

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2013/C 237/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

„SZENTESI PAPRIKA”

NR. CE: HU-PGI-0005-0912-30.11.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„Szentesi paprika”

2. Statul membru sau țara terță

Ungaria

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Indicația geografică protejată „Szentesi paprika” desemnează fructele, cultivate în seră, produse de tipurile de soiuri și de soiurile de *Capsicum annuum* enumerate.

În momentul comercializării, toate produsele cu IGP „Szentesi paprika” trebuie să fie intacte și sănătoase, iar tipurile de soiuri respective trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

(a) Ardei de umplut alb (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

La maturitate, ardeiul „Szentesi paprika” alb este lucios, are coaja netedă, alunecoasă; la rupere pocnește, are vârful teșit și pulpa groasă. Are o suprafață netedă, de culoare alb-gălbui (ivoriu). Are o formă conică, o lungime de 60-120 mm și o lățime de 40-70 mm; de obicei are trei-patru lobi; pulpa are o grosime de 4-7 mm, o consistență solidă și o coajă subțire; are un miros intens de ardei, aromat și niute.

Soiuri cultivate: 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) Ardei iute ascuțit (*Capsicum annuum* L. var. *longum*)

Ardeiul iute ascuțit „Szentesi paprika” are o suprafață lucioasă, netedă sau ușor ondulată și o formă alungită și ascuțită. Are o culoare verde-deschis, mediu sau închis, o lungime de 150-250 mm și o lățime de 20-50 mm; de obicei are doi-trei lobi, pulpa are o grosime 3-4 mm, o consistență solidă și o coajă subțire. Fructul are un miros intens de ardei și un gust picant, aromat și plăcut.

Soiuri cultivate: Daras, Rush, Sarah, Fighter, Kard, Thunder, Kais

Soiurile cultivate au o iuțeală între 2 500 și 5 000 pe scara Scoville.

(c) Ardei capia (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Ardeiul „Szentesi paprika” din categoria capia are o formă conică, ușor turtită, o suprafață netedă și lucioasă, iar la maturitate prezintă o culoare catifelată roșu-închis. Are o lungime de 60-120 mm și o lățime de 40-70 mm; de obicei are doi sau trei lobi. Pulpa are o grosime de 4-7 mm, o consistență solidă și o coajă de grosime medie. Fructul are un puternic gust dulce, un miros de boia de ardei și nu este iute.

Soiuri cultivate: Kárpia (T 112), Kapirex, Karpex, Mágus

(d) Gogoșari (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

„Szentesi paprika” în varietatea gogoșar are o formă caracteristică de sferă turtită, cu o suprafață netedă, lucioasă, de culoare roșu-închis la maturitate. Are un diametru de 60-120 mm și o lungime de 40-60 mm, se împarte în trei sau patru lobi, iar pulpa are o grosime de 5-7 mm, o consistență solidă, o coajă subțire și un miros intens de ardei, niute.

Soiuri cultivate: Pritavit, Kabala, Bihar

Soiurile cultivate, care fac parte dintre tipurile enumerate mai sus, pot varia de la an la an.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

—

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele procesului de cultivare a ardeilor „Szentesi paprika” trebuie să se desfășoare în aria delimitată la punctul 4, și anume:

- producerea și creșterea răsadurilor de ardei;
- cultivarea biologică integrată a diferitelor tipuri de soiuri, respectiv soiuri, inclusiv:
- alegerea perioadei de cultivare;
- amenajarea suprafeței de plantare;
- pregătirea solului, fertilizarea de bază;

- plantarea;
- confecționarea dispozitivelor de susținere;
- lucrările de îngrijire a plantelor (fitotehnice);
- irigarea și completarea substanțelor nutritive;
- climatizarea;
- aplicarea unor procedee fitosanitare integrate și nepoluante;
- culesul, pregătirea pentru comercializare, predepozitarea și depozitarea;
- lichidarea culturilor de ardei, amenajarea și dezinfectarea dispozitivelor de cultivare.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Clasificarea, ambalarea și etichetarea ardeilor „Szentesi paprika” se va efectua la producător sau în cadrul oricărei unități adecvate, în interiorul ariei geografice delimitate.

Ambalarea la bucată: în caserole, coșuri sau pungi din polietilenă (3, 5, 20, 30, 40, 50, 60, 80 buc. de ardei/unitate); ambalarea în vrac: în coșuri, plase raschel (0,35, 0,5, 0,7, 1, 2 kg de ardei/unitate) sau în cartoane: în ambalaje M10, M20, M30 (2,5, 10, 12, 14 kg de ardei/unitate). În cazul diferitelor tipuri de soiuri, tipul unității de ambalaj poate varia oricând, în funcție de cerințele comerciale.

