

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2013/C 237/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**

**relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(2)</sup>**

**«SZENTESI PAPRIKA»**

**N.º CE: HU-PGI-0005-0912-30.11.2011**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Nome**

«Szentesi paprika»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Hungria

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

**3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1**

A Indicação Geográfica Protegida «Szentesi paprika» designa os frutos cultivados em cultura forçada, dos tipos varietais e das variedades referidas de *Capsicum annuum*.

No momento de colocação no mercado, os produtos abrangidos pela IGP «Szentesi paprika» devem apresentar-se intactos e sãos e os diferentes tipos varietais devem possuir as seguintes características.

a) Pimento branco para rechear (TV) (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

O «Szentesi paprika» maduro é branco e macio ao tato, de pele lisa e escorregadia; é pontiagudo, de extremidade recurvada, polpa estaladiça e espessa. A superfície é lisa, cor-de-marfim brilhante. Possui forma cônica, 60 mm a 120 mm de comprimento e 40 mm a 70 mm de largura; é habitualmente composto de três ou quatro lóbulos; a espessura da polpa varia entre 4 mm e 7 mm, possui textura firme e pele fina; o cheiro a pimento é intenso, aromático e suave.

Variedades cultivadas: 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) Pimento comprido (*Capsicum annuum* L. var. *longum*)

O «Szentesi paprika» comprido possui aspeto brilhante, liso ou ligeiramente ondulado; é comprido e pontiagudo. Apresenta cor verde-clara, verde-médio ou escuro, e mede entre 150 mm e 250 mm de comprimento e 20 mm a 50 mm de largura; é geralmente composto por dois ou três lóbulos e possui polpa de 3 mm a 4 mm de espessura, textura firme e pele fina. O produto liberta cheiro intenso a pimento, é picante e apresenta aroma e sabor agradáveis.

Variedades cultivadas: Daras, Rush, Sarah, Fighter, Kard, Thunder, Kais.

As variedades cultivadas apresentam índice de picante compreendido entre 2 500 e 5 000 na escala de Scoville.

c) Pimento de Kápia (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

O «Szentesi paprika» do grupo Kápia possui forma cônica, ligeiramente achatada; possui aspeto liso, brilhante, de cor vermelha aveludada, podendo ser vermelho-escuro, quando maduro. Mede entre 60 mm e 120 mm de comprimento e 40 mm a 70 mm de largura; é habitualmente composto de dois ou três lóbulos; a espessura da polpa varia entre 4 mm e 7 mm, possui textura firme e pele de espessura média; o fruto é suave, tem sabor doce intenso e cheiro a colorau.

Variedades cultivadas: Kárpia (T 112), Kapirex, Karpex, Mágus.

d) Pimento-tomate (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

O pimento-tomate «Szentesi paprika» possui a forma muito característica de esfera achatada de superfície lisa, brilhante e cor vermelho-escuro, quando maduro. O seu diâmetro varia entre 60 mm e 120 mm e o comprimento entre 40 mm e 60 mm, é geralmente composto de três ou quatro lóbulos, possui polpa com 5 mm a 7 mm de espessura, textura firme, pele fina, liberta perfume intenso a pimento e é suave.

Variedades cultivadas: Pritavit, Kabala, Bihar.

A gama de variedades indicadas pode variar anualmente dentro dos diferentes tipos varietais.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

—

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as etapas do processo de produção do «Szentesi paprika» devem ocorrer na área geográfica identificada no ponto 4:

- Produção e cultivo dos pimenteiros;
- Cultura integrada e biológica de certos tipos varietais e de certas variedades, incluindo:
- Determinação do período de produção;
- Preparação da zona de cultivo;
- Preparação e fertilização do solo;

- Plantação;
- Preparação de tutores;
- Trabalho de manutenção das plantas (fitotecnologia),
- Rega e fertilização;
- Regulação das condições climáticas,
- Aplicação de métodos de tratamento antiparasitas integrados e ecológicos;
- Colheita, preparação do produto, pré-armazenamento/armazenamento,
- Eliminação dos restos de culturas, limpeza e desinfeção das instalações de produção.

### 3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

A calibragem, o acondicionamento e a rotulagem do «Szentesi paprika» realizam-se no produtor ou noutras instalações adequadas, na área geográfica identificada.

Acondicionamento por lotes: tabuleiros, cestos, sacos de polietileno (3, 5, 20, 30, 40, 50, 60, 80 pimentos/unidade); acondicionamentos ao peso: cestos, redes *Raschel* (0,35, 0,5, 0,7, 1, 2 kg pimentos/unidade) ou caixas de cartão: em embalagens M10, M20, M30 (2,5, 10, 12, 14 kg pimentos/unidade). O tipo de embalagem de alguns tipos varietais pode variar inesperadamente em função das necessidades comerciais.

