

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 303/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„KALOCSAI FÚSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY“****ES č.: HU-PDO-0005-0393-21.10.2004****CHOP (X) CHZO ()**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszer-feldolgozási Főosztály
Adresa: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 13014419
Fax +36 13014808
e-mail: Eniko.Zobor@vm.gov.hu; eefo@fvm.gov.hu

2. Skupina:

Názov: Kalocsai Fűszerpaprika-őrlemény védelméért polgári jogi társaság
Sídlo: Kalocsa
Kossuth Lajos u. 15.
6300
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Poštová adresa: Kalocsa
Alkotmány u. 49.
6300
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 78462555
Fax +36 78462211
e-mail: paprikart@mail.externet.hu
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Druh výrobku:

Trieda 1.8: Iné výrobky prílohy I k zmluve (korenie atď.)

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“

4.2. Opis:

Produkt „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ sa vyrába rozomletím vysušeného plodu koreninovej papriky (*Capsicum annuum* L. var. *Longum* DC.) vypestovanej z certifikovaného štátom uznaného druhu osiva v regióne Kalocsa.

Na výrobu produktu „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ možno použiť odrody Delikát, Favorit, Folklór, Jubileum, Kaldóm, Kalmár, Kalocsai 50, Kalocsai 801, Kalocsai merevszárú 622, Kalocsai V-2, Kalorez, Kalóz, Remény, Rubinvörös, Szegedi-178, Szegedi 20 a Szegedi 80.

Hlavné charakteristické znaky produktu „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“:

Organoleptické vlastnosti:

- Vzhľad: homogénny, rovnomerne pomletý
- Farba: tmavočervený, zamatový
- Aróma: príjemná, korenistá, vôňa povzbudzujúca chuť, karamelová, charakteristická pre súhrnnú arómu pražených semien
- Chuť: sladkastá, ovocná, s charakteristickou harmóniou pentatonu (sladká, kyslá, slaná, horká, štiplavá) a neštiplavou arómou, s obsahom kapsaicínu charakteristickým pre tento druh.

V štiplavej verzii tejto mletej papriky je táto harmónia chuti, vône a arómy zosilnená a zintenzívnená. Intenzitu štiplavej chuti podmieňuje obsah kapsaicínu. Ak je obsah kapsaicínu medzi 30 – 200 mg/kg, mletá paprika je len mierne štiplavá, ak je medzi 200 – 500 mg/kg, je štiplavá, ak prekročí hodnotu 500 mg/kg, je pálivá.

Fyzikálno-chemické vlastnosti:

- Veľkosť zrn, jemnosť mletia: najviac 0,5 mm
- Analytické vlastnosti:

Celkové množstvo farbív v sušine na konci obdobia spotreby v g/kg, najmenej	2,6
alebo množstvo farbív na konci obdobia spotreby v jednotkách ASTA, najmenej	85
Obsah vlhkosti v hm. %, najviac	11,0
Obsah piesku v sušine v hm. %, najviac	0,5

- Mletá paprika nemôže obsahovať žiadne potravinárske prídavné látky; v procese kondicionovania sa pridáva len voda kvalitatívne na úrovni pitnej vody.

4.3. Zemepisná oblasť:

Oblasťou pestovania koreninovej papriky, ktorú možno použiť ako surovinu na výrobu mletej papriky s chráneným označením pôvodu „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“, je región mesta Kalocsa so 119 obcami Báčsko-malokumánskej župy (Bács-Kiskun), s 35 obcami Tolnianskej župy (Tolna megye), 26 Jasovsko-veľkokumánsko-solnockej župy (Jász-Nagykun-Szolnok megye), so 4 obcami Belehradskej župy (Fejér megye), s 1 obcou Baranskej župy (Baranya megye) a 1 obcou Čongrádskej župy (Csongrád megye). Obce sú vymenované v špecifikácii výrobku.

