

Amtsblatt der Europäischen Union

C 244



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

24. Juli 2020

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 244/01	Euro-Wechselkurs — 23. Juli 2020	1
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 244/02	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	2
---------------	---	---

DE

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

23. Juli 2020

(2020/C 244/01)

1 Euro =

Währung			Währung		
		Kurs			Kurs
USD	US-Dollar	1,1569	CAD	Kanadischer Dollar	1,5486
JPY	Japanischer Yen	123,98	HKD	Hongkong-Dollar	8,9676
DKK	Dänische Krone	7,4429	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7384
GBP	Pfund Sterling	0,91195	SGD	Singapur-Dollar	1,6033
SEK	Schwedische Krone	10,2640	KRW	Südkoreanischer Won	1 389,31
CHF	Schweizer Franken	1,0731	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,2203
ISK	Isländische Krone	157,80	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,1057
NOK	Norwegische Krone	10,6073	HRK	Kroatische Kuna	7,5215
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 948,00
CZK	Tschechische Krone	26,342	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9267
HUF	Ungarischer Forint	347,31	PHP	Philippinischer Peso	57,202
PLN	Polnischer Zloty	4,4141	RUB	Russischer Rubel	82,5723
RON	Rumänischer Leu	4,8355	THB	Thailändischer Baht	36,685
TRY	Türkische Lira	7,9229	BRL	Brasilianischer Real	5,9524
AUD	Australischer Dollar	1,6246	MXN	Mexikanischer Peso	25,9685
			INR	Indische Rupie	86,5770

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 244/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„PAPRIKA ŽITAVA“/„ŽITAVSKÁ PAPRIKA“****EU-Nr.: PDO-SK-1024-AM01 — 17.8.2018****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Antragstellende Vereinigung

Berechtigtes Interesse

Die Änderung wird von derselben Vereinigung beantragt, die den Antrag auf Eintragung des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ gestellt hat.

Name der Vereinigung	„CAPSICUM“ — Vereinigung von Züchtern, Erzeugern und Verarbeitern von Gewürzpaprika.
Art der Vereinigung	Natürliche oder juristische Personen (bitte im nachstehenden Anhang begründen))
Mitglieder	Hersteller, Verarbeiter, Sonstige
Anschrift	„CAPSICUM“ — Vereinigung von Züchtern, Erzeugern und Verarbeitern von Gewürzpaprika. 951 31 Močenok č.655

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Land	Slowakei
Tel.	+421 917666306
E-Mail:	kolesar@maspoma.sk

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowakei

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen**

- ☒ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☐ Geografisches Gebiet
- ☐ Ursprungsnachweis
- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☐ Kennzeichnung
- ☐ Sonstiges [bitte angeben]

4. **Art der Änderung(en)**

- ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderungen**

Name des Erzeugnisses

Änderung

(Änderung der Produktspezifikation und des Einziges Dokuments)

„PAPRIKA ŽITAVA“/„ŽITAVSKÁ PAPRIKA“

Begründung

In dem Teil „Name des Erzeugnisses“ wird der Absatz zum sprachlichen Ursprung des Namens gestrichen, weil Punkt 1 nur den Namen der geografischen Bezeichnung enthalten darf.

Beschreibung des Erzeugnisses

Änderung

(Änderung der Produktspezifikation und des Einziges Dokuments)

Physikalische und chemische Eigenschaften

Ursprüngliche Fassung:

„Aussehen: homogenes Pulver, mit einem minimalen Gehalt an Mikropartikeln, Mahlfineinheit 100 % Siebdurchgang bei einer Maschenweite von 0,5 mm.

Farbe: Farbe: leuchtend, orangerot, (Farbstoffe mindestens 3,6 g/kg⁻¹ oder 120 ASTA in der Trockenmasse des Gewürzpaprikas)

Fettgehalt: 9-11 %

Asche: höchstens 7,00 %

In HCl unlösliche Asche: höchstens 0,70 %“

Neue Fassung:

„Aussehen: homogenes Pulver, Mahlfineinheit 95 % Siebdurchgang bei einer Maschenweite von 0,5 mm.

