

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 237/06)

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⁾****„SZENTESI PAPRIKA”****NR WE: HU-PGI-0005-0912-30.11.2011****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa**

„Szentesi paprika”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Węgry

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

Klasa 1.6. Owoce, warzywa lub zboża, na świeżo lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Chronione oznaczenie geograficzne „Szentesi paprika” oznacza uprawiane w szklarniach owoce odmian i rodzajów odmian rośliny z gatunku *Capsicum annuum*.

Podczas wprowadzania do obrotu produkty objęte ChOG „Szentesi paprika” powinny być całe i zdrowe, a poszczególne rodzaje odmian powinny posiadać następujące właściwości:

a) Papryka biała do faszerowania (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

W stanie dojrzałym biała „Szentesi paprika” jest śliska w dotyku, jej skórka jest gładka i napięta; papryka ma spłaszczony, zagięty koniec, a jej miąższ jest chrupki i mięsisty. Jej powierzchnia jest gładka, a kolor – żółtobiały (kość słoniowa). Jej kształt jest stożkowy, długość wynosi 60–120 mm, a szerokość – 40–70 mm; w większości przypadków papryka ma trzy lub cztery komory; grubość miąższu wynosi 4–7 mm, konsystencja jest zwarta, a skórka cienka; zapach owocu jest intensywnie paprykowy, aromatyczny i łagodny.

Uprawiane odmiany: Hó, Cibere, Century, Hurricane, Bronson, Emese, Kurca, Creta, Joker, Karma, Bravia (RZ35862), Kalota, Brendon, Antal, Zalkod, Censor, Celtic, Cinema, Glorietta, Dimentio, E-49.39615, Galga, Claudius, Skytia.

b) Ostra, spiczasta papryka (*Capsicum annuum* L. var. *longum*)

Ostra, spiczasta „Szentesi paprika” ma błyszczącą, gładką lub lekko pofalowaną powierzchnię; jej kształt jest wydłużony i spiczasty. Kolor – zielony w odcieniu jasnym, średnim lub ciemnym; długość wynosi 150–250 mm, a szerokość – 20–50 mm; w większości przypadków papryka ma trzy lub cztery komory; grubość miąższu wynosi 3–4 mm, konsystencja jest zwarta, a skórka cienka. Produkt ma intensywny paprykowy zapach, jest pikantny i wykazuje przyjemny aromat i smak.

Uprawiane odmiany: Daras, Rush, Sarah, Fighter, Kard, Thunder, Kais.

Uprawiane odmiany wykazują wskaźnik pikantności między 2 500 a 5 000 według skali Scoville.

c) Papryka Kápia (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

„Szentesi paprika” z grupy Kápia posiada stożkowy, lekko spłaszczony kształt; jej powierzchnia jest gładka, błyszcząca, zaś jej kolor w stanie dojrzałym do zbierania jest aksamitnie ciemnoczerwony. Długość papryki wynosi 60–120 mm, a szerokość – 40–70 mm; owoc składa się z dwóch lub trzech komór; grubość miąższu wynosi 4–7 mm, konsystencja jest zwarta, a skórka średniej grubości. Owoc jest łagodny, intensywnie słodki, o zapachu mielonej papryki.

Uprawiane odmiany: Kárpia (T 112), Kapirex, Karpex, Mágus.

d) Papryka w kształcie pomidora (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Papryka „Szentesi paprika” w kształcie pomidora posiada charakterystyczny kształt: jest to spłaszczona kula o gładkiej, błyszczącej powierzchni; jej kolor w stanie dojrzałym do zbierania jest głęboko ciemnoczerwony. Średnica owocu wynosi 60–120 mm, a długość – 40–60 mm; papryka składa się z trzech lub czterech komór; grubość miąższu wynosi 5–7 mm, konsystencja jest zwarta, a skórka cienka; owoc wydziela intensywny zapach i jest łagodny.

Uprawiane odmiany: Pritavit, Kabala, Bihar.

