

**Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2020/C 317/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

**“ČESKÝ MODRÝ MÁK”**

**EU-nr.: PGI-CZ-02236 — 3.11.2016**

**BOB ( ) BGA (X)**

**1. Naam/namen**

“Český modrý mák”

**2. Lidstaat of derde land**

Tsjechië

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.8 — Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

De beschermde geografische aanduiding “Český modrý mák” heeft betrekking op de zaden van de eenjarige slaapbol (blauw maanzaad — *Papaver somniferum* L.) die voldoen aan de voorschriften voor gebruik in levensmiddelen overeenkomstig de kwaliteitsspecificaties in dit document.

Het product met de beschermde geografische aanduiding “Český modrý mák” is bestemd voor gebruik in levensmiddelen en moet, wanneer het voor consumptie wordt aangeboden aan de eindverbruiker, de volgende kenmerken vertonen:

Fysieke en organoleptische kenmerken:

Uiterlijk: niervormige zaden, ongeveer 1 mm lang, aan de oppervlakte zeshoekige inkepingen met licht uitstekende randen, gezond, onbeschadigd, rijp en geschikt voor opslag.

Kleur: helder, hemelsblauw tot blauwgrijs.

Smaak: zoet, met een licht bittere toets.

Geur: karakteristiek, typisch voor “Český modrý mák”, delicaat en aangenaam.

Consistentie: los, geen klonters.

Chemische gegevens en voedingswaarden:

Gemiddelde geselecteerde voedingswaarden per 100 g “Český modrý mák”-maanzaad:

calcium: 1 402 mg

koper: 2,20 mg

vetten: 45,80 g

zink: 10 mg

niacine: 0,99 mg

magnesium: 333 mg

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

ijzer: 9,50 mg  
vitamine E: 4 mg  
natrium: 21 mg  
thiamine: 0,86 mg  
mangaan: 2 mg  
fosfor: 854 mg  
vitamine B6: 0,55 mg  
kalium: 705 mg  
riboflavine: 0,17 mg

Het totaalgehalte aan morfine, thebaïne en codeïne op het maanzaad zelf mag niet meer dan 25 mg/kg bedragen en in de droge stof van de zaaddoos niet meer dan 0,8 %. Het product met de beschermde geografische aanduiding "Český modrý mák" mag niet worden verward met zaad van opiumpapaver dat wordt geproduceerd als grondstof voor farmaceutisch gebruik.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Telen, oogsten en drogen:

Het product wordt geteeld op geschikte stukken grond in het afgebakende gebied, en wordt uiterlijk op 20 april ingezaaid.

De oogst kan met machines (gebruikelijk in de conventionele landbouw) of met de hand gebeuren (met name in het geval van biologische landbouw).

De mengeling van papaverstro en -zaad moet volledig worden gedroogd in ruimten met actieve ventilatie.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspens, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product mag niet worden vermengd met producten die niet voldoen aan de voorschriften van het productdossier.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De grenzen van het geografische gebied worden als volgt afgebakend:

- in het zuidwesten: het bekken van Cheb, Český les, Šumava, Blanský les en de uitlopers van de Novohradské-bergen;
- in het zuiden: het bekken van Třeboň, de zuidelijke rand van het Tsjechisch-Moravische hoogland, en de rivieren de Dyje en de Morava stroomafwaarts van Hodonín;
- in het zuidoosten: de westelijke en noordelijke randen van het beschermde landschapsgebied Bílé Karpaty (de Witte Karpaten);
- in het oosten: de westelijke, noordelijke en zuidoostelijke randen van het beschermde landschapsgebied Beskydy (de Beskiden);
- in het westen wordt het gebied begrensd door de rivier de Ohře;
- de noordwestelijke grens wordt afgebakend door het bekken van Most en de Elbe tot in Děčín;
- de Ploučnice-rivier, de Kamenice-rivier en de Lužické hory (het Lausitzer-gebergte) en verderop het bekken van Liberec, de zuidelijke hellingen van de Krkonoše, de Broumovské hory en de zuidelijke hellingen van de Orlické hory vormen de noordelijke grens;

in het noordoosten: de uitlopers van Kralický Sněžník, de Rychlebské hory en Zlatohorská vrchovina, de Opavice-rivier tot waar deze samenstroomt met de Opava, de Opava tot waar deze samenstroomt met de Oder, de Oder tot waar deze samenstroomt met de Olše, de Olše tot waar deze samenstroomt met de Lomná en de Lomná tot aan het beschermde landschapsgebied Beskydy.

