

## TERMÉKLEÍRÁS

### 1. A termék elnevezése

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika”

### 2. A termék leírása

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” a szegedi tájkörzetben megtermelt, államilag elismert fajtájú vetőmagból származó fűszerpaprika növény (*Capsicum annum* L. var. *Longum* DC.) megszáritott termésének megőrlésével készül. Az őrlemény jellemző ízét, aromáját és színét a Szegedi tájkörzetben nemesített és termelt fűszerpaprika növény édes (csípősségmentes) és csípős fajtáinak, valamint az alapanyag feldolgozása során, a tájkörzet fűszerpaprika feldolgozási hagyományait és sajátosságait alkalmazó technológia és minőségbiztosítási rendszereknek és a földrajzi környezet sajátosságainak köszönheti.

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” alapanyagaként a következő, csüngő termésállású, folytonos növekedésű, csípős vagy csípősség nélküli fajták használhatók fel: Bíbor, Bolero, Délibáb, Fesztivál, Folklor, Kárminvörös, Mihályteleki, Napfény, Remény, Rubinvörös, Sláger, Szegedi F-03 (csípős), Szegedi nem csípős 57-13, Szegedi 178 (csípős), Szegedi 179 (csípős), Szegedi 20, Szegedi 80, Viktória, Zuhatag.

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” alapanyagával szemben támasztott követelmények:

Nyers fűszerpaprika:

Minőségi jellemzők:	Követelmények
Tisztaság legalább, % m/m	99,5
Idegen anyag (levél, szár, gyomnövények stb.) legfeljebb, % (m/m)	0,5 (nem növényi eredetű idegen anyagot nem tartalmazhat)
Küllem	Nem romlásból eredő felületi hibák elvétve fordulnak elő, fagyástól, erjedéstől mentes
Szárazanyag-tartalom, legalább, %	17 (15 alatt nem megengedett)

Fűszerpaprika-féltermék (szárított fűszerpaprika):

A szárított fűszerpaprika-féltermék bőrszíne egyöntetűen mélypiros vagy mélyvörös színű. Hibás bőrrészek elvéve fordulhatnak elő. Fizikai szennyeződésektől, idegen anyagoktól, rovar-kártevőktől mentes. Illata a fűszerpaprikára jellemző, hibátlan, mentes idegen és nemkívánatos szagoktól. Íze jellemzően édeskés, harmonikus, a Szegedi fűszerpaprikára jellemző, ízhibáktól és idegen mellékízektől mentes. Víz tartalma 10% (m/m) alatti, roppanósra szárított.

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” főbb jellemzői:

Érzékszervi tulajdonságok:

Az édes „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” érzékszervi jellemzői:

- az alkalmazott őrlési technológiának köszönhetően jellemzően egyöntetű, homogén megjelenésű, megfelelő őrlési finomságú, vagyis nem szemcsés, nem mozaikos
- a színezéktartalmától függően élénk tűzpiros vagy világosabb piros színű,
- illata intenzív, fűszeresen aromás és a szárítás alatt a fűszerpaprikában lejátszódó folyamatok (olaj-cukor-fehérjék reakciója, és főként a cukortartalom karamellizáció) eredményeként sült zöldségekre emlékeztető,
- íze jellemzően édeskés, a beérett és megsütött sütőtökre, friss kertészeti növényekre emlékeztető, hosszantartó lágy, kellemes fűszeres aromahatású,
- csípősségmentes, vagyis kapszaicintartalma nem haladja meg a 100 mg/kg értéket.

A csípős fűszerpaprika fajtákból előállított csípős „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” az édes paprika őrleménynél leírt érzékszervi tulajdonságokon kívül domináns csípős ízzel rendelkezik. Csípősségének intenzitását a kapszaicin tartalom határozza meg. Ha a kapszaicintartalom nem haladja meg a 100 mg/kg értéket, az őrlemény csípősségmentes; ha a kapszaicintartalom 100-200 mg/kg között van, az őrlemény enyhén csípős, ha pedig meghaladja a 200 mg/kg értéket, akkor csípős ízű.