Ambalarea trebuie efectuată în interiorul ariei geografice delimitate pentru a menține calitatea și omogenitatea caracteristicilor diferitelor tipuri de soiuri și, în cadrul acestora, a soiurilor respective, precum și a gustului, a mirosului și a aromei, a consistenței și a integrității specifice IGP „Szentesi paprika”, precum și pentru a asigura trasabilitatea produselor.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

- Pe ambalaj trebuie să figureze sintagma „Szentesi paprika”.
- De asemenea, trebuie să apară eticheta cu codul de bare care asigură trasabilitatea produsului „Szentesi paprika”.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a indicației geografice protejate (IGP) „Szentesi paprika” este situată în județul Csongrád și constituie un teritoriu compact.

Cultivarea „Szentesi paprika” se desfășoară în interiorul limitei administrative a următoarelor localități din județul Csongrád: Derekegyháza, Fábiansbestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytőke, Szegvár și Szentes.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Factorii care influențează cultivarea unor ardei de calitate, în special condițiile de temperatură și de lumină, precum și cele pedologice și hidrologice au creat circumstanțe foarte favorabile dezvoltării culturii irigate a ardeiului în regiunea de producție Szentes începând din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, în urma activității inițiatore a așa-numiților grădinari bulgari stabiliți în această zonă (cultivatori de legume cu metode speciale pe scară redusă, prin cultura forțată în răsadnițe și irigare).

Regiunea de producție Szentes se găsește în partea de sud-est a Ungariei, în una dintre depresiunile cele mai adânci ale Câmpiei Ungare. Din punctul de vedere al reliefului, această regiune se află într-un loc cu totul special, deoarece aici se găsește zona cu altitudinea cea mai joasă a țării, în care suprafața terenului coboară din trei direcții, dinspre județele învecinate spre valea Tisei. Cea mai importantă apă curgătoare a sistemului hidrologic din zonă este Tisa, care este totodată elementul determinant al întregii fizionomii geografice. Din cauza multitudinii apelor de suprafață, caracteristică zonei, tipul de sol dominant este solul cernoziom de câmp cu carbonați și soloneț. Solul din zona de producție

prezintă caracteristici fizice bune, are o structură granuloasă, se încălzește ușor, este ușor alcalin, are o bună economie a apei și a substanțelor nutritive, este bogat în humus și prezintă un strat arabil profund.

La cultivarea plantelor „Szentesi paprika”, factorii climatici cu rol determinant pentru formarea conținutului nutrițional al fructului sunt, pe de o parte, lumina și numărul de ore cu soare, pe de altă parte temperatura și căldura iradiată. În regiunea de producție Szentes predomină caracteristicile climei continentale. Orelor cu soare sunt distribuite uniform pe teritoriul regiunii. Valoarea medie a orelor cu soare este 2 050 de ore pe an. În ceea ce privește evoluția temperaturii medii anuale, zona de producție se numără printre regiunile cele mai calde ale țării. Temperatura medie anuală este + 10-11 °C, iar suma temperaturilor în perioada de vegetație este de 3 200-3 300 °C, deosebit de favorabilă cultivării ardeiului, care are nevoie de căldură.

În schimb, în privința cantității de precipitații anuale, această zonă este cea mai săracă din toată țara, cu o cantitate medie de precipitații de 500-550 mm pe an. Distribuția precipitațiilor pe durata unui an este de 40 % în semestrul hibernal și de 60 % în semestrul estival. Prin urmare, cultivarea ardeilor, care necesită multă apă, este posibilă doar datorită culturii irigate, dezvoltată în urma condițiilor hidrologice prielnice și introdusă de grădinarii bulgari.

5.2. Specificitatea produsului

Principalele valori și caracteristici organoleptice ale ardeilor „Szentesi paprika” proveniți din aria geografică delimitată sunt următoarele: gustul extrem de aromat, condimentat, dulce sau picant; mirosul intens de ardei, respectiv de boia de ardei; coaja subțire. Grosimea pulpei fructelor este de 3-7 mm, ceea ce permite, chiar și în cazul consumului predominant în stare proaspătă, să se aprecieze gustul și aroma ardeilor.

„Szentesi paprika” alb: la maturitate, este lucios, are coaja netedă, alunecoasă, pocnește la rupere, are vârful teșit și pulpa groasă. Mirosul și aroma de ardei foarte caracteristice, care își fac efectul în stare proaspătă, sunt formulate în limbajul popular al consumatorilor astfel: „Szentesi paprika” are gust.”

Ardeiul iute ascuțit „Szentesi paprika” are o suprafață lucioasă, netedă sau ușor ondulată și o formă alungită și ascuțită, iar pulpa are o consistență solidă. Fructul are un miros intens de ardei și un gust picant, aromat și plăcut. Ardeiul „Szentesi paprika” din categoria capia are o formă conică, ușor turtită, pulpa are o consistență solidă, iar coaja are o grosime medie. Suprafața sa este netedă și lucioasă, prezentând o culoare catifelată roșu-închis, foarte atrăgătoare, care se datorează influenței mediului geografic (luminii, căldurii).

