Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2021/C 311/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета [1] в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„ALHO DA GRACIOSA“

ЕС №: PGI-PT-02605 — 11 май 2020

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Alho da Graciosa“

2. **Държава членка или трета държава**

Португалия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Alho da Graciosa“ — чесън от вида *Allium sativum* L. — се представя под формата на изсушени луковици, отделни или на сплитки, всяка с диаметър на обелената луковица най-малко 3 cm.

Луковиците, с яйцевидна форма и увити в няколко слоя бели обвивни люспи, които се отстраняват лесно, се състоят от скилидки с твърда, гладка месеста част, обвити в червеникаворозови люспи.

На мирис скилидките на „Alho da Graciosa“ се отличават със своя аромат със средна до ниска интензивност, дори когато не са смачкани.

Вкусът на чесъна „Alho da Graciosa“ е интензивен, много приятен, със слаб послевкус.

Важни аспекти на неговия химически състав включват високите му нива на цинк (над 7 mg/kg), желязо (над 8 mg/kg), магнезий (над 170 mg/kg) и алицин (над 3 500 mg/kg), което придава на „Alho da Graciosa“ свойствата на консервант за храни.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството (подбор на най-добрите скилидки чесън за засаждане, отглеждане и събиране на реколтата).

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

[1] ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Остров Грасиоза на Азорския архипелаг.

5. **Връзка с географския район**

Връзката се основава на специфичните характеристики и качества на „Alho da Graciosa“.

По отношение на репутацията му следва да се отбележи, че „Alho da Graciosa“ се отглежда успешно на остров Грасиоза от пристигането на първите заселници в началото на 15-ти век благодарение на благоприятните почвени и климатични условия.

С поколенията чесънът от остров Грасиоза се подобрява, тъй като производителите подбират най-добрите екземпляри за размножаване, т.е. тези, които запазват основните му характеристики, като например цвят и размер.

При първоначалното заселване на острова се установило, че режимът на валежите и плодородната почва са благоприятни за отглеждането на плодове и зеленчуци. Чесънът, отглеждан от жителите на острова, предимно земеделски стопани, които произвеждали за собствени нужди, се отличавал от останалите култури.

Остров Грасиоза винаги е бил известен като Terra do Alho (страната на чесъна), като чесънът е изобразен на герба на една от най-емблематичните енории на острова, енорията на São Mateus.

Именно горните условия са в основата на специфичните качества на „Alho da Graciosa“ — характерния аромат със средна до ниска интензивност, дори когато не е смачкан, както и характерния интензивен, много приятен вкус, със слаб послевкус, които се дължат не само на почвените и климатичните условия на острова, но също и на грижите, полагани от производителите през годините, без внасяне на култивари от други региони.

Въпреки че подобно на другите острови от архипелага за остров Грасиоза е характерен умереният океански климат, количеството на валежите там е най-малко в сравнение с целия Азорски архипелаг, като най-сухите месеци са май и август. Това се дължи на топографията на острова, която се характеризира с равнини с малка надморска височина, защитени от силни ветрове и изложени на изобилно слънцегреене.

Почвите на остров Грасиоза са тънкослойни, стандартни кафяви почви тип андосоли и почви, покрити със слой реголит, произхождащи от базалтови скали или от пирокластичен материал, разположен върху плитки базалтови скали.

Тези вулканични почви с леко киселинно или неутрално pH са богати на микроелементи, като например цинк и желязо, които са от съществено значение за развитието на младите растения, както и за образуването на хлорофил и за фотосинтезата. Такава почва е благоприятна за отглеждането на чесън, като насърчава образуването на алицин и по този начин допринася за развитието на чесъна и му придава характеристиките, изброени в точка 3.2.

Съдържанието на алицин варира значително в резултат на определени фактори на околната среда, а високото pH на почвата, високата степен на слънцегреене и оскъдните валежи увеличават концентрацията му в чесъна (Eagling и Sterling, 2000 г.).

Средното съдържание на алицин в чесъна варира между 1 800 mg/kg и 3 600 mg/kg, докато осъщественият с помощта на високоефективна течна хроматография анализ на „Alho da Graciosa“ показва средно съдържание на алицин над 3 500 mg/kg.

Що се отнася до условията на отглеждане, средното pH на почвата на остров Грасиоза е 6,2, което заедно с оскъдните валежи и преобладаващото слънцегреене благоприятства образуването на алицин, който е основната антимикробна съставка на „Alho da Graciosa“.

