

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 317/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012<sup>(1)</sup> του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ČESKÝ MODRÝ MÁK»

Αριθ. ΕΕ: PGI-CZ-02236 — 3.11.2016

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Český modrý mák»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Τσεχία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.8: Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος Ι της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Český modrý mák» προορίζεται για σπόρους της μονοετούς οπιούχου παπαρούνας (μήκων η υπνοφόρος, *Papaver somniferum* L.) που πληρούν τις απαιτήσεις για χρήση σε τρόφιμα σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας του παρόντος εγγράφου.

Το προϊόν που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Český modrý mák» προορίζεται για χρήση σε τρόφιμα και, κατά τη διάθεσή του στον τελικό καταναλωτή, πρέπει να παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Εμφάνιση: σπόρος νεφροειδούς σχήματος μήκους περίπου 1 mm, στην επιφάνεια του οποίου υπάρχουν εξαγωνικές εσοχές που πλαισιώνονται από ελαφρώς προεξέχοντα πλευρά, υγής, ακέραιος, ώριμος, κατάλληλος για αποθήκευση.

Χρώμα: φωτεινό, κυανό του ουρανού έως φαιοκυανό.

Γεύση: γλυκιά, με ελαφρά αιχμή πικράδας.

Αρωμα: χαρακτηριστικό, αντιπροσωπευτικό του προϊόντος «Český modrý mák», εκλεπτυσμένο και ευχάριστο.

Σύσταση: ρέει ελεύθερα, χωρίς σβόλους.

Χημικά και διατροφικά δεδομένα:

Μέσα διατροφικά δεδομένα ανά 100 g (επιλεγμένων) σπόρων παπαρούνας «Český modrý mák»:

ασβέστιο 1 402 mg

χαλκός 2,20 mg

λίπη 45,80 g

ψευδάργυρος 10 mg

νιασίνη 0,99 mg

μαγνήσιο 333 mg

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

σίδηρος 9,50 mg

βιταμίνη E: 4 mg

νάτριο 21 mg

θειαμίνη 0,86 mg

μαγγάνιο 2 mg

φώσφορος 854 mg

βιταμίνη B6: 0,55 mg

κάλιο 705 mg

ριβοφλαβίνη 0,17 mg

Η συνολική περιεκτικότητα σε μορφίνη, θηβαΐνη και κωδεΐνη δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 25 mg/kg στην επιφάνεια του σπόρου, και τα 0,8 % επί της ξηράς ύλης της κάψας. Το προϊόν που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Český modrý mák» δεν πρέπει να συγχέεται σε καμία περίπτωση με τους τεχνικούς σπόρους παπαρούνας που παράγονται ως πρώτη ύλη για φαρμακευτική χρήση.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Καλλιέργεια, συγκομιδή και ξήρανση

Το προϊόν καλλιεργείται σε κατάλληλο έδαφος στις οριοθετημένες περιοχές και η σορά του έχει ολοκληρωθεί μέχρι τις 20 Απριλίου.

Η συγκομιδή των σπόρων μπορεί να είναι είτε μηχανοποιημένη (συνήθως στη συμβατική γεωργία) είτε, ενδεχομένως, χειρωνακτική (κυρίως στη βιολογική γεωργία).

Το άχυρο παπαρούνας και το μείγμα σπόρων πρέπει να ξηραίνονται πλήρως σε θαλάμους με ενεργό αερισμό.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Το προϊόν δεν πρέπει να αναμειγνύεται με προϊόντα που δεν πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Τα όρια της γεωγραφικής περιοχής είναι τα εξής:

— στα νοτιοδυτικά: το λεκανοπέδιο Cheb, το Český les (Τσεχικό Δάσος), το δάσος Šumava, το δάσος Blanský και οι πρόποδες των ορέων Novohradské·

— στα νότια: το λεκανοπέδιο Třeboň, το νότιο άκρο των υψιπέδων Βοημίας-Μοραβίας, καθώς και ο ποταμός Dyje και ο ποταμός Μοράβας πέραν της πόλης Hodonín·

— στα νοτιοανατολικά: το δυτικό και βόρειο άκρο της προστατευόμενης φυσικής περιοχής των Λευκών Καρπαθίων·

