

## **Alho da Graciosa**

### **Indicação Geográfica Protegida**

Caderno de especificações

#### **Índice**

1. Nome do produto .....	2
2. Descrição do produto.....	2
3. Delimitação da área geográfica .....	3
4. Elementos que provam que o produto tem origem na área geográfica delimitada .....	3
5. Descrição da metodologia de obtenção do produto .....	3
6. Elementos que justificam a relação com o meio geográfico .....	4
7. Referências relativamente à estrutura de controlo.....	6
8. Elementos específicos da Rotulagem .....	6
9. Referências ao Alho da Graciosa.....	7
10. Ilustrações da cultura do Alho da Graciosa.....	9



## 1. NOME DO PRODUTO

“ALHO DA GRACIOSA”

Enquadra-se na classe “1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados” de acordo com o anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014,

## 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O Alho da Graciosa da espécie *Allium sativum* L, apresenta-se na forma de bolbos, no estado seco, de forma individual ou agrupado em réstias, com diâmetro mínimo, de 3 centímetros, medidos de um lado ao outro do bolbo descascado.

Os bolbos, com forma ovoide e envolvidos por várias túnicas brancas facilmente destacáveis, são constituídos por bolbilhos, revestidos por túnicas de cor rosa avermelhada e dotados de textura firme e macia.

Ao olfato, os dentes do Alho da Graciosa distinguem-se por um aroma de intensidade média/baixa, mesmo sem ser esmagado.

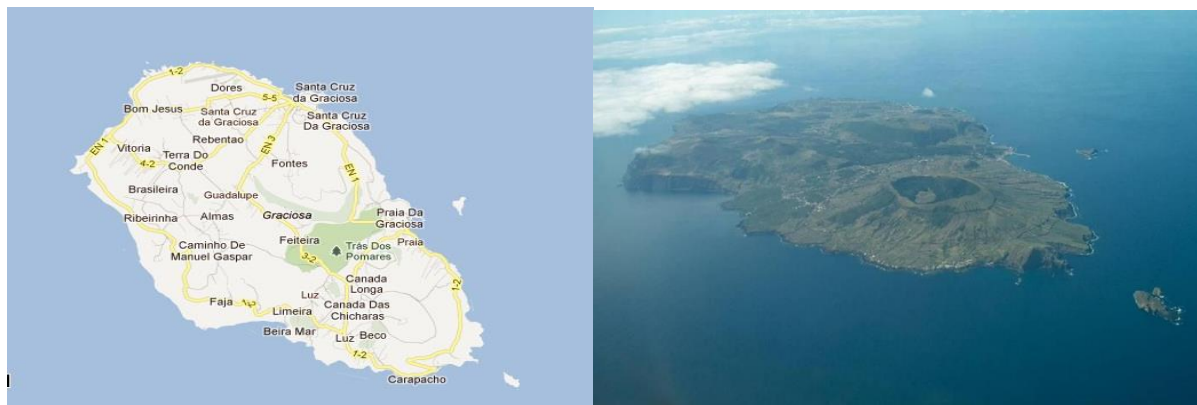
Do ponto de vista gustativo, apresenta sabor de intensidade alta, muito agradável e com pouca persistência.

Da sua composição química, destacam-se valores elevados de zinco (superiores a 7 mg/Kg), ferro (superior a 8mg/kg); magnésio (superior a 170 mg/kg) e alicina (superior a 3500 mg/kg), a qual confere ao Alho da Graciosa características conservantes dos alimentos.



### 3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de produção do “ALHO DA GRACIOSA”, é a ilha Graciosa, no arquipélago dos Açores.



### 4. ELEMENTOS QUE PROVAM QUE O PRODUTO TEM ORIGEM NA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

A garantia que o “Alho da Graciosa” é circunscrito à ilha Graciosa, é confirmada pela rastreabilidade efetuada ao produto desde o produtor ao local de venda, através da identificação dos mesmos, das quantidades produzidas e comercializadas e análise da identificação dos lotes.

O “Alho da Graciosa” apenas pode ser produzido por produtores cujas explorações estejam localizadas na área geográfica, que se comprometam a cumprir o estipulado no presente caderno de especificações e que submetam ao respetivo regime de controlo, a totalidade da sua exploração.

