

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2011/C 303/12)

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**„KALOCSAI FÚSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY”****NR WE: HU-PDO-0005-0393-21.10.2004****ChNP (X) ChOG ()**

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszer-feldolgozási Főosztály
Adres: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 13014419
Faks +36 13014808
E-mail: Eniko.Zobor@vm.gov.hu eefo@fvm.gov.hu

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Kalocsai Fűszerpaprika-őrlemény védelméért polgári jogi társaság
Siedziba: Kalocsa
Kossuth Lajos u. 15.
6300
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Adres korespondencyjny: Kalocsa
Alkotmány u. 49.
6300
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 78462555
Faks +36 78462211
E-mail: paprikart@mail.externet.hu
Przynależność: producenci/przetwórcy (X) inni ()

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. Rodzaj produktu:

Grupa 1.8. Inne produkty z załącznika I do traktatu rzymskiego (przyprawy)

4. Specyfikacja produktu:

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

4.1. Nazwa:

„Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény”

4.2. Opis produktu:

„Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” powstaje w wyniku mielenia suszonych strąków rośliny papryki (*Capsicum annuum* L. var. *Longum* DC) hodowanej z uznanych przez organy państwowe odmian zapieczętownego materiału siewnego.

Następujące odmiany mogą być stosowane w produkcji „Kalocsai fűszerpaprika őrlemény”: Delikát, Favorit, Folklór, Jubileum, Kaldóm, Kalmár, Kalocsai 50, Kalocsai 801, Kalocsai merevszárú 622, Kalocsai V-2, Kalorez, Kalóz, Remény, Rubinvörös, Szegedi-178, Szegedi 20 oraz Szegedi 80.

Główne cechy „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény”:

Właściwości organoleptyczne:

- właściwości fizyczne: jednolite, jednorodne zmielenie,
- barwa: jedwabista, głęboka czerwień,
- zapach: przyjemny, ostry, apetyczny aromat, przypominający zapach karmelizowanych, prażonych nasion,
- smak: słodki, owocowy, niepiekący, odznaczający się harmonią pięciu smaków (słodkiego, kwaśnego, słonego, gorzkiego i ostrego); zawartość kapsaicyny stanowi cechę charakterystyczną tej odmiany.

Ostra mielona papryka podnosi i zwiększa intensywność tej harmonii smaku i aromatu. Stopień ostrości zależy od zawartości kapsaicyny. Jeżeli wynosi ona 30–200 mg/kg, mielona papryka jest umiarkowanie ostra w smaku, jeżeli waha się w granicach 200–500 mg/kg, ma ona ostry smak, natomiast jeżeli przekracza 500 mg/kg, jest bardzo ostra w smaku.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

- wielkość cząsteczek, stopień rozdrobienia: maksymalnie 0,5 mm,
- właściwości analityczne:

Minimalna całkowita zawartość barwnika na koniec minimalnego okresu trwałości, w suchej masie, g/kg	2,6
lub minimalna wartość zabarwienia w skali ASTA na koniec minimalnego okresu trwałości	85
Maksymalna zawartość wilgoci, % (m/m)	11,0
Maksymalna zawartość piasku w suchej masie, % (m/m)	0,5

- papryka mielona nie może zawierać dodatków do żywności. Proces kondycjonowania polega na dodaniu wody pitnej.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszarem uprawy papryki wykorzystywanej do produkcji „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” o chronionej nazwie pochodzenia jest region produkcji papryki Kalocsa, który obejmuje 119 miejscowości z komitatu Bács-Kiskun, 35 z komitatu Tolna, 26 z komitatu Jász-Nagykun-Szolnok, cztery z komitatu Fejér oraz po jednej miejscowości z komitatów Baranya i Csongrád. W punkcie zawierającym opis produktu podano listę miejscowości.

„Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” musi być produkowana i pakowana na obszarze geograficznym znajdującym się w granicach administracyjnych miejscowości wymienionych w opisie produktu.

