

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 317/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Český modrý mák”

Nr UE: PGI-CZ-02236 – 3.11.2016

CHNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Český modrý mák”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Czechy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chronione oznaczenie geograficzne „Český modrý mák” odnosi się do nasion jednorocznej formy maku siewnego niebieskiego (*Papaver somniferum* L.), które spełniają wymogi dotyczące stosowania do celów spożywczych zgodnie ze specyfikacją jakości zawartą w niniejszym dokumencie.

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Český modrý mák” jest przeznaczony do stosowania w sektorze spożywczym, a w przypadku sprzedaży konsumentowi końcowemu musi posiadać następujące właściwości:

Właściwości fizyczne i organoleptyczne:

Wygląd: nasiono o nerkowatym kształcie, długości ok. 1,0 mm, pokryte sześciokątnymi polami oddzielonymi od siebie lekko wypukłym żebrowaniem, zdrowe, nieuszkodzone, dojrzałe, nadające się do przechowywania.

Barwa: jasna, od błękitnej do szaroniebieskiej.

Smak: słodki, przechodzący w lekko gorzkawy.

Zapach: charakterystyczny, typowy dla produktu „Český modrý mák”, delikatny i przyjemny.

Konsystencja: sypka, bez grudek.

Właściwości chemiczne i wartość odżywcza:

Średnia wartość odżywcza 100 g produktu „Český modrý mák” (wybrane dane):

wapń: 1 402 mg

miedź: 2,20 mg

tłuszcz: 45,80 g

cynk: 10 mg

niacyna: 0,99 mg

magnez: 333 mg

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

żelazo: 9,50 mg
witamina E: 4 mg
sód: 21 mg
tiamina: 0,86 mg
mangan: 2 mg
fosfor: 854 mg
witamina B6: 0,55 mg
potas: 705 mg
ryboflawina: 0,17 mg.

Całkowita zawartość morfiny, tebainy i kodeiny nie może przekraczać 25 mg/kg na powierzchni materiału siewnego i 0,8 % w suchej masie torebki. Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Český modrý mák” nie może być w żadnym wypadku zastępowany makiem technicznym produkowanym jako surowiec do celów farmaceutycznych.

- 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*

Uprawa, zbiory i suszenie

Produkt uprawia się na odpowiednich glebach na wyznaczonych obszarach; wysiew przeprowadza się nie później niż 20 kwietnia.

Zbiór nasion może być zmechanizowany (metoda stosowana zazwyczaj w rolnictwie konwencjonalnym) lub ręczny (głównie w rolnictwie ekologicznym).

Mieszankę makowin i maku suszy się w pomieszczeniach z aktywną wentylacją.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Należy zagwarantować, aby nie doszło do mieszania produktu z produktami, które nie spełniają wymogów specyfikacji.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Granice obszaru geograficznego definiuje się następująco:

- na południowym zachodzie: Chebská pánev (Kotlina Chebska), Český les (Las Czeski), Šumava (Szumawa), Blanský les i przedgórze masywu Novohradské hory,
- na południu: Třeboňská pánev (Kotlina Trzebońska), południowa część Wyżyny Czesko-Morawskiej (Českomoravská vrchovina) oraz rzeki Dyja i Morawa za Hodoninem,
- na południowym wschodzie: zachodnie i północne obrzeża obszaru chronionego krajobrazu Białe Karpaty (Chráněná krajinná oblast Bílé Karpaty),
- na wschodzie: zachodnie, północne i południowo-wschodnie obrzeża obszaru chronionego krajobrazu Beskidy,
- na zachodzie granicę obszaru stanowi dorzecze rzeki Ohrza,
- granicę północno-zachodnią stanowi Mostecká pánev (Kotlina Mostecká) i rzeka Łaba na odcinku do miejscowości Děčín (Diecyn),
- granicę północną stanowią rzeki Ploučnice (Ploucznica), Kamenice oraz pasmo Gór Łużyckich, a dalej Liberecká pánev (Kotlina Liberecka), południowe stoki Karkonoszy, Broumovské hory (Wyżyna Broumowska) i południowe stoki Gór Orlickich,

