

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu, które nie są zmianami nieznacznymi, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 244/02)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„PAPRIKA ŽITAVA”/„ŽITAVSKÁ PAPRIKA”

Nr UE: PDO-SK-1024-AM01 – 17.8.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Grupa składająca wniosek

Uzasadniony interes

Grupa ubiegająca się o zmianę to ta sama grupa, która złożyła wniosek o rejestrację „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika”.

| | |
|--------------|--|
| Nazwa grupy | „CAPSICUM” – Stowarzyszenie hodowców, producentów i przetwórców papryki |
| Rodzaj grupy | Osoba fizyczna lub prawna (należy przedstawić uzasadnienie w załączniku poniżej) |
| Uczestnicy | Wytwórcy, producenci |
| Adres | „CAPSICUM” – Stowarzyszenie hodowców, producentów i przetwórców papryki 951 31 Močenok nr 655 |

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

| | |
|-----------|--------------------|
| Państwo | Słowacja |
| Tel. | +421 917666306 |
| E-mail(e) | kolesar@maspoma.sk |

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Słowacja

3. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. **Rodzaj zmian**

- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. **Zmiany**

Nazwa produktu

Zmiana

(zmiana specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu)

„PAPRIKA ŽITAVA”/„ŽITAVSKÁ PAPRIKA”

Uzasadnienie

W punkcie „Nazwa produktu” skreślono tekst dotyczący pochodzenia językowej nazwy, ponieważ pkt 1 powinien zawierać jedynie nazwę oznaczenia geograficznego.

Opis produktu

Zmiana

(zmiana specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu)

Właściwości fizyczno-chemiczne

Pierwotny tekst:

„Wygląd: jednolity proszek, minimalna zawartość mikrocząsteczek, stopień zmielenia: 100 % może być przesiane przez sito o okach wielkości ok. 0,5 mm.

Barwa: jasna, pomarańczowo-czerwona, (stopień zabarwienia co najmniej 3,6 g/kg⁻¹ lub 120 ASTA w suchej masie papryki przyprawowej).

Zawartość tłuszczu: 9–11 %.

Popiół: nie więcej niż 7,00 %.

Popiół nierozpuszczalny w HCl: nie więcej niż 0,70 %.”.

Nowe brzmienie:

„Wygląd: jednolity proszek, stopień zmielenia: 95 % może być przesiane przez sito o okach wielkości ok. 0,5 mm.

Barwa: jasna, pomarańczowoczerwona, (stopień zabarwienia co najmniej 2,88 g/kg⁻¹ lub 96 ASTA w suchej masie papryki przyprawowej).

Zawartość tłuszczu: 8–12 %.

Popiół: nie więcej niż 8,00 %.

Popiół nierozpuszczalny w HCl: nie więcej niż 1 %.”.

Uzasadnienie

W punkcie dotyczącym właściwości fizyczno-chemicznych dostosowuje się wartości graniczne dotyczące następujących parametrów:

„wygląd, barwa, zawartość tłuszczu, popiół i popiół nierozpuszczalny w HCl”.

Jeżeli chodzi o parametr dotyczący wyglądu, sugeruje się skreślenie wyrażenia „minimalna zawartość mikrocząstek” oraz zmniejszenie minimalnej części, która może być przesiana przez sito o okach o wielkości ok. 0,5 mm.

Ma to na celu wyeliminowanie wpływu zróżnicowania liczby nasion papryki na miałkość uzyskaną w wyniku mielenia. Poza tym w określonych okolicznościach stosowany precyzyjny proces technologiczny mielenia, przesiewania i ujednolicania produktu końcowego może nie gwarantować, w warunkach laboratoryjnych, całkowitego przesiania przez sito o okach o wielkości 0,5 mm (pod warunkiem że w badaniach przesiewu uwzględniono również niepewność danych).

Nowy parametr dotyczący wyglądu:

„Wygląd: jednolity proszek, stopień zmielenia: 95 % może być przesiane przez sito o okach wielkości ok. 0,5 mm.”.

Jeżeli chodzi o parametr dotyczący barwy, sugeruje się określenie negatywnej tolerancji na poziomie 20 % w stosunku do pierwotnej wartości 3,6 g/kg⁻¹ lub 120 ASTA.

