

**Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2021/C 311/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„ALHO DA GRACIOSA“**

**EÚ č.: PGI-PT-02605 – 11. 5. 2020**

**CHOP ( ) CHZO (X)**

**1. Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Alho da Graciosa“

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Portugalsko

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

**3.1. Druh výrobku**

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1**

„Alho da Graciosa“, cesnak druhu *Allium sativum* L., sa vyskytuje vo forme sušených hlávok, a to buď samostatne, alebo vo vrkočoch, pričom priemer každej celej ošúpanej hlávky je najmenej 3 cm.

Hlávky, ktoré majú oválny tvar a sú obalené rôznymi vrstvami bielych vonkajších šupiek, ktoré sa ľahko odstraňujú, pozostávajú zo strúčikov s pevnou, hladkou štruktúrou obalenou červenasto ružovými šupkami.

Čo sa týka vône, strúčiky cesnaku „Alho da Graciosa“ sa vyznačujú vôňou strednej nízkej intenzity, a to aj v nelisovanom stave.

Čo sa týka chuti, cesnak „Alho da Graciosa“ má intenzívnu, veľmi príjemnú chuť so slabou dochuťou.

Medzi dôležité aspekty jeho chemického zloženia patrí vysoký obsah zinku (viac ako 7 mg/kg), železa (viac ako 8 mg/kg), horčička (viac ako 170 mg/kg) a alicínu (viac ako 3 500 mg/kg), vďaka ktorému má cesnak „Alho da Graciosa“ konzervačné vlastnosti.

**3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)**

–

**3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti**

Všetky kroky výroby (výber najlepších strúčikov cesnaku na sadenie, pestovanie a zber).

**3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov**

–

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Ostrov Graciosa na súostroví Azory.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť vychádza z charakteristických vlastností a kvalít cesnaku „Alho da Graciosa“.

Čo sa týka jeho povesti, treba poznamenať, že „Alho da Graciosa“ sa na ostrove Graciosa úspešne pestuje od príchodu prvých osadníkov na začiatku 15. storočia, a to vďaka priaznivej pôde a priaznivým klimatickým podmienkam.

V priebehu generácií sa cesnak z ostrova Graciosa zlepšoval, keďže výrobcovia používali na množenie najlepšie kusy, t. j. tie, ktoré zachovávajú jeho hlavné charakteristické vlastnosti, ako je farba a veľkosť.

V čase prvého osídlenia ostrova sa zistilo, že režim zrážok a úrodná pôda sú vhodné na pestovanie ovocia a zeleniny. Ostrovania boli prevažne poľnohospodármi produkujúcimi pre vlastné potreby a cesnak, ktorý pestovali, vynikal nad ostatnými plodinami.

Ostrov Graciosa bol vždy známy ako *Terra do Alho* (krajina cesnaku), pričom cesnak je znázornený na erbe jednej z najikonickejších farností na ostrove, farnosti São Mateus.

Z týchto podmienok vyplývajú osobitné vlastnosti cesnaku „Alho da Graciosa“, pre ktorý je charakteristická vôňa strednej nízkej intenzity, a to aj v nelisovanom stave, a jeho intenzívna, veľmi príjemná chuť so slabou dochuťou, ktoré sú výsledkom nielen pôdných a klimatických podmienok na ostrove, ale aj starostlivosti výrobcov v priebehu rokov, pričom nedošlo k zavedeniu žiadnych kultivarov z iných regiónov.

Hoci podnebie ostrova Graciosa, podobne ako podnebie ostatných ostrovov na súostroví, má mierne oceánske črty, ostrov Graciosa má najnižší úhrn zrážok na Azorách, pričom najsuchšími mesiacmi sú máj a august. Je to v dôsledku jeho reliéfu, pre ktorý sú typické roviny s nízkou nadmorskou výškou, ktoré sú chránené pred silnými vetrami a majú veľa slnečného svitu.

Pôdy ostrova Graciosa sú plytké, bežné andické hnedozeme a regolitové pôdy pôvodom z čadiča alebo z pyroklastického materiálu nachádzajúceho sa na plytkom čadiči.

Tieto sopečné pôdy s mierne kyslým alebo neutrálnym pH sú bohaté na mikroživiny, ako je zinok a železo, ktoré sú kľúčové pre rast sadeníc a tvorbu chlorofylu a fotosyntézu. Táto pôda je vhodná na pestovanie cesnaku a podnecuje tvorbu alicínu, čím napomáha rastu cesnaku a dodáva mu charakteristické vlastnosti uvedené v bode 3.2.

Obsah alicínu sa značne líši v závislosti od určitých environmentálnych faktorov, pričom jeho obsah v cesnaku zvyšuje vysoké pH pôdy, veľké množstvo slnečného svitu a nízky úhrn zrážok (Eagling a Sterling, 2000).

Priemerný obsah alicínu v cesnaku sa pohybuje od 1 800 mg/kg do 3 600 mg/kg, zatiaľ čo analýza cesnaku „Alho da Graciosa“ pomocou vysokoúčinnnej kvapalinovej chromatografie odhalila priemerný obsah alicínu viac ako 3 500 mg/kg.

Pokiaľ ide o podmienky na pestovanie, priemerné pH pôdy na ostrove Graciosa je 6,2, čo spolu s nízkym úhrnom zrážok a slnečným charakterom krajiny priaznivo vplýva na tvorbu alicínu, ktorý je hlavnou antimikrobiálnou zložkou cesnaku „Alho da Graciosa“.

