

JEDZENIE I NAPOJE

Ciekawostki o czosnku: 37 sprawdzonych faktów

Ciekawostki zebrał: Marcin Balana · Opublikowano: 22.10.2026 · Zaktualizowano: 22.10.2026 · Zweryfikowano: 21.10.2026

Czosnek pospolity (*Allium sativum*) to bylina z rodziny amarylkowatych pochodząca z Azji Środkowej, której główka kryje do 20 ząbków, a genom liczy ok. 16,24 mld par zasad. Główki czosnku znaleziono w grobowcu Tutanchamona. Świat produkuje dziś ok. 28 mln t czosnku rocznie, a kraje Unii Europejskiej tylko ok. 400 tys. t. UE sprowadza go głównie z Chin i Argentyny.

NAJWAŻNIEJSZE W SKRÓCIE

- Świat produkuje ok. 28 mln t czosnku rocznie, a kraje UE ok. 400 tys. t (dane FAO podawane przez Komisję Europejską).
- Genom czosnku liczy ok. 16,24 mld par zasad i 57 561 przewidywanych genów kodujących białka.
- Najcięższa główka czosnku pospolitego w bazie Guinnessa ważyła 1,19 kg i wyrosła w 1985 r. w Kalifornii.
- Najdłuższy sznur czosnku, spleciony w 2018 r. w Grecji, mierzył 612,70 m.
- Od 1 czerwca 2001 r. czosnek sprowadzany do UE poza kontyngentem obciąża cło 9,6% plus 1200 euro za tonę.
- Na przełomie 2010 i 2011 r. polska policja i służba celna we współpracy z OLAF przechwyciły w 2 akcjach 144 t chińskiego czosnku zgłoszonego jako cebula.
- Czosnek wójczański spod Buska-Zdroju jest na Liście Produktów Tradycyjnych od 14 stycznia 2014 r.

Pochodzenie i historia czosnku

1 Skąd pochodzi czosnek? Z 5 krajów Azji Środkowej i z Iranu

Naturalny zasięg czosnku pospolitego (*Allium sativum*) obejmuje 5 krajów Azji Środkowej: Kazachstan, Kirgistan, Turkmenistan, Tadżykistan i Uzbekistan, a także północno-wschodni Iran, podaje baza Plants of the World Online ogrodów Kew. Encyclopaedia Britannica dodaje, że czosnek rośnie dziko także we Włoszech i na południu Francji. Dziś uprawia się go w strefie umiarkowanej i tropikalnej na całym świecie.[1][2]

Źródła: Royal Botanic Gardens, Kew, Plants of the World Online: *Allium sativum* L. , Data odczytu: 2026.10.21; Encyclopaedia Britannica, Garlic , Data publikacji: 2026.09.12, Data odczytu: 2026.10.21

2 Nazwę *Allium sativum* opublikował Linneusz w 1753 r.

Naukową nazwę czosnku, *Allium sativum*, opublikował Karol Linneusz w 1753 r. w dziele „Species Plantarum”, na stronie 296, podaje baza Plants of the World Online. Czosnek należy do rodziny amarylkowatych (Amaryllidaceae) i jest geofitem cebulowym, czyli rośliną z podziemną cebulą. Encyclopaedia Britannica opisuje go jako bylinę uprawianą dla aromatycznych cebul.[1][2]

Źródła: Royal Botanic Gardens, Kew, Plants of the World Online: *Allium sativum* L. , Data odczytu: 2026.10.21; Encyclopaedia Britannica, Garlic , Data publikacji: 2026.09.12, Data odczytu: 2026.10.21

3 Główki czosnku leżały w grobowcu Tutanchamona

Czosnek uprawia się od ponad 5000 lat, piszą autorzy pracy opublikowanej w 2022 r. w „Frontiers in Plant Science”. Główki czosnku znaleziono w grobowcu egipskiego faraona Tutanchamona, podają Królewskie Ogrody Botaniczne Kew. Czosnek wymieniają też starożytne teksty egipskie, greckie, indyjskie i chińskie, a także Biblia i Koran.[3][4]

Źródła: Royal Botanic Gardens, Kew, Garlic , Data odczytu: 2026.10.21; Zhang X. i in., Genome-wide Identification and Characterization of the GRAS Transcription Factors in Garlic (*Allium sativum* L.) , Data odczytu: 2026.10.21

4 Czosnek jest 1 z 7 symboli perskiego Nowego Roku

Czosnek, po persku „seer”, jest jednym z 7 przedmiotów na stole haft-sin, który przygotowuje się na Nowruz, perski Nowy Rok, podają Królewskie Ogrody Botaniczne Kew. Nazwy wszystkich 7 przedmiotów zaczynają się w języku perskim na literę „s”. Czosnek symbolizuje na tym stole medycynę i dobre zdrowie. Nowruz to święto wiosny i pierwszy dzień kalendarza irańskiego.[3]

