

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2020/C 317/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„ČESKÝ MODRÝ MÁK“

ELi nr: PGI-CZ-02236 – 3.11.2016

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Český modrý mák“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Tšehhi

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Kaitstud geograafiline tähis „Český modrý mák“ hõlmab üheaastase sinise unimaguna (*Papaver somniferum* L.) seemneid, mis vastavad toidus kasutamise nõuetele käesolevas dokumendis esitatud kvaliteedispetsifikatsiooni kohaselt.

Kaitstud geograafilise tähisega toode „Český modrý mák“ on ette nähtud kasutamiseks toiduainetes ja lõpptarbijale tarbimiseks lubamisel peavad sellel olema järgmised omadused:

füüsikalised ja organoleptilised omadused:

välimus: umbes 1 mm pikkune neerukujuline seeme, mille pinnal on veidi kõrgemate ribidega ääristatud kuusnurksed sälgud, terve, kahjustamata, küps, ladustamiseks sobiv;

värvus: ere, taevasinine kuni sinakashall;

maitse: magus, veidi mõru nüansiga;

lõhn: eriomane, tootele „Český modrý mák“ iseloomulik, õrn ja meeldiv;

konsistents: vabalt voolav, ilma tükkideta;

keemiline ja toitumisalane teave:

keskmine toitumisalane teave 100 g mooniseemnete „Český modrý mák“ (valitud) kohta:

kaltsium: 1 402 mg;

vask: 2,20 mg;

rasvad: 45,80 g;

tsink: 10 mg;

niatsiin: 0,99 mg;

magneesium: 333 mg;

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

raud: 9,50 mg;
E-vitamiin: 4 mg;
naatrium: 21 mg;
tiamiin: 0,86 mg;
mangaan: 2 mg;
fosfor: 854 mg;
B6-vitamiin: 0,55 mg;
kaalium: 705 mg;
riboflaviin: 0,17 mg.

Morfiini, tebaiini ja kodeiini üldsisaldus ei tohi ületada 25 mg/kg seemne pinnal ja 0,8 % kupra kuivaines. Kaitstud geograafilise tähisega toodet „Český modrý mák“ ei tohi mingil juhul segi ajada tehniliste mooniseemnetega, mida toodetakse farmaatsiatööstuse toorainena.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

–

3.4. *Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kasvatamine, koristamine ja kuivatamine

Toodet kasvatatakse sobiva pinnasega määratletud piirkondades, kus külv tuleb lõpule viia 20. aprilliks.

Seemneid võib korjata mehhaniseeritult (tavaliselt tavapõllumajanduses) või võimaluse korral käsitsi (eriti mahepõllumajanduse korral).

Unimaguna põhu ja seemnete segu tuleb täielikult kuivatada aktiivventilatsiooniga hallides.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toodet ei tohi segada toodetega, mis ei vasta spetsifikaadi nõuetele.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafilise piirkonna piirid on kindlaks määratud järgmiselt:

- edelas: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les ja Novohradské hory jalam;
- lõunas: Třeboňská pánev, Českomoravská vrchovina lõunaserv ning Dyje ja Morava jõed alates Hodonínist;
- kagus: Valgete Karpaatide (Bílé Karpaty) maastikukaitseala lääne- ja põhjaserv;
- idas: Beskiidide (Beskydy) maastikukaitseala lääne-, põhja- ja kaguserv;
- läänes piirneb piirkond Ohře jõega;
- loodepiiriks on Mostecká pánev ja Elbe jõgi kuni Děčínini;
- põhjapiiriks on Ploučnice ja Chemnitz (Kamenice) jõed, Lužické hory ning kaugemal Liberecká pánev, Krkonoše lõunanõlvad, Broumovské hory ja Orlické hory lõunanõlvad;

kirdes: Kralický Sněžníku jalam, Rychlebské hory ja Zlatohorská vrchovina, Opavice jõgi kuni Opava jõega liitumise kohani, Opava jõgi kuni Oderi jõega liitumise kohani, Oderi jõgi kuni Olše jõega liitumise kohani, Olše jõgi kuni Lomná jõega liitumise kohani ning Lomná jõgi kuni Beskiidide (Beskydy) maastikukaitsealani.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toote „Český modrý mák“ registreerimise taotlus põhineb kõnealuste mooniseemnete organoleptilistel ja toitumisalastel omadustel, mis eristavad neid muudest turul olevatest mooniseemnetest ja on seotud kasvatamisega geograafilises piirkonnas.

