

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 110/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CZOSNEK GALICYJSKI”

Nr UE: PGI-PL-02211 – 22.12.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Czosnek galicyjski”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone.

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Nazwa „Czosnek galicyjski” odnosi się do świeżych główek czosnku pospolitego (*Allium sativum* L.). Pod nazwą „Czosnek galicyjski” wprowadzany jest do obrotu czosnek odmian: „Harnaś” i „Arkus”.

Cechami specyficznymi „Czosnku galicyjskiego” są: zawartość substancji biologicznie aktywnych oraz charakterystyczne cechy morfologiczne:

- zawartość alliny – nie mniej niż 1,65 g 100 g⁻¹ sm,
- antocyjanowe wybarwienie łuski okrywającej (fioletowo-różowe lub fioletowe) obejmujące minimum 30 % powierzchni łuski okrywającej ząbki,
- główka kulista o średnicy nie mniejszej niż 50 mm,
- w okółku zewnętrznym 6-9 sztuk ząbków w główce,
- zimotrwałość.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

- sadzenie,
- nawadnianie, nawożenie, przeprowadzanie zabiegów pielęgnacyjnych,
- zbiór,
- suszenie.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Województwo małopolskie (gminy Słomniki i Radziemice oraz sołectwa w gminie Koniusza: Niegardów, Niegardów Kolonia, Piotrkowice Wielkie, Budziejowice i Muniaczkowice).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika „Czosnku galicyjskiego” opiera się przede wszystkim na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu.

Specyficzne cechy „czosnku galicyjskiego”

Wysoka jakość i specyficzne cechy „Czosnku galicyjskiego” są uzależnione od cech glebowo-klimatycznych obszaru, na którym jest wytwarzany oraz umiejętności lokalnych producentów. Dzięki kombinacji tych czynników otrzymuje się czosnek o szczególnych właściwościach fizyko-chemicznych i organoleptycznych, które odróżniają go od innych produktów. „Czosnek galicyjski” charakteryzuje się wysoką zawartością alliny, fioletowo-różowym lub fioletowym zabarwieniem łuski okrywającej, dużą główką i małą liczbą ząbków w główce, dzięki czemu wielkość pojedynczego ząbka jest również większa w porównaniu do innych czosnków.

Obszar geograficzny, na którym wytwarzany jest „Czosnek galicyjski” leży na obszarze Galicji – jest to nazwa ziem polskich, które w latach 1774–1918 należały do zaboru austriackiego. Od tej historycznej nazwy pochodzi nazwa „Czosnek galicyjski”.

Gleby występujące na obszarze geograficznym, na którym wytwarzany jest „czosnek galicyjski” są zasobne w substancję organiczną (próchnicę). Jest to obszar rędzin o wysokim pH, powstałych w wyniku wietrzenia skał wapiennych pokrywających zaledwie 1 % powierzchni Polski, stwarza to specyficzny mikroklimat podłoża dla wzrostu roślin czosnku. Obszar ten charakteryzuje się bardzo wysokim odczynem gleby, w zakresie pH 6,7–7,9. Sezon wegetacyjny na obszarze określonym w pkt 4 rozpoczyna się znacznie wcześniej w porównaniu do obszarów ościennych.

Odczynowi gleby „Czosnek galicyjski” zawdzięcza wyjątkową barwę łuski okrywającej ząbki czosnku. Wynika to z faktu, że w przypadku gleby o odczynie obojętnym barwniki antocyjanowe obecne w łuskach przyjmują kolor fioletowo-różowy, a w przypadku gleby o odczynie zasadowym - fioletowy.

Ponadto wyjątkowo wcześnie rozpoczynający się okres wegetacyjny występujący na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4 umożliwia optymalne wykorzystanie wody zmagazynowanej w glebie po zimowych opadach. Jest to niezmiernie ważne w pierwszej fazie wzrostu i szczególnie korzystne dla roślin cebulowych, jaką jest czosnek. Dzięki temu główki „Czosnku galicyjskiego” osiągają duże rozmiary.

Duży wpływ na jakość „Czosnku galicyjskiego” mają również umiejętności lokalnych producentów, które przejawiają się na każdym etapie jego produkcji. Do wymienionych umiejętności należy wybór odpowiedniego terminu sadzenia, tak aby rośliny mogły się dobrze ukorzenieć przed nadejściem przymrozków. Do sadzenia producenci przeznaczają materiał kwalifikowany (ząbki) po uprzedniej selekcji. Wybór do sadzenia ząbków odpowiedniej wielkości, uzyskanych po rozdzieleniu główki bezpośrednio przed sadzeniem gwarantuje wysoki plon dobrej jakości „Czosnku galicyjskiego”.

W przypadku zbyt dużego przesuszenia gleby producenci decydują o wprowadzeniu nawadniania, ponieważ odpowiednia wilgotność gleby późną wiosną sprzyja tworzeniu się dużych główek czosnku o wysokiej zawartości alliny, czyli związku organicznego zawierającego siarkę, który odpowiada za intensywny zapach czosnku oraz wyrazisty pikantny smak. Zawartość alliny jest wyższa średnio o 5 % w porównaniu do czosnków tych samych odmian uprawianych w innych częściach Polski.