Źródło: Royal Botanic Gardens, Kew, Garlic , Data odczytu: 2026.10.21

5 Skąd pochodzi polska nazwa „czosnek”?

Polska nazwa „czosnek” pochodzi od prastłowiańskiego * esn k , związanego z czasownikiem „czesać”, który dawniej miał co najmniej 5 znaczeń, podaje Narodowe Centrum Kultury. Oprócz czesania włosów oznaczał m.in. drapanie lub skrobanie, rozdzielanie sklejonnych rzeczy, obieranie z łupin i rozgrzebywanie. Nazwa nawiązuje do tego, że okrągłą główkę czosnku łatwo rozdzielić na ząbki.[5]

Źródło: Narodowe Centrum Kultury, Ojczysty – dodaj do ulubionych: Czosnek , Data odczytu: 2026.10.21

6 Po 1 ząbku czosnku przy każdym wigilijnym talerzu

Na Kresach kładziono po 1 ząbku czosnku przy każdym talerzu na wigilijnym stole, podaje Narodowe Centrum Kultury. Czosnek dodawano też do paszy dla bydła i karmy dla kur. Wianek czosnku zawieszony nad drzwiami miał chronić dom przed złymi duchami i czarownicami, a zapach czosnku według dawnych wierzeń odstraszał wampiry.[5]

Źródło: Narodowe Centrum Kultury, Ojczysty – dodaj do ulubionych: Czosnek , Data odczytu: 2026.10.21

7 Czy czosnek odbiera magnesowi siłę? Tak twierdził zielnik Falimirza

Słownik polszczyzny XVI wieku notuje 11 użyc przymiotnika „czosnkowy”, w tym zdanie z zielnika Falimirza, że magnes obmazany sokiem czosnkowym „nie pociągnie żelaza”. Najczęściej, bo 4 razy, przymiotnik łączył się w tych tekstach z wonią, czyli zapachem. Marcin z Urzędowa nazywał „czosnkowym zieleń” roślinę zwaną gęsim polem.[6]

Źródło: Słownik polszczyzny XVI wieku, hasło CZOSNKOWY , Data publikacji: 2016.04.13, Data odczytu: 2026.10.21

Czosnek w botanice, chemii i genetyce

8 Ile ząbków ma główka czosnku?

Główka czosnku zawiera do 20 jadalnych cebulek, czyli ząbków, okrytych błoniastą łuską, podaje Encyclopaedia Britannica. Królewskie Ogrody Botaniczne Kew piszą o ok. 10–20 ząbkach w jednej główce. Sama roślina dorasta do ok. 60 cm, a jej długie liście wyrastają z krótkiej, twardej łodygi albo z miękkiej łodygi rzekomej, zbudowanej z nakładających się pochw liściowych.[2][3]

Źródła: Encyclopaedia Britannica, Garlic , Data publikacji: 2026.09.12, Data odczytu: 2026.10.21; Royal Botanic Gardens, Kew, Garlic , Data odczytu: 2026.10.21

9 Czosnek ma 2 główne typy: z twardą i z miękką szyjką

Czosnek dzieli się na 2 główne typy, czyli podgatunki: czosnek z twardą szyjką (*Allium sativum* var. *ophioscorodon*) i czosnek z miękką szyjką (*Allium sativum* var. *sativum*), podają Królewskie Ogrody Botaniczne Kew. W uprawie towarowej przeważa czosnek z miękką szyjką, m.in. dlatego, że łatwiej go uprawiać i sadzić maszynowo, wynika z raportu Komisji Handlu Międzynarodowego USA z 2023 r.[3][7]

Źródła: Royal Botanic Gardens, Kew, Garlic , Data odczytu: 2026.10.21; U.S. International Trade Commission, Publication 5425 (piąty przegląd cła antydumpingowego na świeży czosnek z Chin) , Data odczytu: 2026.10.21

10 Czosnek rozmnaża się z ząbków, a nie z nasion

Według listy odmian COBORU ze stanu na 31 maja 2022 r. wszystkie 5 wpisanych wtedy odmian czosnku rozmnaża się głównie materiałem innym niż nasiona. Encyclopaedia Britannica wyjaśnia, że czosnek sadi się zwykle z ząbków lub cebulek powietrznych, choć można też wysiewać nasiona. Na pędach kwiatostanowych czosnku powstają czasem drobne cebulki w miejscu kwiatów, a obok nich kwiaty płonne. Autorzy pracy w „Horticulture Research” nazywają czosnek rośliną rozmnażaną bezpłciowo.[8][9][2]

Źródła: Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych, Lista odmian roślin warzywnych wpisanych do krajowego rejestru w Polsce 2022 , Data publikacji: 2022.05.31, Data odczytu: 2026.10.21; Jia H. i in., Large-scale population structure and genetic architecture of agronomic traits of garlic , Data odczytu: 2026.10.21; Encyclopaedia Britannica, Garlic , Data publikacji: 2026.09.12, Data odczytu: 2026.10.21

11 Genom czosnku liczy 16,24 mld par zasad

Genom czosnku liczy ok. 16,24 mld par zasad (16,24 Gb) i zawiera 57 561 przewidywanych genów kodujących białka, wynika z badania opublikowanego w 2020 r. w „Molecular Plant”. Autorzy złożyli genom na poziomie chromosomów, łącząc dane z technologii PacBio, Nanopore, Illumina, 10x Genomics i Hi-C. Analiza wykazała niedawny gwałtowny wzrost liczby transpozonów, czyli „skaczących genów”. [10]