Kaitstud geograafilise tähisega tootel „Český modrý mák“ on iseloomulik lõhn ja maitse, sest muudel sinise unimaguna seemnetel, eelkõige heledavärvilistel, on mitte midagi ütlev maitse ja lõhn või puuduvad need üldse, ning väga õhukese seemnekesta tõttu sisaldavad need vähe kiudusid ja ligniini ning kaasnevaid aineid, mis on maitse seisukohast olulised. Seega on tootel „Český modrý mák“ iseloomulikud organoleptilised omadused, mis eristavad seda teistest unimagunatest. Mooniseemned sisaldavad 40–60 % väga väärtuslikke õlisid (ülekaalus on linoolhape, samuti ka oleiin-, palmitiin-, steariin- ja ka linoleenhape).

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Český modrý mák“ ainulaadsed omadused on seotud kõnealuse geograafilise piirkonna konkreetsete mullatüüpide ja kliimapiirkondade kombinatsiooniga, järgides rohkem kui 150 aasta pikkust unimagunate neis tingimustes kasvatamise traditsiooni. Kaitstud geograafiline tähis hõlmab kõiki määratletud mullatüüpidega piirkondi kuni 700 m kõrgusel merepinnast. Kaitstud geograafilise tähisega toote kasvatamiseks mõeldud piirkonnad hõlmavad kliimapiirkondi kuni 700 m kõrgusel, ent parimad tootmistingimused on peedi ja odra või kartuli, nisu ja odra tootmispiirkondade kergelt mägistel kuni tasastel aladel, mille kõrgus merepinnast jääb vahemikku 300–700 m (Vrbenský, 1960). Tšehhi Vabariigi kliimapiirkondade kaardil määratletud kliimapiirkonnad vastavad oluliselt mullatüüpidele.

a) Kindlaks määratud mullatüübid:

pararendzina, rendsiina (paepalne muld), rähkne muld (*arenic regosol*), lammimuld, *smonice* (vertisol-tüüpi muld), *chernozem* (mustmuld), *chernics*, *shedozem* (hallmuld), *hnedozem* (pruunmuld), leetjas muld, leostunud mullad (*modal cambisol*, *acidic cambisol*, *dystric cambisol*, *eutrophic cambisol*), *pelozem* (leostunud savimuld), pseudo-gleimuld (*stagnosol*), gleimuld, *organosol*, *anthrosol*.

b) Kliimapiirkonnad:

soe, kuiv; soe, poolkuiv; soe, poolniiske; mõõdukalt soe, kuiv mõõdukalt soe, poolniiske; mõõdukalt soe (kuni soe), märkimisväärselt niiske; mõõdukalt soe, niiske.

Toote „Český modrý mák“ kvaliteedi määravad oluliselt kliimatingimused, eriti temperatuurid ja sademete hulk aasta jooksul, mis erinevad märkimisväärselt teiste piirkondade omadest. See on eriti oluline koos määratletud piirkonnas esinevate mullatüüpidega. Peamine erinevus määratletud kliimapiirkondade kliima ja rannikukliima vahel on talveperiood (niiskusvarud on varakevadel suuremad ja istutamiseks palju sobivamad) ning ka asjaolu, et väiksem niiskus suvekuudel ei avalda kahjulikku mõju unimagunate tootmisele, sest unimagun ei suuda küpsemise ajal taluda niisket ilma. Unimagunate tootmise puhul on oluline kahjulik piirav tegur veepuudus. Toode „Český modrý mák“ vajab hea veerežiimiga struktuurseid mullatüüpe; tingimused nimetatud mullatüüpides on suurepärased, sest need võimaldavad põllukultuure külvata külma mulda, milles on säilinud vähemalt järelejäänud talvine niiskus ning mulla ja õhuniiskuse kondensatsioon. Päikesepaisteline ja soe ilm on ideaalne pikapäevataimena tuntud unimaguna kasvatamiseks kasutatavates kliimapiirkondades. Selline ilm on väga soovitatav ka kuarde õitsemise ja küpsemise ajal, sest see kiirendab seda protsessi. Soojusnõuded muutuvad kasvuperioodil. Kõige paremini saab neile nõuetele vastata üksnes Tšehhi Vabariigi kliimapiirkondades, sest liiga soe kliima avaldab negatiivset mõju rasvade tekkele ning lipiidide ja valkude sisalduse negatiivse korrelatsiooni tõttu suureneb valkude – morfiini lähteainete – sisaldus.

