

WNIOSEK O REJESTRACJĘ NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO¹ PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

Na podstawie art. 10 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz. Urz. UE L z 23.4.2024), zwanego dalej „rozporządzeniem 2024/1143”.

I. Dane wnioskodawcy²

1. Nazwa wnioskodawcy:

Stowarzyszenie „Południowe Mazowsze”

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Radomska 76, 26-414 Potworów

Adres do korespondencji: 05-600 Grójec, ul. Stodolna 1

3. Grupa producentów:

Stowarzyszenie „Południowe Mazowsze” powstało w 2025 roku z inicjatywy producentów papryki z regionu południowego Mazowsza. W jego skład wchodzi producenci papryki pod osłonami, których gospodarstwa znajdują się na obszarze objętym wnioskiem, osoby posiadające wiedzę z zakresu handlu w sektorze owoców i warzyw, promocji i marketingu, prawa oraz inne osoby, które zadeklarowały wsparcie w codziennej działalności statutowej stowarzyszenia.

Stowarzyszenie ma charakter otwarty z uwagi na szerokie spektrum działalności społecznie użytecznej, wymagającej wykorzystania szeregu kompetencji. Obecnie w skład jego członków-założycieli wchodzi 10-ciu producentów warzyw z południa Mazowsza, ale zakłada się, że w miarę rozwijania działalności Stowarzyszenia ich udział będzie dynamicznie rósł.

¹ Niepotrzebne skreślić.

² Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa producentów. Zgodnie z art. 9 ust. 1 rozporządzenia 2024/1143 grupa producentów składająca wniosek to zrzeszenie, niezależnie od jego formy prawnej, skupiające producentów tego samego produktu, którego nazwa jest przedmiotem wniosku o rejestrację. Pojedynczego producenta można uznać za grupę producentów składającą wniosek, jeżeli wykazano, że spełnione są wszystkie warunki określone w art. 9 ust. 3 rozporządzenia 2024/1143.

Dane do kontaktu należy przekazać, razem z wnioskiem, na osobnej kartce. Informacje te służyć będą do kontaktów roboczych i nie będą publikowane na stronie internetowej MRiRW.

Dane do kontaktu:

Telefon: 791 272 207

E-mail: Damian@grupy.com.pl

II. Specyfikacja

Na podstawie art. 49 rozporządzenia 2024/1143.

1. Nazwa:

Papryka z południa Mazowsza

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

- 1) nazwa pochodzenia
- 2) oznaczenie geograficzne

x

3. Kod Nomenklatury scalonej

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

4. Opis:

„Papryka z południa Mazowsza” to owoce papryki typu blok, odmiany California Wonder, uprawiane wyłącznie w naturalnej glebie, pod osłonami - w tunelach foliowych bez ogrzewania oraz spełniające wymagania dotyczące cech fizycznych (wybarwienie, wielkość, jędrność) oraz chemicznych (smak, wartość odżywcza). Produkt wprowadzany jest do sprzedaży w klasie Extra lub klasie I.

Cechy fizyczne

- kształt: graniastosłupowy, 2–4 komory, skórka gładka lub lekko żebrowana,
- ogonek: zielony, długość min. 20 mm,
- kalibry: 70–90 mm, 80–100 mm, 90–110 mm, 100–120 mm,
- masa owoców: od 150 do 260 g (w zależności od kalibru),
- szerokość owocu: min. 55 mm,
- grubość ścianki: min. 3,5 mm,
- barwa: zielona (owoce niedojrzałe) lub czerwona, żółta, pomarańczowa (owoce dojrzałe)
- produkt praktycznie wolny od skaz o charakterze powierzchniowym; bez odgnieceń i pęknięć.

Cechy chemiczne i sensoryczne

- ekstrakt: min. 6°Brix,
- smak: intensywny, słodki,
- podwyższona zawartość suchej masy, witaminy C, polifenoli i karotenoidów.

Odmiany miniaturowe

Dopuszcza się papryki miniaturowe o zachowaniu proporcji cech.



5. Obszar geograficzny:

Południowe Mazowsze, kolebka polskich warzyw ciepłolubnych, często nazywane jest „paprykowym zagłębiem”, gdyż stanowi największy w Europie Środkowo-Wschodniej obszar produkcyjny papryki pod osłonami.

Obszar obejmuje **11 gmin województwa mazowieckiego:**

Powiat przysuski

- Klwów
- Potworów
- Przysucha
- Rusinów

Powiat białobrzegi

- Radzanów
- Stara Błotnica
- Wyśmierzyce

Powiat radomski

- Przytyk
- Jedlińsk
- Zakrzew
- Wolanów

Obszar ten odpowiada za blisko **80% krajowej produkcji papryki pod osłonami.**

Szacuje się, że na wskazanym obszarze geograficznym papryka uprawiana jest przez blisko 3 tys. gospodarstw, w ponad 65 000 tuneli foliowych i na powierzchni ponad 1 600 hektarów.



Uprawom papryki pod osłonami na opisywanym obszarze sprzyja wyjątkowe środowisko geograficzne, którego głównymi cechami dla wymienionych wyżej 11-tu gmin są:

- bardzo niski poziom urbanizacji i uprzemysłowienia oraz bardzo niska gęstość zaludnienia - ok. 52 osoby/km² – blisko 2,5 razy niższa, niż średnia w Polsce (121 osób/km²);
- wysoki udział użytków rolnych i leśnych w ogólnej powierzchni gmin, wynoszący 92-95%;
- dziewicze warunki przyrodnicze, charakteryzujące się rezerwatami przyrody, licznymi i rozległymi Obszarami Krajobrazu Chronionego i terenów Natura 2000, o dużej różnorodności biologicznej;
- położenie na równinie, pomiędzy doliną rzeki Pilicy a przedgórzem Gór Świętokrzyskich.

Tutejszym uprawom sprzyja wyjątkowy mikroklimat, idealny dla uprawy warzyw ciepłolubnych, a stosowane lokalnie, oryginalne i niezmiennie metody produkcyjne, w miejscu założenia pierwszych tunelowych upraw papryki w Polsce, jak również skoncentrowanie produkcji papryki na tym terenie, dowodzą bezpośredniego i ścisłego związku produktu z opisywanym obszarem geograficznym.

