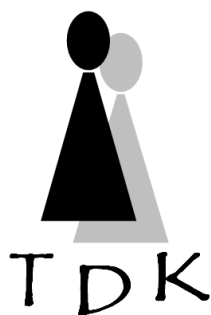


A fűszerpaprika, mint hungaricum termékünk versenyképessége

Tudományos Diákköri Dolgozat

Konzulens: Török Áron PhD

Agrárközgazdasági és Vidékfejlesztési Tanszék



Nemes Anikó Katalin

Gazdálkodástudományi kar

Bsc

Gazdasági- és Vidékfejlesztési

III. évfolyam

2012.03.26.

A BCE Közgáz Campus Tudományos Diákköri Konferenciáját a TÁMOP-4.2.2/B-10/1-2010-0023 azonosítójú “A tudományos képzés műhelyeinek átfogó fejlesztése a Budapesti Corvinus Egyetemen” című projektje támogatja.

Tartalom

1.) Bevezetés	3
2.) A fűszerpaprika.....	4
2.1.) A fűszerpaprika növény eredete, elterjedése Magyarországon	4
2.2) A fűszerpaprika növényrendszertani helye, élettani jellemzői	5
2.3) A fűszerpaprika fajtaválasztása, termesztéstechnológiája	6
2.4) A fűszerpaprika-őrlemény előállítása, minőségbiztosítása	8
2.5) A fűszerpaprika felhasználási területei	10
3) A magyar fűszerpaprika ágazat	11
3.1) A magyarországi fűszerpaprika-termesztés kialakulása.....	11
3.2) A fűszerpaprika termesztő körzetei:	13
3.3) A fűszerpaprika-termesztése és felhasználása.....	15
3.4) A legnagyobb fűszerpaprika gyártó és forgalmazó vállalatok hazánkban	16
3.4.1) A Szegedi Paprika Zrt.....	17
3.4.2) A Kalocsai Fűszerpaprika Zrt.....	18
3.5) A fűszerpaprika eredetvédelme	20
3.6) Fűszerpaprika- kutatás és fejlesztés.....	21
3.7) A forgalmazott fűszerpaprikák eredete	22
4.) A fűszerpaprika versenyképessége	23
4.1) A versenyképesség elemzése	23
4.2) A magyar fűszerpaprika külkereskedelmi partnerei	24
4.3) A fűszerpaprika botrányok	27
4.4) A magyar fűszerpaprika komparatív előnyének vizsgálata az EU-27 tagállamainak viszonylatában	28
4.4.1) A magyar fűszerpaprika import és export alakulása az EU 27-tel.....	29
4.5) A komparatív előny mérése során alkalmazott mutatószámok.....	31
4.5.1) A Balassa-index.....	31
4.5.2) Az RMA-index	33
4.5.3) RTA-index	34
4.5.4) Az RC-index.....	36
4.5.5) A GL-index	37
4.6) Következtetés a versenyképességi indexek alapján.....	38
4.7) A fűszerpaprika versenyképessége a világban	39
5) Összegzés	40

1.) Bevezetés

Dolgozatom témájául egy hungaricum¹ termék, a fűszerpaprika versenyképességének az elemzését választottam. Úgy gondolom, hogy Magyarország kiváló élelmiszeripari termékei, mint amilyen a fűszerpaprika, kiemelt figyelmet érdemelnek. Agrárgazdasági tanulmányaimra építkezve, és a versenyképesség vizsgálatáról született számos publikációnak köszönhetően, megfelelő alapok álltak rendelkezésemre egy részletes elemzés elkészítéséhez. A fűszerpaprika termelésnek és kereskedelmének az elterjedésének rövid áttekintése után, bemutatom magának a magyar fűszerpaprika ágazat hagyományainak a kialakulását, a termesztő körzeteknek és a betakarított mennyiségnek a változásain keresztül.

Betekintést nyújtok a hazai legjelentősebb fűszerpaprika gyártással és forgalmazással foglalkozó cégek világába, kiemelve a Szegedi Paprika Zrt. és a Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. tevékenységét. Részletesen elemzem a magyar fűszerpaprika külkereskedelmét az Európai Unió tagállamaival. 2001-től 2010-ig bezáróan versenyképességi indexeket és az ágazaton belüli illetve kívüli kereskedelmet vizsgáló GL-indexek kiszámításának a segítségével mutatom be az egyes évekre vonatkozóan a versenyképesség alakulását. A kiszámított mutatószámok alapján összegzem a magyar fűszerpaprika kereskedelem unión belüli helyzetét, kitérve a világviszonylatban történő fűszerpaprika-örlemény kereskedelembe betöltött pozíciójára.

A versenyképesség alakulása során kitérek a kereskedelmét befolyásoló eseményekre, mint amilyen a 2004-es fűszerpaprika botrány, az európai unióhoz való csatlakozás vagy a Szegedi fűszerpaprika uniós oltalom alá kerülése. Célom, hogy átfogó képet nyújtsak a fűszerpaprika kereskedelmének és versenyképességi helyzetének az alakulásáról, a fontosabb tényezőkre és a széles körben elfogadott mérőszámokra alapozva.

¹ Különlegesen egyedi jellegzetesen magyar terméknek tartott árucikkek.

2.) A fűszerpaprika

2.1.) A fűszerpaprika növény eredete, elterjedése Magyarországon

A fűszerpaprika eredetileg nem Magyarországról származó növény, még csak nem is Európából. A fűszernövény elterjedésének történetét Szakál László (2000) *Paprika on the Dinner Table* című könyve és a Szegedi Paprika Zrt.² honlapján található történelmi áttekintésnek az alapján foglaltam össze. Őshazája Közép-Amerika, az első írásos feljegyzések Peruból maradtak fenn, ahol több mint 3000 éve az inkák már termesztettek paprikát. A növényhez köthető mezőgazdasági műveleteket a korszakból számos tárgyi bizonyíték igazolja. A fűszernövény Európába való konkrét behozataláról nincsenek pontos információk. Dioscorides, Néró és Claudius ókori római uralkodók idején élő orvos, már pontos rajzokat készített a paprika növényről, mint gyógyszeréről. A paprika elterjesztése az európai kontinensen azonban Kolumbusz Kristóf nevéhez fűződik, aki az amerikai felfedezőútrjáról hozta magával több új növény társaságában a paprikát. Izabella, spanyol királynő dísznövényként hasznosította, Kolumbusz orvosa Diego Chanca volt az, aki összegyűjtötte a növények magjait és tanulmányozni kezdte azokat.

A fűszerpaprika Izabella királynő kertjének mintájára sokáig csak barokk főúri kastélyok körüli díszítőelemeként szolgált. Mint fűszert a XVI. században olasz tengerészek ismertették meg Európa szerte. A fűszernövény termesztése hamar elterjedt, legelőször a portugálok kezdték el fogyasztani is. A fűszerpaprika erőssége miatt a borsra emlékeztette az embereket, ráadásul olcsóbb is volt annál, így egyre többen kezdték el a bors helyett használni. A borskereskedőknek a fűszerpaprika megjelenése veszteségeket okozott forgalmukban, így mindent elkövettek a növények megsemmisítésért, de már nem tudták megállítani az elterjedését.

Magyarországra valószínűleg a törökök hozták be a Hódoltság idején a fűszerpaprikát, 1570-ben már Széchy Margit főrangú asszony kertjét is díszítette az általa vörös törökborsnak nevezett növény. Akkoriban még indián- és pogányborsként is emlegették a piros paprikát, utalva a vélt eredetére. Írásos emlékeinkben a XVIII. században bukkant fel először a paprika elnevezés a bors délszláv „papar” megnevezése után. Szegeden 1748-ból való az első feljegyzés a paprika szóról, később családnévként is előfordult, jelezve, hogy egyre több

² <http://www.szegedipaprika.hu/magyar/frame>

család kezdett fűszerpaprika-termesztésbe. Az első részletesebb leírást a fűszerpaprikáról Csapó József készítette 1775-ben, amelyben beszámol a fűszerpaprika kerti neveléséről, porrá őrléséről és fűszeres ételekhez való hozzáadásáról. A XVIII. századra a fűszerpaprika a magyarok legkedveltebb fűszerévé vált, a fűszernövény porrá őrlése magyar találmány. Porrá őrölt formájában főleg csak a magyarok használták fűszerezésre, a délebbi országok csöves formájával ízesítették ételeiket, a nyugatabbra lévők pedig más fűszerekkel keverve használták. Hamarosan elterjedt egész Magyarországon a fűszerpaprika-termesztése, a déli részek után a Duna és a Tisza vonala mentén, majd a Maros és a Körös vidékén egészen Erdélyig.

A magyarországi talaj és klíma kiválóan megfelelt a fűszerpaprika igényeinek, így egyre több család kezdett el foglalkozni termesztésével, a XIX. század végére Szegeden és környékén már több ezer család megélhetését szolgálta. A fűszernövény termesztése Szegeden és Kalocsán honosodott meg leginkább, az ottani legkedvezőbb éghajlati adottságoknak köszönhetően, és máig ez a két termesztő körzet termékei jelentik az autentikus magyar paprikát.

A XIX. század végére megindult a fűszerpaprika kereskedelme is és a kézi feldolgozáson túl megjelent az ipari is (Kapitány [2008]). A magyar fűszerpaprika világszerte keresett cikké vált, kiváló minőségének hála. Magyarországon egészen a 2000-es évek elejéig több mint 6 ezer hektáron termesztettek fűszerpaprikát, amelynek betakarított terméséből 6-8 ezer tonna őrleményt állítottak elő, aminek 50-60%-át külföldön értékesítették. Hazánk korábban a világ legnagyobb fűszerpaprika termelőinek egyike volt (Hodossi et al [2012]).

2.2) A fűszerpaprika növényrendszertani helye, élettani jellemzői

A fűszerpaprika növény a paprika nemzetségbe (*Capsicum* genus) azon belül a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó növényfajta (Szenes [1996]). Magyarországon megtalálható valamennyi fűszerpaprika-fajta a *Capsicum annuum* var. *Longum* DC. formakörbe sorolható be. A *Capsicum* nemzetségben összesen több mint 30 paprikafaj található, többségük vad típusú. A magyar fűszerpaprika egyéves lágyszárú növény.

Egy növény élettani igényei alatt a hő-, fény-, víz- és tápanyagigényeit értjük. A fűszerpaprika növény meleg égövről származó, a hőigényes növények közé sorolandó. Eredményesen ott

termeszthető, ahol a tenyészidőszak, ami áprilistól szeptemberig tart a fűszerpaprika esetében, minimum 17,5 °C átlaghőmérsékletű. Termesztésére főleg a késő tavaszi és a kora őszi fagyok veszélyesek, ezért érdemesebb a rövidebb tenyészidejű fajtákat előnyben részesíteni. A fűszerpaprika nagy fényigényű növény is, a megvilágítás hossza nagyban befolyásolja fejlődését, érését. Termesztéséhez az a legkedvezőbb, ha a tenyészidőszak alatt a napfényes órák száma meghaladja az 1500 órát. Nem kimondottan vízigényes azonban, de az optimális vízellátás elengedhetetlen a fejlődéséhez. A kiültetéstől számítva az érés kezdetéig 150-180 mm csapadékra van szüksége a növénynek. A termelők nagyobb termésátlagokat érnek el az öntözött termőhelyeken. A tápanyag ellátottságra szintén kimagaslóan érzékeny a fűszerpaprika, és a különböző fonológiai fázisokban eltérően igényli azokat (Kosztolányi [2007]).

Összességében a fűszerpaprika élettani jellemzőit figyelembe véve világosan láthatjuk, hogy hazánk területén az Alföld rendelkezik számára a legjobb éghajlati adottságokkal az eredményes termesztéséhez.

2.3) A fűszerpaprika fajtaválasztása, termesztéstechnológiája

A legtöbb haszonnövénynél, így a fűszerpaprikánál is nagy gondot kell fordítani a fajtaválasztásra. A korábbi fűszerpaprika-termesztésre a hagyományos fajták voltak a jellemzőek, az utóbbi 5-6 évben jelentek meg a hibridek, amelyek használata egyre elterjedtebbé válik. A hibrideket értékes rezisztencia gének és a heterózishatás kihasználásával állítják elő, amelynek köszönhetően sokkal ellenállóbbak a hagyományos fajtáknál és sokkal magasabb termésmennyiség érhető el velük.

A baktérium-rezisztens fajták számos előnnyel rendelkeznek, úgy, mint a termésbiztonság és minőség növelése, alacsonyabb termésingadozás, és a kevesebb növényvédőszer felhasználás. Számos növényvédelmi munkafolyamatot lehet megtakarítani velük, továbbá sokkal hatékonyabb és környezetkímélőbb termesztési feltételek teremthetők az alkalmazásukkal, összességében csökkentve az önköltségeket. Eleinte tartózkodtak az új baktérium rezisztens fajtáktól a termelők, de manapság egyre többen használják őket.

A főbb köztermesztésben lévő fajták közül hármat emelnék ki, amelyek használata legáltalánosabban elterjedt. Az egyik a Kalocsai Merevszárú 622, amely egy csípősségmentes

felálló termésű fajta és a kalocsai termőtáj legelterjedtebb fajtája. Börszerűen megvastagodott leveleinek hála jól ellenáll a gomba eredetű levélbetegségeknek. A termése 10-15 cm hosszú. hegyes, bogyója pedig éretten sötétpiros, utóérlelve a festéktartalma 280-380 ASTA³. Korán intenzíven érő fajta, így palántázott termesztés esetén igen magas termésátlagot lehet vele elérni. Elsősorban azonban helyrevetéssel termesztik a legeredményesebben. A következő a Szegedi 80, amely egy szintén csípősségmentes fajta, csüngő termésállással. Termése 12-14 cm hosszú, bogyója ennek a fajtának is éretten sötétpiros, festéktartalma utóérlelve 260 és 380 ASTA között alakul. Helyrevetve és ültetve is eredményesen termesztethető, korai érése miatt jó termésbiztonsággal rendelkezik. A harmadik fő fajta a Szegedi 178 elnevezésű, ami egy csüngő termésállású csípős termésű növény. Különös ismertetőjele, hogy termése az erek mentén kissé behorpadó, továbbá 10-12 cm hosszúságú, tompa végű. Festéktartalma 195-250 ASTA értékű. Ez a fajta is helyrevetve illetve palántázva is sikeresen termesztethető. A csípős örleményen kívül főleg paprikakrémeket gyártanak belőle. (Kosztolányi ([2007])).

„A fűszerpaprika legeredményesebben a könnyen melegedő barna homok-és közép kötött vályogtalajon termesztethető, mely kevésbé cserepesedő, jó levegő és vízgazdálkodású, valamint megfelelő a tápanyag-ellátottsága” (Kosztolányi [2007] 56.). Legjobb előveteménye az őszi búza, továbbá megfelelőek még a hüvelyesek családjába tartozó növények, mint a bab a borsó vagy a szója. Korábban főleg helyrevetéssel termesztették a fűszerpaprika növényt, azonban a legújabb kutatások eredményei szerint sokkal magasabb hozam érhető el az intenzív termesztéstechnológiákkal, mint amilyen a hidegfóliás hajtás vagy a feketefóliás szabadföldi termesztés.

Helyrevetés esetén akkor lehet eredményes termesztést elérni, ha jó minőségű könnyen felmelegedő talajba korai érésű fajtát vetnek nagyfokú körültekintéssel. Fontos a megfelelő tápanyagellátás és öntözés. A vetést el lehet végezni kézi illetve gépi, precíziós vetőgépek⁴ segítségével is. A termesztés alapfeltétele minden esetben a jó minőségű, edzett, legalább 18 cm-es lombleveles palánták optimális állománysűrűségben történő kiültetése.

