

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2011/C 303/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„KALOCSAI FÜSZERPAPRIKA-ÖRLEMÉNY“****EG-Nr.: HU-PDO-0005-0393-21.10.2004****g. U. ( X ) g. g. A. ( )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

Name: Vidékfejlesztési Minisztérium (Ministerium für ländliche Entwicklung) – Élelmiszerfeldolgozási Főosztály (Hauptabteilung Lebensmittelverarbeitung)  
Anschrift: 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. Vereinigung:**

Name: Kalocsai Fűszerpaprika-örlemény védelméért polgári jogi társaság (Gesellschaft bürgerlichen Rechts zum Schutz von „Kalocsai Fűszerpaprika-örlemény“)  
Sitz: Kalocsa  
Kossuth Lajos u. 15.  
6300  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Anschrift: Kalocsa  
Alkotmány u. 49.  
6300  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 78462555  
Fax +36 78462211  
E-Mail: paprikart@mail.externet.hu  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Andere ( )

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

**3. Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.8 Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

**4. Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

**4.1 Name:**

„Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“

**4.2 Beschreibung:**

Das Erzeugnis „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ wird durch das Mahlen von reifen, getrockneten Früchten der Gewürzpaprikapflanze (*Capsicum annuum* L. var. *Longum* DC.) gewonnen, die in der Gegend von Kalocsa unter Verwendung von zertifiziertem Saatgut angebaut wird.

Als Rohstoff für das Erzeugnis „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ können die Sorten „Delikát“, „Favorit“, „Folklór“, „Jubileum“, „Kaldóm“, „Kalmár“, „Kalocsai 50“, „Kalocsai 801“, „Kalocsai merevszárú 622“, „Kalocsai V-2“, „Kalorez“, „Kalóz“, „Remény“, „Rubinvörös“, „Szegedi-178“, „Szegedi 20“ und „Szegedi 80“ verwendet werden.

Hauptmerkmale von „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“:

Organoleptische Eigenschaften:

- Aussehen: Homogen gemahlen, gleichmäßig.
- Farbe: Samtig-tiefrot.
- Aroma: Angenehm würziges Aroma, appetitanregender Geruch, an geröstete Körner erinnerndes Karamellaroma.
- Geschmack: Süßlicher, fruchtiger Geschmack, der die fünf Geschmacksrichtungen (süß, sauer, salzig, bitter und scharf) in sich vereint, ohne beißende Schärfe, der Capsaicin-Gehalt ist sortentypisch.

Die scharfen Sorten intensivieren diese Geschmacks- und Geruchsharmonie. Die Intensität der Schärfe wird durch den Capsaicin-Gehalt bestimmt. Der Capsaicin-Gehalt der mildscharfen Sorten liegt zwischen 30 und 200 mg/kg, der der scharfen Sorten zwischen 200 und 500 mg/kg, Werte über 500 mg/kg verleihen der Paprika einen sehr scharfen Geschmack.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

- Korngröße, Mahlgrad: höchstens 0,5 mm
- Analysemerkmale:

Gesamter Farbstoffgehalt in der Trockenmasse am Ende der Mindesthaltbarkeit, Mindestwert, g/kg	2,6
oder ASTA-Einheiten am Ende der Mindesthaltbarkeit, mindestens	85
Feuchtigkeitsgehalt, Höchstwert, % (m/m)	11,0
Asche in der Trockenmasse, Höchstwert, % (m/m)	0,5

- Das Endprodukt darf keine Nahrungsmittelzusätze enthalten; die Konditionierung erfolgt unter Zugabe von Trinkwasser.

**4.3 Geografisches Gebiet:**

Die Ursprungsbezeichnung „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ darf nur für Gewürzpaprika verwendet werden, dessen Rohstoff aus der Region stammt, die im Komitat Bács-Kiskun 119, im Komitat Tolna 35, im Komitat Jász-Nagykun-Szolnok 26, im Komitat Fejér 4 sowie in den Komitaten Baranya und Csongrád jeweils eine Siedlung umfasst. Die Produktspezifikation enthält das ausführliche Verzeichnis der Siedlungen.

Gewonnen und abgefüllt werden muss das Erzeugnis „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ in dem geografischen Gebiet, das zu den Verwaltungsbezirken der in der Produktspezifikation aufgeführten Siedlungen gehört.