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

- Szemcseméret: a paprika őrlésekor az őrlési finomságot úgy kell beállítani, hogy az őrlemény a 0,5 mm lyukátmérőjű szitán maradék nélkül átessen.

– Analitikai jellemzők:

Minőségi jellemzők	Határértékek
Összes színezéktartalom a csomagoláskor, szárazanyagra vonatkoztatva, legalább, g/kg*	3,9
vagy ASTA színérték a csomagoláskor, legalább*	120
összes színezéktartalom megengedett bomlása havonta, legfeljebb, ASTA színérték**	5
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	11,0
Homoktartalom, szárazanyagra vonatkoztatva, legfeljebb, % (m/m)	0,5

\*A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” színezéktartalma legalább 3,9 g/kg, azaz legalább 120 ASTA. Az őrlemény színezéktartalmának beállítása a vevői igények szerint történik, a tétel tényleges színezéktartalmát a szállítmányt kísérő Minőségi bizonyítványon kell feltüntetni.

\*\*A Szegedi fűszerpaprika-őrleményre legfeljebb 12 hónap minőségmegőrzési idő adható.

Az őrlemény hozzáadott élelmiszeripari adalékanyagot nem tartalmazhat; a kondicionálás művelete során ivóvíz minőségű víz hozzáadása történik.

### 3. A földrajzi terület meghatározása

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” alapanyagául szolgáló paprika termesztési körzetét államilag első ízben 1934-ben határozták meg.

A Szegedi fűszerpaprika-termő tájkörzet területén, az alábbi települések közigazgatási határain belül termesztett nyers fűszerpaprika használható fel az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” alapanyagaként:

#### Csongrád megye:

Algyő, Ambrózfalva, Apátfalva, Árpádhalom, Ásotthalom, Baks, Balástya, Bordány, Csanádpalota, Csanytelek, Csengele, Csikópuszta, Csongrád, Derekegyháza, Deszk, Dóc, Domaszék, Eperjes, Fábiansbestyén, Felgyő, Ferencszállás, Forráskút, Földeák, Hódmezővásárhely, Királyhegyes, Kistelek, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Kútvolgy,

Kübekháza, Magyarcsanád, Makó, Maroslele, Mártély, Mindszent, Mórahalom, Nagyér, Nagylak, Nagymágocs, Óföldsétek, Ópusztaszer, Öttömös, Pitvaros, Pusztaszer, Rákos, Röske, Rúza, Sándorfalva, Szatymaz, Szeged, Szegvár, Székkutas, Szentes, Tiszasziget, Tompahát Tömörkény, Újszentiván, Üllés, Zákányszék, Zombó.

Békés megye:

Battonya, Békéssámson, Csanádalberty, Csanádapáca, Csorvás, Dombegyház, Gábortelep, Gádos, Gerendás, Kardoskút, Kaszaper, Kisdombegyház, Kunágota, Magyarbánhegyes, Magyardombegyház, Magyartés, Medgyesbodzás, Medgyesegyháza, Mezőhegyes, Mezőkovácsháza, Nagybánhegyes, Nagyszénás, Orosháza, Pusztaföldvár Tótkomlós, Végegyháza.

Bács-Kiskun megye:

Csolyospálos.

Az előállítás és a csomagolást ugyanezen a földrajzi területen kell végezni.

A termék előállításában érintett tájörzet térképe az 1 sz. mellékletben található.

**4. A földrajzi területéről való származás igazolása (nyomon követhetőség)**

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” előállításának egész folyamatát szigorú gyártási és ellenőrzési rendszerben, a vetőmag és az alapanyag (paprika-termés) dokumentált eredetének ellenőrzésére is kiterjedő nyomon követési rendszerben kell végezni. A termék útja a nyersárutól a készáru őrleményig azonosítható és nyomon követhető.