Źródło: Sun X. i in., A Chromosome-Level Genome Assembly of Garlic (*Allium sativum*) Provides Insights into Genome Evolution and Allicin Biosynthesis , Data publikacji: 2020.07.28, Data odczytu: 2026.10.21

12 Badacze porównali genetycznie 606 form czosnku z 43 krajów

Badanie opublikowane w 2023 r. w „Horticulture Research” objęło 606 form czosnku zebranych w 43 krajach. Autorzy badali strukturę populacji czosnku i genetyczne podłoże jego cech użytkowych. Czosnek nazywają drugą po cebuli najważniejszą rośliną cebulową, a Królewskie Ogrody Botaniczne Kew podają, że to druga po cebuli najczęściej jedzona roślina cebulowa.[9][3]

Źródła: Jia H. i in., Large-scale population structure and genetic architecture of agronomic traits of garlic , Data odczytu: 2026.10.21; Royal Botanic Gardens, Kew, Garlic , Data odczytu: 2026.10.21

13 Czosnek zawiera ok. 0,1% olejku eterycznego

Czosnek zawiera ok. 0,1% olejku eterycznego, którego głównymi składnikami są disiarczek diallilu, trisiarczek diallilu i disiarczek allilowo-propylowy, podaje Encyclopaedia Britannica. Cebule czosnku mają silny zapach przypominający cebulę i ostry smak, i zwykle nie je się ich na surowo. Taka zawartość olejku oznacza ok. 1 g olejku w każdym kilogramie czosnku.[2]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Garlic , Data publikacji: 2026.09.12, Data odczytu: 2026.10.21

14 Dlaczego czosnek robi się zielony?

Niebiesko-zieloną barwę przetworzonego czosnku tworzy mieszanina wielu barwników pirolowych, a w powstaniu każdego z nich biorą udział 2 cząsteczki aminokwasów, wykazało badanie opublikowane w 2017 r. w „Journal of Agricultural and Food Chemistry”. Barwniki fioletowo-niebieskie najsilniej pochłaniają światło o długości fali 565–600 nm, a żółte 420–450 nm. Z ich połączenia powstaje odcień zielony.[11]

Źródło: Kubec R. i in., Allium Discoloration: Color Compounds Formed during Greening of Processed Garlic , Data publikacji: 2017.11.22, Data odczytu: 2026.10.21

15 Czosnek słoniowy to inny gatunek niż czosnek pospolity

Czosnek słoniowy (*Allium ampeloprasum*), który naturalnie wytwarza znacznie większe cebule, należy do innego gatunku niż czosnek używany zwykle w kuchni, podaje Księga Rekordów Guinnessa. To w istocie odmiana pora. Brytyjski ogrodnik Graham Barratt uprawia czosnek słoniowy od prawie 10 lat.[12]

Źródło: Guinness World Records, Vampires beware! British veg grower stakes claim on a record with gargantuan garlic , Data publikacji: 2026.07.06, Data odczytu: 2026.10.21

16 Jak długo czuć czosnek z ust? Nawet prawie dobę

Zapach czosnku z ust może utrzymywać się prawie dobę, piszą naukowcy z Ohio State University w pracy z 2016 r. Badacze mierzyli w oddechu 4 lotne związki odpowiedzialne za ten zapach: disiarczek diallilu, merkaptan allilowy, disiarczek allilowo-metylowy i siarczek allilowo-metylowy. Uczestnicy badania żuli najpierw 3 g czosnku z miękką szyjką.[13][14]

Źródła: Mirono R., Barringer S., Deodorization of Garlic Breath by Foods, and the Role of Polyphenol Oxidase and Phenolic Compounds , Data publikacji: 2016.09.20, Data odczytu: 2026.10.21; Sci.News, Study: Eating Raw Lettuce, Apple Can Stop Garlic Breath , Data odczytu: 2026.10.21

17 Jabłko i sałata kontra zapach czosnku: 9 testowanych wariantów

W badaniu Ohio State University z 2016 r. sprawdzono, jak 9 wariantów jedzenia i picia wpływa na zapach czosnku w oddechu: wodę, surowe, wyciskane i podgrzewane jabłko, surową i podgrzewaną sałatę, surowe i wyciskane liście mięty oraz zieloną herbatę. Oddech badano od 1. do 60. minuty po zjedzeniu. Według Sci.News surowa sałata i jabłko mogą powstrzymać zapach czosnku z ust.[13][14]

Źródła: Mirono R., Barringer S., Deodorization of Garlic Breath by Foods, and the Role of Polyphenol Oxidase and Phenolic Compounds , Data publikacji: 2016.09.20, Data odczytu: 2026.10.21; Sci.News, Study: Eating Raw Lettuce, Apple Can Stop Garlic

Breath , Data odczytu: 2026.10.21

Rekordy i festiwale czosnku

18 Najcięższa główka czosnku pospolitego ważyła 1,19 kg

Najcięższa główka czosnku pospolitego w bazie Guinnessa ważyła 1,19 kg, czyli 2 funty i 10 uncji, potwierdza Księga Rekordów Guinnessa. Wyhodował ją Robert Kirkpatrick z miasta Eureka w Kalifornii w 1985 r. Cięższy okaz z 2026 r. (1,75 kg) to czosnek stoniowy, czyli inny gatunek.[15]