na północnym wschodzie: przedgórze Masywu Śnieżnika (Králický Sněžník), Rychlebské hory (Góry Złote) oraz Zlatohorská vrchovina (Góry Opawskie), rzeka Opawica do ujścia do Opawy, Opawa do ujścia do Odry, Odra do ujścia do niej Olzy, Olza do ujścia do niej Łomnej i Łomna do obszaru chronionego krajobrazu Beskidy.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o rejestrację produktu „Český modrý mák” opiera się na właściwościach organoleptycznych i odżywczych maku, które odróżniają go od innych nasion maku wprowadzanych na rynek, i które mają związek z uprawą na danym obszarze geograficznym.

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Český modrý mák” gwarantuje charakterystyczny aromat i smak maku, natomiast nasiona innych odmian maku niebieskiego, w szczególności ogólnie nasiona w jaśniejszym kolorze, mają niewyraźny smak i zapach lub w ogóle nie mają smaku i zapachu oraz ze względu na bardzo cienką łupinę nasienną charakteryzują się niską zawartością włókna i ligniny, w tym istotnych dla smaku związków towarzyszących. Dlatego też „Český modrý mák” jest produktem o typowych właściwościach sensorycznych, które odróżniają go od innych nasion maku. Nasiona maku zawierają od 40 do 60 % bardzo cennych olejów (głównie kwas linolowy, a także kwas oleinowy, palmitynowy, stearynowy i linolenowy).

Szczególne cechy produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Český modrý mák” wynikają z kombinacji specyficznych rodzajów gleby i warunków klimatycznych na danym obszarze geograficznym oraz z ponad 150-letniej tradycji uprawy maku w tych warunkach. Obszar uprawy produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Český modrý mák” obejmuje wszystkie tereny, na których występują określone rodzaje gleby, do wysokości 700 m n.p.m. Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Český modrý mák” można uprawiać w regionach klimatycznych do wysokości 700 m n.p.m., przy czym najlepsze warunki uprawy panują na terenach pagórkowatych lub równinnych na wysokości od 300 do 700 m n.p.m., należących do typów produkcji od buraczano-jęczmiennego do ziemniaczano-pszenicznego i jęczmiennego (Vrbenský, 1960). Regiony klimatyczne oznaczone na mapie regionów klimatycznych Republiki Czeskiej w znacznym stopniu odpowiadają określonym typom gleb.

a) Typy gleby:

pararędzina, rędzina, regosol (arenic), mady, smonice (wertisole), czarnoziemy, czarne ziemie, szare ziemie, gleby bielecowskie, gleby płowe, gleby brunatne (modal cambisol, acidic cambisol, dystric cambisol, eutrophic cambisol), pelozem (clayic cambisol), gleby pseudoglejowe, gleby glejowe, gleby torfowe, gleby antropogeniczne.

b) Regiony klimatyczne:

ciepły, suchy; ciepły, umiarkowanie suchy; ciepły, umiarkowanie wilgotny; umiarkowanie ciepły, suchy; umiarkowanie ciepły, umiarkowanie wilgotny; umiarkowanie ciepły (do ciepłego), bardzo wilgotny; umiarkowanie ciepły, wilgotny.

