

I. Jednolity dokument

Na podstawie art. 50 ust. 1 rozporządzenia 2024/1143.

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych.

JEDNOLITY DOKUMENT¹⁾

1. **Nazwa(-y) [chronionych nazw pochodzenia (ChNP) lub chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG)]**

papryka z Południowego Mazowsza

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

[Zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”:]

☐ ChNP	☒ ChOG
-------------------------------	--

3. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Polska

4. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

4.1. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia 2024/1143**

Kod CN: 0709 60 10 - papryka słodka, świeża lub schłodzona

4.2. **Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

„**Papryka z Południowego Mazowsza**” to owoce papryki słodkiej (*Capsicum annuum* L.), typ blok w typie California Wonder, uprawiane wyłącznie w gruncie, pod nieogrzewanymi tunelami foliowymi. Produkt wprowadzany jest do obrotu w klasie Extra lub I, w kolorze zielonym (owoce niedojrzałe) lub czerwonym, żółtym, pomarańczowym (owoce dojrzałe).

Cechy fizyczne

- kształt graniastosłupowy, 2–4 komory, skórka gładka lub lekko żebrowana;
- ogonek zielony, minimum 20 mm;
- szerokość owocu minimum 70 mm, masa 150-300g (Kalibry: 70–90 mm, 80–100 mm, 90–110 mm, 100–120 mm);
- grubość ścianki: minimum 2,5 mm;

¹⁾ Jednolity dokument musi być zwięzły i nie może przekraczać 2500 słów, z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków.

- praktycznie wolny od szkodliwych związków powierzchniowych, odgnieceń i pęknięć.

Cechy chemiczne i sensoryczne

- zawartość ekstraktu: minimum 3,5°Brix (papryka zielona), minimum 6°Brix (papryka dojrzała);
 - smak: intensywny, słodki (owoce dojrzałe) lub roślinny z subtelną goryczką i ziołowymi nutami (owoce zielone);
 - wysoka zawartość suchej masy (o ok. 6%), witaminy C (o ok. 15%), polifenoli ogółem (o ok. 25%) oraz karotenoidów (o ok. 3,3%) w porównaniu z papryką produkowaną w innych regionach Polski, potwierdzona badaniami porównawczymi (prof. dr hab. E. Hallmann, SGGW)
- 4.3. Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)
-
- 4.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

- przygotowanie gleby,
 - ręczne sadzenie rozsady (w tym szczepionej) w gruncie,
 - ręczna pielęgnacja,
 - zbiór ręczny,
 - przechowywanie krótkoterminowe,
 - ręczne sortowanie i pakowanie.
- 4.5. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Krótkoterminowe przechowywanie produktów odbywa się wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w specyfikacji, w warunkach chłodniczych zapewniających zachowanie jakości owocu (temperatura 7–8°C, wilgotność względna 90–95%), przez okres nie dłuższy niż 10 dni. Prowadzenie przechowywania na wskazanym obszarze pozwala na ograniczenie ryzyka uszkodzeń mechanicznych wynikających z dodatkowego transportu, co sprzyja dłuższemu zachowaniu świeżości, jędrności oraz walorów smakowych owocu. Przechowywanie w miejscu produkcji umożliwia również prowadzenie bieżącej wewnętrznej kontroli jakości na każdym etapie – od zbioru do wydania do sprzedaży – co stanowi integralny element systemu zapewnienia zgodności ze specyfikacją.

Sortowanie i pakowanie produktu odbywa się wyłącznie na obszarze geograficznym wpisanym do specyfikacji i w gospodarstwach producentów którzy uzyskali certyfikację. Realizacja pakowania bezpośrednio w miejscu produkcji umożliwia precyzyjne oznakowanie każdej partii produktu kodem producenta oraz

numerem partii, co zapewnia pełną identyfikowalność w łańcuchu produkcyjnym i dystrybucyjnym. Opakowania są zaprojektowane tak, aby minimalizować uszkodzenia mechaniczne i utrzymywać parametry jakościowe (jędrność, turgor). Lokalne pakowanie optymalizuje również koszty transportu i ogranicza ślad węglowy.