Rekord Źródło: Guinness World Records, Heaviest garlic , Data odczytu: 2026.10.21

19 Główka czosnku stoniowego z 2026 r. ważyła 1,75 kg

Główka czosnku stoniowego wyhodowana przez Grahama Barratta z hrabstwa Gloucestershire ważyła 1,75 kg i miała 19 cm średnicy, podała Księga Rekordów Guinnessa w lipcu 2026 r. To ok. 35 razy więcej niż masa typowej główki czosnku, a okaz był ok. 4–5 razy większy od typowej główki czosnku stoniowego. Barratt posadził czosnek we wrześniu 2025 r., a okaz zważono w Wargrave Nursery Plant Centre w hrabstwie Berkshire.[12]

Źródło: Guinness World Records, Vampires beware! British veg grower stakes claim on a record with gargantuan garlic , Data publikacji: 2026.07.06, Data odczytu: 2026.10.21

20 Najdłuższy sznur czosnku mierzył 612,70 m

Najdłuższy sznur czosnku na świecie mierzył 612,70 m, potwierdza Księga Rekordów Guinnessa. Spleciono go 19 czerwca 2018 r. w Aleksandropolis w regionie Ewros w Grecji. Rekord ustanowiły wspólnie spółdzielnia rolnicza producentów czosnku z Wissy (Vissas) oraz Izba Handlowa Ewros.[16]

Rekord Źródło: Guinness World Records, Longest garlic string , Data odczytu: 2026.10.21

21 Na 1. festiwal czosnku w Gilroy przyszło 15 000 osób

Pierwszy festiwal czosnku w Gilroy w Kalifornii odbył się w sierpniu 1979 r. na ranczu Bloomfield i przyciągnął ponad 15 000 gości, choć wydrukowano tylko 5000 biletów, podaje Gilroy Garlic Festival Association. Impreza przyniosła lokalnej społeczności 19 000 dolarów. Przy jej organizacji pomagało ok. 50 wolontariuszy z miasta.[17]

Źródło: Gilroy Garlic Festival Association, History , Data odczytu: 2026.10.21

22 Festiwal w Gilroy zużywa ponad 2 tony czosnku

Firma Christopher Ranch dostarcza co roku ponad 2 tony świeżego czosnku na stoiska Gourmet Alley podczas festiwalu czosnku w Gilroy w Kalifornii, podaje Gilroy Garlic Festival Association. W 2018 r. stowarzyszenie założyło wspólnie z Silicon Valley Community Foundation fundusz wieczysty. Jego coroczna wypłata wynosi zwykle ok. 5% zainwestowanego kapitału i uzupełnia przychody festiwalu.[17]

Źródło: Gilroy Garlic Festival Association, History , Data odczytu: 2026.10.21

Handel czosnkiem, cła i przemysł

23 Ile czosnku produkuje świat, a ile Unia Europejska?

Kraje Unii Europejskiej produkują ok. 400 tys. t czosnku rocznie, a cały świat ok. 28 mln t, podaje Komisja Europejska za danymi FAO. Unia wytwarza więc ok. 1,4% światowej produkcji czosnku. W 2010 r. same Chiny wyprodukowały ponad 18,5 mln t czosnku, według danych FAO przytaczanych przez PAP i serwis FreshPlaza.[18][19][20]

Źródła: Komisja Europejska, Czosnek , Data odczytu: 2026.10.21; PAP (Bankier.pl), Polska wśród państw zagrożonych przemylem czosnku z Chin , Data publikacji: 2013.01.13, Data odczytu: 2026.10.21; FreshPlaza, Garlic smuggling costing EU millions , Data publikacji: 2013.01.16, Data odczytu: 2026.10.21

24 Hiszpania zebrała w 2018 r. ponad 273 tys. t czosnku

Największym producentem czosnku w Unii Europejskiej jest Hiszpania, która w 2018 r. zebrała ponad 273 tys. t, podaje Komisja Europejska. Kolejne miejsca zajmują Włochy z 29,98 tys. t w 2017 r. i Rumunia z 28,77 tys. t w 2018 r. Hiszpania wytwarza więc ok. 9 razy więcej czosnku niż Włochy.[18][21]

Źródła: Komisja Europejska, Czosnek , Data odczytu: 2026.10.21; Komisja Europejska, Garlic , Data odczytu: 2026.10.21

25 Import czosnku do UE wymaga pozwolenia i świadectwa pochodzenia

Czosnek można sprowadzić do Unii Europejskiej tylko z pozwoleniem na przywóz i świadectwem pochodzenia, a zasady te określają rozporządzenie (WE) 341/2007 i rozporządzenie wykonawcze (UE) 2016/2243, podaje Komisja Europejska. Przepisy regulują też kontyngenty taryfowe, czyli ilości czosnku, które można sprowadzić na korzystniejszych warunkach celnych. UE importuje czosnek głównie z Chin i Argentyny.[18]