#### 4.4 Ursprungsnachweis:

Der gesamte Produktionsprozess von „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ muss unter strenger Einhaltung bestimmter Herstellungs- und Kontrollbedingungen erfolgen, und die Qualitätssicherungsmaßnahmen müssen auch die Kontrolle des dokumentierten Ursprungs des Saatguts und des Rohstoffes (rohe Gewürzpaprika) beinhalten, damit der Weg des Erzeugnisses vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt zurückverfolgt und überprüft werden kann.

Die Einhaltung der Vorschriften wird von den für die jeweiligen Gebiete zuständigen Ämtern des Verwaltungsamtes für Landwirtschaft kontrolliert.

#### 4.5 Herstellungsverfahren:

Vor der Ackerbestellung im Herbst erfolgt das Ausbringen von Natur- bzw. Kunstdünger.

Das zertifizierte Saatgut wird zwischen Ende März und Anfang Mai bei einer Bodentemperatur von mindestens 12 °C direkt in den Boden eingebracht; die ab März in Kalt- oder Warmbeeten vorgezogenen Setzlinge werden ab Mitte Mai in die eigentliche Anbaufläche umgesetzt.

Vor der Umsetzung oder der Aussaat wird die Anbaufläche sorgfältig für die Aufnahme der Paprikasetzlinge oder -saaten vorbereitet. Die härteren Schichten unter dem Boden werden aufgebrochen, der Boden wird gelockert und dann die Oberfläche vollständig eingeebnet.

Die reifen Früchte werden maschinell oder manuell geerntet, nach der Einstufung und Kennzeichnung entsprechend den Ergebnissen der Prüfung gelagert und reifen unter natürlichen Bedingungen nach.

Um einen möglichst hohen Farbstoffgehalt zu erreichen und bei der Lagerung eine Schädigung und den Befall mit Schadorganismen zu verhindern, müssen die Früchte während der Nachreifung (10-40 Tage) in Holzkisten, Containern, Säcken oder Gebinden (nach Partien getrennt) gelagert werden.

Nach der Zwischenlagerung und Nachreifung werden die Früchte schonend mit Hilfe von indirekt wirkenden Trocknungsanlagen oder im Freien unter natürlichen Bedingungen so lange getrocknet, bis sie einen Feuchtigkeitsgehalt von 10 % aufweisen, und anschließend mit Etiketten gekennzeichnet. Bei der schonenden Trocknung erreicht die Temperatur an der Oberfläche höchstens 80 °C. Dies ist die höchste Temperatur, bei der die Paprika noch den natürlichen Bedingungen entspricht. Auf diese Weise behält die Gewürzpaprika ihre natürlichen Geschmacks- und Aromastoffe, weil diese bis zum Mahlen nicht freigesetzt werden.

Nach dem Trocknen werden die gekennzeichneten Früchte in kühlen, lichtlosen und von Schadorganismen freien Räumen gelagert.

Nach der Zwischenlagerung der getrockneten Gewürzpaprika folgen die Vorzerkleinerung und das Mahlen, wobei die Temperatur der Paprika 80 °C nicht überschreiten sollte. Das beim Mahlen aus den Kernen freigesetzte Samenöl überzieht die Körnchen der Gewürzpaprika, wodurch die schädlichen Zersetzungsprozesse des Mahlguts verhindert werden. Für das Mahlen sind Steinpaare, Walzenstühle, Hammerschrotmaschinen und Prallmühlen geeignet. Damit die Mahltemperatur 80 °C nicht überschreitet, muss während des Mahlens für eine optimale Belüftung gesorgt werden. Die Gewürzpaprika muss beim Mahlen den natürlichen Anteil an Kernen enthalten. Die letzte Phase des Mahlens ist die Konditionierung, dabei muss der Feuchtigkeitsgehalt des Mahlguts durch Zugabe von kontrolliertem, natürlichem Wasser auf mindestens 8 % und höchstens 11 % erhöht werden.

Die Vermarktung des gemahlten Produkts erfolgt nach der Homogenisierung, der bedarfsgemäßen Keimreduzierung, der Verpackung, der entsprechenden Kennzeichnung und der Etikettierung.