A termék nyomon követhetőségét a termelők és a feldolgozók regisztrációja, a termelés és feldolgozás során készített dokumentumok és a csomagoló anyagokon rögzített minőség megőrzési dátumok, gyártási tétel számok (LOT számok), illetve a Konzorcium által kiadásra kerülő, sorszámozott címkék biztosítják.

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” előállításának első lépését a paprikatermelő területek, termelők, és feldolgozók regisztrációja jelenti.

A Konzorcium minden általa regisztrált termelőt és feldolgozót évente az alábbiak szerint ellenőriz:

- a termőterületek szemléje a kelést vagy palántázást követően, és a felhasznált vetőmag, vagy palánta eredetének ellenőrzése;

- betakarítást megelőző szemle, a termelt fűszerpaprika fajta ellenőrzése és termésbecslés céljából (az egyes termelők által a feldolgozóknak átadásra kerülő paprika mennyisége maximum 20 %-kal haladhatja meg a termésbecslés során megállapított mennyiséget);
- feldolgozó üzemek (szárítók, őrleménygyártók) ellenőrzése a nyomonkövethetőség, gyártási dokumentációk, és mennyiségi elszámolások (anyagmérleg) felügyelete céljából.

Az ellenőrzésekről és az ellenőrzési tapasztalatok értékeléséről a Konzorcium nyilvántartott feljegyzéseket készít.

### nyomon követés

### felhasznált dokumentum

minőség megőrzési idő a terméken,  
LOT szám, címke sorszám

Termék csomagolása



csomagolás dátuma,  
és/vagy az üzem belső tétel  
azonosítói

Kiszerelő üzem gyártási dokumentumai

(műszaknapló, minősítési bizonylatok, stb.)



Gyártás (örlés) dátuma,  
és/vagy az üzem belső tétel  
azonosítói

Őrlemény gyártás üzemi dokumentumai

(műszaknapló, minősítési bizonylatok, stb.)



szárított fűszerpaprika felhasználás,  
és/vagy az üzem belső tétel azonosítói

Raktári kiadás dokumentumai



szárított fűszerpaprika előállítás dátum  
és/vagy az üzem belső tétel azonosítói

Szárító üzem gyártási dokumentumai



nyers fűszerpaprika felvásárlás dátuma

mennyiségi és minőségi átvétel bizonylatai



termelő, termőhely meghatározása



fajta, termesztéstechnológia  
(palántázás/helyrevetés)

Termeltetési dokumentumok

(szerződések és felvásárlási dokumentumok)

Táblatorzskönyv, vagy ezzel egyenértékű nyilvántartás  
(a termőterületek, termelt fajták azonosítására)

Permetezési napló vagy ezzel egyenértékű (a vegyszeres  
kezelések ellenőrzésére)

A vetőmag vagy palánta származását és fajtáját igazoló  
bizonylatok

Az előírások betartását a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal területileg illetékes hivatalai ellenőrzik.

## 5. A termék előállítási módja

A fűszerpaprika termesztés és feldolgozás elemei a talaj-előkészítés, ezt követően a palántanevelés, kiültetés, vagy ezek helyett a helyrevetés, sorművelés, öntözés, és szedés, utóérlelés, kéméletes szárítás, hűvös, száraz helyen történő szárítmány tárolás, örleménygyártás, kiszerezés.

Az előállítás első lépéseként a termesztésre szánt terület szakszerű előkészítését hajtják végre a tájkörzet termelési tapasztalatainak, a kiválasztott fűszerpaprika fajták igényeinek, valamint a vetés módjának és időszakának figyelembevételével.

A választott termesztési módtól függően a talaj-előkészítést a helyrevetés vagy a palánták kiültetése követi. A palántaültetés esetében palánta előnevelésre kerül sor február vége és április eleje között. A palántákat májusban kézzel vagy ültetőgéppel ültetik végleges helyükre. A helyrevetésre április elején kerül sor.

Az öntözések időpontját a fűszerpaprika növény szükségleteihez igazítják. A gondosan végzett őszi és tavaszi talajmunka révén kellő nedvességgel rendelkezik a talaj ahhoz, hogy a növények kezdeti fejlődéséhez szükséges vízigény öntözés nélkül is biztosítható legyen. Az öntözés a tenyészidőszakban az egyes gazdaságoktól függően általában árasztásos, esőztető vagy csepegtető öntözéssel történik.

