

**OGŁOSZENIE**  
**MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 5 października 2016 r.

**w sprawie wniosku o rejestrację nazwy „czosnek galicyjski” jako chronione  
oznaczenie geograficzne**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. poz. 68, z 2008 r. poz. 1056 i 1368 oraz z 2016 r. poz. 1001) ogłasza się, że dnia 12 września 2016 r. o godzinie 14<sup>30</sup> wpłynął, złożony przez Stowarzyszenie Czosnek Galicyjski, wniosek o rejestrację nazwy „czosnek galicyjski” jako chronione oznaczenie geograficzne. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 22 września 2016 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 listopada 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1906).

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ  
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO <sup>2)</sup>  
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

**I. Dane wnioskodawcy**

**Stowarzyszenie Czosnek Galicyjski**

**1. Nazwa lub imię i nazwisko<sup>3)</sup>:**

**Stowarzyszenie Czosnek Galicyjski**

**2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:**

**Prandocin Iły 62a**

**32-090 Słomniki**

**3. Adres do korespondencji:**

Telefon: [+ 48 662 186 344](tel:+48662186344)

Faks:

E-mail: [katarzyna.rybicka@amplusfresh.com](mailto:katarzyna.rybicka@amplusfresh.com)

**4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:**

**Katarzyna Rybicka**

**5. Grupa:**

Stowarzyszenie Czosnek Galicyjski jest to inicjatywa producentów czosnku, dystrybutorów warzyw oraz hodowców, która powstała w celu wypromowania czosnku, a w szczególności zarejestrowania nazwy „czosnek galicyjski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. Stowarzyszenie liczy 81 członków. Zdecydowaną większość stanowią producenci, wspierani przez dystrybutorów warzyw i hodowcę. Siedziba Stowarzyszenia to miejscowość Prandocin Iły, skąd pochodzą pierwsze wzmianki o produkcji czosnku.

**II. Specyfikacja**

**1. Nazwa:**

Czosnek galicyjski

**2. Wniosek dotyczy rejestracji:**

**1) nazwa pochodzenia**

**2) oznaczenie geograficzne**

X

---

<sup>2)</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>3)</sup> Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

### 3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy<sup>4)</sup>.

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone.

### 4. Opis:

Nazwa "czosnek galicyjski" może być używana dla świeżego czosnku wymienionych odmian: „Harnaś” i „Arkus”, które spełniają określone we wniosku kryteria, są uprawiane zgodnie z opisaną technologią oraz pochodzą ze wskazanego niżej obszaru.

"Czosnek galicyjski" wyróżnia specyficzny skład substancji biologicznie aktywnych oraz charakterystyczne cechy morfologiczne roślin:

- wyższą średnią zawartością alliny o 5% w porównaniu do czosnków tych samych odmian uprawianych w innych częściach kraju, nie mniej niż 1,65 g 100g<sup>-1</sup> sm;
- antocyjanowym wybarwieniem łuski (dopuszczalne fioletowo-różowe lub fioletowe) obejmujące minimum 30% powierzchni łuski okrywającej ząbki;
- charakterystycznym kształtem i średnicą główki (główka kulista o średnicy nie mniejszej niż 50 mm);
- odpowiednią liczbą ząbków w główce (w okółku zewnętrznym powinna kształtować się pomiędzy 6 - 9 sztuk);
- odporny na niskie temperatury (zimotrwały, dzięki czemu jest uprawiany z sadzenia jesienno);
- pęd kwiatostanowy (strzałkowanie) ścinany ręcznie tuż po wykształceniu;
- specyficzny sposób zbioru i suszenia w suszarniach, tj. w wiatkach lub stodółkach i innych budynkach gdzie mamy niską wilgotność i wymię powietrza

#### CHARAKTERYSTYKA ODMIAN:

*Allium sativum* L. – czosnek pospolity

##### „Harnaś”.

Odmiana wczesna. Rośliny wykształcają pędy kwiatostanowe z bardzo licznymi cebulkami powietrznymi. W sprzyjających warunkach tworzą bardzo duże główki, osiągające wagę do 90 g. Łuska okrywająca główkę jest barwy szarej. Główka duża, składająca się z 8-9 sztuk dużych ząbków okrytych fioletową łuską, ściśle przylegającą do ząbków. Plon ogólny 8-10 t/ha. Odmiana polecana szczególnie do bezpośredniego spożycia oraz dla przemysłu przetwórczego i farmaceutycznego.

##### „Arkus”.

Odmiana średnio wczesna, osiągająca dojrzałość zbiorczą około 7 dni później od odmiany 'Harnaś'. Tworzy duże główki o masie do 90 g, o łusce biało fioletowej do szarej, z licznymi żyłkami. Ząbki duże, liczne 8-14 sztuk w główce, w tym 6 do 9 w okółku zewnętrznym. Łuska okrywająca ząbki o wybarwieniu fioletowym. Plon ogólny na poziomie 8 - 12 t/ha. Odmianę tę wyróżnia długa przydatność do spożycia. Polecana szczególnie dla przemysłu spożywczego i farmaceutycznego oraz do bezpośredniego spożycia.

Wszystkie wymienione odmiany pochodzą z hodowli Krakowskiej Hodowli i Nasiennictwa Ogrodniczego Polan sp. z.o.o. w Krakowie. Zostały uhonorowane medalami na krajowych targach Polagra w kolejnych latach.

---

<sup>4)</sup> Wypełnia organ przesyłający wniosek do Komisji Europejskiej.

## 5. Obszar geograficzny:

„Czosnek galicyjski” jest uprawiany na obszarze Wysoczyzny Proszowickiej leżącej w województwie małopolskim. Po podziale administracyjnym Polski w 1997 r., obszar na którym produkowany jest „Czosnek Galicyjski” został zawężony do obszaru trzech gmin tj.: Słomniki, Radziemice i Koniusza. W przypadku gminy Koniusza obszar obejmuje wyłącznie 5 sołectw tj.: Niegardów, Niegardów Kolonia, Piotrkowice Wielkie, Budziejowice i Muniaczkowice. Obszar ten wynika z jednolitości warunków glebowych (tj.: rędzina powstała w wyniku wietrzenia skał wapiennych o naturalnie wysokim odczynie pH przekraczającym 6,7), istotnych dla uzyskania przebarwień antocyjanowych łuski okrywającej, stanowiących cechę charakterystyczną „czosnku galicyjskiego”.



Rys. 1. Mapa obszar uprawy „czosnku galicyjskiego” (kolor zielony)

## 6. Dowód pochodzenia:

Produkcja „czosnku galicyjskiego” oraz jego sprzedaż jest kontrolowana przez Stowarzyszenie Czosnek Galicyjskiego, przez jednostki certyfikujące oraz właściwe organy administracji państwowej.

Każdy producent chcący produkować „czosnek galicyjski” objęty chronioną nazwą pochodzenia musi przestrzegać następujących zasad:

1. Warunkiem pierwszym jest produkcja czosnku na terenie opisanym w pkt 5 niniejszego wniosku.
2. Drugi warunek to produkcja czosnku zgodnie z zasadami opisanymi w pkt. 7, a końcowy produkt spełnia wymagania opisane w pkt 4.
3. „Czosnek galicyjski” musi być produkowany zgodnie z zasadami systemów jakości i bezpieczeństwa żywności tj.: Integrowana Produkcja lub GLOBALGAP.
4. Producent jest zobowiązany do złożenia pisemnej deklaracji do Stowarzyszenia „Czosnek Galicyjski” zawierającej niżej wymienione dane:
  - a) Imię i Nazwisko Producenta;
  - b) Lokalizacja upraw;
  - c) Powierzchnia uprawy czosnku;
  - d) Szacowana wielkość produkcji w danym roku z wyszczególnieniem odmian;

- e) Oświadczenie producenta o zobowiązaniu do przestrzegania specyfikacji w tym obowiązków wynikających z „dowodu pochodzenia”.
- 5. Producent musi zgłaszać niezwłocznie wszelkie zmiany danych podanych w deklaracji o której mowa w pkt. 4.
- 6. Każdy zgłoszony producent otrzymuje indywidualny numer nadany przez stowarzyszenie który musi być stosowany na etykiecie ”Czosnku Galicyjskiego”. W przypadku gdy producent posiada nadany numer GGN (numer GLOBALGAP) może do wniosku o którym mowa w pkt 4 dołączyć informację o tym numerze wraz z deklaracją o stosowanie swojego numeru GGN zamiast numery nadanego przez stowarzyszenie.
- 7. Producent ma obowiązek prowadzenia dokumentacji obejmującej:
  - a) Metodę uprawy;
  - b) Wielkość uprawy;
  - c) Sprzedaż czosnku z wyszczególnieniem odbiorcy oraz ilości i opakowania sprzedanego czosnku;
  - d) Powierzchnie i lokalizację uprawy.