Die Nachreifung, das Mahlen und die Konditionierung bestimmen wesentlich die Produktqualität, die nur durch die sofortige Verpackung gewährleistet werden kann, weil sich auf diese Weise der Wassergehalt durch die soeben durchgeführte Konditionierung nicht mehr verändert. Diese Arbeitsvorgänge erfordern wegen ihrer Kompliziertheit eine Sachkenntnis, die nur in dem betreffenden geografischen

Gebiet zur Verfügung steht. Deshalb muss zur Gewährleistung des Erzeugnisursprungs, aber auch zur Qualitätssicherung jede Phase der Herstellung von „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“, d. h. Anbau, Verarbeitung und Verpackung in dem geografischen Gebiet nach Punkt 4.3. durchgeführt werden.

#### 4.6 Zusammenhang:

Das traditionelle Gewürz „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ ist in Ungarn und in Kalocsa seit etwa 500 Jahren als Pflanze bekannt und wird seit über 300 Jahren angebaut. Gehandelt wird mit diesem Gewürz seit 150 Jahren, seit 100 Jahren wird es als Markenerzeugnis ausgeführt.

In den ersten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts wurde die Gewürzpaprika in der Region Kalocsa bereits in mehreren Siedlungen angebaut. Außerdem gibt es Hinweise darauf, dass der Paprikaanbau in den Jahren um 1800 in einem Großteil der Siedlungen der Region bereits florierte. 1880 wurde der erste Paprikatrockner gebaut.

Im 19. Jahrhundert, mit zunehmender Beliebtheit auch in entfernteren Regionen, wurde die Gewürzpaprika zur Handelsware.

An der Wende zum 20. Jahrhundert war die ungarische Gewürzpaprika bereits eine wichtige Handelsware. In der damaligen Blütezeit des Freihandels wurden Anbau, Verarbeitung, Mahlen und Handel durch staatliche Eingriffe oder Regulierungen nicht eingeschränkt. Das Hoheitsgebiet der Monarchie war der natürliche Absatzmarkt für ungarische Erzeugnisse. Zu dieser Zeit dürfte die Anbaufläche bereits 4 000-6 000 Joch betragen haben, und die Ausfuhr machte 1901 fast 600 Tonnen aus.

1917 wurde in Kalocsa eine Chemische und Paprikaversuchsstation (Vegykísérleti és Paprikakísérleti Állomás) gegründet. Die neue Einrichtung trug zur Verbesserung der Qualität von Gewürzpaprika aus Kalocsa und zur Bekämpfung der überhand nehmenden Fälschungen bei, außerdem wurden durch die sachgemäße Veredelung und die nützlichen Hinweise für die Erzeuger auch die Produktionserträge von Gewürzpaprika gesteigert. In den Versuchsanlagen der Chemischen Versuchsstation in Kalocsa entstanden durch Veredelung die Gewürzpaprika „Edel“, die so genannte „Kalocsai nemes“ sowie die süße (nichtscharfe) Gewürzpaprika.

1922 wurde ein ministerieller Erlass (*miniszteri rendelet*) zur Qualitätseinstufung von Gewürzpaprika (Nr. 83.000/1922. FM) angenommen und die erste Regelung für die Qualifizierung von Gewürzpaprika geschaffen. Mit der Grundverordnung Nr. 1890/1934. M.E. wurde die Umgebung von Kalocsa zum „eingegrenzten Gebiet“ erklärt. Seitdem ist die Erzeugung von Gewürzpaprika genehmigungspflichtig.

Nach dem Zweiten Weltkrieg erstreckte sich die Gewürzpaprika-Anbaufläche auf etwa 4 000 bis 5 000 ha. Nachdem die Ausfuhr wieder in Gang gekommen war und stark anstieg, mussten die Anbauflächen vergrößert werden. In den 1950er Jahren betrug die Anbaufläche 6 000-7 000 ha. In den 1960er Jahren wurden die Produktionsgenossenschaften gegründet, die den Anbau von Gewürzpaprika auf den vorhandenen Flächen fortsetzten. Das Mahlgut wird aus in der Gegend von Kalocsa angebauten Sorten mit aufgerichteten und hängenden, länglichen Früchten gewonnen. Diese Sorten, bei denen die genetischen Grundlagen erhalten geblieben sind, haben sich dank der mehr als hundert Jahre andauernden Veredelung an den Boden und das Klima der Region hervorragend angepasst, weil beim Veredelungsprozess die innerhalb eines Jahrhunderts in dieser Region entstandene Gewürzpaprika-Population mit den ursprünglichen Geschmacks-, Aroma- und Farbmerkmalen verwendet wurde. Nach dem Mahlen wurde das Mahlgut über Nacht in einer kühlen Kammer ausgebreitet, wo es aus der Luftfeuchtigkeit die erforderliche Wassermenge aufnahm. Der in der jetzigen Herstellungstechnologie angewandte Arbeitsvorgang der Konditionierung basiert auf diesem traditionellen bäuerlichen Verfahrensschritt.