Поради неговите качества посетителите на острова често търсят кулинарни специалитети, които са подправени или приготвени с „Alho da Graciosa“, като например прочутия сос „molhanga“, който се сервира с прясна риба, рибното ястие „molho à pescador“, типичния за остров Грасиоза колбас (linguiça da Graciosa) или печена на грил патела (lapas grelhadas), което прави „Alho da Graciosa“ високо ценен продукт, използван от известни готвачи не само заради отличителния му вкус и аромат, но също и заради признатите му качества като консервант за храни, дължащи се на високото съдържание на алицин.

„Alho da Graciosa“ е изпитан като инхибитор на Listeria monocytogenes — патогенен микроорганизъм, способен да оцелява и да расте върху храни в охладено състояние, което го прави труден за контролиране — и е установено, че има по-голям инхибиторен капацитет от други видове розов чесън на пазара (Voz do Campo, брой 224, и Pimentel, Paulo (2008 г.), Университет на Азорските острови).

Изпитванията, проведени върху мляно месо, също показват, че „Alho da Graciosa“ очевидно забавя растежа на L. monocytogenes до третия ден на охлаждането (Voz do Campo, брой 224, и Pimentel, Paulo (2008 г.), Университет на Азорските острови).

По отношение на репутацията и популярността на „Alho da Graciosa“ си заслужава да бъде спомената инициативата, предприета през 2019 г. от Търговската камара на Angra do Heroísmo и Graciosa Business Centre, за организиране на първия фестивал „Alho da Graciosa“ с беседи, кулинарни демонстрации, семинари, училищни дейности, специални менюта на ресторанти, включващи приготвени с чесън ястия (от предястия до десерти), обиколки с екскурзовод и продажба на регионални продукти с цел повишаване на осведомеността, маркетинг и популяризиране на „Alho da Graciosa“.

По този повод многобройни статии, публикувани в големи регионални и национални вестници, а именно Público и Açoriano Oriental, както и в специализирани списания, като например Vida Rural, Voz do Campo, Agrotec и Agronegócios, наред с други медии, не само отдадоха голямо значение на самия фестивал, но преди всичко насочиха вниманието към качествата на „Alho da Graciosa“, които бяха представени по време на събитието.

Статиите включваха „E viva o alho! o da Graciosa que é diferente e único“ [Да живее чесънът! Различният и уникален чесън от остров Грасиоза], публикувана във вестник Público, „O Alho da Graciosa ainda vai dar que falar“ [„Alho da Graciosa“ все още дава на хората нещо, за което да говорят], публикувана в списание Vida Rural, и „O Alho da Graciosa, um composto natural com propriedades conservantes“ [„Alho da Graciosa“ — естествено съединение със свойства на консервант], публикувана в списание Negócios do Campo.

В споменатата по-горе статия, озаглавена „E viva o alho! o da Graciosa que é diferente e único“, публикувана във вестник Público, се съдържаше следният параграф: „От незапомнени времена Грасиоза е известен като островът на чесъна, а от 50-те години на миналия век отглеждането на чесън стана още по-важно, като придоби голямо значение за местната семейна икономика (заедно с лупината, фасула и зърнените храни). Чесънът бил разпространен на другите острови от централната група, известни като „ilhas de baixo“, от кораба Fernão Magalhães, който по онова време осигурявал връзка между тях. Всичко обаче се променило след земетресението от 1 януари 1980 г., което причинило разрушения и довело до напускане на острова на голяма част от населението. Нивите и продукцията били изоставени, а отглеждането на чесън било почти преустановено.“

„Alho da Graciosa“ наскоро беше избран да представи производството на Азорските острови на възпоменателната марка, издадена от Португалските пощи, CTT — Correios de Portugal S.A., за отбелязване на четвъртото издание на Националния ден на гастрономията. Марката беше пусната по време на празненствата по повод на Националния ден на гастрономията, организирани от Confraria Gastrónomos dos Açores [Гастрономическото общество на Азорските острови], в качеството му на член на Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas [Португалската федерация на гастрономическите общества].

Предвид характеристиките на „Alho da Graciosa“, които го отличават като високо ценен и всепризнат продукт, търсенето му не се ограничава до регионалния пазар. Напротив, той може да се намери и на други места в Португалия, където се използва от някои от най-добрите готвачи в страната, които по този начин се възползват максимално от кулинарните му качества без риск от прекомерна миризма или аромат.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/horticolas/docs/CE_Alho_Graciosa_IGP.pdf