Wynika to z naturalnego spadku zawartości kapsantyny, barwnika roślinnego, podczas przechowywania papryki. Określenie tej tolerancji ma na celu wyeliminowanie szkodliwego wpływu wszelkich niekorzystnych warunków klimatycznych w okresie wegetacyjnym na ilość naturalnego barwnika znajdującą się pierwotnie w papryce. Zmienia się również parametr dotyczący barwy ze względu na zmianę w uprawianych odmianach papryki opisaną w pkt 3.3.

Nowy parametr dotyczący barwy:

„Barwa: jasna, pomarańczowoczerwona, (stopień zabarwienia co najmniej 2,88 g/kg⁻¹ lub 96 ASTA w suchej masie papryki przyprawowej).”.

Jeżeli chodzi o parametr dotyczący zawartości tłuszczu, sugeruje się rozszerzenie zakresu zawartości tłuszczu z 9–11 % do 8–12 %

ze względu na zmianę w uprawianych odmianach papryki opisaną w pkt 3.3.

Nowy parametr dotyczący zawartości tłuszczu:

„Zawartość tłuszczu: 8–12 %.”.

Jeżeli chodzi o parametr dotyczący popiołu, proponuje się podniesienie maksymalnej wartości z 7 % do 8 %

ze względu na zmianę w uprawianych odmianach papryki opisaną w pkt 3.3.

Nowy parametr dotyczący popiołu:

„Popiół: nie więcej niż 8 %.”.

Jeżeli chodzi o parametr dotyczący popiołu nierozpuszczalnego w HCl, proponuje się podniesienie maksymalnej wartości z 0,70 % do 1 %

ze względu na zmianę w uprawianych odmianach papryki opisaną w pkt 3.3.

Nowy parametr dotyczący popiołu nierozpuszczalnego w HCl:

„Popiół nierozpuszczalny w HCl: nie więcej niż 1 %.”.

Metoda produkcji

Zmiana

(zmiana specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu)

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Proponuje się usunięcie z punktu dotyczącego surowców uprawianych odmian papryki, tj. skreślenie akapitu pierwszego i zdania pierwszego w akapicie drugim:

„W celu otrzymania produktu »Paprika Žitava«/»Žitavská paprika« można stosować wyłącznie mieszanek następujących odmian papryki: Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin, Szegedi 80. Wszystkie odmiany stosowane do produkcji »Paprika Žitava«/»Žitavská paprika« pochodzą z wyznaczonego obszaru geograficznego. Do produkcji można stosować wszystkie wymienione odmiany lub tylko niektóre z nich.

Plantatorzy deklarują w umowie sprzedaży, że uprawiają wyłącznie określone odmiany papryki, co można sprawdzić na podstawie dokumentów o zakupie nasion.”.

Dodaje się następujące zdanie:

„Aby zagwarantować pochodzenie produktu i kontrolę jego produkcji, owoce papryki przyprawowej do produkcji papryki »Paprika Žitava«/»Žitavská paprika« muszą być uprawiane, zbierane i przetwarzane na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Hodowcy papryki mogą wybrać preferowane odmiany z wykazu zarejestrowanych odmian uprawianych na Małej Nizinie Naddunajskiej.”.

Uzasadnienie

Celem jest zapewnienie, aby hodowcy papryki mogli wybrać preferowane odmiany z wykazu zarejestrowanych odmian uprawianych na Małej Nizinie Naddunajskiej.

Mieszanek tych odmian uprawianych na określonym obszarze geograficznym, które zachowują właściwości produktu określone w opisie produktu, wykorzystuje się do produkcji »Paprika Žitava«/»Žitavská paprika“.

Poprzednie brzmienie było następujące:

„W celu otrzymania produktu »Paprika Žitava«/»Žitavská paprika« można stosować wyłącznie mieszanek następujących odmian papryki: Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin, Szegedi 80. Wszystkie odmiany stosowane do produkcji »Paprika Žitava«/»Žitavská paprika« pochodzą z wyznaczonego obszaru geograficznego. Do produkcji można stosować wszystkie wymienione odmiany lub tylko niektóre z nich.

