

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ)
č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2013/C 237/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾****„SZENTESI PAPRIKA“****ES č.: HU-PGI-0005-0912-30.11.2011****CHZO (X) CHOP ()****1. Názov**

„Szentesi paprika“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Maďarsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. Druh produktu**

Trieda 1.6 – Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované.

3.2. Opis produktu, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Chránené zemepisné označenie „Szentesi paprika“ označuje plody uvedených druhov odrôd a odrôd *Capsicum annuum* pestované rýchlenním.

Produkty „Szentesi paprika“ uvádzané na trh musia byť zdravé a neporušené, pričom jednotlivé druhy odrôd musia mať tieto vlastnosti:

a) Biela paprika na plnenie (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Zrelá biela „Szentesi paprika“ je masná na dotyk, šupku má hladkú a klzkú, pri prasknutí sa poruší, paprika má tupý a zvrásnený koniec a hrubú dužinu. Povrch papriky je hladký a lesklý, farba žltkasto-biela (slonovinová). Paprika má kužeľovitý tvar, dĺžku 60 – 120 mm a šírku 40 – 70 mm, väčšinou má tri alebo štyri laloky, dužinu hrubú 4 – 7 mm, pevnú konzistenciu a tenkú šupku, intenzívnu paprikovú vôňu, je chutná a neštípe.

Pestované odrody: 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) Špicatá štiplavá paprika (*Capsicum annuum* L. var. *longum*)

Špicatá štiplavá „Szentesi paprika“ má lesklý, hladký alebo mierne zvlnený povrch a dlhý, zašpicatený tvar. Paprika má svetlozelenú, stredne zelenú alebo tmavozelenú farbu, dĺžku 150 – 250 mm a šírku 20 – 50 mm, väčšinou má dva alebo tri laloky, dužinu hrubú 3 – 4 mm, pevnú konzistenciu a tenkú šupku. Plody majú intenzívnu paprikovú vôňu, príjemnú arómu a chuť a sú štiplavé.

Pestované odrody: Daras, Rush, Sarah, Fighter, Kard, Thunder, Kais.

Na Scovillovej stupnici dosahujú pestované odrody hodnoty štiplavosti 2 500 – 5 000.

c) Kapia (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

„Szentesi paprika“ z kápiovej skupiny má kužeľovitý a mierne sploštený tvar, hladký, lesklý povrch a v čase zberu zamatovú, tmavočervenú farbu. Paprika má dĺžku 60 – 120 mm, šírku 40 – 70 mm a zvyčajne má dva alebo tri laloky. Kapia má dužinu hrubú 4 – 7 mm, pevnú konzistenciu a stredne hrubú šupku. Plod má intenzívnu, sladkastú príchuť, vôňu mletej papriky a neštípe.

Pestované odrody: Kárpia (T 112), Kapirex, Karpex, Mágus.

d) Rajčinové papriky (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Rajčinová „Szentesi paprika“ má veľmi charakteristický tvar sploštenej gule s hladkým, lesklým povrchom a v čase zberu je tmavočervená. Rajčinová paprika má priemer 60 – 120 mm, dĺžku 40 – 60 mm, tri alebo štyri laloky a dužinu hrubú 5 – 7 mm. Paprika má pevnú konzistenciu, tenkú šupku, intenzívnu paprikovú vôňu a neštípe.

Pestované odrody: Pritavit, Kabala, Bihar.

Uvedené druhy pestovaných odrôd sa môžu z roka na rok meniť.

3.3. Suroviný (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Všetky fázy výrobného postupu produktu „Szentesi paprika“ sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4:

- produkcia a pestovanie sadeníc papriky,
- integrovaná organická produkcia rôznych druhov a odrôd, do ktorej je zahrnutý:
- výber obdobia pestovania,
- odborná príprava oblasti pestovania,
- kultivácia pôdy a hĺbkové hnojenie,

- výsadba,
- príprava nosnej konštrukcie,
- činnosti súvisiace so starostlivosťou o rastliny (fytotechnológia),
- zavlažovanie a dopĺňanie živín,
- regulácia klímy,
- použitie ekologických postupov integrovanej ochrany rastlín,
- zber, príprava produktu, predbežné skladovanie a skladovanie,
- zničenie zásob papriky, príprava a dezinfekcia výrobných zariadení.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia, atď.