— στα ανατολικά: το δυτικό, το βόρειο και το νοτιοανατολικό άκρο της προστατευόμενης φυσικής περιοχής των ορέων Beskydy·

— στα δυτικά η περιοχή οριοθετείται από τον ποταμό Ohře·

— στα βορειοδυτικά η περιοχή οριοθετείται από το λεκανοπέδιο Most και τον ποταμό Labe μέχρι την πόλη Děčín·

— στα βόρεια η περιοχή οριοθετείται από τους ποταμούς Ploučnice και Kamenice, τα όρη Lužické και πιο πέρα από το λεκανοπέδιο Liberec, τα νότια πρανή των ορέων Křkonoše, τα όρη Broumovské και τα νότια πρανή των ορέων Orlické·

στα βορειοανατολικά: οι πρόποδες του Kralický Sněžník, τα όρη Rychlebské και οι ορεινές περιοχές Zlatohorská, ο ποταμός Oranice μέχρι τη συμβολή του με τον ποταμό Orava, ο ποταμός Orava μέχρι τη συμβολή του με τον ποταμό Odra, ο ποταμός Odra μέχρι τη συμβολή του με τον ποταμό Olše, ο ποταμός Olše μέχρι τη συμβολή του με τον ποταμό Lomna και ο ποταμός Lomna μέχρι την προστατευόμενη φυσική περιοχή των ορέων Beskydy.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αίτηση καταχώρισης του προϊόντος «Český modrý mák» βασίζεται στις οργανοληπτικές και θρεπτικές ιδιότητες των συγκεκριμένων σπόρων παπαρούνας, οι οποίες τους διακρίνουν από άλλους σπόρους παπαρούνας στην αγορά και συνδέονται με την καλλιέργεια στη γεωγραφική περιοχή.

Το προϊόν που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Český modrý mák» έχει χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση, ενώ άλλοι σπόροι οποιούχου παπαρούνας —ιδιαίτερα της ανοιχτόχρωμης ποικιλίας— έχουν ουδέτερη γεύση και οσμή ή είναι άγευστοι και άοσμοι και, λόγω του πολύ λεπτού περισπέρμιου, έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε ίνες, λιγνίνη και συνοδευτικές ουσίες που επηρεάζουν σημαντικά τη γεύση. Ως εκ τούτου, το προϊόν «Český modrý mák» διαθέτει χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες που το διακρίνουν από άλλες ποικιλίες παπαρούνας. Οι σπόροι παπαρούνας περιέχουν εξαιρετικά πολύτιμα έλαια (κυρίως λινελαϊκό οξύ, αλλά και ελαϊκό, παλμιτικό, στεατικό και λινολενικό οξύ) σε ποσοστό από 40 έως 60 %.

Τα μοναδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Český modrý mák» οφείλονται στον συνδυασμό των συγκεκριμένων τύπων εδάφους και κλιματικών ζωνών στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή, στην οποία καλλιεργούνται παραδοσιακά παπαρούνες υπό αυτές τις συνθήκες για περισσότερα από 150 χρόνια. Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη καλύπτει όλες τις περιοχές στις οποίες απαντώνται οι προσδιοριζόμενοι τύποι εδάφους σε υψόμετρο έως και 700 m από τη στάθμη της θάλασσας. Οι περιοχές που προσδιορίζονται για την καλλιέργεια της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης περιλαμβάνουν κλιματικές ζώνες σε υψόμετρο έως και 700 m· βέλτιστες συνθήκες παραγωγής παρουσιάζουν οι ελαφρώς λοφώδεις έως επίπεδες περιοχές σε υψόμετρο από 300 έως 700 m στις ζώνες παραγωγής τεύτλων και κριθαριού ή πατάτας, καθώς και σιταριού και κριθαριού (Vrbenský, 1960). Οι κλιματικές ζώνες που προσδιορίζονται στον χάρτη κλιματικών ζωνών της Τσεχικής Δημοκρατίας αντιστοιχούν ουσιαστικά στους τύπους εδάφους.