## 5. Verband met het geografische gebied

De aanvraag tot registratie van de naam “Český modrý mák” stoelt op de sensorische kenmerken en voedingseigenschappen van het maanzaad, die het onderscheiden van ander maanzaad op de markt en verband houden met de teelt ervan in het geografische gebied.

In tegenstelling tot de zaden van andere blauwe papaver, met name de lichtgekleurde variant, die een neutrale smaak en geur of helemaal geen smaak en geur hebben en wegens hun zeer dunne zaadhuid weinig vezels, lignine en begeleidendes stoffen bevatten die van belang zijn voor de smaak, heeft het product met de beschermde geografische aanduiding “Český modrý mák” een karakteristiek aroma en een karakteristieke smaak. “Český modrý mák” is dus een product met kenmerkende sensorische eigenschappen die het onderscheiden van andere papaver. Het maanzaad bevat 40 tot 60 % zeer waardevolle oliën (vooral linolzuur, maar ook oliezuur, palmitinezuur, stearinezuur en linoleenzuur).

De unieke kenmerken van het product met de beschermde geografische aanduiding “Český modrý mák” houden verband met een combinatie van specifieke bodemtypes en klimaatgebieden in het betrokken geografische gebied, en met de meer dan 150 jaar oude traditie van de papaverteelt onder deze omstandigheden. De beschermde geografische aanduiding omvat alle gebieden met de omschreven bodemtypes tot een hoogte van 700 m boven zeeniveau. De voor de teelt van de beschermde geografische aanduiding aangewezen gebieden omvatten klimaatgebieden tot op 700 m hoogte, en de beste productieomstandigheden treft men aan in licht glooiende tot vlakke gebieden op een hoogte van 300-700 m in gebieden waar bieten en gerst of aardappelen, tarwe en gerst worden verbouwd (Vrbenský, 1960). De op de kaart van de Republiek Tsjechië aangegeven klimaatgebieden stemmen grotendeels overeen met de bodemtypes.

### a) Gespecificeerde bodemtypes

Pararendzina, rendzina (leptosol (kalkrijk)), zandige regosol, fluvisol, smonice (vertisol), chernozem (zwarte aarde), chernitza, shedozem (grijze aarde), hnedozem (bruine aarde), luvisol, modale cambisol, zure cambisol, dystrische cambisol, eutrofe cambisol, pelozem (kleiige cambisol), pseudogley (stagnosol), gley, organosol en anthrosol.

### b) Klimaatgebieden

Warm, droog; warm, gematigd droog; warm, gematigd vochtig; gematigd warm, droog gematigd warm, gematigd vochtig; gematigd warm (tot warm), aanzienlijk vochtig; matig warm, vochtig.

De kwaliteit van “Český modrý mák” wordt in belangrijke mate bepaald door de klimaatomstandigheden, en vooral door de temperaturen en de neerslag door het jaar heen, waarbij grote verschillen bestaan in vergelijking met andere gebieden. Dit is met name van belang in samenspel met de in het afgebakende gebied aanwezige bodemtypes. Het belangrijkste verschil tussen het klimaat in de afgebakende klimaatgebieden en een kustklimaat is merkbaar in de winter (aan het begin van het voorjaar zijn de vochtreserves er groter en dus geschikter voor aanplant) maar ook aan het feit dat de lage vochtigheid in de zomermaanden geen negatieve gevolgen heeft voor de papaverteelt, aangezien de papaverplant tijdens haar rijpingsperiode geen vochtigheid verdraagt. Watertekorten vormen een aanzienlijke belemmering voor de papaverproductie. “Český modrý mák” vereist gestructureerde bodemtypes met een goede waterhuishouding; de omstandigheden in de aangegeven bodemtypes zijn ideaal omdat die het mogelijk maken de gewassen in koude grond te zaaien, zodat ten minste de resterende wintervochtigheid, condensatie uit de grond en luchtvochtigheid behouden blijven. Zonnig en warm weer is ideaal in de klimaatgebieden die worden gebruikt voor de teelt van papaver, een langedagplant. Dergelijk weer is ook zeer wenselijk tijdens de bloei en rijping van de zaaddozen, omdat het dit proces versnelt. De warmtevereisten van de plant veranderen in de loop van de vegetatieperiode. Die vereisten kunnen alleen in de klimaatgebieden van Tsjechië het best worden vervuld, omdat een te warm klimaat een negatief effect heeft op de vetvorming en, wegens de negatieve correlatie tussen vet- en eiwitgehalte, leidt tot een toename van eiwitten (de precursoren van morfine).