To właśnie ponad 40-letnia tradycja produkcyjna na tym obszarze, której podstawą jest uprawa w naturalnej glebie, okrytej tunelem foliowym, prowadzona w zgodzie z naturą i w sposób zrównoważony, w otoczeniu biologicznie zróżnicowanego, naturalnego krajobrazu przesądza o jakości i wyjątkowości produktu, jakim jest „papryka z południa Mazowsza”.

6. Dowód pochodzenia:

Pełna identyfikowalność produktu zapewniona jest poprzez:

- rejestry upraw z lokalizacją tuneli,

- rejestry zbiorów,
- dokumentację sortowania i pakowania,
- oznaczenia partii i kod producenta,
- dokumentację przechowywania.

Kontrole prowadzi WIJHARS (Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych) oraz akredytowane jednostki certyfikujące. Audyty odbywają się co najmniej raz w roku w gospodarstwach oraz zakładach pakujących. System kontroli obejmuje: rejestry upraw, protokoły zbiorów, ewidencję pakowania oraz identyfikowalność partii. W razie niezgodności przewidziane są sankcje, w tym wykluczenie z systemu ChNP.

Producent, który zamierza wykorzystywać nazwę zarejestrowaną jako Chronioną Nazwę Pochodzenia, podlega na jego wniosek kontroli, której celem jest zagwarantowanie, że produkt spełnia wymagania specyfikacji.

Zakres kontroli obejmuje cały proces produkcyjny opisany w specyfikacji, ze szczególnym zwróceniem uwagi na kluczowe etapy procesu produkcji i cechy produktu gotowego decydujące o jego specyfice. Elementem kontroli może być pobranie próbek do oceny organoleptycznej, badań fizykochemicznych lub celem sprawdzenia oznakowania produktu, którego proces produkcji został zakończony. Koszty kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją oraz koszty badań pokrywane są przez producenta.

Niezależnie od kontroli prowadzonych przez WIJHARS, Stowarzyszenie – realizując cel zarządzania i ochrony marki - ma prawo do samodzielnego przeprowadzania kontroli, nie częściej niż raz na kwartał, podczas których producenci zobowiązani są poddać się takiej kontroli poprzez umożliwienie powołanej przez Stowarzyszenie Komisji wstępu na tereny upraw i przedłożenie na żądanie wszelkich dokumentów związanych z prowadzoną produkcją, a w szczególności z dokumentacją dotyczącą przeprowadzanych zabiegów ochronnych i nawożenia.

Producent, który zamierza wykorzystywać nazwę zarejestrowaną jako Chronioną Nazwę Pochodzenia podlega na jego wniosek kontroli, której celem jest zagwarantowanie, że produkt spełnia wymagania specyfikacji.

Zakres kontroli obejmuje cały proces produkcyjny opisany w specyfikacji, ze szczególnym zwróceniem uwagi na kluczowe etapy procesu produkcji i cechy produktu gotowego decydujące o jego specyfice. Elementem kontroli może być pobranie próbek do oceny organoleptycznej, badań fizykochemicznych lub celem sprawdzenia oznakowania produktu, którego proces produkcji został zakończony. Koszty kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją oraz koszty badań pokrywane są przez producenta.

Metody produkcji oraz sposób zapakowania „Papryki z południa Mazowsza” odbywają się według ściśle określonych wymogów, zaś każdy producent lub dystrybutor, chcący zarejestrować lub wprowadzać do dystrybucji produkt objęty chronioną nazwą „*Papryka z południa Mazowsza*” musi przestrzegać poniższych warunków i zasad:

- Produkt musi być wyprodukowany i przygotowany do sprzedaży na obszarze wyszczególnionym w pkt 5.
- Metody produkcji oraz sposoby przygotowania do sprzedaży muszą być zgodne z opisanymi w pkt 7.

- Produkt musi spełniać cechy opisane w pkt 4.

7. Metoda produkcji:

Wymagania ogólne:

- uprawa wyłącznie w naturalnej glebie, na wskazanym obszarze geograficznym,
- tunele foliowe bez ogrzewania,
- folia wielosezonowa,
- obowiązkowe nawadnianie precyzyjne (kroplowe),
- ochrona prowadzona zgodnie z zaleceniami integrowanej ochrony roślin i ukierunkowana na minimalizowanie użycia środków chemicznych na rzecz metod biologicznych, w celu redukcji pozostałości do maksymalnego poziomu 70% obowiązujących norm, gdzie celem jest dążenie do wyprodukowania papryki „bez pozostałości”,
- zbiór ręczny.

Wymagania szczegółowe:

W celu zagwarantowania stabilności i rentowności produkcji, powiązanej z jej skalą, minimalna wielkość upraw jednej jednostki produkcyjnej (gospodarstwa) ustala się na 2400m², co odpowiada 10-ciu standardowym tunelom o pow. 240m². Dopuszczalne są (za zgodą Stowarzyszenia) odstępstwa od zasady, uwzględniające specyficzne *status quo*, uwarunkowane np. względami rodzinno-majątkowymi, gdzie zwarty obszar upraw, o powierzchni przekraczającej ustaloną minimalną, prowadzony jest przez odrębne jednostki produkcyjne.



Gleba

- gleby lekkie do średnich, o dobrze zmieszanej strukturze, lekko kwaśne (pH 6–6,8),
- preferowane nawożenie organiczne (obornik, nawozy zielone).

Nawożenie

- według wiosennej analizy gleby, wartości orientacyjne:
 - N: 200–250 mg/dm³
 - P: 300–350 mg/dm³

- K: ok. 400 mg/dm³
- Mg: 120 mg/dm³
- Ca: 2200–2500 mg/dm³

Papryka pod osłonami sadzona w gruncie powinna być nawożona przedwegetacyjnie. Najważniejsze składniki mikro podczas wegetacji papryki powinny być dostarczane drogą nalistną lub poprzez fertygację. Szczególne znaczenie w rozwoju rośliny mają bor, żelazo, tytan i mangan.

Rozsada

- jednorodna, dobrze ukorzeniona,
- sadzenie ręczne,
- stanowiska-zagęszczenie: 3 szt./m²,
- dopuszcza się rozsady szczepione.