### α) Προσδιοριζόμενοι τύποι εδάφους

pararendzina, rendzina [leptosol (ασβεστολιθικό)], arenic regosol, fluvisol (προσχωσιγενές), smonice (vertisol), chernozem (μαυρόχωμα), chernics, shedozem (γκρίζο χρώμα), hnedozem (καστανόχωμα), luvisol, modal cambisol, όξινο cambisol, dystic cambisol, ευτροφικό cambisol, pelozem (αργιλώδες cambisol), pseudogley (stagnosol), πυλώδες (gley), organosol, anthrosol.

### β) Κλιματικές ζώνες

θερμό, ξηρό κλίμα· θερμό, μέτρια ξηρό κλίμα· θερμό, μέτρια υγρό κλίμα· μέτρια θερμό, ξηρό κλίμα· μέτρια θερμό, μέτρια υγρό κλίμα· μέτρια θερμό (έως θερμό), εξαιρετικά υγρό κλίμα· μέτρια θερμό, υγρό κλίμα.

Η ποιότητα του προϊόντος «Český modrý mák» επηρεάζεται καθοριστικά από τις κλιματικές συνθήκες, ιδιαίτερα από τις θερμοκρασίες και τις βροχοπτώσεις στη διάρκεια του έτους, οι οποίες διαφέρουν σε μεγάλο βαθμό από αυτές άλλων περιοχών. Οι κλιματικές συνθήκες αποκτούν ιδιαίτερη σημασία όταν συνδυάζονται με τους τύπους εδάφους που απαντώνται στην οριοθετημένη περιοχή. Η βασική διαφορά μεταξύ του κλίματος στις προσδιοριζόμενες κλιματικές ζώνες και του κλίματος στις παράκτιες περιοχές εντοπίζεται στα χαρακτηριστικά της χειμερινής περιόδου (το επίπεδο του αποθέματος υγρασίας στην αρχή της άνοιξης είναι υψηλότερο και, συνεπώς, ευνοεί περισσότερο τη φύτευση), καθώς και στο γεγονός ότι η χαμηλότερη υγρασία κατά τους θερινούς μήνες δεν επηρεάζει αρνητικά την παραγωγή παπαρούνας, καθώς το φυτό αυτό δεν παρουσιάζει αντοχή στην υγρασία κατά την ωρίμαση. Η λειψυδρία αποτελεί αρνητικό παράγοντα που περιορίζει σημαντικά την παραγωγή παπαρούνας. Για την παραγωγή του προϊόντος «Český modrý mák» απαιτούνται τύποι δομημένου εδάφους με καλή διαχείριση υδάτων· οι συνθήκες στους προαναφερόμενους τύπους εδάφους είναι ιδανικές, καθώς επιτρέπουν τη σπορά σε ψυχρό έδαφος, με αποτέλεσμα να διατηρούνται τουλάχιστον η υπολειπόμενη χειμερινή υγρασία, η συμπύκνωση από το έδαφος και η υγρασία του αέρα. Στις κλιματικές ζώνες όπου καλλιεργείται η παπαρούνα (η οποία είναι μακροήμερο φυτό) επικρατούν ιδανικές συνθήκες ηλιοφάνειας και θερμότητας. Επιπλέον, αυτές οι μετεωρολογικές συνθήκες ευνοούν ιδιαίτερα και επιταχύνουν την ανθοφορία και την ωρίμαση της κάψας. Οι απαιτήσεις σε θερμότητα αλλάζουν κατά τη βλάστηση. Αυτές οι απαιτήσεις μπορούν να εκπληρωθούν καλύτερα μόνο στις κλιματικές ζώνες της Τσεχικής Δημοκρατίας, καθώς το υπερβολικά θερμό κλίμα επηρεάζει αρνητικά τον σχηματισμό λιπαρών ουσιών και, λόγω της αρνητικής συσχέτισης λιπιδίων-πρωτεϊνών, οδηγεί σε αύξηση των πρωτεϊνών, πρόδρομων ουσιών της μορφίνης.

