

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 247/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„PAPRIKA ŽITAVA”/„ŽITAVSKÁ PAPRIKA”**NR WE: SK-PDO-0005-01024-10.08.2012****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa**

„Paprika Žitava”/„Žitavská paprika”

Nazwa produktu pochodzi od nazwy słowackiej rzeki Žitava, w dorzeczu której rozpoczęto uprawę papryki. Chociaż obszar uprawy i przetwarzania papryki rozszerzył się na Małą Nizinę Naddunajską (Podunajská nížina), oznaczenie zostało zachowane i nadal jest używane. W przeszłości produkt oznaczano nazwą „Paprika Žitava”, jednak ze względu na zmiany w języku słowackim oraz jego rozwój, a także w związku z eksportem, w użycie weszła również nazwa „Žitavská paprika”. Obie nazwy są nadal stosowane, zarówno w handlu, jak i w języku codziennym, o czym świadczą przykłady ich zwyczajowego stosowania, przede wszystkim w przepisach na produkty i potrawy mięsne.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Słowacka

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy, itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” to słodka mielona papryka ze zmielonych suszonych owoców papryki przyprawowej *Capiscum* uprawianej na obszarze Niziny Naddunajskiej. Dojrzałe, nieuszkodzone owoce są zbierane i przetwarzane specyficznymi metodami.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” uzyskuje typową intensywną barwę w ostatniej fazie mielenia przy użyciu tzw. kamienia barwiącego. W tej fazie produkcji pod wpływem ciśnienia rośnie temperatura, a pod wpływem tłuszczu, który uwalnia się z nasion, papryka uzyskuje typową pomarańczowo-czerwoną barwę.

Właściwości organoleptyczne

Zapach: przyjemny, warzywny, świeży, z nutą słodkiej papryki.

Smak: wyraźnie słodki, bez goryczy, przypominający smak świeżej słodkiej papryki.

Właściwości fizyczno-chemiczne

Wygląd: jednolity proszek, minimalna zawartość mikrocząstek, stopień zmielenia: 100 % może być przesiane przez sito o okach wielkości ok. 0,5 cm.

Barwa: jasna, pomarańczowo-czerwona, (stopień zabarwienia co najmniej $3,6 \text{ g/kg}^{-1}$ lub 120 ASTA w suchej masie papryki przyprawowej).

Sucha masa: co najmniej 90 %.

Zawartość tłuszczu: 9–11 %.

Popiół: nie więcej niż 7 %.

Popiół nierozpuszczalny w HCl: nie więcej niż 0,70 %.

Zawartość kapsaicyny w suchej masie w procentach masy: 0,01–0,029 %.

Papryka mielona nie może zawierać żadnych substancji dodatkowych. Ogólna wilgotność jest równa naturalnej wilgotności w przestrzeni wewnątrzkomórkowej w owocach papryki przyprawowej.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

W celu otrzymania produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” można stosować wyłącznie mieszankę następujących odmian papryki: Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin, Szegedi 80. Wszystkie odmiany stosowane do produkcji „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” pochodzą z wyznaczonego obszaru geograficznego. Do produkcji można stosować wszystkie wymienione odmiany lub tylko niektóre z nich.

Plantatorzy deklarują w umowie kupna-sprzedaży, że uprawiają wyłącznie określone odmiany papryki, co można sprawdzić na podstawie dokumentów o zakupie nasion. Jakość papryki kontroluje się wzrokowo w trakcie ręcznego zbioru owoców. Zbiera się wyłącznie dojrzałe owoce o wysokiej zawartości substancji barwiących. Zbiór dojrzałych owoców rozpoczyna się we wrześniu i trwa do końca października. Przy zbiorze należy dbać o to, aby nie doszło do mechanicznego uszkodzenia owoców. Producenci papryki mielonej zapewniają regularną kontrolę i rejestrowanie jakości surowca na początku, w trakcie i na końcu procesu przetwarzania.

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

—

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

Aby zagwarantować pochodzenie produktu i kontrolę jego produkcji, owoce papryki przyprawowej przeznaczone do produkcji papryki „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” muszą być uprawiane, zbierane i przetwarzane na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Cały proces produkcji odbywa się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wyróżnia się następujące etapy produkcji:

uprawa;

zbiór i zabiegi po zbiorze;

suszenie;

mielenie.