Farbe: leuchtend, orangerot, (Farbstoffe mindestens 2,88 g/kg⁻¹ oder 96 ASTA in der Trockenmasse des Gewürzpaprikas)

Fettgehalt: 8-12 %

Asche: höchstens 8,00 %

In HCl unlösliche Asche: höchstens 1 %“

Begründung

Bei der Beschreibung im Teil „Physikalisch-chemische Eigenschaften“ schlagen wir vor, die Grenzwerte für die Parameter

„Aussehen, Farbe, Fettgehalt, Asche und in HCl unlösliche Asche anzupassen.“

Beim Parameter Aussehen schlagen wir vor, die Wörter „mit einem minimalen Gehalt an Mikropartikeln“ zu streichen und den Mindestprozentsatz des Siebdurchgangs bei einer Maschenweite von 0,5 mm zu verringern.

Der Grund für die Senkung des Mindestwerts des Siebdurchgangs ist die Beseitigung der Auswirkung unterschiedlicher Samenmengen in den Paprikafrüchten auf die Mahlfineinheit. Außerdem muss das genaue technologische Verfahren des Mahlens, des Siebens und der Homogenisierung des Endprodukts unter bestimmten Bedingungen nicht sicherstellen, dass bei der Laboruntersuchung 100 % Siebdurchgang bei einer Maschenweite von 0,5 mm erreicht wird, auch unter der Annahme, dass beim Siebstest eine Messunsicherheit berücksichtigt wird.

Neuer Parameter beim Aussehen:

„Aussehen: homogenes Pulver, Mahlfineinheit 95 % Siebdurchgang bei einer Maschenweite von 0,5 mm.“

Beim Parameter Farbe schlagen wir vor, eine negative Abweichung in Höhe von 20 % vom ursprünglichen Wert von 3,6 g/kg⁻¹ oder 120 ASTA einzuführen.

Grund dafür ist die natürliche Abnahme des pflanzlichen Farbstoffs Capsanthin, die während der Lagerung des gemahlenden Paprikas eintritt. Durch die Einführung der Abweichung wollen wir den negativen Einfluss der in einem Wirtschaftsjahr möglicherweise ungünstigen klimatischen Bedingungen auf die ursprüngliche Menge des natürlichen Farbstoffs im Paprika beseitigen. Wir beantragen die Änderung des Parameters Farbe auch wegen der Änderung bei den angebauten Gewürzpaprikasorten, die wir in Punkt 3.3 anführen.

Neuer Parameter bei der Farbe:

„Farbe: leuchtend, orangerot (Farbstoffe mindestens 2,88 g/kg⁻¹ oder 96 ASTA in der Trockenmasse des Gewürzpaprikas)“

Beim Parameter Fettgehalt schlagen wir vor, die Bandbreite von 9-11 % auf 8-12 % zu erhöhen.

Grund dafür ist die Änderung bei den angebauten Gewürzpaprikasorten, die wir in Punkt 3.3 anführen.

Neuer Parameter beim Fettgehalt:

„Fettgehalt: 8-12 %“

Beim Parameter Asche schlagen wir vor, den maximalen Aschegehalt von 7 % auf 8 % zu erhöhen.

Grund dafür ist die Änderung bei den angebauten Gewürzpaprikasorten, die wir in Punkt 3.3 anführen.

Neuer Parameter beim Aschegehalt:

„Asche: höchstens 8 %“

Beim Parameter in HCl unlösliche Asche schlagen wir vor, den maximalen Wert von 0,70 % auf 1 % zu erhöhen.

Grund dafür ist die Änderung bei den angebauten Gewürzpaprikasorten, die wir in Punkt 3.3 anführen.

Neuer Parameter für in HCl unlösliche Asche:

„In HCl unlösliche Asche: höchstens 1 %“

Herstellungsverfahren

Änderung

(Änderung der Produktspezifikation und des Einzigsten Dokuments)

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Wir schlagen vor, im Abschnitt Rohstoffe die angebauten Gewürzpaprikasorten, d. h. den ersten Absatz, und den ersten Satz des zweiten Absatzes zu streichen.

