

## „WALDVIERTLER GRAUMOHN“ g.U.

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: VO (EG) Nr. 1065/97, L 156/5/97 v. 13.6.1997

EG-Nr.: G/AT/01463/95/07/03

AT-Nr.: HA 2/2007 (urspr. Zl. 1197-GR/95)

**1. NAME**

Waldviertler Graumohn

**2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND**

Österreich

**3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS**

**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.6.: Obst, Gemüse, Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Waldviertler Graumohn gehört zu den Schlafmohn- bzw. Ölmohnsorten (*Papaver somniferum* Linné) und ist als Schüttmohn bekannt. Neben lokalen Waldviertler Landsorten gibt es die beiden registrierten Sorten Edel-Weiss und Edel-Rot. Das Mohnkorn ist grau, von nierenförmiger Gestalt und etwa 1 – 1,5 mm lang und 0,7 – 1 mm breit, mit einer schwachen Samenschale. Die Oberfläche zeigt eine netzartige Struktur. Der Ölgehalt beträgt zwischen 43,4 – 48,4 %. Durch diesen hohen Ölgehalt sowie durch die dünne Samenschale hat der Waldviertler Graumohn einen ausgeprägten, milden und nussartigen Mohngeschmack. Waldviertler Graumohn weist einen Anteil an ungesättigten Fettsäuren von ca. 85 % auf.

Die Samenkapseln des Waldviertler Graumohns öffnen sich als eine der wenigen Mohnsorten bei der Reife, sodass die Samen ohne Zerstörung der Kapsel gewonnen werden können.

**3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

---

**3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)**

---

**3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen**

---

**3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.**

Die einzelnen Chargen werden getrennt gelagert und aufbereitet, damit jederzeit der Hersteller festgestellt werden kann.

### **3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung**

Erfolgt die Vermarktung nicht über die Landwirte direkt, sondern über Zwischenhändler, so wird ab der Übernahme jede einzelne Charge mit einer Erzeugernummer (oder Chargennummer) versehen, wodurch jederzeit der Erzeuger festgestellt werden kann.

## **4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS**

Waldviertel, d.i. ein Teil des österreichischen Bundeslandes Niederösterreich; das Anbaugebiet umfasst die politischen Bezirke Zwettl, Gmünd, Waidhofen/Thaya, Horn, Krems/Land (nördlich der Donau) und Melk (nördlich der Donau).

## **5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET**

### **5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets**

Karge Böden, hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, trockene Erntewitterung; Traditioneller Anbau von Graumohn im ausgewiesenen Gebiet seit dem 13. Jahrhundert; der Mohnanbau erfordert große Sorgfalt und einen „gartenmäßig“ vorbereiteten Boden; das vorhandene Know-how führte zur Entwicklung von Erntemaschinen speziell für den Waldviertler Graumohn, da dieser aufgrund seiner schwachen Samenschale und seines hohen Ölgehalts bei einer Ernte mit herkömmlichen Mähdreschern angeschlagen und zerquetscht und dadurch ranzig werden würde.

### **5.2. Besonderheit des Erzeugnisses**

Graue Farbe; das Samenkorn ist im Vergleich zu den Samen anderer Mohnsorten relativ groß, hat eine lediglich schwache Schale und weist einen 2 – 3 % höheren Ölgehalt als Blaumohnsorten und einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren auf. Intensive geschmackliche Ausprägung.

### **5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)**

Die Blätter des Waldviertler Graumohns sind zum Unterschied zu anderen Mohnsorten weicher, an den Blatträndern gesägt und gelappt, der Stängel weist eine typische Behaarung auf. Aufgrund dieser speziellen Eigenschaften kann der Waldviertler Graumohn den durch die im Waldviertel vorherrschenden hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht hervorgerufenen Tau besser ausnützen, was für seine gute Entwicklung vorteilhaft ist. Die Temperaturschwankungen im Gebiet haben überdies auch eine besondere Wirkung auf die Ausbildung der Samenkörner, die sich bei Kälte zusammenziehen und bei Wärme ausdehnen. Durch diese Bewegung ergibt sich eine geschmacklich intensivere Ausprägung. Durch die kargen Waldviertler Böden entwickelt sich der Graumohn darüber hinaus nur langsam, was sich wiederum auf Qualität und Menge des Mohnöls positiv auswirkt. Die trockene Erntewitterung ist für die Mohn- und Kapselqualität von ausschlaggebender Bedeutung.

Der Mohnanbau spielt für die vorrangig kleinstrukturierte Landwirtschaft im Waldviertel eine bedeutende wirtschaftliche Rolle und gewinnt als landschaftsprägendes Element speziell auch für den Tourismus immer mehr an Bedeutung. So locken die rot-weiß-rot blühenden Mohnfelder jährlich viele Urlauber zusätzlich ins Waldviertel. Darüber hinaus ist Waldviertler Graumohn ein häufig verwendeter traditioneller Bestandteil der regionalen Küche.