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

Aby zagwarantować pochodzenie produktu i kontrolę jego produkcji oraz aby w trakcie transportu luzem produkt nie był narażony na wilgoć i nie doszło do obniżenia jego jakości i utraty specyficznych właściwości, przygotowanie do sprzedaży i pakowanie produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4. Aby w okresie przydatności do spożycia produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” zachował wysoką jakość i specyficzne właściwości, pakuje się go w opakowania z papieru, polietylenu, poliestru oraz aluminium o przepuszczalności tlenu poniżej 10 cm³/m²/dzień przy ciśnieniu 0,1 MPa oraz o przepuszczalności pary wodnej poniżej 10 g/m²/dzień.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Producenci produkujący paprykę „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” zgodnie ze specyfikacją mogą do oznaczania produktu, a także do celów reklamy i marketingu używać nazwy „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika”. Na etykietach produktu należy umieścić informację „chroniona nazwa pochodzenia” lub skrót „ChNP” wraz z symbolem Unii Europejskiej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym uprawia się i przetwarza produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika”, znajduje się na Małej Nizinie Naddunajskiej, w ujściu rzek Wag, Hron i Nitra oraz w dorzeczu rzek Mały Dunaj i Žitava. Na wschodzie i na północy obszar ten łączy się z Pogórzem Naddunajskim (Podunajská pahorkatina), na zachodzie graniczy z pasmem górskim Małe Karpaty, a na południu – z rzeką Dunaj. Zasadniczo obszar pokrywa się z Małą Niziną Naddunajską.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Mała Nizina Naddunajska jest najdalej na północ położonym obszarem, na którym opłacalna jest uprawa ciepłolubnych roślin, takich jak papryka warzywna i przyprawowa. Lato trwa tu 70 dni. Tereny uprawne znajdują się na wysokości 150–250 m n.p.m., a średnia temperatura w miesiącach od maja do września wynosi 17,4 °C. Opady wynoszą 500–600 mm na rok. Charakterystyczną cechą klimatu jest ciepłe i suche lato. Podłoże tworzą neogenowe ły, żwiry i piaski. Gleba charakteryzuje się optymalną żyznością.

Sposób uprawy: dzięki gromadzeniu wiedzy i doświadczeń od początku uprawy papryki miejscowym rolnikom udało się wyselekcjonować jej regionalne odmiany. Ponieważ papryka jest rośliną ciepłolubną, ma długi okres wegetacyjny i nie znosi temperatur poniżej – 2 °C, jest uprawiana z sadzonek uprawianych w szklarniach lub w inspektach. Sadzonki sadi się na polach zazwyczaj w połowie maja. Odstępy między sadzonkami wynoszą 60 cm × 30 cm. W suchych latach, w razie spadku wilgotności gleby poniżej 55 %, uprawy są sztucznie nawadniane.

Zabiegi po zbiorze: owoce papryki przyprawowej wkłada się do worków z siatki lub perforowanych skrzynek, które układa się jedną na drugiej w taki sposób, aby zagwarantować przepływ powietrza i zabezpieczyć owoce przed zgnieceniem.

Dojrzewanie po zbiorze jest bardzo ważnym etapem, ponieważ w ciągu 2–5 tygodni po zbiorze w owocach przebiegają procesy enzymatyczne, w wyniku których uzyskują one intensywniejszą barwę oraz charakterystyczny smak i aromat.

Suszenie owoców papryki przyprawowej: owoce papryki przyprawowej myje się w myjce bębnowej i selekcjonuje na pasie transmisyjnym, aby do dalszego etapu produkcji dostała się tylko zdrowa i czysta papryka. Każdą paprykę przekraja się wzdłuż na pół. Następnie owoce suszy się strumieniem gorącego powietrza. W miarę suszenia temperaturę powietrza obniża się. Dzięki odpowiedniemu krojeniu, suszeniu i przechowywaniu produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” minimalizuje się prawdopodobieństwo pojawienia się na nim pleśni.

Mielenie owoców papryki przyprawowej: ususzone owoce mieli się w kamiennym młynie rotacyjnym na proszek. Mielenie przebiega w dwóch etapach. W fazie pierwszej kamień młyński jest zaopatrzony w sito do odsiewania zmielonej papryki. Drobną zmieloną papryką wpada do przenośnika ślimakowego i jest transportowana do urządzenia homogenizującego. Niewystarczająco zmielona papryka jest

ponownie mielona. Papryka z urządzenia homogenizacyjnego jest ponownie poddawana mieleniu. W drugiej fazie mielenia używa się kamienia barwiącego. Umożliwia on roztarcie tłuszczów z substancjami barwiącymi, przez co papryka uzyskuje optymalne zabarwienie. Aby zachować właściwości smakowe oraz witaminę B i C, kamienie rotują z niewielką prędkością, co powoduje umiarkowane podwyższenie temperatury. Na koniec paprykę przesiewa się przez sito o okach mniejszych niż 0,5 mm. W ten sposób zapewnia się jednolitość proszku.

5.2. *Specyfika produktu*

Odmiany papryki uzyskane w wyniku selekcji charakteryzują się niższą zawartością tłuszczów, a wyższą – cukrów. Dzięki temu produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” ma wyraźny smak i pomarańczowo-czerwony kolor. Aby zachować wszystkie właściwości organoleptyczne papryki przyprawowej konieczne jest jej mielenie w tradycyjny sposób, z zastosowaniem kamienia barwiącego, a także zagwarantowanie optymalnych warunków transportu i przechowywania.

