

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2013/C 247/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾****„PAPRIKA ŽITAVA“/„ŽITAVSKÁ PAPRIKA“****č. ES: SK-PDO-0005-01024-10.08.2012****CHZO () CHOP (X)****1. Název**

„Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“

Název výrobku je odvozen z názvu slovenské řeky Žitavy, v jejímž povodí se paprika začala pěstovat a podle níž se začala označovat. Ačkoli se oblast pěstování a zpracování papriky postupně rozšířila na oblast Podunajské nížiny, původní označení zůstalo zachováno a používá se dodnes. V minulosti se výrobek označoval názvem „Paprika Žitava“, v důsledku změn a vývoje slovenského jazyka a z důvodu exportu se začal používat také název „Žitavská paprika“. Oba názvy se stále používají jak v souvislosti s prodejem, tak v běžném jazyce. Svědčí o tom důkazy o používání v obchodní praxi, ale i v běžném jazykovém úzu, zejména v receptech na přípravu masových výrobků a pokrmů.

2. Členský stát nebo třetí země

Slovenská republika

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin**3.1 Druh produktu**

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Výrobek „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ je sladká mletá paprika získaná rozemletím vysušených plodů kořeninové papriky *Capsicum*, které byly vypěstovány v oblasti Podunajské nížiny, sklizeny ve zralém, nepoškozeném stavu a zpracovány specifickým způsobem posklizňové úpravy.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Výrobek „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ získává typické intenzivní zbarvení při poslední fázi mletí na tzv. barvicím kameni, kde se působením tlaku zvyšuje teplota a působením vlastního tuku uvolněného ze semen vzniká typické oranžovo-červené zbarvení.

Organoleptické vlastnosti

Vůně: příjemná zeleninová, svěží, s nádechem kapie

Chut': výrazně sladká, ne nahořklá, připomínající chuť čerstvé papriky, kapie

Fyzikálně-chemické vlastnosti

Vzhled: homogenní prášek s minimálním obsahem mikročástic, jemnost mletí činí 100 % propad přes síto s velikostí ok 0,5 mm.

Barva: jasná, oranžovo červená (barvivost nejméně 3,6 g/kg⁻¹ nebo 120 ASTA v sušině kořeninové papriky)

Sušina: minimálně 90 %

Obsah tuku: 9–11 %

Popel: nejvíce 7,00 %

Popel nerozpustný v HCl: nejvíce 0,70 %

Kapsaicin v sušině v procentech hmotnostních: 0,01–0,029 %

Mletá paprika nesmí obsahovat žádné přídavné látky. Celková vlhkost je přirozeně obsažená ve vnitrobuněčném prostoru plodů kořeninové papriky.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Na výrobu výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ lze použít pouze směs těchto odrůd papriky: Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpříamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármín a Szegedi 80. Všechny odrůdy používané při výrobě „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ pocházejí z dané zeměpisné oblasti. Při výrobě se použijí buď všechny uvedené odrůdy, nebo pouze některé z nich.

Pěstitelé ve smlouvě o koupi či prodeji prohlásí, že pěstují pouze uvedené odrůdy papriky, což lze ověřit nákupem semen. Kvalita papriky se kontroluje vizuálně při ručním sběru, aby se nenarušila požadovaná kvalita plodů. Sklízají se pouze zcela vyzrálé plody s vysokým obsahem barviv. Vyzrálé plody se začínají sklízet v září a sklizeň trvá do konce října. Při sklizni je důležité dbát na to, aby nedošlo k mechanickému poškození plodů. Kvalita suroviny se u výrobců mleté papriky pravidelně kontroluje a zaznamenává při vstupní, mezioperační a výstupní kontrole.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Plody kořeninové papriky určené na výrobu produktu „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ se musí pěstovat, sklízet a zpracovávat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4, aby se zaručil původ výrobku a kontrola výroby.

