

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2018/C 110/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«CZOSNEK GALICYJSKI»

n. UE: PGI-PL-02211-22.12.2016

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominazione**

«Czosnek galicyjski»

**2. Stato membro o paese terzo**

Polonia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

La denominazione "Czosnek galicyjski" (aglio galiziano) si riferisce a teste fresche di aglio comune (*Allium sativum* L.). Con la denominazione di "Czosnek galicyjski" è commercializzato l'aglio della varietà "Harnaś" e "Arkus".

Le caratteristiche del "Czosnek galicyjski" sono: il tenore di sostanze biologicamente attive e i tratti morfologici tipici:

- tenore di allicina: non meno di 1,65 g 100 g<sup>-1</sup> ss;
- colorazione antocianica della pellicola esterna (rosa-viola o violacea) in almeno il 30 % della superficie che avvolge i bulbi;
- testa rotonda con un diametro di almeno 50 mm;
- 6-9 spicchi verticillati nella testa;
- resistenza al freddo.

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

—

**3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata**

- Impianto;
- irrigazione, fertilizzazione, cure colturali;
- raccolta;
- essiccazione.

**3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

—

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Voivodato della Piccola Polonia (comuni di Słomniki e Radziemice, nonché i seguenti villaggi del comune di Koniusza: Niegardów, Niegardów Kolonia, Piotrkowice Wielkie, Budziejowice e Muniaczkowice).

#### 5. Legame con la zona geografica

La specificità del “Czosnek galicyjski” si basa essenzialmente sulle caratteristiche qualitative e sulla reputazione del prodotto.

Caratteristiche specifiche del “Czosnek galicyjski”

La qualità e le caratteristiche specifiche del “Czosnek galicyjski” derivano dalle condizioni pedologiche e climatiche delle zone in cui è coltivato e dalle competenze dei produttori locali. L'insieme di questi fattori consente di ottenere un aglio dalle proprietà fisico-chimiche e organolettiche particolari, che lo distinguono dagli altri prodotti. Il “Czosnek galicyjski” si distingue per il suo elevato tenore di allicina, la colorazione rosa-viola o violetta della pellicola esterna e il bulbo di grandi dimensioni contenente un numero limitato di spicchi, la cui dimensione supera pertanto quella di altre varietà di aglio.

La zona geografica in cui è coltivato il “Czosnek galicyjski” si trova in Galizia, una regione che dal 1774 al 1918 faceva parte dei territori annessi dall'Austria: da qui il nome di “Czosnek galicyjski”.

I terreni della zona geografica in cui viene coltivato il “Czosnek galicyjski” sono ricchi di sostanze organiche (humus). Si tratta di una zona che presenta un terreno di tipo “rendzina”, dal pH elevato, risultante dall'erosione della roccia calcarea che copre appena l'1 % della superficie della Polonia. Ciò crea una microregione in cui il suolo è favorevole alla coltivazione dell'aglio. La zona si distingue per un pH molto elevato, con valori compresi tra 6,7 e 7,9. Nella zona indicata al punto 4 il periodo vegetativo inizia infatti prima rispetto alle zone limitrofe.

È al suolo che il “Czosnek galicyjski” deve il colore unico della pellicola che ricopre gli spicchi d'aglio. Nei terreni neutri la colorazione antocianica presente sull'involucro assume un colore rosa-violetto, mentre in quelli alcalini diventa violetto.

Inoltre, il periodo vegetativo precoce della zona geografica delimitata al punto 4 consente un uso ottimale dell'acqua immagazzinata nel suolo dopo le precipitazioni invernali. Si tratta di un elemento cruciale nella prima fase di crescita che risulta particolarmente vantaggioso per le piante a bulbo, come l'aglio. Grazie a ciò, le teste di “Czosnek galicyjski” raggiungono una dimensione considerevole.

La qualità del “Czosnek galicyjski” deriva anche dalle competenze dei produttori locali, come risulta in ogni fase della coltivazione. Tra tali competenze figura la scelta del momento opportuno per l'impianto, in modo da consentire un buon attecchimento prima dell'arrivo delle gelate. Segue una selezione dei bulbilli (spicchi) dalle dimensioni più indicate. Il fatto che vengano ottenuti dividendo le teste immediatamente prima dell'impianto garantisce un raccolto abbondante e di qualità.

Se il suolo è troppo secco i produttori ricorrono all'irrigazione perché un'adeguata umidità del suolo alla fine della primavera favorisce la formazione di grandi teste d'aglio ad elevato tenore di allicina, un composto organico contenente zolfo, responsabile dell'aroma intenso e del sapore decisamente piccante dell'aglio. Il tenore di allicina è in media del 5 % superiore rispetto alle stesse varietà coltivate in altre regioni della Polonia.