Źródło: Komisja Europejska, Czosnek , Data odczytu: 2026.10.21

26 Od 2001 r. czosnek spoza kontyngentu obciąża cło 1200 euro za tonę

Od 1 czerwca 2001 r. czosnek sprowadzany do UE poza kontyngentem GATT obciąża cło w wysokości 9,6% wartości plus 1200 euro za tonę netto, wynika z rozporządzenia Rady (WE) nr 2241/2001. Zmiana była skutkiem porozumienia Wspólnoty Europejskiej z Argentyną, zawartego na podstawie art. XXVIII GATT. Autonomiczna stawka celna na czosnek wzrosła wtedy do 12% plus 1200 euro za tonę.[22]

Źródło: Rozporządzenie Rady (WE) nr 2241/2001 z dnia 15 listopada 2001 r. zmieniające cło autonomiczne Wspólnej Taryfy Celnej stosowane w odniesieniu do czosnku objętego kodem CN 07032000 , Data odczytu: 2026.10.21

27 W 2000 r. UE ograniczyła import czosnku z Chin do 12 000 t

Rozporządzeniem (WE) nr 1104/2000 Komisja Europejska przedłużyła środek ochronny wobec czosnku z Chin, wprowadzony po gwałtownym wzroście importu od 1993 r. Na okres od 1 czerwca 2000 r. do 31 maja 2001 r. pozwolenia na przywóz ograniczono do 12 000 t, bo wnioski znacznie przekraczały miesięczną pulę. Rozporządzenie weszło w życie 29 maja 2000 r., a wcześniejszy środek ochronny przyjęto rozporządzeniem (WE) nr 1213/94.[23]

Źródło: Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1104/2000 z dnia 25 maja 2000 r. wprowadzające środek ochronny wobec przywozu czosnku pochodzącego z Chin , Data odczytu: 2026.10.21

28 USA obłożyły chiński czosnek cłem antydumpingowym w 1994 r.

Stany Zjednoczone nałożyły 16 listopada 1994 r. cło antydumpingowe na świeży czosnek z Chin, z marginesem dumpingu 376,67%, podaje Komisja Handlu Międzynarodowego USA (USITC). W maju 2023 r. USITC zakończyła piąty pięcioletni przegląd tego cła. Udział chińskiego czosnku w amerykańskim rynku wzrósł przed nałożeniem cła z 7,1% w 1991 r. do 35,2% w 1994 r.[7]

Źródło: U.S. International Trade Commission, Publication 5425 (piąty przegląd cła antydumpingowego na świeży czosnek z Chin) , Data odczytu: 2026.10.21

29 USA sprowadziły w 2018 r. 138,2 mln funtów chińskiego czosnku

Import czosnku z Chin do USA wzrósł ze 109,1 mln funtów w 2017 r. do 138,2 mln funtów, czyli ok. 62,7 tys. t, w 2018 r., a w 2021 r. spadł do 103,8 mln funtów, podaje USITC. Chińskie ząbki mają taką samą wielkość i twardość jak kalifornijska odmiana California White. Na półkuli zachodniej czosnek uprawia się głównie w Kalifornii, Meksyku, Argentynie i Chile.[7]

Źródło: U.S. International Trade Commission, Publication 5425 (piąty przegląd cła antydumpingowego na świeży czosnek z Chin) , Data odczytu: 2026.10.21

30 144 t chińskiego czosnku zgłoszono w Polsce jako cebulę

Na przetomie 2010 i 2011 r. polska policja i służba celna we współpracy z Europejskim Urzędem ds. Zwalczania Nadużyć Finansowych (OLAF) przechwyciły w 2 akcjach 144 t chińskiego czosnku zgłoszonego jako świeża cebula: 15 grudnia 2010 r. 2 kontenery po 24 t, a 5 stycznia 2011 r. 4 kolejne po 24 t. Przemysłownicy chcieli w ten sposób uniknąć ok. 180 tys. euro cła. Według OLAF na przemyt czosnku najbardziej narażone są Wielka Brytania, Włochy i Polska.[24][19][20]

Źródła: The Register, EU in Chinese garlic crushing operation , Data publikacji: 2011.01.10, Data odczytu: 2026.10.21; PAP (Bankier.pl), Polska wśród państw zagrożonych przemytem czosnku z Chin , Data publikacji: 2013.01.13, Data odczytu: 2026.10.21; FreshPlaza, Garlic smuggling costing EU millions , Data publikacji: 2013.01.16, Data odczytu: 2026.10.21

31 Przemysł czosnku kosztował UE miliony euro

Przemysł chińskiego czosnku kosztował Unię Europejską w ciągu kilku lat miliony euro utraconych ceł, podawały w 2013 r. PAP i FreshPlaza, powołując się na OLAF. Czosnek trafiał do UE zwykle przez kraje, które nie mają cła na ten produkt. Opłacalność przemysłu wzrosła po 2001 r., gdy UE wprowadziła cło na czosnek spoza Unii i dodatkowe 1200 euro za tonę.[19][20]

Źródła: PAP (Bankier.pl), Polska wśród państw zagrożonych przemytem czosnku z Chin , Data publikacji: 2013.01.13, Data odczytu: 2026.10.21; FreshPlaza, Garlic smuggling costing EU millions , Data publikacji: 2013.01.16, Data odczytu: 2026.10.21