A feketefóliás talajtakaró termesztés alapvető talaj előkészítő műveletei teljesen megegyeznek a hagyományos helyrevetéssel. Különlegessége, hogy csepegtető öntözőrendszerrel szerelik fel, így folyamatos a víz és a tápanyag kijuttatása a gyökérzónába. A feketefólia által

³ ASTA: American Spice Trade Association, az összes mért színezéktartalom meghatározása (Hovorkáné [2007], 24.)

⁴ Legmodernebb technológiával felszerelt vetőgépek, amelyeken állítható a sor és a tőtávolság.

kialakuló mikroklíma pedig nagyon kedvező a növény számára. Előnye, hogy nagyobb mennyiségű tápanyagot és sokkal egyenletesebben lehet kijuttatni.

A hidegfóliás hajtás során kordonokat használnak fel a növények elkülönítésére. A termesztés során szintén csepegtető rendszert alkalmaznak. A magas víz és tápanyag utánpótlás következtében az intenzívebben fejlődő növények hamarabb értékesíthetők. Legnagyobb előnye a szabadföldi termesztéssel szemben, hogy előre eltervezhetőek a munkafolyamatok és az őrlemény feldolgozás széthúzható, továbbá a kevesebb növény védőszer alkalmazása miatt élelmiszerbiztonsági kockázata a termékeknek lényegesen kisebb. A fólia alatt ráadásul nem veszélyezteti a növényeket a baktériumos hervadás, amely az egyik legnagyobb veszélyt jelentő betegség, de a kórokozói az esőcseppekkel verődnek fel a fűszerpaprika növényekre a talajból, így csak a szabad földön termesztettekre jelent kockázatot (Kosztolányi [2007]).

2.4) A fűszerpaprika-őrlemény előállítása, minőségbiztosítása

A fűszerpaprika őrleménnyé való feldolgozása egy hosszabb munkafolyamat eredménye, amelyet Hovorkáné Horváth Zsuzsa (2007) tizenkét lépésben foglalt össze doktori értekezésében. Az első feladat a termény betakarítása után az utóérlelés, amely a feldolgozás előtt a növény pirossá érését jelenti. Ebben a szakaszban a paprika egész klorofiltartalma átalakul piros színezékké, és ekkor stabilizálódnak a fűszerpaprika szempontjából meghatározó karotinoidok és aromaanyagok. Az utóérlelés történhet fűzéses, zsákhálós, ládás, raschel-zsákos, ömlesztett prizmás és szárítópadozaton történő szikkasztásos tárolással. (Márkus, Kapitány [2001]).

A második lépés a nyersanyag-előkészítés, amit a szárítás és a csíráatlanítás követ. A nyersanyag-előkészítésen a paprika megtisztítását értjük a romlott illetve szennyezett részekről. Szárítás során a paprika nedvességtartalmát 6-8%-ra csökkentik, amelyhez meleg levegőt alkalmaznak, így könnyen őrölhetővé válik a fűszerpaprika. A csíráatlanítás célja, hogy a növény mikrobiológiai értékei megfeleljenek az előírásoknak, s amelyet modern technológiai berendezésekkel végeznek el. Hazánkban a nagynyomású gőzt hasznosító sterilizáló berendezések terjedtek el.

A következő két lépés az őrlés és a pirosítás. Az őrlés történhet kalapácsos darálóval (általában kis- és nagyüzemekben), hengerszék illetve malom segítségével. A jelenlegi nagyüzemi gyakorlatban darálót használnak, amely után az őrlemény több kapcsolt kőpáron⁵ halad át. Az őrlés után következik a pirosítás, amely során a paprikát metsző élel nem rendelkező kőjáratra vezetik, és már csak alig történik aprítás, azonban a súrlódás miatt az őrlemény akár 45 C-re is felmelegedhet, s a magas hő hatására pedig a paprikaolaj feloldja a színezőanyagokat. A két művelet között történik a kondicionálás, amely az őrlemény nedvességtartalmának beállítását jelenti.

A kész őrleményt mindezek után átszitálják, meghatározzák a minőségi jellemzőit (laboratóriumi és érzékszervi vizsgálatokkal) és így a malmi őrlemény lépésig jutnak el. A malmi őrleménynek meghatározzák a keverési arányát a gyártandó terméknek megfelelően, majd elvégzik (ha szükséges) a keverést, és így érik el a tizenkettedik és egyben utolsó lépcsőfokot a feldolgozásban, ami nem más, mint a kész őrlemény.

A fűszerpaprika-őrleményeknek a minőségi előírásait az európai uniós követelmények határozzák meg, amelyek a Magyar Élelmiszerkönyvben 2-8720 irányelvek alatt találhatók meg. A nyers fűszerpaprikára pedig külön követelmények vannak érvényben. Az előírások és követelmények valamennyi őrlemény- előállító és –forgalmazó számára kötelező jellegűek. Általános minőségi követelményekként figyelembe kell venni, hogy az őrlemény nem tartalmazhat idegen eredetű színezékeket illetve állati maradványokat. A fűszerpaprika-őrleményeket érzékszervi és kémiai illetve fűszerező hatásuk miatt Magyarországon 4 minőségi csoportba szokták sorolni, amelyek a következők (Laczkó [2004]):

- különleges: ahogy elnevezése is utal rá, ez a legjobb minőségű, tűzpiros, homogén, fűszeres illatú őrlemény (legmagasabb árkategóriájú is egyben)
- csemege: világosabb piros színű, szintén nagyon jó minőségű őrlemény, háziasszonyok által igen kedvelt fajta
- édesnemes: világosabb piros fajta, az egyik legelterjedtebb
- rózsza: fakó piros, a leggyengébb minőségű őrlemény

⁵ Két korong alakú hatalmas kőből készült malom.

2.5) A fűszerpaprika felhasználási területei

A fűszerpaprika jelentősége messze túlmutat a pusztán csak fűszerként való hasznosításán, hála magas kapszaicin⁶-tartalmának és a benne rejlő rengeteg vitaminnak. Természetesen elsősorban az élelmiszeripar használja fel fűszerező hatása miatt. Nemcsak tiszta őrlemény formájában forgalmazzák a fűszerpaprikát, hanem mára már több fűszerkeverék alapja, illetve készítenek belőle paprikakrémeket illetve szószokat, továbbá különböző húsételeket ízesítenek vele (szalámi, pástétomok). Magyarországon szinte minden háztartásban megtalálható a fűszerpaprika, mint alapvető hozzávalója ízletes magyaros ételeinknek, mint amilyen a gulyásleves vagy a pörkölt. Gasztronómiai felhasználásához sorolandó még a paprikapálinka készítése is.

A fűszerpaprika gyógyhatásának a felfedezésében az első lépést Hőgyes Endre tette meg 1878-ban azzal, hogy kimutatta a kapszaicint a növényben, amely a csípősségét adja, és felfedezte annak nyál- és gyomornedv-elválasztást serkentő hatását. Emellett megakadályozza a porckopást így sportkrémeknek is elterjedt alapanyaga, továbbá a kapszaicin endorfint is szabadít fel a szervezetben. Ami azonban még ezeknél is fontosabb tulajdonsága, az az, hogy tágítja az ereket és rugalmassá teszi az érfalat, ezúton segít a vérnyomást ideális szinten tartani, ráadásul még baktériumölő hatással is rendelkezik. Fontos kiemelni továbbá Szent Györgyi Albert egyedülálló felfedezését, a C-vitamin kimutatását, amely magas koncentrációban megtalálható a paprikában is. A fűszerpaprika C-vitaminon kívül tartalmaz még vasat, kalciumot, foszfort, béta-karotint, foszfort és B-vitaminokat is. (Pap [2011]).

A fűszerpaprikát egészségre gyakorolt kedvező hatásai miatt hatékonyan alkalmazza a gyógyszeriparon kívül a kozmetikai ipar is. Főként vérkeringést serkentő hatásait hasznosítják, készítenek belőle például masszáz- és narancsbőr elleni krémeket.

⁶ A fűszerpaprika csípősségét okozó vegyület.

3) A magyar fűszerpaprika ágazat

3.1) A magyarországi fűszerpaprika-termesztés kialakulása

A paprika (*Capsicum*) zöldségnövény nem tartozik a világ legnagyobb területen termesztett zöldségei közé, Magyarországon azonban nagyobb jelentőségű, mint világviszonylatban. A XX. század közepére tehető a két fő fajta, az étkezési- és a fűszerpaprika-termesztésének az elkülönülése (Hodossi et. al [2012]). A fűszerpaprika elterjedését hazánkban és a termesztéséhez kapcsolódó fontosabb évszámokhoz köthető eseményeket többek között Szenes Endréné (1996) foglalta össze könyvében igen áttekinthetően.

Szenes (1996) szerint Magyarországon a törökök által megismertetett fűszerpaprikát a XVIII. századtól már szinte az egész országban használták fűszernövényként. Feldolgozásáról először Csapó József 1775-ben keletkezett írásában tesz említést. Igaz, hogy házi fűszerként általánosan elterjedt hazánkban az őrölt paprika alkalmazása, azonban a déli-területeken honosodott meg az ipari termesztése az ottani kedvező klimatikus viszonyoknak köszönhetően. Legelőször Szegeden honosodott meg a fűszerpaprika-termesztése, már 1839-ben működött paprikamalom a városban, a feldolgozás kis- és középüzemei azonban csak a XX. század elején jöttek létre nem csak Szegeden, hanem egész sor környező településen még a Vajdaságig átnyúlóan is. Másik nagy hagyományosan fűszerpaprika termelő várossá Kalocsa vált, amely körül szintén nagy vonzáskörzete alakult ki a közeli piros paprikát termesztő településekből.

A két nagyobb város, Szeged és Kalocsa történelmi körzeteinek köszönhető a fűszerpaprika-termesztés tényleges elterjedése hazánkban, a települések máig megőrizték vezető befolyásukat az ágazatban. 1895-ös adatok szerint Szegeden körülbelül 3000 család termesztett 117 hektár nagyságú területen 1500-2000 tonna mennyiségű fűszerpaprikát. 1896-ból származó írások pedig arról számolnak be, hogy Fajszon (Kalocsa terméskörzete) még több paprika termelt, mint Szegeden. (Hodossi et. al [2012]).

A XX. század eleje a szabad iparüzés időszaka volt, amelyet a tőkés gazdaságok versenye és az állami szabályozások hiánya jellemzett. Az 1910-es évek végén már jelentkezett az igény a forgalom irányítására, 1922-től pedig állami ellenőrzés keretében szabaddá vált a fűszerpaprika forgalmazása. 1934-ben Magyarország vezetése kormányrendeletben ismerte el zárt termesztési körzeteknek a történelmileg kialakult hagyományos fűszerpaprikát termesztő

területeket, amelyek a következők voltak: Kalocsa környéki tájkörzet: Kalocsa, Fajsz, Bátya, Miske, Dusnok, Géderlak, a Duna áttellenes oldalán Bogyzsló, Fadd; Szeged környéki tájkörzet: Kiskundorozsma, Csengele, Ásotthalom, Röske. Ezek voltak a belső termesztési körzetek, amelyeket körülvettek a mai Bács-Kiskun, Csongrád, Tolna megye területén lévő települések, mint külső termesztési körzet. 1949-től koncentrálták a feldolgozást, a Szeged környéki 85 köpárból és a kalocsai tájkörzetben lévő 99 köpárból létrehozták a Szegedi illetve Kalocsai Paprikafeldolgozó Vállalatokat. Továbbá megalakult a Fűszerpaprika- Termeltető és Feldolgozó Nemzeti Vállalat.

A kollektivizálás időszaka alatt, amikor létrehozták a nagy termelőszövetkezeteket országszerte, több problémával is meg kellett küzdenie a fűszerpaprika ágazatnak. Egyrészt a termesztése nagymértékben kézimunkát kíván, amelyet a szövetkezetekben elvárt intenzív termeléshez felhasznált gépesítéssel akarták felváltani. Továbbá a csakis a maximálisan elérhető termésmennyiséget előtérbe helyező termelési politika, és a hozzá nem értő emberi tevékenység mellett igen nehéz volt megőrizni a termelt fűszerpaprika minőségi színvonalát. Azokban a szövetkezetekben, ahol felismerték és vállalták a kézi munkát a kollektivizálás után is, megmaradt a fűszerpaprika-termesztés. Idő közben az állam megszüntette a zárt termelési körzeteket és a termelési körzetek kiszélesedtek. Lehetőség nyílt a háztáji-kiskerti tevékenységre, elszaporodtak a kisüzemi örlemény-előállítók.

Az 1970-es 80-as években egyre nőtt a fűszerpaprika-termesztéssel foglalkozók száma, mellyel párhuzamosan nőtt a kivitelre szánt mennyiség. Az évszázad végére egy igazán jövedelmező ágazattá nőtte ki magát, mely a hagyományokra építkezett, és biztos megélhetést nyújtott több ezer család számára. A legnagyobb termelési volument az 1970-es években érte el, amikor 13 000 hektáron termesztették az országban, és volt olyan év, hogy több mint 8000 tonna került exportra (Laczkó [2004]). Magyarország méltán híres ismertetőjegyévé vált a kiváló fűszerpaprika, és országunk a világ tíz legnagyobb fűszerpaprika-termelőjének egyike volt (Hodossi et al [2012]).

Egészen a 2000-es évek elejéig egy fejlődő sikerágazatról beszélhetünk a fűszerpaprika kapcsán, igaz addig is felmerültek kisebb-nagyobb problémák a termesztésben és az értékesítésben (hamisítási botrányok, nagymértékű termésátlag visszaesések). Mára azonban igen nagymértékben megfogytakozott mind az ágazatban dolgozók, mind a termőterületek száma. Több oka is van a fűszerpaprika-termesztés hanyatlásának. Egyrészt az egész mezőgazdasági szektorban csökkent a dolgozók száma, a fűszerpaprika-termesztés ráadásul

egy igen erősen kézimunkát is igénylő munkafolyamat, amely nem túl vonzó a mai termelők számára. Másrészt a sorozatos fűszerpaprika-hamisítások és az elmúlt évtized egyik legnagyobb európai élelmiszerbotránya, a 2004-es aflatoxin botrány⁷ a magyar fűszerpaprika körül jelentős piacvesztést okoztak. Továbbá hazánknak a 2004-től kezdődő európai uniós taggá válása hazánknak szintén nem volt egy kedvező fordulat, ugyanis eltörölték a fűszerpaprika behozatalra vonatkozó védővámot. A termőterületek és velük együtt a betakarított termésmennyiség drasztikusan lecsökkentek napjainkra, a termelőkörzetek eltolódtak.

3.2) A fűszerpaprika termesztő körzetei:

1. táblázat

Magyarországi fűszerpaprika betakarított termésmennyisége

Területi egység	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Közép-Magyarország	391	847	650	701	412	834	384	551	379	364	139
Közép-Dunántúl	342	180	269	217	248	169	155	170	317	290	243
Nyugat-Dunántúl	47	57	40	26	25	55	20	112	64	44	8
Dél-Dunántúl	1 372	1 334	1 423	1 152	1 346	1 152	786	660	391	776	668
Észak-Magyarország	357	303	491	266	255	10	9	141	160	208	151
Észak-Alföld	5 636	6 371	4 805	5 121	7 226	7 226	3 218	1 890	1 895	3 028	2 330
Dél-Alföld	31 824	50 645	49 381	29 611	42 865	39 937	28 061	10 247	8 909	15 272	10 921
Ország összesen	39 969	59 737	57 059	37 094	52 377	49 383	32 633	13 771	12 115	19 982	14 460

Forrás: saját szerkesztés KSH adatok alapján

Az 1. táblázat összefoglalja, hogy 2000 és 2010 között Magyarországon hol és milyen arányban termesztettek fűszerpaprikát az egyes régiókban. Továbbá az adatokból leolvashatjuk, hogy hol vannak a fő termesztő körzetek, illetve hogy hogyan alakult a termelés aránya 2000-től egészen 2010-ig.

