VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

Ročník L **3. máj 2018** **Čiastka 10**

O b s a h:

11. Uverejnenie údajov žiadosti o zmenu špecifikácie chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Paprika Žitava"/„Žitavská paprika" (žiadosť o zmenu)

11

U V E R E J N E N I E

údajov žiadosti o zmenu špecifikácie chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Paprika Žitava"/„Žitavská paprika" (žiadosť o zmenu)

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa čl. 49 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343/1, 14.12.2012, na účely podávania námietok oprávnene dotknutých osôb, zverejňuje tieto údaje žiadosti o zmenu špecifikácie chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín:

„PAPRIKA ŽITAVA“/„ŽITAVSKÁ PAPRIKA”

chránené označenie pôvodu

od *Združenia šľachtiteľov, pestovateľov a spracovateľov koreninovej papriky - „Capsicum“*

Názov: Združenie šľachtiteľov, pestovateľov a spracovateľov koreninovej papriky - „Capsicum“
Adresa: *Močenok č. 655, 951 31 Močenok*
E-mailová adresa: kolesar@maspoma.sk

Námietky môžu oprávnené osoby podľa čl. 4 štatútu uplatniť do 60 dní od zverejnenia vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.

Milan Lapšanský, v. r.
generálny riaditeľ sekcie
potravinárstva a obchodu

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

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

„PAPRIKA ŽITAVA“ /„ŽITAVSKÁ PAPRIKA“
Číslo EÚ:
X CHOP ☐ CHZO

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

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

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

2. Členský štát alebo tretia krajina

Slovenská republika

3. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

☐ Názov výrobku
X Opis výrobku
☐ Zemepisná oblasť
☐ Dôkaz o pôvode
X Spôsob výroby
X Súvislosť
☐ Označovanie
☐ Iné

4. Druh zmeny (zmien)

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

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

5. Zmena (zmeny)

3.2 Opis výrobku

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

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

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

Nový parameter vzhľadu:

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

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

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

Nový parameter farby:

Farba: jasná, oranžovo červená, (farbivosť najmenej 2,88 g/kg $^{-1}$ alebo 96 ASTA v sušine koreninovej papriky)

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

z dôvodu zmeny v bode 3.3.

Nový parameter obsahu tuku:

Obsah tuku: 8 – 12 %

Pre parameter: popol navrhujeme zvýšiť maximálnu hodnotu na 8 %

z dôvodu zmeny v bode 3.3.

Nový parameter popola:

Popol: najviac 8%

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

z dôvodu zmeny v bode 3.3.

Nový parameter popola nerozpustného v HCl:

Popol nerozpustný v HCl: najviac 1 %

3.3 Suroviny

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

„Na výrobu výrobku „Paprika Žitava" / „Žitavská paprika" môže byť použitá iba zmes odrôd papriky: Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin, Szegedi 80. Všetky odrody používané pri výrobe výrobku „Paprika Žitava" / „Žitavská paprika" pochádzajú z danej zemepisnej oblasti. Pri výrobe sa použijú buď všetky uvedené odrody, alebo len niektoré z nich.

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

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

Nové znenie bodu 3.3:

Kvalita papriky sa kontroluje vizuálne pri ručnom zbere, aby nebola narušená požadovaná kvalita plodov. Zbierajú sa iba úplne vyzreté plody s vysokým obsahom farbív. Dozreté plody sa začínajú zberať v septembri a zber trvá do konca októbra. Pri zbere je dôležité, aby neprišlo k mechanickému poškodeniu plodov. U výrobcov mletej papriky sa kvalita suroviny pravidelne kontroluje a zaznamenáva vo vstupnej, medzioperačnej a výstupnej kontrole.

5.2 Špecifickosť výrobku

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

Nové znenie prvého odseku bodu 5.2:

Plody papriky pestované vo vymedzenej zemepisnej oblasti sú charakteristické nižším obsahom tukov a vyšším obsahom cukrov, čo dodáva výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ výraznú chuť a oranžovočervenú farbu. Pri mletí plodov koreninovej papriky musí byť použitý tradičný spôsob spracovania s vyfarbovacím kameňom a optimálna preprava so skladovaním, aby sa zachovali všetky jej organoleptické vlastnosti.

