

ŠPECIFIKÁCIA

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006
týkajúce sa chránených zemepisných označení a chránených označení pôvodu

ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 5

„PAPRIKA ŽITAVA“ / „ŽITAVSKÁ PAPRIKA“

CHOP (x) CHZO (-)

4. Špecifikácia

(súhrn požiadaviek podľa článku 4 ods.2)

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, s minimálnym obsahom mikročastíc, jemnosť mletia 100 % prepad cez sito s veľkosťou ôk 0,5mm.

Farba: jasná, oranžovočervená, (farbivosť najmenej 3,6 g.kg⁻¹ alebo 120 ASTA v sušine koreninovej papriky)

Sušina: minimálne 90 %

Obsah tuku: 9 – 11 %
Popol: najviac 7,00 %
Popol nerozpustný v HCl: najviac 0,70 %

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 ohraničenom 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.

Na výrobu výrobku „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ môže byť použitá iba zmes odrôd papriky: Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin, Szegedi 80.

Pestovatelia si kontrolujú kvalitu papriky 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 $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 poľená. Suší sa prúdom horúceho vzduchu, pričom teplota sušiaceho 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 0,5mm, ktoré zabezpečí homogenitu mletia.

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 „predsušali“ na podstienkach 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 patril rodine Šmigurovcov, začal pracovať v roku 1928. V roku 1934 postavil výkonný mlyn i správca majetkov ostrihomskeho 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 vládnyim regulatívom pre oblasť výroby koreninovej papriky bolo nariadenie č. 328 z 18. decembra 1936 upravujúce pestovanie, spracovanie a obchod s paprikou. Vyhláška Ministerstva zemědelství České 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, Austrália a USA (v roku 1971 bolo vyvezených 652 ton).

V roku 1952 bolo paprikárske družstvo znárodnené a tým došlo k úplnej centralizácii paprikárskeho mlynárstva, sušiarensťva 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: BEL/NOVAMANN International, s. r. o., Certifikačný orgán CERTEX,
akreditovaný podľa EN 45 011

Adresa: Továrenská 14, 815 71 Bratislava

Tel.: +421 2 50 213 268 fax: +421 2

50 213 244

e-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk, sekretariat@ba.bel.sk

autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

alebo

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@svssr.sk a lesakova@svssr.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.