A Közép-Dunántúlon és főleg a Nyugat-Dunántúlon szinte elhanyagolható mennyiségű fűszerpaprikát termelték a vizsgált tíz év során. Ezen régiókban nem megfelelőek sem a klimatikus viszonyok, sem a termőtalaj a fűszerpaprika-termesztéséhez.

⁷ Későbbiekben egy külön alfejezetben részletesen kifejtem az aflatoxin botrány hatásait.

Észak- és Közép-Magyarországon szintén nem túl jelentős a betakarított fűszernövény mennyisége e periódusban. Észak-Magyarország adatait vizsgálva azonban megfigyelhetjük, hogy 2004-ig nagyjából 300 tonna körüli átlaggal alakulnak az egyes évek termelésmutatói, azonban 2005-től drasztikus csökkenés következett be, 2006-ban a 9 tonnát sem érte el a megtermelt mennyiség. A közép-magyarországi régióban ennyire nem volt súlyos a helyzet, igaz ott is egy csökkenő tendencia mutatkozik a vizsgált tíz év során, de a 2010-es évet kivéve minden évben több mint 300 tonnát takaríthattak be a területen.

Egészen más a helyzet a Dél-Dunántúlon és az Alföldön. A legnagyobb betakarított mennyiséggel nem meglepően a dél-alföldi régió rendelkezik, egyes években akár tízszer annyit termést takaríthattak be, mint az északi területeken. Köszönhető ez a régióban megtalálható két hagyományos termesztési múlttal rendelkező város Szeged és Kalocsa szaktudásának és annak, hogy az ország ezen részében a legmegfelelőbbek az éghajlati körülmények és a termőtalaj az eredményes fűszerpaprika-termesztéshez. A vizsgált időszakban a régió 2002-ben rendelkezett a legnagyobb termelt mennyiséggel, majdnem 50 000 tonnát termeltek meg, melynek nagy része exportra került, hiszen még a 2004-es aflatoxin botrány előtti évről van szó.

Második helyen az észak-alföldi régió áll, amely ugyancsak elég magas termésátlagot mondhat magáénak a többi régióhoz képest. A régióban kialakultak úgynevezett fűszerpaprika mikro körzetek, mint harmadik termőtáj a szegedi és kalocsai után, Nagyrév, Tiszaföldvár, Mezőhék és Kondoros településeken (Hodossi et al [2012]). A harmadik legjelentősebb régió hazánkban a fűszerpaprika-termesztés szempontjából a Dél-Dunántúl. Területén hasonlóan jók az éghajlati viszonyok, mint az Alföldön, bár a napsütéses órák száma alacsonyabb, így a megtermelt fűszerpaprika sem olyan jó minőségű. A régióhoz tartozó megyék közül Tolna megyében volt számottevő a termés mennyisége.

Összességében elmondhatjuk, hogy mindegyik régióban csökkent a fűszerpaprika-termesztése 2000-től 2010-ig. Az évezred első három évében még mindegyik régióban, kivéve a nyugat-dunántúlit, számottevő termésmennyiségről beszélhetünk. A 2002-es és 2003-as évek messze meghaladták az évtized átlagos termelését, egy termelési csúcsidezakra utalnak a számadatok. A 2004-es év után azonban visszafordíthatatlanná vált a betakarított termésmennyiség csökkenése, még a legjelentősebb dél-alföldi régió éves adatai is évről-évre csökkentek.

3.3) A fűszerpaprika-termesztése és felhasználása

2.táblázat

A fűszerpaprika-termesztése és felhasználása (2004-2010)

Év	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Betakarított terület, hektár	5245	5649	4389	2243	1535	1974	1609
Betakarított összes termés, t	52377	49383	32633	13771	12121	19982	14460
Termésátlag, kg/hektár	9190	7950	7240	5760	7430	7870	8650
Felvásárlási átlagár, Ft/kg	73,2	60,9	61,4	81,4	97,3	97	96,9
Behozatal, t	2082	810	1567	1710	2647	2104	1506
Kivitel, t	3442	2026	2768	2887	2670	2218	2388

Forrás: KSH, Korbász Margit saját szerkesztés

Az 1970-es években még több mint 10 000 hektáron folyt a fűszerpaprika-termesztése. A 2. táblázat adatai jól kimutatják, hogy nemcsak az előbbieken vizsgált betakarított termésmennyiség, hanem a fűszerpaprika-termesztő területek nagysága is drasztikusan lecsökkent. 2010-ben mindössze 1609 hektár volt a betakarított terület. Ahol egykor jó minőségű fűszerpaprikát termesztettek, mára több helyen más zöldségnövényekkel kezdték el bevetni a földterületet (hagyma, paradicsom), amelytől nagyobb hasznot remélnek a termelők. (KSH).

A termésátlagok között az egyes években azért nem látszanak akkora különbségek, mint a betakarított terület és termésmennyiség között, mert éppen ez a kettő adatsor határozza meg az alakulását, és mindkettő csökkenő tendenciát mutat. A termésátlag mutatószámai is csökkenő tendenciát mutatnak a 2004-es év után.

A 2004-től 2010-ig vizsgált felvásárlási árak nagyon eltérőek az egyes években. Az átlagár nem csak a betakarított területtől és mennyiségtől függ, hanem többek között a termék minőségétől, a termelők helyzetétől, az adott év termékcsoporthoz tartozó árainak alakulásától is. Igaz, hogy a 2004-es nagy fűszerpaprika botrány után értelemszerűen csökkentek a felvásárlási árak, mert hatására csökkentek a piacok és az emberek bizalma, és a termelők kénytelenek voltak a korábbi áron alul túladni őrölt paprikájukon. 2007-ben azonban sikerült egy magasabb szintre helyezni újra helyezni a fűszerpaprika árát, azonban nem szabad elfeledkeznünk az infláció mértékéről sem.

2008-ban jelentős betakarított termésmennyiség visszaesést állapíthatunk meg, amely kihatott az árakra is, ebben az esetben nem feltétlenül csak a kiváló minőség okozhatta a magas felvásárlói árat, hanem az elegendő termésmennyiség hiánya is. Míg az 1980-as és 90-es években szinte egyáltalán nem szorult importra az ország fűszerpaprikából, addig 2004-ben kritikusan megnőtt az értéke. Ez a nagy változás a behozatalban, nemcsak a termelés visszaesésének köszönhető, hanem a már említett uniós védővám eltörlésének és a fűszerpaprika botrány után a magyar örleményeknek a polcokról való ideiglenes lekerüléséről is.

Magyarország exportja is jelentős mértékben visszaesett a 2000-es évek elejéhez képest, ezért a 2004-es évhez, mint bázisévhez viszonyítva nagymértékben csökkent az értéke. 2010-ben már alig több mint 2000 tonnát exportáltunk.

Az import és export alakulását, valamint külkereskedelmi partnereinket a 4. fejezetben fogom részletesebben kifejteni.

3.4) A legnagyobb fűszerpaprika gyártó és forgalmazó vállalatok hazánkban

A hazai termesztő körzetek a Duna és a Tisza öntéstalaján alakultak ki, a legnagyobb termőterületek a már említett Szeged és Kalocsa környékiek. Harmadik termesztő körzetként pedig a Szolnoktól délre eső területeket emlegetik. „A termesztő körzetekben a nagygazdaságok és a feldolgozók integrálják a kistermelőket, és meghatározott díjazás ellenében, szolgáltatások (bérmunka) formájában biztosítják a termesztés technikai hátterét” (Deme-Herédi [2010]).

Magyarországon több tucat cég foglalkozik fűszerpaprika gyártással, forgalmazással illetve csomagolással. Kiemelendő közülük a hagyományos termesztő körzethez tartozó és egyben legrégebbi és leghíresebb gyártók, a Szegedi Paprika Zrt. és a Kalocsai Fűszerpaprika Zrt.

3.4.1) A Szegedi Paprika Zrt.



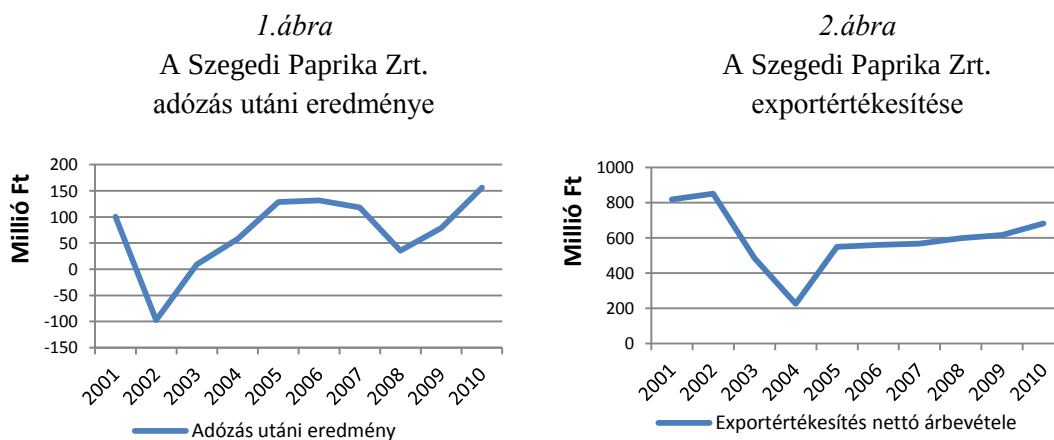
A Szegedi Paprika Zrt.⁸ hagyományos tevékenységéről, a fűszerpaprika gyártásáról és forgalmazásáról, az információkat a cég hivatalos honlapjáról gyűjtöttem össze. A XIX. században nőtt az igény a kiváló szegedi fűszerpaprika iránt, amely a Tisza úgynevezett áradmányos földjén és a sok napsütésnek köszönhetően bőven és jól terem. Híre elterjedt külföldön is, a Pálffy testvérek termékéből közvetlenül szállítottak a bécsi udvarba Ferenc József császárnak. Kotányiék pedig külön paprikaőrlő üzemet is építettek a Habsburg fővárosba, hogy frissen őrölt piros paprikával szolgálhassanak az osztrákoknak. Ekkora már Ausztrián és a határos országokon kívül Németországba és egyes balti államokba is eljutott a szegedi fűszerpaprika. Továbbá a magyar kivándorlóknak köszönhetően tengerentúlon is megismerték a szegedi paprikát. Az USA-ban a legkeresettebb fűszerpaprika a koronapaprika volt, amit Kuczor Mihály Pál, egy emigráns magyar forgalmazott.

Az immáron jelentős hagyományokkal és felvevőpiaccal rendelkező szegedi termőtájon alakult meg a Szegedi Paprika Zrt, egész pontosan a Szegedi Paprika Fűszer- és Konzervgyártó Zrt, hagyományos tevékenysége a fűszerpaprika gyártása és forgalmazása mind a mai napig. A legmodernebb technológiákat alkalmazzák, malmuk a legkorszerűbb köves malommal van felszerelve. Az 50g-os kiszereléstől egészen az 1 kg-ig forgalmaznak fűszerpaprikát a fogyasztóknak, és zsákosan is. Kínálatukban tradicionális márkaterméként hirdetve, a legjobb minőségűtől a leggyengébb rózsáig mindegyik fajta megtalálható. Konzervtermékeik pedig főleg húsalapanyagúak és a magyaros házas ízeket idézik, illeszkedve a cég profiljához. Ezen kívül előállítanak még fűszerkeveréket, amely 1999-ben elnyerte a Kiváló Magyar Élelmiszer Díjat, és amelynek egyik legfőbb komponense a fűszerpaprika. A vállalat termékeinek minőségét az IFS szabvány és a HACCP előírásokat betartva, az ISO 22 000:2005 "Élelmiszer-biztonság irányítási rendszerrel" garantált integrált rendszerrel biztosítja.

A Szegedi Paprika Zrt. ma Magyarország egyik legjelentősebb élelmiszeripari cége, amely folyamatos piackutatásokkal és termékfejlesztésekkel tartja szem előtt a fogyasztók elégedettségét. Termékeik megtalálhatóak a legtöbb supermarketben és a Pick márkáruházakban. Továbbá a Pick szalámival együttműködve létrehozták a Paprika

⁸ <http://www.szegedipaprika.hu/magyar/frame>

Múzeumot is, ahol az érdeklődők, nyomon követhetik a több száz éves múlttal rendelkező fűszerpaprika-termesztés és feldolgozás hagyományait.



Forrás: Saját szerkesztés a KIM céginformációs adatbázisa alapján

Az 1. és 2. ábra a Szegedi Paprika Zrt. adózás utáni eredményét illetve értékesítésének nettó árbevételét ábrázolják, az adatokat a Közigazgatási és Igazságügyi Minisztérium elektronikus céginformációs beszámolójából gyűjtöttem ki. A cég exportértékesítésének trendvonaláról jól leolvasható, hogy 2002-ig igen nagy értékben történt külföldre értékesítés (majdnem 900 millió Ft). 2004-ben egy igen nagymértékű csökkenés történt a kivitel értékében, több mint harmadával esett vissza. Még a 2005-ös és 2006-os években is sokkal alacsonyabbak voltak az értékek, mint a 2002-es évben. Azonban a 2010-es évek felé haladva egyre magasabb értékeket láthatunk, amely igen biztató a cég szempontjából. Az adózás utáni eredményeknek a grafikonja kimutatja, hogy a 2002-2003-as éveket kivéve nyereségesen zárta a cég az egyes tárgy éveit, a 2009-es és 2010-es években pedig igen magas eredményekkel zárt a Zrt.

3.4.2) A Kalocsai Fűszerpaprika Zrt.



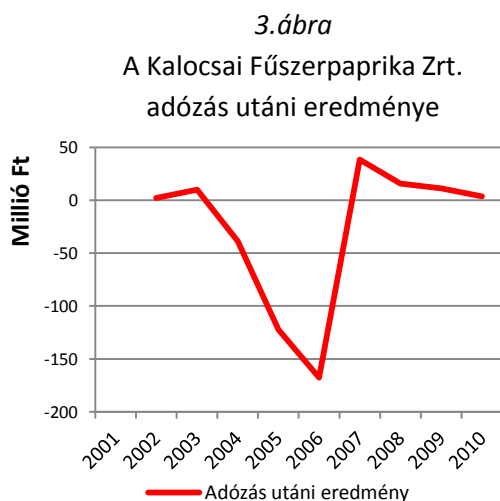
A kalocsai termesztő körzet is igen nagy hagyományokkal rendelkezik. A szegedihez hasonlóan több száz éves múltra nyúlik vissza a fűszerpaprika-termesztésének hagyománya. A Kalocsai Fűszerpaprika Zrt.⁹ működésének történetét a cég hivatalos honlapjáról gyűjtöttem össze.

⁹ <http://www.paprikart.hu/>

A Kalocsakörnyéki Agráripari Egyesülés már 1977-ben megalakult, a mostani Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. jogelődjeként. 1990-től pedig már részvénytársaságként működött. Az 1997-es privatizáció óta 100%-ig magyar tulajdonú cég. A vállalat központi terepe az úgynevezett Paprika Gyár Kalocsán, további telephelyei még Miske és Dunapataj települések.