Rejestr może być prowadzony w dowolnej formie pod warunkiem zachowania rzetelności zapisów.

Wyżej wymieniona dokumentacja jest również konieczna dla wszystkich podmiotów uczestniczących w łańcuchu dostaw.

## **7. Metoda uprawy:**

”Czosnek galicyjski” musi być produkowany w sposób zapewniający nie tylko jego najwyższą jakość, ale głównie bezpieczeństwo dla konsumenta. Biorąc pod uwagę te wskazania ”Czosnek Galicyjski” musi być uprawiany zgodnie technologią Integrowanej Produkcji lub zasadami GLOBALGAP.

## **Sadzenie.**

Termin sadzenia ozimych odmian czosnku przypada od połowy października do połowy listopada i uzależniony jest on od warunków atmosferycznych. Jednak termin sadzenia należy tak dopasować, aby rośliny mogły się dobrze ukorzenieć przed nadejściem przymrozków. Niekorzystne jest jednak zbyt wczesne sadzenie ząbków, ponieważ zbyt wyrosnięte rośliny ulegają przemarznięciu. Do sadzenia powinno się przeznaczać materiał kwalifikowany (ząbki) po uprzedniej selekcji. Dobry jakościowo i ilościowo plon uzyskuje się przeznaczając do sadzenia jedynie duże i średnie ząbki uzyskane po rozdzieleniu główki bezpośrednio przed sadzeniem. Wszelkie oznaki chorób, żerowania szkodników lub uszkodzenia mechaniczne dyskwalifikują ząbki jako materiał rozmnożeniowy. Ząbki czosnku są sadzone ręcznie lub mechanicznie przy użyciu sadzarek ciągnikowych na głębokość 5-7,5 cm, piętka do dołu w rzędach co 15-20 cm. Możliwa jest również uprawa pasowo-rzędowa (fot. 1). Taki sposób uprawy jest bardzo praktyczny przy zbiorze mechanicznym. Stosując jesienny termin uprawy czosnku wskazane byłoby ściółkowanie gleby, ale ze względu na łagodny klimat w rejonie gmin Koniusza, Słomniki i Radziemice rzadko stosuje się ten zabieg.



Fot. 1. Czosnek w uprawie pasowo rzędowej.

#### **Nawadnianie.**

Czosnek ma duże wymagania wodne, dlatego należy go uprawiać w pobliżu cieków wodnych i w rejonach o dużej sumie opadów. Nie lubi jednak stanowisk podmokłych i mokradeł. Wskazane jest nawadnianie upraw w czasie długotrwałej suszy, ponieważ odpowiednia wilgotność gleby późną wiosną sprzyja tworzeniu się dużych główek o odpowiedniej zawartości alliny.

#### **Gleby.**

Czosnek w uprawie jest bardzo wymagający, zwłaszcza duże wymagania dotyczą zasobności gleby w substancje organiczną. Pod uprawę należy przeznaczać gleby urodzajne o dużej zasobności próchnicy. Tego rodzaju gleby występują na terenie gmin: Koniusza, Słomniki i Radziemice. 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.

Czosnek to warzywo bardzo wrażliwe na zmianowanie. Korzystnymi dla niego uprawami poprzedzającymi są: zboża, fasola, ogórki, pomidory, trawy. Nie należy uprawiać czosnku po jakichkolwiek roślinach cebulowych, burakach pastewnych i cukrowych, późnej kapuście, kalafiorach, a także plantacjach porażonych nicieniami lub fuzariozą. Niekorzystnym przedplonem są również rośliny bobowate, zwłaszcza po uprawie bobu i bobiku. Warto także zadbać o wcześniejsze odchwaszczenie pól przeznaczonych pod uprawę czosnku. Na miesiąc przed przystąpieniem do sadzenia gleba powinna być głęboko zaorana, a przed samym sadzeniem spulchniona i dobrze rozdrobniona. Zabiegi te można wykonać broną, agregatem uprawowym lub bardzo płytko glebogryzarką.

#### **Nawożenie.**

Żywnienie roślin jest to z pewnością najważniejszy czynnik plonotwórczy, a w tym przypadku kiedy mamy do czynienia z wyjątkowo wysokim odczynem gleby, który wpływa także na specyficzne i wyjątkowe cechy "czosnku galicyjskiego". Wyjątkowość tego czosnku to antocyjanowe przebarwienia łuski nadające niepowtarzalny wygląd, co wynika w głównej mierze z pobierania składników mineralnych w wysokim pH. Dzięki wysokiemu odczynowi gleby główki czosnku nie zawierają metali ciężkich, są bogate w olejek eteryczny, allinę

aktywną i alicynę, przez co chętnie są wykorzystywane przez przemysł farmaceutyczny i w gastronomii.

Nawożenie dzielimy na nawożenie mineralne i organiczne, które sprzyja uzyskaniu dużego i jakościowo dobrego plonu czosnku. Wszelkie zabiegi poprawiające zawartość próchnicy w glebie, a więc nawozy zielone, nawożenie kompostem czy ściółkowanie słomą w znaczący sposób przyczyniają się do poprawy plonowania. Odczyn gleby przygotowanej do sadzenia powinien kształtować się między 6,7-7,6 pH. Nawożenie mineralne powinno przede wszystkim opierać się na analizie chemicznej gleby, w wyniku której uzupełniane są tylko niedobory poszczególnych składników.

Zaleca się, by nawozy azotowe stosować w trzech dawkach: 1/3 przed sadzeniem, pozostałe dwie dawki stosuje się pogłównie w ilości 1/3 wczesną wiosną tuż po wschodach oraz 1/3 na przełomie maja i czerwca, jednak nie później niż do 10 czerwca. Czosnek bardzo dobrze reaguje na dokarmianie dolistne, dlatego w okresach długotrwałej suszy, kiedy pobieranie makroelementów i mikrośladników jest utrudnione tego typu zabiegi stanowią cenne źródło pokarmowe dla roślin.

### **Ochrona czosnku**

Ochrona upraw musi odbywać się zgodnie z zasadami integrowanej ochrony roślin. Główne zasady, którymi powinni się kierować producenci to zapobieganie występowaniu chorób i szkodników, a w przypadku konieczności wykonanie zabiegu ochrony (po przekroczeniu progu ekonomicznej szkodliwości, stwierdzone na podstawie lustracji). Tego typu zabiegi muszą być wykonane metodami jak najbardziej przyjaznymi dla środowiska, ale zawsze mając na uwadze skuteczność tego zabiegu.

Zwalczanie chorób i szkodników na plantacji należy podporządkować Programowi Ochrony Roślin Warzywnych, który opracowany przez upoważnione do tego celu jednostki naukowe zawiera informacje o środkach ochrony zarejestrowanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi i dozwolonych w uprawie czosnku.

