

**ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU
S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU/CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM
OZNAČENÍM, KTORÁ NIE JE NEPODSTATNÁ**

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„PAPRIKA ŽITAVA“ / „ŽITAVSKÁ PAPRIKA“

Číslo EÚ:

X CHOP ☐ CHZO

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Názov skupiny: "Capsicum" - Združenie šľachtiteľov, pestovateľov a spracovateľov
koreninovej papriky
Adresa: Močenok č. 655
95131 Močenok
Slovenská republika
Tel.: +421 917666306
e-mail: kolesar@maspoma.sk

Skupina žiadajúca o zmenu je tou istou skupinou, ktorá predložila žiadosť o registráciu výrobku „Paprika Žitava“/ „Žitavská paprika“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Slovenská republika

3. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

☒ Názov výrobku

☒ Opis výrobku

☐ Zemepisná oblasť

☐ Dôkaz o pôvode

☒ Spôsob výroby

☒ Súvislosť

☐ Označovanie

☐ Iné

4. Druh zmeny (zmien)

☒ Zmena špecifikácie výrobku s CHOP a CHZO zapísaného v registri, ktorá nemá byť v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 kvalifikovaná ako nepodstatná.

☐ Zmena špecifikácie výrobku s CHOP a CHZO zapísaného v registri, pre ktorý nebol uverejnený jednotný dokument (alebo ekvivalentný dokument), ktorá nemá byť v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 kvalifikovaná ako nepodstatná.

5. Zmena (zmeny)

1. Názov výrobku (zmena špecifikácie výrobku a jednotného dokumentu)

Z časti „Názov výrobku“ sa vypustil odsek týkajúci sa jazykového pôvodu názvu, pretože bod 1 by mal obsahovať iba názov zemepisného označenia.

3.2 Opis výrobku (~~Jednotný dokument~~) a 4.2 (Špecifikácia) (zmena špecifikácie výrobku a jednotného dokumentu)

Pri opise výrobku v časti fyzikálno-chemické vlastnosti navrhujeme upraviť limity pre parametre: vzhľad, farba, obsah tuku, popol a popol nerozpustný v HCl.

Pre parameter vzhľad navrhujeme vypustiť časť „s minimálnym obsahom mikročastíc“ a znížiť hodnotu minimálneho percentuálneho podielu prepadu cez sito s veľkosťou ôk 0,5 mm.

Dôvodom zníženia minimálnej hodnoty prepadu cez sito je eliminácia vplyvu rôzneho výskytu semien v plodoch papriky na jemnosť mletia. Aj precízny technologický postup mletia, preosievania a homogenizácie finálneho produktu nemusí za určitých podmienok zabezpečiť, že sa pri laboratórnej skúške dosiahne 100 % prepad cez sito s veľkosťou ôk 0,5 mm aj za predpokladu, že sa vezme do úvahy neistota stanovenia pri sitovej skúške.

Nový parameter vzhľadu:

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

Pre parameter: farba navrhujeme uviesť zápornú odchýlku vo výške 20% od pôvodnej hodnoty 3,6 g/kg⁻¹ alebo 120 ASTA

z dôvodu prirodzeného úbytku rastlinného farbiva kapsantín, ku ktorému dochádza počas skladovania mletej papriky. Nastavením odchýlky chceme eliminovať negatívny vplyv prípadných nepriaznivých klimatických podmienok pestovateľského roka na úvodné množstvo prírodného farbiva v paprike. K požiadavke na zmenu farby pristupujeme aj z dôvodu zmeny pestovaných odrôd koreninovej papriky, čo uvádzame v bode 3.3.

Nový parameter farby:

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

Pre parameter: obsah tuku navrhujeme rozšíriť interval na 8 - 12%

z dôvodu zmeny pestovaných odrôd koreninovej papriky, čo uvádzame v bode 3.3.

Nový parameter obsahu tuku:

Obsah tuku: 8 - 12%

Pre parameter: popol navrhujeme zvýšiť maximálnu hodnotu na 8%

z dôvodu zmeny pestovaných odrôd koreninovej papriky, čo uvádzame v bode 3.3.

Nový parameter popola:

Popol: najviac 8%

Pre parameter: popol nerozpustný v HCl navrhujeme zvýšiť maximálnu hodnotu na 1%

z dôvodu zmeny pestovaných odrôd koreninovej papriky, čo uvádzame v bode 3.3.

Nový parameter popola nerozpustného v HCl:

Popol nerozpustný v HCl: najviac 1%

3.3 Suroviny (~~Jednotný dokument~~) a 4.5 ods. 2 (Špecifikácia) (zmena špecifikácie výrobku a jednotného dokumentu)

V časti Suroviny navrhujeme vypustiť pestované odrody papriky, tzn. vypustiť prvý odsek: a prvú vetu druhého odseku:

„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. Všetky odrody používané pri výrobe výrobku „Paprika Žitava“ / „Žitavská paprika“ pochádzajú z danej zemepisnej oblasti. Pri výrobe sa použijú buď všetky uvedené odrody, alebo len niektoré z nich.

a vypustiť prvú vetu druhého odseku:

Pestovatelia deklarujú v kúpno-predajnej zmluve, že pestujú iba uvedené odrody papriky, čo možno overiť nákupom semien.“

z dôvodu, aby bol pestovateľom koreninovej papriky umožnený výber nimi preferovaných odrôd zo zoznamu registrovaných odrôd koreninovej papriky, vypestovaných v oblasti Podunajskej nížiny a dopĺňame:

“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”.

Nové znenie bodu 3.3:

“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. Zbierajú 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 neprišlo k mechanickému poškodeniu plodov. U výrobcov mletej papriky sa kvalita suroviny pravidelne kontroluje a zaznamenáva vo vstupnej, medzioperačnej a výstupnej kontrole.

5.2 Špecifickosť výrobku (~~Jednotný dokument~~) a 4.6 ods. 1 (Špecifikácia) (zmena špecifikácie výrobku a jednotného dokumentu)

V nadväznosti na zmenu bodu 3.3 upravujeme prvú vetu prvého odseku bodu 5.2 nahradením pôvodného znenia „Selekciou a šľachtením získané odrody papriky“ nasledovne: „Plody papriky pestované vo

vymedzenej zemepisnej oblasti“

Nové znenie prvého odseku bodu 5.2:

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