

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome 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

(2021/C 311/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«ALHO DA GRACIOSA»

N. UE: PGI-PT-02605 – 11 maggio 2020

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Alho da Graciosa»

2. Stato membro o paese terzo

Portogallo

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

L'«Alho da Graciosa» – aglio della specie *Allium sativum* L. – si presenta in forma di bulbi secchi, singoli o in treccia, ciascuno con un diametro di almeno 3 cm, misurato sul bulbo pelato.

I bulbi, di forma ovoidale e avvolti in vari strati di tegumenti esterni bianchi facili da togliere, sono costituiti da spicchi di consistenza compatta e liscia racchiusi in bucce di colore che va dal rosa al rossiccio.

Per quanto riguarda l'odore, gli spicchi di «Alho da Graciosa» si distinguono per l'aroma di intensità medio-bassa, anche quando non sono schiacciati.

Il sapore dell'«Alho da Graciosa» è intenso, con un gusto molto gradevole e un leggero retrogusto.

Tra gli aspetti importanti della sua composizione chimica figurano gli elevati livelli di zinco (oltre 7 mg/kg), ferro (oltre 8 mg/kg), magnesio (oltre 170 mg/kg) e allicina (oltre 3 500 mg/kg), che conferisce all'«Alho da Graciosa» proprietà di conservazione alimentare.

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 avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della produzione (selezione dei migliori spicchi di aglio da piantare, coltivare e raccogliere)

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

–

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

–

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'isola di Graciosa nell'arcipelago delle Azzorre.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame si basa sulle caratteristiche e qualità specifiche dell'«Alho da Graciosa».

Per quanto riguarda la sua reputazione va sottolineato che l'«Alho da Graciosa» viene coltivato con successo sull'isola di Graciosa sin dall'arrivo dei primi coloni all'inizio del 15o secolo, grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche.

Di generazione in generazione l'aglio di Graciosa è stato migliorato, grazie alla selezione operata dai produttori dei migliori esemplari per la riproduzione, ossia quelli che ne preservano le principali caratteristiche, quali il colore e le dimensioni.

Quando i primi coloni arrivarono sull'isola constatarono che le precipitazioni e il terreno fertile garantivano buone condizioni per la coltivazione di frutta e verdura. Ma l'aglio coltivato dagli isolani, che per lo più praticavano un'agricoltura di sussistenza, finì per distinguersi dalle altre colture.

Graciosa è da sempre conosciuta come la Terra do Alho («la terra dell'aglio») e l'aglio è raffigurato sullo stemma di una delle chiese più emblematiche dell'isola, quella di São Mateus.

È dalle circostanze sopradescritte che l'«Alho da Graciosa» deriva le sue peculiari qualità, caratterizzate da un aroma di intensità medio-bassa, anche non schiacciato, e dal gusto intenso e molto gradevole, con un leggero retrogusto; tali qualità non sono dovute soltanto alle condizioni pedoclimatiche dell'isola, ma anche alle attenzioni prodigate dai produttori nel corso degli anni, senza ricorrere a cultivar provenienti da altre regioni.

Sebbene il clima dell'isola di Graciosa, come quello delle altre isole dell'arcipelago, presenti caratteristiche oceaniche temperate, a Graciosa le precipitazioni sono le più basse di tutte le Azzorre e maggio e agosto sono i mesi più secchi. Ciò è dovuto alla topografia, caratterizzata da pianure situate a bassa altitudine, al riparo dai venti forti e caratterizzate da un'abbondante soleggiatura.

Graciosa è caratterizzata da suoli sottili, di colore marrone e con caratteristiche andiche standard e da suoli derivati da rocce basaltiche o da materiali piroclastici che ricoprono rocce basaltiche poco profonde.

Si tratta di suoli vulcanici, con un pH leggermente acido o neutro, ricchi di micronutrienti, come lo zinco e il ferro, essenziali per lo sviluppo delle giovani piante e per la formazione di clorofilla e la fotosintesi. Sono suoli ideali per la coltivazione dell'aglio in quanto favoriscono la formazione di allicina e di conseguenza lo sviluppo dell'aglio, conferendogli le caratteristiche illustrate nella sezione 3.2.

Il tenore di allicina varia notevolmente in funzione di determinati fattori ambientali e dell'elevato pH del suolo e il forte soleggiamento e la bassa piovosità ne aumentano la concentrazione nell'aglio (Eagling e Sterling, 2000).

Se il tenore medio di allicina dell'aglio varia da 1 800 mg/kg a 3 600 mg/kg, l'analisi dell'«Alho da Graciosa» mediante cromatografia liquida ad alta prestazione ha evidenziato un tenore medio di allicina superiore a 3 500 mg/kg.

Per quanto riguarda le condizioni di coltivazione, il pH medio del suolo sull'isola di Graciosa, pari a 6,2, unitamente alla bassa piovosità e all'elevato soleggiamento, favoriscono la formazione di allicina, che è il principale componente antimicrobico dell'«Alho da Graciosa».