A termesztés során elvégzik a fűszerpaprika növények optimális fejlődéséhez szükséges kézi, vagy gépi sorművelési, növénygondozási műveleteket.

A szabadföldi fűszerpaprika termésérésének kezdete augusztus vége-szeptember eleje. Az érett bogyók mennyiségétől függően kezdik meg a szedést, majd a tövön maradó éretlen csövek beérésekor újabb szedést végeznek. Az első szedés átlagos évjárat esetén, ültetett állományban augusztus végén, helyrevetett termesztési módnál szeptember végén, október elején történik, amikor a termések 60-70 %-a már beérett.

A pirosra érett termésben a szedéskor csak részben alakulnak ki azok a minőségi értékmérő tulajdonságok, melyeket a fajták genetikailag hordoznak. A jó minőséget meghatározó további beltartalmi tulajdonságokat a Szegedi tájkörzetben a hőközléssel történő szárítást megelőző utóérleléssel hozzák felszínre.

A termelők technikai lehetőségeit, valamint a feldolgozás idejét figyelembe véve különböző utóérlelési módszerek alkalmazhatók: füzéres (pl. a házak oldalán történő), illetve zsákhálós, ládás, raschel zsákos tárolás, vagy ún. prizmás utóérlelés. Az utóérlelés időtartama optimális esetben két hét. A termésekben a természetes szikkadás (vízvesztés) mellett a cukortartalom csökken, a festéktartalom pedig a tárolási módtól függően 30-50%-kal növekedhet. Utóérlelt termésekből készült őrlemény színezéktartalma magasabb és stabilabb, mint a nyers termés azonnali szárítása után készült őrlemény esetében.

A szárítás előkészítő lépései, amelyek – a higiéniai paramétereken túl – alapvetően befolyásolják az előállítandó őrlemény minőségét a következők: *válogatás, mosás, szeletelés*.

Ahhoz, hogy a termék megfeleljen az élelmiszerbiztonsági követelményeknek a fűszerpaprikát válogatni, és mosni is kell. A válogatás során eltávolítják a romlott, beteg, kifakult és/vagy zöld terméseket, valamint egyéb szennyező anyagokat. A válogatás végezhető kézzel vagy géppel, válogató soron. A mosást csak közvetlenül a szárítás előtt kell elvégezni. A száradási folyamat a termés előszeletelésével gyorsítható.

A paprika szárítása többféleképpen történhet:

- **Szütyős szárítás:** kis mennyiségű, házi fűszerpaprika feldolgozásnál alkalmazzák, a szellős zsákba (szütyőbe) töltött nyers paprika szárítása során a természetes hőt és légmozgást veszik igénybe. Ideje 40-50 nap. A nedvesség 80%-át elveszti a paprika; a maradék nedvességet utószárítással távolítják el.
- **Kamrás szárítás egészben:** házi fűszerpaprika szárítási módszer. A nyers paprikát szellős zsákba töltve egészben szárítják 50-60 C fokon. A szárítás ideje 7 nap. A maradék nedvességet utószárítással távolítják el.

- **Kamrás szárítás tálcán:** A paprikát mossák, majd szeletelik, és szárító tálcákon helyezik el. A szárítás hőfoka 55-60 C fok, ideje 14-16 óra.
- **Szalagos szárítás:** Elterjedt nagyüzemi fűszerpaprika szárítási technológia. A szárítás előtt a paprikát gépi mosó berendezésekben mossák, szállítószalag mellett válogatják, majd szeletelő géppel előszeletelik. A szárító berendezés első szakaszában max. 100 C fokos levegővel a felületi víz kerül elpárolgztatásra, majd a termék tényleges szárítása max. 72 C fokon, max. 5 órán keresztül történik.

A szárítás végére a nyers paprika bogyó víztartalma a korábbi kb. 80%-ról 10% alá csökken.

