

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 237/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾**

«SZENTESI PAPRIKA»

N. CE: HU-PGI-0005-0912-30.11.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Szentesi paprika»

2. Stato membro o paese terzo

Ungheria

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'indicazione geografica protetta «Szentesi paprika» designa i frutti coltivati mediante forzatura dei tipi varietali e delle varietà elencate di *Capsicum annuum*.

All'atto della loro immissione sul mercato, i prodotti protetti dalla IGP «Szentesi paprika» devono in generale essere integri, sani e tutti i tipi varietali, dal canto loro, devono rispondere alle seguenti caratteristiche.

a) Peperone bianco da farcire (TV) (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

A maturazione, il «Szentesi paprika» è bianco e dolce al tatto con buccia liscia, scivolosa; ha forma appuntita e ricurva all'estremità e la polpa è croccante e spessa. La sua superficie è liscia, di colore crema brillante (avorio). È di forma conica, misura da 60 a 120 mm di lunghezza e da 40 a 70 mm di larghezza. Di norma è composto da tre o quattro lobi; lo spessore della polpa varia da 4 a 7 mm, la sua consistenza è soda, la buccia è fine; il profumo di peperone è intenso, aromatico e dolce.

Varietà coltivate: Hó, Cibere, Century, Hurricane, Bronson, Emese, Kurca, Creta, Joker, Karma, Bravia (RZ35862), Kalota, Brendon, Antal, Zalkod, Censor, Celtic, Cinema, Glorietta, Dimentio, E-49.39615, Galga, Claudius, Skytia.

b) Peperoncino appuntito (*Capsicum annuum* L. var. *longum*)

Il «Szentesi paprika» appuntito ha superficie brillante, liscia o leggermente ondulata; è lungo e appuntito. Ha una colorazione verde chiaro, medio o scuro, e misura da 150 a 250 mm di lunghezza e da 20 a 50 mm di larghezza; è costituito generalmente da due o tre lobi, lo spessore della polpa varia da 3 a 4 mm, la consistenza è soda, la buccia è sottile. Il prodotto libera un profumo di peperone intenso, è piccante e ha un aroma e gusto gradevole.

Varietà coltivate: Daras, Rush, Sarah, Fighter, Kard, Thunder, Kais.

Le varietà coltivate presentano un valore di piccantezza compreso tra 2 500 e 5 000 su scala di Scoville.

c) Peperone di Kápia (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Il «Szentesi paprika» del gruppo Kápia ha forma conica, leggermente appiattita; superficie liscia, brillante, di colore vellutato, rosso scuro alla maturazione. Misura da 60 a 120 mm di lunghezza e da 40 a 70 mm di larghezza; è composto di norma da due o tre lobi. Lo spessore della polpa varia da 4 a 7 mm, la sua consistenza è soda, la buccia è di medio spessore. Il frutto ha un sapore dolce intenso, un profumo di paprika macinato ed è dolce.

Varietà coltivate: Kárpia (T 112), Kapirex, Karpex, Mágus.

d) Peperone a forma di pomodoro (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Il peperone a forma di pomodoro «Szentesi paprika» ha forma ben caratteristica: una sfera appiattita di superficie liscia, brillante, e colore rosso scuro a maturazione. Il diametro varia da 60 a 120 mm e la lunghezza da 40 a 60 mm, si compone normalmente da tre o quattro lobi, lo spessore della polpa è varia da 5 a 7 mm, la consistenza è soda, la buccia è fine e libera un profumo di peperone intenso ed è dolce.

Varietà coltivate: Pritavit, Kabala, Bihar.