### **Zabiegi pielęgnacyjne.**

Zabiegi pielęgnacyjne na plantacji czosnku polegające głównie na niedopuszczeniu do zachwaszczenia uprawy należy rozpocząć przed posadzeniem ząbków na polu. Trzy tygodnie przed planowanym sadzeniem należy wykonać zabiegi herbicydowe, które powinny zabezpieczyć plantację przed nadmiernym wystąpieniem chwastów. Wszystkie środki ochrony użyte do zabiegów odchwaszczania muszą się znajdować na liście środków ochrony dopuszczonych do stosowania w uprawie czosnku zatwierdzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w danym roku. Po wschodach roślin wiosną zabiegi pielęgnacyjne polegają w dalszym ciągu na utrzymaniu uprawy w czystości, spulchnianiu gleby w międzyrzędziach i ochronie przed porażeniem przez choroby i żerowaniem szkodników. Należy również pamiętać o nawożeniu azotowym, ponieważ dawki zastosowane jesienią łatwo ulegają wypłukaniu w wyniku dużych opadów jesienno-zimowych. Przy uprawie czosnków strzałkujących, a więc ozimych odmian wymienionych powyżej a wykorzystywanych do uprawy "czosnku galicyjskiego" dodatkowym i koniecznym zabiegiem jest ogławianie. Zabieg ten polega na usunięciu pędu kwiatostanowego po jego skręceniu się. Zbyt wczesne usunięcie kwiatostanu sprzyja ponownemu wyrastaniu, pozostawienie natomiast pędu na roślinie znacznie ogranicza plon i pogarsza jakość główek. W okresach długotrwałej suszy bardzo korzystnie na uprawę wpływa nawadnianie, ale jest w tym regionie bardzo rzadko stosowane.

### **Zbiór.**

Zbiór czosnku rozpoczynają się około 10 lipca, dokładną datę zbioru wyznaczają panujące w danym roku warunki atmosferyczne. Dojrzałość zbiorczą produktu stwierdza się gdy 40% roślin na plantacji ma zaschnięte liście, a reszta liści jest żółknięta. Zbiór musi być przeprowadzony w odpowiednim czasie, aby łuska okrywająca główkę nie uległa spękaniu, a ząbki nie rozdzieliły się w główce.

Zbiór "czosnku galicyjskiego" przeprowadza się ręcznie lub maszynowo. Przy zbiorze ręcznym wyorywuje się główki z ziemi za pomocą ciągnika i specjalnego wyorywacza. Wiązanie w pęczki (fot. 2), przycinanie szczypioru i korzeni wykonywane jest ręcznie. Coraz częściej zbiór wykonuje się przy użyciu specjalnie do tego przygotowanych maszyn i urządzeń. Niezmiennie od wieków czosnek po wykopaniu i powiązaniu w pęczki jest transportowany do gospodarstwa i umieszczany w suszarniach.



Fot. 2. Powiązane główki czosnku

### **Suszenie.**

Kolejny etap produkcji czosnku następujący po zbiorze to suszenie czosnku. W terenie produkcji "czosnku galicyjskiego" w wielu gospodarstwach kultywowana jest starodawna metoda suszenia czosnku w wiązках w przewiewnych, ale zadaszonych pomieszczeniach. Suszarnie muszą być przewiewne i zabezpieczać produkt przed wilgocią. Wstępnie oczyszczone wiązki umieszcza się na rusztowaniach lub sitach do całkowitego wyschnięcia. Po wyschnięciu czosnek jest doczyszczany ręcznie z zanieczyszczonych łusek, resztek korzeni i liści. Takie traktowanie czosnku zapewnia dobre jego przechowywanie oraz zachowuje doskonale walory dietetyczno-smakowe. Odpowiednia temperatura suszenia tj. minimum 15<sup>0</sup>C i przewiew wpływają na stabilizację głównej substancji czynnej "czosnku galicyjskiego" - alliny.





Fot. 3. Suszenie "czosnku galicyjskiego"

### **Przechowywanie**

Istotnym etapem produkcji "czosnku galicyjskiego" są odpowiednie warunki przechowywania surowca. Podczas przechowywania wymagane jest utrzymywanie stałej wilgotności na niskim poziomie tj.: 60-70%. Takie wymogi spełniają przewiewne pomieszczenia lub zawansowane technicznie specjalistyczne przechowalnie. Tylko takie warunki gwarantują odpowiednią jakość "czosnku galicyjskiego".

### **Przygotowanie do sprzedaży**

Ostatni etap produkcji to przygotowanie produktu końcowego do sprzedaży. Proces ten polega na oczyszczeniu czosnku ze zbędnych łusek, wyeliminowaniu główek z objawami chorobowymi lub objawami żerowania szkodników. Tak przygotowany czosnek podlega jeszcze kalibracji, wyłącznie główki o średnicy powyżej 50 mm mogą być sprzedawane jako "czosnek galicyjski". Kolejny etap przygotowania czosnku to segregacja pod kątem powierzchni przebarwień antocyjanowych. Antocyjanowe fioletowo-różowe lub fioletowe zabarwienie na łusce powinno obejmować minimum 30% powierzchni łuski ząbka.

Ostatni etap to pakowanie w opakowania, ten i wszystkie etapy muszą się odbywać na terenie objętym ochroną "Czosnku Galicyjskiego".

## **8. Związek z obszarem geograficznym:**

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między określoną jakością, renomą lub cechą charakterystyczną produktu rolnego lub środka spożywczego, a pochodzeniem geograficznym z obszaru określonego w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako oznaczenia geograficznego.

### **8.1. Związek naturalny.**

#### **Pochodzenie geologiczne**

Tereny trzech podkrakowskich gmin Koniusza, Radziemice i Słomniki to wyjątkowe miejsce o specyficznych warunkach glebowych na mapie Polski. Jest to teren, na którym występuje wyjątkowo wysoki odczyn gleby kształtujący się na poziomie 6,7 - 7,9 pH. Stanowi on południowo-zachodnią część Niecki Nidziańskiej nazywaną Wysoczyzną Proszowicką przeciętą doliną rzeki Szreniawy i jej mniejszych dopływów. Jednostką tektoniczną dla tego

terenu jest Niecka Miechowska.

Wykształcenie litologiczne utworów w regionie Wysoczyzny Proszowickiej wykazuje małe zróżnicowanie. Gruba warstwa osadów pylastych przykrywa utwory po czwartorzędowe i ma to odzwierciedlenie w pokrywach glebowych i rzeźbie terenu. Wyraźne zróżnicowanie wykazuje natomiast ukształtowanie pionowe południowej części Wyżyny Miechowskiej i dorzecza Szreniawy. Obecnie teren ten ukształtował się typowo dla utworów lessowych. Charakterystyczne dla takiego ukształtowania są liczne faliste powierzchnie i wierzchowiny rozcięte gęstą siatką wąwozów i parowów. Ukształtowanie terenu ma duży wpływ na wykorzystanie i użytkowanie rolnicze obszaru, co wynika również z historycznych tradycji uprawowych tego regionu.

### **Procesy glebotwórcze i charakterystyka gleb.**

Procesy glebotwórcze i wykształcenie gleb zależne są od ukształtowania litologicznego osadów czwartorzędowych, sposobu krążenia wody, rzeźby terenu a w przedstawionym obszarze istotny wpływ na obecny profil glebowy. Wzajemne oddziaływanie tych czynników określa kierunek procesów glebotwórczych i w zależności od jego charakteru kształtuje się właściwy typ gleby. W przypadku obszaru, do którego odnosi się nazwa podłożem, na którym wykształciły się gleby były skały wapienne. Na podstawie map glebowo-rolniczych, biorących pod uwagę cechy genetyczne i właściwości fizyko-chemiczne podłoża wyróżnić można następujące typy gleb: czarnoziemy właściwe, czarnoziemy zdegradowane, rędziny czarnoziemne, rędziny próchniczne, rędziny brunatne.

Czarnoziemy powstały z utworów lessowych zasobnych w węglan wapnia w warunkach sprzyjających gromadzeniu się dużej ilości próchnicy. Charakterystyczny dla tych gleb jest głęboki 80 cm poziom próchniczny oraz obojętny lub lekko zasadowy odczyn glebowy całego profilu. Czarnoziemy zdegradowane występują w odwodnionych dolinach i obniżeniach terenu. Cechują się głębokim poziomem próchnicznym dochodzącym do 150 cm. Zawartość próchnicy jest jednak znacznie ograniczona w stosunku do czarnoziemów właściwych. Gorsza jest również struktura glebowa.