Celý výrobní postup probíhá pouze ve vymezené zeměpisné oblasti, a to v těchto etapách:

Pěstování

Sklizeň a posklizňová úprava

Sušení

Mletí

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Příprava na prodej a balení výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ se musí uskutečnit v oblasti uvedené v bodě 4, aby se zaručil původ výrobku a kontrola výroby a aby při přepravě ve volném stavu nebyl vystaven vlhkosti, čímž by došlo ke ztrátě jakosti a specifických vlastností výrobku. Výrobek „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ se balí do papírového obalu, polyetylenového, polyesterového a hliníkového obalu s propustností kyslíku nižší než $10 \text{ cm}^3/\text{m}^2 \cdot \text{d} \cdot 0,1 \text{ MPa}$ a propustností vodní páry nižší než $10 \text{ g}/\text{m}^2 \cdot \text{d}$., aby se zachovala kvalita výrobku a jeho specifické vlastnosti během doby trvanlivosti.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Výrobci, kteří vyrábějí výrobek „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ v souladu se specifikací, mohou při jeho označování, propagaci a uvádění na trh používat název „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“. Na štítcích označujících výrobek musí být uveden údaj „chráněné označení původu“ nebo zkratka „CHOP“ spolu se symbolem Evropské unie.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast pěstování a zpracování výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ se nachází v Podunajské nížině, a to při ústí řek Váhu, Hronu, Nitry a v povodí řek Malý Dunaj a Žitavy. Na východě a na severu na ní navazuje Podunajská pahorkatina, na západě sousedí s pohořím Malé Karpaty a jižní hranici tvoří řeka Dunaj. Jde všeobecně o Podunajskou nížinu.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Podunajská nížina je nejsevernější oblastí rentabilního pěstování teplomilných plodin – zeleninové a kořeninové papriky. Počet letních dní činí 70. Pěstitelské plochy se nacházejí v nadmořské výšce od 150 do 250 m n. m. a průměrná teplota v měsících květen–září je $17,4^\circ \text{C}$. Srážky jsou 500–600 mm za rok. Podnebí je charakteristické teplými a suchými léty. Podloží tvoří neogenní jíly, štěrky a písky. Půda se vyznačuje optimální úrodností.

Způsob pěstování. Lidé na základě svých poznatků a zkušeností získaných od začátku pěstování papriky vyšlechtili regionální odrůdy. Vzhledem k tomu, že paprika je teplomilná rostlina, má dlouhé vegetační období a při teplotě -2°C hyne, pěstuje se v našich podmínkách nebo z přísad připravených ve sklenicích či pařeništích, jež se vysazují na polích přibližně v polovině května do sponu $60 \times 30 \text{ cm}$. V suchých letech, kdy půdní vlhkost klesne pod 55 %, se uměle zavlažuje.

Posklizňová úprava. Plody kořeninové papriky se plní do síťovinových kapes nebo do perforovaných přepravek, jež se naskládají na sebe a uspořádají tak, aby se zajistilo dobré proudění vzduchu a zabránilo se deformaci plodů.

Posklizňové dozrávání je velmi důležité, neboť během 2 až 5 týdnů po sklizni probíhají enzymatické procesy, při nichž se zvyšuje barevnost plodů, které zároveň získávají charakteristickou chuť a vůni.

Sušení plodů kořeninové papriky. Plody kořeninové papriky se myjí v rotační bubnové pračce a třídí na dopravníkovém pásu, aby se do dalšího procesu dostala pouze čistá a zdravá paprika. Každá paprika se podélně rozpůlí. Suší se proudem horkého vzduchu, přičemž teplota sušícího vzduchu klesá úměrně stupni vysušení. Správným řezáním, sušením a skladováním se u výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ minimalizuje možnost vzniku plísní.

Mletí plodů kořeninové papriky. Usušené plody se melou na prášek tradičním způsobem sestávajícím ze dvou fází na kamenném rotačním mlýnu. Mlecí kámen první fáze má síto na prosátí vymleté

papriky. Jemná vymletá paprika propadá do sběrného šnekového dopravníku a přepravuje se do homogenizačního zařízení. Nedostatečně vymletá paprika se vrací zpět na válce. Z homogenizačního zařízení přechází paprika do druhé fáze mletí na vybarvovací kámen, který zajišťuje rozetření tuků s barvivem, aby se dosáhlo optimálního zbarvení. Za účelem zachování chuťových vlastností a vitamínů B a C rotují kameny pouze na nízké otáčky, aby nastalo pouze mírné zvýšení teploty. Celý proces je zakončen přesívacím sítím s velikostí ok nižší než 0,5 mm, jež zajistí homogenitu mletí.

5.2 Specifičnost produktu

Odrůdy papriky získané selekcí a šlechtěním se vyznačují nižším obsahem tuků a vyšším obsahem cukrů, což dodává výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ výraznou chuť a oranžovo-červenou barvu. Při mletí plodů kořeninové papriky musí být použit tradiční způsob zpracování s vybarvovacím kamenem a optimální způsob přepravy a skladování, aby se zachovaly všechny její organoleptické vlastnosti.

Typická oranžovo-červená barva výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ souvisí se zvláštními vlastnostmi suroviny (plodů papriky), jakož i s tradičním způsobem mletí, jímž se paprika neznehodnocuje.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Zvláštní vlastnosti výrobku jsou dány specifičností zeměpisné oblasti a jejími půdními a klimatickými podmínkami úzce spojenými s lidským potenciálem. K získání výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ přispívají přírodní podmínky nejsevernější oblasti vhodné k pěstování papriky ve spojení se selekcí a vyšlechtěním původních odrůd a tradičními pěstitelskými technikami a zpracováním výrobku. nadmořská výška, dostatek vody, propustné půdy a léto s poměrně nízkým počtem slunečných dní způsobují, že se vysoký obsah sacharidů v paprice nepřemění na barvivo v takovém množství, jako když se paprika pěstuje v teplejších oblastech, zůstanou však zachovány jako její chuťová složka. Výrobek „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ má proto mimořádně sladkou vůni a chuť. To vše umožňuje pěstování regionálních odrůd papriky, jež dodávají výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ barvu, vůni a chuť.

V posklizňové úpravě, sušení a mletí papriky, jež vyžadují odborné znalosti, se rovněž odrážejí zkušenosti a schopnosti celých generací. Způsob posklizňové úpravy ovlivnily klimatické podmínky v pěstitelské oblasti. Její důležitou součástí je posklizňové dozrávání papriky, jež představuje jeden z jedinečných kroků jejího zpracování. Posklizňové dozrávání má vliv na její kvalitu a zvyšuje obsah barviv. Na mletí je třeba papriku vysušit na 90 % sušiny.

„Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ se ve vymezené zeměpisné oblasti začala pěstovat a zpracovávat již v 18. století. Při zavedení pěstování ve velkém měřítku byly dovezeny odrůdy ze Španělska a Maďarska. Španělské odrůdy se v dané zeměpisné oblasti neosvědčily, ale pěstitelé na základě maďarských odrůd a zkušeností maďarských pěstitelů zejména z oblasti Szegedu a Kaloče vyšlechtili domácí odrůdy přizpůsobené půdním a klimatickým podmínkám regionu. Nové oblastní odrůdy vznikly jednoduchým výběrem od nejlepších pěstitelů. Tyto odrůdy se zprvu pojmenovávaly podle jednotlivých obcí a pěstitelů, např. Močenská hrubostenná, Branovská Fekete, Branovská Ďurica. Posléze dostávaly název podle řek v regionech, v nichž se jim dobře dařilo, např. Považská hrubostenná sladká, Nitrianska tenkostenná sladká, Dunajská hrubostenná sladká, Žitavská hrubostenná sladká, Hodonínska sladká vzpriamená.

První průmyslový paprikový mlýn, jenž patřil rodině Šmigurových, zahájil provoz v roce 1928. V roce 1934 postavil výkonný mlýn také správce majetku ostříhomského arcibiskupství pan Holub v obci Diakovce. Postupně vznikaly další mlýny v obcích Hurbanov, Nové Zámky a Dvory nad Žitavou.

Intenzivnější šlechtitelská činnost zaměřená na selekci odrůd vhodných pro danou oblast započala v 50. letech minulého století. Do pěstování papriky se dostaly první geneticky determinované regionální odrůdy, jako např. Karkulka a Agronomka. Šlechtění s důrazem na využití osvědčených oblastních odrůd vedlo k vytvoření dostatečně široké odrůdové základny, která se využívá dodnes. Jde zejména o odrůdy Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin a Szegedi 80.

Ačkoli se produkci papriky věnovaly různé závody a společnosti, zůstaly specifické vlastnosti výrobku a tradiční způsob výroby podmíněné společenskými změnami dané oblasti zachovány až do současnosti.

Navzdory masovému přílivu papriky z jiných oblastí se plody kořeninové papriky používané pro výrobu výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ v Podunajské nížině nadále pěstují a jsou pro tuto oblast, zejména pro drobné pěstitele, významným zdrojem příjmů a zaměstnanosti. Zároveň představují symbol kultury a tradice.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.