### 5. DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

Para a produção do “alho da Graciosa”, associado ao “Saber fazer” dos produtores, devem ser tidos em consideração os seguintes procedimentos:

- Selecionar os terrenos com boa exposição solar e abrigados de ventos fortes dominantes;
- Preparar o terreno, no início do outono para receber a cultura;
- Selecionar os melhores alhos das cultivares da ilha Graciosa, isto é, cabeças sãs, isentas de pragas e doenças, com os dentes exteriores maiores e de cor rosa avermelhada;
- Realizar a plantação, sobretudo, nos meses de dezembro e janeiro;
- Se necessário, as fertilizações e tratamentos sanitários deverão respeitar as boas práticas agrícolas;
- Colher quando a folhagem está seca, que costuma ocorrer durante o mês de junho;

- As plantas podem ficar a secar, expostas ao sol, dois ou três dias, se as condições climatéricas o permitirem;
- Podem também ser secas em molhos (plantas inteiras com os bolbos entrelaçadas) num local coberto;
- O produto final deve ser sujeito a um processo de seleção, limpeza e calibração de acordo com o estipulado.

## **6.ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO**

A relação baseia-se nas características e qualidades específicas do “Alho da Graciosa”.

Do ponto de vista da sua reputação, importa evidenciar que o Alho da Graciosa se implementou com sucesso nesta ilha, desde a chegada dos primeiros povoadores no início do século XV, devido às condições edafo-climáticas propícias ao seu cultivo.

De geração em geração, o alho típico da Graciosa tem sido melhorado, pois os produtores selecionam para propagação os melhores exemplares, isto é, aqueles que preservam as principais características, como a cor e o tamanho.

Desde o início do povoamento, o regime das chuvas e a fertilidade dos solos, revelaram-se favoráveis às culturas hortofrutícolas. O alho, produzido pelos habitantes da ilha, que na maioria dos casos se dedicavam à agricultura de subsistência, destacou-se das demais.

A Graciosa, sempre foi conhecida como a Terra do Alho, produto este que figura em destaque no brasão de uma das mais emblemáticas freguesias da ilha, a freguesia de São Mateus.

Todas estas circunstâncias, conferem ao Alho da Graciosa as suas qualidades específicas, que se caracterizam pelo seu aroma de intensidade média/baixa, mesmo sem ser esmagado e pelo seu sabor de intensidade alta, muito agradável e com pouca persistência, resultantes, não só das condições de solo e clima que a ilha oferece, mas também do cuidado que os produtores mantiveram ao longo dos tempos, inibindo-se de introduzir cultivares de outras regiões.

Se por um lado o clima da ilha Graciosa, à semelhança aliás das demais ilhas do arquipélago, apresenta características de temperado oceânico, por outro, é na Graciosa que se registam os níveis mais baixos de pluviosidade dos Açores, sendo os meses de maio a agosto os mais secos, circunstância resultante da sua orografia, caracterizada por planícies de baixa altitude, abrigadas dos ventos fortes e com boa exposição solar.

Os solos da Graciosa são pardo-ânicos, normais e pouco espessos, e rególicos originários de rochas basálticas, ou de materiais piroclásticos assentes sobre rocha basáltica a pouca profundidade.

Estes solos de origem vulcânica, com pH pouco ácido ou neutro, são ricos em micronutrientes, como o zinco e o ferro, essenciais para o desenvolvimento das plantas jovens e para a formação da clorofila e fotossíntese, características favoráveis à cultura do alho e promotoras da formação de alicina, favorecendo assim o seu desenvolvimento e conferindo-lhe as características referidas no ponto 3.2.

A quantidade de alicina varia consideravelmente com alguns fatores ambientais, sendo que o pH do solo elevado, elevados índices de luz solar e fraca pluviosidade aumentam a sua concentração no alho. (Ealing e Strerling, 2000).

Os valores médios de alicina nos alhos variam entre 1800 a 3600mg/kg enquanto que nas análises efetuadas ao Alho da Graciosa, através do método HPLC, os valores médios da alicina são superiores a 3500 mg /kg.

Relativamente às condições de cultivo, o valor médio do pH do solo da ilha Graciosa é de 6.2, o que aliado à baixa pluviosidade e à exposição solar dos terrenos, favorecem a formação de alicina, principal composto com atividade antimicrobiana encontrado no Alho da Graciosa.