Plantatorzy deklarują w umowie sprzedaży, że uprawiają wyłącznie określone odmiany papryki, co można sprawdzić na podstawie dokumentów o zakupie nasion. Jakość papryki kontroluje się wzrokowo w trakcie ręcznego zbioru owoców, aby nie naruszyć jakości owoców. Zbiera się wyłącznie dojrzałe owoce o wysokiej zawartości substancji barwiących. Zbiór dojrzałych owoców rozpoczyna się we wrześniu i trwa do końca października. Przy zbiorze należy dbać o to, aby nie doszło do mechanicznego uszkodzenia owoców. Producenci papryki mielonej zapewniają regularną kontrolę i rejestrowanie jakości surowca na początku, w trakcie i na końcu procesu przetwarzania.”.

Nowe brzmienie:

„Aby zagwarantować pochodzenie produktu i kontrolę jego produkcji, owoce papryki przyprawowej do produkcji papryki »Paprika Žitava«/»Žitavská paprika« muszą być uprawiane, zbierane i przetwarzane na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Hodowcy papryki mogą wybrać preferowane odmiany z wykazu zarejestrowanych odmian uprawianych na Małej Nizinie Naddunajskiej.”.

Jakość papryki kontroluje się wzrokowo w trakcie ręcznego zbioru owoców, aby nie naruszyć jakości owoców. Zbiera się wyłącznie dojrzałe owoce o wysokiej zawartości substancji barwiących. Zbiór dojrzałych owoców rozpoczyna się we wrześniu i trwa do końca października. Przy zbiorze należy dbać o to, aby nie doszło do mechanicznego uszkodzenia owoców. Producenci papryki mielonej zapewniają regularną kontrolę i rejestrowanie jakości surowca na początku, w trakcie i na końcu procesu przetwarzania.”

Związek

Zmiana

(zmiana specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu)

5.2. Specyfika produktu

Pierwotny tekst:

„Odmiany papryki uzyskane w wyniku selekcji charakteryzują się niższą zawartością tłuszczów, a wyższą – cukrów. Dzięki temu produkt »Paprika Žitava«/»Žitavská paprika« ma wyraźny smak i pomarańczowo-czerwony kolor. Aby zachować wszystkie właściwości organoleptyczne owoców papryki przyprawowej, należy mieć je w tradycyjny sposób, z zastosowaniem kamienia barwiącego, a także zapewnić optymalne warunki transportu i przechowywania.

Typowa pomarańczowo-czerwona barwa produktu »Paprika Žitava«/»Žitavská paprika« jest związana z wyjątkowymi właściwościami surowca (owoców papryki) oraz z tradycyjnym sposobem mielenia, który nie powoduje obniżenia jej jakości.”

Nowe brzmienie:

„Odmiany papryki uprawiane na określonym obszarze geograficznym charakteryzują się niższą zawartością tłuszczów, a wyższą – cukrów. Dzięki temu produkt »Paprika Žitava«/»Žitavská paprika« ma wyraźny smak i pomarańczowoczerwony kolor. Aby zachować wszystkie właściwości organoleptyczne owoców papryki przyprawowej, należy mieć je w tradycyjny sposób, z zastosowaniem kamienia barwiącego, a także zapewnić optymalne warunki transportu i przechowywania.

Typowa pomarańczowo-czerwona barwa produktu »Paprika Žitava«/»Žitavská paprika« jest związana z wyjątkowymi właściwościami surowca (owoców papryki) oraz z tradycyjnym sposobem mielenia, który nie powoduje obniżenia jej jakości.”

Uzasadnienie

W następstwie zmiany pkt 3.3 wprowadza się zmianę w pkt 5.2 akapit pierwszy zdanie pierwsze, zastępując oryginalne wyrażenie „Odmiany papryki uzyskane w wyniku selekcji” następującym tekstem: „Odmiany papryki uprawiane na określonym obszarze geograficznym”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PAPRIKA ŽITAVA”/„ŽITAVSKÁ PAPRIKA”

Nr UE: PDO-SK-1024-AM01 – 17.08.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Paprika Žitava”/„Žitavská paprika”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Słowacja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” to słodka mielona papryka ze zmielonych suszonych owoców papryki przyprawowej *Capiscum* uprawianej na obszarze Małej Niziny Naddunajskiej. Dojrzałe, nieuszkodzone owoce są zbierane i przetwarzane specyficznymi metodami.

Produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” uzyskuje typową intensywną barwę w ostatniej fazie mielenia przy użyciu tzw. kamienia barwiącego. W tej fazie produkcji pod wpływem ciśnienia rośnie temperatura, a pod wpływem tłuszczu, który uwalnia się z nasion, papryka uzyskuje typową pomarańczowoczerwoną barwę.

