

ZMENA ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1151/2012
o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

Žiadosť o schválenie zmeny špecifikácie výrobku: článok 53(2)

„PAPRIKA ŽITAVA“ / „ŽITAVSKÁ PAPRIKA“

CHOP (x) CHZO (-)

4. Špecifikácia (súhrn požiadaviek podľa článku 7)

4.1. NÁZOV: „PAPRIKA ŽITAVA“ / „ŽITAVSKÁ PAPRIKA“

4.2. Opis

Výrobok „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ je sladká mletá paprika získaná rozomletím vysušených plodov koreninovej papriky *Capsicum* vypestovaných v oblasti Podunajskej nížiny zo štátom uznaných vyšľachtených odrôd zbieraných v zrelom, nepoškodenom stave a spracovaných špecifickým spôsobom pozberovej úpravy.

Výrobok „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ nadobúda typické intenzívne sfarbenie pri poslednej fáze mletia na tzv. farbiacom kameni, kde sa pôsobením tlaku zvyšuje teplota a pôsobením vlastného tuku uvoľneného zo semien vzniká typické oranžovočervené zafarbenie.

Organoleptické vlastnosti

Vôňa: príjemná zeleninová, svieža, s nádychom kapie

Chuť: výrazne sladká, bez horkosti, pripomínajúca chuť čerstvej papriky, kapie

Fyzikálno-chemické vlastnosti

Vzhľad: homogénny prášok, jemnosť mletia min. 95 % prepad cez sito s veľkosťou ôk 0,5 mm

Farba: jasná, oranžovočervená, (farbivosť najmenej 2,88 g.kg⁻¹ alebo 96 ASTA v sušine koreninovej papriky)

Sušina: minimálne 90 %

Obsah tuku: 8 -12 %

Popol: najviac 8,00 %

Popol nerozpustný v HCl: najviac 1 %

Kapsaicín v sušine v hmotnostných percentách: 0,01 – 0,029 %

Mletá paprika nesmie obsahovať žiadne prídavné látky. Celková vlhkosť je prirodzene obsiahnutá vo vnútrobunkovom priestore plodov koreninovej papriky.

4.3. Zemepisná oblasť

Zemepisná oblasť pestovania a spracovania výrobku „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ sa nachádza v Podunajskej nížine, v ústí riek Váh, Hron, Nitra, a v povodí riek Malý Dunaj a Žitava. Na východe a na severe na ňu nadväzuje Podunajská pahorkatina, na západe susedí s pohorím Malé Karpaty a južnú hranicu tvorí rieka Dunaj.

(Príloha č. 1 – Mapa vymedzeného územia)

Podunajská nížina je najsevernejšia oblasť rentabilného pestovania teplomilných plodín – zeleninovej a koreninovej papriky. Počet letných dní je 70. Pestovateľské plochy sa nachádzajú v nadmorskej výške od 150 do 250 m n. m. a priemerná teplota v mesiacoch máj – september je 17,4° C. Zrážky sú 500 – 600 mm za rok. Podnebie charakterizujú teplé a suché letá. Podložie budujú neogénne íly, štrky a piesky. Pôda sa vyznačuje optimálnou úrodnosťou. Toto všetko umožňuje pestovanie geneticky determinovaných regionálnych odrôd papriky, ktoré dodávajú výrobku „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ jedinečnú farbu, vôňu a chuť. Nadmorská výška, dostatok vody, priepustné pôdy a leto s pomerne nízkym počtom slnečných dní spôsobujú, že vysoký obsah sacharidov v paprike sa nepremení na farbivo v takom množstve, ako keď je paprika pestovaná v teplejších oblastiach, ale ostane ako jej chuťová zložka. Výrobok „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ má preto jedinečne sladkú vôňu a chuť.

4.4. Dôkaz o pôvode

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“, mena výrobcu a adresy výrobnej prevádzky na obale. Garancia pôvodu výrobku z chráneného zemepisného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta prevádzky výrobcu v presne ohraňovanom zemepisnom území, na ktorom sa môže výrobok „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ vyrábať.

(Príloha č. 6 – Etikety „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“)

4.5. Metóda výroby

Hoci od prvých historických záznamov uplynulo niekoľko rokov, tradičný výrobný postup sa s menšími úpravami zachoval až dodnes.

Plody koreninovej papriky určené na výrobu výrobku „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ sa musia pestovať, zbierať a spracúvať v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4, aby sa zaručil pôvod výrobku a kontrola produkcie. Pestovateľom koreninovej papriky je umožnený výber nimi preferovaných odrôd zo zoznamu registrovaných odrôd koreninovej papriky, vypestovaných v oblasti Podunajskej nížiny.