Kaitstud geograafilise tähisega toode „Český modrý mák“ on õlirikas unimagunataim, mida iseloomustab alkaloidide väike sisaldus ning mille iseloomulikuks tunnuseks on ka märgatavalt väiksem morfiini- ja tebainisisaldus, mida näitavad ka selle organoleptilised omadused (lõhn ja maitse). Tšehhi Vabariigis ja välislaborites läbi viidud pikaajalised analüüsid on kinnitanud, et kaitstud geograafilise tähisega tootes „Český modrý mák“ on morfiinisaldus väiksem kui kohalikes õigusaktides sätestatud piirnorm. Toodet iseloomustab ka muude alkaloidide väga väike sisaldus. Muid mooniseemneid tuleb toidus kasutamiseks töödelda, sest näiteks nende morfiinisaldus on kümme korda suurem. Sellise töötlemise käigus (seemnete pesemine, termostabiliseerimine jne) halvenevad kõnealuste unimaguna sortide kvaliteedi- ja organoleptilised omadused (maitse, lõhn). Teisisõnu, kaitstud geograafilise tähisega toote „Český modrý mák“ positiivsed organoleptilised omadused tekivad looduslikult selle geograafilise piirkonna tulemusel, kust toode on pärit, ning seda pole vaja töödelda.

Kaitstud geograafilise päritoluga tootel „Český modrý mák“ on kasulikud toiteväärtuslikud omadused ja see sisaldab märkimisväärset hulgal dieetkoostisosi. Sellel on eriti suur kaltsiumisisaldus (600 korda suurem kui nisujahul ja üheksa korda suurem kui kreeka pähkli tuumadel), suur E-vitamiini, pantoteenhappe, niatsiini ja tiamiini sisaldus ning suur mineraalainete (vask, tsink, magneesium, raud) sisaldus.

Lisaks avaldavad suurem laiuskraad ja soodsam kõrgus merepinnast positiivset mõju väiksema viskoossusega ja oksüdatsioonile vähem vastuvõtlike küllastamata rasvhapete suuremale osakaalule. Samuti mõjutavad need positiivselt kasulikumaid toiteväärtusi. Seda tõendavad eksperdiuuringud ja katsetulemused, mis võimaldavad tuvastada rasvhapete ja nende estrite käitumist (Steinbach, M., Lazarovici, M., Ille, C., jt. Rev Tomaine Med Ing1, 451, 1964; Vereschagin AG, Biochimija 27, 1866, 1962). Selles kliimapiirkonnas kasvanud toode sisaldab märkimisväärset hulgal linoleen- ja linoolhapet. See kinnitab veelgi kaitstud geograafilise tähisega toote „Český modrý mák“ eripära, mis tuleneb selle geograafilise päritoluga seotud eristatavatest omadustest (Zehnálek, P., „Mák – stále nedoceněný“ („Unimagun – endiselt alahinnatud“), 4, Výživa a potraviny (Toitumine ja toit) 5/2016).

Toode „Český modrý mák“ on oma kvaliteediomaduste tõttu paljudes riikides kõrgelt hinnatud – seda tõendab asjaolu, et üle 85 % toote „Český modrý mák“ seemnetest eksporditakse. See on populaarne toidu koostisosa, eriti neis riikides, kus mooniseemneid kasutatakse pagaritoodete täidisena.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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