

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 317/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«ČESKÝ MODRÝ MÁK»

N° UE: PGI-CZ-02236 — 3.11.2016

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Český modrý mák»

2. État membre ou pays tiers

Tchéquie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'indication géographique protégée «Český modrý mák» désigne la graine de l'espèce annuelle de pavot bleu (*Papaver somniferum* L.) qui satisfait aux exigences applicables aux usages alimentaires conformément au cahier des charges de qualité visé dans le présent document.

Le produit portant l'indication géographique protégée «Český modrý mák» est utilisé à des fins alimentaires. Au moment de sa mise à la disposition du consommateur final, il doit présenter les caractéristiques suivantes:

Propriétés physiques et organoleptiques:

Aspect: graine réniforme mesurant environ 1 mm de longueur, dont la surface présente des facettes hexagonales bordées d'une légère crête, saine, intacte, à maturité, apte à la conservation.

Couleur: bleu ciel à bleu-gris.

Saveur: douce, avec des notes d'amertume.

Arôme: intense, typique du «Český modrý mák», délicat et agréable.

Consistance: graines non agglomérées.

Valeurs chimiques et nutritionnelles:

Valeurs nutritionnelles moyennes sélectionnées pour 100 g de «Český modrý mák»:

calcium 1 402 mg

cuivre 2,20 mg

matières grasses 45,80 g

zinc 10 mg

niacine 0,99 mg

magnésium 333 mg

(1) () JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

fer 9,50 mg
vitamine E 4 mg
sodium 21 mg
thiamine 0,86 mg
manganèse 2 mg
phosphore 854 mg
vitamine B6 0,55 mg
potassium 705 mg
riboflavine 0,17 mg

La teneur totale en morphine, thébaïne et codéine à la surface des graines doit être inférieure ou égale à 25 mg/kg et à 0,8 % de la matière sèche des capsules. Le produit portant l'indication géographique protégée «Český modrý mák» ne doit en aucun cas être confondu avec le «pavot à opium», qui est cultivé comme ingrédient pour l'industrie pharmaceutique.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Culture, récolte et séchage

Le produit est cultivé sur des terres appropriées de l'aire délimitée. Les semis s'effectuent au plus tard le 20 avril.

La récolte des graines est mécanisée (généralement dans le cadre de l'agriculture conventionnelle) ou manuelle (principalement en agriculture biologique).

Les graines et la paille de pavot sont mises à sécher dans des salles équipées d'une ventilation active.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le produit ne doit pas être mélangé avec un autre produit ne remplissant pas les conditions du cahier des charges.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Délimitation concise de l'aire géographique**

Les limites de l'aire géographique sont définies comme suit:

— au sud-ouest: par le bassin de Cheb, le massif de Český les, la Šumava, le massif de Blanský les et le piémont des monts Novohradské hory,

— au sud: par le bassin de Třeboň, la limite sud du plateau tchéco-morave et par les cours d'eau Dyje et Morava en aval de Hodonín,

— au sud-est: par les arêtes occidentale et septentrionale de la zone protégée du massif des Carpates blanches,

— à l'est: par les arêtes occidentale, septentrionale et sud-ouest de la zone protégée des Beskydes,

— à l'ouest, par le bassin hydrographique de l'Ohře (Eger),

— au nord-ouest, par le bassin de Most et l'Elbe en amont de Děčín,

— au nord, par les cours d'eau Ploučnice et Kamenice et par les monts de Lusace, ainsi que par le bassin de Liberec, les pentes sud des monts des Géants, les formations rocheuses de Broumov et les pentes sud des monts d'Orlice,

au nord-est: par le piémont du mont Kralický Sněžník, par le massif Rychlebské hory et les collines Zlatohorská vrchovina, par le cours d'eau Opavice jusqu'à sa confluence avec l'Opava, par l'Opava jusqu'à sa confluence avec l'Odra (Oder), par l'Odra jusqu'à sa confluence avec l'Olše, par l'Olše jusqu'à sa confluence avec la Lomná et par la Lomná jusqu'à la zone protégée des Beskydes.

5. Lien avec l'aire géographique

La demande d'enregistrement du «Český modrý mák» repose sur les propriétés sensorielles et nutritionnelles des graines de pavot, qui les distinguent des autres graines de pavot commercialisées et qui sont liées à l'aire géographique délimitée.

Le produit bénéficiant de l'indication géographique protégée «Český modrý mák» offre la garantie d'un arôme et d'un goût caractéristiques, car les graines d'autres types de pavot bleu, en particulier celles de couleur claire, ont peu de goût et d'arôme, voire aucun, et ont un testa très fin, d'où une faible teneur en fibres et en lignine, ainsi qu'en d'autres substances importantes gustativement. Le «Český modrý mák» est donc le type même de produit dont les qualités sensorielles caractéristiques le distinguent des autres graines de pavot. La graine de pavot contient 40 à 60 % d'une huile très précieuse (principalement constituée d'acide linoléique ainsi que d'acide oléique, d'acide palmitique, d'acide stéarique et d'acide linoléique).