Rędziny są zbudowane na skałach wapienno-gipsowych i węglanowych. Wytworzyły się w procesie wietrzenia. To gleby żyzne, ale trudne w uprawie i o korzystnych właściwościach fizycznych i lekko zasadowym odczynie. Poziom macierzysty znajduje się na skale. Brak innych poziomów. Rędziny próchniczne charakteryzują się poziomem próchnicznym o miąższości od 30-70 cm. Rędziny czarnoziemne to jedne z najżyźniejszych gleb z poziomem próchnicznym powyżej 30 cm.

Cechą łączącą wszystkie typy gleb występujących na terenie uprawy i produkcji "czosnku galicyjskiego" jest proces glebotwórczy polegający na wietrzeniu skał wapiennych, gipsowych i węglanowych. W wyniku tego procesu powstały gleby niezwykle urodzajne o wyjątkowo wysokim pH, co stanowi integralny warunek specyficznych właściwości "czosnku galicyjskiego".

### **Warunki klimatyczne.**

Ze względów klimatycznych teren ten jest zaliczany do dzielnicy klimatycznej częstochowsko-kieleckiej. Cyrkulacja atmosferyczna wykazuje niewielkie zróżnicowanie regionalne. Najczęściej napływają na te tereny masy powietrza polarno-morskiego (64%), w mniejszym stopniu (20%) polarno-kontynentalnego. Masy powietrza zwrotnikowego i arktycznego pojawiają się sporadycznie. Pod względem termicznym obszar ten jest przejściowy między Kotliną Sandomierską a wyżynami otaczającymi ją od zachodu i północy. Średnia roczna temperatura wynosi około 7,9 stopnia.

W świetle badań stwierdzić można, iż średnie roczne temperatury powietrza na Płaskowyżu Proszowickim i Wyżynie Miechowskiej są nieco wyższe niż obszarów położonych na wschód,

zachód i północ od tego regionu. Roczna suma opadów kształtuje się na poziomie 500 – 700 mm. Średnia liczba dni z opadem efektywnym (co najmniej 1 mm) wynosi 110 dni. Osobliwością klimatu są małe ilości opadów zimą oraz duże gwałtowne opady latem.

### **Przydatność rolnicza.**

Uwzględniając czynniki sprzyjające produkcji rolnej wydzielić można obszary:

- bardzo korzystne (tereny płaskie w obrębie wierzchowin, równin, szerokich dolin rzecznych oraz stoki o nachyleniu 3 stopni);
- korzystne (stoki o nachyleniu 6 stopni, wąskie doliny rzek szerokie doliny nieckowate oraz tereny płaskie ale poprzecinane wąwozami);
- średnio korzystne (stoki o nachyleniu 6,1-10 stopni ,wąskie doliny nieckowate oraz stoki o nachyleniu 3,1-6 stopni ale poprzecinane licznymi wąwozami);
- mało korzystne (stoki o nachyleniu 10,1-15 stopni oraz stoki o mniejszym nachyleniu poprzecinane licznymi wąwozami).

W rejonie objętym naszymi działaniami gleby należą do bardzo dobrych i dobrych. Gleby klasy I i II stanowią 57% wszystkich gleb zajętych przez grunty orne. Wśród gleb zajętych przez użytki zielone 29% stanowią gleby klasy I i II. Na podstawie wyników badań gleby pod względem jej zasobności w składniki pokarmowe stwierdzono prawidłowy odczyn gleb w tym rejonie. Jednoznacznie można stwierdzić, iż gleby w tym rejonie należą do bardzo urodzajnych i sprzyjają rozwojowi produkcji rolniczej a w szczególności warzywnictwa. W gminach Koniusza, Radziemice i Słomniki grunty orne stanowią podstawową formę użytkowania rolniczego i zajmują 77% powierzchni. Ogólny wskaźnik jakości rolniczej przestrzeni produkcyjnej z uwzględnieniem klas bonitacyjnych, kompleksów rolniczej przydatności gleb, rzeźby terenu, warunków wodnych i klimatu na omawianym terenie wynosi 102,8 i jest jednym z najwyższych w Polsce.

### **Wpływ warunków klimatyczno-glebowych na specyficzne cechy czosnku galicyjskiego.**

Niespotykana w innych częściach kraju kombinacja specyficznych warunków glebowych z wyjątkowo sprzyjającymi warunkami klimatycznymi warunkuje specyficzne cechy "czosnku galicyjskiego":

- barwniki antocyjanowe obecne w łusce okrywającej czosnku zmieniają swą barwę (tylko łuska) w zależności od pH gleby na której wzrastają rośliny. W przypadku gleby o odczynie kwaśnym i lekko kwaśnym jest to kolor czerwony, natomiast przy odczynie obojętnym kolor przechodzi w fioletowo-różowy a przy odczynie zasadowym w fioletowy. Tak więc przebarwienia antocyjanowe czosnku uprawianego na terenie objętym ochroną ze względu na wysokie pH mają kolor fioletowo-różowy lub 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 (powyżej 50 mm).
- połączenie warunków glebowych (wysokie pH, żyzna gleba) z korzystnymi warunkami klimatycznymi stwarza swoisty mikroklimat, co w konsekwencji wpływa dodatnio na wyższą zawartość substancji czynnych występujących w czosnku. Na podstawie analizy wyników badań stwierdzono że czosnek uprawiany na tym terenie ma wyższą średnio o 5% zawartość alliny w porównaniu z czosnkami tych samych odmian uprawianymi w innych częściach kraju. Zawartość alliny w czosnkach uprawianych w warunkach omawianych gmin Koniusza, Radziemice i Słomniki kształtuje się na poziomie 1,65-1,86 g 100g<sup>-1</sup> sm, w porównaniu do 1,35-1,56 g 100g<sup>-1</sup> sm (średnia z lat 2008-2015) pochodzących z upraw na terenie gmin Polski Wschodniej. Co jednoznacznie wskazuje

na specyficzność miejsca i warunków glebowo-klimatycznych, szczególnie sprzyjających uprawie czosnku oraz wpływających na jego lepsze walory smakowe. Czosnek ten charakteryzuje się intensywnym zapachem i wyrazistym smakiem przez co jest chętniej używany w kuchni.

## **8.2. Związek historyczny i ludzki**

### **Prehistoryczne dzieje**

Kraków jest jednym z najstarszych miast polskich, lecz okolice dawnego klucza słomnickiego posiadają znacznie dłuższą historię. W trzech podkrakowskich gminach: Koniuszy, Radziemicach i Słomnikach najstarsze pozostałości po życiu człowieka pochodzą sprzed ośmiu tysięcy lat z okresu neolitu. Osadnicy przybyli na te tereny z południa znaleźli tu sposobne miejsce do zamieszkania. Na żyznej glebie mogli rozwinąć rolnictwo i hodowlę. W czasie badań archeologicznych przeprowadzonych przez Stanisława Jana Czarnowskiego odnaleziono liczne obiekty pochodzące z epoki kamienia narzędzia użytkowe i szczątki z paleolitu. Ślady osad neolitycznych odkryto w Wężerowie, Prandocinie, a z epoki brązu kurhany i cmentarzysko grobów płaskich w Januszowicach i Łętkowicach. Skarby znalezione w miejscowości Prandocin i Kacice świadczą o wpływach rzymskich w tej okolicy. Warto także wspomnieć o obecności w nieodległej okolicy Celtów, którzy osiedlając się wnieśli wiele nowinek rolniczych i rozprzestrzenili je po okolicznych osadach.