Odmiany wyżej wymienionych rodzajów mogą z roku na rok ulec zmianie.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji „Szentesi paprika” powinny odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4:

— produkcja i uprawa sadzonek,

— zintegrowana produkcja ekologiczna poszczególnych odmian i rodzajów odmian, w tym:

— wybór okresu produkcji,

— utworzenie obszaru uprawy,

— przygotowanie gruntu, nawożenie gleby,

- sadzenie,
- przygotowanie struktur wsparcia,
- pielęgnacja roślin (fitotechnika),
- nawadnianie i uzupełnienie składników odżywczych,
- regulowanie warunków klimatycznych,
- zastosowanie zintegrowanych, ekologicznych procedur ochrony roślin,
- zbiór, przygotowanie produktu, przechowywanie wstępne i przechowywanie,
- likwidowanie pozostałości po uprawie, czyszczenie i dezynfekcja urządzeń produkcyjnych.

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

Klasyfikacja, pakowanie i etykietowanie papryki „Szentesi paprika” odbywają się u producenta lub w innym, przystosowanym do tej funkcji pomieszczeniu, na wyznaczonym obszarze geograficznym.

W opakowaniach na sztuki: tacka, koszyczek, torba polietylenowa (3, 5, 20, 30, 40, 50, 60, 80 szt. papryki/jednostka); w opakowaniach na wagę: kosz, siatka raszłowa (0,35, 0,5, 0,7, 1, 2 kg papryki/jednostka) lub w kartonach: w opakowaniach M10, M20, M30 (2,5, 10, 12, 14 kg papryki/jednostka). Rodzaje opakowań odmian poszczególnych rodzajów mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb handlowych.

W celu zachowania charakterystycznej jakości i jednorodności poszczególnych odmian i rodzajów odmian, jak również odrębnego smaku, zapachu, aromatu, konsystencji i nienaruszonego stanu produktu objętego ChOG „Szentesi paprika”, a także w celu zapewnienia jego identyfikowalności, pakowanie powinno odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

- Zapis „Szentesi paprika” musi występować na opakowaniu.
- Konieczne jest umieszczenie na opakowaniu etykiety z kodem kreskowym, umożliwiającej identyfikowalność produktu „Szentesi paprika”.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji papryki „Szentesi paprika” objętej chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) znajduje się na terenie komitatu Csongrád i tworzy zwarty obszar.

Produkcja papryki „Szentesi paprika” odbywa się w granicach administracyjnych następujących miejscowości znajdujących się w komitacie Csongrád: Derekegyháza, Fábianssebestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytőke, Szegvár i Szentés.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki wpływające na jakość uprawy papryki, zwłaszcza temperatura i światło, a także warunki glebowe i hydrograficzne, stworzyły bardzo sprzyjające otoczenie do rozwoju nawadnianej uprawy papryki w regionie Szentés, która rozpoczęła się dzięki pionierskiej pracy tzw. ogrodników bułgarskich (uprawiających warzywa specjalnymi metodami na niewielką skalę, w szklarniach i z wykorzystaniem nawadniania), którzy osiedlili się w tym rejonie w drugiej połowie XIX wieku.

Tradycyjny obszar produkcji w regionie Szentés znajduje się w południowo-wschodniej części Węgier, w jednej z najgłębszych części basenu Niziny Węgierskiej. Pod względem topografii obszar zajmuje szczególne miejsce, ponieważ rozciągają się tu tereny położone najniżej w kraju; rzeźba terenu wykazuje nachylenie z trzech stron, opadając od sąsiadujących komitatów w stronę doliny Cisy. Najważniejszy ciek wodny w systemie hydrograficznym regionu stanowi rzeka Cisa, która zarazem jest determinującym elementem przyrodniczo-geograficznym całego regionu. Z uwagi na obfitość wód powierzchniowych w regionie dominują czarnoziemy łąkowe. Gleby w obszarze produkcji wykazują

dobre właściwości fizyczne, sypką konsystencję, łatwo się nagrzewają, ich odczyn jest lekko zasadowy, są bogate w wodę i substancje odżywcze, zawierają dużo próchnicy i posiadają grubą warstwę orną.