Les qualités uniques du produit portant l'indication géographique protégée «Český modrý mák» sont dues à la combinaison de types de sols spécifiques et de régions climatiques dans l'aire géographique considérée, ainsi qu'à l'existence d'une tradition de culture du pavot dans ces mêmes conditions, qui remonte à plus de 150 ans. Relèvent de l'aire délimitée pour la culture du produit portant l'indication géographique protégée «Český modrý mák» toutes les zones présentant ces types de sols et ne dépassant pas 700 m d'altitude. Les régions désignées pour la culture du produit portant l'indication géographique protégée «Český modrý mák» comprennent les régions climatiques ne dépassant pas 700 m d'altitude. Les sols qui présentent les meilleures conditions de production sont ceux situés dans les zones légèrement accidentées et les zones de plaines situées entre 300 et 700 m d'altitude, du type betterave-orge jusqu'au type pomme-de-terre-blé, ainsi que du type orge (Vrbenský, 1960). Les régions climatiques indiquées sur la carte des régions climatiques de la République tchèque correspondent en grande partie aux types de sols visés.

a) Types de sols

Pararendzine, rendzine, regosol arénique, fluvisol, smectite, tchernoziom, chernitzas, sols gris, sols bruns, luvisol, cambisol, cambisol modal, cambisol acide, cambisol dystrique, cambisol eutrophe, pelosol, sol à pseudogley, sol à gley, organosol, anthrosol.

b) Régions climatiques

Chaude, sèche; chaude, moyennement sèche; chaude, moyennement humide; moyennement chaude, sèche; moyennement chaude, moyennement humide; moyennement chaude (à chaude), très humide; moyennement chaude, humide.

La qualité du «Český modrý mák» est largement liée aux conditions climatiques, et en particulier à l'évolution des températures et des précipitations tout au long de l'année, qui diffèrent sensiblement de celles des autres territoires. Associées aux types de sols présents dans l'aire délimitée, elles constituent un facteur essentiel. Ce qui différencie le plus le climat des régions climatiques considérées du climat maritime tient à la nature des hivers (le niveau des réserves d'humidité y est plus élevé au début du printemps et donc plus approprié pour les semis) et également au fait que le niveau insuffisant d'humidité durant la période estivale n'est pas un obstacle à la production du pavot, cette plante supportant mal l'humidité durant sa maturation. La pénurie d'eau est un facteur de limitation important dans la production du pavot. Le «Český modrý mák» exige des sols structurés ayant un bon régime hydrique. Les conditions observées dans les types de sols considérés sont donc idéales, puisqu'elles permettent d'effectuer les semis dans des sols froids, avec la garantie d'une humidité hivernale résiduelle, de condensation au sol et d'humidité de l'air. L'ensoleillement et la chaleur enregistrés dans les régions climatiques conviennent parfaitement à la culture du pavot, qui est une plante héméroperiodique, et sont indispensables durant les phases de floraison et de maturation des capsules, car ils contribuent à accélérer ces processus. Le besoin de chaleur varie au cours de la période de végétation, et seules les régions climatiques de la République tchèque permettent d'y répondre de la manière la plus optimale qui soit. En effet, les climats trop chauds influent négativement sur la formation des matières grasses et, du fait de la corrélation négative du rapport lipides/protéines qui en découle, le taux de protéines-précurseurs de morphine augmente.

Le produit portant l'indication géographique protégée «Český modrý mák» est un pavot oléagineux, qui se distingue par sa faible teneur en alcaloïdes ainsi par des teneurs en morphine et en thébaine nettement moins élevées, caractéristiques propres de ce produit, dont témoignent également ses propriétés sensorielles (saveur et arôme). Des analyses réalisées en laboratoire sur une longue période en République tchèque et à l'étranger permettent d'affirmer que la teneur en morphine du produit portant l'indication géographique protégée «Český modrý mák» est inférieure à la limite établie par la législation locale. Ce produit se caractérise aussi par ses teneurs très faibles en autres alcaloïdes. Les autres pavots doivent nécessairement subir des traitements pour pouvoir être utilisés à des fins alimentaires, leur teneur en morphine, par exemple, pouvant être jusqu'à 10 fois supérieure. Or, ces traitements (lavage des graines, thermostabilisation, etc.) ont pour effet d'altérer la qualité et les propriétés sensorielles (saveur, arôme) de ces variétés de pavot. Le produit portant l'indication géographique protégée «Český modrý mák» acquiert donc ses qualités sensorielles de manière naturelle: il les tire de l'aire géographique dont il est originaire et ne nécessite aucun traitement.

Le produit portant l'indication géographique protégée «Český modrý mák» possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques et contient une quantité considérable de composants diététiques. Il affiche une teneur élevée en calcium (600 fois supérieure à celle de la farine et 9 fois supérieure à celle des cerneaux de noix), en vitamine E, en acide pantothénique, en niacine, en thiamine et en minéraux (cuivre, zinc, magnésium, fer).

Une latitude élevée et une altitude idéale favorisent également une proportion accrue d'acides gras insaturés avec une viscosité plus faible et une tendance à l'oxydation de ces derniers et aussi des valeurs nutritionnelles plus importantes. Ce constat est corroboré par des études et les résultats d'essais réalisés afin de détecter le comportement des acides gras et de leurs esters (Steinbach M., Lazarovici M., Ille C., et al. *Rev Tomaine Med Ing1*, 451, 1964; Vereschagin AG, *Biochimija* 27, 1866, 1962). Le produit cultivé dans la région climatique considérée possède des teneurs non négligeables d'acide linoléique et d'acide linoléique. Ces données confirment une fois de plus la spécificité du produit portant l'indication géographique protégée «Český modrý mák», qui tient à des caractéristiques particulières attribuables à son origine géographique (Zehnálek P., *Mák — stále nedoceněný*, 4, *Výživa a potraviny* 5/2016).

Les caractéristiques qualitatives du «Český modrý mák» en font un produit très apprécié dans de nombreux pays. La meilleure preuve en est que plus de 85 % de la production de «Český modrý mák» est exportée. C'est un ingrédient alimentaire très demandé, en particulier dans les pays dans lesquels les graines de pavot sont utilisées dans des produits de boulangerie.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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