### **U zarania dziejów Polski**

Wyniki badań fizjograficznych, archeologicznych i fragmentaryczne źródła pisane pozwalają bezspornie ustalić, że są to najstarsze tereny osadnicze dawnej Małopolski i zapewne przedpiastowskiego państwa Wiślan. Pradawne zasiedlenie tych ziem potwierdzają też wczesne XI i XII wieczne fundacje kościołów w Koniuszy, Prandocinie i Niedźwiedziu. Od 989 roku tereny w dolinie rzeki Szreniawy zostały przyłączone do państwa Mieszka I. Stały się własnością króla. Monarchowie polscy wpływali za pośrednictwem odpowiednich organów władzy państwowej na bieg życia gospodarczo-społecznego miasta i jego najbliższej okolicy. Dobra te wchodziły w skład majątku wielkorządów krakowskich i wraz z nimi składały się na dochody skarbu monarszego zwane też dochodami stołu królewskiego. Okoliczni mieszkańcy stanowili królewską ludność służebną i wykonywali dla dworu królewskiego zlecone zadania. Za wykonywane prace władca nadawał ziemię, by mogli się z niej wyżywić mieszkańcy osady i ich rodziny. Ziemię można było dziedziczyć, ale nie można jej było sprzedawać. Na polach wysiewano zboża i rośliny potrzebne do wyżywienia zwierząt, natomiast żyzne przydomowe ogrody zapewniały niezbędne w kuchni warzywa, owoce i przyprawy. Tereny wzdłuż rzeki Szreniawy i najbliższa okolica należały do najgęściej zaludnionych obszarów w piastowskiej Polsce. Takiemu dynamicznemu rozwojowi sprzyjały urodzajne ziemie, łagodny klimat, ale również przebiegające przez Słomniki dwa trakty solne i via regalia czyli wielka droga łącząca Bałtyk z Węgrami. Były to połączenia uczęszczane od dawien dawna o czym świadczą liczne wzmianki w dokumentach królewskich i mieszczan krakowskich. Dogodna komunikacja ze stolicą państwa, zagłębiem solnym w Bochni i Wieliczce oraz otwarte okno na świat przez połączenie z drogą krakowsko-toruńską stwarzało warunki do intensywnej wymiany towarowej, rozwoju rzemieślnictwa i rolnictwa.

### **Od Słomnik się zaczęło**

Król Kazimierz Wielki lokował miasto Słomniki w połowie XIV w. w następstwie intensywnego rozwoju Krakowa, a także samej osady. Miasto otrzymało 10 łanów średzkich, czyli około 160 ha ziemi, było to o wiele mniej niż zwykle miasta otrzymywały przy lokalizacji, ale ziemia położona była na dobrych gruntach i wystarczyła do obdzielenia wszystkich nowo osiedlających się w mieście. Dobre zagospodarowanie przestrzeni wiejskiej stwarzało warunki do zapewnienia wyżywienia tym którzy otrzymali działkę budowlaną

i ogródek. Zarówno Słomniki jak i pobliskie Proszowice były miastami królewskimi i stanowiły dobra wielkorządów krakowskich. Z rachunków wielkorządowych krakowskich dowiedzieć się można, iż z tego terenu dostarczane były wszelkie produkty żywnościowe na dwór królewski. Okolica słynęła ze znakomitego piwa, doskonałych wędlin, świeżych warzyw i przypraw które zamawiano na królewskie stoły. Urodzajne ziemie tego regionu zachęcały do uprawy pszenicy, żyta, chmielu i tatarski. W ogrodach uprawiano drzewa i krzewy owocowe, a także wiele gatunków warzyw, które przywędrowały do tego miejsca różnymi drogami. Jednym z tych warzyw był czosnek.

### **Historia czosnku.**

W zachodniej i centralnej Azji czosnek był uprawiany od 5 tysięcy lat w celach leczniczych i kulinarnych. Przez starożytnych rozpowszechniony został w całym basenie morza Śródziemnego, gdyż ani Grecy ani Rzymianie nie wyobrażali sobie kuchni pozbawionej tej znakomitej przyprawy. Odkryto także jego obecność w legendarnych ogrodach króla Babilonu. Najstarsze wzmianki o czosnku sięgają czasów neolitycznych, ale znajdziemy go również w świętych księgach hinduskich Wedach, Sanskrycie, literaturze starożytności, a także Biblii. Najwcześniejszą wzmiankę o czosnku ujawniono przy odczytywaniu pisma klinowego. Wartości czosnku docenili również Żydzi. Po wyjściu z Egiptu nękani głodem błądzili przez pustynię, wspominali ze smutkiem dostatnie życie w Egipcie „Wspominamy ryby, któreśmy jedli w Egipcie, ogórki, melony, pory, cebulę i czosnek”- Stary Testament Księga Liczb. Spożywanie czosnku zaleca Żydom Talmud - wielki kodeks prawny, traktat etyczny, spis przypowieści, dzięki któremu Żydzi zachowali swą kulturę religijną odrębność, nie przepadli na wygnaniu żyjąc przez wieki wśród obcych. Talmud zalecał czosnek na rozgrzanie ciała, zwiększenie płodności i pozbycie się pasożytów jelit. Rzymianie upatrywali w tej roślinie źródła sprawności fizycznej swych legionów. Hipokrates ojciec medycyny zalecał czosnek na problemy z układem oddechowym i moczopędnym. Arabowie używali go jako antidotum na wszelkie trucizny, a także na ukąszenia jadowitych gadów.

Do Europy Środkowej trafił prawdopodobnie we wczesnym średniowieczu wraz z najazdami tatarskimi, ale znacznie wcześniej mogły być uprawiane dzikie formy czosnku karpackiego lub czosnki które przywędrowały z kupcami ze wschodu.

Realizowany od wielu lat program ochrony zasobów genowych roślin warzywnych będący elementem krajowego systemu ochrony różnorodności biologicznej potwierdza, że wiele fenotypów czosnku pochodzi z południa Polski. W Instytucie Ogrodnictwa w 1986 roku powstała polowa plantacja czosnku pospolitego w której zgromadzono 550 odmian i populacji miejscowych będących bazą genową dla dalszych badań i zachowania różnorodności.

Istnieje kilka hipotez dotyczących początku uprawy czosnku na tym terenie, najstarsza mówi o czasach neolitycznych, ale udokumentowana historia to XIII czyli przybycie cystersów. Niezaprzeczalnie tereny wzdłuż Szreniawy i wschodniego brzegu Wisły były zasiedlone już w neolicie przez osadników z południa, którzy uprawiali czosnek od dawna i znali jego walory smakowe i lecznicze moce, lecz nie ma dowodów że był on również uprawiany w tym terenie. Czosnek mógł również przywędrować w okolice Słomnik z grupą Celtów osiadłych w na tych urodzajnych ziemiach którzy upowszechniali nowe gatunki roślin i nowoczesne rolnictwo. Nazwa łacińska czosnku *Allium sativum* pochodzi bowiem od celtyckiego słowa all-ostry, piekący oraz sativum-uprawny co może świadczyć iż ten pradawny lud nie tylko znał ale także uprawiał to warzywo. Hipoteza o tatarskim pochodzeniu jest w tym regionie również możliwa ponieważ miasto Słomniki trzykrotnie zostało splądrowane przez hordę tatarską w XIII w. Wiadomo na pewno że czosnek na terenie dorzecza Szreniawy był w czasach przybycia Cystersów którzy to przyczynili się do jego rozpowszechnienia. W roku 1222 Iwo i

Wiesław Odrowążowie sprowadzili do Prandocina braci szarych Cystersów. Na swą siedzibę bracia wybrali Kacice, fundatorowie przekazali im w darowiźnie osady Prandocin, Kacice, Sędowice i Januszowice. Po osiedleniu w Kacicach Cystersi założyli grandie, którą w latach późniejszych po translokacji do Mogiły pieczołowicie rozwijali. W Prandocinie istniał ogród kasztelowy ufundowany przez protoplastę rodu Odrowążów Prędotę Wielkiego w 1126 roku, a zakonnicy swym zaangażowaniem, uporem i fachową wiedzą postanowili przyćmić jego kunszt i urodę czyniąc ze swych folwarków najpiękniejsze i najzasobniejsze gospodarstwa ówczesnych czasów. Jan Długosz pisze w XV w. o posiadłościach Cystersów w Prandocinie następująco: "Klasztor mogiński (...) uczynił folwark znamenity, któremu drugi równie zaledwie znaleźć można „(Początki Cystersów Prandocin/Kacice-Mogiła A. Biczysko). Zakonnicy meliorowali podmokłe łąki, zakładali młyny, rozwijali rybołówstwo i rozpowszechniali nowy sposób gospodarowania wśród kmieciów. Przyklasztorne ogrody warzywno-zielarskie podporządkowane były idei iż każda wspólnota powinna być samowystarczalna. Symbolika roślin uprawianych przez zakonników była bardzo istotna ponieważ stanowiły one dar dla gości przybywających w klasztorne mury.