A Szegedi Paprika Zrt.-hez hasonlóan nem kizárólag paprika őrleménnyel foglalkozik a cég, hanem más élelmiszerek forgalmazásával is. Működésének legnagyobb hányadát természetesen azért a cég nevét is adó fűszerpaprika termeltetése és forgalmazása teszi ki, mintegy 80%-ban. A maradék 20%-ot a konzervek (főleg savanyúság és gyümölcs), valamint saját fűszerkeverékek és ételízesítők forgalmazása teszik ki. Továbbá vetőmagot is előállítanak, a folyamatos utánpótlást biztosítva termelő partnereiknek.

A Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. is nagy hangsúlyt fektet a hagyományokra és „múzeumi tevékenység, kulturális örökség védelme” címszavak alatt a Paprika Házban tehetnek betekintést a fűszerpaprika történelmébe és termesztéstechnológiájába az érdeklődők. A Zrt. különlegessége, hogy létrehozott Kalocsai Szent István Paprika Lovagrend néven egy saját lovagrendet, a fűszerpaprika kulturális örökség pozícióját hangsúlyozva.



Forrás: Saját szerkesztés a KIM céginformációs adatbázisa alapján

A 3. és a 4. ábrákon a Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. adózás utáni eredményét illetve értékesítésének nettó árbevételét ábrázolják, amelyeknek az adatai szintén a Közigazgatási És Igazságügyi Minisztérium elektronikus céginformációs beszámolójából származnak. Az adatok időszaka ebben az esetben 2002-től 2010-ig tart. A cég export értékesítésének az értéke 2003-ban volt a legmagasabb, az azt követő években pedig jelentős mértékben visszaesett.

2009-től kezdődően azonban a Szegedi Paprika Zrt.-hez hasonlóan újra egy magasabb szintre lépett a kivitel értéke. Az adózás utáni eredmény alapján 2004-től 2007-ig veszteséges volt a cég. 2007-től kezdődően azonban egy magasabb szinten látszik stabilizálódni a Zrt. eredménye.

3.5) A fűszerpaprika eredetvédelme



A magyar fűszerpaprikának a különlegességét és hungaricum voltának hitelességét az Európai Unió is elismerte. Az Európai Bizottság 2010. novemberi döntése alapján a Szegedi fűszerpaprikát bejegyezték az „oltalom alatt álló eredet-megjelölés” címkével ellátható termékek közé, egy olyan nívós klubnak vált a tagjává, amelynek világhírű képviselői többek között például a genovai bazsalikom Olaszországból, vagy a spanyol herbón-i zöldpaprika. A Bizottság honlapján az eredet megjelöléssel olyan termékek láthatóak el, amelynek jellemzői kizárólag vagy elsősorban az előállítási tájörzetnek és a helyi termelők szaktudásának köszönhetőek. A termék előállítását, feldolgozását és előkészítésének minden egyes munkafolyamatát egy adott földrajzi területen, és csakis meghatározott módszerekkel lehet elvégezni. A Szegedi fűszerpaprikán kívül Magyarországnak még számos más terméke is részesült ebben a kitüntetésben, mint a szegedi szalámi illetve téliszalámi, az alföldi kamillavirágzat, a hajdúsági torna, és a makói vöröshagyma.

A Szegedi fűszerpaprika esetén a termék pontos elnevezése: „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika”, termékleírása alapján a szegedi tájörzetben megtermelt, államilag elismert fajtájú vetőmagból származó növény. Jellemző ízét és aromáját a szegedi tájörzetben termelt csípős és csípősségmentes fajtáknak, valamint a tájörzet hagyományait is magába foglaló termesztés-technológiának és minőségbiztosításnak köszönheti. A szegedi tájörzethez a földrajzi terület meghatározás alapján, Csongrád megye 61 települése, 26 békés megyei település, és egyetlen egy bács-kiskuni település (Csólyospálos) hagyományosan fűszerpaprikát termesztő helység tartozik. Összesen 19 pontosan meghatározott fajtát használhatnak fel a termelésben, amelyek között egyaránt megtalálhatunk csípős és nem csípős fajtákat is. Szigorúan meg van szabva továbbá, hogy a kiválasztott fajtákat milyen módszerrel kell termesztetni és feldolgozni. Külön rendelkezik az unió a termesztés minden

egyes pontjáról, a talaj előkészítéséről, a palántanevelésről, a kiültetés módjáról, az öntözésről és az utóérlelésről, a szárításról, és természetesen a tárolásról is.

Mindezekén túl megszabja a termék kiszerelését is. A csomagolásnak is a tájörzetben kell történnie. Az eredetvédelmet benyújtó konzorciumnak kell gondoskodnia az egyik legfontosabb kritériumról, hogy a termék a nyersanyagtól egészen a kész örleményig nyomon követhető legyen. A nyomon követhetőséghez a termelők és feldolgozók regisztrációja szükséges, igazolva tájörzetben végző tevékenységüket, akiknek termékeiken fel kell tüntetniük a minőség megörzési dátumokat, gyártási tételszámokat, és a konzorcium által kiadott számozott címkéket (T.A. [2010]). Az előírások és szabályrendszerek pontos betartásának érdekében a Mezögazdasági Szakigazgatási Hivatal illetékes szervei, az Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság és a területileg illetékes Megyei Szakigazgatási Hivatalai végzik az ellenörzéseket, továbbá a konzorcium is segíti a munkájukat.

A kalocsai fűszerpaprika termesztek is törekszenek az uniós oltalom megszerzésére, konzorciumuk kérelme közzé is van téve az Európai Bizottság adatbázisában. A kérelem alapján a termék megnevezése: Kalocsai fűszerpaprika-örlemény. Az előállításához felhasznált nyersanyag a kalocsai tájörzetből származó államilag elismert fajtájú fémzárolt vetőmagból termesztett fűszerpaprika növény megszáritott terméséből készülő örlemény. Aromáját és színét a tájörzet egyedülálló termesztésének és minőségbiztosításának köszönheti a szegedihez hasonlóan. A földrajzi terület meghatározása alapján a kalocsai termesztek körzetbe Bács-Kiskun megyéből több mint 100, Baranya és Csongrád megyéből egy-egy, Fejér megyéből 4, Jász-Nagykun-Szolnok megyéből 26, és 35 tolna megyei település tartozik, mint hagyományosan fűszerpaprika-termesztéssel foglalkozó helység.

Az eredetvédelemre vonatkozó 2006-ban megújult európai uniós szabályozás legfőbb célja, hogy a bizonyos földrajzi eredethez köthető termékeket jól megkülönböztethetővé tegye. A közösségi szimbólum használatával ilyen módon piaci előnyt biztosítanak ezeknek a termékeknek, hangsúlyozva egyedülállóságukat és jobb minőségüket (VM [2010]).

3.6) Fűszerpaprika- kutatás és fejlesztés

Az XX. század elejére az egyre növekvő mennyiségű fűszerpaprika export miatt elengedhetetlenné vált a folyamatos kutatás a termés jó minőségének biztosításához és a még nagyobb termésátlagok és újabb terméscsoportok eléréséhez. A kutatóállomás megalapulásának történetét a Fűszerpaprika Nonprofit Kft.¹⁰ néven közismertté váló kutató intézet honlapja alapján foglaltam össze.

Elsőként a kalocsai körzetben 1917-ben jött létre a Kalocsai Paprika és Vegykísérleti Állomás, és csak tíz évvel később, 1927-ben alapították meg szegedi párját Szegedi Paprika és Vegykísérleti Állomás néven. A két fő termelőkörzet kutatóinak elsődleges feladata a termékek minőségének ellenőrzése vegyileg, és minősítő okirattal való ellátása. Másrészt feladatkörükbe tartozott még a nemesítés és a termelők ellátása a nemesített vetőmagokkal. Továbbá szaktanácsadással és szakmai kiadványok összeállításával is foglalkoztak már akkoriban is.

A kalocsai és a szegedi kutató állomások 1971-ben összeolvadtak, és a Zöldségtermesztési Kutató Intézet Fűszerpaprika Kutató Állomásaként működtek tovább. 1997 decembere óta pedig önálló jogi intézményként Fűszerpaprika Kutató - Fejlesztő Kft néven végezte kutatási tevékenységét, 2000-ben pedig közhasznú társasággá alakították át. Jelenlegi nevén, Fűszerpaprika Kutató- Fejlesztő Nonprofit Közhasznú Korlátolt Felelősségű Társaság, rövidítve Fűszerpaprika Nonprofit Kft 2009 júliusától üzemel. A kutató intézet a mai napig követi elődintézményei munkásságát, továbbra is nagy hangsúlyt fektet a minőségellenőrzésre, a nemesítésre, a termelők vetőmagellátására és az oktatásra, továbbá a megfelelő termesztés-technológia kifejlesztésére. 1992-ben rezisztencia nemesítési program keretében baktérium rezisztens fűszerpaprikát sikerült előállítaniuk. Az intézet 17 konstans és 4 hibridfajta széles fajtaválasztékával szolgál a fűszerpaprika termesztőknek.

3.7) A forgalmazott fűszerpaprikák eredete

Az uralkodó szegedi és kalocsai fűszerpaprika gyártmányok mellett manapság a kereskedelmi üzletek polcain számos külföldi terméket lehet találni, illetve nagyon gyakori a magyar fűszerpaprika import őrleménnyel való összekevert változata. Az elmúlt évtizedben ötödére csökkent az ország fűszerpaprika-termesztése, a nagy termésmennyiség kiesésnek és a

¹⁰ <http://fuszertaprikakutato.hu/>

fűszerpaprika botrányoknak köszönhetően még a legnívósabb vállalatok is import termékkel kezdték pótolni veszteségeiket. Hiába sokkal jobb minőségűek és aromájúak a tisztán magyar származású őrleményből készült termékek, a külföldi illetve import fűszerpaprikákat sokan mégis előnyben részesítik az esetenként jóval alacsonyabb árú vagy erősebb színező hatású miatt.

4.) A fűszerpaprika versenyképessége

4.1) A versenyképesség elemzése

A termékek versenyképesség-elemzése bonyolult feladat, különösen, ha mezőgazdasági árucikkről van szó, mint jelen esetben a magyar fűszerpaprika. Az agrárszektorhoz tartozó élelmiszertermelés olyan különleges helyzetben van, hogy különböző mikro- és makroökonómiai vizsgálatok során sokkal több tényezőt kell figyelembe vennünk, mint más ágazatoknál. Gondolhatunk itt a szezonális okozta problémákra illetve a természet által okozta különböző sokkokra.

A szakirodalomban több konkrét fogalmat is találhatunk magára a verseny kifejezésre, a legáltalánosabb megfogalmazás közülük: „két vagy több szereplő egymással szembeni előnyszerzésre irányuló, adott szabályok közt zajló tevékenysége” (Chikán [2008]). A versenyképességre azonban nincsen egyetemesen elfogadott meghatározás. Karácsony Péter (2009) egyik tanulmányában megkísérelte összegyűjteni a versenyképességről született számtalan elméletet, amelyek szerint a versenyképesség magába foglalja a nemzetgazdaságok közötti kereskedelem alakulását, a komparatív előnyök megszerzését, az egyes országok értékesítési politikáját és piacra jutási lehetőségeit.

A különböző versenyképességet megközelítő koncepciók közül én a komparatív előnyök elemzését választottam a fűszerpaprika versenyképességének a vizsgálatához. A megnyilvánuló komparatív előnyök méréséhez több mutatószámot és indexet is segítségül hívtam, és részletes számításokat végeztem. Kutatásom során számításaimat Magyarország és az EU-27 tagállamai közötti kereskedelem 2001-2010-es adataival segítségével végeztem. Célom, hogy átfogó képet nyújtsak a magyarországi fűszerpaprika az EU-27 tagállamokkal

folytatott kereskedelmének az alakulásáról, versenyképességének a változásairól az elmúlt tíz év távlatában.

A fűszerpaprika magyarországi versenyképességének számadatokkal való alátámasztása előtt megvizsgáltam a hazai piros paprika piac legnagyobb külkereskedelmi partnereit az Európai Unióban és a tengerentúlon. Fontos változások mutathatóak ki az importőr országokkal végbemenő paprikakereskedelmünkben, mind piaci, mind exportrészesedési szempontból. Magyarország fűszerpaprika külkereskedelmének ingadozását okozó tényezők közül, a korábbiakban már vizsgált termőterület csökkenése és a termelt mennyiség visszaesése mellett az Európai Unióhoz való csatlakozással és a különböző fűszerpaprika botrányokkal magyarázom.

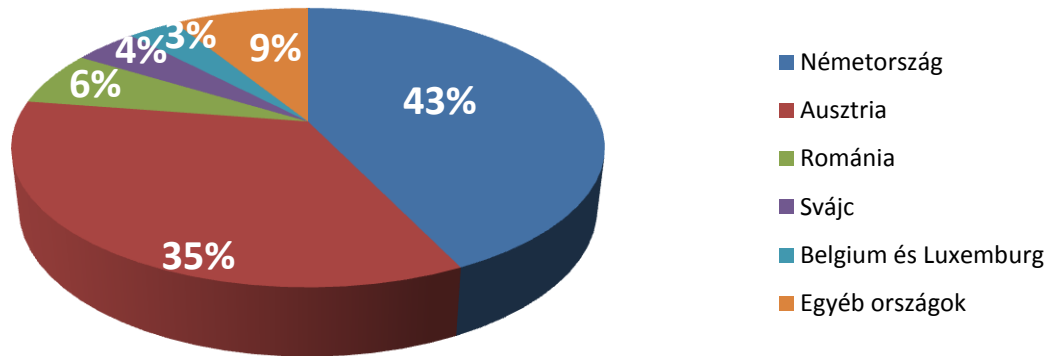
4.2) A magyar fűszerpaprika külkereskedelmi partnerei

A magyar fűszerpaprika nagyfokú elterjedését annak köszönheti, hogy hazánk kiemelkedő agroökológiai adottságokkal rendelkezik a termék termeléséhez, és a kiváló minőségű áru lehetővé tette a termék egyre szélesebb körben történő terjesztését. Továbbá a fűszerpaprika gazdasági jelentőségét az adja, hogy a nemzetközi piacon igazi hungaricumná vált (Laczkó [2004]).

Már az 1970-es években fontos exportcikkünké vált a piros paprika, ekkoriban a világ paprikaörleményének 20-25%-a hazánkból származott. Ez a magas részesedés a 90-es években már csak 15-16% volt, ez az 1983-1984 körüli igen gyenge termésnek is betudható. Az 1990-es években ráadásul egy újabb termelési visszaesés volt megfigyelhető, így problémák adódtak az értékesítésben. Ráadásul fokozódni kezdett más országokban az ugyan jobb festőszínt adó, ám sokkal gyengébb minőségű és zamatú fűszerpaprika-előállítás. Fő versenytársaink a tengerentúlon Chile, Brazília, Izrael, Marokkó és a Dél-Afrikai Köztársaság, Európában pedig talán a legnagyobb veszélyt jelentő spanyol fűszerpaprika. Spanyolország az Európai Közösség teljes jogú tagjaként sokkal kedvezőbb feltételekkel kereskedhetett az euro zónában, mint Magyarország. Hiába sokkal jobb minőségű a magyar fűszerpaprika bármelyik külföldi vetélytársánál, mégis nagyon nehezen tudja felvenni velük a versenyt, mert azok jelentősen olcsóbbak (Lakner-Sass [1997]).