Typowa pomarańczowo-czerwona barwa produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” jest związana z wyjątkowymi właściwościami surowca (owoców papryki) oraz z tradycyjnym sposobem mielenia, który nie powoduje obniżenia jej jakości.

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)*

Specyficzne właściwości produktu wynikają ze specyfiki obszaru geograficznego, jego warunków glebowych i klimatycznych oraz wpływu człowieka. Na właściwości produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” wpływ mają warunki naturalne panujące na najdalej na północ wysuniętym obszarze umożliwiającym uprawianie papryki, selekcja oryginalnych odmian oraz tradycyjne techniki uprawy i przetwarzania. Dzięki położeniu obszaru na danej wysokości nad poziomem morza, dostatki wody, przepuszczalności gleby i stosunkowo niskiej liczbie dni słonecznych w lecie obficie występujące w papryce sacharydy nie zmieniają się w barwnik w takiej ilości, jak wówczas, gdy paprykę uprawia się w cieplejszym klimacie, ale pozostają składnikiem smakowym papryki. Dzięki temu produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” ma wyjątkowo słodki zapach i smak. Uzyskanie tych właściwości jest możliwe dzięki uprawie regionalnych odmian papryki, które dają produktowi „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” charakterystyczny kolor, zapach i smak.

Zabiegi dokonywane po zbiorze owoców, a także proces suszenia i mielenia papryki, wymagające wiedzy i biegłości, odzwierciedlają doświadczenie i umiejętności nabyte przez pokolenia plantatorów. Warunki klimatyczne panujące na obszarze uprawy mają wpływ na zabiegi wykonywane po zbiorze. Ważnym ich elementem i wyjątkowym etapem przetwarzania jest dojrzewanie papryki po zbiorze. Dojrzewanie po zbiorze wpływa na jakość papryki i zwiększa zawartość substancji barwiących. Do mielenia nadaje się papryka wysuszona w 90 % suchej masy.

Uprawa i przetwarzanie produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” rozpoczęły się na wyznaczonym obszarze już w XVIII w. Do celów wielkopowierzchniowej uprawy papryki jej odmiany sprowadzono z Hiszpanii i Węgier. Odmiany hiszpańskie nie sprawdziły się, ale plantatorom udało się wyselekcjonować miejscowe odmiany przystosowane do regionalnych warunków glebowych i klimatycznych z węgierskich odmian i korzystając z doświadczenia węgierskich plantatorów, przede wszystkim z okolic Segedyna i Kalocsy. Nowe miejscowe odmiany powstały poprzez prostą selekcję papryki od najlepszych plantatorów. Początkowo nadawano odmianom nazwy według miejscowości lub nazwiska rolnika, np. Močenská hrubostenná, Branovská Fekete, Branovská Ďurica. W późniejszym okresie oznaczano paprykę nazwą rzeki, która płynęła przez region uprawy danej odmiany, korzystnie wpływając na jego klimat, np. Považská hrubostenná sladká, Nitrianska tenkostenná sladká, Dunajská hrubostenná sladká, Žitavská hrubostenná sladká, Hodonínska sladká vzpriemená.

Pierwszy przemysłowy młyn do papryki, który należał do rodziny Šmigurovców, uruchomiono w 1928 r. Z kolei w 1934 r. administrator majątku biskupstwa ostrzyhomskiego Holub zbudował wydajny młyn w Diakowicach. Kolejne młyny powstały w miejscowościach Hurbanov, Nové Zámky i Dvory nad Žitavou.

Intensywniejsze selekcjonowanie odmian nadających się do uprawy w regionie rozpoczęto w latach 50-tych ubiegłego wieku. Do upraw włączono pierwsze genetycznie określone regionalne odmiany papryki, np. Karkulka i Agronomka. Selekcjonowanie z naciskiem na zastosowanie sprawdzonych regionalnych odmian doprowadziło do wytworzenia wystarczająco szerokiej bazy odmian, które uprawia się do dnia dzisiejszego. Do najważniejszych odmian należą: Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin, Szegedi 80.

Choć produkcją papryki zajmowały się różne zakłady i przedsiębiorstwa, w zależności od zmian społecznych zachodzących w regionie, to specyficzne właściwości produktu oraz tradycyjny sposób produkcji nie zmieniły się aż do dnia dzisiejszego.

Pomimo dowozu olbrzymich ilości papryki z innych obszarów, na terenie Małej Niziny Naddunajskiej nadal uprawia się owoce papryki przyprawowej do produkcji produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika”. Uprawa ta jest dla Małej Niziny Naddunajskiej, a zwłaszcza dla właścicieli drobnych gospodarstw, ważnym źródłem dochodów i pracy, ale także symbolem kultury i tradycji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SPECIFIKACIA_Paprika_Zitava.pdf

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.