Výroba a balenie produktu „Kalocsaí fűszerpaprika-őrlemény“ sa musí uskutočňovať v zemepisných oblastiach v rámci katastrálnych území obcí stanovených v špecifikácii výrobku.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Celý výrobný proces produktu „Kalocsaí fűszerpaprika-őrlemény“ musí prebiehať za prísnych výrobných a kontrolných podmienok, a to v systéme manažérstva kvality, ktorý zahŕňa aj kontrolu osiva a zdokumentovaného pôvodu suroviny (plodu papriky). Cesta výrobku je tak identifikovateľná a výsledovateľná počnúc surovinou a končiac hotovým mletým výrobkom.

Na dodržiavanie predpisov dohliada príslušný regionálny úrad Poľnohospodárskeho riadiaceho úradu (Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal).

4.5. Spôsob výroby:

Na jeseň sa pôda pred orbou pohnojí organickým, v prípade jeho nedostupnosti anorganickým, hnojivom.

Certifikované osivo sa koncom marca až začiatkom mája vyseje na konečné stanoviisko v prípade, že pôda dosahuje aspoň 12 °C, alebo sa od marca v studených alebo teplých skleníkoch pestujú priesady, ktoré sa vysádzajú od polovice mája.

Pred sadbou alebo sejbou sa pôda starostlivo pripraví na príjem priesad alebo semien: tvrdšie vrstvy pod povrchom pôdy sa rozbijú, potom sa hrudy drobia a pôda kyprí, nakoniec sa úplne urovná.

Dozretá úroda sa strojovo alebo ručne zozbiera, potom po identifikácii a posúdení kvality sa v závislosti od výsledkov uskladňuje a nechá sa za prirodzených podmienok dodatočne dozrievať.

Počas dodatočného dozrievania (10 – 40 dní) sa úroda musí uchovávať v drevených debnách, kontajneroch, vreciach alebo hoci aj zavesená na šnúrach (jednotlivé šarže oddelene), a to v záujme vývoja čo najbohatšieho obsahu farbiva, ako aj v záujme zabránenia výskytu procesov kazenia sa a výskytu nákaz počas uskladnenia.

Po dočasnom uskladnení a dodatočnom dozrievaní sa úroda usuší za napodobenia prirodzených podmienok šetrným spôsobom v nepriamych sušičkách alebo za prirodzených podmienok na vzduchu do dosiahnutia menej ako 10 % obsahu vlhkosti. Potom sa označí identifikačnými štítkami. Povrch papriky v dôsledku šetrného sušenia nepresiahne teplotu 80 °C. To je tá najvyššia teplota, pri ktorej je odparovanie vlhkosti z papriky podobné odparovaniu za prirodzených podmienok. Týmto spôsobom si paprika zachová látky podmieňujúce prirodzenú chuť a arómu, lebo tie sa až do mletia neuvolnia.

Po usušení sa označený produkt uskladní na chladnom mieste bez prístupu svetla a škodcov.

Po prechodnom uskladnení usušenej koreninovej papriky nasleduje jej drvenie a mletie, ktoré sa musí uskutočniť tak, aby jej teplota nepresiahla 80 °C. Počas mletia sa častice obalia olejom z paprikových semien, ktorý ochráni papriku pred škodlivými procesmi rozkladu. Na mletie sú vhodné mlecie kamene, valcové mlecie stolice, kladivové mlyny a nárazové rozmeľňovače. Počas mletia je potrebné zabezpečiť prísun takého množstva vzduchu, aby teplota mletia na žiadnom mieste nepresiahla 80 °C. Koreninová paprika sa musí mlieť s prirodzeným pomerom semien. Na záver sa obsah vody v mletej paprike upraví na 8 až 11 % pridaním prírodnej testovanej vody (kondicionovanie).

Paprikový prášok sa po homogenizácii, prípadnom znížení obsahu mikroorganizmov, balení a umiestnení príslušných označení môže uviesť na trh.

Uvedené dodatočného dozrievanie, mletie a kondicionovanie zásadným spôsobom ovplyvňujú výslednú kvalitu výrobku. Táto kvalita môže byť zaručená iba bezodkladným zabalením finálneho produktu, aby sa nezmenil obsah vody nastavený v procese kondicionovania. Tieto procesy si v dôsledku svojej zložitosti vyžadujú špecifické odborné znalosti, ktoré sú dostupné len v danej zemepisnej oblasti.