5.ábra

Magyarország fűszerpaprika-exportja 2003



Forrás: Saját szerkesztés Eurostat alapján

Magyarország fűszerpaprika exportpartnereinek bemutatására és a velük való kereskedelem szemléltetésére készítettem egy külkereskedelmi adatokat tartalmazó kimutatást 2003-ra és 2010-re vonatkozóan, amelyeket két kördiagramban foglaltam össze. A számításaimat az EUROSTAT nyilvános statisztikai adatbázisa alapján készítettem el, külkereskedelmi adatokat felhasználva, CN8 mélységű részletes adatbázis DS_016890 adatkörben történő adatszűréssel. A szelektálás során Magyarország partnereinek olyan országokat választottam, nemcsak az Európai Unióból, amelyek kutatásaim során fontosnak bizonyultak, és amelyekhez rendelkezésre álltak adatok az adatbázisban.

A fűszerpaprika exportunk hagyományosan főként az Európai Unióba irányul. A 2003-as diagramon az első felvevő országaink között szerepelt a mai Ausztria, melynek oka visszavezethető egészen az Osztrák-Magyar Monarchiáig. A legnagyobb magyar fűszerpaprika importáló ország mindig is Németország volt, mely elismeri a magyar paprika páratlan minőségi, aromabeli és fűszerezési tulajdonságait (KF. Zrt.).

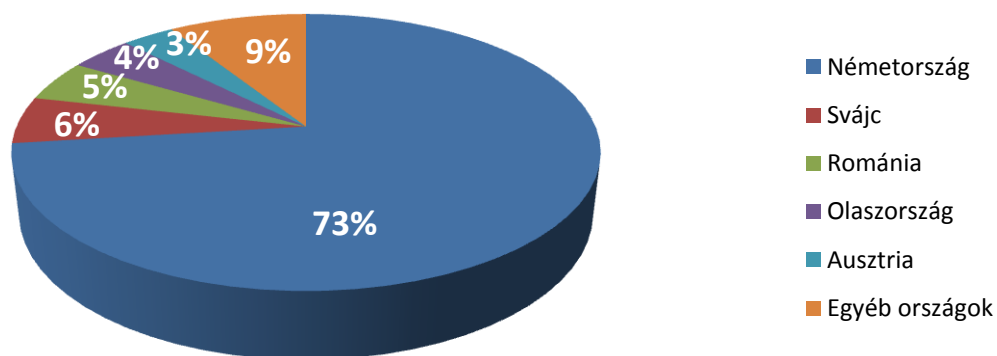
Az 1991-es Visegrádi Egyezmény, melynek tagjai Csehszlovákia, Lengyelország és hazánk, hatására az utóbbi két ország is jelentős élelmiszerexport partnerünké vált. Fűszerpaprika exportunk azonban egyik országba sem jelentős már napjainkban. A Közép-Európai Szabadkereskedelmi Megállapodás (CEFTA) 1994-es életbelépése után megélénkült Magyarország kereskedelme a közép- és dél-európai államokkal. (Hegedűsné-Poór). Ezen

régióbeli országok közül kiemelkedik Románia, mint a csatlakozás előtti időszakban harmadik legnagyobb magyar fűszerpaprika felvásárló. Németország 2003-as 43%-os és Ausztria 35%-os részesedéséhez képest Románia mindössze 6%-ot tesz ki fűszerpaprika kivitelünkéből. Még ennél is csekélyebb hányadot tesznek ki Svájc (4%) és a Benelux-államok (3%). Az egyéb országok között szerepelnek többek között tengerentúli országok, az USA, Ausztrália, Kanada, melyek az ezen országokba vándorló magyarok által kerültek kereskedelmi kapcsolatba hazánkkal, akik magukkal vitték a fűszerpaprikát a megszokott hazai ízek elérésére.

A 2010-es diagramom teljesen más felállást láthatunk, mint a 2003-as adatokkal készülön. Fűszerpaprika kivitelünk majdnem háromnegyede Németországba irányul, a második helyre lépett előre Svájc, harmadik helyen ugyanúgy Románia áll. Új országgént jelenik meg a jelentős importőrök között Olaszország. A legnagyobb változás fontos külkereskedelmi partnereinkkel kapcsolatban, hogy Ausztriába való szállításunk kevesebb, mint a tizedére esett vissza. Ezen változások a nem túl hosszú hét éves periódus alatt azért tudtak bekövetkezni, mert az Európai Unióhoz való 2004-es csatlakozásunk negatívan hatott hazánk egész külkereskedelmi egyenlegére. Manapság szinte minden ország számára elérhetővé váltak az olcsóbb külföldről behozott fűszerpaprikák. Németország, Svájc és Olaszország pontosan azért a legjelentősebb magyar fűszerpaprika importőrök, mert olyan helyzetben lévő országokról beszélünk, ahol az embereknek van pénzük és igényük a jobb minőséget megfizetni.

6. ábra

Magyarország fűszerpaprika-exportja 2010



Forrás: Saját szerkesztés Eurostat alapján

Exportpartnereink sora között bekövetkezett változások nemcsak a hazánknak kellemetlen kereskedelmi politikai helyzet változásainak és az árversenynek köszönhető, hanem a különféle, világszerte nagy port keverő úgynevezett fűszerpaprika botrányoknak is. A különféle hamisítások illetve mérgező anyagok felfedezése az örleményekben jelentős exportkieséseket jelentettek az egyes években, és a mai napig érezni a hatásukat a termelés drasztikus visszaesésében.

4.3) A fűszerpaprika botrányok

A fűszerpaprika kereskedelmét nagymértékben károsították a különböző hamisítók, akik nem törődtek a világpiacon kivívott hírnevével. Az első hamisítások már az 1800-as években megjelentek, az őrölt piros paprikához téglaport, kukoricalisztet kevertek.

1994-ben gyenge minőségű örleményt ólomtartalmú és rákkeltő hatású szintetikus oldószereket tartalmazó festékekkel elegyítették a jobb szín eléréséért (KF. Zrt.).

A legnagyobb fűszerpaprika botrány, amely a világsajtóban is több szalagcímet kapott, 2004-ben következett be. Több tanulmány is készült világszerte az esetről, főleg élelmiszerbiztonsági megközelítésből. Dolgozatomban én a „The 2004 Paprika Scandal: Anatomy of a Food Safety Problem” Lakner et al. [2005] és Kasza Gyula „Kockázatkommunikáció az élelmiszerbiztonság területén” című tanulmányokból merítettem.

A magyar termelők a visszaeső termelésük kompenzálására külföldről importált terméket kevernek saját jó minőségű örleményükhöz, így érve el nagyobb termésmennyiséget és egyfajta termék-differenciálást. Számos forgalmazó azonban nem tájékoztatta fogyasztóit a pontos örlemény összetételéről és továbbra is tisztán hazai fűszerként árusította azt.

Az Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Hatóság közraktárakban való ellenőrzések során a megengedettnél magasabb százalékban találtak aflatoxint¹¹ a Dél-Amerikából behozott piros paprika örleményekben, némelyikben a megengedett küszöbérték 10-15-

¹¹ Az élő szervezetekre veszélyes rákkeltő mikotoxinok, amelyek penészgombát termelnek.

szőrösét. A vizsgált termékek érintett forgalmazói a Kalocsai Fűszerpaprika Rt., a Szegedi Fűszerpaprika Rt. és a sükösdői Házi Piros Paprika Kft (FVM [2004]).

A felfedezés következményeként az ÁNTSZ intézkedésére ideiglenesen lekerültek a polcokról a fűszerpaprikás zacskók és még egyes belőle készült élelmiszerek is. A határozat hatására több külföldi piacot végérvényesen elvesztett a hazai fűszerpaprika, de a legrosszabb, hogy hatalmas folt esett az eddig kiváló minőségűnek hitt magyar hungaricum hírnevére. A legnagyobb kárt a fogyasztók csalódottsága okozta, akiket megtévesztettek a nagy gyártók, és akik átpártoltak a szintén fenyegetően növekvő úgynevezett „szürkegazdaságokhoz”, speciálisan a kistermelőkhöz, akik helyben árusítják árujukat, további jelentős árcsökkenést előidézve.

4.4) A magyar fűszerpaprika komparatív előnyének vizsgálata az EU-27 tagállamainak viszonylatában

A versenyképesség és a komparatív előny kifejezéseket gyakran helyettesítő fogalmakként használják, pedig két fontos dologban is különböznek. A versenyképességet országok között mérhetjük egy termékre vonatkozóan, és igen érzékenyen reagál a különböző makroökonómiai változásokra. Lafay (1992) alapján Fertő (2002) cikke szerint a komparatív előnyöket viszont egy országra vizsgálhatjuk az egyes különböző termékek között

A komparatív előny vizsgálata egy termék esetén, az országok közötti külkereskedelmi forgalom, az export illetve import mennyiségeken alapszik. A vizsgált termékem, a fűszerpaprika magyarországi komparatív előnyét az EU-27 tagországaival való kereskedelmi adatokat felhasználva elemeztem. Számításaimat ismét az EUROSTAT statisztikai adatbázisának a segítségével, a külkereskedelmi adatbázisokat felhasználva, CN8 mélységű (DS_016890) adatkörben történő adatszűréssel végeztem. A szelektálás során értelemszerűen Magyarország partner országainak az EU-27 tagállamokat választottam ki. Megvizsgáltam mind az exportot, mind az importot is, 2001-től 2010-ig terjedő periódusra, számításaimat pedig Euro értékben végeztem. Magát a terméket, a fűszerpaprikát, vámtarifaszáma alapján kerestem ki az adatbázisból, amelyet a NAV hivatalos honlapjáról lehet elérni. A vámtarifaszám alapján az EUROSTAT kombinált nomenklatúrája szerint a fűszerpaprikát a 09-es áruosztályú Kávé, tea, maté tea és fűszerek nagycsoportban, azon belül a 0904-es számozással ellátott Capsicum vagy Pimenta nemhez tartozó növények gyümölcse szárítva

vagy zúzva, vagy őrölve között találhatjuk meg 0904 20 90 00 vámtarifaszámmal ellátva, zúzott vagy őrölt kifejezésekkel.

A komparatív előny indexek kiszámítása előtt legelőször szemügyre vettem, hogy a vizsgált tíz éves periódusban hogyan is alakult a magyarországi fűszerpaprika export illetve import összességében az Európai Unióban. Mindezek után egy általános képet kapva az időszakról számoltam ki külön-külön a komparatív előny kimutatására szolgáló mutatószámokat (Balassa, RMA, RTA, GL, RCA, RC).¹²

A kapott mutatószámokat értékelem, a kiszámítási módszertanban rejlő problémákkal és stabilitási kérdésekkel együtt. Továbbá megvizsgáltam a Magyarországra érkező őrölt paprika importot a legnagyobb fűszerpaprikát előállító konkurens országokból. Célom, hogy bemutassam a magyar fűszerpaprika versenyképességét az Európai Unió piacán 2001-től 2010-ig, kitekintve a piros paprika globális piacára is.

4.4.1) A magyar fűszerpaprika import és export alakulása az EU 27-tel

Magyarország külkereskedelmi egyenlege (export-import) az EU-27-tel folytatott fűszerpaprika kereskedelemre a vizsgált 10 évben mindvégig pozitív, azonban korántsem volt egyenletes tendenciájú. Mind az export, mind az import trendvonalai jelentős változásokra utalnak a különböző töréspontjaikban. Az exportvonalat megvizsgálva megállapíthatjuk, hogy igen jelentős volt a fűszerpaprika kivitelünk egészen 2003-ig, majd 2005-re körülbelül a felére esik vissza az értéke (millió Euróban számítva). Ez az igen súlyos csökkenés egyrészt az Európai Unióhoz való csatlakozásnak és a nagy port kavarázó 2004-es fűszerpaprika botránynak köszönhető többek között.

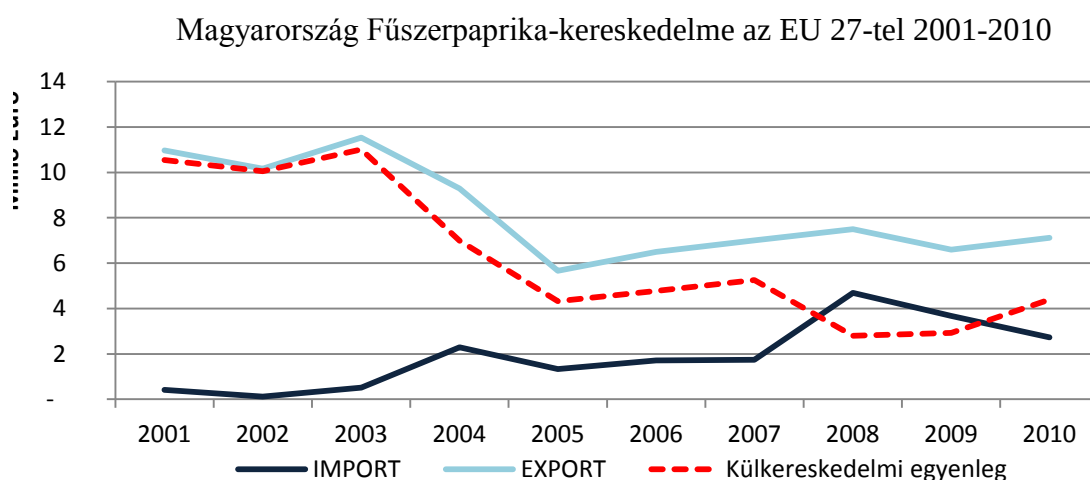
A 2004-es év egy igen sorsdöntő fordulatot jelentett a fűszerpaprika kereskedelem számára. Az Európai Unióhoz való csatlakozásunk szinte az egész élelmiszerszektorban éreztette hatását. Az egyik legnagyobb változás, amelyet a fűszerpaprika ágazatnak el kellett viselnie, hogy eltörölték a korábban már említett piros paprika behozatalra vonatkozó 42,5%-os védővámot, így az uniós tagországokból vámentesen, a többi országból pedig mindössze 5%-os vámteherrel lehet behozni piros paprikát az országunkba (Agroline [2009]). Ezzel az intézkedéssel lehetővé vált a sokkal olcsóbb import őrölt paprikák behozatala az országba,

¹² A versenyképességi indexek részletes kifejtését a következő fejezetekben.

jelentős árcsökkenést előidézve a piacon. Így jelentősen lecsökkent annak a jó minőségű magyar paprikának a mennyisége, amelyet exportra szántak.

A 2004-es súlyos fűszerpaprika botrányt már elemeztem a fejezet első felében, a szerkesztett grafikonon világosan látszik mekkora kárt okozott a fűszerpaprika kereskedelemben és, hogy azóta sem zárkózott vissza a 2003-as szinthez a külkereskedelem. 2009 után azonban emelkedést figyelhetünk meg az exportban, ez annak köszönhető, hogy 2008-ról 2009-re több mint 60%-kal nőtt a betakarított termésmennyiség (7. ábra alapján). 2009-ben több publikáció is megjelent arról a szabad sajtóban, hogy talán magához térhet a fűszerpaprika ágazat, ha ilyen tempóban tudja növelni illetve megtartani termésátlagát. Az export értékek alakulásával párhuzamosan jól látszik az import értékek változása is. A 2003-es év előtt szinte elhanyagolható mennyiséget importált az ország piros paprikából, azonban 2003 után növekedésnek indult a behozatal. 2004 és 2007 között egy viszonylag stagnáló értékű mennyiséget importált az ország, azonban 2008-ban a nagyon rossz hazai termésátlag miatt igen jelentőset ugrott az import értéke, közel kétszeresére a 2007-es adathoz képest. Napjainkra az import mértéke csökkenni látszik, hála az újra növekvő magyar fűszerpaprika termelésnek. A külkereskedelmi egyenleg, amely mindvégig pozitív értékeket mutat a vizsgált periódusban, 2005-ig szinte teljesen igazodik az export alakulásához, majdnem azonos értékeket vesz fel vele. 2005 után csökkenni kezdenek az értékei, 2008-ra már az importénál is alacsonyabb értéket vesz fel, jelezve az igen csak visszaeső exportot. 2010-re a külkereskedelmi mérleg is növekedést mutatott, ismét az import és az export között helyezkedik el.