4.4. Poświadczenie pochodzenia:

Cały proces produkcji i kontroli „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” należy przeprowadzać w ścisłej zgodności z systemem zarządzania jakością, który obejmuje weryfikację dokumentacji dotyczącej pochodzenia nasion i surowca (strąków papryki). Ścieżka od surowca do zmielonego produktu końcowego musi być zatem zdefiniowana i identyfikowalna.

Zgodność z zasadami jest monitorowana przez oddziały regionalne Urzędu ds. Rolnictwa.

4.5. Metoda produkcji:

Na jesieni glebę nawozi się obornikiem lub, w przypadku jego braku, nawozami.

Zapiecztowany materiał siewny umieszczany jest bezpośrednio w glebie o temperaturze przynajmniej 12 °C w okresie od początku marca do końca maja, natomiast sadzonki hodowane od marca w ogrzewanych w sposób naturalny lub sztuczny inspektach wysadzone są do gruntu od połowy maja.

Przed zasadzeniem lub zasiewem gleba jest dokładnie przygotowywana w celu przyjęcia sadzonek lub nasion: twardsze warstwy pod powierzchnią gleby są rozbijane, gleba zostaje spulchniona, a powierzchnia wyrównana.

Dojrzałe strąki zbierane są za pomocą maszyn lub ręcznie. Następnie, po przeprowadzeniu identyfikacji i oceny jakości oraz w zależności od ich wyników, strąki są przechowywane i dojrzewają w naturalnych warunkach.

W trakcie procesu dojrzewania (10–40 dni) produkt należy przechowywać w drewnianych skrzyniach, pojemnikach, workach lub w postaci girland (podzielonych według partii) w celu maksymalnego zwiększenia zawartości pigmentu oraz zapobieżenia uszkodzeniom lub zanieczyszczeniu w trakcie przechowywania.

Po etapie przechowywania i dojrzewania produkt jest suszony w sposób łagodny, imitujący warunki suszenia naturalnego, za pomocą suszarek pośrednich lub na otwartym powietrzu w warunkach naturalnych, do momentu aż zawartość wilgoci spadnie poniżej 10 %, po czym jest oznaczany za pomocą etykiet. Łagodny proces suszenia oznacza, że temperatura na powierzchni nie może przekroczyć 80 °C. Jest to maksymalna temperatura, w której proces odparowywania wilgoci z papryki odpowiada warunkom naturalnym. Papryka zachowuje w ten sposób swój naturalny smak i aromat aż do momentu zmielenia.

Po wysuszeniu oznaczony produkt przechowywany jest w chłodnym i ciemnym miejscu, wolnym od organizmów szkodliwych.

Następnie wysuszona papryka zostaje zmielona w temperaturze nie wyższej niż 80 °C. W trakcie mielenia olej zawarty w nasionach papryki pokrywa powierzchnię granulek, chroniąc je w ten sposób przed szkodliwym procesem gnicia. Do mielenia mogą być stosowane kamienie młyńskie, walcarki, młyny młotowe oraz młyny uderzeniowe. Proces mielenia wymaga dostępu powietrza, ponieważ temperatura mielenia nie może nigdy przekroczyć 80 °C. Papryka powinna być mielona przy użyciu naturalnej proporcji nasion. Na koniec procesu mielenia paprykę należy poddać kondycjonowaniu poprzez dodanie przebadanej wody pitnej w celu zapewnienia od 8 % do 11 % zawartości wilgoci.

Zmielony produkt można wprowadzić na rynek po przeprowadzeniu homogenizacji, odkażeniu, zapakowaniu i właściwym oznakowaniu i etykietowaniu.