All'interno dei singoli tipi varietali, la gamma di varietà sotto indicate che possono essere messe a coltura può variare ogni anno.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Tutte le fasi del processo di produzione del «Szentesi paprika» devono avvenire nella zona geografica identificata al punto 4:

- la produzione e la coltivazione di piante di peperoni,
- in particolare, la coltura integrata e biologica di alcuni tipi varietali e di talune varietà,
- la scelta del periodo di produzione,
- la realizzazione di una zona di coltivazione,
- la preparazione e la concimazione del suolo,

- l'impianto,
- la preparazione delle strutture di sostegno,
- i lavori di manutenzione delle piante (fitotecnica),
- l'irrigazione e l'apporto di nutrienti,
- la regolazione delle condizioni climatiche,
- l'applicazione di metodi di trattamento antiparassitario integrati ed ecologici,
- la raccolta, la preparazione del prodotto, lo stoccaggio anticipato, la conservazione,
- lo smaltimento delle rimanenze di coltivazione, la pulizia e la disinfezione degli impianti di produzione.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

La calibratura, il condizionamento e l'etichettatura del «Szentesi paprika» sono effettuate presso il produttore o in qualsiasi altro impianto appropriato, nella zona geografica delimitata.

Condizionati per lotti: vassoi, cesti, sacchi di polietilene (3, 5, 20, 30, 40, 50, 60, 80 peperoni/unità); confezionati a peso: ceste, rete tubolare (0,35, 0,5, 0,7, 1,2 kg di peperoni/unità) o cartoni: in imballaggi M10, M20, M30 (2,5, 10, 12, 14 kg di peperone/unità). Il tipo d'imballaggio di alcuni tipi varietali può cambiare in qualsiasi momento in funzione delle esigenze commerciali.

Al fine di salvaguardare la qualità e l'omogeneità caratteristiche di ogni tipo varietale, e in particolare di ciascuna varietà, nonché il gusto, il profumo, gli aromi, la struttura e l'integrità della specificità dell'IGP «Szentesi paprika», ma anche per garantire la tracciabilità dei prodotti, il condizionamento deve avvenire nella zona geografica delimitata.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

- La combinazione di parole «Szentesi paprika» deve figurare sugli imballaggi.
- Deve essere apposta un'etichetta con codice a barre per la tracciabilità del «Szentesi paprika».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Szentesi paprika» cui si riferisce l'indicazione geografica protetta (IGP) si trova nel dipartimento di Csongrád e costituisce una zona omogenea.

La coltivazione del «Szentesi paprika» ha luogo all'interno dei confini amministrativi delle località del dipartimento di Csongrád sotto elencate: Derekegyháza, Fábiansébestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytóke, Szegvár et Szentés.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

I fattori che incidono sulla qualità della cultura del peperone, in particolare le condizioni di temperatura e di luminosità, nonché le condizioni del suolo e idrografiche hanno creato un contesto particolarmente favorevole allo sviluppo della cultura irrigua del peperone tipica della regione di Szentés, che è iniziata grazie al lavoro pionieristico degli «orticoltori bulgari» (orticoltori che utilizzavano metodi particolari su piccola scala, la coltura forzata in serre calde e l'irrigazione) trasferitisi nella regione durante la seconda metà del XIX secolo.

La zona di coltivazione tradizionale della regione di Szentés si trova nell'Ungheria sudorientale, in uno dei bacini più profondi della Grande Pianura. Da un punto di vista topografico, la zona occupa un posto assai particolare, perché comprende i terreni più bassi del paese; il rilievo presenta tre versanti che degradano dai dipartimenti confinanti fino alla valle del fiume Tisza. Il corso d'acqua più importante del sistema idrografico della regione è il fiume Tisza, che ne delimita anche la fisionomia geografica nel suo complesso. Data la moltitudine di acque di superficie tipiche della regione, i tipi di suoli dominanti sono calcarei e nei suoli salini delle pianure di Cernožem. I terreni della zona di

produzione presentano buone caratteristiche fisiche, una tessitura granulata, si scaldano rapidamente, hanno una leggera alcalinità, sono ricchi di acqua e di sostanze nutritive, nonché di elevato contenuto di humus, presentano inoltre uno spesso strato seminativo.

