Ref. Ares(2017)14028 - 03/01/2017

JEDNOLITY DOKUMENT

„CZOSNEK GALICYJSKI”

Nr UE:

ChNP ( ) ChOG (X)

1. NAZWA LUB NAZWY [CHNP LUB CHOG]

„Czosnek galicyjski”

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB PAŃSTWO TRZECIE

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1. Typ produktu [wymieniony w załączniku XI]

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 $100g^{-1}$ 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

-

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 na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu.

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. Odczynowi gleby „czosnek galicyjski" zawdzięcza barwę łuski okrywającej ząbki czosnku. 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 ukorzenić 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. Zwartość 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 ponownemu wyrastaniu, natomiast pozostawienie pędu na roślinie znacznie ogranicza plon i pogarsza jakość główek.

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.

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 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 ziemie 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 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 „czosnkiem galicyjskim” w roli głównej, organizowane są konkursy, m.in. na najpiękniejszą ozdobę wykonaną z czosnku czy najcięższą wiązkę czosnku. Wszystko to odbywa się w towarzystwie władz województwa, organizacji rolniczych, producentów oraz Kół Gospodyń Wiejskich.

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