Opisane powyżej procesy dojrzewania, mielenia oraz kondycjonowania determinują jakość produktu, którą można zagwarantować tylko pod warunkiem natychmiastowego zapakowania w celu uniknięcia zmian w zawartości wody, uzyskanej w trakcie procedury kondycjonowania. Złożoność tych procedur wymaga ekspertyzy, która dostępna jest jedynie na danym obszarze geograficznym. Dlatego też, aby

zapewnić nie tylko pochodzenie, lecz również jakość produktu, każdy etap produkcji „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény”, tj. uprawa, przetwarzanie surowca oraz pakowanie, musi odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w punkcie 4.3.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Tradycyjna przyprawa „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” produkowana jest z gatunku rośliny, który jest obecny na Węgrzech i w okolicach Kalocsa od ok. 500 lat, od ponad 300 lat jest uprawiany, od 150 lat stanowi przedmiot handlu, a w ciągu 100 ostatnich lat – stał się markowym produktem eksportowym.

Już na początku XVIII w. kilka osad w okolicach Kalocsa zajmowało się produkcją papryki. Istnieją również dowody sugerujące, że w większości miejscowości tego regionu papryka uprawiana była na szeroką skalę na początku XIX w. Pierwsza suszarnia papryki powstała w 1880 r.

Papryka stała się artykułem komercyjnym w XIX w., kiedy przyprawa ta zyskała na popularności również w innych, bardziej odległych regionach.

Na początku XX w. węgierska papryka stała się ważnym artykułem w obrocie handlowym. W systemie wolnego handlu, którego rozkwit przypada na ten okres, produkcja, przetwórstwo, mielenie i obrót nie były ograniczone przez żadną państwową interwencję czy regulację. Naturalnym rynkiem zbytu dla produktów węgierskich było terytorium Monarchii Austro-Węgierskiej. Do tego czasu obszar uprawy liczył prawdopodobnie ok. 4 000–6 000 akrów katastralnych, ponieważ w 1901 r. wielkość eksportu sięgała prawie 600 ton.

W 1917 r. w Kalocsa powstał Instytut Badań w zakresie Chemii i Papryki (Vegykísérleti és Paprikakísérleti Állomás). Nowy instytut przyczynił się nie tylko do poprawy jakości papryki Kalocsa oraz ukrócenia coraz częstszych praktyk podrabiania, lecz również do zwiększenia skali produkcji papryki dzięki profesjonalnej hodowli oraz szkoleniom rolników. Tak zwana „szlachetna” papryka z Kalocsa oraz słodkie (nieostre) odmiany zostały wyhodowane w instytucie badawczym w Kalocsa.

W 1922 r. wydane zostało rozporządzenie ministerialne (nr 83.000/1922, Ministerstwo Rolnictwa), które definiowało kategorie jakości papryki oraz opublikowany został pierwszy Kodeks Kwalifikacji Papryki. Na mocy decyzji podstawowej M.E. 1890/1934 obszar Kalocsa stał się „obszarem zastrzeżonym”. Od tej pory produkcja papryki podlegała licencjonowaniu.

Po II wojnie światowej uprawa papryki została rozszerzona na ok. 4 000–5 000 ha ziemi. Eksport został wznowiony, a szybkie tempo jego wzrostu sprawiło, że należało przeznaczyć dodatkowe grunty pod uprawę papryki. W latach 50. XX w. powierzchnia uprawy papryki zajmowała 6 000–7 000 ha. W latach 60. zaczęły powstawać spółdzielnie rolnicze, które przejęły produkcję papryki na wyznaczonych obszarach. Mieloną paprykę produkuje się z odmian papryki o wydłużonych, zakrzywionych, opadających owocach, uprawianych w okolicach Kalocsa. Dzięki wielowiekowym tradycjom hodowli roślin odmiany, które zachowały te cechy genetyczne, bardzo dobrze dostosowały się do gleby i klimatu tego regionu, ponieważ w hodowli tych roślin używano papryki o oryginalnym smaku, zapachu i kolorze, czyli cechach, które rozwijały się w tym regionie od ponad wieku. Po zmieleniu paprykę rozkładano na noc w chłodnej spiżarni, co umożliwiała wchłonięcie przez mieloną paprykę odpowiedniej ilości wody z powietrza. Proces kondycjonowania z zastosowaniem nowoczesnych technologii opiera się właśnie na tym etapie tradycyjnego sposobu przetwarzania papryki przez ludność wiejską.