„Szentesi paprika” în varietatea gogoșar are o formă caracteristică de sferă turtită; coaja este foarte subțire în ciuda grosimii pulpei, iar suprafața fructului este netedă; la maturitate are o culoare roșu-închis.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Legătura cu aria geografică este întemeiată pe reputația bună și de lungă durată a produsului, precum și pe experiența locală a producătorilor agricoli care cultivă „Szentesi paprika”, o experiență moștenită de la o generație la alta.

Reputația ardeilor „Szentesi paprika”

Cultura irigată a ardeiului în regiunea de producție Szentes a început în a doua jumătate a secolului al XIX-lea, în urma activității inițiată de așa-numiților grădinari bulgari stabiliți în această zonă. „Szentesi paprika”, ardeiul care și-a câștigat renumele datorită acestei culturi, se cultivă de atunci fără întrerupere. Produsul are în continuare o reputație semnificativă, fapt demonstrat și prin marele premiu obținut în 2006, la Debrecen, cu ocazia Farmer Expo (eveniment care a inclus și o expoziție specializată pe horticultură) la care au participat 300 de firme din Ungaria și din străinătate. Ardeiul gras destinat consumului proaspăt a câștigat la rândul său, în 2007, *Magyar Termék Nagydíj* (marele premiu decernat produselor maghiare).

Legătura multiseculară existentă între reputația ardeilor „Szentesi paprika” și zona de producție este atestată de numeroase date istorice. Apariția ardeilor grași în Ungaria poate fi datată de la stabilirea grădinarilor bulgari în iarna 1875-1876 la ferma Úsztató de lângă Szegvár. Potrivit marelui recensământ agrar din 1895, 92,74 % din producția de ardei a țării era concentrată în zona din sud-est, în jurul orașului Szentes. Grădinarii au arendat terenuri de pe teritoriul actual al județului Csongrád, cu soluri cernoziom de câmp și soluri aluvionare, care sunt bogate în humus și se încălzesc ușor, alegând, pe cât posibil, terenuri cu o ușoară declivitate. Pentru cultura precoce se foloseau semințe preîncolțite și răsadnițe. În straturile de cultivare a răsadurilor se folosea, de asemenea, cultura intercalată, de exemplu

pe lângă ardei se cultivau răsaduri de castraveți care, după transplantarea ardeilor, rămâneau pe loc. Răsadurile erau transplantate împreună cu puțin pământ. Se folosea irigarea pe scară largă și regulată, cu apă stătătoare încălzită sau cu apă curgătoare de adâncime mică, cu curgere lentă. Grădinarii dispuneau de o metodă unică de extragere și de drenare a apei. În zona orașului Szentes se foloseau, în acea perioadă, așa-numite roți cu găleți pe lanț, care se adaptau la cota variabilă a apei.

Experiența locală

În regiunea de producție Szentes, suprafața solului conservă foarte bine căldura. Deoarece solul pe care se cultivă „Szentesi paprika” absoarbe mai multă căldură decât cantitatea emanată prin iradiația de dimineață, rezerva de căldură a solului și a stratului de aer de deasupra solului crește, ceea ce atrage după sine creșterea temperaturii. Microclimatul echilibrat, realizat prin distribuția armonioasă a căldurii, precum și cultura irigată introdusă de grădinarii bulgari contribuie împreună la caracterul deosebit de aromat al ardeilor „Szentesi paprika”, care necesită multă căldură și apă.

Factorilor naturali li se adaugă munca gospodarilor locali și transmiterea în familie a experienței practice privind aplicarea culturii forțate (reglarea temperaturii, aerisirea, umbrirea, îngrijirea plantelor). Competența astfel acumulată poate contracara efectele nefavorabile create de intemperii extreme apărute în ultimele decenii, asigurând și menținând, pe cât posibil, gustul, culoarea, aroma, precum și forma agreabilă caracteristică tipurilor de soiuri ale ardeiului „Szentesi paprika”.

Într-adevăr, tehnologia introdusă de grădinarii bulgari s-a modificat în decursul celor aproape 150 de ani de cultivare, conform cerințelor vremii. Factorii indispensabili pentru cultura ardeiului au fost reevaluați în această perioadă și au apărut noi metode de producție. De la începuturi până în anii 1960, factorii de primă importanță pentru cultură erau considerați a fi condițiile pedologice favorabile, posibilitatea irigației (Tisa, Crișul și sistemele canalelor de irigații), numărul orelor cu soare (posibilitatea culturii precoce), precum și încălzirea timpurie de la începutul primăverii. Următoarea perioadă a durat de la sfârșitul anilor 1960 până la sfârșitul anilor 1980. Cultivatorii de ardei au început să exploateze în mod optim încălzirea timpurie și numărul ridicat al orelor cu soare din lunile de iarnă și de primăvară, utilizând cultura în sere. În urma descoperirii în anii 1960-1980 a energiei geotermice în această zonă, cultura „Szentesi paprika” s-a mutat de pe câmp în sere și în solarii, unde cultura în afara solului devine din ce în ce mai răspândită.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

Vidékfeljesztési Értesítő, 16 noiembrie 2011, volumul LXI, numărul 6, pagina 317

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

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol nr. 2.