

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 44/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006
„SZEGEDI FÚSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY” LUB „SZEGEDI PAPRIKA”
NR WE: HU-PDO-0005-0395-21.10.2004
ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: FVM – Élelmiszerlánc-élelmészeti Főosztály
Adres: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 13014419
Faks +36 13014808
E-mail: zobore@fvm.hu

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Szegedi Fűszerpaprika Konzorcium
Adres: Szeged-Szőreg
Szerb u. 173.
6771
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 62558390
Faks +36 62405120
E-mail: szokol@rubinpaprika.hu
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.8 – przyprawy

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4.1. Nazwa produktu:

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” lub „Szegedi paprika”

4.2. Opis produktu:

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” lub „Szegedi paprika” jest papryką mieloną otrzymywaną w wyniku zmielenia strąków rośliny papryki (*Capsicum annuum* L. var. Longum DC) uprawianej z odmian materiału siewnego zatwierdzonych przez służby państwowe.

Jako surowiec do produkcji „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” lub „Szegedi paprika” można stosować wyłącznie następujące odmiany: Bíbor, Bolero, Délibáb, Fesztivál, Folklor, Kárminvörös, Mihályteleki, Napfény, Remény, Rubinvörös, Sláger, Szegedi F-03 (pikantna), Szegedi łagodna 57–13, Szegedi 178 (pikantna), Szegedi 179 (pikantna), Szegedi 20, Szegedi 80, Viktória, Zuhatag.

Właściwości organoleptyczne:

Cechy organoleptyczne „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” lub „Szegedi paprika” są następujące:

- cechy fizyczne: jednolitość, jednorodność, odpowiednio drobne zmielenie, tj. postać niegruboziarnista i niemozaikowata,
- barwa: od żywej ognistej czerwieni do jaśniejszej czerwieni,
- zapach: intensywny, ostry, przypominający zapach pieczonych warzyw,
- smak: charakterystycznie słodki, przypominający smak dojrzałej i pieczonej dyni piżmowej i świeżych roślin ogrodowych, trwały, łagodny, przyjemnie pikantny i niepiekący, co oznacza zawartość kapsaicyny nieprzekraczającą 100 mg/kg.

Ponadto w przypadku odmian ostrych dominuje ostry smak. Stopień ostrości zależy od zawartości kapsaicyny. Jeżeli wynosi ona 100–200 mg/kg, mielona papryka jest umiarkowanie ostra w smaku, natomiast jeżeli przekracza 200 mg/kg, ma ona ostry smak.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

- wielkość cząsteczek: papryka musi być tak drobno zmielona, aby w postaci zmielonej całkowicie przechodziła przez sito o średnicy oczek 0,5 mm,
- analityczne cechy charakterystyczne:

Minimalna całkowita zawartość barwnika w chwili pakowania, w suchej masie, g/kg (*)	3,9
lub minimalna wartość zabarwienia w skali ASTA w chwili pakowania (*)	120
Minimalna dopuszczalna miesięczna degradacja całkowitej zawartości barwnika, wartość zabarwienia w skali ASTA (**)	5
Maksymalna zawartość wilgoci: % (m/m)	11,0
Maksymalna zawartość piasku w suchej masie, % (m/m)	0,5

(*) Zawartość barwnika może być wyższa w zależności od potrzeb nabywcy. Rzeczywista zawartość barwników w partii musi być określona na atęcie jakości towarzyszącym przesyłce.

(**) Maksymalny okres przydatności do spożycia mielonej papryki wynosi 12 miesięcy.

- papryka mielona nie może zawierać dodatków do żywności. Proces kondycjonowania wymaga dodania wody pitnej.