Nella produzione del «Szentesi paprika», tra i fattori climatici che conferiscono ai frutti le loro proprietà intrinseche, sono compresi la luce ed il numero di ore di sole, da un lato, e le temperature e la quantità di calore irradiato, dall'altro. La zona di coltivazione tradizionale della regione di Szentes è principalmente contraddistinta da caratteristiche climatiche continentali. Il periodo di soleggiamento è ripartito in modo uniforme nella regione. In media annualmente si contano 2 050 ore di sole. Se si tiene conto delle tendenze della temperatura media annuale nella zona di produzione, quest'ultima fa parte delle zone più calde del paese. La temperatura media annua è + 10-11 °C, il calore totale del periodo vegetativo è di 3 200-3 300 °C, molto favorevole alla coltivazione del peperone che ha bisogno di calore.

Per quanto riguarda le precipitazioni annuali, questa regione è tuttavia la più povera del paese con precipitazioni da 500 a 550 mm medie annue. La precisa ripartizione delle precipitazioni durante l'anno è la seguente: il 40 % si verificano durante l'inverno e il 60 % nel periodo estivo. La coltura irrigua sviluppata grazie alle condizioni idrografiche favorevoli — e applicata dagli orticoltori bulgari, ha permesso la produzione del peperone che richiede notevoli risorse idriche.

5.2. Specificità del prodotto

I principali valori e caratteristiche organolettiche del «Szentesi paprika» originario della zona geografica sono: gusto pronunciato, speziato, dolce o piccante; un profumo di peperone intenso, o che richiama il paprica macinato; buccia fine; polpa dei frutti variabile da 3 a 7 mm di spessore, il che consente di beneficiare pienamente dei sapori e degli aromi anche se consumato fresco, cosa che avviene abitualmente.

Il «Szentesi paprika» bianco: a maturazione, è dolce al tatto; la buccia liscia, scivolosa; ha forma appuntita e ricurva all'estremità e la polpa è croccante e spessa. Il profumo e l'aroma del peperone fresco sono particolarmente caratteristici, ciò è anche contenuto nell'espressione popolare dei consumatori: «Il peperone di Szentes ha sapore».

La superficie del «Szentesi paprika» appuntito è brillante, liscia o leggermente ondulata; è appuntito e lungo e la consistenza della polpa è soda. Il prodotto libera un profumo di peperone intenso, è piccante e ha un aroma e gusto gradevole. Il «Szentesi paprika» del gruppo Kápia ha forma conica, leggermente appiattita; la consistenza della polpa è soda, la buccia è di medio spessore. La sua superficie è liscia, brillante e sviluppa sotto gli effetti dell'ambiente geografico (luce, caldo) un colore vellutato rosso scuro particolarmente attraente.

Il peperone a forma di pomodoro «Szentesi paprika» ha una forma ben caratteristica: è una sfera appiattita; nonostante lo spessore della polpa, la buccia è molto sottile e la sua superficie è liscia. A maturazione ha un colore rosso scuro.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame con la zona geografica si basa sulla buona reputazione di cui gode da sempre il prodotto e sull'esperienza locale degli agricoltori produttori di «Szentesi paprika», che si tramanda da padre in figlio.

Reputazione del «Szentesi paprika»

La coltura irrigua del peperone tipico della regione di Szentes si è sviluppata grazie al lavoro pionieristico degli «orticoltori bulgari» che si sono trasferiti nella regione nella seconda metà del XIX secolo. Da allora la produzione del celebre «Szentesi paprika» non è mai cessata. La reputazione del prodotto è importante ancora oggi, come dimostra il primo premio ottenuto nel 2006 a Debrecen, in occasione del salone parigino dell'orticoltura organizzato a margine della Fiera agricola *Farmer Expo*, in cui erano rappresentate 300 imprese nazionali e straniere. Nel 2007 il peperone destinato ad essere consumato fresco ha vinto il *Magyar Termék Nagydíj* (Gran premio del prodotto in Ungheria).