Czosnek w Polsce i czosnki z chronioną nazwą

32 Czosnek wójczański jest produktem tradycyjnym od 2014 r.

Czosnek wójczański z okolic Buska-Zdroju trafił na Listę Produktów Tradycyjnych 14 stycznia 2014 r. jako produkt z województwa świętokrzyskiego, podaje Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jego główka waży ok. 80 g i jest szarobiata, a ząbki okrywa łuska od jasno- do ciemnoróżowej. Smak czosnku wójczańskiego jest ostry i piekący, a zapach intensywny.[25]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Czosnek wójczański , Data publikacji: 2018.08.07, Data odczytu: 2026.10.21

33 We wsi Wełecz czosnek rośnie na ok. 20 ha

We wsi Wełecz, ok. 3 km na zachód od Buska-Zdroju, czosnek uprawia się średnio na ok. 20 ha, podaje opis czosnku wójczańskiego na Liście Produktów Tradycyjnych. Czosnek sadi się tam na przełomie września i października, a zbiera w lipcu. Uprawa przechodzi z pokolenia na pokolenie, a mieszkańcy co roku obchodzą Święto Czosnku.[25]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Czosnek wójczański, Data publikacji: 2018.08.07, Data odczytu: 2026.10.21

34 W polskim rejestrze jest 5 odmian czosnku pospolitego

W krajowym rejestrze COBORU w październiku 2026 r. było 5 odmian czosnku pospolitego: Arkus wpisany w 1997 r., Harnaś wpisany w 2000 r., Ornak wpisany w 2007 r., Hortus wpisany w 2019 r. i Ludmierzycki wpisany 1 kwietnia 2025 r. Wpis Arkusa i Harnasia jest ważny do 1 listopada 2030 r., Ornaka do 31 grudnia 2027 r., Hortusa do 31 grudnia 2029 r., a Ludmierzyckiego do 31 grudnia 2035 r. Rejestr obejmuje też odmianę regionalną Silvia Prima, wpisaną 9 kwietnia 2024 r.[26]

Źródło: Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych, Krajowy rejestr: czosnek pospolity, Data odczytu: 2026.10.21

35 Odmiany czosnku ozimego i jarego na liście COBORU z 2022 r.

Na liście odmian COBORU według stanu na 31 maja 2022 r. było 5 odmian czosnku pospolitego: 3 ozime, czyli Arkus, Harnaś i Ornak, oraz 2 jare, czyli Jankiel, wpisany 2 listopada 2005 r., i Hortus, wpisany 4 marca 2019 r. Wszystkie 3 odmiany ozime miały ten sam kod podmiotu odpowiedzialnego za ich utrzymanie. Jankiela w rejestrze z 2026 r. już nie ma, bo jego wpis był ważny do 31 grudnia 2025 r.[8][26]

Źródła: Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych, Lista odmian roślin warzywnych wpisanych do krajowego rejestru w Polsce 2022, Data publikacji: 2022.05.31, Data odczytu: 2026.10.21; Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych, Krajowy rejestr: czosnek pospolity, Data odczytu: 2026.10.21

36 Ajo Morado de Las Pedroñeras: hiszpański czosnek chroniony od 2008 r.

Fioletowy czosnek z Las Pedroñeras (Ajo Morado de Las Pedroñeras) jest w UE chronionym oznaczeniem geograficznym, zarejestrowanym rozporządzeniem Komisji (WE) nr 676/2008 z 16 lipca 2008 r. Główki klasy Extra muszą mieć po obraniu co najmniej 45 mm średnicy. Średni plon wynosi 9–10 t z hektara, a czosnku nie wolno sprzedawać pod tą nazwą, jeśli od zbioru minął rok lub więcej.[27][28]

Źródła: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Hiszpania), Ajo Morado de Las Pedroñeras, certificate of registration GI-1204, Data odczytu: 2026.10.21; ICEX, Foods & Wines from Spain, Ajo Morado de Las Pedroñeras PGI, Data odczytu: 2026.10.21

37 Czosnek z Voghiery uprawia się w 5 gminach Emilii-Romanii

Czosnek z Voghiery (Aglia di Voghiera) z chronioną nazwą pochodzenia uprawia się w 5 gminach: Voghiera, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta i Ferrara, podaje regionalny serwis turystyczny Emilii-Romanii. Konsorcjum producentów powstało w 2010 r., wkrótce po przyznaniu czosnkowi tego statusu. Czosnek ma łagodny, odświeżający smak, a w sierpniu w Voghierze odbywa się targ Fiera dell'Aglia di Voghiera DOP.[29]

Źródło: Emilia Romagna Turismo, PDO Aglio di Voghiera, Data publikacji: 2021.09.20, Data odczytu: 2026.10.21

Czosnek w liczbach

Parametr | Wartość

Światowa produkcja czosnku | ok. 28 mln t rocznie

Produkcja czosnku w krajach UE | ok. 400 tys. t rocznie

Produkcja czosnku w Hiszpanii (2018) | ponad 273 tys. t

Wielkość genomu czosnku | ok. 16,24 mld par zasad

Przewidywane geny kodujące białka | 57 561

Liczba ząbków w główce | do 20

Najcięższa główka czosnku pospolitego (1985) | 1,19 kg

Najdłuższy sznur czosnku (2018) | 612,70 m

Cło UE na czosnek poza kontyngentem (od 2001) | 9,6% + 1200 euro/t

Czosnek przechwycony w Polsce (XII 2010–I 2011) | 144 t

Źródła danych: Komisja Europejska (dane FAO), Molecular Plant (Sun i in. 2020), Encyclopaedia Britannica, Guinness World Records, EUR-Lex, The Register, PAP. Stan na 21 października 2026 r.