Bei der Entwicklung des Gewürzpaprika-Anbaus in der Gegend von Kalocsa spielten nicht nur die hier angesammelte Erfahrung, sondern auch der Boden und das Klima eine große Rolle.

Die Herstellung von „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény“ erfolgt hauptsächlich in dem Gebiet zwischen der Donau und dem Donautal-Hauptkanal sowie im Überschwemmungsgebiet der Theiß. Die Gegend liegt im mittleren Teil der Region des Donau- und Theiß-Tals, überwiegend auf dem Schwemmland der Donau. Dieser folgen die Gebiete der Sanddünen zwischen der Donau und der Theiß und von Dunaföldvár sowie die Lösshügel von Nord-Bácska. Entlang der Donau und der Theiß finden sich überwiegend Schwemmlandböden bzw. deren Varianten, welche östlich im mittleren Teil des Teilgebiets durch Schwarzerde abgelöst werden. Am östlichen Rand der Region herrschen die Bodentypen Solonchak und Solonetz vor. Da das Saatgut überwiegend direkt in den Boden eingebracht wird, erfordert es bereits bei der Keimung eine höhere Temperatur, was die sich schnell erwärmenden Böden der Region gewährleisten. Die Gewürzpaprika ist empfindlich gegenüber dem pH-Wert des Bodens (am günstigsten

sind leicht alkalische Böden mit einem pH-Wert zwischen 7,2 und 8,2) und benötigt Nährstoffe, die leicht aufgenommen werden können; hierfür bieten die mittelfesten, sich schnell erwärmenden, schwach alkalischen und vornehmlich pH-neutralen Böden des Gebiets ideale Voraussetzungen.

Da die Schwemmlandböden in den Gebieten der Sanddünen und Lösshügel der Donau und der Theiß sehr ähnliche Bodenmerkmale aufweisen, hat sich in den 1970er Jahren die Rohstoffherstellung — mit den Sorten und Technologien von Kalocsa — auf die Mikroregion von Szolnok (Mezőhétk) ausgedehnt.

In der Region von Kalocsa beträgt die mittlere Temperatur 17,5-18 °C. Obgleich die Sonnenscheindauer, die die Qualität der Gewürzpaprika erheblich beeinflusst, während der Vegetationszeit in der gesamten Region 1 500 Stunden beträgt, kann die Gewürzpaprika unter den klimatischen Verhältnissen der Region niemals so ausreifen wie in den Ländern mit hoher Sonnenscheindauer, d. h. die Paprikabeeren enthalten zur Erntezeit immer noch einen Restgehalt an Zucker. Die typische intensive Farbe sowie der süßliche, fruchtige, die fünf Geschmacksrichtungen (süß, sauer, salzig, bitter und scharf) widerspiegelnde Geschmack von „Kalocsai fűszerpaprika-örlemény“ entstehen durch die Kondensationsreaktion zwischen einem Teil dieses Zuckergehalts und dem Eiweißgehalt der Beere, durch die Karamellisierung des Zuckers während des Trocknens und Mahlens sowie durch den Ölgehalt der Samen.

In diesem Gebiet treten außerdem späte Frühjahrs- und frühe Herbstfröste am seltensten auf; so dass die für den Paprikaanbau unerlässliche frostfreie Umgebung gewährleistet ist.

Die Ursprungsbezeichnung wurde am 30. November 1998 in das Register beim Ungarischen Patentamt eingetragen (Registernummer 26) und am 6. Mai 1969 gemäß dem Übereinkommen von Lissabon in das internationale Register der Ursprungsbezeichnungen der Weltorganisation für Geistiges Eigentum (Registernummer 501) aufgenommen.

#### 4.7 Kontrollstelle:

Name: Landwirtschaftliche Fachbehörde, Zentrale, Direktion für Lebens- und Futtermittelsicherheit  
Anschrift: Budapest  
Mester u. 81.  
1095  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY  
Tel. +36 4563012  
E-Mail: etbi@mgszh.gov.hu

sowie die in der Produktspezifikation aufgeführten für das jeweilige Gebiet zuständigen Ämter des Verwaltungsamtes für Landwirtschaft.

#### 4.8 Etikettierung:

—

---