„Für die Herstellung von „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ darf nur ein Gemisch folgender Paprikasorten verwendet werden: Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin und Szegedi 80. Alle bei der Herstellung des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ verwendeten Paprikasorten stammen aus diesem geografischen Gebiet. Bei der Herstellung werden entweder alle genannten Sorten oder nur einige davon verwendet.“

Die Erzeuger erklären im Kaufvertrag, dass sie nur die genannten Paprikasorten anbauen, was mit dem Kauf von Saatgut überprüft werden kann.“

Und wir ergänzen Folgendes:

„Die Früchte von Gewürzpaprika, die für die Herstellung des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ bestimmt sind, müssen in dem in Punkt 4 genannten geografischen Gebiet angebaut, geerntet und verarbeitet werden, damit der Ursprung des Erzeugnisses und die Kontrolle der Herstellung garantiert werden. Der Erzeuger des Gewürzpaprikas hat die Möglichkeit, aus der Liste der registrierten, im Gebiet der Donauniederung gezüchteten Gewürzpaprikasorten die von ihm bevorzugten Sorten auszuwählen.“

Begründung

Grund hierfür ist, dass der Erzeuger des Gewürzpaprikas die Möglichkeit erhalten soll, aus der Liste der registrierten, im Gebiet der Donauniederung angebauten Gewürzpaprikasorten die von ihm bevorzugten Sorten auszuwählen.

Für die Herstellung von „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ wird ein Gemisch aus diesen im abgegrenzten Gebiet angebauten Sorten verwendet, damit die in der Beschreibung des Erzeugnisses genannten Eigenschaften erhalten bleiben.

Ursprüngliche Fassung:

„Für die Herstellung von „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ darf nur ein Gemisch folgender Paprikasorten verwendet werden: Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin und Szegedi 80. Alle bei der Herstellung des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ verwendeten Paprikasorten stammen aus diesem geografischen Gebiet. Bei der Herstellung werden entweder alle genannten Sorten oder nur einige davon verwendet.“

Die Erzeuger erklären im Kaufvertrag, dass sie nur die genannten Paprikasorten anbauen, was mit dem Kauf von Saatgut überprüft werden kann. Die Qualität der Paprikafrüchte wird bei der Ernte von Hand visuell kontrolliert, damit die geforderte Qualität der Früchte nicht beeinträchtigt wird. Es werden nur vollständig ausgereifte Früchte mit einem hohen Farbstoffgehalt geerntet. Die Ernte der ausgereiften Früchte beginnt im September und dauert bis Ende Oktober. Bei der Ernte ist es wichtig, dass die Früchte nicht mechanisch beschädigt werden. Bei den Herstellern des gemahlenen Paprikas wird die Qualität des Rohmaterials regelmäßig kontrolliert und bei der Eingangs-, Zwischen- und Ausgangskontrolle aufgezeichnet.“

Neue Fassung:

„Die Früchte von Gewürzpaprika, die für die Herstellung des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ bestimmt sind, müssen in dem in Punkt 4 genannten geografischen Gebiet angebaut, geerntet und verarbeitet werden, damit der Ursprung des Erzeugnisses und die Kontrolle der Herstellung garantiert werden. Der Erzeuger des Gewürzpaprikas hat die Möglichkeit, aus der Liste der registrierten, im Gebiet der Donauniederung gezüchteten Gewürzpaprikasorten die von ihm bevorzugten Sorten auszuwählen.“

Die Qualität der Paprikafrüchte wird bei der Ernte von Hand visuell kontrolliert, damit die geforderte Qualität der Früchte nicht beeinträchtigt wird. Es werden nur vollständig ausgereifte Früchte mit einem hohen Farbstoffgehalt geerntet. Die Ernte der ausgereiften Früchte beginnt im September und dauert bis Ende Oktober. Bei der Ernte ist es wichtig, dass die Früchte nicht mechanisch beschädigt werden. Bei den Herstellern des gemahlenen Paprikas wird die Qualität des Rohmaterials regelmäßig kontrolliert und bei der Eingangs-, Zwischen- und Ausgangskontrolle aufgezeichnet.“

Zusammenhang

Änderung

(Änderung der Produktspezifikation und des Einzigen Dokuments)

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Ursprüngliche Fassung:

„Die durch Selektion und Veredelung gewonnenen Paprikasorten zeichnen sich durch ihren niedrigeren Fett- und höheren Zuckergehalt aus, was dem Erzeugnis „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ den ausgeprägten Geschmack und die orangerote Farbe verleiht. Beim Mahlen der Gewürzpaprikafrüchte muss das traditionelle Verarbeitungsverfahren mit dem Farbstein und mit dem optimalen Transport und der Lagerung angewendet werden, damit alle ihre organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben.