### **Czosnek jako lekarstwo**

Dzięki działalności matki kościoła Św. Hildegardy z Bingen, słynnej zielarki, której receptury na lecznicze mikstury są znane do dziś, bracia skorzystali z listy roślin polecanych przez Hildegardę w swoim gospodarstwie. Czosnek ze względu na swe walory lecznicze i przyprawowe stał się jednym z bardziej pożądanых upraw w przydomowych ogrodach średniowiecza. Wówczas na luksus używania przypraw korzennych mogli sobie pozwolić jedynie bardzo majątni ludzie, ubodzy, aby dodać smaku potrawą korzystali z produktów ogólnie dostępnych. Uprawiając więc czosnek w ogrodzie mieli łatwo dostępną przyprawę, a także lekarstwo na wiele dolegliwości. Szymon Syreński zwany również Syreniuszem profesor Akademii Krakowskiej, botanik, lekarz i badacz leczniczych właściwości roślin opisał w swym dziele wydanym 1613 roku, 756 gatunków roślin spotykanych na południu Polski. „Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią ...”, bo taką nazwę nosiła książka ponad sto razy wymienia czosnek uprawny jako roślinę łatwo dostępną w okolicach Krakowa i niezwykle cenną z punktu widzenia medycznego. Syreniusz szczególnie mocno podkreśla znaczenie czosnku w medycynie ludowej, gdzie od wieków wykorzystywany jest w połączeniu z miodem i mlekiem na wszystkie choroby układu oddechowego i znany każdemu chłopskiemu dziecku. Uczony niemiecki podróżujący po Europie w XVII w. w swoich zapiskach z podróży pisze zdziwiony, iż czosnek jest spożywany w Polsce i na Rusi nie tylko przez prosty lud, ale również przez szlachtę a nawet samego króla i cara ponieważ wiele potraw z królewskiego stołu było przyprawiane w ten sposób o czym świadczył charakterystyczny zapach. Podobne opinie potwierdził leksykon dietetyczny Johanna Sigismunda Elsholtza z 1682 roku, w którym czytamy, iż czosnek w Polsce i Moskwie znajduje się na arystokratycznych stołach, nie tak jak w Niemczech, gdzie używany jest jedynie w chłopskim lecznictwie. W wydanej 1772 roku w Warszawie książce ks. Kazimierza Kluka pt. „Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie krajowych albo które w kraju pożyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnażanie i zażycie,, opisane zostały wszelkie zastosowania medyczne czosnku, stosowane do współczesnych czasów jak również ksiądz Kluk opisał sposób rozmnażania i uprawy.

Czosnek jak wiele innych produktów spożywczych można było łatwo sprzedać na okolicznych targach i jarmarkach w Słomnikach, Proszowicach lub w Wawrzeńcycach. Rachunki Wielkorządowe Krakowskie (Rachunki wielkorządowe krakowskie J. Tomaszewicz) świadczą, że dwór królewski przez wieki także korzystał z produktów rolniczych pochodzących z klucza słomnickiego. Chleb żytni, chleb pszenny, piwo, krupy, masło i sery jak również jabłka, gruszki, grzyby, cebula i inne przyprawy z ogrodu znalazły

się na liście zakupów dworskich znajdującej się w archiwum Biblioteki Jagiellońskiej. Zamawiano je już dla Elżbiety Łokietkówny siostry Władysława Łokietka, a w późniejszych wiekach dla Kazimierza Wielkiego, Władysława Jagiełły, a nawet dla Bony Sforza gdy rezydowała w podkrakowskich Niepołomicach. Ziemię tę nie bez przyczyny nazywane były dobrami stołu królewskiego.

### **Międzynarodowa Sława "czosnku galicyjskiego"**

Z urodzajnych terenów doliny Szreniawy produkty spożywcze trafiały w odległe regiony Europy. Kupcy przybywający do Słomnik w drodze po sól z wielickiej i bocheńskiej kopalni zaopatrywali się i w inne towary pochodzenia rolniczego pożądane w miejscach z których przybywali. Legenda głosi, że na okoliczne targi i jarmarki przybywało się po grudkę soli i ząbek czosnku. Sława czosnku była najprawdopodobniej znaczna ponieważ Jan Chryzostom Pasek żartobliwie pisze w swoich „Pamiętnikach”, iż to z powodu czosnku Książę siedmiogrodzki Jan Rakoczy najechał w 1657 roku na ziemie polskie. Słomniki były w czasie najazdu dotkliwie zniszczone, wielu mieszkańców straciło życie. Pasek tak to zdarzenie opisuje :

*„Złodziej Węgrzyn ,szalony Rakocy, świerzbila go skóra, tęskno go było z pokojem, zachciało mu się polskiego czosnku, który mu ktoś schwalił , że miał być lepszego niżli węgierski smaku . Jako Kserkses ob caricas Atticas podniósł przeciwko Grecyi wojnę , tak i pan Rakocy podobnąż szczęśliwością we czterdzieści tysięcy Węgrów z Mutanami, Kozaków zaciągnąwszy drugie tyle ,wybrał się na czosnek do Polski, aleć dano mu nie tylko czosnku, ale i dzięgielu z kminem .Bo jak on tylko wszedł za granicę zaraz Lubomirski Jerzy herbu Szreniawa poszedł w jego ziemię (...). A potem od matki Rakociego wielki okup wzięwszy ,wyszedł synowi perswadować ,żeby nie wszystkiego czosnku zjadał, przynajmniej na rozmnożenie zostawił. A my tu już z Czarnieckim posługiwali, jakeśmy umieli , i tak szczęśliwie najadł się czosnku , że wojsko wszystko zgubił sam się w nasze ręce dostał (...). Okup przepadł on też sam (...) wpadł w desperację i umarł . Otóż tobie czosnek ! „. (Najazd Rakoczego na Polskę 1657. M .Markowicz )*

Zbigniew Morstin literat okresu baroku biorący również udział w oblężeniu Krakowa w czasie szwedzkiej nawałnicy stworzył wiersz w którym wychwala zalety czosnku i stawia go wraz z cebulą i rzodkwią na pierwszym miejscu wśród przypraw i leków:

*Suchar i wędzonka to Sarmackie potrawy  
Czosnek, rzodkiew, cebula- to wszystkie zaprawy  
Te na wszystkie choroby doświadczone leki  
Nie jadali pigulek, nie znali apteki  
Ni proszków ni ulepków, starzy Sarmatowie  
A żelazne przy sercu lwim miewali zdrowie*

*... (Antologia poezji barokowej Z. Socha )*

### **Czosnek w Książkach Kucharskich**

Pierwsza książka kucharska wydana w Polsce w Krakowie w 1682 roku „Compendium ferculorum” jako przyprawę w wielu daniach wymieniała czosnek. Autor książki kuchmistrz Stanisław Czerniecki był dworzaninem i sługą żupnika krakowskiego Aleksandra Michała Lubomirskiego herbu Szreniawa. Dwór w Wiśniczu będący siedzibą Lubomirskich korzystał z płonów urodzajnej ziemi słomnickiej skąd pochodziły korzenie rodu. W „Compendium ferculorum,, opisał kuchnię magnacką, nieliczącą się z ograniczeniami finansowymi, stawiającą sobie za cel olśnienie i zadziwienie zaproszonych biesiadników. W przepisach Czernieckiego czosnek pojawiał się równie często jak limonium, bez której nie było kuchni staropolskiej. Stanowił bazę do jednego z najpopularniejszych sosów zalecanych do ryb