A szárított fűszerpaprika-féltermék tárolása lezárt PE vagy PP zsákokban, száraz, sötét, hűvös helyen történhet és maximum 2 évig tarthat; ezt követően nem készíthető belőle „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika”. A minőségmegőrzés érdekében a szárított félterméket olyan tárolóban kell elhelyezni, ahol fénytől, nedvességtől és páralecsapódási lehetőségtől védve van. A féltermék feldolgozása során a gőzös hőkezelés a mikrobiológiai kockázat csökkentése érdekében megengedett.

A szárított fűszerpaprikát az előaprítást követően – amely végezhető kalapácsos és verőcsapos darálóval egyaránt –, az őrlemény jellegének kialakítása érdekében szorosra állított, vízszintes kőpárok között átjáratva őrlik. A köves őrlés jelentősége abban áll, hogy a kőpárok között a fűszerpaprika felmelegszik, a felmelegedés és az aprítás hatására a magban lévő olaj kilép, oldja a bőrben lévő zsíroltható színezékanyagokat, amelyek bevonják a fűszerpaprika növényi szemcséket, ezáltal az őrlemény egyenletes színűvé válik.

A köves őrlés utolsó fázisa a kondicionálás, amely során intenzív keverés mellett hozzáadott ivóvíz minőségű vízzel 1,5-3%-kal növelhető az őrlemény nedvességtartalma. A kondicionálásnak fontos szerepe van az őrlemény vizuális megjelenésének kialakításában, mivel ezzel az eljárással biztosítható az az optimális, 8-11 %-os víztartalmú közeg az őrleményben, melyben a fűszerpaprika bioaktív komponensei kifejtik védő hatásukat a természetes színező anyagokra. A köves őrlés végén az őrleményt  $\leq 0,5$  mm lyukátmérőjű szitán át kell szitálni.

### **Csomagolás**

Az őrleményt az élelmezés-egészségügyi előírásoknak megfelelő csomagolóanyagba kell csomagolni.

A termesztés és feldolgozás minden fázisát a 4. pont szerint dokumentálni kell.



Az előbbieken említett utóérlelés, köves őrlés és kondicionálás alapvetően meghatározza a termék minőségét, amely minőség csak azonnali csomagolással garantálható, annak érdekében, hogy az éppen elvégzett kondicionálás révén beállított víztartalom ne változzon meg. E műveletek összetettségük miatt olyan szaktudást igényelnek, amely kizárólag az adott földrajzi területen áll rendelkezésre. Ezért nem csak a termék eredetének biztosítása, hanem a minőség garantálása érdekében is a „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” előállításának minden fázisát, azaz az alapanyag-termesztést, a feldolgozást és a csomagolást is a 3. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni.

## **6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata**

### Történelmi múlt, hagyomány, szaktudás:

A fűszerpaprika és Szeged kapcsolatának első írásos emléke 1748-ból származik (Finály,1955). Kezdetben, mint dísz és gyógynövény vált kedvelté, csak később vált a magyar konyha meghatározó fűszerévé. Míg a termelés a XIX. század közepéig a családi ellátás keretein belül maradt, a századfordulóra már a feldolgozás ipari méreteket öltött és a kereskedelem jelentőssé vált. A paprikatermesztés a régióban Szeged-alsóvárosról indult, e városrész lakói termesztették a Szegedhez közel eső feketehomokos területeken „a Tisza áradmányos földjén” (Bálint,1962). A századfordulótól az 1930-as évekig 2000 holdról 7000 holdra nőtt a Szeged környéki fűszerpaprika vetésterület (Somos, 1966). Ebben az időben még szervesen a Szegedi fűszerpaprika-termő tájkörzethez kapcsolódtak az országhatárok változása miatt ma már Szerbiához tartozó vajdasági fűszerpaprika termő területek. Az I. világháború után már állami szabályozás is szükségessé vált, hisz a "Szegedi Paprika" forgalma, kivitele jelentősen megnőtt. Ekkor már Ausztria mellett Németország is megismeri a korábban csak patikákból ismert Szegedi Paprikát, sőt, az USA export is megindul. A termesztés felfutása miatt elrendelték a fűszerpaprika-őrlemények hivatalos ellenőrzését és minősítését; majd 1934-ben zárt körzette nyilvánították Szeged környékét (1890/1934. M.E. számú alaprendelet –2. sz. melléklet), amelyen kívül fűszerpaprikát termesztetni tilos volt (Kardos, (1954); (Bálint,1962)). Ekkorra – a körzeten belül – a legtöbb szegedi kikészítő családja már 3-4 nemzedék óta foglalkozott paprikával. A malmok száma 10-20 között mozgott (Bálint, 1962), Ozsváthné (2003)). 1949-ben megalakul Szegeden - az államosítás után - a Paprikafeldolgozó és Beváltó Nemzeti Vállalat és a Paprika Kísérleti Intézet (Bálint, 1962). Az előbbi társaság – majd jogutódjai – integrálta az