7. ábra



Forrás. Eurostat adatbázis alapján saját szerkesztés

Összességében a szerkesztett grafikonból jól nyomon követhetőek az egyes évek kereskedelmi változásai mind az exportra, mind az importra vonatkozóan. A vizsgált tíz évről elmondhatjuk, hogy nagyobb ingadozásokkal ugyan, de pozitív volt a magyar fűszerpaprika külkereskedelmi mérlege. Nem szabad azonban elfelejtenünk, hogy ez csak az Európai Unió országaival folytatott kereskedelemre vonatkozik.

4.5) A komparatív előny mérése során alkalmazott mutatószámok

A komparatív előny illetve hátrány kimutatására specializálódott mutatószámok egy bizonyos termékcsoportra lebontva vizsgálják meg a versenyképességet, országok közötti export illetve import adatok felhasználásával.

Az elmúlt évtizedben az egyik legáttekinthetőbb összefoglaló munka a megnyilvánuló komparatív előnyökről Fertő és Hubbard 2002-es publikációja. Több tanulmány is a munkásságukra épül a témában, indexeim számítása során én is az ő általuk rendszerezett mutatószámokra és struktúrára hagytam.

4.5.1) A Balassa-index

A megnyilvánuló komparatív előnyök koncepciója a nemzetközi kereskedelmi elméletekre épül. Az eredeti RCA – Relative Comparative Advantages – Megnyilvánuló Komparatív Előnyök koncepciót először Liesner (1958) vezette be, de 1965-ben Balassa fogalmazta újra és terjesztette el a köztudatban, így vált Balassa-indexként ismertté.

A Balassa-indexet a következőképpen definiálhatjuk:

$$B=(X_{ij}/X_{it})/(X_{nj}/X_{nt})$$

ahol:

- X_{ij} = adott ország (i) exportja (X) egy meghatározott termékből (j)

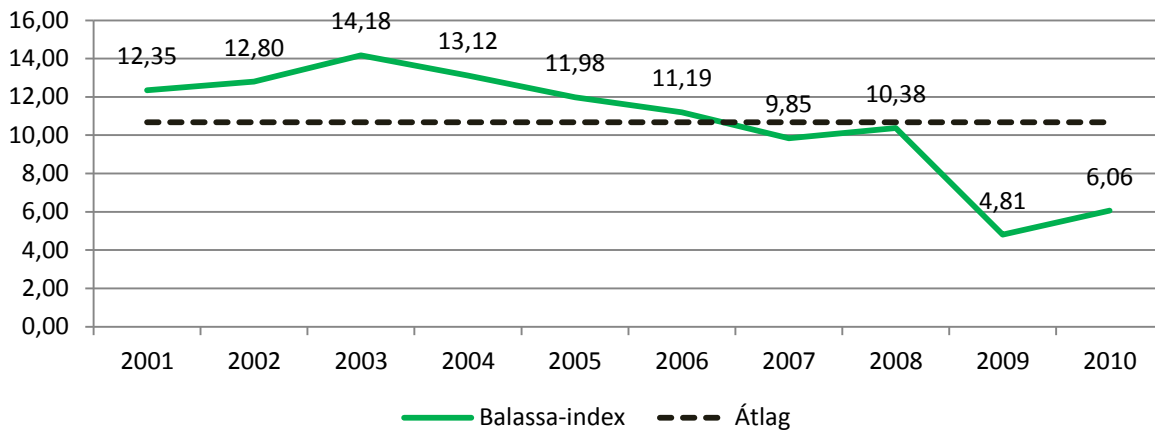
- X_{it} = adott ország (i) exportja (X) egy meghatározott termék csoportjából (t)
- X_{nj} = adott országok csoportjának (n) az exportja (X) egy meghatározott termékből (j)
- X_{nt} = adott országok csoportjának (n) az exportja (X) egy meghatározott termék csoportjából (t)

A Balassa-index megmutatja egy adott ország adott termékére, egy adott ország csoporton belül és az adott termék csoportján belüli arányát az exportból a külkereskedelmi adatokat felhasználva az egyes országok között. Ha $B > 1$, akkor megnyilvánuló komparatív előnyről beszélhetünk.

8. ábra

Magyarország fűszerpaprika-kereskedelme az EU 27-tel 2001-2010

Balassa-indexek



Forrás: Eurostat saját szerkesztés

A magyarországi fűszerpaprika kereskedelemre az EU-27-tel kiszámított Balassa-indexek 2001-től 2010-ig terjedően igen magas és mindvégig pozitív értékek adnak. Az értékek jobb értékelhetőségének az érdekében Hinloopen van- Marrewijk (2001) kidolgoztak egy klasszifikációt a Balassa-indexre: A kategória: $0 < B < 1$, B kategória: $1 < B < 2$, C kategória: $2 < B < 4$, D kategória: $B > 4$.

Az A kategóriába eső termékek nem rendelkeznek komparatív előnnyel, a B kategóriában lévők gyenge, a C kategóriába esők átlagos, és a D kategóriában szereplő termékek erős komparatív előnnyel rendelkeznek. A Balassa-index értékeket mutató grafikonon jól látszik, hogy a vizsgált tíz évben Magyarország erős komparatív előnyt ($B > 4$) mondhat magának a fűszerpaprika ágazatban. Ezen az idősoron is jól látszanak az egyes nagyobb változások, épp úgy, mint ahogyan a külkereskedelmi mutatóknál. Itt is jelentős visszaesés mutatkozik meg az

értékekben 2004 után. Az átlagos Balassa-index szint kicsit több mint 10, és 2006-ig az átlagnál magasabbak az egyes évi Balassa-mutatók. 2007-ben minimálisan az átlagos szint alá süllyed a számított érték, azonban 2010-ben, igaz csak egy hajszálnyira, de újra meghaladja azt. 2009-ben azonban az előző évnek több mint a felére csökken a mutatószám, valószínűleg a 2008-as drasztikus termés mennyiség csökkenésének a hatására. Éppúgy, mint az export a Balassa-index is növekedésnek indult 2010-re.

A klasszikus Balassa-indexet sokan kritizálják értékeredményei miatt. Kiszámítása során ugyanis a Balassa-index nem veszi figyelembe a mezőgazdaságban különlegesen fontos szerepet betöltő állami szabályozásokat és korlátozásokat. A torzító eredményeknek a kiküszöbölésére Vollrath 1991-ben három alternatív specifikációt hozott létre. Az első az RTA, amelyet az RXA, ami valójában a Balassa-index és annak import ellentett párjának RMA különbségével számíthatjuk ki. A második a relatív exportelőnyök logaritmus (ln RXA), a harmadik pedig a relatív versenyképesség mércéje (RC). A következőkben a felsorolt mutatószámok alkalmazását fogom bemutatni a magyar fűszerpaprika példáján keresztül.

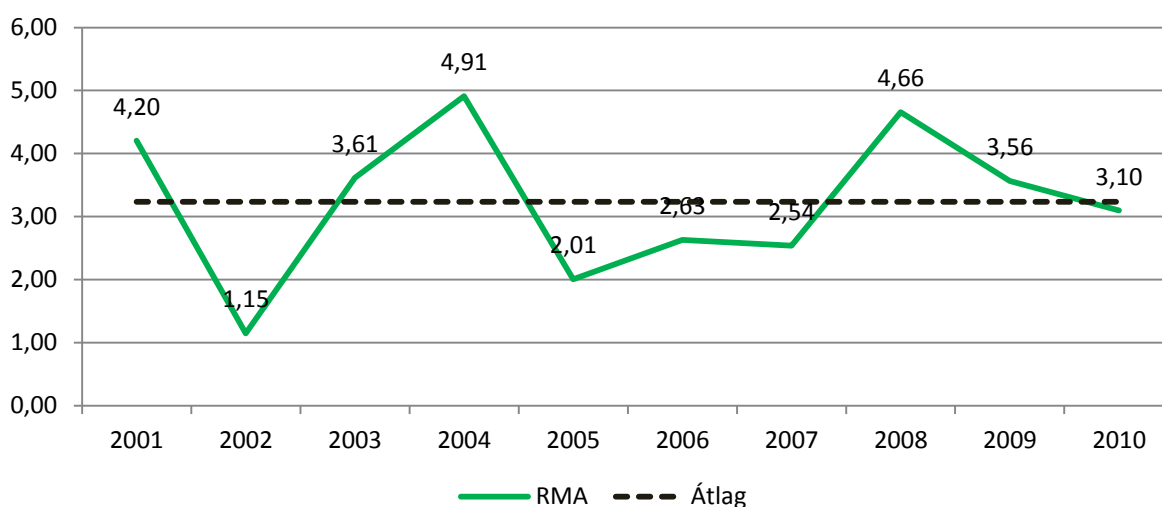
4.5.2) Az RMA-index

Az RMA mutatószám a relatív import előnyöket mutatja meg egy adott ország adott termékére, adott ország csoport és az adott termék csoportjának viszonylataiban. Az RMA valójában az RXA - Relative Export Advantage - Relatív Export Előny, vagyis a Balassa-indexnek az importoldali ellentett párja. Az RMA kiszámításának módja:

$$RMA = (M_{ij}/M_{it}) / (M_{nj}/M_{nt})$$

Minden jelölés megfelel a Balassa-index kiszámításában felsoroltaknak, kivéve, hogy itt az M az importot reprezentálja.

9. ábra
Magyarország Fűszerpaprika-kereskedelme az EU 27-tel 2001-2010
RMA



Forrás: Eurostat alapján saját szerkesztés

A relatív import előnyöket ábrázoló grafikonon sokban különbözik a relatív export előnyöket felsorakoztatótól. Sokkal alacsonyabbak az értékek, mint a Balassa-index esetében, maga az átlag is jóval kisebb értéket mutat, 2 és 4 között helyezkedik el. Ezen az idősoron is megfigyelhetjük, hogy 2004-ben megugrott az index értéke, és 2008-ban is majdnem eléri a 2004-es kiemelkedően magas értéket a mutató. 2010-re azonban csökkenek az RMA-index értékek. Az eredményekből leszűrhetjük, hogy nem túl jelentős a fűszerpaprika importunk az Európai Unió tagországaiból a vizsgált tíz éves periódusban.

4.5.3) RTA-index

Az RTA-index (Relative Trade Advantage - relatív kereskedelmi előny) megmutatja a relatív export és import előnyök különbségét egy adott országra és annak egy adott termékére vonatkozóan egy adott ország csoporton belül és adott termékcsoporthoz. Az RTA mutatószám az az előnye, hogy mind az export, mind az import oldalt figyelembe veszi.

Az RTA-index a következőképpen írható fel:

$$RTA = ((X_{ij}/X_{it}) / (X_{nj}/X_{nt})) - ((M_{ij}/M_{it}) / (M_{nj}/M_{nt}))$$

ahol:

-X az exportot reprezentálja, ugyanazokkal a jelentésekkel, mint az RXA/Balassa-indexnél

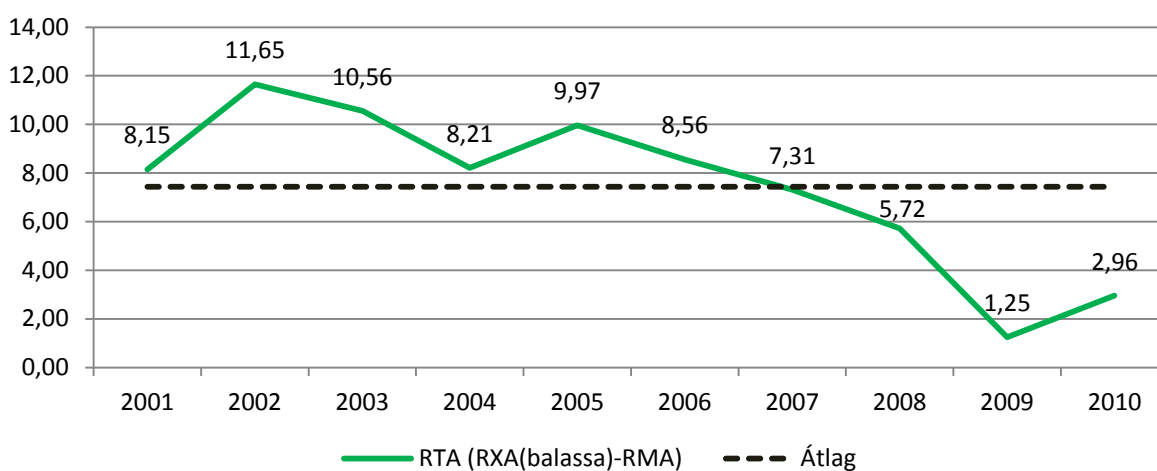
-M az importot reprezentálja, ugyanazokkal a jelentésekkel, mint az RMA-indexnél

Ha $RTA > 1$, akkor az adott országnak kereskedelmi előnye van, ellenkező esetben kereskedelmi hátránya (Fertő-Hubbard [2001]).

10. ábra

Magyarország Fűszerpaprika-kereskedelme az EU 27-tel 2001-2010

RTA



Forrás: Saját szerkesztés Eurostat alapján

Magyarország fűszerpaprika kereskedelmének RTA-indexei a megvizsgált 2001-től 2010-ig tartó időszakban végig 1 fölötti értékeket mutatnak, amely azt jelenti, hogy kereskedelmi előnye van az országnak az EU-n belül a fűszerpaprika ágazatban. Az átlagos érték 9 körül alakul, ezen a vonaldiagramon is megfigyelhető, hogy a 2004-es év komoly változásokkal szolgált. 2004 után 2005-ben még megfigyelhető egy kis emelkedés az értékek között, de 2006-tól kezdődően fokozatos csökkenés figyelhető meg. 2009-ben igen alacsony az 1-es küszöbértéket megközelítő értékre csökken az index, hiszen mind az export mind az import előnyöket vizsgálva érezhető volt a 2008-as termelés kiesés, így itt az összesített mérlegben is.

2010-re némi biztató emelkedést figyelhetünk meg az RTA trendvonal alakulásában, de meg se közelíti a 2004-es év előtti időszak mutatószámait, kevesebb mint a harmadára csökkent le az értéke.