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„PAPRIKA ŽITAVA“ / „ŽITAVSKÁ PAPRIKA”

ES č. SK-PDO-0005-01024-10.08.2012

CHZO ( ) CHOP (X)

1. NÁZOV:

„Paprika Žitava" / „Žitavská paprika"

Názov výrobku je odvodený z názvu slovenskej rieky „Žitava“, v povodí ktorej sa začala paprika pestovať a podľa ktorej sa začala označovať. I keď sa postupne oblasť pestovania a spracovania papriky rozšírila na oblasť Podunajskej nížiny, označenie ostalo zachované a dodnes sa používa. V minulosti sa výrobok označoval názvom „Paprika Žitava", no z dôvodu zmien a vývoja slovenského jazyka, ako aj exportu, sa začal používať aj názov „Žitavská paprika". Obidva názvy sa stále používajú, a to tak v súvislosti s predajom, ako aj v bežnom jazyku, o čom svedčia dôkazy o používaní v obchodných zvyklostiach, ale aj v bežnom jazyku, najmä v receptoch na prípravu mäsových výrobkov a pokrmov.

2. ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA

Slovenská republika

3. OPIS POĽNOHOSPODÁRSKEHO VÝROBKU ALEBO POTRAVINY

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k Zmluve (korenie atď.)

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Výrobok „Paprika Žitava"/„Žitavská paprika" je sladká mletá paprika získaná rozomletím vysušených plodov koreninovej papriky Capsicum vypestovaných v oblasti Podunajskej nížiny, zbieraných v zrelom, nepoškodenom stave a spracovaných špecifickým spôsobom pozberovej úpravy.

Výrobok „Paprika Žitava" / „Žitavská paprika" nadobúda typické intenzívne sfarbenie pri poslednej fáze mletia na tzv. farbiacom kameni, kde pôsobením tlaku sa zvyšuje teplota a pôsobením vlastného tuku uvoľneného zo semien vzniká typické oranžovo červené zafarbenie.

Organoleptické vlastnosti
Vôňa: príjemná zeleninová, svieža, s nádychom kapie
Chuť: výrazne sladká, bez horkosti, pripomínajúca chuť čerstvej papriky, kapie

Fyzikálno - chemické vlastnosti

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

Farba: jasná, oranžovo červená, (farbivosť najmenej 2,88g.kg^{-1} alebo 96 ASTA v sušine koreninovej papriky)

Sušina: minimálne 90 %
Obsah tuku: 8 - 12 %
Popol: najviac 8,00 %
Popol nerozpustný v HCl: najviac 1 %
Kapsaicin v sušine v hmotnostných percentách: 0,01-0,029 %

Mletá paprika nesmie obsahovať žiadne prídavné látky. Celková vlhkosť je prirodzene obsiahnutá vo vnútrobunkovom priestore plodov koreninovej papriky.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Kvalita papriky sa kontroluje vizuálne pri ručnom zbere, aby nebola narušená požadovaná kvalita plodov. Zberajú sa iba úplne vyzreté plody s vysokým obsahom farbív. Dozreté plody sa začínajú zberať v septembri a zber trvá do konca októbra. Pri zbere je dôležité, aby neprišlo k mechanickému poškodeniu plodov. U výrobcov mletej papriky sa kvalita suroviny pravidelne kontroluje a zaznamenáva vo vstupnej, medzioperačnej a výstupnej kontrole.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Plody koreninovej papriky určené na výrobu výrobku „Paprika Žitava" / „Žitavská paprika" sa musia pestovať, zbierať a spracúvať v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4, aby sa zaručil pôvod výrobku a kontrola produkcie.

Celý výrobný postup sa uskutočňuje len vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a to v nasledujúcich etapách:

Pestovanie

Zber a pozberová úprava

Sušenie

Mletie

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.

Príprava na predaj a balenie výrobku „Paprika Žitava" / „Žitavská paprika" sa musí uskutočniť v oblasti uvedenej v bode 4, aby sa zaručil pôvod výrobku a kontrola produkcie, a aby pri jeho preprave vo voľnom stave nebol vystavený vlhkosti, teda aby nedošlo k strate kvality a špecifických vlastností. Výrobok „Paprika Žitava" / „Žitavská paprika" sa balí do papierových obalov, polyetylénu, polyestru a hliníka s priepustnosťou na kyslík menšou ako 10 cm^3/m^2.d.0,1MPa

a priepustnosť pre vodnú paru menšou ako 10 g/m^2.d., aby sa uchránila kvalita a jej špecifické vlastnosti počas doby trvanlivosti.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní

Výrobcovia vyrábajúci výrobok „Paprika Žitava" / „Žitavská paprika" v súlade so špecifikáciou môžu pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Paprika Žitava" / „Žitavská paprika". Na etiketách označujúcich výrobok musí byť uvedené „chránené označenie pôvodu" alebo skratka „CHOP" a s ním spojený symbol Európskej únie.