Το προϊόν που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Český modrý mák» είναι ένα ελαιώδες φυτό παπαρούνας, το οποίο χαρακτηρίζεται από χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκαλοειδή και αρκετά χαμηλότερα επίπεδα μορφίνης και θηβαΐνης, όπως μαρτυρούν και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του (άρωμα και γεύση). Μακρόχρονη αναλύσεις που έχουν πραγματοποιηθεί στην Τσεχική Δημοκρατία και σε εργαστήρια του εξωτερικού έχουν επιβεβαιώσει ότι η περιεκτικότητα του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Český modrý mák» σε μορφίνη είναι κάτω από το όριο που προβλέπει η τοπική νομοθεσία. Το προϊόν χαρακτηρίζεται επίσης από πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε άλλα αλκαλοειδή. Άλλοι σπόροι παπαρούνας πρέπει να υποβληθούν σε επεξεργασία προκειμένου να χρησιμοποιηθούν σε τρόφιμα, καθώς περιέχουν, για παράδειγμα, δεκαπλάσια ποσότητα μορφίνης. Ωστόσο, η ποιότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (γεύση, άρωμα) αυτών των ποικιλιών παπαρούνας αλλοιώνονται κατά την εν λόγω επεξεργασία (πλύσιμο των σπόρων, θερμοσταθεροποίηση κ.λπ.). Με άλλα λόγια, τα θετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Český modrý mák» είναι φυσικά και αποδίδονται στη γεωγραφική περιοχή από την οποία προέρχεται το προϊόν, με αποτέλεσμα να μην απαιτείται επεξεργασία.

Το προϊόν που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Český modrý mák» έχει ωφέλιμες θρεπτικές ιδιότητες και περιέχει σημαντική ποσότητα διαιτητικών συστατικών. Παρουσιάζει ιδιαίτερα υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο (600 φορές μεγαλύτερη από το σιτάλευρο και εννέα φορές μεγαλύτερη από την ψίχα καρυδιών), υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη Ε, παντοθενικό οξύ, νιασίνη και θειαμίνη, καθώς και σε ανόργανα συστατικά (χαλκό, ψευδάργυρο, μαγνήσιο, σίδηρο).

Επιπλέον, το μεγαλύτερο γεωγραφικό πλάτος και το ευνοϊκό υψόμετρο έχουν θετική επίδραση, με αποτέλεσμα υψηλότερο ποσοστό ακόρεστων λιπαρών οξέων με μικρότερο ιξώδες και μικρότερη επιρρέπεια στην οξείδωση. Ακόμη, επηρεάζουν θετικά τις τιμές των πιο ευεργετικών θρεπτικών συστατικών. Αυτό δείχνουν μελέτες εμπειρογνομόνων και αποτελέσματα πειραμάτων τα οποία καθιστούν δυνατή την ανίχνευση της συμπεριφοράς των λιπαρών οξέων και των εστέρων τους (Steinbach M, Lazarovici M, Ille C, et al. Rev Tomaine Med Ing1, 451, 1964· Vereschagin AG, Biochimija 27, 1866, 1962). Το προϊόν που καλλιεργείται σε αυτή την κλιματική ζώνη περιέχει σημαντική ποσότητα λινολενικού και λινελαϊκού οξέος. Πρόκειται για ένα ακόμα χαρακτηριστικό που επιβεβαιώνει τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Český modrý mák», όπως προκύπτει από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που οφείλονται στη γεωγραφική καταγωγή του [Zehnálek P., «Mák – stále nedoceněný» (Παπαρούνα —εξακολουθεί να υποτιμάται), 4, Výchova a rotraviny (Διατροφή και τρόφιμα) 5/2016].

Λόγω των χαρακτηριστικών ποιότητας του προϊόντος «Český modrý mák», διάφορες χώρες αναγνωρίζουν τη μεγάλη αξία του, όπως φαίνεται από το γεγονός ότι ποσοστό άνω του 85 % των σπόρων εξάγεται. Αποτελεί δημοφιλές συστατικό τροφίμων, ιδιαίτερα σε χώρες όπου οι σπόροι παπαρούνας χρησιμοποιούνται ως γέμιση σε προϊόντα αρτοποιίας.

### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

[https://isdv.upv.cz/webapp/resdb.print\\_detail.det?pspis=OP/263](https://isdv.upv.cz/webapp/resdb.print_detail.det?pspis=OP/263)

---