Jakość rozsady jest jednym z podstawowych elementów wpływających na sukces w uprawie. Rozsada papryki z prawidłowo ukształtowaną bryłą korzeniową w dobrych warunkach (w ogrzonym podłożu) przyjmuje się bardzo dobrze i szybko rozpoczyna intensywny wzrost wegetatywny po posadzeniu jej na miejsce stałe. Produkcja rozsady papryki przebiega jedno- lub dwuetapowo (z pikowaniem w większe wielodoniczki, pierścienie lub inne pojemniki uprawowe). Można przygotować ją samodzielnie w wielodoniczkach wypełnionych substratem torfowym lub pierścieniach, lub zamówić siewki papryki lub gotową do sadzenia rozsadę u profesjonalnych producentów rozsad. Odmiany mogą być szczepione na podkładkach, które zwiększają odporność roślin na choroby odglebowe. Szanse osiągnięcia prawidłowego plonu zwiększa silna rozsada o dobrze rozwiniętym, aktywnym systemie korzeniowym. Papryka korzeni się płytko i szybko wykształca obfitą masę zieloną o kruchych pędach. W uprawach tunelowych istnieje wymóg pielenia ręcznego, z uwagi na delikatność roślin.



Ochrona papryki przed chorobami

Wśród odmian papryki nie ma gatunków odpornych na podstawowe patogeny grzybowe atakujące rośliny. W uprawie papryki pod szczególne znaczenie mają działania profilaktyczne, takie jak: przestrzeganie zasad higieny, systematyczne odkażanie podłoża, kształtowanie właściwego mikroklimatu w tunelu uprawowym oraz prawidłowe nawożenie.

Prowadzenie upraw papryki w monokulturze sprzyja nagromadzeniu się w glebie organizmów szkodliwych powodujących duże straty w plonie. Pod osłonami dużym problemem są choroby

odglebowe, m.in. powodujące więdnienie roślin (tzw. uwiady papryki), a także szara pleśń, zgnilizna twardzikowa, choroby bakteryjne i – coraz częściej – choroby wirusowe.

Ze szkodników największa straty wyrządzają przędziorki, wciornastki, miniarki, zmieniki, mszyce oraz nicienie i inne szkodniki glebowe. Dodatkowy kłopot ze szkodnikami wynika z przenoszenia przez nie chorobotwórczych dla roślin wirusów (szkodniki są wektorami wirusów).

W ochronie papryki w ostatnich latach producenci zaczęli wykorzystywać metody biologiczne. Stosowane są m.in. biologiczne preparaty dodawane do podłoża, pozwalające zachować równowagę mikrobiologiczną. Na plantacje papryki powoli wprowadzane są także entomofagi, chroniące uprawy przed szkodnikami, co jest metodą ochrony biologicznej stosowaną m.in. w uprawach pomidorów szklarniowych. Ochrona papryki przed agrofagami prowadzona we właściwy sposób pozwala na utrzymanie zdrowotności roślin przez cały okres uprawy.

Zbiór i przechowywanie

- zbiór ręczny,
- przechowywanie krótkoterminowe - maksymalnie do 10 dni, temp. 7–8°C, wilgotność względna 90-95%

Sortowanie i pakowanie

- odbywa się **wyłącznie na obszarze geograficznym**,
- opakowania: karton min. 790 g/m² lub opakowania wielokrotnego użytku (np. typu EPS, IVKO),
- jednorodność jakościowa.

Sortowanie i pakowanie realizowane jest według specyfikacji wskazanej w pkt 4, wyłącznie na obszarze geograficznym i w miejscach, które uzyskały certyfikację.

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować tylko paprykę słodką tego samego pochodzenia, jakości, wielkości i o tym samym stopniu dojrzałości i zabarwienia.

Mieszanka słodkiej papryki w różnych kolorach może być pakowana razem, pod warunkiem, że papryki są jednorodne pod względem pochodzenia, jakości i wielkości.

Opakowania detaliczne o wadze netto nieprzekraczającej jednego kilograma mogą zawierać mieszanki słodkiej papryki w różnych kolorach, pod warunkiem, że papryki są jednorodne pod względem jakości oraz pochodzenia.

Miniaturowa słodka papryka musi być względnie jednorodnej wielkości oraz tego samego pochodzenia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości, zaś sposób pakowania powinien zapewnić odpowiednią ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu.

Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

Naklejki umieszczane indywidualnie na produktach nie mogą, po usunięciu, pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

Produkt jest pakowany w dedykowane opakowania kartonowe (jednowarstwowy lub dwuwarstwowy przekładany papierową wkładką) o pojemności 5 kg, zatwierdzone przez Stowarzyszenie (gramatura min. 790g/m², certyfikat FSC) lub opakowania wielokrotnego użytku (np. typu EPS, IVKO).

Dopuszcza się możliwość zatwierdzenia przez Stowarzyszenie innego rodzaju opakowań, których specyfika będzie odpowiedzią na oczekiwania rynku i konsumentów.

Każde opakowanie musi zawierać dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz, umożliwiające:

- A. Identyfikację miejsca pochodzenia produktu.
- B. Nazwę i adres uprawnionego podmiotu pakującego i/lub wysyłającego. Wzmiankę tę można zastąpić - dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań indywidualnych, oficjalnie wydanym lub zaaprobowanym oznaczeniem kodu określającego podmiot pakujący i/lub wysyłający, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia "Podmiot pakujący i/lub wysyłający" (lub odpowiednich skrótów);
- C. Charakterystykę produktu: Gdy zawartość nie jest widoczna z zewnątrz – „Papryka słodka” – kolor,– typ handlowy (»długa«, »kwadratowa stożkowa«, »kwadratowa«, »płaska«) lub nazwa odmiany. W przypadku opakowań lub opakowań detalicznych zawierających mieszankę różnych kolorów i/lub typów handlowych papryki słodkiej:– „Papryka mieszana” lub równoznaczne określenie. Jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz - kolory i/lub typy handlowe słodkiej papryki i liczba sztuk w każdym kolorze i/lub odpowiednie typy handlowe. W przypadku opakowań lub opakowań detalicznych zawierających mieszankę różnych kolorów i/lub typów handlowych papryki słodkiej:– „Papryka mieszana” lub równoznaczne określenie.