Właściwości organoleptyczne

Zapach: przyjemny, warzywny, świeży, z nutą słodkiej papryki.

Smak: wyraźnie słodki, bez goryczy, przypominający smak świeżej słodkiej papryki.

Właściwości fizyczno-chemiczne

Wygląd: jednolity proszek, stopień zmielenia: 95 % może być przesiane przez sito o okach wielkości ok. 0,5 mm.

Barwa: jasna, pomarańczowoczerwona, (stopień zabarwienia co najmniej 2,88 g/kg⁻¹ lub 96 ASTA w suchej masie papryki przyprawowej).

Sucha masa: co najmniej 90 %.

Zawartość tłuszczu: 8–12 %.

Popiół: nie więcej niż 8,00 %.

Popiół nierozpuszczalny w HCl: nie więcej niż 1 %.

Zawartość kapsaicyny w suchej masie w procentach masy: 0,01–0,029 %.

Papryka mielona nie może zawierać żadnych substancji dodatkowych. Ogólna wilgotność jest równa naturalnej wilgotności w przestrzeni wewnątrzkomórkowej w owocach papryki przyprawowej.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Aby zagwarantować pochodzenie produktu i kontrolę jego produkcji, owoce papryki przyprawowej do produkcji papryki „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” muszą być uprawiane, zbierane i przetwarzane na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Hodowcy papryki mogą wybrać preferowane odmiany z wykazu zarejestrowanych odmian uprawianych na Małej Nizinie Naddunajskiej.

Jakość papryki kontroluje się wzrokowo w trakcie ręcznego zbioru owoców, aby nie naruszyć jakości owoców. Zbiera się wyłącznie dojrzałe owoce o wysokiej zawartości substancji barwiących. Zbiór dojrzałych owoców rozpoczyna się we wrześniu i trwa do końca października. Przy zbiorze należy dbać o to, aby nie doszło do mechanicznego uszkodzenia owoców. Producenci papryki mielonej zapewniają regularną kontrolę i rejestrowanie jakości surowca na początku, w trakcie i na końcu procesu przetwarzania.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Aby zagwarantować pochodzenie produktu i kontrolę jego produkcji, owoce papryki przyprawowej do produkcji papryki „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” muszą być uprawiane, zbierane i przetwarzane na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Cały proces produkcji odbywa się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wyróżnia się następujące etapy produkcji:

uprawę;

zbiór i zabiegi po zbiorze;

suszenie;

mielenie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Aby zagwarantować pochodzenie produktu i kontrolę jego produkcji oraz aby w trakcie transportu luzem produkt nie był narażony na wilgoć i nie doszło do obniżenia jego jakości i utraty specyficznych właściwości, przygotowanie do sprzedaży i pakowanie produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

Aby w okresie przydatności do spożycia produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” zachował wysoką jakość i specyficzne właściwości, pakuje się go w opakowania z papieru, polietylenu, poliestru oraz aluminium o przepuszczalności tlenu poniżej 10 cm³/m²/dzień przy ciśnieniu 0,1 MPa oraz o przepuszczalności pary wodnej poniżej 10 g/m²/dzień.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Producenci produkujący paprykę „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” zgodnie ze specyfikacją mogą do oznaczania produktu, a także do celów reklamy i marketingu używać nazwy „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika”. Na etykietach produktu należy umieścić informację „chroniona nazwa pochodzenia” lub skrót „ChNP” wraz z symbolem Unii Europejskiej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym uprawia się i przetwarza produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika”, znajduje się na Małej Nizinie Naddunajskiej, w ujściu rzek Wag, Hron i Nitra oraz w dorzeczu rzek Mały Dunaj i Žitava. Na wschodzie i na północy obszar ten łączy się z Pogórzem Naddunajskim (Podunajská pahorkatina), na zachodzie graniczy z pasmem górskim Małe Karpaty, a na południu – z rzeką Dunaj. Zasadniczo obszar pokrywa się z Małą Niziną Naddunajską.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Mała Nizina Naddunajska jest najdalej na północ położonym obszarem, na którym opłacalna jest uprawa ciepłolubnych roślin, takich jak papryka warzywna i przyprawowa. Lato trwa tu 70 dni, a temperatura w lecie przekracza 25 °C. Tereny uprawne znajdują się na wysokości 150–250 m n.p.m., a średnia temperatura w miesiącach od maja do września wynosi 17,4 °C. Opady wynoszą 500–600 mm na rok. Charakterystyczną cechą klimatu jest ciepłe i suche lato. Podłoże tworzą neogenowe ły, żwiry i piaski. Gleba charakteryzuje się optymalną żyznością.