i mięs. Aditament do potraw rybnych rozpoczyna się marynatą z czosnkiem a w Condimentach do pieczystego, mimo iż na pierwszym miejscu wymieniono masło sardelowe, to już dwie następne pozycje dotyczą sosu czosnkowego. Kuchmistrz Czerniecki czosnkiem przyprawiał także kapłona i rosół, a za jego przykładem robiły tak wszystkie szlacheckie kuchnie XVII w. Świeże produkty dostarczane z ziemi słomnickiej dopełniały smaku wykwintnych potraw na stołach ówczesnej arystokracji i samego króla. Kolejne wieki nie były już tak sprzyjające dla rozwoju gospodarczego Słomnik i okolicy. Szczególnie duży wpływ wywarły zabory ponieważ nowe granice utrudniły przepływ towarów i ograniczyły handel. Rolnictwo stanowiło w czasie zaborów i tuż po odzyskaniu niepodległości główne źródło dochodów tutejszej ludności. Było to rolnictwo prymitywne, brakowało fachowej nowoczesnej wiedzy, maszyn i materiału rozmnożeniowego, który zapewniłby odpowiedni plon. W tym czasie na tereny Słomnik i okolicy zaczęła przybywać ludność pochodzenia żydowskiego, dla której wcześniej ziemie królewskie były niedostępne. Duże społeczności żydowskie powstały w Słomnikach, Proszowicach i Działoszycach. Właśnie dla Starozakonnych miejscowi chłopci zwiększyli uprawy czosnku z ogródkowych na uprawy polowe. Talmud zalecał Żydom spożywanie tego warzywa z różnych powodów także leczniczych. W pobliskich Proszowicach bardzo prężnie rozwinął się również w tym czasie cech rzeźników ze swych wyrobów znany od wieków, który czosnek, sól i pieprz uważał za główną przyprawę. Obecnie zarejestrowane zostały dwa produkty tradycyjne wędliniarskie, które w recepturze mają czosnek i pochodzą z tego terenu tj.: kiełbasa proszowicka ze słoja, mięso ze słoja z okolic Proszowic.

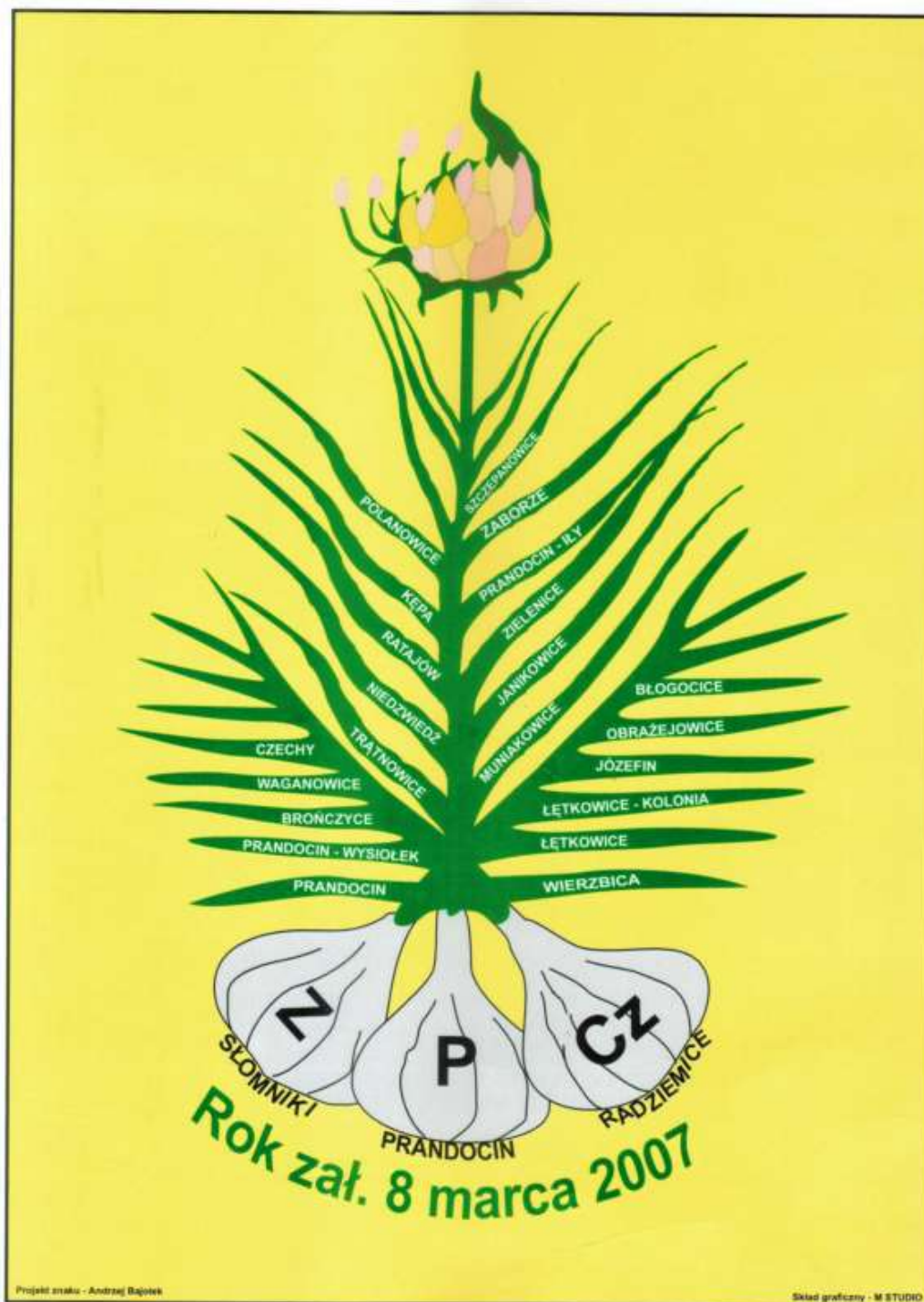
### **Galicyskie dzieje czosnku**

Dużą rolę w rozwoju kultury rolnej na tych ziemiach odegrało Towarzystwo Rolnicze Kieleckie, którego oddział powstał w roku 1898 w Miechowie z inicjatywy Gabriela Godlewskiego, Stefana Kozłowskiego i Bogusława Kleszczyńskiego. Wówczas powstała także pierwsza organizacja włościańska pod nazwą Jutrzenka. Kółka rolnicze były zawsze formą działalności społeczno-gospodarczej kolejnych pokoleń chłopskich w rozwiązywaniu problemów produkcyjnych i społecznych wsi. W okresie zaborów i tuż po nich były dla mieszkańców wsi szkołą nowoczesnego rolnictwa, ośrodkami utrwalania patriotyzmu i stanowiły bazę społeczną, w oparciu o którą powstały inne organizacje. W zaborze austriackim nazywanym Galicją najpierw powstało Towarzystwo Oświaty i Pracy, które w 1882 roku przekształciło się w Towarzystwo Kólek Rolniczych w Galicji. Pierwsze powstało w Bukowej Woli koło Miechowa. Stefan Rafał Kozłowski w roku 1905 założył wiejskie Koło Rolnicze w Przybysławicach. Do roku 1922 Towarzystwo założyło 22 Kółka Rolnicze skupiające wokół siebie 1450 członków.

### **Związek Producentów Czosnku**

W 2007 roku miała miejsce kolejna próba zorganizowania producentów czosnku. Tym razem było to związek producentów czosnku. Zebranie założycielskie odbyło się w Słomnikach w dniu 8 marca 2007 r. z inicjatywy Krakowskiej Rady Powiatowej Małopolskiej Izby Rolniczej. Na spotkaniu uchwalono statut organizacji, a nawet zlecono opracowanie logotypu zrzeszenia (fot 4), niestety inicjatywa nie przetrwała próby czasu.





Rys. 2. Logo związku Producentów Czosnku.