Pakowanie produktów odbywa się wyłącznie na obszarze geograficznym wpisanym do specyfikacji. Powodem tego jest ochrona jakości i integralności owoców - opakowania są zaprojektowane tak, aby minimalizować uszkodzenia mechaniczne i utrzymywać parametry jakościowe (jędrność, turgor). Dzięki lokalnemu pakowaniu możliwe jest ścisłe powiązanie każdej partii z danym gospodarstwem: każde opakowanie opatrzone jest kodem producenta oraz numerem partii. Stowarzyszenie „Południowe Mazowsze” jest odpowiedzialne za zarządzanie marką „Papryka z południa Mazowsza” oraz za ochronę marki.

8. Związek z obszarem geograficznym:

A. Czynniki naturalne:

- niskie opady,
- mała liczba dni mroźnych,
- lekkie gleby sprzyjające ukorzenianiu,

- płaskie ukształtowanie terenu,
- stabilne warunki mikroklimatyczne i glebowe w tunelach.

B. Czynniki ludzkie:

- ponad 40 lat tradycji uprawy papryki,
- rozwinięta lokalna, unikalna wiedza rolnicza,
- praca ręczna (sadzenie, pielęgnacja, zbiór, sortowanie),
- duża koncentracja produkcji na jednym obszarze i współpraca producentów.

C. Cechy produktu związane z obszarem:

Badania nad papryką słodką pochodzącą z różnych obszarów produkcyjnych, prowadzone od wielu lat, a podsumowane opinią sporządzoną przez prof. dr hab. Ewelinę Hallmann (SGGW), potwierdziły istotnie wyższe wartości:

- +6% suchej masy,
- +21,3% polifenoli,
- +14,2% witaminy C,
- +3,3% karotenoidów.

Istotną cechą wyróżniającą paprykę z południowego Mazowsza jest jej wartość biologiczna. Wyniki wieloletnich badań naukowych (w załączeniu) wskazują, że „papryka z południa Mazowsza”, w porównaniu do papryki uprawianej w innych regionach (woj. lubelskie, woj. zachodniopomorskie), charakteryzuje się o 6% wyższą zawartością suchej masy (7,88 g/100g s.m.), o 21,3% wyższą zawartością polifenoli ogółem (164,41 mg/100g s.m.) oraz o 14,2% wyższą zawartością witaminy C (148,7 mg/100g s.m.). Z kolei swoje intensywne wybarwienie (niezależne od koloru dojrzałych owoców) zawdzięcza wyższemu o 3,3%, niż papryki z innych regionów, poziomowi zawartości karotenoidów (36,91 mg/kg s.m.). [Źródło: „Opinia nt. jakości papryki uprawianej w różnych regionach Polski”, prof. dr hab. Ewelina Hallmann, SGGW].

Glebowe i klimatyczne właściwości obszaru południowego Mazowsza oraz lokalne praktyki rolnicze, sprzyjają zwiększonemu poziomowi suchej masy i zawartości polifenoli w paprykach. Przyczyniają się do tego: dobre nasłonecznienie i płaskie ukształtowanie obszaru geograficznego, możliwość kontroli temperatury w tunelach foliowych (podwieszane boki – przewietrzanie tuneli), wpływające na umiarkowany stres cieplny, precyzyjne nawadnianie kropelkowe, powodujące umiarkowany stres wodny oraz parametry glebowe stanowisk uprawowych, wprowadzające rośliny w lekki stres środowiskowy, który pobudza ich mechanizmy obronne, chroniąc je przed stresem oksydacyjnym.

Ponadto, lokalne praktyki rolnicze - w tym nawożenie organiczne, ręczny zbiór i selektywne pakowanie - wzmacniają tę korelację: cechy takie jak grubość ścianek, jędrność i stabilność barwy, są bezpośrednio związane z tą geograficzną specyfiką.

D. Związek przyczynowy

Szczególne warunki środowiskowe oraz unikatowe, tradycyjne metody uprawy pod osłonami, prowadzą do uzyskania papryki o charakterystycznym:

- wybarwieniu,
- grubości ścianek,
- jędrności,

- stabilnej wartości odżywczej.

Cechy te nie występują w takim nasileniu poza tym obszarem.

Oprócz czynników środowiskowych i specyfiki regionu, do wyjątkowości „papryki z południa Mazowsza” przyczyniają się również czynniki ludzkie. Metody uprawy, zbioru i przygotowania do sprzedaży mają charakter tradycyjny i zostały utrwalone na obszarze od co najmniej 40 lat, zaś praktyki rolnicze koncentrują się na zachowaniu pierwotnych właściwości owoców.

Zbiór prowadzony jest ręcznie, z poszanowaniem integralności owoców, w sposób zapobiegający naruszaniu turgoru i struktury ścianek owoców.

Transport z miejsca uprawy do miejsca ręcznego sortowania odbywa się natychmiast, bezpośrednio po zbiorze i zawsze przy użyciu środków, które nie powodują uszkodzenia i pogorszenia jakości owoców.

Sortowanie i pakowanie odbywa się na obszarze pochodzenia w warunkach zapewniających zachowanie cech organoleptycznych produktu. Podczas wszystkich operacji obowiązuje zasada minimalnej liczby manipulacji.

Południe Mazowsza jest subregionem, będącym największym zagłębieniem produkcyjnym papryki pod osłonami w całej Europie Środkowo-Wschodniej. Jedenaście gmin, z obszaru trzech powiatów, odpowiada za około 80% polskiej produkcji papryki konsumpcyjnej pod osłonami. Szacuje się, że papryka uprawiana jest w blisko 3 tys. gospodarstw, w ponad 65 000 tuneli foliowych i na powierzchni ponad 1 600 hektarów.