W przypadku uprawy „Czosnku galicyjskiego”, do którego należą odmiany ozime, strzałkujące, koniecznym zabiegiem jest ogławianie. Zabieg ten polega na usunięciu pędu kwiatostanowego po jego skręceniu się. Wybór terminu tego zabiegu jest bardzo ważny, ponieważ zbyt wczesne usunięcie kwiatostanu sprzyja jego ponownemu wyrastaniu, natomiast pozostawienie pędu na roślinie znacznie ogranicza plon i pogarsza jakość główek. Zabieg ten jest bardzo pracochłonny, ponieważ tradycyjnie wykonywany jest ręcznie. Tylko w ten sposób można dla każdej rosnącej rośliny czosnku wykonać ten zabieg w odpowiedniej dla niej fazie wzrostu. Precyzyjność w tych zabiegach będąca elementem kultywowania tradycji na tym terenie ma niebagatelny wpływ na jakość produktu.

Po zbiorze i wyschnięciu „Czosnek galicyjski” jest doczyszczany ręcznie z zanieczyszczonych łusek, resztek korzeni i liści. Takie traktowanie czosnku zapewnia dobre jego przechowywanie oraz zachowuje doskonałe walory dietetyczno-smakowe. Odpowiednia temperatura suszenia i przewiew wpływają na stabilizację głównej substancji czynnej „Czosnku galicyjskiego”, alliny.

Dzięki warunkom glebowo-klimatycznym sprzyjającym uprawie czosnku oraz wysokim umiejętnościom lokalnych producentów, na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 znajduje się największy areal tego warzywa w Polsce.

Renoma „czosnku galicyjskiego”

Wzmianki na temat uprawy czosnku na obszarze geograficznym, do którego odnosi się nazwa „Czosnek galicyjski” sięgają XVII w. Szymon Syreński zwany również Syreniuszem, profesor Akademii Krakowskiej, botanik, lekarz i badacz leczniczych właściwości roślin opisał w swym dziele, „Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią ...”, wydanym w 1613 r. 756 gatunków roślin spotykanych na południu Polski. W tej książce autor ponad sto razy wymienia czosnek uprawny jako roślinę łatwo dostępną w okolicach Krakowa, czyli „Czosnek galicyjski”, i niezwykle cenną z punktu widzenia medycznego.

Związek „Czosnku galicyjskiego” z obszarem jego wytwarzania oraz jego renomę potwierdza również legenda, która głosi, że na okoliczne targi i jarmarki przybywało się po grudkę soli i ząbek czosnku.

Sława czosnku była najprawdopodobniej znaczna, ponieważ Jan Chryzostom Pasek, polski barokowy pamiętnikarz żartobliwie napisał w swoich „Pamiętnikach”, że to z powodu czosnku, który miał być lepszy w smaku niż węgierski, książę Siedmiogrodu Jan Rakoczy najechał w 1657 roku na ziemię polskie. Jednakże, zgodnie z relacją autora, cały czosnek, który zrabowały wojska Rakoczego został przez nie zjedzony.

Natomiast Zbigniew Morstin literat okresu baroku, który również brał udział w oblężeniu Krakowa (miasta położonego w Małopolsce, czyli w regionie, w którym znajduje się obszar uprawy „Czosnku galicyjskiego”) przez Szwedów w 1655 r. stworzył wiersz, w którym wychwala zalety czosnku i stawia go wraz z cebulą i rzodkwią na pierwszym miejscu wśród przypraw i leków.

Dowodem potwierdzającym renomę „Czosnku galicyjskiego” na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4 jest również fakt, że od 2007 r. na przełomie lipca i sierpnia jest tam organizowane Małopolskie Święto Czosnku. Jest to potwierdzeniem faktu, że warzywo to jest bardzo doceniane przez lokalnych rolników i posiada ogromny potencjał. Podczas obchodów Święta prezentowane są potrawy i przetwory z wykorzystaniem „Czosnku galicyjskiego”, organizowane są konkursy, m.in. na najpiękniejszą ozdobę wykonaną z „Czosnku galicyjskiego” czy najcięższą wiązkę czosnku. Wszystko to odbywa się w towarzystwie władz województwa, organizacji rolniczych, producentów oraz Kół Gospodyń Wiejskich. Natomiast w lokalnych restauracjach oferowane są potrawy przyrządzone z wykorzystaniem „Czosnku galicyjskiego”.

Znaczenie produkcji „Czosnku galicyjskiego” na obszarze geograficznym, na którym jest wytwarzany podkreślają lokalne media wskazując na tradycję uprawy i świadomość producentów i podejmowana działania w zakresie zwiększenia dostępności produktu i tradycji uprawy „Czosnku galicyjskiego” na tym terenie. W telewizji regionalnej emitowane są materiały informacyjne, a w lokalnej prasie publikowane są artykuły dotyczące „Czosnku galicyjskiego” istotne dla lokalnej społeczności, dotyczące w szczególności spraw związanych z pozyskiwaniem nowych rynków zbytu, działalności Stowarzyszenia zrzeszającego producentów „Czosnku galicyjskiego”, relacje z obchodów Małopolskiego Święta Czosnku, opublikowane są materiały informacyjno-promocyjne dotyczące „Czosnku galicyjskiego”, wydawane są również ulotki informacyjne. Opracowany został również specjalny logotyp stosowany i zastrzeżony wyłącznie dla „Czosnku galicyjskiego”. Jest on umieszczany w materiałach promocyjno-reklamowych oraz w miejscach sprzedaży „Czosnku galicyjskiego”, w tym w kartach dań restauracji, które wykorzystują ten produkt.

„Czosnek galicyjski” ma duże znaczenie dla mieszkańców obszaru geograficznego określonego w pkt 4. o czym świadczy przede wszystkim duża produkcja oraz podaż tego warzywa.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.minrol.gov.pl/jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-5-pazdziernika-2016-roku>