Každú jednu výrobnú fázu, ako je pestovanie surovín, spracovanie a balenie produktu „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“, je potrebné realizovať na geografickom území uvedenom v bode 4.3., a to nielen z dôvodu zaručenia pôvodu produktu, ale aj zabezpečenia jeho kvality.

4.6. Spojenie:

„Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ – táto lahodná korenina je v Maďarsku a v okolí mesta Kalocsa skoro 500 rokov známou rastlinou, vyše 300 rokov ju pestujú ako poľnohospodársku plodinu, 150 rokov je obchodným artiklom a 100 rokov je značkovým vývozným tovarom.

V prvých desaťročiach 18. storočia sa v regióne Kalocsa už viacero obcí zaoberalo pestovaním papriky. Je takisto preukázateľné, že okolo začiatku 19. storočia už vo väčšine našich obcí previtalo pestovanie papriky. V roku 1880 zriadili prvú sušičku papriky.

V 19. storočí sa paprika stala obchodným artiklom po tom, ako si túto koreninu obľúbili aj v iných regiónoch.

Na prelome 20. storočia už bola maďarská paprika významným obchodným artiklom. V tých časoch, keď voľný obchod rozkvital, produkciu, spracovanie, mletie ani obchodovanie zo strany štátu neobmedzoval žiaden zásah ani regulácia. Prirodzeným odbytiskom maďarského tovaru bolo územie monarchie. V tých časoch už zasadená plocha dosahovala 4 000 – 6 000 akrov a vývoz z oblasti predstavoval v roku 1901 takmer 600 ton.

V roku 1917 v meste Kalocsa zriadili Skúšobnú stanicu chemickej analýzy a analýzy papriky (Vegy-kísérleti és Paprikakísérleti Állomás). Nový ústav nedosahoval úspechy len pri zvyšovaní kvality papriky (kalocsai paprika) a v boji proti silnejúcim pokusom o jej falšovanie, ale vďaka odbornej šľachtiteľskej práci a pestovateľom poskytovaným prospešným radám, sa zvýšil aj podiel pestovania papriky. Takzvanú „ušľachtilú“ (Kalocsai nemes) a neštipľavú (sladkú) odrodu papriky vyšľachtila na svojich pokusných pozemkoch práve táto skúšobná stanica.

V roku 1922 vyšla ministerská vyhláška (č. 83.000/1922. FM), ktorou sa regulovalo triedenie papriky do kvalitatívnych tried, a zrodil sa aj prvý kódex o kvalifikácii papriky. Základným rozhodnutím č. 1890/1934. M.E sa z regiónu Kalocsa stala „uzatvorená oblasť“. Pestovanie koreninovej papriky bolo od tohto času viazané na povolenie.

Pestovanie koreninovej papriky sa po 2. svetovej vojne rozšírilo na 4 000 – 5 000 ha. Po znovuzobehnutí vývozu a jeho postupnom zvyšovaní bolo nevyhnutné zapojiť do pestovania ďalšie územia. V 50. rokoch sa paprika pestovala už na približne 6 000 – 7 000 ha. V 60. rokoch 20. storočia sa zriadili poľnohospodárske družstvá, ktoré ďalej pokračovali v pestovaní papriky na už zavedených pozemkoch. Mletá paprika sa vyrába z rôznych druhov papriky z regiónu Kalocsa, ktoré majú stojaté aj previsnuté, podlhovasté plody. Vďaka viac ako storočnej šľachtiteľskej práci sa tieto odrody, ktoré si zachovali genetické znaky, veľmi dobre prispôbili pôde a podnebiu tohto regiónu, keďže sa pri šľachtení použili populácie koreninovej papriky s pôvodnou chuťou, arómou a farbou, ktoré sa v tomto regióne vyvinuli počas jedného storočia. Po zomletí sa prášok rozprestrel na jednu noc v chladnej komore, kde nasiakol potrebnú vlhkosť zo vzduchu. Proces kondicionovania využívaný v súčasnej výrobnej technológii je založený práve na tomto kroku tradičného sedliackeho spôsobu spracovania.