W rozwoju regionu produkującego paprykę Kalocsa ważną rolę odegrała nie tylko wiedza ekspercka, ale również gleba i klimat.

„Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” uprawiana jest głównie na obszarze, który rozciąga się od Dunaju i jego dorzecza aż po równinę zalewową rzeki Cisy. Obszar obejmuje centralną strefę dorzecza Dunaju i Cisy, w szczególności dunajskie gleby aluwialne. W skład obszaru wchodzi również piaszczysty grzbiet w regionie środkowego Dunaju i Cisy i okolicach miejscowości Dunaföldvár oraz grzbiet lessowy na terenie północnej Baczki. Charakterystycznym rodzajem gleb na obszarze środkowego Dunaju i Cisy są gleby aluwialno-łukowe i ich odmiany, które przechodzą w czarnoziemy łukowe w części centralnej tego małego regionu. Cechą charakterystyczną gleb znajdujących się na wschodniej granicy regionu jest ich wysoka zawartość soli. Z uwagi na fakt, że paprykę sieje się bezpośrednio do gruntu, jej nasiona potrzebują wyższej temperatury, aby wykiełkować. Odpowiednią temperaturę zapewniają gleby tego regionu, które szybko się nagrzewają. Papryka jest również wrażliwa na wartość

pH gleby (dla właściwego rozwoju potrzebne jest subalkaliczne pH wynoszące 7,2–8,2), która powinna zawierać również łatwo przyswajalne składniki odżywcze. Dlatego też gleby o średniej żyzności, szybko nagrzewające się, o subalkalicznym lub neutralnym pH są odpowiednie dla produkcji papryki.

Gleby aluwialne na lessowych i piaszczystych grzbietach w okolicach Dunaju i Cisy mają podobne właściwości, dlatego produkcja surowca – wraz z odmianami Kalocsa i technologią – rozszerzyła się w latach 70. ubiegłego wieku na mikroregion Szolnok (Mezőhék).

W okolicach Kalocsa średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym wynosi od 17,5 °C do 18 °C. Mimo że nasłonecznienie w sezonie wegetacyjnym, czynnik, który ma znaczący wpływ na jakość, sięga 1 500 godzin, warunki klimatyczne regionu nie pozwalają papryce dojrzeć w takim stopniu, w jakim miałyby to miejsce w krajach o wysokim nasłonecznieniu; w chwili zbiorów strąki papryki zawierają cukier reszkowy. Charakterystyczny głęboki kolor „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” i słodki, owocowy smak, odznaczający się harmonią pięciu smaków (słodkiego, kwaśnego, słonego, gorzkiego i ostrego), wynikają z reakcji kondensacji zachodzącej między częścią tych cukrów i białkiem zawartym w strąkach, karmelizacji cukru spowodowanej procesem suszenia i mielenia oraz związane są z obecnością oleju w nasionach.

Obszar ten jest również miejscem, w którym prawdopodobieństwo wystąpienia przymrozków późną wiosną lub wczesną jesienią jest najniższe, co z kolei stwarza środowisko wolne od mrozów tak niezbędne dla produkcji papryki.

Węgierski Urząd Patentowy zarejestrował nazwę pochodzenia w dniu 30 listopada 1998 r. (numer rejestracyjny: 26) i, zgodnie z umową lizbońską, Międzynarodowe Biuro Światowej Organizacji Własności Intelektualnej wpisało ją do międzynarodowego rejestru nazw pochodzenia w dniu 6 maja 1969 r. (numer rejestracyjny: 501).

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (Centralny Urząd ds. Rolnictwa, Dyrekcja ds. Bezpieczeństwa Żywności i Pasz)

Adres: Budapest
Mester u. 81.
1095
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 4563012
E-mail: etbi@mgszh.gov.hu

oraz oddziały regionalne Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal wymienione w opisie produktu.

4.8. Etykietowanie:

—