Triedenie, balenie a označovanie produktu „Szentesi paprika“ prebieha v prevádzkových priestoroch výrobcu alebo v akomkoľvek inom vhodnom podniku vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Balenie podľa kusov: tácka, kôš, polyetylénové vrečko (3, 5, 20, 30, 40, 50, 60, 80 papriek na jednotku); podľa hmotnosti: kôš, sieťové vrečko (0,35; 0,5; 0,7; 1, 2 kg papriky na jednotku) alebo debnička: do obalov M10, M20 alebo M30 (2,5; 10; 12; 14 kg papriky na jednotku). Druh balenia rôznych druhov odrôd sa môže kedykoľvek zmeniť podľa obchodných požiadaviek.

Balenie sa musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zachovala charakteristická kvalita a homogenita rôznych druhov a ich odrôd, ako aj osobitná chuť, vôňa, aróma, konzistencia a neporušenosť produktu s CHZO „Szentesi paprika“, a bola zabezpečená výsledovateľnosť výrobkov.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

- Na obale musí byť uvedená slovná kombinácia „Szentesi paprika“.
- Na obale musí byť tiež etiketa s čiarovým kódom, ktorý zabezpečuje výsledovateľnosť produktu „Szentesi paprika“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Produkt s chráneným zemepisným označením (CHZO) „Szentesi paprika“ sa pestuje v príľahlej oblasti v Čongrádskej župe.

Produkcia produktu „Szentesi paprika“ prebieha v správnych hraniciach týchto lokalít Čongrádskej župy: Derekegyháza, Fábiánsebestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytőke, Szegvár a Szentes.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Vďaka priaznivým podmienkam na rozvoj produkcie zavlažovanej papriky v regióne Szentes, ktorej priekopníkmi boli takzvaní bulharskí záhradníci (pestovatelia zeleniny využívajúci špecializované malo-výrobné metódy, rýchlenu produkciu v pareniskách a zavlažovanie), ktorí sa v tomto regióne usídlili v priebehu druhej polovice 19. storočia, sa vytvorili faktory ovplyvňujúce produkciu kvalitnej papriky, najmä teplota a svetlo, ako aj pôda a hydrogeologické vlastnosti.

Pestovateľský región Szentes sa nachádza v juhovýchodnej časti Maďarska, v jednom z najnižšie ležiacich kotlín Veľkej dunajskej kotliny. Región zaujíma osobitné miesto z topografického hľadiska, pretože má najnižšie ležiacu poľnohospodársku pôdu v krajine, ktorá sa zvažuje z troch strán zo susedných žúp do údolia rieky Tisy. Najdôležitejším vodným tokom hydrografického systému regiónu je rieka Tisa, ktoré tiež vymedzuje jeho celkovú geografickú fyziognómiu. Pre veľké množstvo

povrchovej vody v regióne je prevládajúcim druhom pôdy na tomto mieste karbonátová a slancová lúčna černoze. Pôda pestovateľskej oblasti je v dobrom fyzickom stave. Pôda má hrudkovitú štruktúru, rýchlo sa vyhrieva, má mierne zásadité pH, dobre uchováva vodu aj živiny, má vysoký obsah humusu a hrubú vrstvu ornice.

Počas pestovania produktu „Szentesi paprika“ sú rozhodujúcimi klimatickými faktormi, vďaka ktorým plod dosahuje svoju obsahovú hodnotu, svetlo, počet hodín slnečného svitu, teplota a množstvo vyžarovaného tepla. V pestovateľskom regióne Szentes prevažujú vnútrozemské klimatické podmienky. Počet hodín slnečného svitu je v regióne rovnomerne rozložený a predstavuje priemerne 2 050 hodín slnečného svitu ročne. Podľa priemernej ročnej teploty je táto pestovateľská oblasť jednou z najteplejších oblastí v krajine. Priemerná ročná teplota je + 10 – 11 °C, kým suma teplôt počas pestovateľského obdobia dosahuje hodnoty 3 200 – 3 300 °C. To sú ideálne podmienky na pestovanie papriky, ktorá potrebuje veľa tepla.