1970-80-as évekre kialakult 3.500 - 4.000 ha egyéni és szövetkezeti területen folyó termelést (Szegedi Fűszerpaprika Termelési Rendszer, (1978), Szegedi Tájegység Fűszerpaprika Termelő Társulás, (1975)), amely biztosította, hogy a szegedi tájkörzetből a legnagyobb forgalmú években értékesítésre kerülhessen kb. 6.000 tonna „Szegedi fűszerpaprika-örlemény”. Az örleményt a Szegedi tájkörzetben termesztett, csüngő termésállású, hosszúkás termésű fajtákból állítják elő. Ezek a genetikai alapokat megőrző fajták a több mint száz éve folyó nemesítési munkának köszönhetően kiválóan alkalmazkodtak a térség talajához és éghajlatához, ugyanis nemesítésük folyamatában felhasználták az e körzetben egy évszázad alatt kialakult eredeti ízt, zamatot, szint adó fűszerpaprika-populációt. A termesztés (Obermayer et al., 1938, ) hagyományosan a *palántaneveléssel* kezdődött, mely történhetett hideg vagy melegágyban, a kiültetésére pedig május közepétől június elejéig került sor. A *kapálás*, terület gyommentesen tartása alapvető fontosságú a korai és jó minőségű termék érdekében, de a munkájukra mindig oly büszke gazdák nem is engedték, hogy hírnevükön emiatt csorba essen. A *betakarítás* kézi szedéssel történt, amit akár 3-4-szer is elvégeztek, és ezzel biztosították azt, hogy csak a tövön beérett legjobb minőséget adó termés kerüljön a további feldolgozásra. Híres, Szegedhez szorosan kapcsolódó kép a házak oldalán lógó fűszerpaprika füzérek sora - ez az utóérlelési mód akár megduplázza a szedéskori festéktartalmat. Az *örlés* során a kezdetleges mozsarat, külüt a tiszai vízi és szélmalomokat gőzmalmok váltották fel. Az örlemény – a nyers fűszerpaprika termésének utóérlelése, válogatása, mosása, kíméletes szárítása után – a legjobb minőséget adó, köves örléssel készült. A szegedi paprika-molnárok maguk válogatták az örléshez szükséges malomköveket, amelyeket legjobb tudásuk szerint faragtak ki. Így az örlemény minősége (színe) is javult, a termék egyre keresettebb lett. Az 1870-es években néhány molnár ún. hengerszékes örlési technológiát vezetett be, mely később széles körben elterjedt (Bálint, 1962). Az örlést követően az örleményt egy hűvös kamrában egy éjszakára kiterítették, ekkor a levegő nedvességtartalmából az örlemény felvette a megfelelő mennyiségű vizet. A hagyományos paraszti feldolgozás e lépésén alapul az előállítás mai technológiájában alkalmazott *kondicionálás* művelete. Ezen lépések alapozták meg a Szegedi fűszerpaprika-örlemény minőségét, melynek következtében az 1970-es 80-as években már évi 6.000 tonna örlemény hagyta el a tájkörzet határait. Tudjuk, hogy a világ által megismert Szegedi fűszerpaprika-örlemény minőségét ezen termesztési és feldolgozási lépések biztosítják, ezért csak azok lehetnek a gyártás során eredményesek, akik ezen elemeket ötvözik a kornak megfelelő technikai tudással és minőségbiztosítással. A termék különleges volta nemcsak a