Sposób uprawy: dzięki gromadzeniu wiedzy i doświadczeń od początku uprawy papryki miejscowym rolnikom udało się wyselekcjonować jej regionalne odmiany. Ponieważ papryka jest rośliną ciepłolubną, ma długi okres wegetacyjny i nie znosi temperatur poniżej -2 °C. Na Słowacji uprawia się ją bezpośrednio na zewnątrz lub z sadzonek uprawianych w szklarniach lub w inspektach, a następnie sadzonych na polach, zazwyczaj w połowie maja. Odstęp między sadzonkami wynosi 60 cm × 30 cm. W suchych latach, w razie spadku wilgotności gleby poniżej 55 %, uprawy są sztucznie nawadniane.

Zabiegi po zbiorze: owoce papryki przyprawowej wkłada się do worków z siatki lub perforowanych skrzynek, które układa się jedną na drugiej w taki sposób, aby zagwarantować przepływ powietrza i zabezpieczyć owoce przed zgnieceniem.

Dojrzewanie po zbiorze jest bardzo ważnym etapem, ponieważ w ciągu 2–5 tygodni po zbiorze w owocach przebiegają procesy enzymatyczne, w wyniku których uzyskują one intensywniejszą barwę oraz charakterystyczny smak i aromat.

Suszenie: owoce papryki przyprawowej myje się w myjce bębnowej i selekcionuje na pasie transmisyjnym, aby do dalszego etapu produkcji dostała się tylko zdrowa i czysta papryka. Każdą paprykę przekrajają wzdłuż na pół. Następnie owoce suszy się strumieniem gorącego powietrza. W miarę suszenia temperaturę powietrza obniża się. Dzięki odpowiedniemu krojeniu, suszeniu i przechowywaniu produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” minimalizuje się prawdopodobieństwo pojawienia się na nim pleśni.

Mielenie owoców papryki przyprawowej: ususzone owoce papryki przyprawowej mieli się w kamiennym młynie rotacyjnym na proszek. Mielenie przebiega w dwóch etapach. W fazie pierwszej kamień młyński jest zaopatrzony w sito do odsiewania zmielonej papryki. Drobno zmielona papryka wpada do przenośnika ślimakowego i jest transportowana do urządzenia homogenizującego. Niewystarczająco zmielona papryka jest ponownie mielona. Papryka z urządzenia homogenizacyjnego jest ponownie poddawana mieleniu. W drugiej fazie mielenia używa się kamienia barwiącego. Umożliwia on roztarcie tłuszczów z substancjami barwiącymi, przez co papryka uzyskuje optymalne zabarwienie. Aby zachować właściwości smakowe oraz witaminę B i C, kamienie rotują z niewielką prędkością, co powoduje umiarkowane podwyższenie temperatury. Na koniec paprykę przesiewa się przez sito o okach mniejszych niż 0,5 mm. W ten sposób zapewnia się jednolitość proszku.

5.2. Specyfika produktu

Odmiany papryki uprawiane na określonym obszarze geograficznym charakteryzują się niższą zawartością tłuszczów, a wyższą – cukrów. Dzięki temu produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” ma wyraźny smak i pomarańczowo-czerwony kolor. Aby zachować wszystkie właściwości organoleptyczne owoców papryki przyprawowej, należy mielić je w tradycyjny sposób, z zastosowaniem kamienia barwiącego, a także zapewnić optymalne warunki transportu i przechowywania.