Szczegółne uwarunkowania klimatyczne oraz tradycyjne metody uprawy, wpływają na pełnię smaku, wysoką jakość i wyjątkowe cechy biologiczne papryki. Z roku na rok produkowane jest coraz więcej różnych odmian, a odpowiedzialność za tradycyjne metody uprawy przejmują kolejne pokolenia producentów. Tutejszym uprawom sprzyja wyjątkowy mikroklimat, idealny dla uprawy warzyw ciepłolubnych, a stosowane lokalnie, oryginalne i niezmiennie metody produkcyjne, w miejscu założenia pierwszych tunelowych upraw papryki w Polsce, jak również skoncentrowanie produkcji papryki na tym terenie, dowodzą bezpośredniego i ścisłego związku produktu z opisywanym obszarem geograficznym.

To właśnie ponad 40-letnia tradycja produkcyjna na tym obszarze, polegająca na pracy ręcznej, której podstawą jest uprawa w naturalnej glebie, okrytej tunelem foliowym, prowadzona w zgodzie z naturą i w sposób zrównoważony, w otoczeniu biologicznie zróżnicowanego, naturalnego krajobrazu, przesądza o jakości i wyjątkowości produktu, jakim jest „papryka z południa Mazowsza”.



Na opisywanym, obszarze istnieje silna identyfikacja społeczności lokalnych z wiodącą w regionie uprawą papryki, która znajduje swój wyraz w integracji społeczności lokalnych w Lokalne Grupy Działania (LGD *Wszyscy Razem*, LGD *Razem dla Radomki*) i współpracujące ze sobą dziesiątki Kół Gospodyń Wiejskich (KGW). Corocznie organizowane są „*Dni Papryki*” – wydarzenia o charakterze dożynkowym, cieszące się dużym zainteresowaniem lokalnych społeczności, mające wieloletnią tradycję, w których biorą udział producenci papryki, jej dystrybutorzy oraz przedstawiciele lokalnych i regionalnych władz samorządowych i rządowych (m.in. *Dzień Papryki* – Potworów [33 edycja], *Targi Papryki* – Przytyk [24 edycja], *Święto Papryki* – Klwów [18 edycja]).

Od 1992 roku w Potworowie organizowany jest Dzień Papryki, który jest dla mieszkańców świętem szczególnym. Zdecydowana większość gospodarstw w tym rejonie utrzymuje się właśnie z uprawy tego warzywa. Impreza gromadzi tłumy mieszkańców gminy Potworów oraz okolic, którzy uczestniczą wraz z całymi rodzinami oraz z zaproszonymi gośćmi. Odwiedzający imprezę mają okazję przyjrzeć się różnym odmianom papryki oraz zapoznać się z metodami produkcji.

W trakcie Dnia Papryki odbywają się również imprezy towarzyszące takie jak: kiermasz literatury fachowej, kwiatów i krzewów oraz środków do ochrony i produkcji papryki, koncerty, festyny oraz konkursy. Na stoiskach wystawowych swoje dorodne okazy warzyw prezentują najlepsi producenci papryki. Jest to również okazja do zaprezentowania się przez okoliczne Koła Gospodyń Wiejskich, które prętnie działają na rzecz promocji papryki z naszego regionu.





[Źródło: <https://paprykaprzytycka.eu/historia-papryki/>]

Cechą charakterystyczną „papryki z południa Mazowsza” jest jej wysoka jakość, wyróżniające ją walory biologiczne i walory smakowe, wynikające z wieloletniej, wciąż udoskonalanej, a jednocześnie unikalnej tradycji uprawy, prowadzonej od dziesiątek lat na tych samych, naturalnych stanowiskach glebowych i w wyjątkowym mikroklimacie, wynikającym z cech środowiska geograficznego.

Papryka z południa Mazowsza, dzięki swojej renomie jest obecna na półkach większości sieci handlowych istniejących w Polsce (m.in. Carrefour, Lidl, Kaufland, Biedronka, Auchan, Netto, Dino, Makro, Stokrotka).

Polska jest trzecim (po Hiszpanii i Holandii) producentem papryki w Europie (czwartym po uwzględnieniu Turcji). Zgodnie z danymi ARiMR za rok 2024 (<https://rejestrupraw.arimr.gov.pl/>) wielkość upraw papryki w Polsce wynosi obecnie 2 741 ha, z czego 1 817 ha zlokalizowane jest na Mazowszu, zaś na opisywanym obszarze geograficznym (powiaty: białobrzegi, przysuski i radomski) uprawy papryki tunelowej zajmują 1 637,85 ha, co stanowi 60% ogółu powierzchni upraw papryki w Polsce. Należy jednak zauważyć, że poza opisywanym obszarem geograficznym, uprawy papryki tunelowej

(pod osłonami) mają charakter marginalny, a pozostałe 1 103 ha (z 2 741 ha ogółem) dotyczą w ogromnej większości upraw papryki (bez osłon), produkowanej z przeznaczeniem na przetwórstwo.

Papryka produkowana pod osłonami cechuje się wydajnością upraw na poziomie około 80 t/ha (2 tony/tunel, 40 tuneli na 1 ha), co – w przypadku arealu o powierzchni ok. 1 600 ha oznacza zbiory na poziomie około 130 000 ton.

Warto tu zauważyć, że nie są dostępne oficjalne dane GUS dotyczące wielkości produkcji papryki w Polsce. Jest ona ujęta w kategorii „warzywa pozostałe”, łącznie z takimi produktami jak: brokuły, pory, bób, groch, fasola szparagowa, rzodkiewka, sałata, rabarbar i inne (Źródło: GUS, *Produkcja upraw rolnych i ogrodnich w roku 2023*).

Wiedząc jednak, że plon papryki polowej kształtuje się na średnim poziomie 35 ton/ha i jest zależny od odmiany i warunków pogodowych [Źródło: *Ocena wzrostu plonowania polskich odmian papryki słodkiej w uprawie polowej*, Aneta Jakubas, Stanisław Cebula, Andrzej Kalisz, Agnieszka Sękara, *EPISTEME* 20/2013, tom I, str. 341-345 ISSN 1895-4421 oraz <https://www.ho.haslo.pl/article.php?id=694&rok=2001&numer=06>) oznacza to, że wielkość zbioru papryki polowej można oszacować na około 38 600 ton.

Z powyższego wynika, że łączna wielkość produkcji papryki ogółem w Polsce wynosi około 170 000 ton, z czego około 77% stanowi papryka konsumpcyjna, produkowana pod osłonami, na opisywanym obszarze geograficznym.