4.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Każde opakowanie z produktem „papryka z Południowego Mazowsza” jest oznaczone unikalną etykietą, która musi zawierać:

- logotyp produktu,
- unikalny kod producenta i podmiotu pakującego nadany przez Stowarzyszenie,
- miejsce pochodzenia,
- typ handlowy, klasę jakości i kolor,
- kod QR odsyłający do informacji o producencie, ważności certyfikatu i nadzorze Stowarzyszenia;

5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Polska, województwo mazowieckie, obszar wyznaczony przez dorzecze rzeki Radomki i dopływy rzeki Pilicy na południu województwa mazowieckiego, powiaty: przysuski, białobrzeski i radomski; gminy: Potworów, Klwów, Rusinów, Przysucha, Radzanów, Stara Błotnica, Wyśmierzyce, Przytyk, Jedlińsk, Zakrzew, Wolanów.

6. Związek z obszarem geograficznym

[W przypadku ChNP: streszczenie związku między jakością lub właściwościami produktu a środowiskiem geograficznym określonym w specyfikacji produktu.]

Czynniki naturalne:

Obszar 11 gmin w południowej części województwa mazowieckiego charakteryzuje się specyficznym mezoklimatem ukształtowanym przez położenie na styku Równiny Radomskiej i Wzniesień Południowomazowieckich. Do kluczowych elementów należą: niska suma opadów (500–550 mm/rok), stabilne i relatywnie wysokie usłonecznienie rzeczywiste (ok. 1550–1650 godzin rocznie, szczególnie intensywne w okresie wiosennym), obniżona prędkość wiatru dzięki naturalnym barierom terenowym i leśnym oraz dominacja lekkich gleb piaszczysto-gliniastych (głównie klasy V i VI) o niskiej pojemności cieplnej. Warunki te sprzyjają szybkiemu nagrzewaniu gleby i powietrza w tunelach foliowych, przyspieszają rozwój roślin oraz sprzyjają intensywniejszej syntezie związków bioaktywnych. Na wskazanym obszarze temperatura gleby na głębokości korzeniowej osiąga optymalne dla papryki 18–20°C nawet o dwa tygodnie wcześniej niż w innych częściach Mazowsza, pozwalając na wydłużenie okresu wegetacyjnego do ok. 210-220 dni.

Czynniki ludzkie:

Ponad 40-letnia nieprzerwana tradycja uprawy papryki w gruncie pod nieogrzewanymi tunelami foliowymi, zapoczątkowana w 1982/1983 r. w gminie Przytyk przez lokalnych producentów (m.in. Antoniego Kwietniewskiego). Przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza obejmuje dostosowanie metod uprawy do lekkich gleb regionu (preferencja nawożenia organicznego, precyzyjne nawadnianie kropłowe), ręczne sadzenie, pielęgnację, zbiór i sortowanie z minimalną liczbą manipulacji oraz stosowanie rozsady (w tym szczepionej) jako adaptacji pozwalającej zachować tradycyjną uprawę w naturalnym gruncie przy ograniczeniu chemicznej ochrony.

Związek przyczynowy:

Wysokie nasłonecznienie charakterystyczne dla regionu, w połączeniu z szybkim nagrzewaniem lekkich gleb oraz tradycyjnymi praktykami uprawy w gruncie pod nieogrzewanymi tunelami foliowymi, stymuluje intensywniejszą syntezę związków antyoksydacyjnych - mechanizm potwierdzony badaniami porównawczymi. W efekcie owoce charakteryzują się lepszą jędrnością, stabilniejszym wybarwieniem, wyższą zawartością suchej masy (ok. 6%) oraz wysoką wartością odżywczą – wyższą zawartością witaminy C i polifenoli ogółem (15–25%) oraz karotenoidów (ok. 3,3%), w porównaniu z papryką produkowaną w innych regionach Polski („Opinia nt. jakości papryki uprawianej w różnych regionach Polski” - prof. dr hab. Eweliny Hallmann, SGGW).

Ręczny zbiór, lokalny transport i pakowanie wyłącznie na obszarze pochodzenia dodatkowo minimalizują uszkodzenia mechaniczne i chronią naturalną jędrność oraz turgor owoców. Te cechy jakościowe nie występują w takim nasileniu poza wyznaczonym obszarem ze względu na brak jednoczesnego występowania porównywalnych warunków siedliskowych i dostosowanej do nich lokalnej tradycji produkcyjnej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu (art. 13 ust. 1 lit. e rozporządzenia 2024/1143)