Die typische orangerote Farbe des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ hängt mit den besonderen Eigenschaften des Rohstoffs (der Paprikafrüchte) sowie mit dem traditionellen Mahlverfahren zusammen, bei dem der Paprika seine wertvollen Eigenschaften nicht verliert.“

Neue Fassung:

„Die im abgegrenzten geografischen Gebiet angebauten Paprikafrüchte zeichnen sich durch ihren niedrigeren Fett- und höheren Zuckergehalt aus, was dem Erzeugnis „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ den ausgeprägten Geschmack und die orangerote Farbe verleiht. Beim Mahlen der Gewürzpaprikafrüchte muss das traditionelle Verarbeitungsverfahren mit dem Farbstein und mit dem optimalen Transport und der Lagerung angewendet werden, damit alle ihre organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben.

Die typische orangerote Farbe des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ hängt mit den besonderen Eigenschaften des Rohstoffs (der Paprikafrüchte) sowie mit dem traditionellen Mahlverfahren zusammen, bei dem der Paprika seine wertvollen Eigenschaften nicht verliert.“

Begründung

Im Zusammenhang mit der Änderung von Punkt 3.3 überarbeiten wir den ersten Absatz von Punkt 5.2.1, indem der ursprüngliche Wortlaut „durch Selektion und Veredelung gewonnenen Paprikasorten“ wie folgt geändert wird: „im abgegrenzten geografischen Gebiet angebauten Paprikafrüchte“.

EINZIGES DOKUMENT

„PAPRIKA ŽITAVA“/„ŽITAVSKÁ PAPRIKA“

EU-Nr.: PDO-SK-1024-AM01 — 17.8.2018

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Name(n)

„Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Slowakei

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.8: Andere unter Anhang I des Vertrags fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der in Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Das Erzeugnis „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ ist süßer gemahlener Paprika, der durch Vermahlen der getrockneten Früchte des Gewürzpaprikas *Capsicum* gewonnen wird, die in dem Gebiet der Donauniederung angebaut, in reifem, unbeschädigten Zustand geerntet und nach der Ernte auf besondere Weise verarbeitet werden.

Das Erzeugnis „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ erhält seine typische intensive Farbe in der letzten Mahlstufe auf einem sog. Farbstein, wo die Temperatur durch die Einwirkung von Druck erhöht wird und die typische orangerote Färbung durch das Einwirken des aus den Samen freigesetzten eigenen Fetts entsteht.

Organoleptische Eigenschaften

Geruch: angenehm fruchtig, frisch, mit einem Hauch von Gemüsepaprika

Geschmack: ausgeprägt süß, ohne Bitterstoffe, erinnert an den Geschmack von frischem Gemüsepaprika

Physikalische und chemische Eigenschaften

Aussehen: homogenes Pulver, Mahlfineinheit 95 % Siebdurchgang bei einer Maschenweite von 0,5 mm.

Farbe: leuchtend, orangerot (Farbstoffgehalt mindestens 2,88 g/kg¹ oder 96 ASTA in der Trockenmasse des Gewürzpaprikas)

Trockenmasse: mindestens 90 %

Fettgehalt: 8-12 %

Asche: höchstens 8,00 %

In HCl unlösliche Asche: höchstens 1 %

Capsaicin in der Trockenmasse in Massenprozenten: 0,01-0,029 %

Der gemahlene Paprika darf keine Zusatzstoffe enthalten. Die Gesamtfeuchte ist von Natur aus in den Zellen der Gewürzpaprikafrüchte enthalten.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Früchte von Gewürzpaprika, die für die Herstellung des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ bestimmt sind, müssen in dem in Punkt 4 genannten geografischen Gebiet angebaut, geerntet und verarbeitet werden, damit der Ursprung des Erzeugnisses und die Kontrolle der Herstellung garantiert werden. Der Erzeuger des Gewürzpaprikas hat die Möglichkeit, aus der Liste der registrierten, im Gebiet der Donauniederung gezüchteten Gewürzpaprikasorten die von ihm bevorzugten Sorten auszuwählen.