4.3. Obszar geograficzny:

Surowcem do produkcji „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” lub „Szegedi paprika” o chronionej nazwie pochodzenia może być surowa papryka uprawiana w granicach administracyjnych następujących miejscowości w regionie uprawy papryki Szeged: Algyó, Ambrózfalva, Apátfalva, Árpádhalom, Ásotthalom, Baks, Balástya, Bordány, Csanádpalota, Csanytelek, Csengele, Csikópuszta, Csongrád, Derekegyháza, Deszk, Dóc, Domaszék, Eperjes, Fábiansbestyén, Felgyő, Ferencszállás, Forráskút, Földeák, Hódmezővásárhely, Királyhegyes, Kistelek, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Kútvölgy, Kübekháza, Magyarcsanád, Makó, Maroslele, Mártély, Mindszent, Mórahalom, Nagyér, Nagylak, Nagymágocs, Óföldeák, Ópusztaszer, Öttömös, Pityvaros, Pusztaszer, Rákos, Rösztke, Rúza, Sándorfalva, Szatymaz, Szeged, Szegvár, Székkutas, Szentes, Tiszasziget, Tompahát Tömörkény, Újszentiván, Üllés, Zákányszék, Zsombó; Battonya, Békéssámson, Csanádalberti, Csanádapáca, Csorvás, Dombegyház, Gábortelep, Gádoros, Gerendás, Kardoskút, Kaszaper, Kisdombegyház, Kunágota, Magyarbánhegyes, Magyardombegyház, Magyartés, Medgyesbodzás, Medgyesegyháza, Mezőhegyes, Mezőkovácsháza, Nagybánhegyes, Nagyszénás, Orosháza, Pusztaföldvár Tótkomlós, Végegyháza, Csólyospálos.

Produkcja i pakowanie muszą odbywać się w obrębie tego samego obszaru geograficznego.

4.4. Dowód pochodzenia:

Identyfikowalność produktu jest zapewniona dzięki dokumentom sporządzanym w toku rejestracji producentów i przetwórców, podczas produkcji i przetwarzania, dzięki datom przydatności do spożycia umieszczanym na opakowaniach, numerom partii i numerowanym etykietom wydawanym przez Konsorcjum.

Zgodność z zasadami jest monitorowana przez oddziały regionalne organu administracji ds. rolnictwa.

4.5. Metoda produkcji:

Pierwszym etapem produkcji jest przygotowanie obszaru produkcyjnego. Następnie w zależności od wybranej metody produkcji dokonuje się zasiewu nasion lub sadzenia sadzonek. W przypadku sadzonek przygotowuje się je między końcem lutego a początkiem kwietnia. Sadzi się je w maju ręcznie lub za pomocą maszyn do sadzenia. W przypadku stosowania nasion wysiewa się je na początku kwietnia.

Proces produkcji obejmuje następujące zabiegi pielęgnacyjne zapewniające optymalny rozwój rośliny papryki: nawadnianie, nawożenie, ochrona roślin.

Paprykę zbiera się w kilku etapach według stopnia dojrzałości strąków.

W ramach procesu dojrzewania po zbiorze zebrane strąki przechowuje się – w najlepszym przypadku przez okres dwóch tygodni – w pomieszczeniach posiadających dobrą wentylację i zgodnie z metodami, które zależą od możliwości technicznych producentów.

Następnie strąki, które przeszły proces dojrzewania po zbiorze, przygotowuje się do suszenia. Wybiera się je, myje i kroi. Czynności te mają zasadniczy wpływ na jakość produktu końcowego.

Paprykę można suszyć w małych workach zawieszanych pod okapem dachu w suszarniach lub przy użyciu suszarek taśmowych. Na koniec suszenia zawartość wody w strąkach papryki będzie obniżona z ok. 80 % do poniżej 10 %.

Po wstępnym siekaniu wysuszona papryka przechodzi proces mielenia poprzez przepuszczenie między dwoma ciasno złożonymi poziomymi kołami młyńskimi. Znaczenie mielenia przy pomocy kół młyńskich polega na tym, że papryka, przechodząc przez nie, rozgrzewa się. Rozgrzewanie i mielenie powoduje uwolnienie oleju z nasion i rozpuszczalnych w tłuszczach barwników ze skórki, które z kolei pokrywają granulki rośliny, nadając mielonej papryce jednolity kolor.