Mity i fakty o czosnku

FAŁSZ

„Czosnek pochodzi z Chin”

Naturalny zasięg czosnku obejmuje Azję Środkową i północno-wschodni Iran. Chiny są natomiast największym producentem: w 2010 r. wyprodukowały ponad 18,5 mln t czosnku według danych FAO.[1][20]

Źródła: Royal Botanic Gardens, Kew, Plants of the World Online: *Allium sativum* L. , Data odczytu: 2026.10.21; FreshPlaza, Garlic smuggling costing EU millions , Data publikacji: 2013.01.16, Data odczytu: 2026.10.21

PRAWDA

„Czosnek noszono jako amulet przeciw wampirom”

Encyclopaedia Britannica podaje, że w starożytności i średniowieczu czosnek noszono jako amulet chroniący przed wampirami i innym złem. Na ziemiach polskich wianek czosnku nad drzwiami miał chronić przed złymi duchami i czarownicami.[2][5]

Źródła: Encyclopaedia Britannica, Garlic , Data publikacji: 2026.09.12, Data odczytu: 2026.10.21; Narodowe Centrum Kultury, Ojczysty – dodaj do ulubionych: Czosnek , Data odczytu: 2026.10.21

FAŁSZ

„Czosnek stoniowy to po prostu bardzo duży czosnek”

Czosnek stoniowy (*Allium ampeloprasum*) to inny gatunek niż czosnek pospolity, a według Księgi Rekordów Guinnessa w istocie odmiana pora.[12]

Źródło: Guinness World Records, Vampires beware! British veg grower stakes claim on a record with gargantuan garlic , Data publikacji: 2026.07.06, Data odczytu: 2026.10.21

FAŁSZ

„Czosnek uprawia się z nasion, jak większość warzyw”

Czosnek sadi się zwykle z ząbków lub cebulek powietrznych, a wszystkie odmiany czosnku z polskiej listy odmian z 2022 r. rozmnaża się głównie materiałem innym niż nasiona.[2][8]

Źródła: Encyclopaedia Britannica, Garlic , Data publikacji: 2026.09.12, Data odczytu: 2026.10.21; Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych, Lista odmian roślin warzywnych wpisanych do krajowego rejestru w Polsce 2022 , Data publikacji: 2022.05.31, Data odczytu: 2026.10.21

FAŁSZ

„Unia Europejska jest samowystarczalna w czosnek”

Kraje UE produkują ok. 400 tys. t czosnku rocznie, a import, głównie z Chin i Argentyny, wymaga pozwolenia na przywóz i świadectwa pochodzenia.[18]

Źródło: Komisja Europejska, Czosnek , Data odczytu: 2026.10.21

Źródła

1. Royal Botanic Gardens, Kew, Plants of the World Online: *Allium sativum* L.. Adres: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:528796-1/general-information>. Data odczytu: 2026.10.21.
2. Encyclopaedia Britannica, Garlic. Adres: <https://www.britannica.com/plant/garlic>. Data publikacji: 2026.09.12. Data odczytu: 2026.10.21.
3. Royal Botanic Gardens, Kew, Garlic. Adres: <https://www.kew.org/plants/garlic>. Data odczytu: 2026.10.21.
4. Zhang X. i in., Genome-wide Identification and Characterization of the GRAS Transcription Factors in Garlic (*Allium sativum* L.). Wydawca: Frontiers in Plant Science. Wydanie: t. 13, 2022. Adres: <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.890052>. Data odczytu: 2026.10.21.
5. Narodowe Centrum Kultury, Ojczysty – dodaj do ulubionych: Czosnek. Adres: <https://nck.pl/projekty-kulturalne/projekty/ojczysty-dodaj-do-ulubionych/ciekawostki-jezykowe/czosnek>. Data odczytu: 2026.10.21.
6. Słownik polszczyzny XVI wieku, hasło CZOSNKOWY. Adres: <https://spxvi.edu.pl/index/haslo/47572/pdf>. Data publikacji: 2016.04.13. Data odczytu: 2026.10.21.
7. U.S. International Trade Commission, Publication 5425 (piąty przegląd cła antydumpingowego na świeży czosnek z Chin). Adres: https://usitc.gov/publications/701_731/pub5425.pdf. Data odczytu: 2026.10.21.
8. Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych, Lista odmian roślin warzywnych wpisanych do krajowego rejestru w Polsce 2022. Adres: https://coboru.gov.pl/Publikacje_COBORU/Listy_odmian/lo_warzywne_2022.pdf. Data publikacji: 2022.05.31. Data odczytu: 2026.10.21.
9. Jia H. i in., Large-scale population structure and genetic architecture of agronomic traits of garlic. Wydawca: Horticulture Research. Wydanie: t. 10, nr 4, 2023. Adres: <https://doi.org/10.1093/hr/uhad034>. Data odczytu: 2026.10.21.
10. Sun X. i in., A Chromosome-Level Genome Assembly of Garlic (*Allium sativum*) Provides Insights into Genome Evolution and Allicin Biosynthesis. Wydawca: Molecular Plant. Wydanie: t. 13, nr 9, 2020. Strony: 1328–1339. Adres: <https://doi.org/10.1016/j.molp.2020.07.019>. Data publikacji: 2020.07.28. Data odczytu: 2026.10.21.
11. Kubec R. i in., *Allium* Discoloration: Color Compounds Formed during Greening of Processed Garlic. Wydawca: Journal of Agricultural and Food Chemistry. Wydanie: t. 65, nr 48, 2017. Strony: 10615–10620. Adres: <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.7b04609>. Data publikacji: 2017.11.22. Data odczytu: 2026.10.21.
12. Guinness World Records, Vampires beware! British veg grower stakes claim on a record with gargantuan garlic. Adres: <https://www.guinnessworldrecords.com/news/2026/7/vampires-beware-british-veg-grower-stakes-claim-on-a-record-with-gargantuan-garlic>. Data publikacji: 2026.07.06. Data odczytu: 2026.10.21.
13. Mirondo R., Barringer S., Deodorization of Garlic Breath by Foods, and the Role of Polyphenol Oxidase and Phenolic