Vzhľadom na jeho vlastnosti návštevníci ostrova často vyhľadávajú kulinárske špeciality ochutené cesnakom „Alho da Graciosa“ alebo z neho pripravené, ako je napríklad slávna omáčka *molhanga* podávaná s čerstvou rybou, pokrm z rýb *molho à pescador*, typická klobása z ostrova Graciosa (*linguiça da Graciosa*) alebo grilované prílipky (*lapas grelhadas*), vďaka ktorým je cesnak „Alho da Graciosa“ vysoko ceneným výrobkom, ktorý používajú slávni šéfkuchári nielen pre jeho osobitnú chuť a vôňu, ale aj preto, že je známy svojimi konzervačnými vlastnosťami vyplývajúcimi z vysokého obsahu alicínu.

„Alho da Graciosa“ bol podrobený testom ako inhibítor baktérie *Listeria monocytogenes* – patogénneho mikroorganizmu schopného prežiť a rásť na potravinách chladených pri nízkych teplotách, v dôsledku čoho sa ťažko kontroluje – a zistilo sa, že má väčšiu inhibičnú schopnosť ako iné druhy ružového cesnaku na trhu [Voz do Campo, číslo 224, a Pimentel, Paulo (2008), Azorská univerzita].

Z testov uskutočnených na mletom mäse takisto vyplynulo, že cesnak „Alho da Graciosa“ jasne spomalil rast baktérie *L. monocytogenes* až do tretieho dňa zmrazenia [Voz do Campo, číslo 224, a Pimentel, Paulo (2008), Azorská univerzita].

Čo sa týka dobrého mena a povesti cesnaku „Alho da Graciosa“, treba spomenúť iniciatívu Obchodnej komory okresu Angra do Heroísmo a Obchodného centra ostrova Graciosa z roku 2019, v rámci ktorej spoločne zorganizovali prvý festival cesnaku „Alho da Graciosa“, ktorý zahŕňal diskusie, ukážky varenia, semináre, školské aktivity, špeciálne ponuky reštaurácií s jedlami (od predjedál po dezerty) pripravenými z cesnaku, prehliadky so sprievodcom a predaj regionálnych výrobkov s cieľom oboznámiť verejnosť s cesnakom „Alho da Graciosa“, predávať ho a propagovať ho.

Pri tejto príležitosti vyšli v najvýznamnejších regionálnych a celoštátnych novinách mnohé články, a to konkrétne v novinách *Público* a *Açoriano Oriental*, a v odborných časopisoch ako *Vida Rural*, *Voz do Campo*, *Agrotec* a *Agronegócios*, pričom spolu s ďalšími médiami pripísali veľký význam nielen samotnému festivalu, ale najmä upriamili pozornosť na vlastnosti cesnaku „Alho da Graciosa“ prezentované počas podujatia.

Medzi tieto články patrili článok s názvom „Nech žije cesnak! Osobitný a jedinečný cesnak ostrova Graciosa“ (*E viva o alho! o da Graciosa que é diferente e único*) uverejnený v novinách *Público*, článok s názvom „Alho da Graciosa‘ je stále podnetom na rozhovor“ (*O Alho da Graciosa ainda vai dar que falar*) uverejnený v časopise *Vida Rural* a článok s názvom „Alho da Graciosa‘, prírodná zlúčenina s konzervačnými vlastnosťami“ (*O Alho da Graciosa, um composto natural com propriedades conservantes*) uverejnený v časopise *Negócios do Campo*.

Uvedený článok s názvom „Nech žije cesnak! Osobitný a jedinečný cesnak ostrova Graciosa“ (*E viva o alho! o da Graciosa que é diferente e único*) uverejnený v novinách *Público* obsahoval tento odsek: „Ostrov Graciosa je od nepamäti známy ako ostrov cesnaku a od 50. rokov 20. storočia je pestovanie cesnaku stále dôležitejšie, pričom nadobúda značný význam pre miestne rodinné hospodárstvo (spolu s lupinou, fazuľou a obilím). Cesnak sa rozšíril na ďalšie ostrovy patriace do strednej skupiny, tzv. *ilhas de baixo*, pomocou plavidla Fernão Magalhães, ktoré v tých časoch zabezpečovalo spojenie medzi nimi. Všetko sa však zmenilo po ničivom zemetrasení 1. januára 1980, ktoré spôsobilo, že veľká časť obyvateľstva opustila ostrov. Polia a plodiny zostali opustené a pestovanie cesnaku takmer zaniklo.“

Cesnak „Alho da Graciosa“ bol nedávno vybraný, aby reprezentoval azorské výrobky na pamätnej známke vydané portugalskou poštou, CTT – *Correios de Portugal S.A.*, pri príležitosti oslavy štvrtého ročníka Dňa národnej gastronómie. Znamka bola vydaná počas osláv Dňa národnej gastronómie zorganizovaných Azorským združením pre vybrané pokrmy (*Confraria Gastrónomos dos Açores*), ktoré je členom Portugalskej federácie združenia pre vybrané pokrmy (*Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas*).

Vzhľadom na charakteristické vlastnosti cesnaku „Alho da Graciosa“, vďaka ktorým vyniká ako vysoko cenený a vážený výrobok, sa dopyt neobmedzuje len na regionálny trh. Naopak, takisto ho možno nájsť v iných častiach Portugalska, kde ho používajú viacerí najlepší kuchári krajiny, ktorí tak využívajú jeho kulinárske vlastnosti bez toho, aby riskovali nadmerný zápach alebo príliš silnú vôňu.

### Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/hortícolas/docs/CE\\_Alho\\_Graciosa\\_IGP.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/hortícolas/docs/CE_Alho_Graciosa_IGP.pdf)