### Hodowla Czosnku

Istotny wpływ na podniesienie wydajności w rolnictwie miało zastosowanie w uprawie materiału kwalifikowanego. Po wystawie rolniczej, która odbyła się w 1898 roku w Kielcach właścianie z okolic Miechowa postanowili podobne przedsięwzięcie przenieść na własny teren. Zachwyciły ich wówczas na kieleckiej wystawie głównie „(...) nasiona jakich jeszcze nie widzieli, a jakie zapragnęli uprawiać na swoich ziemiach,„. Ks. B. Kozłowski, F. Zdziechowski i B. Kleszczyński zorganizowali roku 1903 wystawę rolniczą w Miechowie na wzór wcześniejszej wystawy kieleckiej w celu zachęcenia ziemian do wykorzystania

w uprawie nowych odmian roślin i kwalifikowanego materiału rozmnożeniowego, a także nowoczesnego sposobu gospodarowania. Selekcją i hodowlą nowych odmian roślin trudniło się wiele wyspecjalizowanych majątków w okolicy Słomnik i Proszowic. Najstarszą w kraju stacją hodowli nasion i innego materiału rozmnożeniowego były Budziszowice założone w roku 1870 przez Juliana Dobrzańskiego. Stacja ta zajmowała się głównie hodowlą nasion buraka cukrowego ze względu na bliskość cukrowni w Kazimierzy Wielkiej, ale podejmowała działania związane z innymi gatunkami roślin. W 1926 roku po przekształceniu organizacyjnym przeniesiona została do Radziemice i połączyła się z gospodarstwem hodowlanym braci Kleszczyńskich. Hodowca nowych odmian roślin dr. Teofil Szańkowski pracujący w tej hodowli był pierwszym prezesem Towarzystwa Rolniczego w Miechowie. Po drugiej wojnie światowej wszystkie hodowle nasienne przeszły pod kuratelę państwa, ale na terenie gminy Słomniki, Koniusza i Radziemice nadal w wielu gospodarstwach istniały plantacje nasienne, produkujące materiał dla Zjednoczenia Hodowli Roślin i Nasiennictwa w Warszawie, a obecnie dla Krakowskiej Hodowli i Nasiennictwa Ogrodniczego Polan sp. z o.o. Wśród rozmnażanych gatunków znalazł się także czosnek szczególnie odmiany 'Harnaś', 'Arkus'. W wyniku wielu przemian, które miały miejsce we współczesnym rolnictwie właściciele małych gospodarstw poszukiwali produkcji, którą mogliby się zająć i uzyskiwać satysfakcjonujące wyniki finansowe ponieważ dotychczasowa struktura upraw nie zapewniała im środków do życia. Czosnek okazał się strzałem w dziesiątkę. Odpowiednie warunki klimatyczne i glebowe które sprzyjają wysokiemu plonowi oraz niezwykłemu aromатовi czosnku z tej okolicy przyczyniły się do uzyskania dobrych wyników w uprawie i sukcesu finansowego. W taki to sposób obszar produkcji czosnku rozszerzył się z okolic Słomnik na teren, który administracyjnie (od 1997 r) jest podzielony na trzy gminy.

### **Święto Czosnku**

Woniejąca róża jak zabawnie niektórzy nazywają czosnek zyskała na całym świecie wielu wielbicieli, którzy w regionach produkcji tego warzywa organizują uroczystości na jego cześć. Najbardziej znane w świecie są obchody czosnkowych żniw w Kalifornii w miasteczku Gilroy okrzykniętym światową stolicą czosnku. W Europie takie święto jest organizowane we francuskim mieście Arleux na granicy z Belgią. Natomiast w Prowansji w mieście Uzes pod Avignonem odbywają się największe europejskie targi czosnkowe.

Małopolskie Święto Czosnku (fot. 4) organizowane jest na przełomie lipca i sierpnia przez dwie gminy Słomniki i Radziemice. W Prandocinie od 2007 roku pojawiają się liczni wystawcy, producenci czosnku, producenci maszyn rolniczych i agencje rolnicze. Są także obecni ludowi twórcy, którzy prezentują wyroby rękodzieła artystycznego. Największe emocje wzbudzają pięknie udekorowane stoiska kół gospodyń wypełnione po brzegi pachnącymi czosnkiem potrawami. W 2011 roku koła gospodyń pod kierownictwem Miejsko-Gminnego Centrum Kultury wydały książkę kucharską pt. „Kuchnia pachnąca czosnkiem Potrawy regionalne ziemi słomnickiej”. Receptury na nalewkę czosnkową, żeberka w sosie czosnkowym, bigos z jabłek czy czosnek w czekoladzie zachwyciły wielu smakoszy, którzy coraz liczniej przybywają na te czosnkowe dożynki. Dni czosnku stanowią okazję do wymiany doświadczeń, pogłębienia wiedzy rolniczej, a przede wszystkim dobrej zabawy i ciągłego odkrywania nowych właściwości tej niezwykłej rośliny.



Fot. 4. Małopolskie święto czosnku.

#### **9. Kontrola:**

Do przeprowadzania kontroli na zgodności ze specyfikacją Czosnku Galicyjskiego będą  
Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
00-930 Warszawa ul. Wspólna 30  
tel. 22 623-29-00 faks 22 623-29-99  
✉ [sekretariat@ijhars.gov.pl](mailto:sekretariat@ijhars.gov.pl)

#### **10. Etykietowanie:**

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

BRAK

### **11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:**

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

BRAK

### **12. Informacje dodatkowe:**

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

BRAK

### **13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:**

Literatura :

„Gleboznawstwo „ B. Dobrzański Warszawa 1970

„Charakterystyka rzek i dolin Niecki Nidziańskiej „ J. Dynowska PAN 1986.

„Rozwój geomorfologiczny wschodniej części Wyżyny Miechowskiej „ W. Gilewska PAN 1958.

„Przydatność rolna gleb Wysoczyzny Proszowickiej „ W. Gondek Puławy 1973.

„Klimat Niecki Nidziańskiej” J. Paszyński ,M. Kluge 1986 Studia ośrodka dokumentacji fizjograficznej.

„Zmiany środowiska geograficznego na obszarach lessowych Wyżyny Miechowskiej i Opatowsko-Sandomierskiej „ J. Jersak, Z. Śnieszko Katowice 1987.

„Zarys dziejów powiatu proszowickiego „ F. Kirk.

„Historia organizacji społeczno-rolniczych w województwie kieleckim „ S. Borkiewicz Kielce 1934 „Kielecczyzna. Rozwój gospodarczy regionu.” W. Kawalec Warszawa 1962.

„Proszowice .Zarys dziejów do 1939 roku. ” F. Kirk Kraków 2000.

„Przy wielkiej drodze „ J.S. Kozik ,M. Wyżga Kraków 2012.

„ Herby Rycerstwa polskiego „B. Paprocki Warszawa 1993.

„Rachunki żupne bocheńskie „ J. Karwańska Kraków 1939.

„Rachunki Wielkorządowe Krakowskie „ J .Tomaszkiewicz Kraków 1992.

„Najazd Rakoczego na Polskę „ M. Markiewicz Inforteditions 2011.

„Początki Cystersów Prandocin/Kacice – Mogiła” „A. Biczysko Kraków 2009.

„Compendium ferculorum „ S. Czerniecki Łańcut 2010.

„Monografia Słomnik „ część I i II K. Skrzyżyna Słomniki 2021 i 2015.

„Warto uprawiać czosnek „ R.W. Doruchowski Warszawa 2011.

Hasło Ogrodnicze:

02/1999 „Jak uprawiać czosnek „ R. Nurzyńska-Wierdak.

09/2003 „Choroby czosnku i ich zwalczanie „ S. Mazu.

11/2003 „ Czosnek. Uprawa form ozimych i jarych „ I. Żuradzka.

01/2012 „ Jak chronić czosnek przed chwastami „ A.J. Dobrzański.

02/2012 „ Na plantacji czosnku „ Ł. Knafel.

05/2014 „ Choroby czosnku „ J. Nawrocki.

Najda A., Błaszczuk L., Winiarczyk K., Dyduch J., Tchórzewska D. 2016. Comparative studies of nutritional and health-enhancing properties in the “garlic-like” plant *Allium ampeloprasum* var. *ampeloprasum* (GHG-L) and *A. sativum*. Scientia Horticulturae, 201, 247+255.

# 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<sup>-1</sup> 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 ukorzenie 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. Zawartość 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 skróceniu 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 doskonale walory dietetyczno-smakowe. Odpowiednia temperatura suszenia i przewiew wpływają na stabilizację głównej substancji czynnej „czosnku galicyjskiego”, alliny.

W przypadku obszaru, do którego odnosi się nazwa podłożem, na którym wykształciły się gleby były skały wapienne.

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 (w tym roku była to już IX edycja tego wydarzenia). 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)