

**Publikacja, na podstawie art. 8 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014, jednolitego dokumentu w sprawie nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego zarejestrowanego na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 zgodnie z art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92**

(2015/C 62/08)

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>**

**„WALDVIERTLER GRAUMOHN”**

**Nr WE: AT-PDO-0117-01269-31.3.2008**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa**

„Waldviertler Graumohn”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Austria

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Waldviertler Graumohn” należy do odmian maku lekarskiego (*Papaver somniferum* L.) i jest znany pod nazwą *Schüttmohn*. Oprócz lokalnych odmian występujących w Waldviertel istnieją też dwie zarejestrowane odmiany: Edel-Weiss oraz Edel-Rot. Nasiona maku są szare, o nerkowatym kształcie, mają ok. 1–1,5 mm długości i ok. 0,7–1 mm szerokości oraz cienką osłonkę. Ich powierzchnia posiada strukturę sieci. Zawartość oleju wynosi 43,4–48,4 %. Dzięki tej wysokiej zawartości oleju oraz cienkiej osłonce nasion „Waldviertler Graumohn” posiada charakterystyczny, delikatny orzechowy smak. „Waldviertler Graumohn” charakteryzuje się zawartością kwasów tłuszczowych nienasyconych w wysokości ok. 85 %.

„Waldviertler Graumohn” jest jedną z nielicznych odmian maku, której torebki otwierają się, gdy mak jest dojrzały, co pozwala na zbiór nasion bez uszkodzenia torebek.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

—

**3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)**

—

**3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

—

**3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.**

Poszczególne partie są przechowywane i przetwarzane oddzielnie, aby w każdym momencie możliwe było ustalenie producenta.

**3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania**

Jeśli wprowadzanie do obrotu nie jest prowadzone bezpośrednio przez rolników, lecz przez pośredników, po otrzymaniu każdej partii zostaje ona opatrzona etykietą z numerem producenta (lub numerem partii), dzięki czemu w każdym momencie możliwe jest ustalenie producenta.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Waldviertel stanowi część austriackiego kraju związkowego Dolna Austria; obszar upraw obejmuje powiaty Zwettl, Gmünd, Waidhofen/Thaya, Horn, Krems/Land (na północ od Dunaju) oraz Melk (na północ od Dunaju).

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

##### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Jałowe gleby, znaczne zróżnicowanie temperatur pomiędzy dniem i nocą, suche warunki pogodowe w okresie zbiorów; tradycyjna uprawa maku szarego sięga na tym obszarze XIII wieku; uprawa maku wymaga dużej dbałości i przygotowania gleby w sposób przypominający uprawę ogrodową; dostępna wiedza fachowa doprowadziła do opracowania specjalnego sprzętu do zbierania nasion maku „Waldviertler Graumohn”, które – ze względu na cienką osłonkę nasion i wysoką zawartość oleju – przy zbiorze za pomocą kombajnu rolniczego zostałyby rozdrobione, zgniecione, a przez to zjełczałyby.

##### 5.2. *Specyfika produktu*

Kolor szary; nasiona maku są stosunkowo duże w porównaniu z innymi odmianami maku, mają cienką osłonkę i wykazują zawartość oleju wyższą o 2–3 % niż odmiany maku niebieskiego oraz wyższą zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych. Mają charakterystyczny, intensywny smak.

##### 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

W porównaniu z innymi odmianami maku „Waldviertler Graumohn” posiada bardziej miękkie liście o ząbkowanych i wciętych krawędziach, na jego łodydze występują charakterystyczne włoski. Dzięki tym cechom szczególnym „Waldviertler Graumohn” jest w stanie lepiej wykorzystywać rosę pojawiającą się w wyniku dużych różnic między temperaturami dziennymi i nocnymi w Waldviertel, co jest korzystne dla jego prawidłowego rozwoju. Różnice temperatur na tym obszarze oddziałują również w szczególny sposób na wykształcanie się nasion maku, które w niskich temperaturach kurczą się, a w wysokich – rozciągają. Dzięki temu ruchowi powstaje charakterystyczny intensywny smak. Jałowe gleby w Waldviertel sprawiają, że mak szary rozwija się powoli, co ma pozytywny wpływ na zwiększenie jakości i ilości oleju w maku. Suche warunki pogodowe w trakcie zbioru mają kluczowy wpływ na jakość maku i torebek.

Uprawa maku odgrywa ważną rolę gospodarczą w sektorze rolniczym Waldviertel, który charakteryzuje się przewagą małych gospodarstw, a jako element ukształtowania krajobrazu odgrywa także coraz większą rolę w turystyce. Kwitnące na czerwono i biało pola maku przyciągają bowiem do Waldviertel każdego roku dodatkowo wielu turystów. Poza tym „Waldviertler Graumohn” jest tradycyjnym składnikiem często stosowanym w lokalnej kuchni.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(2)</sup>)

[www.patentamt.at/Home/Markenschutz/Herkunftsangaben/Formulare/HA2\\_07\\_sp\\_WaldviertlerGraumohn\\_1.pdf](http://www.patentamt.at/Home/Markenschutz/Herkunftsangaben/Formulare/HA2_07_sp_WaldviertlerGraumohn_1.pdf)

<sup>(2)</sup> Zob. przypis 1.