Die Qualität der Paprikafrüchte wird bei der Ernte von Hand visuell kontrolliert, damit die geforderte Qualität der Früchte nicht beeinträchtigt wird. Es werden nur vollständig ausgereifte Früchte mit einem hohen Farbstoffgehalt geerntet. Die Ernte der ausgereiften Früchte beginnt im September und dauert bis Ende Oktober. Bei der Ernte ist es wichtig, dass die Früchte nicht mechanisch beschädigt werden. Bei den Herstellern des gemahlenden Paprikas wird die Qualität des Rohmaterials regelmäßig kontrolliert und bei der Eingangs-, Zwischen- und Ausgangskontrolle aufgezeichnet.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die für die Herstellung des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ bestimmten Früchte des Gewürzpaprika, müssen in dem in Punkt 4 genannten geografischen Gebiet angebaut, geerntet und verarbeitet werden, um den Ursprung des Erzeugnisses und die Kontrolle der Herstellung zu garantieren.

Der gesamte Herstellungsprozess erfolgt nur im abgegrenzten geografischen Gebiet, und zwar in folgenden Etappen:

Anbau;

Ernte und nachfolgende Behandlung;

Trocknen;

Mahlen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verkaufsvorbereitung und die Verpackung des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ müssen in dem in Punkt 4 genannten Gebiet erfolgen, um den Ursprung des Erzeugnisses und die Kontrolle der Produktion zu garantieren und die Einwirkung von Feuchtigkeit bei seinem Transport in losem Zustand zu vermeiden, d. h. damit es nicht zu einem Verlust der Qualität und der besonderen Eigenschaften kommt.

Das Erzeugnis „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ wird in Verpackungen aus Papier, Polyethylen, Polyester und Aluminium mit einer Sauerstoffdurchlässigkeit unter $10 \text{ cm}^3/\text{m}^2 \times \text{d} \times 0,1 \text{ MPa}$ und mit einer Wasserdampfdurchlässigkeit unter $10 \text{ g}/\text{m}^2 \times \text{d}$ abgepackt, um die Qualität und die spezifischen Eigenschaften während der Haltbarkeitsdauer zu erhalten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Hersteller, die das Erzeugnis „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ gemäß der Spezifikation produzieren, können bei der Etikettierung, in der Werbung und beim Marketing den Namen „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ verwenden. Auf den Etiketten für das Erzeugnis muss „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder die Abkürzung „g. U.“, verbunden mit dem Symbol der Europäischen Union, stehen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet für den Anbau und die Verarbeitung des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ liegt in der Donauniederung, an der Mündung der Flüsse Váh, Hron und Nitra und im Einzugsgebiet der Flüsse Malý Dunaj und Žitava. Im Osten und im Norden schließt sich daran das Donau-Hügelland an, im Westen grenzt es an die Kleinen Karpaten und die Südgrenze bildet die Donau. Es handelt sich allgemein um die Donauniederung.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die Donauniederung ist das nördlichste Gebiet für den rentablen Anbau von wärmeliebenden Gemüsearten — Gemüse- und Gewürzpaprika. Die Anzahl der Sommertage beträgt 70. Die Anbauflächen liegen in 150 bis 250 m Höhe über dem Meeresspiegel und die mittlere Temperatur in den Monaten Mai-September beträgt $17,4^\circ\text{C}$. Die Niederschlagsmenge beträgt 500-600 mm im Jahr. Das Klima ist durch warme und trockene Sommer gekennzeichnet. Den Untergrund bilden Lehme, Kiese und Sande aus dem Neogen. Die Böden zeichnen sich durch eine optimale Fruchtbarkeit aus.