Nella coltura del “Czosnek galicyjski”, cui appartengono le varietà invernali a gambo duro, è indispensabile la cimatura. Questa tecnica consiste nel rimuovere lo scapo florale per rotazione. È molto importante scegliere il momento opportuno per procedere a tale operazione, perché se si ritira troppo presto l'infiorescenza, si favorisce la ricrescita, mentre se si lascia l'infiorescenza sulla pianta si limita notevolmente il rendimento e la qualità degli spicchi. Si tratta di un intervento molto laborioso poiché avviene tradizionalmente a mano. Solo così è possibile applicare questa tecnica a ciascuna pianta di aglio al momento opportuno e in funzione della fase di crescita. La precisione dell'intervento, che rientra nella tradizione agricola della regione, ha un influsso importante sulla qualità del prodotto.

Dopo la raccolta e l'essiccazione, il «Czosnek galicyjski» viene pulito manualmente eliminando le pelli danneggiate, i resti delle radici e le foglie. Tale procedimento consente una buona conservazione dell'aglio, garantendo eccellenti qualità dietetiche e gustative. La corretta temperatura di essiccazione e ventilazione influisce sulla stabilità della sostanza attiva principale del “Czosnek galicyjski”, vale a dire l'allicina.

Grazie alle condizioni pedologiche e climatiche favorevoli e al know-how dei produttori locali, la zona geografica di cui al punto 4 rappresenta la più estesa superficie destinata alla coltivazione dell'aglio in Polonia.

#### Reputazione del "Czosnek galicyjski"

I primi riferimenti alla coltura dell'aglio nella zona geografica della denominazione "Czosnek galicyjski" risalgono al XVII secolo. Nell'opera "Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią ..." (erbario redatto in latino), pubblicata nel 1613, Szymon Syreński (detto anche Syreniusz), professore all'accademia di Cracovia, botanico e medico dedito alla ricerca sulle piante medicinali, ha inventariato ben 756 varietà presenti nel Sud della Polonia. In tale opera l'autore menziona più di cento volte l'aglio coltivato, vale a dire il "Czosnek galicyjski", come pianta facilmente disponibile nei dintorni di Cracovia e pianta medicinale molto utile.

La leggenda secondo cui ci si recava ai mercati e alla fiere locali per trovarvi il sale e l'aglio attesta il legame tra il "Czosnek galicyjski" e la sua regione di produzione, nonché la sua reputazione.

La notorietà dell'aglio doveva essere considerevole perché lo scrittore barocco polacco Jan Chryzostom Pasek ha scritto scherzosamente nei suoi "Pamiętniki" (memorie) che a causa dell'aglio, reputato migliore della varietà ungherese, il principe della Transilvania Jan Rakoczy ha invaso la Polonia nel 1657. E secondo il racconto dell'autore, l'esercito di Rakoczy ha mangiato tutto l'aglio che aveva rubato.

Analogamente, lo scrittore barocco Zbigniew Morsztyn, che ha partecipato anche all'assedio di Cracovia (città situata nella Piccola Polonia, la regione che accoglie la zona di coltivazione del "Czosnek galicyjski") da parte degli Svedesi nel 1655, ha composto una poesia in cui celebra le qualità dell'aglio collocandolo, insieme alla cipolla e al rafano, al primo posto delle spezie e dei medicinali.

La reputazione del "Czosnek galicyjski" proveniente dall'area geografica indicata al punto 4 è peraltro confermata dal fatto che dal 2007 nella Piccola Polonia si organizza ogni anno nei mesi di luglio e agosto la festa dell'aglio. Ciò conferma che si tratta di un ortaggio molto apprezzato dagli agricoltori locali e con grandi potenzialità. In occasione della festa vengono presentati piatti e preparazioni contenenti "Czosnek galicyjski" e organizzati concorsi per premiare la migliore decorazione realizzata con il "Czosnek galicyjski" o la treccia d'aglio più pesante. Ai festeggiamenti partecipano le autorità della regione, le organizzazioni di agricoltori, i produttori e le associazioni delle donne coltivatrici, mentre nei ristoranti vengono serviti piatti a base di "Czosnek galicyjski".

L'importanza della produzione di "Czosnek galicyjski" nella zona geografica di coltivazione è sottolineata dai media locali, che evidenziano il carattere tradizionale della coltura e la consapevolezza dei produttori, e dalla realizzazione di attività volte a migliorare la disponibilità del prodotto e a rafforzarne la coltivazione tradizionale nella regione. La televisione regionale diffonde materiale informativo e la stampa locale pubblica articoli sul "Czosnek galicyjski" che sono essenziali per le comunità locali e che riguardano in particolare la ricerca di nuovi sbocchi, le attività dell'associazione dei produttori di "Czosnek galicyjski" e gli eventi della festa dell'aglio in Piccola Polonia. Sul "Czosnek galicyjski" viene pubblicato del materiale informativo e promozionale e vengono anche distribuiti opuscoli informativi. È stato inoltre predisposto un apposito logo, utilizzato esclusivamente per il "Czosnek galicyjski". Viene apposto sul materiale promozionale e pubblicitario, nonché nei punti di vendita del "Czosnek galicyjski", compresi i menù dei ristoranti che utilizzano tale prodotto.

Il "Czosnek galicyjski" è molto importante per gli abitanti della zona geografica definita al punto 4, come risulta soprattutto dal volume della produzione e delle forniture.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<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>

---