4. STRUČNÉ VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Zemepisná oblasť pestovania a spracovania výrobku „Paprika Žitava" / „Žitavská paprika" sa nachádza v Podunajskej nížine, v ústí riek Váh, Hron, Nitra, a v povodí riek Malý Dunaj a Žitava. Na východe a na severe na ňu nadväzuje Podunajská pahorkatina, na západe susedí s pohorím Malé Karpaty a južnú hranicu tvorí rieka Dunaj. Ide všeobecne o Podunajskú nížinu.

5. SPOJENIE SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Podunajská nížina je najsevernejšia oblasť rentabilného pestovania teplomilných plodín - zeleninovej a koreninovej papriky. Počet letných dní je 70. Pestovateľské plochy sa nachádzajú v nadmorskej výške od 150 do 250 m n. m. a priemerná teplota v mesiacoch máj - september je 17,4° C. Zrážky sú 500 - 600 mm za rok. Podnebie charakterizujú teplé a suché letá. Podložie budujú neogénne íly, štrky a piesky. Pôda sa vyznačuje optimálnou úrodnosťou.

Spôsob pestovania. Ľudia svojimi poznatkami a skúsenosťami získanými od začiatku pestovania papriky vyšľachtili regionálne odrody. Pretože paprika je teplomilná rastlina, má dlhé vegetačné obdobie a pri teplote - 2 °C hynie, pestuje sa v našich podmienkach, alebo z priesad pripravených v skleníkoch, alebo pareniskách, ktoré sa vysádzajú na polia približne v polovici mája do sponu 60 x 30 cm. V suchých rokoch pri poklese pôdnej vlhkosti pod 55 % sa umelo zavlažuje.

Pozberová úprava. Plody koreninovej papriky sa plnia do sieťovinových vriec, alebo do perforovaných prepraviek, ktoré sa ukladajú na seba a usporiadajú sa tak, aby bolo zabezpečené dobré prúdenie vzduchu a zabránilo sa deformácii plodov.

Pozberové dozrievanie je veľmi dôležité, pretože počas 2 - 5 týždňov po zbere prebiehajú enzymatické procesy pri ktorých sa zvyšuje farebnosť plodov a získavajú charakteristickú chuť a vôňu.

Sušenie plodov koreninovej papriky. Plody koreninovej papriky sa umývajú v rotačnej bubnovej práčke a triedia na dopravníkovom páse, aby sa do ďalšieho procesu dostala iba čistá a zdravá paprika. Každá paprika je pozdĺžne polená. Suší sa prúdom horúceho vzduchu pričom teplota sušiaceho vzduchu klesá so stupňom vysušenia. Správnym rezaním, sušením a skladovaním minimalizujeme možnosť vzniku plesní vo výrobku „Paprika Žitava" / „Žitavská paprika".

Mletie plodov koreninovej papriky. Usušené plody sa tradičným spôsobom melú v dvoch fázach na kamennom rotačnom mlyne na prášok. Mlecí kameň prvej fázy má sito na preosiatie

vymletej papriky. Jemná vymletá paprika prepadá do zberného šnekového dopravníka a dopravuje sa do homogenizačného zariadenia. Nedostatočne vymletá sa vracia späť na valce. Z homogenizačného zariadenia prechádza paprika do druhej fázy mletia na vyfarbovací kameň, ktorý zabezpečuje rozotrenie tukov s farbivom, aby sa dosiahlo optimálne sfarbenie. Pre uchovanie chuťových vlastností a vitamínov B a C, kamene rotujú iba s nízkymi otáčkami, aby nastalo iba mierne zvýšenie teploty. Celý proces je ukončený preosievacim sitom s veľkosťou ôk pod 0,5 mm, ktoré zabezpečí homogenitu mletia.

5.2. Špecifickosť výrobku

Plody papriky pestované vo vymedzenej zemepisnej oblasti sú charakteristické nižším obsahom tukov a vyšším obsahom cukrov, čo dodáva výrobku „Paprika Žitava" / „ Žitavská paprika" výraznú chuť a oranžovo-červenú farbu. Pri mletí plodov koreninovej papriky musí byť použitý tradičný spôsob spracovania s vyfarbovacím kameňom a optimálna preprava so skladovaním, aby sa zachovali všetky jej organoleptické vlastnosti.