Grazie a tali qualità, le persone che visitano l'isola ricercano spesso le specialità culinarie insaporite o preparate con l'«Alho da Graciosa», come la famosa salsa «molhanga» servita con pesce fresco, il piatto di pesce «molho à pescador», la salsiccia tipica di Graciosa («linguiça da Graciosa») o le patelle alla griglia («lapas grelhadas»). Tutto questo rende l'«Alho da Graciosa» un prodotto molto apprezzato e rinomato, utilizzato da cuochi famosi non solo per il suo gusto e aroma distinti ma anche per le sue caratteristiche riconosciute di conservante alimentare grazie all'elevato tenore di allicina.

L'«Alho da Graciosa», testato come inibitore della *Listeria monocytogenes* – un microrganismo patogeno in grado di sopravvivere e crescere sugli alimenti a temperature di refrigerazione, rendendone difficile il controllo – è risultato possedere una maggiore capacità inibitoria rispetto ad altri tipi di aglio a bulbo rosa presenti sul mercato (Voz do Campo, numero 224, e Pimentel, Paulo (2008) Università delle Azzorre).

Da analisi effettuate sulle carni macinate è emerso inoltre che l'«Alho da Graciosa» ha chiaramente rallentato la crescita della *Listeria monocytogenes* fino al terzo giorno di refrigerazione (Voz do Campo, numero 224, e Pimentel, Paulo (2008) Università delle Azzorre).

Per quanto riguarda la reputazione e la notorietà dell'«Alho da Graciosa», vale la pena di menzionare l'iniziativa intrapresa nel 2019 dalla Camera di commercio di Angra do Heroísmo e dal «business centre» di Graciosa per l'organizzazione del primo festival «Alho da Graciosa», con tavole rotonde, dimostrazioni di cucina, workshop, attività scolastiche, menù speciali con piatti (dagli antipasti ai dessert) a base di aglio, visite guidate e vendita di prodotti regionali, con l'obiettivo di promuovere e commercializzare l'«Alho da Graciosa».

In tale occasione numerosi articoli pubblicati su importanti quotidiani regionali e nazionali, ad esempio Público e Açoriano Oriental, e riviste specializzate, quali Vida Rural, Voz do Campo, Agrotec e Agronegócios, per non citarne che alcuni, non solo hanno dato grande rilievo al festival stesso, ma soprattutto hanno attirato l'attenzione sulle qualità dell'«Alho da Graciosa» esposte nel corso dell'evento.

Tra gli articoli si possono citare «E viva o alho! o da Graciosa que é diferente e único» («Evviva l'aglio di Graciosa! Differente e unico»), pubblicato nel quotidiano Público, «O Alho da Graciosa ainda vai dar que falar» («L'Alho da Graciosa continua a far parlare di sé»), pubblicato nel periodico Vida Rural, e «O Alho da Graciosa, um composto natural com propriedades conservantes» («'Alho da Graciosa'», un composto naturale con proprietà conservanti»), pubblicato nel periodico Negócios do Campo.

Il citato articolo, intitolato «E viva o Alho! o da Graciosa que é diferente e único», pubblicato nel quotidiano Público, conteneva il seguente estratto: «Da tempo immemorabile, Graciosa è nota come l'isola dell'aglio e, a partire dagli anni '50, la coltivazione dell'aglio ha acquisito importanza a sostegno dell'economia familiare locale (insieme ai lupini, ai fagioli e ai cereali). L'aglio veniva distribuito tra le altre isole del gruppo centrale, note come le "ilhas de baixo", dalla nave Fernão Magalhães che in quei giorni assicurava i collegamenti tra di esse. Tutto cambiò, però, dopo il devastante terremoto del 1° gennaio 1980 che costrinse gran parte della popolazione a lasciare l'isola. I campi e la produzione furono abbandonati e la coltivazione dell'aglio cessò quasi del tutto».

L'«Alho da Graciosa» è stato scelto di recente per rappresentare i prodotti delle Azzorre nel francobollo commemorativo emesso dalle poste portoghesi («CTT – Correios de Portugal S.A.») per celebrare la quarta edizione della giornata nazionale della gastronomia. Il francobollo è stato presentato nel corso delle celebrazioni della giornata nazionale della gastronomia organizzata dalla Confraria Gastrónomos dos Açores (Confraternita gastronomica delle Azzorre) che fa parte della Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (Federazione portoghese delle confraternite gastronomiche).

Date le sue caratteristiche, che lo rendono un prodotto estremamente apprezzato, la domanda di «Alho da Graciosa» non è limitata al mercato regionale. Al contrario, si può trovare in altre parti del Portogallo, dove è utilizzato da alcuni dei principali cuochi del paese, che ne valorizzano le proprietà culinarie senza il rischio di aromi o odori troppo pronunciati.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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