Vo vývoji produkčného regiónu tejto koreninovej papriky (kalocsai) zohrali významnú úlohu okrem odborných znalostí nahromadených na tomto mieste aj pôdne a klimatické podmienky.

Územie pestovania „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ sa nachádza predovšetkým v oblasti medzi Dunajom a hlavným kanálom povodia Dunaj a tiahne sa smerom k náplavovej oblasti rieky Tisza. Táto oblasť sa rozprestiera v strednej časti produkčného regiónu povodia riek Dunaj a Tisza, a to prevažne na náplavových pôdach Dunaja. Nasledujú oblasti piesočnatých dún medzi Dunajom a Tiszou a okolie mesta Dunaföldvár, ako aj sprašové hrebene okresu Severná Bácska. Typickými pôdnymi typmi území okolo riek Dunaj a Tisza sú lúčne fluvizeme a ich varianty, ktoré smerom na východ v strednej časti malého regiónu nahrádza lúčna černoziem, pričom na východnom okraji regiónu sú

určujúcimi typmi slance a solončaky. Keďže sa paprika do pôdy dostáva najmä formou priamej sejby, už pri klíčení vyžaduje vyššie teploty, čo umožňujú práve rýchlo sa zahrievajúce pôdy tohto regiónu. Paprika je takisto citlivá na pH pôdy (najlepšie sa vyvíja na pôdach mierne zásaditých, pri pH 7,2 až 8,2) a živiny potrebuje v ľahko dostupnej forme, preto sú pre ňu ideálnymi pôdnymi typmi stredne ťažké, ľahko sa prehrievajúce, mierne zásadité ale väčšinou aj neutrálne pôdy.

Vzhľadom k tomu, že na sprašových a piesočnatých hrebeňoch povodí Dunaja a Tiszy vytvorené fluvizeme majú veľmi podobné vlastnosti, pokiaľ ide o pôdne charakteristiky, v 70. rokoch 20. storočia sa báza pestovania tejto suroviny rozšírila – s kaločskými odrodami a technológiou – smerom do mikroregiónu Szolnok (Mezőhékk).

V regióne Kalocsa sa stredná teplota počas pestovateľského obdobia pohybuje medzi 17,5 – 18,0 °C izotermami. Hoci v celej oblasti dosahuje počet slnečných hodín počas pestovateľského obdobia – faktor, ktorý významne ovplyvňuje kvalitu mletej koreňovej papriky – 1 500 hodín, v klimatických podmienkach tohto regiónu paprika nikdy nedozreje tak, ako v krajinách, v ktorých je dostatok slnečného svitu. Táto skutočnosť zapríčiňuje, že paprikové struky pri zbere stále obsahujú cukor. Vďaka kondenzačnej reakcii medzi časťou tohto cukru a bielkovinami obsiahnutými v bobuliach, karamelizácii cukru počas sušenia a mletia a oleju obsiahnutému v semenách sa vytvára pre produkt „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ charakteristická sýta farba, ako aj jeho sladkastá, ovocná a pentaton (sladká, kyslá, slaná, horká, štiplavá) harmonicky odrážajúca chuť.

V tejto oblasti je najmenší výskyt neskorých jarných a skorých jesenných mrazov, čo zabezpečuje prostredie bez mrazov, ktoré je pre pestovanie papriky nevyhnutné.

Označenie pôvodu bolo zaregistrované maďarským patentovým úradom (Magyar Szabadalmi Hivatal) 30. novembra 1998 (registračné číslo 26), kým Medzinárodný úrad Svetovej organizácie duševného vlastníctva v zmysle Lisabonskej dohody zapísal označenie pôvodu do medzinárodného registra 6. mája 1969 pod poradovým číslom 501.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
Adresa: Budapest
Mester u. 81.
1095
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 4563012
e-mail: etbi@mgszh.gov.hu

ako aj regionálne úrady orgánu Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal uvedené v opise produktu.

4.8. Označovanie:

—