Na druhej strane má tento región najnižšiu mieru zrážok v krajine, pričom priemerné ročné zrážky predstavujú 500 – 550 mm. Úhrn zrážok v zimnom období predstavuje zvyčajne 40 % a v letnom období 60 %. Pestovanie papriky, ktorá je náročná na vodu, bolo možné len vďaka zavlažovaniu, ktoré sa rozvinulo v dôsledku priaznivých hydrogeologických podmienok regiónu a ktoré zaviedli „bulharskí záhradníci“.

5.2. Špecifickosť produktu

Hlavnými organoleptickými hodnotami a vlastnosťami produktu „Szentesi paprika“ vyplývajúcimi zo zemepisnej oblasti sú: výnimočne aromatická, korenistá, štiplavá, alebo sladká chuť, intenzívna papriková vôňa, príp. vôňa pripomínajúca mletú papriku a tenká šupka. Dužina plodu má hrúbku 3 – 7 mm a dovoľuje vyniknúť chuti a arómam plodu, ktorý sa obvykle konzumuje čerstvý.

Biela „Szentesi paprika“: v zrelom stave je na dotyk masná, povrch má hladký a klzký, pri prasknutí sa poruší, má tupý a zvrásnený koniec a hrubú dužinu. Čerstvé papriky majú veľmi osobitnú vôňu a šľavnatosť, preto spotrebitelia zvyknú ľudovo hovoriť: „Szentesi paprika má svoju chuť“.

Špicatá štiplavá „Szentesi paprika“ má lesklý, hladký, mierne zvlnený povrch, dlhý, zašpicatený tvar; dužina má pevnú konzistenciu. Plody majú intenzívnu paprikovú vôňu a štiplavú, lahodnú arómu a chuť. Kapia „Szentesi paprika“ má kužeľovitý a mierne sploštený tvar; dužina má pevnú konzistenciu; šupka je stredne hrubá. Paprika má hladký, lesklý povrch a veľmi atraktívnu zamatovú, tmavočervenú farbu, ktorá je dôsledkom zemepisného prostredia (svetlo a teplo).

Rajčinová „Szentesi paprika“ má veľmi charakteristický tvar sploštenej gule; napriek hrubej dužine má tiež veľmi tenkú šupku a povrch plodu je hladký; v čase zberu má tmavočervenú farbu.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou produktu (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou produktu (CHZO)

Súvislosť so zemepisnou oblasťou sa zakladá na tradične dobrej povesti produktu a miestnych odborných znalostiach pestovateľov produktu „Szentesi paprika“, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu.

Povešť produktu „Szentesi paprika“

Priekopníkmi rozvoja produkcie zavlažovanej papriky v regióne Szentes boli takzvaní bulharskí záhradníci, ktorí sa v tomto regióne usídlili v priebehu druhej polovice 19. storočia. Povestná „Szentesi paprika“ sa odvtedy nepretržite pestuje. Tento produkt sa dodnes teší veľmi dobrej povesti a v roku 2006 mu na výstave Farmer Expo, ktorej súčasťou bol záhradnícky veľtrh v Debrecíne, na ktorom bolo zastúpených okolo 300 maďarských a zahraničných firiem, bola udelená hlavná cena. Sladká paprika určená na konzumáciu v čerstvom stave získala v roku 2007 ocenenie Magyar Termék Nagydíj (maďarské ocenenie za kvalitu výrobkov).

