Ref. Ares(2020)1970995 - 07/04/2020

Jednotný dokument

Český modrý mák
EU č.: PGI-CZ-02236
Odesláno dne 07-04-2020
PGI

1. NÁZEV (NÁZVY) K ZÁPISU

Český modrý mák

2. STÁT ŽADATELE

Česko

3. POPIS ZEMĚDĚLSKÉHO PRODUKTU NEBO POTRAVINY

3.1. Druh produktu

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Chráněné zeměpisné označení Český modrý mák je určeno pro semena jednoleté formy máku setého modrosemenného (Papaver somniferum L.), která splňují požadavky na potravinářské využití v souladu se specifikací jakosti uvedenou v tomto dokumentu.

Produkt s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák je určen k využití v potravinářství a při uvedení ke konzumaci konečnému spotřebiteli musí vykazovat tyto vlastnosti:

Fyzikální a organoleptické vlastnosti:

Vzhled: semeno ledvinovité, dlouhé cca 1,0 mm, na povrchu rozbrázděné v šestiúhelníkové plošky ohraničené mírně vystouplými žebry, zdravé, nepoškozené, vyzrálé, schopné skladování.

Barva: jasná, blankytně modrá až modrošedá.

Chuť: sladká, přecházející do jemně hořkého nádechu.

Vůně: výrazná, typická pro Český modrý mák, jemná a příjemná.

Konzistence: sypká, bez hrudek.

Chemické a výživové údaje:

Průměrné výživové údaje na 100 g Českého modrého máku (vybrané):

vápník 1402 mg

měď 2,20 mg

tuky 45,80 g

zinek 10 mg

niacin 0,99 mg

hořčík 333 mg

železo 9,50 mg

vitamin E 4 mg

sodík 21 mg

thiamin 0,86 mg

mangan 2 mg

fosfor 854 mg

vitamin B6 0,55 mg

draslík 705 mg

riboflavin 0,17 mg

Celkový obsah morfinu, thebainu a kodeinu nesmí přesáhnout 25 mg/kg na povrchu semene a 0,8 % v sušině tobolky. Produkt s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák nemůže být v žádném případě zaměňován s technickým mákem produkovaným jako surovina pro farmaceutické využití.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

-

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Pěstování, sklizeň a sušení

Produkt se pěstuje na vhodných půdách ve vymezených oblastech, kdy doba setí musí proběhnout nejpozději do 20. dubna.

Sklizeň semen může být mechanizovaná (zpravidla v konvenčním zemědělství), případně ruční (především v ekologickém zemědělství).

Směs makoviny a máku musí být dosušena v halách s aktivním větráním.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Musí být zajištěno, aby nedošlo ke smísení s produkty, které nesplňují požadavky specifikace.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

-

4. STRUČNÉ VYMEZENÍ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Hranice zeměpisné oblasti jsou definovány následujícím způsobem:

- na jihozápadě: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les a podhůří Novohradských hor,

- na jihu: Třeboňská pánev, jižní okraj Českomoravské vrchoviny a řeky Dyje a Morava za Hodonínem,

- na jihovýchodě: západní a severní okraj chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty,

- na východě: západní, severní a jihovýchodní okraj chráněné krajinné oblasti Beskydy,

- na západě je daná oblast vymezena povodím řeky Ohře,

- severozápadní hranici vymezuje Mostecká pánev a řeka Labe po Děčín,

- severní hranici tvoří řeky Ploučnice a Kamenice a Lužické hory a dále Liberecká pánev, jižní svahy Krkonoš, Broumovské hory a jižní svahy Orlických hor,

- na severovýchodě: podhůří Kralického Sněžníku, Rychlebské hory a Zlatohorská vrchovina, řeka Opavice k soutoku s Opavou, Opava k soutoku s Odrou, Odra k soutoku s Olší, Olše k soutoku s Lomnou a Lomná až po chráněnou krajinnou oblast Beskydy.

5. SOUVISLOST SE ZEMĚPISNOU OBLASTÍ

Žádost o zápis produktu Český modrý mák je založena na senzorických a výživových vlastnostech tohoto máku, kterými se odlišuje od jiných máků uváděných na trh a které souvisí s pěstováním v dané zeměpisné oblasti.

Produkt s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák garantuje typickou makovou vůni a chuť, protože semena jiných modrých máků, především pak obecně světlá, mají nevýraznou chuť i vůni nebo ji nemají vůbec a díky velmi tenkému osemení také nízký obsah vlákniny a ligninu včetně chuťově významných doprovodných látek. Český modrý mák je tak představitelem produktu s typickými senzorickými vlastnostmi, které jej odlišují od ostatních máků. Makové semeno obsahuje 40 až 60 % velmi hodnotných olejů (převažuje kyselina linolová a dále jsou obsaženy kyseliny olejová, palmitová, stearová a také linolenová).