Anbauverfahren: Die Menschen haben mit ihren seit dem Beginn des Paprikaanbaus gewonnenen Erkenntnissen und Erfahrungen die regionalen Sorten veredelt. Da der Paprika eine wärmeliebende Pflanze ist, hat er eine lange Vegetationszeit und geht bei einer Temperatur von -2°C ein, er wird unter unseren Bedingungen als Setzlinge, die entweder in Gewächshäusern oder in Frühbeeten gezogen wurden, etwa Mitte Mai mit einem Abstand von $60 \times 30 \text{ cm}$ auf die Felder gepflanzt. In trockenen Jahren wird bei einem Rückgang der Bodenfeuchte unter 55 % künstlich bewässert.

Behandlung nach der Ernte: Die Gewürzpaprikafrüchte werden in Netzsäcke oder in perforierte Kisten gefüllt, die aufeinander gesetzt und so angeordnet werden, dass eine gute Durchlüftung sichergestellt ist und die Verformung der Früchte verhindert wird.

Die Nachreifung nach der Ernte ist sehr wichtig, weil in 2-5 Wochen nach der Ernte enzymatische Prozesse ablaufen, bei denen der Farbstoffgehalt der Früchte steigt und sie ihren charakteristischen Geschmack und Duft erhalten.

Trocknen der Gewürzpaprikafrüchte: Die Gewürzpaprikafrüchte werden in einer rotierenden Waschtrommel gewaschen und auf einem Transportband sortiert, damit nur sauberer und gesunder Paprika zur weiteren Verarbeitung gelangt. Jede Paprikafrucht wird längs geteilt. Die Paprikafrüchte werden in einem Heißluftstrom getrocknet, wobei die Temperatur der Trockenluft mit dem Trocknungsgrad abnimmt. Durch das richtige Zerschneiden, Trocknen und Lagern wird die mögliche Entstehung von Schimmel in dem Erzeugnis „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ minimiert.

Mahlen der Gewürzpaprikafrüchte: Die getrockneten Früchte werden traditionell in zwei Stufen auf einer Rotationssteinmühle zu Pulver gemahlen. Der Mahlstein für die erste Stufe hat ein Sieb zum Durchsieben des gemahlene Paprikas. Der fein gemahlene Paprika fällt in eine Sammel-förderschnecke und wird in eine Homogenisierungseinrichtung befördert. Der unzureichend vermahlene Paprika wird zurück auf die Walzen geführt. Aus der Homogenisierungseinrichtung gelangt der Paprika in die zweite Mahlstufe auf den Farbstein, der die Fette mit dem Farbstoff verreibt, sodass eine optimale Färbung erreicht wird. Um die Geschmackseigenschaften und die Vitamine B und C zu erhalten, rotieren die Steine mit niedrigen Drehzahlen, damit nur eine leichte Temperaturerhöhung eintritt. Der gesamte Prozess wird durch das Sieb mit einer Maschenweite unter 0,5 mm abgeschlossen, wodurch die Homogenität des Mahlguts gewährleistet wird.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die im abgegrenzten geografischen Gebiet angebauten Paprikafrüchte zeichnen sich durch ihren niedrigeren Fett- und höheren Zuckergehalt aus, was dem Erzeugnis „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ den ausgeprägten Geschmack und die orangerote Farbe verleiht. Beim Mahlen der Gewürzpaprikafrüchte muss das traditionelle Verarbeitungsverfahren mit dem Farbstein und mit dem optimalen Transport und der Lagerung angewendet werden, damit alle ihre organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben.

Die typische orangerote Farbe des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ hängt mit den besonderen Eigenschaften des Rohstoffs (der Paprikafrüchte) sowie mit dem traditionellen Mahlverfahren zusammen, bei dem der Paprika seine wertvollen Eigenschaften nicht verliert.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)

Die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses sind durch die Besonderheit des geografischen Gebiets, seiner Boden- und klimatischen Bedingungen in Verbindung mit dem Faktor Mensch gegeben. Die natürlichen Bedingungen der nördlichsten für den Paprikaanbau geeigneten Gebiete tragen in Verbindung mit der Selektion und Veredelung der ursprünglichen Sorten und mit den traditionellen Anbautechniken und der Verarbeitung des Erzeugnisses zur Herstellung des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ bei. Die Höhenlage, ausreichend Wasser, die durchlässigen Böden und der Sommer mit der relativ niedrigen Anzahl von Sonnentagen bewirken, dass sich der hohe Gehalt an Sacchariden im Paprika mengenmäßig nicht so stark in Farbstoff umwandelt, wie das bei Paprika der Fall ist, der in wärmeren Gebieten angebaut wird, sondern dass die Saccharide als Geschmackskomponente erhalten bleiben. Das Erzeugnis „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ hat deshalb einen einzigartig süßen Duft und Geschmack. Dies alles ermöglicht den Anbau von regionalen Paprikasorten, die dem Erzeugnis „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ seine Farbe, seinen Geruch und seinen Geschmack verleihen.