Para preservar a qualidade e a homogeneidade dos tipos varietais e, mais especificamente, de cada variedade, bem como o gosto, cheiro, aromas, textura e integridade que constituem a especificidade da IGP «Szentesi paprika», mas também para assegurar a rastreabilidade dos produtos, o acondicionamento deve ocorrer na área geográfica identificada.

### 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

- Todas as embalagens devem ostentar a combinação das palavras «Szentesi paprika».
- Deve constar igualmente um rótulo com código de barras que permita proceder à rastreabilidade do «Szentesi paprika».

## 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção do «Szentesi paprika» abrangida pela Indicação Geográfica Protegida (IGP) situa-se na divisão administrativa de Csongrád e constitui uma zona homogénea.

A cultura do «Szentesi paprika» ocorre dentro dos limites administrativos das seguintes localidades da divisão administrativa de Csongrád: Derekegyháza, Fábíansebestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytőke, Szegvár e Szentés.

## 5. Relação com a área geográfica

### 5.1. Especificidade da área geográfica

Os fatores que influenciam a qualidade do cultivo do pimento, em especial as condições de temperatura e luminosidade, bem como as condições edáficas e hidrográficas deram origem a um ambiente particularmente favorável ao desenvolvimento da cultura de regadio do pimento própria da região de Szentés, iniciada graças ao trabalho pioneiro dos «hortelãos búlgaros» (hortelãos que recorriam a métodos especiais de pequena escala, à cultura forçada em estufas quentes e à rega) que se instalaram na região durante a segunda metade do século XIX.

A cultura tradicional da região de Szentés está localizada no Sueste da Hungria, numa das bacias mais profundas da Grande Planície. Do ponto de vista topográfico, a zona ocupa um lugar muito especial, pois aí se estendem os terrenos mais baixos do país; o relevo apresenta três encostas, que descem das divisões administrativas vizinhas até ao vale do Tisza. O curso de água mais importante do sistema hidrográfico da região é o Tisza, que determina simultaneamente toda a sua fisionomia geográfica. Dada a abundância de água de superfície tão típica da região, predominam os solos calcários e de

Solonetzico das planícies de Tchernoziom. Os solos da área de produção apresentam boas características físicas, textura granulosa, de aquecimento rápido, ligeiramente alcalinos, ricos em água e substâncias nutritivas, elevado teor de húmus e uma camada arável espessa.

Entre os fatores climáticos que contribuem para conferir ao «Szentesi paprika» as suas qualidades intrínsecas desempenham papel determinante, por um lado, a luz e o número de horas de insolação, e, por outro, as temperaturas e a quantidade de calor irradiado. A área tradicional de cultivo da região de Szentes é dominada por características de clima continental. O número de horas de sol reparte-se uniformemente na região, ascendendo a 2 050 horas/ano, em média. Se se tiverem em conta as tendências da temperatura média anual na área de produção, constata-se ser uma das mais quentes do país. A temperatura média anual é de + 10-11 °C e o calor total do período de crescimento ascende a 3 200-3 300 °C, muito favorável ao cultivo do pimento, que exige calor.

No que respeita à precipitação anual, esta região é a mais pobre do país, com 500 mm a 550 mm de média anual. A repartição precisa da precipitação durante o ano é a seguinte: 40 % no inverno e 60 % no verão. Trata-se de uma cultura de regadio que se desenvolve graças às condições hidrográficas propícias — introduzida por hortelãos búlgaros — que viabilizou a produção do pimenteiro, muito exigente em água.

## 5.2. Especificidade do produto

Principais valores e características organolépticas do «Szentesi paprika» originário da área geográfica: sabor acentuado, pronunciado, doce ou picante; dotado de perfume intenso a pimento ou evocador de colorau; pele fina. A espessura da polpa dos frutos varia entre 3 mm e 7 mm, permitindo tirar pleno partido dos sabores e aromas do produto, frequentemente consumido fresco.

«Szentesi paprika» branco: no estado maduro apresenta-se untuoso ao tato, de pele lisa e escorregadia; é pontiagudo, de extremidade recurvada, polpa estaladiça e espessa. O perfume e os aromas do pimento fresco são particularmente característicos, traduzidos na expressão popular do consumidor por «O pimento de Szentes tem sabor».

O «Szentesi paprika» comprido possui aspeto brilhante e macio e é ligeiramente ondulado; é comprido e pontiagudo e possui polpa de textura firme. O produto liberta cheiro intenso a pimento, é picante e apresenta aroma e sabor agradáveis. O «Szentesi paprika» do grupo Kápia possui forma cónica, ligeiramente achatada, polpa de textura firme e pele de espessura média. Apresenta superfície lisa, brilhante e desenvolvida por influência do meio geográfico (luz, calor) e cor vermelho-escuro aveludada particularmente apelativa.