Rys historyczny

Do Polski papryka trafiła ponad 40 lat temu, a pierwsze jej uprawy ulokowane zostały na terenie gminy Przytyk. Prekursorem uprawy był Antoni Kwietniewski z Woli Wrzeszczowskiej (gmina Przytyk), który sprowadził do Polski paprykę w 1982 roku. W roku następnym uprawę tego warzywa pod tunelami rozpoczęły również inne osoby z gminy Przytyk (m.in. Stanisław Kowalski z Woli Wrzeszczowskiej, Teofil Adach z Woli Grabowskiej oraz Tadeusz Łaski z Woli Wrzeszczowskiej), a w latach późniejszych papryka trafiła również do pobliskich gmin.

Kilka lat po rozpoczęciu uprawy papryki po początkowym dynamicznym rozwoju "paprykowego zagłębia" nastąpił okres stagnacji związany z problemem ze skupem. W Gminie Przytyk postanowiono temu przeciwdziałać i pomóc producentom. Impreza, którą wówczas zorganizowano przybrała formę centrum pośrednictwa pomiędzy producentami a kupującymi. Pierwsze Ogólnopolskie Targi Papryki współorganizowane przez Wójta Gminy Przytyk - Stefana Błaszczyka, Radomską Giełdę Rolną i Starostwo Powiatowe w Radomiu, pod honorowym patronatem Marszałka Województwa Mazowieckiego odbyły się w pierwszą niedzielę września 1999 roku i organizowane są nieprzerwalnie do dziś, stanowiąc znakomitą formę promocji przednich odmian, na które popyt stale wzrasta. Targi - to również doskonała okazja do spotkań producentów z kraju i zagranicy.

W latach 80-tych papryka była najbardziej dochodową uprawą i prawie cała produkcja sprzedawana była na rynkach hurtowych i w detalu. Drewniane konstrukcje tuneli były stosunkowo tanią inwestycją i łatwą do wykonania przez każdego rolnika. Sukces ekonomiczny tej uprawy w latach 80-tych spowodował bardzo szybki wzrost uprawy papryki w całym regionie. Dlatego też, na skutek bardzo dużej produkcji tego warzywa - gmina Przytyk wraz z okolicznymi gminami: Potworów, Rusinów, Kłwów nazwane zostały "paprykowym zagłębiem". Obecnie region radomski jest największym zagłębiem uprawy papryki w Polsce. Większość gospodarstw uprawiających paprykę to gospodarstwa małe o powierzchni około 5 ha. Uprawa papryki jest dla nich głównym źródłem dochodu. Rejon uprawy papryki charakteryzuje się korzystnymi warunkami klimatycznymi dla roślin ciepłolubnych.

9. Kontrola:

[Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej³, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli]

Kontrole zgodności prowadzi:

- WIJHARS (Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych)
- akredytowane jednostki certyfikujące

Audyty odbywają się co najmniej raz w roku w gospodarstwach oraz zakładach pakujących. System kontroli obejmuje: rejestry upraw, protokoły zbiorów, ewidencję pakowania oraz identyfikowalność partii. W razie niezgodności przewidziane są sankcje, w tym wykluczenie z systemu ChNP.

Zakres kontroli obejmuje cały proces produkcyjny opisany w specyfikacji, ze szczególnym zwróceniem uwagi na kluczowe etapy procesu produkcji i cechy produktu gotowego decydujące o jego specyfice. Elementem kontroli może być pobranie próbek do oceny organoleptycznej, badań fizykochemicznych lub celem sprawdzenia oznakowania produktu, którego proces produkcji został zakończony

10. Etykietowanie:

[Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.]

Każde opakowanie z towarem jest oznaczone etykietą, która musi zawierać:

A: Wymagania ogólne

- nazwę „Papryka z południa Mazowsza – ChNP”,
- kod producenta i podmiotu pakującego,
- miejsce pochodzenia,
- typ handlowy, klasa jakości i kolor,
- po rejestracji: symbol ChNP UE.

B: Wymagania szczegółowe

- wielkość (jeżeli miało miejsce sortowanie według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica, albo - jeżeli jest to właściwe - oznaczenie („niesortowana według wielkości”)
- gdzie stosowne – „Papryki mini”, „Papryki małe” lub inne właściwe określenia dla miniaturowego produktu. W przypadku, gdy w tym samym opakowaniu pomieszanych jest kilka rodzajów miniaturowych produktów, muszą zostać wymienione wszystkie produkty i ich odpowiednie miejsca pochodzenia.
- waga netto lub liczba sztuk (fakultatywnie).

³ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

[Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.]

Stosowana norma: Rozporządzenie (WE) nr 1221/2008 — norma handlowa UE dla papryki słodkiej

12. Informacje dodatkowe:

[Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego np. praktyki z zakresu zrównoważonego rozwoju określone w art. 7 rozporządzenia (UE) 2024/1143]

Przy produkcji „papryki z południa Mazowsza” realizowane są następujące, dobrowolne praktyki, ukierunkowane na cele środowiskowe, społeczne i gospodarcze, wykraczające ponad minimalne wymogi prawa UE i krajowego (zgodne z art. 7 ust. 1–2 Rozporządzenia 2024/1143):

A. W zakresie celu „Utrzymanie żyzności gleby na stanowisku wieloletnim”:

- Stosowanie uprawy bezorkowej, polegającej jedynie na spulchnianiu i zagęszczaniu wierzchniej warstwy gleby;
- Utrzymanie minimalnego poziomu substancji organicznej ($\geq 2,5\text{--}3\%$);
- Regularne badania gleby (minimum raz do roku).

B. W zakresie celu „ograniczanie zanieczyszczenia gleb i wód, efektywne wykorzystanie zasobów”:

- Prowadzenie fertygacji precyzyjnej;
- Ograniczenie nawozów mineralnych na rzecz nawozów organicznych i kompostów.

C. W zakresie celu „redukcja chemizacji, ochrona bioróżnorodności, zdrowie ludzi”:

- Pierwszeństwo metod biologicznych i mikrobiologicznych przed chemicznymi;
- Stosowanie selektywnych środków o niskiej toksyczności dla fauny pożytecznej.