Kvalita papriky sa kontroluje vizuálne pri ručnom zbere, aby nebola narušená požadovaná kvalita plodov. Zberajú sa iba úplne vyzreté plody s vysokým obsahom farbív. Dozreté plody sa začínajú zbierať v septembri a zber trvá do konca októbra. Pri zbere je dôležité, aby nedošlo k mechanickému poškodeniu plodov. U výrobcov mletej papriky sa kvalita suroviny pravidelne kontroluje a zaznamenáva na vstupnej, medzioperačnej a výstupnej kontrole.

Ľudia svojimi poznatkami a skúsenosťami získanými od začiatku pestovania papriky vyšľachtili geneticky determinované regionálne odrody. Pretože paprika je teplomilná rastlina, má dlhé vegetačné obdobie a pri teplote – 2 °C hynie, pestuje sa v našich podmienkach z výsevu alebo z priesad pripravených v skleníkoch alebo pareniskách, ktoré sa vysádzajú na polia približne v polovici mája do

sponu 60 x 30 cm. V suchých rokoch pri poklese pôdnej vlhkosti pod 55 % sa umelo zavlažuje.

Pozberová úprava

Plody koreninovej papriky sa plnia do sieťovinových vriec alebo do perforovaných prepraviek, ktoré sa ukladajú na seba a usporiadajú sa tak, aby bolo zabezpečené dobré prúdenie vzduchu a zabránilo sa deformácii plodov.

Pozberové dozrievanie je veľmi dôležité, pretože počas 2 – 5 týždňov po zbere prebiehajú enzymatické procesy, pri ktorých sa zvyšuje farebnosť plodov a získavajú charakteristickú chuť a vôňu.

Sušenie plodov koreninovej papriky

Plody koreninovej papriky sa umývajú v rotačnej bubnovej práčke a triedia na dopravníkovom páse, aby sa do ďalšieho procesu dostala iba čistá a zdravá paprika. Každá paprika je pozdĺžne poľaná. Suší sa prúdom horúceho vzduchu, pričom teplota sušiacieho vzduchu klesá so stupňom vysušenia. Správnym rezaním, sušením a skladovaním minimalizujeme možnosť vzniku plesní vo výrobku „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“.

Mletie plodov koreninovej papriky

Usušené plody sa tradičným spôsobom melú v dvoch fázach na kamennom rotačnom mlyne na prášok. Mlecí kameň prvej fázy má sito na preosiatie vymletej papriky. Jemná vymletá paprika prepadá do zberného závitkového dopravníka a dopravuje sa do homogenizačného zariadenia. Nedostatočne vymletá sa vracia späť na valce. Z homogenizačného zariadenia prechádza paprika do druhej fázy mletia na vyfarbovací kameň, ktorý zabezpečuje rozotrenie tukov s farbivom, aby sa dosiahlo optimálne sfarbenie. Na uchovanie chuťových vlastností a vitamínov B a C kamene rotujú iba s nízkymi otáčkami, aby nastalo iba mierne zvýšenie teploty. Celý proces je ukončený preosievacím sitom s veľkosťou ôk pod 0,5 mm, ktoré zabezpečí homogenitu mletia.

Plody papriky pestované vo vymedzenej zemepisnej oblasti sú charakteristické nižším obsahom tukov a vyšším obsahom cukrov, čo dodáva výrobku „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ výraznú chuť a oranžovo-červenú farbu. Pri mletí plodov koreninovej papriky musí byť použitý tradičný spôsob spracovania s vyfarbovacím kameňom a optimálna preprava so skladovaním, aby sa zachovali všetky jej organoleptické vlastnosti.

Typická oranžovo-červená farba výrobku „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ súvisí s osobitnými vlastnosťami suroviny (plodov papriky), ako aj tradičným spôsobom mletia, ktorý papriku neznehodnotí.

Balenie

Príprava na predaj a balenie výrobku „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ sa musí uskutočniť v oblasti uvedenej v bode 4, aby sa zaručil pôvod výrobku a kontrola produkcie a aby pri jeho preprave vo voľnom stave nebol vystavený vlhkosti, teda aby nedošlo k strate kvality a špecifických vlastností. Výrobok „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ sa balí do papierových obalov, polyetylénu, polyesteru a hliníka v nepriehľadnom obale s priepustnosťou kyslíka menšou ako $10 \text{ cm}^3/\text{m}^2 \cdot \text{d} \cdot 0,1 \text{ MPa}$ a priepustnosťou vodnej pary menšou ako $10 \text{ g}/\text{m}^2 \cdot \text{d}$., aby sa uchránila kvalita a jej špecifické vlastnosti počas doby trvanlivosti.