Devido às suas qualidades, os visitantes procuram com frequência especialidades gastronómicas que incluam o Alho da Graciosa no seu tempero e confeção, como a famosa “Molhanga” para acompanhar com peixe fresco, o “Molho à Pescador”, a típica “Linguíça da Graciosa” e “Lapas grelhadas”, o que faz dele um produto muito apreciado e usado por conceituados chefes de cozinha, não só devido ao seu sabor e aroma inconfundíveis, mas também às suas reconhecidas características como conservante alimentar, decorrentes da sua elevada concentração em alicina.

O Alho da Graciosa foi testado como inibidor do crescimento de *Listeria monocytogenes*, um microorganismo patogénico capaz de sobreviver e crescer em alimentos à temperatura de refrigeração, o que dificulta o seu controlo, verificando-se que apresentou uma capacidade de inibição superior a outro alho comercial também de variedade rosa. (Revista Voz do Campo, n.º 224, e Pimentel, Paulo (2008) Universidade dos Açores).

Igualmente, em ensaios realizados em carne moída, verificou-se que o Alho da Graciosa retardou o crescimento daquele microorganismo, de forma bem evidente, até ao terceiro dia de refrigeração. (Revista Voz do Campo, n.º 224 e Pimentel, Paulo (2008) Universidade dos Açores).

Do ponto de vista da reputação e notoriedade do produto importa ainda relevar uma iniciativa levada a cabo pela Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e pelo Núcleo Empresarial da Graciosa, em 2019, designadamente o “1º festival do Alho da Graciosa” que contou com conferências, showcooking, workshops, atividades escolares, menus especiais na restauração elaborados com o alho, desde entradas até às sobremesas, visitas guiadas e venda de produtos regionais, com vista à divulgação, comercialização e promoção do Alho da Graciosa.

Naquela oportunidade, inúmeros artigos publicados em jornais de grande circulação regional e nacional, designadamente o “Público” e o “Açoriano Oriental” e em revistas da especialidade, tais como a “Vida Rural”, a “Voz do Campo”, a “Agrotec”, e a “Agronegócios”, entre outros meios de comunicação social, conferiram enorme relevo não só ao evento, mas sobretudo às características do Alho da Graciosa bem evidenciadas durante aquele fórum.

Relevam as publicações do jornal o “Público”, com o título “E viva o alho! o da Graciosa que é diferente e único”, da revista “Vida Rural” com o título, “O Alho da Graciosa ainda vai dar que falar”, da revista “Negócios do Campo”, com o título “O Alho da Graciosa, um composto natural com propriedades conservantes”, entre outros.

Destaca-se ainda o teor do artigo atrás referido e publicado no jornal o “Público”, “E viva o alho! o da Graciosa que é diferente e único”, que citamos... “Desde sempre conhecida como a ilha dos alhos a sua cultura na Graciosa intensificou-se a partir dos anos cinquenta do século passado, chegando a ter forte impacto na economia das famílias locais (a par da fava, tremçoço, feijão e cereais). Eram distribuídos pelas outras ilhas do grupo central, as chamadas “ilhas de baixo”, beneficiando do giro do barco Fernão Magalhães, que naqueles tempos as ligava. Tudo mudou, no entanto, após o terramoto de 1 de janeiro de 1980, com a destruição e conseqüente abandono da ilha por grande parte da população. Campos e produção foram largados e a cultura do alho esteve quase abandonada.”

O Alho da Graciosa foi recentemente selecionado para figurar como elemento representativo da produção Açoriana no selo comemorativo do 4º aniversário do dia nacional da gastronomia, emitido pelo CTT, Correios de Portugal, SA. O selo foi lançado durante as comemorações desse dia, organizadas pela Confraria Gastrónomos dos Açores, enquanto membro da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas.

Considerando as características do Alho da Graciosa, que o distinguem como produto muito apreciado e de alta reputação, a sua procura não se restringe ao mercado regional, antes pelo contrário, marca também presença no espaço nacional, onde alguns dos melhores chefes do país o utilizam, tirando assim partido das suas qualidades culinárias sem riscos de odor ou aromas excessivos.

## **7. REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO**

O controlo da certificação é realizado pela entidade em que a autoridade competente delegar tais funções.

