

Cechovní norma ochrání mák vypěstovaný v ČR

Už letošní úroda modrého máku vypěstovaného v České republice může nést pečeť České cechovní normy. Spolek Český modrý mák z.s. nechal zapsat tuto tradiční komoditu, aby ji ochránil před pančováním ze zahraničí a pomohl spotřebiteli ve výběru kvalitního máku na pultech obchodů.

Cechovní norma pro modrý mák má zelenou

Zápisem **České cechovní normy** pro Český modrý mák se spotřebiteli dostává do rukou „nástroj“, díky němuž si v obchodě vybere mák zaručeně českého původu, který mu přinese gurmánský zážitek, ale i výživové benefity. Norma je vyhrazena pro konkrétní modrosemenné odrůdy, které splňují kritéria potravinářského máku. Logo České cechovní normy garantuje nižší obsah morfinových alkaloidů (pod 20 mg/kg) a splňuje tak ještě přísnější limit, než je v českých právních předpisech (25 mg/kg). Zároveň je nutno splnit podmínku původu – mák označen Českou cechovní normou musel být vypěstován pouze v České republice. Dále u semen máku tohoto označení není povolena termostabilizace (tedy úprava semen za pomoci vysoké teploty či horké páry) a nemohou tak být zaměňována se semeny technického máku produkovanými jako surovina pro farmaceutické využití. Termostabilizací se sice odstraní 20 až 100 % morfinu, zároveň se ale spustí oxidace, sníží se jeho kvalita a mák ztratí přednost superpotravinou. „Z tohoto důvodu je možné mák ošetřený termostabilizací považovat za méně hodnotný z potravinářského hlediska, a také za méně vhodný pro použití v potravinářství,“ říká Vlastimil Mikšík z České zemědělské univerzity v Praze.

Mák s logem České cechovní normy:

- 100% český původ
- Není povolena termostabilizace
- Garantovaný nižší obsah morfinových alkaloidů
- Platí pro modrosemenný mák celý, nikoliv mletý

Pěstování máku setého má v českých zemích více než tisíciletou tradici a na tom se snaží stavět žádost o zápis chráněného zeměpisného označení, zatím však neúspěšně. Spotřebitelům však téměř okamžitě může pomoci **Česká cechovní norma**, která jasně určí původ a kvalitu modrého máku. Zralá maková semena neobsahují morfin, ale mohou jím být do určité míry znečištěna z makoviny – třeba díky škůdcům, při sklizni nebo v důsledku špatného skladování. V Česku se pěstuje modrý mák pouze pro potravinářské účely s přesně daným maximálním množstvím morfinových alkaloidů na povrchu semene (25 mg/kg). „Obvyklý obsah alkaloidů v českém modrém máku je však 10 až 15 miligramů na kilogram, ale také méně,“ upřesňuje Vlastimil Mikšík z České zemědělské univerzity v Praze. „Problém s vyšším



množstvím alkaloidů v kupovaném máku z obchodu máme díky dovozu levného technického máku nebo jeho míchání s kvalitním Českým modrým mákem,“ hodnotí Mikšík.

„Právě produkci kulinárně hodnotného olejnatého semene, které má řádově nižší obsah morfinových alkaloidů, než odrůdy specializované pro farmaceutické zpracování, jaké jsou pěstovány například v Maďarsku, Francii, Španělsku, Austrálii, Velké Británii, Slovensku nebo Indii, by měla Česká cechovní norma ochránit,“ říká Markéta Chýlková, specialista na potravinářskou legislativu.

Technický mák vs. potravinářský

Technický nebo také farmaceutický mák je pěstován v zahraničí pro farmaceutický průmysl na přípravu léků. Z plodiny se však používá pouze makovina, tedy makovice s částí stonku. Ta obsahuje velké množství morfinu a dalších alkaloidů – 3 až 10 g/kg, což je zhruba 400x více, než dovoluje norma českému modrému máku. Semena z těchto „technických“ makovic jsou z hlediska využití pro farmaceutický průmysl odpadem.

Morfinové alkaloidy:

V máku se vyskytuje řada alkaloidů, mezi které patří i morfin či kodein. Tyto látky jsou návykové a používají se v lékařství jako analgetika. Maková semena tyto látky neobsahují, ale mohou jimi být na povrchu znečištěna z narušených makovic.

Semena takového máku jsou nearomatická, dřevitá, nahořklá a mohou být znečištěna alkaloidy. Pro svoji nízkou cenu jsou však levně dovážena do České republiky. Spotřebitel v těchto směsích nemá možnost poznat kvalitní semena od těch nekvalitních a už vůbec nerozezná vysoký podíl alkaloidů, které obsahují. I proto jsou parametry České cechovní normy nastaveny tak přísně, aby jí mohlo být označeno pouze kvalitní semínko českého modrého máku. *„Modrý mák vypěstovaný v České republice je dražší, ale garantuje typickou makovou vůni a chuť. Semena odrůd máků pěstovaných pro farmaceutický průmysl či jinak barevná semena mají nevýraznou chuť i vůni nebo ji nemají vůbec a díky velmi tenkému osemení mají také nízký obsah vlákniny a ligninu včetně chuťově významných doprovodných látek,*“ říká Chýlková. Semena máku jsou obzvláště bohatá na olejovou a linolovou kyselinu. Každá porce máku obsahuje významné množství vitamínu E a řadu minerálních látek (měď, zinek, hořčík, železo a vápník). Mák obsahuje dokonce 12x více vápníku než kravské mléko. *„Mák je pak v neposlední řadě dobrým zdrojem nutričně významných látek, a jeho konzumace může pomoci v prevenci osteoporózy, zlepšit paměť či kvalitu nehtů a vlasů,*“ shrnuje Markéta Chýlková.

Více informací se dočtete na www.nasmodrymak.cz nebo na www.ceskymodrymak.cz.

Pozn.: Česká cechovní norma obecně stanoví kvalitativní parametry potravin, pro které byla zpracována a z nichž vyplývají nadstandardní parametry, kterými se daná potravin liší od jiných srovnatelných potravin uváděných na trh. Podané návrhy posuzuje odborná hodnotící komise složená ze zástupců vysokých škol, výzkumného ústavu, státních kontrolních orgánů, Ministerstva zemědělství ČR a Potravinářské komory ČR. Výsledné stanovisko je předáno Výkonné radě PK ČR, která návrh v případě českého modrého máku schválila.