4.6. Súvislosť

Špecifické vlastnosti výrobku sú dané špecifickosťou zemepisnej oblasti, jej pôdnymi a klimatickými podmienkami prepojenými s ľudským potenciálom. Prírodné podmienky najsevernejšej oblasti vhodnej na pestovanie papriky v spojení so selekciou a vyšľachtením originálnych odrôd a tradičnými pestovateľskými technikami spracovania plodov koreninovej papriky pomáhajú získať výrobok výnimočnej kvality.

Pri pozberovej úprave, sušení i mletí papriky sa rovnako odzrkadľujú skúsenosti nadobudnuté generáciami vyžadujúce si odbornú zručnosť. Klimatické podmienky v pestovateľskej oblasti ovplyvnili spôsob pozberovej úpravy. Jej dôležitou súčasťou je pozberové dozrievanie papriky ako jeden z výnimočných krokov jej spracovania. Pozberové dozrievanie ovplyvňuje jej kvalitu a zvyšuje obsah farbív. V minulosti sa vyzreté plody navliekali do vencov a zavesené sa „predsúšali“ na podstienkoch alebo krytých závesoch.

(Príloha č. 2 – Pozberové dozrievanie, Dvory nad Žitavou, 1947)

Na mletie je potrebné papriku vysušiť na 90 % sušiny. V minulosti roľníci papriku dosušali v chlebových peciach po upečení chleba. Na začiatku výroby koreninovej papriky boli u nás využívané závesné sušiarne, v ktorých sa zavesené vrecia papriky sušili prúdom horúceho vzduchu z bubnovej pece na pevné palivo.

(Príloha č. 3 – Umelé sušenie papriky v pásovej parnej sušiarne v Pate a mletie papriky na mlynských kameňoch v bývalom družstevnom mlyne v Nových Zámkoch.)

Koreninová paprika sa do Uhorska, ktorého súčasťou bolo aj Slovensko, dostala v 17. a 18. storočí. Jej spracovanie na obchodné účely sa začalo okolo roku 1700 v okolí Szegedu. Názov „paprika“ sa objavil prvýkrát v písomnej podobe v 18. storočí a pochádza zo srbského pomenovania: „papar“.

Jozsef Árkosi-Benkő vo svojej knihe *Transsilvania specialis* (1778) uvádza: „Pestovanie sa rozšírilo i do Sedmohradska a na sever až na Žitný ostrov.“

Kniha *Kalocsai Paprika Anno...* dokazuje, že po Trianonskej mierovej dohode boli sformované nastupujúcimi štátmi nové oblasti pestovania koreninovej papriky v strednej Európe s cieľom uspokojiť domáci a zahraničný dopyt. Jednou z uznaných oblastí boli Nové Zámky v bývalom Československu.

Pri zavedení veľkopestovania boli odrody dovezené zo Španielska a Maďarska. Španielske odrody sa u nás neosvedčili, ale pestovatelia na základe maďarských odrôd a skúseností maďarských pestovateľov, najmä z oblasti Szegedu a Kaloče, vyšľachtili domáce odrody prispôsobené pôdnym a klimatickým podmienkam regiónu. Nové krajové odrody vznikli jednoduchým výberom od najlepších pestovateľov. Najskôr boli pomenované podľa obcí a pestovateľov, napr. Močenská hrubostenná, Branovská Fekete, Branovská Ďurica. Neskôr boli pomenované podľa riek v regiónoch, v ktorých sa im dobre darilo, napr. Považská hrubostenná sladká, Nitrianska tenkostenná sladká, Dunajská hrubostenná sladká, Žitavská hrubostenná sladká, Hodonínska sladká.

(Príloha č. 4 – Karmína, 1976 a Hodonínska sladká vzpriamená, 1946)

Prvý priemyselný paprikový mlyn, ktorý patrilo rodine Šmigurovcov, začal pracovať v roku 1928. V roku 1934 postavil výkonný mlyn i správca majetkov ostrihomského arcibiskupstva pán Holub v Diakovciach. Postupne vznikali ďalšie mlyny v Hurbanove, Nových Zámkoch, Dvoroch nad Žitavou.

(Príloha č. 5 – Účastina družstva paprikového mlyna pre Nové Zámky a okolie z roku 1943, majiteľ účastiny Dezider Demo, Branovo, okres Nové Zámky.)