Typická oranžovo-červená farba výrobku „Paprika Žitava" / „Žitavská paprika" súvisí s osobitnými vlastnosťami suroviny (plodov papriky), ako aj tradičným spôsobom mletia, ktorý papriku neznehodnotí.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Špecifické vlastnosti výrobku sú dané špecifickosťou zemepisnej oblasti, jej pôdnymi a klimatickými podmienkami prepojenými s ľudským potenciálom. Prírodné podmienky najsevernejšej oblasti vhodnej na pestovanie papriky v spojení so selekciou a vyšľachtením originálnych odrôd a tradičnými pestovateľskými technikami a spracovaním výrobku pomáhajú získať výrobok „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“. Nadmorská výška, dostatok vody, priepustné pôdy a leto s pomerne nízkym počtom slnečných dní, spôsobujú, že vysoký obsah sacharidov v paprike sa nepremení na farbivo v takom množstve, ako keď je paprika pestovaná v teplejších oblastiach, ale ostanú ako jej chuťová zložka. Výrobok „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ má preto jedinečne sladkú vôňu a chuť. Toto všetko umožňuje pestovanie regionálnych odrôd papriky, ktoré dodávajú výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ farbu, vôňu a chuť.

Pri pozberovej úprave, sušení i mletí papriky sa rovnako odzrkadľujú skúsenosti a zručnosti nadobudnuté generáciami vyžadujúce si odbornú zručnosť. Klimatické podmienky v pestovateľskej oblasti ovplyvnili spôsob pozberovej úpravy. Jej dôležitou súčasťou je pozberové dozrievanie papriky ako jeden z výnimočných krokov jej spracovania. Pozberové dozrievanie ovplyvňuje jej kvalitu a zvyšuje obsah farbív. Na mletie je potrebné papriku vysušiť na 90 % sušiny.

„Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ sa začala pestovať a spracovávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti už v 18. storočí. Pri zavedení „veľko“ pestovania boli odrody dovezené zo Španielska a Maďarska. Španielske odrody sa u nás neosvedčili, ale pestovatelia na základe maďarských odrôd a skúseností maďarských pestovateľov, najmä z oblasti Szegedu a Kaloče, vyvinuli domáce odrody prispôsobené pôdnym a klimatickým podmienkam regiónu. Nové krajové odrody vznikli jednoduchým výberom od najlepších pestovateľov. Najskôr boli pomenované podľa obcí a pestovateľov napr. Močenská hrubostenná, Branovská Fekete, Branovská Ďurica. Neskôr boli pomenované podľa riek v regiónoch, v ktorých sa im dobre

darilo napr. Považská hrubostenná sladká, Nitrianska tenkostenná sladká, Dunajská hrubostenná sladká, Žitavská hrubostenná sladká, Hodonínska sladká vzpriamená.

Prvý priemyselný paprikový mlyn, ktorý patril rodine Šmigurovcov, začal pracovať v roku 1928. V roku 1934 postavil výkonný mlyn i správca majetkov ostrihomského arcibiskupstva pán Holub v Diakovciach. Postupne vznikali ďalšie mlyny v Hurbanove, Nových Zámkoch, Dvoroch nad Žitavou.

Intenzívnejšia šľachtiteľská činnosť zameraná na selekciu odrôd vhodných pre región začala v 50-tych rokoch minulého storočia. Do pestovania papriky sa dostali prvé geneticky determinované regionálne odrody napr. Karkulka a Agronomka. Šľachtenie s dôrazom na využitie osvedčených krajových odrôd viedlo k vytvoreniu dostatočne širokej odrodovej bázy, ktorá sa pestuje dodnes. Ide hlavne o odrody, Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin, Szegedi 80.

I keď sa výrobe papriky venovali rôzne závody a spoločnosti, v závislosti od spoločenských zmien krajiny, špecifické vlastnosti výrobku a tradičný spôsob výroby ostali zachované do súčasnosti.

Napriek obrovskému prílevu papriky z iných oblastí sa plody koreninovej papriky na výrobu výrobku „Paprika Žitava“/„Žitavská paprika“ na Podunajskej nížine stále pestujú a sú pre Podunajskú nížinu, najmä drobných pestovateľov, významným zdrojom príjmov a zamestnanosti, ale aj symbolom kultúry a tradície.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

http://www.upv.sk/?zmena-specifikacie-vyrobku-paprika-zitava-zitavska-paprika

Vestník Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky. Vydáva Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Dobrovičova 12, 812 66 Bratislava v Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komore, Záhradnícka 21, 811 07 Bratislava.
Tel.: 0910 239 677, email: hrobarikova@sppk.sk . Vychádza podľa potreby.
Predplatné Vestníka Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR sa vyberá formou preddavkov.
Objednávky a reklamácie vybavuje redakcia.