4.5.4) Az RC-index

A Vollrath által a megnyilvánuló komparatív előnyök mérésére megalkotott harmadik index specifikációja a relatív versenyképesség mutatója, az RC-index –Revealed Competitiveness, amelynek kiszámítási módja:

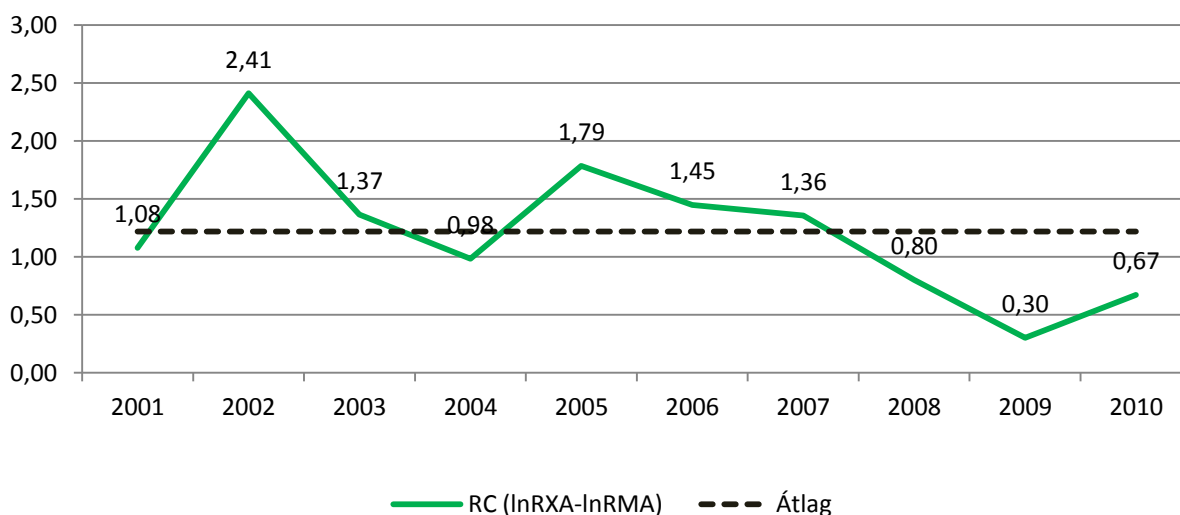
$$RC = \ln RXA - \ln RMA$$

Ebben az esetben a már meglévő RXA és RMA indexeknek vesszük a logaritmusát, és azoknak vesszük a különbségét. Az $\ln RXA$ és $\ln RMA$ előnye a logaritmikus formájukban rejlik, ugyanis szimmetrikusak az origóra. Ha az RC index értéke pozitív, akkor komparatív versenyelőnyt mutat, ha pedig negatív, akkor versenyhátrányról árulkodik.

11. ábra

Magyarország Fűszerpaprika-kereskedelme az EU 27-tel 2001-2010

RC



Forrás: Saját szerkesztés Eurostat alapján

Az RC-index Magyarország fűszerpaprika kereskedelmében 2001-től 2010-ig vizsgálva mindvégig pozitív értékeket mutat, vagyis komparatív versenyelőnyről árulkodik. Az átlagos RC mutató 0 és 2 között helyezkedik el, és itt is 2002-ben éri el a legmagasabb értéket. Nem

hagyható figyelmen kívül, hogy itt is megfigyelhetjük a mutatószámokban ugyanazokat a változásokat, mint a Balassa- illetve RTA-indexeknél. Az RC trendvonala ugyanúgy 2004-ben mélypontra került, majd valamelyest stagnál a következő években, és 2009-ben ebben a mutatóban is nagymértékű zuhanást figyelhetünk meg az előző évekhez képest. 2010-re pedig szintén emelkedni látszanak az értékek.

4.5.5) A GL-index

Az RCA indexek kiszámítása mellett fontosnak tartottam megvizsgálni a magyar fűszerpaprika esetében az ágazaton belüli kereskedelmet. Megvizsgálására a Grubel-Lloyd (1975) indexet választottam, melynek kiszámítási módja:

$$GL=1-(X_i-M_i)/(X_i+M_i)$$

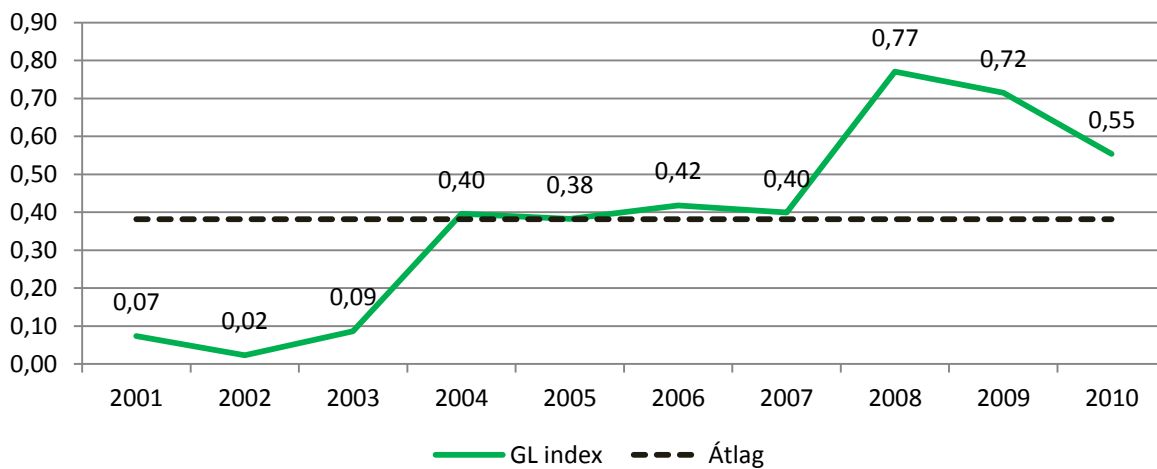
ahol:

- X_i -az export értéke az i -edik termékcsoporthoz egy adott országban
- M_i -az import értéke az i -edik termékcsoporthoz egy adott országban

A GL-index értéke 0 és 1 közötti értékek között mozog. Akkor mondhatjuk, hogy tökéletes ágazatok közötti kereskedelem áll fent, ha GL-index értéke 0. Ha a GL-index értéke 1, akkor pedig tökéletes ágazaton belüli kereskedelem áll fent. (Jámbor [2010]).

Ágazaton belüli kereskedelemről akkor beszélhetünk, ha egy adott terméket egy ország exportál is, de importra is szorul belőle egy időben. Az ágazaton belüli kereskedelem magas szintje az országok között a magas fokú integrációra is utal (Fertő [2006]).

12. ábra
Magyarország Fűszerpaprika-kereskedelme az EU 27-tel 2001-2010
GL Indexek



Forrás: Saját szerkesztés Eurostat alapján

A magyar fűszerpaprika ágazatra kiszámolt Grubel-Lloyd indexek alapján megállapíthatjuk, hogy 2004 előtt az alacsony 0-hoz közelítő értékek a tökéletes ágazatok közötti kereskedelemre utalnak. Nem is következtethetünk volna másra, hiszen az RMA-indexek alakulásából kiderült, hogy 2004 előtt hazánk nem igazán szorult piros paprikából importra. 2004-től kezdődően az import megnövekedésével egyre emelkednek az értékek, 2008-ban már közelebb áll az 1-hez a GL-index mutatószáma, mint a 0-hoz, vagyis ágazaton belüli kereskedelemről beszélhetünk. 2009-től ismét csökkenő tendenciát figyelhetünk meg az indexek alakulásában. 2010-ben a 0,55-ös érték arra utal, hogy nincsen konkrét ágazaton belüli, vagy közötti kereskedelem, valószínűleg a kettő együtt van jelen a fűszerpaprika piacon.

4.6) Következtetés a versenyképességi indexek alapján

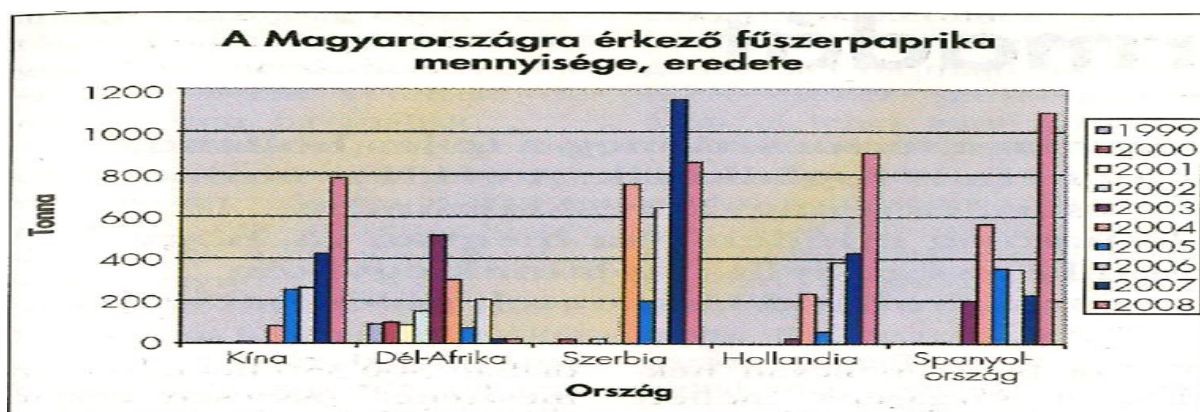
A versenyképességet vizsgáló RCA- és az ágazaton belüli kereskedelem alakulásának vizsgálatára specializálódott GL-indexek eredményei egyértelmű versenyképességre utalnak a magyar fűszerpaprika esetében a vizsgált tíz éves periódusban. Az egyes mutatók versenyképességi kritériumainak való megfelelése az években, nem jelenti azt, hogy egyformán erős volt az ágazat a tíz év során. Amíg az elsőként kiszámolt Balassa-index,

minden egyes évben egyértelmű versenyelőnyre utal, és csak a 2006-os évtől kezdődően csökkenek az értékei a vizsgált periódusra kiszámolt átlag alá, a többi Vollrath féle mutató már sokkal látványosabb eltéréseket mutatnak az egyes években, egy sokkal átfogóbb és részletesebb képet nyújtva a különböző években történt események hatásairól. A 2004-es illetve 2008-as években bekövetkező eseményeknek a negatív hatásai az összes mutatószám értékeit ábrázoló trendvonalról leolvasható.

4.7) A fűszerpaprika versenyképessége a világban

A fűszerpaprika versenyképességének elemzéséhez felhasznált mutatók, mind arra utalnak, hogy versenyképes a magyar fűszerpaprika az Európai Unióban a vizsgált tíz éves periódusban. Azonban ez a kijelentés ilyen formában, napjainkban már nem feltétlenül állja meg a helyét, több okból is. Először is a felhasznált versenyképességi mutatók, mint ahogyan arról több kritikai munka is beszámol, igen torzítóak. Nem veszik figyelembe az állami intézkedéseket és szabályozásokat és a kereskedelmi korlátozásokat, amely jelen esetben kulcsfontosságú lenne, gondolva csupán a 2004-es védővám eltörlésére. Igaz ugyan, hogy az unión belül nem rendelkezünk igazán más releváns versenytárral, mint Spanyolország illetve Szerbia, így az Európai Unión belül versenyképes ágazatnak vallhatjuk fűszerpaprika-termesztését és értékesítését, nem feledkezve a nagyarányú német felvevőpiacunkról és a kiváló minőségünk hozzáadott értékéről. A különböző versenyképességi indexek is jól mutatják egytől egyig a 2004-es év döntő fordulatát, amitől kezdve minden számított érték átlagosan csökkenő tendenciát mutat.

13. ábra



Forrás: Somogyi Norbert – *Az utazó fűszerpaprika* (2009), 44.sz., 11.o.

Világviszonylatban a korábbi 90-es évekhez képest, amikor még elhanyagolható mennyiségű őrleményt importáltunk, már korántsem mondhatjuk versenyképesnek a magyar fűszerpaprikát. A 13. ábrán jól látszik, hogy igen nagy mértékben megnövekedett az importunk a vezető fűszerpaprika exportáló országoktól. A legtöbbet Szerbiából, Kínából és Spanyolországból importálunk. Ami leginkább arra utal, hogy a magyar fűszerpaprika elvesztette korábbi versenyképességét a világban azaz - ahogyan a korábbi fűszerpaprika termékek összehasonlításából kiderült - hogy már a legnagyobb igazán nagy hírnévvel rendelkező vállalatok sem csupán tisztán magyar fűszerpaprikát forgalmaznak, hanem egyre több az import őrleménnyel való keverék.

5) Összegzés

A dolgozatomban a fűszerpaprikának, mint hungaricum terméknek vizsgáltam a versenyképességét, a magyarországi termesztési helyzet elemzésével illetve az Európai Unióval folytatott kereskedelme alapján. A fűszerpaprika-termesztésnek egy nagyon erős hagyománya alakult ki Magyarországon a XIX. század végétől kezdve, legeredményesebben az Alföldön terjedt el az ágazattal való foglalkozás. A megfelelő klimatikus viszonyoknak és a tápanyagban gazdag talajnak köszönhetően a magyar fűszerpaprika kiváló minőséggel és aromával rendelkezik, így hamar úgynevezett hungaricum terméknek kezdte tekinteni a magyar nép. Nemcsak hazánkban vált közkedvelté a fűszernövény használata, hanem jelentőssé vált a termék külkereskedelme is, az évek során az egyik legjelentősebb exportcikkünké vált. Egészen a 2000-es évek elejéig igen jelentős mértékben több ezer tonna fűszerpaprika-őrlemény került exportra. Magyarország korábban a világ 10 legnagyobb fűszerpaprika-őrlemény exportőrei közé tartozott. A különböző paprikabotrányoknak, főleg a világsajtóban is nagy visszhangot keltő 2004-es aflatoxin botránynak és az egyes rossz termésű éveknek köszönhetően, továbbá a spanyol és egyéb tengerentúli versenytársaknak a rosszabb minőségű ám sokkal olcsóbb és jobb festőszínű őrleményeinek a megjelenésének következtében drasztikusan lecsökkent a magyar fűszerpaprikának a kivitele.

Az elmúlt tíz évben mindezek hatására jelentős mértékben visszaszorult hazánkban a fűszerpaprika termesztő területe és betakarított mennyisége is. Az export csökkenésével

párhuzamosan pedig igen nagy mértékben megnövekedett az import értéke, míg az 1970-es 80-as és 90-es években szinte egyáltalán nem szorult a fűszerből behozatalra az ország.

Az ágazat versenyképességének az elemzésére felhasznált RCA-mutatók és GL-indexek alapján elmondható, hogy a magyar fűszerpaprika ágazat versenyképes az Európai Unión belül, azonban az utóbbi években sokkal kevésbé, mint a 2004-es évet megelőző időszakban. A 2004-es év nemcsak az aflatoxin botrány miatt volt sorsfordító, hanem az Európai Unióhoz való csatlakozás is igen negatív hatással volt a külkereskedelmünkre a védővám eltörlésével.

Igaz, hogy a fűszerpaprika exportunk jelentős mértékben lecsökkent napjainkra és elvesztettük korábbi élvonalbeli kereskedelmi pozíciónkat az ágazatban, azonban szem előtt kell tartanunk a fűszer kereskedelmének az újbóli fellendítésére való lehetőségeket. Először is bár az utóbbi tíz évben csökkentek a termesztő területek és a betakarított termés, 2010-től mindkettő tényezőnek egy kisebb növekedését figyelhetjük meg. Nagyon biztató továbbá, hogy az Európai Unió felvette a Szegedi fűszerpaprikát az oltalom alatt álló eredet megjelöléssel ellátható termékei közé, elismerve ezzel a magyar fűszerpaprika-örlemény egyedi minőségét és hungaricum voltát.

A fűszerpaprika kereskedelemben ugyan hátraszorult Magyarország a világviszonylatban, de ahogyan az általam kiszámított versenyképességi indexek is mutatják az uniós tagországok között még versenyképesnek számít. Nagyobb figyelmet kéne fordítani az európai felvevő piacainkra, amelyek még igénylik a minőségi magyar fűszert. A mai napig az egyik legjelentősebb fűszerpaprika importőrünk Németország, amelyre bizonyítékul szolgál az is, hogy az egyik legnagyobb élelmiszergyártó és forgalmazó német cég a Nestlé európai hálózata 2012. márciusi hír alapján, több mint 100 000 tonna magyar fűszerpaprikát tervez vásárolni. A nagy értékű várható tranzakció is azt bizonyítja, hogy sokkal nagyobb hangsúlyt kellene fektetnie az ágazatnak az európai országokkal való kereskedelemre, amelyet a termék intenzívebb reklámozásával kellene kezdeni.