Intenzívnejšia šľachtiteľská činnosť zameraná na selekciu odrôd vhodných pre región začala v 50-tych rokoch minulého storočia. Do pestovania papriky sa dostali prvé geneticky determinované regionálne odrody, napr. Karkulka a Agronomka. Šľachtenie s dôrazom na využitie osvedčených krajových odrôd viedlo k vytvoreniu dostatočne širokej odrodovej bázy, ktorá sa pestuje dodnes. Ide hlavne o odrody Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin, Szegedi 80.

Pestovanie a spracovanie papriky usmerňoval a kontroloval syndikát so sídlom v Bratislave a prvým predsedom Pavlom Macekom, ktorého členmi boli pestovatelia papriky, mlynári a obchodníci.

Prvým vládnym regulatívom pre oblasť výroby koreninovej papriky bolo nariadenie č. 328 z 18. decembra 1936 upravujúce pestovanie, spracovanie a obchod s paprikou. Vyhláška Ministerstva zemédelství Českej republiky (Slovensko bolo súčasťou Československa) o rajonizácii pestovania papriky z 29. januára 1937 určovala pestovateľské rajóny a celkovú výmeru na pestovanie koreninovej papriky na 873 ha.

Po druhej svetovej vojne z ostalo prevádzkyschopných len 20 mlynov. V roku 1948 sa pestovatelia a spracovatelia spojili do družstiev a vzniklo Zlúčené paprikárske družstvo so sídlom v Nových Zámkoch, ktoré vyvážalo papriku do Nemecka, Rakúska, Anglicka, Austrálie a USA (v roku 1971 bolo vyvezených 652 ton).

V roku 1952 bolo paprikárske družstvo znárodnené a tým došlo k úplnej centralizácii paprikárskeho mlynárstva, sušiarstva a obchodu s paprikou. Paprika patrila medzi tzv. sociálne plodiny, pretože bola veľmi dobrým zdrojom na doplnenie príjmu početnejších rodín.

V roku 1985 bola zakontrahovaná paprika na ploche 2 258 hektárov s celkovou úrodou 3 341 ton suchej papriky. (Najvyšší hektárový priemer na Slovensku bol v roku 1975, a to 1 801 kg papriky v prepočte na sušinu na hektár.)

I keď sa výrobe papriky venovali rôzne závody a spoločnosti, v závislosti od spoločenských zmien v krajine, špecifické vlastnosti výrobku a tradičný spôsob výroby zostali zachované do súčasnosti.

V minulosti sa výrobok označoval názvom „Paprika Žitava“, no z dôvodu zmien a vývoja slovenského jazyka, ako aj exportu sa začal používať aj názov „Žitavská paprika“.

Napriek obrovskému prílevu papriky z iných oblastí sa plody koreninovej papriky na výrobu výrobku „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ na Podunajskej nížine stále pestujú a sú pre Podunajskú nížinu, najmä drobných pestovateľov, významným zdrojom príjmov a zamestnanosti, ale aj symbolom kultúry a tradície.

4.7. Kontrolný orgán

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie výrobku „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ vykonáva pravidelne

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

akreditovaná podľa EN 45 011

Adresa: Botanická č. 17, 842 13 Bratislava

Tel: +421 2 602 57 211

Fax: +421 2 654 20 745

e-mail: buchlerova@svsrr.sk a lesakova@svsrr.sk

autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.

v spolupráci s občianskym združením "Capsicum" - Združenie šľachtiteľov, pestovateľov a spracovateľov koreninovej papriky.

4.8. Označovanie

Výrobcovia vyrábajúci výrobok „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ v súlade so špecifikáciou môžu pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“.

Na etiketách označujúcich výrobok musí byť uvedené „chránené označenie pôvodu“ alebo skratka „CHOP“ a s ním spojený symbol Európskej únie.

4.9. Vnútroštátne požiadavky

PRÍLOHY

- Príloha č. 1:** Mapa vymedzeného územia v rámci SR a mapa konkrétneho vymedzeného územia.
- Príloha č. 2:** Pozberové dozrievanie, Dvory nad Žitavou, 1947.
- Príloha č. 3:** Umelé sušenie papriky v pásovej parnej sušiarni v Pate a mletie papriky na mlynských kameňoch v bývalom družstevnom mlyne v Nových Zámkoch.
- Príloha č. 4:** Karmína, 1976 a Hodonínska sladká vzpriamená, 1946.
- Príloha č. 5:** Účastina družstva paprikového mlyna pre Nové Zámky a okolie z roku 1943, majiteľ účastiny Dezider Demo, Branovo, okres Nové Zámky.
- Príloha č. 6:** Etiketa „Paprika Žitava“ alebo „Žitavská paprika“.
- Príloha č. 7:** Vyobrazenie výrobku.
- Príloha č. 8:** Referencie.