Het product met de beschermde geografische aanduiding “Český modrý mák” is een oliehoudend maanzaad dat zich typeert door een laag alkaloidengehalte en aanzienlijk lagere morfine- en thebaïnegehalten, wat ook blijkt uit de sensorische eigenschappen (smaak en aroma) van het product. In Tsjechië en in buitenlandse laboratoria uitgevoerde langetermijnanalyses hebben aangetoond dat het morfinegehalte van het product met de beschermde geografische aanduiding “Český modrý mák” onder de in de plaatselijke wetgeving vastgestelde limiet ligt. Het product wordt ook gekenmerkt door een zeer laag gehalte aan andere alkaloiden. Ander maanzaad moet eerst worden bewerkt voor gebruik als levensmiddel, omdat bijvoorbeeld het morfinegehalte ervan maar liefst tien keer zo hoog is. De kwaliteits- en sensorische kenmerken (smaak, aroma) van die papavervariëteiten verslechteren echter tijdens bewerking (wassen van de zaden, thermostabilisatie enz.). De positieve sensorische kenmerken van het product met de beschermde geografische aanduiding “Český modrý mák” komen met andere woorden van nature voor ten gevolge van het geografische gebied waaruit het product afkomstig is, en bewerking is dus niet nodig.

Het product met de beschermde geografische aanduiding “Český modrý mák” heeft heilzame voedingseigenschappen en bevat een aanzienlijke hoeveelheid voedingsingrediënten. Het maanzaad heeft een bijzonder hoog calciumgehalte (zeshonderd keer zoveel als tarwebloem en negen keer zoveel als walnoten), een hoog gehalte aan vitamine E, pantotheenzuur, niacine en thiamine en aan mineralen (koper, zink, magnesium en ijzer).

De hogere breedtegraad en de gunstige hoogteligging bevorderen bovendien het aandeel onverzadigde vetzuren met een lagere viscositeit en een geringere neiging tot oxidatie, en hebben ook een positieve invloed op de gunstiger voedingswaarden. Daarvan getuigen deskundigenstudies en de resultaten van experimenten die de detectie van het gedrag van vetzuren en hun esters mogelijk maken (Steinbach, M., Lazarovici, M., Ille, C., et al., Rev Tomaine Med Ing1, 451, 1964; Vereschagin AG, Biochimija 27, 1866, 1962). Het in dit klimaatgebied geteelde product bevat aanzienlijke hoeveelheden linoleen- en linolzuur. Dat bevestigt nogmaals de specifieke aard van het product met de beschermde geografische aanduiding “Český modrý mák”, die voortvloeit uit de onderscheidende kenmerken die het product aan zijn geografische oorsprong dankt (Zehnálek, P., “Mák — stále nedoceněný” (De papaver — Nog steeds onderschat), 4, Výživa a potraviny 5/2016).

Dankzij de kwaliteitskenmerken van “Český modrý mák” is het maanzaad in een aantal landen erg gewaardeerd, zoals blijkt uit het feit dat meer dan 85 % van dit maanzaad wordt geëxporteerd. Het is een populair voedsel ingrediënt, in het bijzonder in landen waar maanzaad wordt gebruikt als vulling in bakkerijproducten.

### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

---