Forrásjegyzék

Könyvek:

Chikán Attila [2008]: Vállaltgazdaságtan, Aula kiadó, (121. oldal)

Laczkó Tibor [2004]: Családi gazdaságokból az Unióba, Paprikafélék exportra, Szaktudás Kiadó Ház, Budapest (111.-131. o.)

Márkus Ferenc- Kapitány József [2001]: A fűszerpaprika termesztése és feldolgozása, Mezőgazdasági Szaktudás kiadó, Budapest

Szakál László [2000]: Paprika on the dinner table, Tax és Társa Kiadó, Budapest

Szenes Endréné [1996]: Fűszerpaprika-őrlemény gyártása kisüzemben. Ételízesítők. Hidegen sajtolt olajok., Integra-Projekt Kft., Budapest

Cikkek, tanulmányok:

Balassa B. [1965]: Trade Liberalization and Revealed Comparative Advantage, The Manchester School, 33. 99-123- o.

Fertő Imre [2006]: Vertikálisan és horizontálisan differenciált, ágazaton belüli kereskedelem az Európai Unió tejpiacán, Közgazdasági Szemle, LIII. évf., (526–539. o.)

Fertő Imre-Hubbard L. J. [2001]: A mezőgazdasági termékek ágazaton belüli kereskedelme Magyarország és az Európai Unió között, Közgazdasági szemle, 50. évf. 2. sz. 152-163. o.

Fertő Imre-Hubbard Lionel J. [2002]: Megnyilvánuló komparatív előnyök és versenyképesség a magyar élelmiszer-gazdaságban, Külgazdaság, XLVI. évf., 46-58.o.

Grubel H. G.-Lloyd P. J. [1975]: Intra Industry Trade, Macmillan, London

Hegedűsné Baranyai Nóra – Poór Judit [2006]: A hazai agrár-külkereskedelem regionális vizsgálata, Gazdálkodás 50. 16. ksz. 26-34. o.

Hinloopen J.-Van Marrewijk C. [2001]: On the empirical distribution of the Balassa Index, Weltwirtschaftliches Archiv, Vol. 137, 1-35. o.

Hodossi Sándor-Dudás László-Kapitány József-Somogyi György [2012]: Nagy értékű hungaricum: a fűszerpaprika, Agrofórum, 96-98. o.

Hovorkáné Horváth Zsuzsa [2007]: A fűszerpaprika őrlemények érzékelt és mért színjellemzői, doktori értekezés, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Doktori Iskola, Budapest

Jámbor Attila [2010]: A csatlakozás hatása a mezőgazdasági termékek ágazaton belüli kereskedelmére Magyarország és az Európai Unió között, Közgazdasági Szemle, LVII. évf., 898-916. o.

Karácsony Péter [2009]: A versenyképesség fogalma és mérési módszerei az agrárgazdaságban, Acta Agronomica Óváriensis, 51. 1. 59-66. o., 64-66., Mosonmagyaróvár

Kasza Gyula [2010]: Kockázatkommunikáció az élelmiszerbiztonság területén, Phd. értekezés, Budapesti Corvinus Egyetem, Tájépítészeti és Tájökológiai Doktori Iskola, Budapest

Korbász Margit [2010]: A fűszerpaprika élelmiszerbiztonsága mikrobiológiai szempontból, Doktori (PhD) értekezés, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Doktori Iskola, Budapest

Kosztolányi Attila [2007]: A magyar fűszerpaprika termesztéséről, Agroforum 54-58. o.

Lafay (1992) in Fertő Imre [2002]: A komparatív előnyök mérése, KTK/IE Műhelytanulmányok 2002/7, Magyar Tudományos Akadémia Közgazdaságtudományi Kutatóközpont, Budapest

Lakner Zoltán – Sass Pál [1997]: A zöldség-gyümölcs szektor versenyképességét meghatározó tényezők, Műhelytanulmány, Vállalatgazdaságtan Intézet, Budapest

Lakner Zoltán-Szabó Erzsébet-Hajdú Istvánné [2005]: The 2004 paprika scandal: anatomy of a food safety problem, Studies in Agricultural Economics (MTA), 67-82. o.

Liesner H. [1958]: The European Common Market and British Industry, Economic Journal, Vol. 68. 302-316. o.

Pap Edina [2011]: Vérpezsdítő magyar arany, Kerti Kalendárium, 40-41. o.

T.A. [2010]: Eredetvédett a szegedi paprika, Kertészet és Szőlészet, Zöldségtermesztés 46. szám, 15.o.

Vollrath T. L. [1991]: A theoretical evaluation of alternative trade intensity measures of revealed comparative advantage, Weltwirtschaftliches Archiv, Vol. 130, 263.-279. o.

Internetes források:

Agroline, agrárgazdák közössége, hivatalos honlapja: <http://www.agroline.hu/hir/mi-lesz-veled-edesnemes>, letöltés dátuma 2010. 02.20.

Combinated Nomenclature, EUROSTAT [2011]: http://ec.europa.eu/eurostat/ramon/nomenclatures/index.cfm?TargetUrl=LST_NOM_DTL&StrNom=CN_2011&StrLanguageCode=EN&IntPcKey=26145374&StrLayoutCode=HIERARCHIC, letöltés dátuma 2012.02.08.

Európai Bizottság hivatalos honlapja, DOOR adatbázis:

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?recordSelection=all&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.submitted_mask=&filterMin.submitted=&filterMax.submitted_mask=&filterMax.submitted=&filter.country=HU&filter.category=&filter.type=&filter.status=, letöltés dátuma: 2012.03.22.

EUROSTAT adatbázis külkereskedelmi adattáblái:

<http://epp.eurostat.ec.europa.eu/newxtweb/setupdimselection.do#>, letöltés dátuma: 2012.02.14.

Fűszerpaprika Kutató-Fejlesztő Nonprofit Közhasznú Kft. hivatalos honlapja:

<http://fuszertpaprikakutato.hu/>, letöltés dátuma: 2012. 03.12.

Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. hivatalos honlapja, [2012] : <http://www.paprikart.hu/>, letöltés dátuma: 2012.02.15.

Közigazgatási és Igazságügyi Minisztérium Céginformációs és az elektronikus cégeljárásban közreműködő szolgálat, Elektronikus beszámoló: <http://e-beszamolo.kim.gov.hu/kereses-Default.aspx>, letöltés dátuma: 2012.03.22.

KSH adatbázis, A fontosabb zöldségfélék termesztése és felhasználása (2008–2010), letöltés dátuma: 2012.03.11.

KSH adatbázis, A fontosabb zöldségfélék és a fűszerpaprika betakarított termésmennyisége (2000–2009): http://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_eves/i_omn023a.html?3150, letöltés dátuma: 2012.03.11.

Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-8720 számú irányelv Fűszerpaprika-őrlemény 2. kiadás, [2008]: http://www.omgk.hu/Mekv/2/28720_2.pdf, letöltés dátuma: 2012.03.06.

Nestlé hivatalos honlapja, [2012]:

<http://www.nestle.hu/media/pressreleases/Pages/MagyarfuszertpaprikatvasarolaNestle.aspx>, letöltés dátuma: 2012. 03.10.

Somogyi Norbert-Pauk János-somogyi György, Táborosiné Ábrahám Zsuzsanna, Tímár Zoltán [2009]: Az utazó fűszerpaprika, Kertészet és Szőlészet, Zöldségpiac, 44. szám, 9-11.o.

Szegedi Paprika Zrt. hivatalos honlapja, [2012]: <http://www.szegedipaprika.hu/magyar/frame>, letöltés dátuma: 2012. 02.15

Vám- és Pénzügyőrség hivatalos honlapja (2010-es kombinált nómenklatúra):

<http://vam.gov.hu/loadBinaryContent.do?binaryId=27583>, letöltés dátuma: 2012.02.07.

Vidékfejlesztési Minisztérium hivatalos honlapja [2004]:

<http://www.fvm.hu/main.php?folderID=1495&articleID=5802&ctag=articlelist&iid=1>, letöltés dátuma: 2012.03.08.

Mellékletek

1. melléklet: Eurostat lehívások és versenyképességi indexek

DS-016890-EU27 Trade Since 1988 By CN8

Extracted on 2012.02.12 12:49:45

INDICATORS VALUE_IN_EUROS
PARTNER EU27_INTRA
REPORTER HUNGARY

PERIOD	2001	2001	2002	2002	2003	2003	2004	2004	2005	2005	2006	2006	2007	2007	2008	2008	2009	2009	2010	2010
PRODUCT/FLOW	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT
CRUSHED OR GROUND FRUITS OF GENUS CAPSICUM OR PIMENTA	418 980	10 962 040	117 957	10 169 369	521 169	11 524 933	2 289 376	9 282 556	1 338 302	5 662 657	1 716 751	6 497 139	1 743 589	6 997 253	4 695 778	7 497 512	3 673 552	6 599 763	2 726 931	7 115 780
Total	6 795 103	27 616 077	6 580 950	26 284 405	9 083 222	27 475 854	28 294 504	23 966 026	45 017 361	18 682 884	55 268 916	26 604 871	58 032 565	35 312 327	88 009 210	40 291 098	87 700 527	61 986 098	90 881 923	63 775 566

DS-016890-EU27 Trade Since 1988 By CN8

Extracted on 2012.02.12 12:51:42

INDICATORS VALUE_IN_EUROS
PARTNER EU27_INTRA
REPORTER EU27 (AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK)

PERIOD	2001	2001	2002	2002	2003	2003	2004	2004	2005	2005	2006	2006	2007	2007	2008	2008	2009	2009	2010	2010
PRODUCT/FLOW	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT
CRUSHED OR GROUND FRUITS OF GENUS CAPSICUM OR PIMENTA	50 631 307	57 551 125	48 485 933	53 913 068	48 581 653	58 537 173	54 557 268	62 098 677	57 866 760	65 260 280	56 555 153	64 437 175	58 788 181	64 765 454	69 834 464	68 010 362	70 308 476	83 597 815	73 113 002	75 402 420
Total	1 701 137 930	1 846 337 089	1 744 932 706	1 901 604 834	1 827 273 013	1 946 167 506	2 008 824 938	2 023 870 462	2 397 673 742	2 556 101 819	2 745 530 851	2 984 537 647	3 078 230 204	3 348 389 863	3 727 570 262	4 180 197 933	3 827 787 014	4 167 314 001	4 494 323 853	4 806 046 650

DS-016890-EU27 Trade Since 1988 By CN8

Extracted on 2012.02.12 12:54:01

INDICATORS VALUE_IN_EUROS
PARTNER EU27_EXTRA
REPORTER EU27 (AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK)

PERIOD	2001	2001	2002	2002	2003	2003	2004	2004	2005	2005	2006	2006	2007	2007	2008	2008	2009	2009	2010	2010
PRODUCT/FLOW	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT
CRUSHED OR GROUND FRUITS OF GENUS CAPSICUM OR PIMENTA	42 173 309	25 468 746	39 139 994	25 667 777	39 043 422	22 105 600	39 324 278	21 853 567	45 988 887	21 798 805	38 728 262	22 705 736	47 018 303	23 963 323	49 836 635	27 484 731	49 420 647	32 603 531	47 423 103	37 078 142
Total	4 626 602 248	737 331 339	3 866 123 793	731 084 797	3 692 052 485	779 319 330	3 687 017 130	820 342 018	4 614 452 065	883 808 798	5 324 515 533	1 008 391 342	5 855 511 260	1 061 720 319	6 714 903 620	1 145 150 715	6 361 294 869	1 087 103 571	7 944 424 558	1 301 061 049

PERIOD	2001	2001	2002	2002	2003	2003	2004	2004	2005	2005	2006	2006	2007	2007	2008	2008	2009	2009	2010	2010
PRODUCT/FLOW	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT	IMPORT	EXPORT
Eu 27 összes fűszerpaprika kereskedelem	92 804 616	83 019 871	87 625 927	79 580 845	87 625 075	80 642 773	93 881 546	83 952 244	103 855 647	87 059 085	95 283 415	87 142 911	105 806 484	88 728 777	119 671 099	95 495 093	119 729 123	116 201 346	120 536 105	112 480 562
Eu 27 összes fűszer kereskedelem	6 327 740 178	2 583 668 428	5 611 056 499	2 632 689 631	5 519 325 498	2 725 486 836	5 695 842 068	2 844 212 480	7 012 125 807	3 439 910 617	8 070 046 384	3 992 928 989	8 933 741 464	4 410 110 182	10 442 473 882	5 325 348 648	10 189 081 883	5 254 417 572	12 438 748 411	6 107 107 699

Külkereskedelmi egyenleg	-9 784 745	-8 045 082	-6 982 302	-9 929 302	-16 796 562	-8 140 504	-17 077 707	-24 176 006	-3 527 777	-8 055 543
Balassa-index	12,353	12,799	14,176	13,122	11,976	11,190	9,849	10,377	4,814	6,058
GL index	0,074	0,023	0,087	0,396	0,382	0,418	0,399	0,770	0,715	0,554
RMA	4,204	1,148	3,614	4,909	2,007	2,631	2,537	4,656	3,565	3,096
RTA=RXA(balassa)-RMA	8,149	11,652	10,562	8,213	9,969	8,559	7,312	5,721	1,250	2,962
RCA(ln Balassa)	2,514	2,549	2,652	2,574	2,483	2,415	2,287	2,340	1,572	1,801
RC=lnRXA-lnRMA	1,078	2,412	1,367	0,983	1,786	1,448	1,356	0,801	0,301	0,671

2. melléklet: Adatok a külkereskedelmi egyenleg számításához (Eurostat lehívás alapján szerkesztett)

	IMPORT	EXPORT	Külkereskedelmi egyenleg
2001	418 980	10 962 040	10 543 060
2002	117 957	10 169 369	10 051 412
2003	521 169	11 524 933	11 003 764
2004	2 289 376	9 282 556	6 993 180
2005	1 338 302	5 662 657	4 324 355
2006	1 716 751	6 497 139	4 780 388
2007	1 743 589	6 997 253	5 253 664
2008	4 695 778	7 497 512	2 801 734
2009	3 673 552	6 599 763	2 926 211
2010	2 726 931	7 115 780	4 388 849

3. melléklet: a Szegedi Paprika Zrt. és a Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. pénzügyi adatai (a Közigazgatási és Igazságügyi Minisztérium elektronikus céginformációs beszámolója alapján szerkesztett)

	Szeged		Kalocsa	
	Exportértékesítés nettó árbevétele	Adózás utáni eredmény	Exportértékesítés nettó árbevétele	Adózás utáni eredmény
2001	817 827	100 490	-	-
2002	851 816	-97 326	803 455	2 004
2003	485 712	9 188	1 171 595	9 868
2004	225 110	57 977	905 949	-38 696
2005	549 083	128 751	674 588	-122 131
2006	560 585	131 460	800 153	-167 737
2007	567 706	118 448	579 737	38 454
2008	598 783	35 281	654 767	15 629
2009	615 407	78 982	821 211	11 120
2010	680 858	156 371	840 362	3 583

4. melléklet: Magyarország fűszerpaprika exportpartnerei 2003-ban és 2010-ben (Eurostat lehívás alapján szerkesztett)

2003				2010			
1	Németország	43%	3703076	1	Németország	73%	3767371
2	Ausztria	35%	2992322	2	Svájc	6%	283659
3	Románia	6%	542188	3	Románia	5%	249511
4	Svájc	4%	358524	4	Olaszország	4%	213209
5	Belgium és Luxemburg	3%	283429	5	Ausztria	3%	176297
6	Egyéb országok	9%	766677	6	Egyéb országok	9%	466909