Ostatnim etapem mielenia przy użyciu kamieni młyńskich jest proces kondycjonowania, w trakcie którego zawartość wilgoci w mielonej papryce ulega zwiększeniu o 1,5–3 % poprzez intensywne mieszanie i dodanie wody pitnej. Kondycjonowanie odgrywa ważną rolę w powstawaniu cech wizualnych mielonej papryki, ponieważ proces ten stanowi optymalny sposób – przy zawartości wody wynoszącej 8–11 % – ochronnego oddziaływania bioaktywnych składników mielonej papryki na naturalne barwniki.

Na koniec procesu mielenia paprykę przesiewa się przez sito o średnicy oczek $\leq 0,5$ mm i pakuje się ją przy zastosowaniu metod i materiałów zgodnie z przepisami dotyczącymi warunków zdrowotnych żywności.

Opisane powyżej procesy dojrzewania po zbiorze, mielenia i kondycjonowania mają decydujący wpływ na jakość produktu, którą można zagwarantować wyłącznie przez natychmiastowe pakowanie w celu uniknięcia zmian w zawartości wody określonej w ramach procedury kondycjonowania. Złożoność tych procedur wymaga wiedzy eksperckiej dostępnej wyłącznie w danym obszarze geograficznym. Zatem w celu zapewnienia nie tylko pochodzenia, ale również jakości produktu, każdy etap produkcji „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” lub „Szegedi paprika” – tj. uprawa i przetwarzanie surowca oraz pakowanie – musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.3.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Pierwsze wzmianki na piśmie dotyczące związku między papryką a miastem Szeged pochodzą z 1748 r. Początkowo papryka była rośliną ozdobną i ziołem leczniczym, a dopiero później stała się podstawową przyprawą kuchni węgierskiej. Do połowy XIX w. produkcja ograniczała się do zaspokajania potrzeb gospodarstw domowych, natomiast pod koniec stulecia paprykę zaczęto przetwarzać na skalę przemysłową, a handel papryką znacznie się zwiększył. Produkcja papryki w tym regionie rozpoczęła się w niżej położonej części Szeged; mieszkańcy tej części miasta uprawiali paprykę na czarnych piaszczystych glebach na równinie zalewowej rzeki Tisza. Od przełomu wieków do lat 30. XX w. powierzchnia uprawy papryki zwiększyła się z 2 000 do 5 000 mórg. Po I wojnie światowej „Szegedi paprika” – do tego czasu dostępna wyłącznie w aptekach – z Austrii trafiła do Niemiec, gdzie stała się bardzo popularna, a niedługo potem rozpoczął się jej wywóz do Stanów Zjednoczonych Ameryki. W 1934 r. obszar Szeged uznano za obszar zastrzeżony i papryka mielona produkowana poza tym obszarem nie mogła być sprzedawana jako „Szegedi paprika”. Do tego czasu większość rodzin z Szeged zajmujących się produkcją papryki uprawiała już paprykę przez 3–4 pokolenia i na obszarze tym istniało 10–20 młynów.

Mieloną paprykę produkuje się z odmian papryki o wydłużonych, opadających owocach uprawianych w obszarze Szeged. Dzięki wielowiekowym tradycjom hodowli roślin odmiany, które zachowały te cechy genetyczne, bardzo dobrze dostosowały się do gleby i klimatu tego regionu. Po zakończeniu procesu dojrzewania po zbiorze, selekcji, płukania i delikatnego suszenia surowych strąków papryki zmielony produkt wytwarzano poprzez mielenie kołami młyńskimi, co zapewniało najwyższą jakość. Po zmieleniu paprykę rozkładano na noc w chłodnej spiżarni, co umożliwiało wchłonięcie przez mieloną paprykę odpowiedniej ilości wody z wilgoci powietrza. Proces kondycjonowania z zastosowaniem nowoczesnych technologii opiera się właśnie na tym etapie tradycyjnego sposobu przetwarzania papryki przez ludność wiejską.