fentebb leírt több száz éves törődés, felhalmozódott szaktudás és a hagyományok erényeit követő feldolgozásnak köszönhető, hanem a tájörzet agrometeorológiai paramétereinek is (Somos, 1966).

Természeti tényezők:

A Szegedi termőtájnak a földtörténeti jelenkorban (holocén) létrejött folyóvíz járta területein magas humusztartalmú, jó vízgazdálkodású öntés- és láptalajok alakultak ki a Körös, a Maros és a Tisza természetes árterületén. A Tisza a löszös, iszapos üledéket, a Maros a homokot a Körös a finomhomokot hordta a területre. A három folyó sajátos üledékén kialakult könnyen melegedő, kevésbé cserepesedő, jó levegő- és vízgazdálkodású, sómentes talajok alapozták meg és teszik lehetővé a szóban forgó, helyben nemesített fűszerpaprika fajták termesztését.

Figyelembe véve azt a tényt, hogy sikeres fűszerpaprika-termesztés csak a 17,5 °C-os izoterma-vonal alatt lehetséges és a Szegedi tájörzet kb. 80%-a a 18 °C-os izoterma-vonal alatt található, e tájörzet tekinthető az egyik legészakabbra fekvő területnek Európában ahol ez a meleg égövi, hőigényes növény még biztonságosan termesztethető.

A napsütéses órák száma az ország legmelegebb tájai közé tartozó Szegedi tájörzetben évi 2000 körül van (a délebbre fekvő paprikatermelő országok 3000 körüli értékéhez képest), ezért a fűszerpaprika a térség éghajlati viszonyai között sohasem tud úgy beérni, mint a sok napfényt élvező országokban: a paprikabogyónak így szedéskor mindig marad cukortartalma. Az örlemény jellemzően édeskés ízét e cukortartalom egy része és a bogyó fehérjetartalma között létrejövő kondenzációs reakció, a cukortartalom szárítás és őrlés alatti karamellizációja, továbbá a magból származó növényi olaj alakítja ki. Az édeskés íz és az érzékszervi bírálók által definiált „beérett és megsütött sütőtökre, friss kertészeti növényekre emlékeztető” ízhatás annak köszönhető, hogy a fűszerpaprika-termés betakarításakor a bogyók túlérétségi állapotot nem érnek el, és a szedést követően viszonylag rövid utóérlelési periódus áll rendelkezésre a technológiai szárítás megkezdéséig. Ezen rövid átfutási idő alatt a fűszerpaprika bogyók értékes, kedvező ízhatást biztosító beltartalmi komponensinek jelentős lebomlására nincs lehetőség. Ezzel szemben az olyan paprikatermelő vidékeken, ahol természetes, napon történő szárítást alkalmaznak, a fűszerpaprika bogyók szárítás alatti túlérése a cukortartalom és a friss kertészeti növényekre jellemző aromahatást biztosító komponensek jelentős lebomlásához vezet.

Mivel a fűszerpaprika hőigénye a tenyészidőben minimum 3000 °C, a Szegedi tájkörzet 3400 °C körüli tenyészidőszaki hőösszege biztosítja azt, hogy az itt termelt fűszerpaprika szép piros színűvé érjen. Az őrlemény jellemző színét ugyanakkor a térségben folytatott hagyományos paprikatermesztési eljárás szárítást megelőző lépése, az utóérlelés teljesíti ki. Ez az eljárás ugyancsak a tájkörzet éghajlati jellegzetességeihez kapcsolódik, ugyanis a viszonylag rövid tenyészidőszak végén, a pirosra érett termésben csak részben alakulnak ki azok a minőségi értékmérő tulajdonságok, melyeket a fajták genetikailag hordoznak. A termék utóérlelésével a jó minőséget meghatározó további beltartalmi tulajdonságokat még felszínre lehet hozni. Az utóérlelés során a termésekben a természetes szikkadás (vízvesztés) mellett csökken a cukortartalom, de mindig marad vissza a termék jellegzetes ízét biztosító mértékben. Ezzel egyidejűleg – a piros festékek arányának növekedése mellett – 30-50%-kal növekszik az összes festéktartalom. Utóérlelt termésekből készült őrlemény színezéktartalma magasabb és stabilabb, mint a nyers termés azonnali szárítása után készült őrlemény esetében.