Przy produkcji „Szentesi paprika” decydujące znaczenie mają czynniki klimatyczne nadające owocom istotne właściwości, takie jak ilość światła, liczba godzin nasłonecznienia, temperatura i ilość napromieniowanego ciepła. Cechy klimatu kontynentalnego dominują w tradycyjnym obszarze produkcji regionu Szentesi. Ilość godzin nasłonecznienia rozkłada się w regionie w sposób wyrównany. Średnie roczne nasłonecznienie wynosi ok. 2 050 godzin. Obszar produkcji – przy uwzględnieniu średniej rocznej temperatury – można zaliczyć do najcieplejszych regionów kraju. Średnia roczna temperatura waha się w granicach + 10–11 °C, całkowita ilość ciepła w okresie produkcji wynosi 3 200–3 300 °C, co sprzyja uprawie papryki wymagającej ciepła.

Pod względem rocznej sumy opadów region ten należy do terenów najuboższych w opady, ze średnią roczną sumą opadów wynoszącą 500–550 mm. Na ogół 40 % opadów przypada na półrocze zimowe, a 60 % – na półrocze letnie. Produkcja papryki wymagającej dużej ilości wody możliwa była dzięki rozwinięciu – i wprowadzeniu przez bułgarskich ogrodników – uprawy nawadnianej, możliwej dzięki sprzyjającym warunkom hydrologicznym.

5.2. Specyfika produktu

Główne wartości i właściwości organoleptyczne papryki „Szentesi paprika” pochodzącej z tego obszaru geograficznego to: zdecydowany smak – ostry, słodki lub pikantny; intensywny zapach papryki lub zapach przypominający mieloną paprykę oraz cienka skórka. Grubość miąższu papryki wynosi 3–7 mm, co pozwala na pełne delektowanie się smakiem i aromatem papryki podczas spożycia, przeważnie na świeżo.

W stanie dojrzałym biała „Szentesi paprika” jest śliska w dotyku, jej skórka jest gładka i napięta; papryka ma spłaszczony, zagięty koniec, a jej miąższ jest chrupki i mięsisty. Jej powierzchnia jest gładka. Zapach i aromat świeżej papryki są niezwykle charakterystyczne, co znajduje odzwierciedlenie w popularnym powiedzeniu sformułowanym przez konsumentów: „Szentesi paprika» ma smak”. Ostra, spiczasta „Szentesi paprika” ma błyszczącą, gładką lub lekko pofalowaną powierzchnię; jej kształt jest wydłużony i spiczasty. Konsystencja miąższu jest zwarta. Produkt wydziela intensywny paprykowy zapach, jest pikantny i wykazuje przyjemny aromat i smak.

„Szentesi paprika” z grupy Kápia posiada stożkowy, lekko spłaszczony kształt; konsystencja jej miąższu jest zwarta, a skórka średniej grubości. Jej powierzchnia jest gładka, błyszcząca, a pod wpływem czynników geograficznych (światło, temperatura) owoc nabiera aksamitnie ciemnoczerwonego, bardzo atrakcyjnego koloru.

Papryka „Szentesi paprika” w kształcie pomidora posiada charakterystyczny kształt: jest to spłaszczona kula o gładkiej, błyszczącej powierzchni. Mimo grubego miąższu jej skórka jest cienka, a powierzchnia gładka; kolor owocu w stanie dojrzałym do zbierania jest głęboko ciemnoczerwony.

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)

Związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie, jaką od dawna cieszy się produkt, oraz na lokalnych umiejętnościach producentów rolnych „Szentesi paprika”, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Renoma „Szentesi paprika”

Nawadniana uprawa papryki w regionie Szentesi została rozwinięta dzięki pionierskiej pracy „ogrodników bułgarskich”, którzy osiedlili się w tym rejonie w drugiej połowie XIX wieku. Renomowana „Szentesi paprika” jest od tamtej pory nieustannie produkowana. Renoma produktu jest nadal istotna, czego dowodem jest główna nagroda przyznana w 2006 r., w Debreczynie, podczas specjalistycznej wystawy ogrodnictwa i sadownictwa połączonej z targami „Farmer Expo”, gdzie obecnych było ponad 300 wystawców krajowych i zagranicznych. W 2007 r. papryka przeznaczona do spożycia w postaci świeżej otrzymała nagrodę „Magyar Termék Nagydíj” (główną nagrodę produktów węgierskich).