Numerosi dati storici dimostrano il legame secolare tra la reputazione del «Szentesi paprika» e la zona geografica. L'apparizione in Ungheria del peperone dolce può essere fatta risalire all'insediamento degli orticoltori bulgari vicino a *Úsztató major* nella regione di Szegvár durante l'inverno 1875-1876. Secondo il grande censimento agricolo del 1895, il 92,74 % della produzione totale di peperoni ungheresi era concentrata nella parte sudorientale del paese, nella regione di Szentes. I coltivatori locavano le pianure di Cernožem e i terreni alluvionali della regione dell'attuale dipartimento di Csongrad, ricchi di humus e dal rapido riscaldamento, e sceglievano se possibile un terreno in lieve pendenza. Utilizzavano semi pre-germogliati e serre riscaldate per la coltura precoce. Praticavano anche la coltura incrociata nei vivai, coltivando, ad esempio a fianco del peperone, piantine di cetriolo, che rimanevano sul posto anche dopo il trapianto del peperone. Essi trapiantavano con un pane di terra le piante

prelevate. In seguito annaffiavano regolarmente e abbondantemente. A tal fine veniva utilizzata l'acqua stagnante riscaldata o l'acqua proveniente da corsi d'acqua non molto profondi e di modesta portata. Avevano un unico metodo di raccolta dell'acqua e di drenaggio. All'epoca, nella regione di Szentes, si utilizzava la ruota idraulica che era adeguata al livello idrometrico variabile.

Esperienza locale

Nella zona di coltura tradizionale della regione di Szentes, la superficie del suolo conserva molto bene il calore. Poiché il terreno in cui è coltivato il «Szentesi paprika» assorbe maggiormente il calore rispetto a quello che si perde per irradiazione, nelle prime ore del mattino, il calore immagazzinato nel suolo e nell'aria di superficie si diffonde, con conseguente aumento della temperatura. Il microclima equilibrato ottenuto grazie all'apporto di calore armonioso, associato alla coltura irrigua predisposta dagli orticoltori bulgari, consente al «Szentesi paprika», che necessita di molta acqua e calore, di diventare un prodotto molto saporito.

Ai fattori naturali si aggiunge il contributo dell'uomo degli operatori regionali e l'esperienza pratica acquisita nella coltura forzata (controllo della temperatura, ventilazione, protezione dal sole, cura delle piante) trasmessa di famiglia in famiglia. L'esperienza così acquisita può compensare gli effetti nefasti delle condizioni meteorologiche apparse negli ultimi decenni, assicurando e, se possibile, preservando il sapore, il colore, l'aroma del «Szentesi paprika», nonché la forma interessante e specifica di alcuni tipi di varietà.

In effetti, la tecnologia introdotta dagli orticoltori bulgari durante circa 150 anni di coltivazione si è evoluta per adattarsi alle esigenze dei tempi. I fattori essenziali della coltura del peperone sono stati rivalutati durante la produzione, e sono apparsi nuovi metodi di produzione. Dagli inizi e fino agli anni '60, tra i fattori più importanti nella produzione figuravano le buone condizioni del suolo, il potenziale di irrigazione (Tisza, Körös e i sistemi di canali di irrigazione), il numero di ore di soleggiamento (possibilità di coltura precoce) e il riscaldamento dell'inizio della primavera. Il periodo successivo va dalla fine degli anni sessanta alla fine degli anni ottanta. I produttori di peperoni hanno iniziato ad utilizzare il riscaldamento precoce per la coltura in serre, sfruttando in modo ottimale il numero elevato di ore di soleggiamento durante i mesi invernali e primaverili. Negli anni 1960-1980, sotto l'effetto dell'energia geotermica scoperta nella regione, la coltura del «Szentesi paprika» è passata da coltura all'aperto alla coltura in serre, in cui si applica la coltivazione idroponica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

Bullettino di sviluppo rurale (*Vidékfejlesztési Értesítő*), 16 novembre 2011, anno LXI, numero 6, pagina 317.

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/minosegpolitika>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.