Compounds. Wydawca: Journal of Food Science. Wydanie: t. 81, nr 10, 2016. Strony: C2425–C2430. Adres: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13439>. Data publikacji: 2016.09.20. Data odczytu: 2026.10.21.

14. Sci.News, Study: Eating Raw Lettuce, Apple Can Stop Garlic Breath. Adres: <https://www.sci.news/othersciences/foodscience/lettuce-apple-garlic-breath-04233.html>. Data odczytu: 2026.10.21.

15. Guinness World Records, Heaviest garlic. Adres: <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/heaviest-garlic>. Data odczytu: 2026.10.21.

16. Guinness World Records, Longest garlic string. Adres: <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/longest-garlic-string->. Data odczytu: 2026.10.21.

17. Gilroy Garlic Festival Association, History. Adres: <https://gilroygarlicfestivalassociation.com/history-1>. Data odczytu: 2026.10.21.

18. Komisja Europejska, Czosnek. Adres: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/crops/fruit-and-vegetables/garlic_pl. Data odczytu: 2026.10.21.

19. PAP (Bankier.pl), Polska wśród państw zagrożonych przemytem czosnku z Chin. Adres: <https://www.bankier.pl/wiadomosc/Polska-wsrod-panstw-zagrozonych-przemytem-czosnku-z-Chin-2736298.html>. Data publikacji: 2013.01.13. Data odczytu: 2026.10.21.

20. FreshPlaza, Garlic smuggling costing EU millions. Adres: <https://www.freshplaza.com/north-america/article/2104981/garlic-smuggling-costing-eu-millions/>. Data publikacji: 2013.01.16. Data odczytu: 2026.10.21.

21. Komisja Europejska, Garlic. Adres: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/crop-productions-and-plant-based-products/fruit-and-vegetables/garlic_en. Data odczytu: 2026.10.21.

22. Rozporządzenie Rady (WE) nr 2241/2001 z dnia 15 listopada 2001 r. zmieniające cło autonomiczne Wspólnej Taryfy Celnej stosowane w odniesieniu do czosnku objętego kodem CN 07032000. Adres: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2001/2241/oj/eng/pdf>. Data odczytu: 2026.10.21.

23. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1104/2000 z dnia 25 maja 2000 r. wprowadzające środek ochronny wobec przywozu czosnku pochodzącego z Chin. Adres: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2000/1104/oj>. Data odczytu: 2026.10.21.

24. The Register, EU in Chinese garlic crushing operation. Adres: <https://www.theregister.com/offbeat/2011/01/10/eu-in-chinese-garlic-crushing-operation/1156693>. Data publikacji: 2011.01.10. Data odczytu: 2026.10.21.

25. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Czosnek wójczański. Adres: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/czosnek-wojczanski>. Data publikacji: 2018.08.07. Data odczytu: 2026.10.21.

26. Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych, Krajowy rejestr: czosnek pospolity. Adres: https://coboru.gov.pl/pl/kr/kr_odm?kodgatunku=CPW. Data odczytu: 2026.10.21.

27. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Hiszpania), Ajo Morado de Las Pedroñeras, certificate of registration GI-1204. Adres: https://www.mapa.gob.es/images/es/clm_ajomoradodelaspedroneras_certificateofregistration-gi-1204_tcm30-648010.pdf. Data odczytu: 2026.10.21.

28. ICEX, Foods & Wines from Spain, Ajo Morado de Las Pedroñeras PGI. Adres: <https://www.foodswinesfromspain.com/en/food/products/fruits---vegetables/ajo-morado-de-las-pedroneras-pgi>. Data odczytu: 2026.10.21.

29. Emilia Romagna Turismo, PDO Aglio di Voghiera. Adres: <https://emiliaromagnaturismo.it/en/food-valley/pdo-aglio-di-voghiera>. Data publikacji: 2021.09.20. Data odczytu: 2026.10.21.