Liczne dane historyczne wskazują na wielowiekowy związek zachodzący między renomą „Szentesi paprika” a obszarem geograficznym. Pojawienie się na Węgrzech papryki spożywczej datuje się od osiedlenia się bułgarskich ogrodników w regionie „Szegvár Úsztató major” zimą 1875/1876 r. Dane z wielkiego spisu rolniczego w 1895 r. wskazują na to, że 92,74 % łącznej produkcji papryki skupione było w południowo-wschodniej części kraju, w regionie Szentesi. Na terenie obecnego komitatu Csongrád ogrodnicy wynajmowali łąki z czarnoziemem i tereny aluwialne, bogate w próchnicę i łatwo ogrzewające się, wybierając w miarę możliwości tereny o lekkim nachyleniu. We wczesnej produkcji używano wykiełkowanych nasion i wykorzystywano szklarnie. Stosowano także uprawę pośrednią w szkółkach, uprawiając np. obok papryki młode sadzonki ogórka, które po wysadzeniu papryki

pozostawały na miejscu. Poszczególne sadzonki były wysadzane wraz z małymi grudkami ziemi. Przeprowadzano także obfite, regularne nawadnianie: do tego celu wykorzystywano podgrzane wody stojące oraz wolne prądy płytkich rzek. Producenci mieli także wyjątkowy sposób na pozyskanie i odprowadzenie wody. W tamtych czasach w regionie Szentes stosowano tzw. koła o wiadrach łańcuchowych, które dostosowane były do zmiennego poziomu lustra wody.

Umiejętności lokalne

W tradycyjnym regionie produkcji Szentes powierzchnia gruntu bardzo dobrze utrzymuje ciepło. Ze względu na to, że gleba, na której prowadzona jest uprawa papryki „Szentesi paprika”, pochłania więcej ciepła niż go wydziela poprzez promieniowanie w godzinach porannych, ilość ciepła zgromadzonego w glebie i powietrzu nad gruntem zwiększa się, co powoduje podwyższenie temperatury. Zrównoważony mikroklimat uzyskany dzięki harmonijnemu napływowi ciepła, w połączeniu z nawadnianiem wprowadzonym przez bułgarskich ogrodników, pozwala na uzyskanie wyjątkowo smacznego produktu „Szentesi paprika”, który wymaga ciepła i wody.

Do czynników naturalnych dochodzi działalność miejscowych rolników oraz doświadczenie praktyczne zdobyte w zakresie produkcji w szklarniach (regulowanie ciepła, wentylacja, zacienianie, pielęgnacja roślin) i przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dzięki zdobytym w ten sposób umiejętnościom możliwe jest przeciwstawienie się niekorzystnym zmianom warunków klimatycznych, zachodzącym w ostatnich dziesięcioleciach, zapewniając i, w miarę możliwości, zachowując smak, kolor, aromat „Szentesi paprika”, a także ciekawy kształt charakterystyczny dla poszczególnych rodzajów odmian.

Technika wprowadzona przez ogrodników bułgarskich ulegała podczas 150 lat uprawy stosownym zmianom, aby spełniać wymogi epoki. Dokonano ponownej oceny czynników mających zasadnicze znaczenie w uprawie papryki, a także pojawiły się nowe metody produkcji. Od początków do lat 60. XX wieku do najważniejszych czynników w produkcji zaliczano: dobre warunki glebowe, możliwość nawadniania (Cisa, Körös i system kanałów irygacyjnych), liczbę godzin nasłonecznienia (możliwość wczesnej uprawy) oraz ocieplenie na początku wiosny. Następny okres trwał od lat 60. do końca lat 80. XX wieku. Producenci papryki zaczęli wykorzystywać wczesne ocieplenie do produkcji w szklarniach, korzystając w optymalny sposób z dużej liczby godzin nasłonecznienia w miesiącach zimowych i wiosennych. W latach 60. i 80. XX wieku w regionie odkryto energię geotermiczną, wskutek czego produkcja „Szentesi paprika” przeszła z uprawy na wolnym powietrzu do uprawy w szklarniach, w których rozpowszechnia się uprawa bezglebowa.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Biuletyn rozwoju obszarów wiejskich (*Vidékfejlesztési Értésítő*), dnia 16 listopada 2011 r., rocznik LXI, nr 6, s. 317

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/minosegpolitika>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.