D. W zakresie celu „ograniczanie zużycia wody i energii, adaptacja do zmian klimatu”:

- Obowiązek stosowania nawadniania kropłowego.

E. W zakresie celu „klimat, efektywność energetyczna”

- Optymalizacja transportu – ograniczenie śladu węglowego pochodzącego z transportu - poprzez wymóg przygotowywania do sprzedaży produktu na terenie obszaru geograficznego.

F. W zakresie celu „obieg zamknięty, redukcja strat”:

- Kompostowanie resztek;
- Recykling, ponowne wykorzystanie lub zmniejszenie zużycia tworzyw sztucznych;
- Ograniczenie jednorazowych opakowań przy sprzedaży.

G. W zakresie celu „utrzymanie zasobów genetycznych i odporności upraw”:

- Utrzymywanie bioróżnorodności mikrobiologicznej gleby (preparaty mikrobiologiczne, kompost).

H. W zakresie celu „gospodarka o obiegu zamkniętym, efektywne wykorzystanie zasobów”:

- System selekcji i zagospodarowania papryki „drugiej klasy” (przetwórstwo, bioodpady - kompost);
- Utrzymanie krótkich łańcuchów dostaw, aby zmniejszyć czas transportu i straty jakości.

I. W zakresie celu „zrównoważony aspekt społeczny”:

- Gospodarstwa rodzinne;
- Współpraca producentów i wymiana know-how w ramach grupy.

J. W zakresie celu „weryfikowalność i przejrzystość”

- Dokumentowanie: nawozów, preparatów ochrony roślin.

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

[Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.]

1. <http://razemdlaradomki.pl/papryka-pl>
2. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu *Technologie uprawy wybranych gatunków warzyw w systemie polowym* Radom 2017
3. <https://rejestrupraw.arimr.gov.pl/>
4. *Ocena wzrostu plonowania polskich odmian papryki słodkiej w uprawie polowej, Aneta Jakubas, Stanisław Cebula, Andrzej Kalisz, Agnieszka Sękara, EPISTEME 20/2013, tom I, str. 341-345 ISSN 1895-4421*
5. <https://www.ho.haslo.pl/article.php?id=694&rok=2001&numer=06>
6. GUS, Produkcja upraw rolnych i ogrodniczych w roku 2023
7. *Opinia nt. jakości papryki uprawianej w różnych regionach Polski*, prof. dr hab. Ewelina Hallmann, (SGGW).

III. Jednolity dokument

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

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych.

JEDNOLITY DOKUMENT⁴⁾

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

[Wpisać nazwę lub nazwy proponowane do rejestracji]

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

[Zaznaczyć właściwe pole, wpisując

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

„X”:]

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 południa Mazowsza” to owoce papryki typu blok, odmiany California Wonder, uprawiane wyłącznie w naturalnej glebie, pod osłonami - w tunelach foliowych bez ogrzewania oraz spełniające wymagania dotyczące cech fizycznych (wybarwienie, wielkość, jędrność) oraz chemicznych (smak, wartość odżywcza). Produkt wprowadzany jest do sprzedaży w klasie Extra lub klasie I.

Cechy fizyczne

- kształt: graniastosłupowy, 2–4 komory, skórka gładka lub lekko żebrowana,
- ogonek: zielony, długość min. 20 mm,
- kalibry: 70–90 mm, 80–100 mm, 90–110 mm, 100–120 mm,

⁴⁾ Jednolity dokument musi być zwięzły i nie może przekraczać 2500 słów, z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków.

- masa owoców: od 150 do 260 g (w zależności od kalibru),
- szerokość owocu: min. 55 mm,
- grubość ścianki: min. 3,5 mm,
- barwa: zielona (owoce niedojrzałe) lub czerwona, żółta, pomarańczowa (owoce dojrzałe)
- produkt praktycznie wolny od szkodliwych o charakterze powierzchniowym; bez odgnieceń i pęknięć.

Cechy chemiczne i sensoryczne

- ekstrakt: min. 6°Brix,
- smak: intensywny, słodki,
- podwyższona zawartość suchej masy, witaminy C, polifenoli i karotenoidów.

Odmiany miniaturowe

Dopuszcza się papryki miniaturowe o zachowaniu proporcji cech.

- 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

- Produkcja
- Sortowanie
- Pakowanie

- 4.5. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Sortowanie i pakowanie produktu (jednorodnego pod względem pochodzenia, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości i wybarwienia) odbywa się według specyfikacji wskazanej w pkt 4 i wyłącznie na obszarze geograficznym oraz w miejscach, które uzyskały certyfikację. Za opakowania zbiorcze służą: karton o gramaturze min. 790 g/m² lub opakowania wielokrotnego użytku.

Dopuszczalne są mieszanki słodkiej papryki w różnych kolorach (dot. również papryk miniaturowych), także w opakowaniach detalicznych o wadze nieprzekraczającej 1 kg, pod warunkiem bezwzględnego zachowania wymogu jednorodności pod względem jakości, wielkości i pochodzenia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości, zaś sposób pakowania powinien zapewnić odpowiednią ochronę produktu.

Produkt jest pakowany w dedykowane opakowania zbiorcze - kartonowe (jednowarstwowy lub dwuwarstwowy przekładany papierową wkładką) o pojemności 5 kg, zatwierdzone przez Stowarzyszenie (gramatura min. 790g/m², certyfikat FSC) lub opakowania wielokrotnego użytku (np. typu EPS, IVKO). Dopuszcza się możliwość zatwierdzenia przez Stowarzyszenie innego rodzaju opakowań, których specyfika będzie odpowiedzią na oczekiwania rynku i konsumentów.

Każde opakowanie musi zawierać dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz, umożliwiający:

- Identyfikację miejsca pochodzenia produktu;
- Nazwę i adres/kod uprawnionego podmiotu pakującego i/lub wysyłającego;
- Opis i charakterystykę produktu.

Pakowanie produktów odbywa się wyłącznie na obszarze geograficznym dla ochrony integralności owoców. Opakowania są zaprojektowane tak, aby minimalizować uszkodzenia mechaniczne i utrzymywać parametry jakościowe (jędrność, turgor). Dzięki lokalnemu pakowaniu optymalizuje się zarządzanie jakością, koszty transportu i ogranicza ślad węglowy, powstający podczas wprowadzania produktu do obrotu.