## **8. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM**

---

## **9. REFERÊNCIAS AO ALHO DA GRACIOSA**

- Jornal “Público” - “E viva o alho! O da Graciosa, que é diferente e único”

<https://www.publico.pt/2019/02/23/fugas/noticia/viva-alho-graciosa-diferente-unico-1862720>

- Revista “Vida Rural” - “O alho da Graciosa ainda vai dar que falar”

<https://www.vidarural.pt/producao/o-alho-da-graciosa-ainda-vai-dar-que-falar/>

- Agronegócios - “Ilha da Graciosa potencia cultura do alho”

<http://www.agronegocios.eu/noticias/ilha-da-graciosa-potencia-cultura-do-alho/>

- Revista “Voz do Campo” – Abriu-se o caminho para o Alho da Graciosa atingir outros mercados”

<http://vozdocampo.pt/2019/03/11/abriu-se-o-caminho-para-o-alho-da-graciosa-atingir-outros-mercados/>

- Revista “Agrotec” – “I Festival do Alho na Graciosa”

<http://www.agrotec.pt/noticias/i-festival-do-alho-na-graciosa-em-imagens/>

<http://www.agrotec.pt/noticias/acoress-graciosa-tem-condicoes-para-aumentar-a-producao-de-alho/>

<http://www.agrotec.pt/noticias/acoress-i-festival-do-alho-da-graciosa-quer-projetar-a-cultura-na-producao-e-comercializacao/>

- Blogger – “Alho da Graciosa é valorizado pelos melhores chefes portugueses”  
<http://rgraciosa.blogspot.com/2017/12/alho-da-graciosa-e-valorizado-pelos.html>
- Graciosa resort – “A ilha Graciosa – A gastronomia”  
<https://graciosaresort.com/ilha/hotel/>
- SCAP – Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal – “O alho da Graciosa”  
<http://www.scap.pt/index.php/blog/85-agricultura/178-o-alho-da-graciosa>
- Jornal Açoriano Oriental – “Festival do Alho da Graciosa com menus especiais na restauração”  
<https://www.acorianooriental.pt/noticia/festival-do-alho-da-graciosa-com-menus-especiais-na-restauracao-296516>
- Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores nº10/2005/A - Resolve recomendar ao Governo Regional dos Açores a dinamização de iniciativas de carácter organizativo e de apoio técnico junto dos produtores em ordem à sua habilitação para a criação de denominações de origem protegida ou indicação geográfica protegida, consoante o caso, do leite dos Açores, do chá de São Miguel, da meloa da Graciosa, do alho da Graciosa, do queijo da Graciosa, da meloa de Santa Maria e da banana dos Açores  
<https://dre.pt/pesquisa/-/search/584198/details/maximized>
- Vídeo RTP Açores – “Capital Açoriana do Alho”  
<https://www.rtp.pt/acoresh/graciosa-online/capital-acoriana-do-alho-video-60266>
- Revista Voz do Campo – “O Alho da Graciosa”  
<https://twitter.com/revozdocampo/status/1172097998094000129>
- Lendas e outras histórias “A Maria encantada” e “As lavadeiras encantadas ou as feiticeiras do tanque”  
<http://www.lendarium.org/narrative/a-maria-encantada/?tag=287>  
<http://www.lendarium.org/narrative/as-lavadeiras-encantadas-ou-as-feiticeiras-do-tanque/?tag=287>
- Gastronomia “...O **alho** e a **meloa da Graciosa** alcançaram um estatuto gourmet e são produtos de eleição em várias receitas.”  
<http://aeazores.org/ilha/graciosa/>
- Portal de Notícias Sou Portugal – “...Não para a comida, lá iremos, mas para a paisagem da Graciosa. ... graciosense que leva óleo da fritura, açafior e o pujante **alho da Graciosa**.”  
<https://souportugal.com/graciosa-viagem-a-uma-das-ilhas-menos-conhecidas-dos-acoresh/>
- Blogger: “Os alhos cheiram a mofo. Quero os da Ilha Graciosa”  
<https://desobrigado.com/2019/02/04/os-alhos-cheiram-a-mofo-quero-os-da-ilha-graciosa/>
- Mundo rural – Grater – “... mais recentes investimentos, nomeadamente na ilha Graciosa, no pioneiro projeto .... É a qualidade do **alho da Graciosa** que faz com que seja ...”  
<https://www.grater.pt/ficheiros/publicacoes/32.pdf>

Pimentel, Paulo Miguel dos Santos. “Propriedades do alho “pedras brancas” como conservante alimentar”. Pimentel. Relatório de estágio da licenciatura em Tecnologia Agroalimentar. Universidade dos Açores. Angra do heroísmo. 2008.

# 10. ILUSTRAÇÕES DA CULTURA DO ALHO