Početné historické údaje potvrdzujú stáročnú súvislosť medzi povestou produktu „Szentesi paprika“ a zemepisnou oblasťou. Objavenie sladkej papriky v Maďarsku možno prisúdiť usadeniu sa „bulharských záhradníkov“ na veľkostatku Úsztató v regióne Szegvár v zime 1875 – 76. Podľa veľkého poľnohospodárskeho sčítania v roku 1895, bolo 92,74 % celkovej produkcie papriky v Maďarsku sústredených na juhovýchode krajiny v oblasti Szentes. Záhradníci, ktorí si prenajali poľnohospodársku pôdu, využívali výhody aluviálnej pôdy v Čongrádskej župe, lúčnej černoze, bohatej na humus, ktorá sa rýchlo vyhrieva. Všade tam, kde to bolo možné, sa usadili na mierne sa zvažujúcej pôde. Na

pestovanie skorej papriky používali predklíčené semená a pareniská. Plodinu pestovali taktiež medzi riadkami inej plodiny v záhonoch v záhradníckej škôlke, napríklad sadenice uhorky pestovali spoločne s paprikou, pričom uhorky po presadení paprik zostali na mieste. Oddelené sadenice sa presádzali s malou hrudkou zeminy. Zaviedli pravidelné zavlažovanie vo veľkom rozsahu: na zavlažovanie používali teplú stojatú vodu alebo plytkú, pomaly tečúcu vodu. Mali jedinečnú metódu čerpania a odvádzania vody. Počas tohto obdobia sa v oblasti Szentes používali takzvané reťazové čerpace (korčekové) kolesá, ktoré boli prispôbené premenlivej hladine vody.

Miestne odborné znalosti

Pôda v pestovateľskej oblasti Szentes veľmi dobre uchováva teplo. Pretože pôda, v ktorej sa pestuje „Szentesi paprika“, absorbuje viac tepla, než ho uvoľní prostredníctvom vyžarovania na svitaní, teplo z pôdy a zo vzduchu nad pôdou narastá a zvyšuje teplotu. Výnimočná chuť a vôňa produktu „Szentesi paprika“, ktorá je náročná na teplo a vodu, vzniká kombináciou vyváženej mikroklimy vytvárajanej rovnomernou dodávkou tepla a zavlažovania zavedeného „bulharskými záhradníkmi“.

K prirodzeným faktorom patria aj činnosti miestnych poľnohospodárov a praktické skúsenosti uplatňované pri rýchlejšom pestovaní (regulácia tepla, vetranie, tienenie, starostlivosť o rastliny), ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu. Tieto poznatky pomohli v posledných desaťročiach vykompenzovať nepriaznivé účinky extrémnych poveternostných podmienok, a vďaka nim sa zaručila a tam, kde to bolo možné, aj zachovala chuť, farba a aróma produktu „Szentesi paprika“, ako aj atraktívny tvar, ktorý je pre jednotlivé druhy odrôd charakteristický.

Techniky, ktoré zaviedli „bulharskí záhradníci“, sa počas posledných asi 150 rokov prispôbovali, aby vyhovovali súčasným podmienkam. Počas produkcie sa prehodnotili základné faktory pestovania papriky a boli objavené nové pestovateľské metódy. Za najdôležitejšie faktory produkcie papriky sa do 60. rokov 20. storočia považovali dobré pôdne podmienky, zavlažovací potenciál (rieky Tisa a Körös a systémy zavlažovacích kanálov), počet hodín slnečného svitu (možnosť pestovania skorej papriky), ako aj skoré jarné otepľovanie. Ďalšie obdobie trvalo od konca 60. rokov do konca 80. rokov 20. storočia. Producenti papriky začali používať fólie a v plnej miere využívať skoré jarné otepľovanie a veľký počet hodín slnečného svitu v zimných a jarných mesiacoch. V období od 60. do 80. rokov 20. storočia sa po objavení geotermálnej energie v regióne pestovanie produktu „Szentesi paprika“ presunulo z vonkajšieho prostredia do fólií, kde sa začínajú presadzovať spôsoby pestovania bez pôdy.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾]

Vidékfajlesztési Értésítő (Bulletin pre rozvoj vidiek), 16. november 2011, Zväzok LXI, č. 6, s. 317

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

⁽³⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 2.