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

Każde opakowanie z towarem jest oznaczone etykietą, która musi zawierać:

A) Wymagania ogólne

- nazwę „Papryka z południa Mazowsza – ChNP”,
- kod producenta i podmiotu pakującego,
- miejsce pochodzenia,
- typ handlowy, klasa jakości i kolor,
- po rejestracji: symbol ChNP UE.

B) Wymagania szczegółowe

- wielkość (jeżeli miało miejsce sortowanie według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica, albo - jeżeli jest to właściwe - oznaczenie „niesortowana według wielkości”
- gdzie stosowne – „Papryki mini”, „Papryki małe” lub inne właściwe określenia dla miniaturowego produktu. W przypadku, gdy w tym samym opakowaniu pomieszanych jest kilka rodzajów miniaturowych produktów, muszą zostać wymienione wszystkie produkty i ich odpowiednie miejsca pochodzenia.
- waga netto lub liczba sztuk (fakultatywnie).

5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Największy w Europie Środkowo-Wschodniej obszar produkcyjny papryki, odpowiada za blisko 80% polskiej produkcji papryki pod osłonami i obejmuje 11 gmin województwa mazowieckiego:

POLSKA, województwo mazowieckie		
Powiat przysuski	Powiat białobrzegi	Powiat radomski
<i>Gminy:</i> Klów, Potworów, Przysucha, Rusinów	<i>Gminy:</i> Radzanów, Wyśmierzyce, Stara Błotnica	<i>Gminy:</i> 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.

Istotną cechą wyróżniającą paprykę z południowego Mazowsza jest jej wartość biologiczna. Wyniki wieloletnich badań naukowych (w załączeniu) wskazują, że „papryka z południa Mazowsza”, w porównaniu do papryki uprawianej w innych regionach (woj. lubelskie, woj. zachodniopomorskie), charakteryzuje się o 6% wyższą zawartością suchej masy (7,88 g/100g s.m.), o 21,3% wyższą zawartością polifenoli ogółem (164,41 mg/100g s.m.) oraz o 14,2% wyższą zawartością witaminy C (148,7 mg/100g s.m.). Z kolei swoje intensywne wybarwienie (niezależne od koloru dojrzałych owoców) zawdzięcza wyższemu o 3,3%, niż papryki z innych regionów, poziomowi zawartości karotenoidów (36,91 mg/kg s.m.).

Głębokie i klimatyczne właściwości obszaru południowego Mazowsza oraz lokalne praktyki rolnicze, sprzyjają zwiększonemu poziomowi suchej masy i zawartości polifenoli w paprykach. Przyczyniają się do tego: dobre nasłonecznienie i płaskie ukształtowanie obszaru geograficznego, możliwość kontroli temperatury w tunelach foliowych (podwieszane boki – przewietrzanie tuneli), wpływające na

umiarkowany stres cieplny, precyzyjne nawadnianie kropelkowe, powodujące umiarkowany stres wodny oraz parametry glebowe stanowisk uprawowych, wprowadzające rośliny w lekki stres środowiskowy, pobudzający ich mechanizmy obronne, chroniące je przed stresem oksydacyjnym.

Ponadto, lokalne praktyki rolnicze - w tym nawożenie organiczne, ręczny zbiór i selektywne pakowanie - wzmacniają tę korelację: cechy takie jak grubość ścianek, jędrność i stabilność barwy, są bezpośrednio związane z tą geograficzną specyfiką.

Szczególne warunki środowiskowe oraz unikatowe, tradycyjne metody uprawy pod osłonami, prowadzą do uzyskania papryki o charakterystycznym:

- wybarwieniu,
- grubości ścianek,
- jędrności,
- stabilnej wartości odżywczej.

Cechy te nie występują w takim nasileniu poza tym obszarem.

Oprócz czynników środowiskowych i specyfiki regionu, do wyjątkowości „papryki z południa Mazowsza” przyczyniają się również czynniki ludzkie. Metody uprawy, zbioru i przygotowania do sprzedaży mają charakter tradycyjny i zostały utrwalone na obszarze od co najmniej 40 lat, zaś praktyki rolnicze koncentrują się na zachowaniu pierwotnych właściwości owoców.

Zbiór prowadzony jest ręcznie, z poszanowaniem integralności owoców, w sposób zapobiegający naruszaniu turgoru i struktury ścianek owoców.

Transport z miejsca uprawy do miejsca ręcznego sortowania odbywa się natychmiast, bezpośrednio po zbiorze i zawsze przy użyciu środków, które nie powodują uszkodzenia i pogorszenia jakości owoców.

Sortowanie i pakowanie odbywa się na obszarze pochodzenia w warunkach zapewniających zachowanie cech organoleptycznych produktu. Podczas wszystkich operacji obowiązuje zasada minimalnej liczby manipulacji.

Południe Mazowsza jest subregionem, będącym największym zagłębiem produkcyjnym papryki pod osłonami w całej Europie Środkowo-Wschodniej. Jedenaście gmin, z obszaru trzech powiatów, odpowiada za około 80% polskiej produkcji papryki konsumpcyjnej pod osłonami. Szacuje się, że papryka uprawiana jest w blisko 3 tys. gospodarstw, w ponad 65 000 tuneli foliowych i na powierzchni ponad 1 600 hektarów.

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

[Proszę wstawić proste odesłanie, a nie hipertączę]



DZIENNIK URZĘDOWY

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Warszawa, dnia 29 grudnia 2025 r.

Poz. 80

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 23 grudnia 2025 r.

w sprawie wniosku o rejestrację nazwy „papryka z południa Mazowsza” jako chroniona nazwa pochodzenia

Na podstawie art. 9 pkt 3 ustawy z dnia 9 marca 2023 r. o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. poz. 588) ogłasza się, że dnia 11 grudnia 2025 r. wpłynął, złożony przez Stowarzyszenie „Południowe Mazowsze” z siedzibą w Potworowie, wniosek o rejestrację nazwy „papryka z południa Mazowsza” jako chroniona nazwa pochodzenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *S. Krajewski*