Výjimečné vlastnosti produktu s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák jsou vázány na kombinaci specifických půdních typů a daných klimatických regionů v dané zeměpisné oblasti, a to v návaznosti na tradici pěstování máku v daných podmínkách přesahující 150 let. Do oblasti vymezené pro pěstování produktu s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák jsou zahrnuta všechna území s danými půdními typy sahajícími do nadmořské výšky 700 m. Do regionů vymezených pro pěstování produktu s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák jsou zahrnuty klimatické regiony sahající do nadmořské výšky 700 m, přičemž nejlepší produkční podmínky jsou v mírně kopcovitých až rovinatých polohách s nadmořskou výškou od 300 m do 700 m v řepařsko-ječném až bramborářsko-pšeničném a ječném výrobním typu (Vrbenský, 1960). Klimatické regiony uvedené na mapě klimatických regionů České republiky korespondují významným způsobem s danými půdními typy.

a) Dané půdní typy:

pararendzina, rendzina, regozem arenická, fluvizem, smonice, černozem, černice, šedozem, hnědozem, luvizem, kambizem modální, kambizem acidní, kambizem dystrická, kambizem autrofní, pelozem, pseudoglej, glej, organozem, antrozem.

b) Klimatické regiony:

teplý, suchý; teplý, mírně suchý; teplý, mírně vlhký; mírně teplý, suchý; mírně teplý, mírně vlhký; mírně teplý (až teplý), značně vlhký; mírně teplý, vlhký.

Jakost Českého modrého máku je podstatně dána klimatickými podmínkami, především průběhem teplot a srážek během roku, které se výrazně odlišují od klimatických podmínek v jiných oblastech, což je zásadní zejména v kombinaci s půdními typy, které se ve vymezené oblasti vyskytují. Hlavní rozdíl mezi klimatem daných klimatických regionů a přímořským klimatem je v povaze zimního období (úroveň zásob vláhy je na počátku jara vyšší, a tudíž vhodnější pro výsev) a dále v tom, že v letních měsících, kdy již není takový dostatek vláhy, to již produkci máku nevadí, protože mák nesnáší vlhké počasí při dozrávání. Nedostatek vody je významným negativním limitem produkce máku. Český modrý mák vyžaduje strukturní půdy s dobrým vodním režimem, k čemuž jsou podmínky na daných půdních typech ideální, protože umožňují setí do chladné půdy, která garantuje alespoň zbytky zimní vláhy a kondenzaci půdní a vzdušné vlhkosti. Slunečné a teplé počasí, které je v klimatických regionech pro účely pěstování máku jakožto dlouhodenní rostliny ideální, je v době kvetení a zrání tobolek velice žádoucí, protože tento proces urychluje. Nároky na teplo se během vegetace mění, toho lze optimálně docílit jedině v klimatických regionech České republiky, protože příliš teplé klima působí negativně na tvorbu tuků a v důsledku negativní korelace mezi obsahem lipidů a bílkovin pak dochází k nárůstu bílkovin – prekursorů morfinu.

Produkt s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák je mák olejný a vyznačuje se nízkým obsahem alkaloidů, vykazuje výrazně nižší hladiny morfinu a thebainu, což je jeho typická vlastnost, která indikuje i jeho senzorické vlastnosti (vůni a chuť). Dlouhodobě prováděné rozbory v České republice i v zahraničních laboratořích dokládají, že obsah morfinu v produktu s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák se pohybuje pod limitem stanoveným lokálními právními předpisy. Kromě toho se tento produkt vyznačuje velmi nízkým obsahem jiných alkaloidů. Jiné máky se musí pro potravinářské účely upravovat, protože

obsah např. morfinu je u nich až 10x vyšší. Provedenými úpravami (praní semen, termostabilizace apod.) však tyto máky ztrácejí kvalitu a typické senzorické vlastnosti – chuť a vůni. Pozitivní senzorické vlastnosti jsou tedy u produktu s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák přirozeně dány původem z dané zeměpisné oblasti bez nutnosti jakýchkoli úprav.

Produkt s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák má příznivé výživové vlastnosti a významný obsah dietetických složek. Vykazuje mimořádně vysoký obsah vápníku (600 x vyšší než u pšeničné mouky a 9 x vyšší než mají jádra vlašských ořechů), vysoký obsah vitamínu E, kyseliny pantothenové, niacinu a thiaminu a vysoký obsah minerálních látek (měď, zinek, hořčík, železo).

Vyšší zeměpisná šířka a příhodná nadmořská výška má dále pozitivní vliv na vyšší podíl nenasycených mastných kyselin s nižší viskozitou a tendencí k jejich oxidaci a zároveň na příznivější výživové hodnoty. To dokládají i odborné studie a výsledky pokusů umožňující detekovat chování mastných kyselin a jejich esterů (Steinbach M, Lazarovici M., Ille C, et al. Rev Tomaine Med Ing1, 451, 1964; Vereschagin AG, Biochimija 27, 1866, 1962). Produkt pěstovaný v daném klimatickém regionu obsahuje významné množství kyseliny linolové a linolenové. Tím se ještě více stvrzuje specifičnost produktu s chráněným zeměpisným označením Český modrý mák vyplývající z jeho osobitých vlastností, které lze přičíst zeměpisnému původu (Zehnálek P., Mák – stále nedoceněný, 4, Výživa a potraviny 5/2016).

Vzhledem ke svým kvalitním vlastnostem je Český modrý mák vysoce ceněný v řadě zemí – což dokazuje skutečnost, že více než 85 % semen Českého modrého máku se vyváží. Jedná se o oblíbenou složku jídel zejména v zemích, kde se mák používá jako náplň do pekařských výrobků.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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