Wyjątkowa jakość produktu wynika nie tylko z kilkusetletniej tradycji w odniesieniu do opisanych powyżej metod pielęgnacji, wiedzy eksperckiej i tradycyjnych technik przetwarzania, lecz również z warunków rolniczych i klimatycznych regionu. W regionie Szeged na holocenijskich obszarach rzecznych w naturalnych równinach zalewowych rzek Körös, Maros i Tisza powstały mady i gleby bagienne o dobrym odprowadzaniu wody i wysokiej zawartości próchnicy. Tisza przyniosła na ten obszar osady lessowe i błotne; Maros – piasek, a Körös – drobny piasek. Uprawa opisanych odmian papryki jest możliwa dzięki łatwo nagrzewającym się, niepekającym i niezasolonym glebom o dobrych odprowadzaniu wody i cyrkulacji powietrza, które powstały z wyjątkowych osadów tych rzek.

Nasłonecznienie w regionie Szeged wynosi około 2 000 godzin rocznie, dzięki czemu jest to jeden z najcieplejszych regionów na Węgrzech. Papryka nigdy nie dojrzeje tu w takim stopniu, jak w uprawiających paprykę krajach południowych (które w porównaniu z Węgrami mają większe nasłonecznienie, tj. 3 000 godzin rocznie). W rezultacie w chwili zbiorów strąki „Szegedi paprika” zawierają cukier resztkowy. Charakterystyczny słodki smak papryki mielonej wynika z reakcji kondensacji zachodzącej między częścią tych cukrów i białkiem zawartym w strąkach, karmelizacji cukru spowodowanej procesem suszenia i mielenia oraz olejem w nasionach.

Temperatura wymagana dla papryki w sezonie wegetacyjnym wynosi co najmniej 3 000 °C. Średnia suma ciepła w regionie Szeged wynosi około 3 400 °C, co zapewnia uprawianej w tym regionie papryce dojrzewanie do koloru jaskrawej czerwieni. Jednocześnie mielona papryka zawdzięcza swój charakterystyczny kolor procesowi dojrzewania po zbiorze, który poprzedza suszenie w tradycyjnym dla tego regionu procesie produkcji papryki. Proces ten jest również związany z cechami klimatycznymi regionu, ponieważ do czasu zakończenia stosunkowo krótkiego okresu wegetacyjnego jedynie w części zbiorów zdążą rozwinąć się cechy jakościowe zakodowane genetycznie w tych odmianach. Dzięki dojrzewaniu po zbiorze papryka ujawnia kolejne cechy, które przyczyniają się do dobrej jakości.

W trakcie dojrzewania po zbiorze naturalne suszenie (utrata wody) powoduje obniżenie poziomu cukru, ale nigdy w stopniu, który zmieniłby charakterystyczny smak produktu. Jednocześnie całkowita zawartość barwników wzrasta o 30-50%, łącznie z ilością barwników czerwonych. Zawartość barwników w papryce mielonej, która przeszła proces dojrzewania po zbiorze, jest wyższa i trwalsza niż w przypadku papryki, którą bezpośrednio poddaje się suszeniu i mieleniu.

Węgierski Urząd Patentowy zarejestrował nazwę pochodzenia w dniu 27 listopada 1998 r. (numer rejestracyjny: 3) i zgodnie z umową lizbońską Biuro Międzynarodowe Światowej Organizacji Własności Intelektualnej wpisało ją do międzynarodowego rejestru nazw pochodzenia w dniu 6 maja 1969 r. (numer rejestracyjny: 502).

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
Adres: Budapest
Mester u. 81.
1095
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 4563010
Faks —
E-mail: oevi@oai.hu

4.8. Etykietowanie:

Oprócz wymogów określonych w przepisach prawa na opakowaniu produktu należy podać chronioną nazwę pochodzenia „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” lub „Szegedi paprika” lub jej skrót oraz wspólnotowe logo (po wpisaniu do wspólnotowego rejestru).

Członkowie Konsorcjum do każdego produktu jednostkowego muszą dołączyć numerowaną etykietę wydaną przez to Konsorcjum. Jednostka wydająca ma obowiązek ewidencjonowania numerowanych etykiet.