Typowa pomarańczowo-czerwona barwa produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” jest związana z wyjątkowymi właściwościami surowca (owoców papryki) oraz z tradycyjnym sposobem mielenia, który nie powoduje obniżenia jej jakości.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Specyficzne właściwości produktu wynikają ze specyfiki obszaru geograficznego, jego warunków glebowych i klimatycznych oraz wpływu człowieka. Na właściwości produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” wpływ mają warunki naturalne panujące na najdalej na północ wysuniętym obszarze umożliwiającym uprawianie papryki, selekcja oryginalnych odmian oraz tradycyjne techniki uprawy i przetwarzania. Dzięki położeniu obszaru na danej wysokości nad poziomem morza, dostatkowi wody, przepuszczalności gleby i stosunkowo niskiej liczbie dni słonecznych w lecie obficie występujące w papryce sacharydy nie zmieniają się w barwnik w takiej ilości, jak wówczas, gdy paprykę uprawia się w cieplejszym klimacie, ale pozostają składnikiem smakowym papryki. Dzięki temu produkt „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” ma wyjątkowo słodki zapach i smak. Uzyskanie tych właściwości jest możliwe dzięki uprawie regionalnych odmian papryki, które dają produktowi „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” charakterystyczny kolor, zapach i smak.

Zabiegi dokonywane po zbiorze owoców, a także proces suszenia i mielenia papryki, wymagające wiedzy i biegłości, odzwierciedlają doświadczenie i umiejętności nabyte przez pokolenia plantatorów. Warunki klimatyczne panujące na obszarze uprawy mają wpływ na zabiegi wykonywane po zbiorze. Ważnym ich elementem i wyjątkowym etapem przetwarzania jest dojrzewanie papryki po zbiorze. Dojrzewanie po zbiorze wpływa na jakość papryki i zwiększa zawartość substancji barwiących. Do mielenia nadaje się papryka wysuszona w 90 % suchej masy.

Uprawa i przetwarzanie produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika” rozpoczęły się na wyznaczonym obszarze już w XVIII w. Do celów wielkopowierzchniowej uprawy papryki jej odmiany sprowadzono z Hiszpanii i Węgier. Odmiany hiszpańskie nie sprawdziły się, ale słowackim plantatorom udało się wyselekcjonować miejscowe odmiany przystosowane do regionalnych warunków glebowych i klimatycznych z węgierskich odmian i korzystając z doświadczenia węgierskich plantatorów, przede wszystkim z okolic Segedyna i Kalocsy. Nowe miejscowe odmiany powstały poprzez prostą selekcję papryki od najlepszych plantatorów. Początkowo nadawano odmianom nazwy według miejscowości lub nazwiska rolnika, np. Močenská hrubostenná, Branovská Fekete, Branovská Ďurica. W późniejszym okresie oznaczano paprykę nazwą rzeki, która płynie przez region uprawy danej odmiany, korzystnie wpływając na jego klimat, np. Považská hrubostenná sladká, Nitrianska tenkostenná sladká, Dunajská hrubostenná sladká, Žitavská hrubostenná sladká, Hodonínska sladká vzpriamená.

Pierwszy przemysłowy młyn do papryki, który należał do rodziny Šmigurowców, uruchomiono w 1928 r. Z kolei w 1934 r. administrator majątku biskupstwa ostrzyhomskiego Holub zbudował wydajny młyn w Diakowicach. Kolejne młyny powstały w miejscowościach Hurbanovo, Nové Zámky i Dvory nad Žitavou.

Intensywniejsze selekcjonowanie odmian nadających się do uprawy w regionie rozpoczęto w latach 50-tych ubiegłego wieku. Do upraw włączono pierwsze genetycznie określone regionalne odmiany papryki, np. Karkulka i Agronomka. Selekcjonowanie z naciskiem na zastosowanie sprawdzonych regionalnych odmian doprowadziło do wytworzenia wystarczająco szerokiej bazy odmian, które uprawia się do dnia dzisiejszego. Do najważniejszych odmian należą: Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin, Szegedi 80.

Choć produkcją papryki zajmowały się różne zakłady i przedsiębiorstwa, w zależności od zmian społecznych zachodzących w regionie, to specyficzne właściwości produktu oraz tradycyjny sposób produkcji nie zmieniły się aż do dnia dzisiejszego.

Pomimo dowozu olbrzymich ilości papryki z innych obszarów, na terenie Małej Niziny Naddunajskiej nadal uprawia się owoce papryki przyprawowej do produkcji produktu „Paprika Žitava”/„Žitavská paprika”. Uprawa ta jest dla Małej Niziny Naddunajskiej, a zwłaszcza dla właścicieli drobnych gospodarstw, ważnym źródłem dochodów i pracy, ale także symbolem kultury i tradycji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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