O pimento-tomate «Szentesi paprika» possui forma muito característica de esfera achatada. Apesar da espessura da polpa, a pele é muito fina e a sua superfície é lisa; quando maduro, apresenta cor vermelho-escuro.

## 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A relação com a área geográfica assenta na boa reputação de que o produto há muito usufrui e no saber local dos produtores de «Szentesi paprika», transmitido de pais para filhos.

### Reputação do «Szentesi paprika»

A cultura de regadio do pimento próprio da região de Szentes desenvolveu-se graças ao trabalho pioneiro dos «hortelãos búlgaros» que se instalaram na região durante a segunda metade do século XIX. Por este motivo, a produção do célebre «Szentesi paprika» nunca mais cessou desde então. A reputação do produto mantém-se ainda hoje, sendo disso testemunho o primeiro prémio obtido em 2006, em Debrecen, no salão agrícola de produtos hortícolas organizado no âmbito da feira agrícola Farmer Expo, com a participação de 300 empresas nacionais e estrangeiras. Em 2007, o pimento destinado ao consumo em fresco foi premiado com o *Magyar Termék Nagydíj* (grande prémio do produto húngaro).

Muitos são os dados históricos que atestam a relação secular entre a reputação do «Szentesi paprika» e a área geográfica. A introdução do pimento doce na Hungria pode ser associada à criação de hortas búlgaras na proximidade de Úsztató major, na região de Szegvár, no inverno de 1875-1876. Segundo o grande recenseamento agrícola de 1895, 92,74 % da produção total de pimento húngaro estava concentrada na parte sueste do país, na região de Szentes. Os hortelãos s arrendavam hortas nas planícies de Tchernoziom e nos terrenos de aluvião da região da atual divisão administrativa de Csongrad, ricos em húmus e de aquecimento rápido, escolhendo, quando possível, terrenos ligeiramente inclinados. Utilizavam semente pré-germinada e estufas quentes para a cultura temporã.

Praticavam igualmente a intercultura em viveiro, cultivando, por exemplo, ao lado do pimento, jovens plantas de pepino, que se mantinham após a transplantação do pimento. As plântulas eram plantadas em pequenos cômoros. A rega era importante e regular: utilizavam para tal a água estagnada morna ou água proveniente de cursos de água pouco profundos e de pouco débito. Possuíam um método único de recolha de água e de drenagem. Naquela época, na região de Szentes, utilizavam-se noras munidas de alcatruzes, adaptadas ao nível da água.

#### Saber local

Na zona tradicional de cultura da região de Szentes, a superfície do solo conserva muito bem o calor. Dado que o solo em que o «Szentesi paprika» é cultivado absorve mais calor do que liberta, por insolação, nas primeiras horas da manhã, o calor armazenado no solo e no ar difunde-se, provocando o aumento da temperatura. O microclima equilibrado obtido graças ao calor harmonioso, aliado ao sistema de rega instalado pelos hortelãos búlgaros, confere grande sabor ao «Szentesi paprika», ávido de calor e de água.

Aos fatores naturais alia-se a contribuição dos operadores regionais e a experiência prática adquirida na cultura forçada (controlo da temperatura, ventilação, proteção solar, manutenção das plantas), transmitida no seio das famílias. O saber assim acumulado pode compensar os efeitos nefastos das condições meteorológicas extremas surgidas nas últimas décadas, assegurando assim e, se possível, preservando o sabor, a cor e o aroma do «Szentesi paprika», bem como a forma interessante específica de certos tipos varietais.

Efetivamente, a tecnologia introduzida pelos hortelãos búlgaros durante cerca de 150 anos de cultura evoluiu para se conformar às exigências dos tempos. Reavaliaram-se os fatores essenciais da cultura do pimento, dando lugar a novos métodos. Até aos anos sessenta do século XX, podiam contar-se, entre os fatores de produção mais importantes, as condições do solo, o potencial de rega (rios Tisza e Körös e os sistemas de canais de rega), o número de horas de sol (possibilidade de cultura temporã) e aquecimento no início da primavera. O período seguinte estendeu-se até ao final dos anos oitenta. Os produtores de pimento começaram a tirar partido do aquecimento precoce para o cultivo em estufa, aproveitando de forma ideal o número de horas de insolação durante os meses de inverno e de primavera. Entre 1960 e 1980, sob o efeito da energia geotérmica descoberta na região, o «Szentesi paprika» passou de cultura a céu aberto para cultura em estufa, com predominância da cultura sem solo.

#### Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 <sup>(3)</sup>]

Boletim do desenvolvimento rural (*Vidékfejlesztési Értésítő*), 16 de novembro de 2011, LXI, número 6, página 317.

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

---

<sup>(3)</sup> Ver nota de pé-de-página 2.