Az eredetmegjelölést a Magyar Szabadalmi Hivatal 1998. november 27-én lajstromozta (lajstromszám: 3), míg a Szellemi Tulajdon Világszervezetének Nemzetközi Irodája a Lisszaboni Megállapodás alapján 1969. május 6-án vette fel az eredetmegjelölések nemzetközi lajstromába 502-es sorszámmal.

Az ezen egyedi körülmények között folyamatosan kitűnő minőségben megtermelt és gyártott „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” több ízben nyert elismerést független, szakmai bíráló bizottságtól. Így:

- Rendszeresen Ellenőrzött Kiváló Magyar Termék (1996.)
- Kiváló Magyar Élelmiszer (1998.)
- Magyar Termék Nagydíj (2003.)

## **7. Az ellenőrző szervek**

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Cím: 1095 Budapest, Mester u. 81.

Tel: 456-30-10

e-mail: [oevi@oai.hu](mailto:oevi@oai.hu)

valamint a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal területileg illetékes Megyei Szakigazgatási Hivatalai:

Név: Csongrád Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság

Cím: 6800 Hódmezővásárhely, Rárósi út 110.

Tel.: (+36) 62/535-741

Fax: (+36) 62/246-036

E-mail: [Hodi.Laszlo@csongrad.ontsz.hu](mailto:Hodi.Laszlo@csongrad.ontsz.hu)

Név: Csongrád Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 6700 Szeged, Vasas Szent Péter u. 9/a

Tel.: (+36) 62/422-358

Fax: (+36) 62/426-183

E-mail: [szigetis@oai.hu](mailto:szigetis@oai.hu)

Név: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság

Cím: 5602 Békéscsaba, Szarvasi út 79/1.

Tel.: (+36) 66/529-257

Fax: (+36) 66/529-265

E-mail: [Mike.Zsolt@bekes.ontsz.hu](mailto:Mike.Zsolt@bekes.ontsz.hu)

Név: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi u. 2.

Tel.: (+36) 66/540-232

Fax: (+36) 66/547-440

E-mail: [karpaita@oai.hu](mailto:karpaita@oai.hu)

Név: Bács-Kiskun Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 36.

Tel.: (+36) 76/502-463

Fax: (+36) 76/328-677

E-mail: [Budi.Janos@bacs.ontsz.hu](mailto:Budi.Janos@bacs.ontsz.hu)

Név: Bács-Kiskun Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: (+36) 76/503-370/102

Fax: (+36) 76/328-008

E-mail: [molnarz@oai.hu](mailto:molnarz@oai.hu)

## **8. A földrajzi árujelző feltüntetése a terméken**

A termék csomagolásán – a mindenkor hatályos jogszabályokban előírtak mellett – fel kell tüntetni a „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” elnevezést és – a közösségi nyilvántartásba vételt követően – az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” megjelölést vagy annak rövidítését (OEM), valamint az ehhez kapcsolódó közösségi szimbólumot.

A csomagoláson a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti minőségi osztályok nem tüntethetők fel.

A Konzorcium tagjai minden egyes csomagolási egységet a Konzorcium által kiadásra kerülő, sorszámozott címkével látnak el. A sorszámozott címkék felhasználásáról az előállítónak nyilvántartást kell vezetnie.

## **9. A közösségi és/vagy nemzeti rendelkezések által megállapított követelmények**