Jakość produktu „Český modrý mák” w dużej mierze wynika z warunków klimatycznych – w szczególności rozkładu temperatury i opadów deszczu w ciągu roku – które znacznie różnią się od warunków panujących na innych obszarach, co ma istotne znaczenie, szczególnie w połączeniu z rodzajami gleby występującymi na wyznaczonym obszarze. Głównym czynnikiem, który odróżnia klimat w opisywanych regionach od klimatu stref przybrzeżnych, jest charakter okresu zimowego (poziom rezerw wilgoci na początku okresu wiosennego jest wyższy, co zapewnia lepsze warunki do wysiewu nasion), a także fakt, że mniejsza ilość wilgoci w miesiącach letnich nie ma negatywnego wpływu na produkcję maku (mak źle znosi wilgotne warunki pogodowe podczas dojrzewania). Niedobór wody jest istotnym negatywnym czynnikiem ograniczającym produkcję maku. „Český modrý mák” wymaga gleby o odpowiedniej strukturze i dobrych warunków wodnych: dane typy gleby zapewniają idealne warunki do uprawy, ponieważ umożliwiają wysiew do zimnej gleby, która gwarantuje przynajmniej wilgotność resztkową oraz kondensację wilgoci z gleby i powietrza. Słoneczna i ciepła pogoda, która idealnie nadaje się do uprawy maku będącego rośliną długiego dnia, jest bardzo pożądana w okresie kwitnienia i dojrzewania torebek, ponieważ przyspiesza ten proces. Zapotrzebowanie na ciepło, które zmienia się w trakcie wegetacji, może być optymalnie zaspokojone wyłącznie w regionach klimatycznych Republiki Czeskiej, ponieważ zbyt ciepły klimat ogranicza produkcję tłuszczów, a negatywna korelacja między ilością tłuszczów a ilością białek prowadzi do zwiększenia zawartości białek będących prekursorami morfiny.

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Český modrý mák” to mak oleisty, który charakteryzuje się niską zawartością alkaloidów, takich jak morfina i tebaina; jest to jego typowa własność, z której wynikają również właściwości organoleptyczne maku (zapach i smak). Analizy przeprowadzane od wielu lat zarówno w Republice Czeskiej, jak i w zagranicznych laboratoriach wykazują, że zawartość morfiny w produkcie objętym chronionym oznaczeniem geograficznym „Český modrý mák” kształtuje się na poziomie niższym niż limit określony w lokalnych przepisach. Produkt charakteryzuje się również bardzo niską zawartością pozostałych alkaloidów. Mak z innych źródeł musi być poddawany obróbce przez zastosowaniem do celów spożywczych, ponieważ zawartość niektórych alkaloidów, np. morfiny, może być w nim nawet 10 razy większa. W wyniku obróbki (mycie nasion, termostabilizacja itp.) pogarsza się jednak jakość maku, który traci swoje typowe właściwości organoleptyczne – smak i zapach. Optymalne cechy organoleptyczne produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Český modrý mák” są zatem naturalnym efektem pochodzenia z danego obszaru geograficznego i nie ma konieczności przeprowadzania jakiegokolwiek dodatkowej obróbki produktu.

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Český modrý mák” ma wysokie wartości odżywcze i znaczną zawartość składników odżywczych. Ma on szczególnie wysoką zawartość wapnia (600 razy wyższą niż mąka pszenna i 9 razy wyższą niż orzechy włoskie), wysoki poziom witaminy E, kwasu pantotenowego, niacyny i tiaminy oraz wysoką zawartość minerałów (miedź, cynk, magnez, żelazo).

Wyższa szerokość geograficzna i korzystna wysokość n.p.m. mają również wpływ na wyższy udział nienasyconych kwasów tłuszczowych o niższej lepkości i tendencji do utlenienia, co zwiększa wartość odżywczą produktu. Świadczą o tym również wyniki badań i doświadczeń umożliwiających wykrywanie kwasów tłuszczowych i ich estrów (Steinbach M., Lazarovici M., Ille C., et al.). Rev Tomaine Med Ing1, 451, 1964; Vereschagin AG, Biochimija 27, 1866, 1962). Produkt uprawiany w omawianym regionie klimatycznym zawiera znaczną ilość kwasu linolowego i linolenoowego. Potwierdza to ponadto specyfikę produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Český modrý mák”, wynikającą z jego szczególnych właściwości, które można przypisać pochodzeniu geograficznemu (P. Zehnálek P., Mák – stále nedoceněný, 4, Výživa a potraviny 5/2016).

Ze względu na swoje cechy jakościowe „Český modrý mák” jest wysoko ceniony w wielu krajach, na co wskazuje fakt, że ponad 85 % nasion produktu „Český modrý mák” jest eksportowanych. Jest to popularny składnik spożywczy, szczególnie w krajach, w których mak jest stosowany jako nadzienie w wyrobach piekarniczych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://isdv.upv.cz/webapp/resdb.print_detail.det?pspis=OP/263