Bei der Behandlung nach der Ernte, dem Trocknen und dem Mahlen des Paprikas spiegeln sich ebenfalls die Erfahrungen und die Fertigkeiten wider, die über die Generationen hinweg erworben wurden und die fachliches Können erfordern. Die klimatischen Bedingungen in dem Anbaugebiet haben das Behandlungsverfahren nach der Ernte beeinflusst. Ein wichtiger Bestandteil ist das Nachreifen des Paprikas nach der Ernte als einer der spezifischen Verarbeitungsschritte. Das Nachreifen nach der Ernte beeinflusst seine Qualität und erhöht den Farbstoffgehalt. Nach dem Mahlen muss der Paprika auf 90 % Trockenmasse getrocknet werden.

Bereits im 18. Jahrhundert wurde begonnen, in dem abgegrenzten geografischen Gebiet „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ anzubauen und zu verarbeiten. Bei der Einführung des Anbaus „im großen Stil“ wurden die Sorten aus Spanien und Ungarn eingeführt. Die spanischen Sorten bewährten sich bei uns nicht, aber die Züchter entwickelten auf der Grundlage ungarischer Sorten und der Erfahrungen ungarischer Züchter, insbesondere aus der Gegend von Szeged und Kalocsa, einheimische Sorten, die an die Boden- und klimatischen Bedingungen der Region angepasst sind. Die neuen regionalen Sorten entstanden durch einfache Auswahl von den besten Züchtern. Zunächst wurden sie nach den Orten und den Züchtern benannt, z. B. Močenská hrubostenná, Branovská Fekete, Branovská Ďurica. Später wurden sie nach den Flüssen in den Regionen benannt, in denen sie gut gediehen, z. B. Považská hrubostenná sladká, Nitrianska tenkostenná sladká, Dunajská hrubostenná sladká, Žitavská hrubostenná sladká, Hodonínska sladká vzpriamená.

Die erste industrielle Paprikamühle, die der Familie Šmigurovec gehörte, nahm 1928 ihren Betrieb auf. 1934 baute auch der Verwalter der Güter des Erzbistums Esztergom, Herr Holub, in Diakovce eine leistungsfähige Mühle. Nach und nach entstanden weitere Mühlen in Hurbanov, Nové Zámky und Dvory nad Žitavou.

Eine intensivere, auf die Selektion von für die Region geeigneten Arten abzielende Veredelungstätigkeit begann in den 50er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts. In den Paprikaanbau gelangten die ersten genetisch determinierten regionalen Sorten, z. B. Karkulka und Agronomka. Die Veredelung mit dem Schwerpunkt auf der Nutzung der bewährten regionalen Sorten führte zur Herausbildung einer ausreichend breiten Sortenbasis, die bis heute angebaut wird. Es handelt sich hauptsächlich um die Sorten Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin und Szegedi 80.

Obwohl sich verschiedene Betriebe und Gesellschaftsformen, in Abhängigkeit von den gesellschaftlichen Veränderungen des Landes, mit der Paprikaherstellung befassten, wurden die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses und das traditionelle Herstellungsverfahren bis in die Gegenwart bewahrt.

Trotz des riesigen Zuflusses von Paprika aus anderen Gebieten wird der Gewürzpaprika für die Herstellung des Erzeugnisses „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ in der Donauniederung nach wie vor angebaut und stellt für die Donauniederung, insbesondere für die kleinen Züchter, eine wichtige Einnahmequelle und Beschäftigungsmöglichkeit, aber auch ein Symbol für Kultur und Tradition dar.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SPECIFIKACIA_Paprika_Zitava.pdf

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE