



Élelmiszertudományi Kar

Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék

PIROSPAPRIKA, AZ ISMERETLEN HUNGARIKUM

TDK Dolgozat

SZAKOS DÁVID

Élelmiszermérnök BSc, II. évfolyam

Témavezetők:

Dr. Kasza Gyula
egyetemi adjunktus

Gyaraky Zoltán
főosztályvezető
Vidékfejlesztési Minisztérium

Bódi Barbara
PhD hallgató



TÁMOP-4.2.1/B-09/1/KMR-2010-0005
TÁMOP-4.2.2/B-10/1-2010-0023

**Budapest
2012**

Tartalomjegyzék

1. BEVEZETÉS.....	3
2. IRODALMI ÁTTEKINTÉS.....	4
A pirospaprika növény bemutatása.....	4
A legfontosabb iparilag termesztett fűszerpaprika fajták Magyarországon.....	6
A fűszerpaprika története.....	7
A fűszerpaprika kémiai összetétele, egészségügyi vonatkozásai.....	8
A Magyar Élelmiszerkönyv fűszerpaprikára vonatkozó előírásai.....	10
A pirospaprika jelentősége a gasztronómiában.....	11
A pirospaprika termelési, fogyasztási adatai.....	12
A fűszerpaprika termesztése és feldolgozása kezdetektől napjainkig.....	14
A fűszerpaprika gazdasági jelentősége.....	17
A fűszerpaprikával kapcsolatos „botrányok” bemutatása.....	18
3. KUTATÁSI CÉLKITŰZÉSEK.....	20
4. KUTATÁSI MÓDSZERTAN ÉS MINTA.....	21
5. KUTATÁSI EREDMÉNYEK.....	28
6. ÖSSZEFOGLALÁS.....	40
7. IRODALOMJEGYZÉK.....	42
8. MELLÉKLET – A kutatási kérdőív másolata.....	43
Köszönetnyilvánítás.....	47

1. BEVEZETÉS

A fűszerpaprika olyan szimbólum a magyar élelmiszergazdaság számára, amely sajátos módon ötvözi mindazt a mezőgazdasági és élelmiszer-feldolgozási hagyományt, kiemelkedő gasztronómiai értéket és kulturális tartalmat, amely vitathatatlanul első számú hungarikumunkká emeli. Ugyanakkor e termék szimbólum olyan szempontból is, hogy az elmúlt két évtized viharos eseményei – a magyar gazdaság piacgazdasággá való hirtelen transzformációja, majd gyors ütemű globalizálódása, a szervezett élelmiszer-bűnözés és termékhamisítás megjelenése, az átalakuló szakmai közigazgatás és hatósági felügyelet gyermekbetegségei – mind rajta hagyták nyomaikat.

Tudományos Diákköri kutatásomra való felkészülésem során konzulenseim segítségével megismerkedhettem az Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszéken párhuzamosan folyó számos kutatással. Érdeklődésem azért fordult a fűszerpaprika irányába, mert a vizsgálat fókuszában olyan probléma állt, amely széleskörű betekintést engedett a tudományos kutatások és a közigazgatási döntés előkészítés feladatainak összhangjába. A fűszerpaprikával kapcsolatos kérdések ugyanis a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottságának ülésezése során merültek fel, megválaszolásuk ezért fontos inputot jelenthet a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak felülvizsgálatához.

A kutatás alapproblémáját az jelentette, hogy a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság szakértőinek tapasztalatai alapján egyes esetekben eltér a fűszerpaprika minőségi kategóriák valódi tartalma a fogyasztók által feltételezett tartalomtól. Egyedi észlelések azonban nem képezhetik egy hosszabb időre szóló, és az ágazat minden termelőjét és fogyasztóját érintő jogszabály-változtatás alapját, így mindenképpen szélesebb körű, tudományosan megalapozott vizsgálatra volt szükség a tovább lépéshez.

Dolgozatomban arra törekszem, hogy részletesen bemutassam a fűszerpaprika ágazat történetét, jelenlegi helyzetét, a kutatási probléma jogszabályi hátterét, a kutatáshoz választott módszertan elemeit és megfontolásait, valamint a felmérés menetét. Ezt követően vizsgálom, hogy a kapott eredmények mennyiben igazolják vagy cáfolják a kutatási célkitűzésekben megfogalmazott hipotéziseimet, majd ezek alapján megfogalmazom javaslataimat, amelyek reményeim szerint hozzásegítik a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottságának szakértőit döntésük meghozásához.

2. IRODALMI ÁTTEKINTÉS

2. 1. *A pirospaprika növény bemutatása*

A paprika magyar elnevezése valószínűleg a délszláv „papar” (bors) szóból ered, amely a görög-latin „peperi-piper” származéka, ennek eredete pedig a szanszkrit nyelvre vezethető vissza (Bálint, 1962). A pirospaprika, más néven a fűszerpaprika-őrlemény alapanyagául a közönséges paprika (*Capsicum annuum*) szolgál (Márkus és Kapitány, 2001). A szóban forgó latin elnevezés igen beszédes, hiszen a „capsicum” szó a görög csípni szóból származik, így utalva a növény jellegzetes ízére (Bánhegyi, 2008).

A paprika a Solanaceae (Burgonyafélék) családba tartozik. A Magyarországon termesztett valamennyi étkezési paprika és fűszerpaprika-fajta a *Capsicum annuum* fajba tartozik. A *Capsicum* nemzetségben 20-30 paprikafaj található, amelyek többnyire vad típusok (Zatykó, 1993). A *C.* nemzetség két fajtája használatos Magyarországon fűszerpaprika-őrlemény előállítására, a hosszú, vékony termésű fűszer típus (*Capsicum annuum* L. var. *longum*) illetve a cseresznyepaprika (*Capsicum annuum* L. var. *cerasiforme*) (Hodossi et al., 2012). A *C.* nemzetségbe tartozó fajok között lágy szárú, egy- vagy többéves növények és fásodó szárú félcserjék találhatóak. A nálunk termesztett *C. annuum* az itt honos technológiákkal egyéves növénynek számít (Balázs 1994).

Az alábbiakban a növény morfológia jellemzésével foglalkozom Balázs (2004), valamint Márkus és Kapitány (2001) munkájának alapján:

Csíranövény: a paprika csíranövénye főgyökérből, oldalgyökerekből, szik alatti szárrészből és két hosszúkas sziklevelel áll. A csíranövény jellegzetes görbült alakzatban, a maghéjat a földben hagyva kel ki.

Gyökér: a paprika gyökérrendszere helyre vetés esetén főgyökeret, és azon oldalgyökereket, palántázás esetén egyenrangú oldalgyökereket fejleszt. A gyökerek többsége a talajfelszín közelében, helyre vetett paprika esetén 10–15 cm-rel mélyebben helyezkedik el.

Hajtásrendszer: a termesztett fajták a hajtásrendszer alapján három csoportba sorolhatóak: folytonos-, féldeterminált- és determinált-növekedésű típusokat.

Levél: ép szélű, nyeles, hegyesedő, nyújtott ovális alakú. A levél színe a termés színéhez igazodik. Nagysága és állása általában a fajtára jellemző.

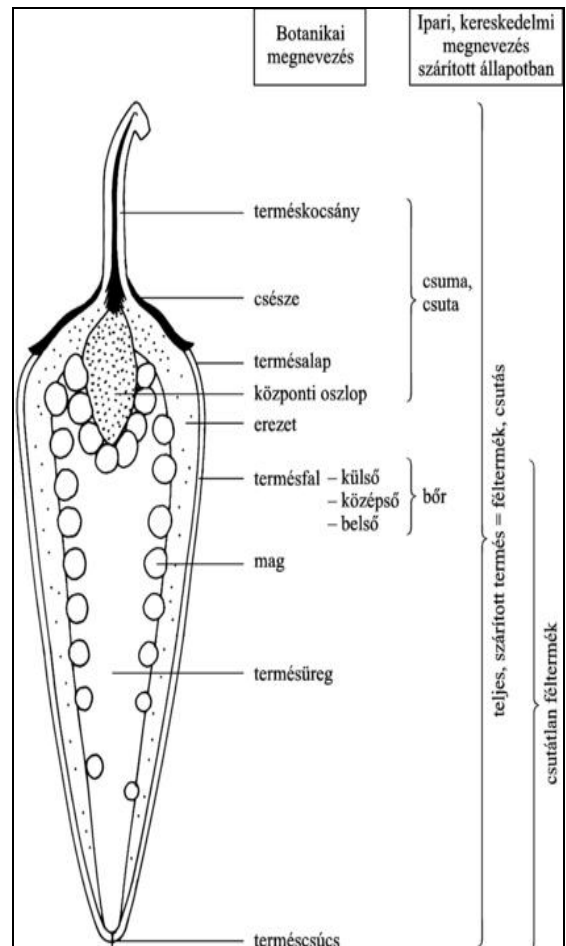
Virág: virágok kétivarúak, 5–7 szirmúak, általában fehérek. A porzók száma 5–7, színük lila. A virág önbeporzó, fakultatív idegen beporzással.

Termés: a paprikának bogyótermése van. Valamennyi része gazdasági és termesztési szempontból jelentős. A bogyótermés alkotórészei a 2. ábrán láthatóak.

Mag: sima felületű, lapított vese alakú, sárgásfehér színű. Csírázóképességét 3–4 évig tartja meg.



1.ábra: A közönséges paprika (Bánhegyi 2008)



2.ábra: A fűszerpaprika-termés hosszmetezete és a termés részei (Balázs, 1994)

2.1.1. A legfontosabb iparilag termesztett fűszerpaprika fajták Magyarországon

- **Szegedi 20:** Csüngő termésállású, csípősség nélküli fajta. Lombozata tömött, méretét tekintve középmagas. Bogyója 10-12 cm hosszú, színe érett állapotban sötétpiros. Utóérlelés után festéktartalma 9-10 g/kg. Szedéskori szárazanyag tartalma megfelelő. Termőképessége 15-20 t/hektár. Kora érésű fajta, amely palántázva és helyre vetve sikerrel termesztethető, így a szegedi tájörzet egyik legelterjedtebb fajtája (Márkus és Kapitány, 2001).
- **Mihályteleki:** Folytonos növekedésű, nem csípős, csüngő termésállású fajta. Bokra középmagas, lombozata sötétzöld színű. 10-14 cm-es bogyókkal rendelkezik, termésfala sima, fényes felületű, kissé hullámos. Utóérlelt termésének bőrfestéktartalma nagyjából 7-8 g/kg, szárazanyag tartalma pedig 18%. Jó alkalmazkodóképességének köszönhetően, kritikus évjáratokban is megfelelő minőségű és mennyiségű termést ad, amely az átlagosnál jobban tárolható (Márkus és Kapitány, 2001).
- **Napfény:** Folytonos növekedésű, nem csípős, csüngő termésállású fajta. Bokra középmagas, leveleinek színe közép-zöld. 10-14 cm hosszú bogyói a termésalapnál a legszélesebbek. Felszíne hullámos, éretten sötétpiros. Utóérlelt termésének bőrfesték tartalma 8-9 g/kg. Virologiai ellenálló képessége jó. Korai érésű, igen jó produktivitású, száraz termesztési mód mellett is kifejlődnek a fajtára jellemző átlagosnál nagyobb bogyók (Márkus és Kapitány, 2001).
- **Fesztivál:** Folytonos növekedésű, nem csípős, csüngő termésállású fajta. Bokra az átlagosnál alacsonyabb, finom hajtásrendszerű, levelei pedig sötétzöldek. Termése kissé vállas, sima felületű, 10-12 cm hosszúságú. Utóérlelt termésének bőrfestéktartalma nagyjából 8 g/kg. Általános betegség-ellenálló képessége jó. Korán és koncentráltan érkezik, bőtermő (Márkus és Kapitány, 2001).
- **Meteorit:** Folytonos növekedésű, nem csípős, csüngő termésállású fajta. Középmagas bokrú, leveleinek színe közép-zöld. Bogyóinak hossza 10-14 cm, termésének bőrfestéktartalma utóérlelést követően 8-10 g/kg. Rendkívül elterjedt fajta, a közismert „Édes Anna” egyik fő összetevője (Korbász, 2010).

2.1.2. A fűszerpaprika története

Annak ellenére, hogy a paprikát nemzeti ételünként és termékünként tartjuk számon, mégsem őshonos növényről van szó. Származási helye, Amerika, pontosabban Közép-Amerika, ahonnan később átterjedt a kontinens déli részére (Szűcs, 1974). Egyes feltételezések szerint Dél-Amerikában már Amerika felfedezése előtt elterjedt volt a termesztése és az Óvilágban ekkor még sehol sem volt jelen (Candolle, 1894).

A paprikáról fennmaradó legrégebbi történelmi emlékek 3000 évvel ezelőttre nyúlnak vissza, Peru területére. Az inka birodalomban már virágzó mezőgazdasági kultúra, a paprikatermesztést is magába foglalta, amiről számos tárgyi bizonyíték tanúskodik (Szűcs, 1975).

Az első lehetséges feljegyzés a Krisztus előtti első századból, Nero háziorvosának, Dioscoridesnek a tollából származik, aki *Materia* című könyvében egy bizonyos „*Piper indicum*”-ról (indiai bors) emlékezik meg, annak ábrázolása mellett. A könyvet sokáig használták forrásmunkának, így több, az Újvilág felfedezését megelőző leírás is megegyezik vele. Mindennek ellenére, azonban valószínű, hogy a feljegyzés mégsem a paprikáról készült (Szűcs, 1975; Hanusz 1896). Az első megbízható írásos emlék csak jóval később 1494-ben születik meg Colombus második útján, mikor is hajóorvosa Diago Chanca, spanyol előkelőségeknek írt levélben számol be az új fűszerről (Bálint, 1962). A paprika Chanca által került át Európába, termesztése eleinte Spanyolországban terjedt el, majd az 1500-as évek környékén a más európai országokba is eljutott (Szűcs, 1975). Terjedését lassította, hogy a korabeli fűszerkereskedőknek nagy bevételkiesést jelentett olcsósága miatt, így elrendelték a teljes kiirtását (Hanusz, 1896). A XVI. század közepére azonban már több európai országban is megtalálható volt, többek között Németországban és Angliában is (Kardos, 1897).

Európában a paprikatermesztés első időszakában, még csak jellemzően dísnövényként volt jelen. Ennek fő oka egy balhiedelem, miszerint mérgező, az orvosok is úgy gondolták, hogy a „piros bors” vese- és májbajokat okoz (Rodiczky, 1913). A tévhit sokáig gátolta terjedését és használatát a XVII. századra azonban már, nem csak fűszerként, hanem a saláták között is megjelent és nyers fogyasztása szintén egyre inkább terjedt, jellemzően Spanyolországban, Olaszországban és a Balkán félszigeten (Somos, 1981).

Magyarországon a paprikát az 1500-as évek óta ismerik. Közel 340 éve házi fűszer, nagyjából 200 éve belföldi kereskedelmi cikk és, mintegy 140 éve exporttermékként is számon tartható. Akkoriban használatos neve a „törökbors” is utal arra, hogy a törökök által került hazánkba, minden bizonnyal bolgárkertészek közvetítésével. A korabeli viszonyoknak a paprika is először, mint főúri kertek díszje jelent meg pl. Széchy Margitnál 1570-ben (Szűcs, 1975). Paraszti termeléséről és használatáról először Csapó József (1775) írt debreceni fűvészkönyvében.

A jó minőségű paprika termesztésének legfontosabb feltételei a kielégítő klimatikus viszonyok. Elengedhetetlen feltétel a napsütéses órák viszonylag magas száma, a megfelelő napi középhőmérséklet, az elegendő mennyiségű csapadék és a tápanyagokban gazdag löszös talaj (Márkus és Kapitány, 2001). Ilyen tekintetben a magyarországi klíma megfelelőnek bizonyult, így intenzív színeződésű, íz- és aroma-anyagokban is gazdag paprika termeszthető. Optimális viszonyok leginkább az ország déli részén adóttak, ennek fényében pedig érthető, hogy a fő termőterület Szeged és Kalocsa környéke, amelyek a fűszerpaprika termesztés központjaivá váltak (Szűcs, 1975). Ebben az is szerepet játszik, hogy a termesztés is itt Szeged környékén vette kezdetét, de ezzel gyakorlatilag egy időben Kalocsa tájékán is elindult (Bárth, 1974).

A termelés és a fogyasztás elterjedésében a valós áttörést a napóleoni háborúk idején elrendelt kontinentális zárlat hozta meg, mikor is a borsbehozatal megszűnése miatt, szükségszerűvé vált az önálló termesztése és a használata is (Somos, 1981).

2.1.3. A fűszerpaprika kémiai összetétele, egészségügyi vonatkozásai

A paprika számos fontos vegyületet és anyagot tartalmaz, amelyeket érdemes két csoportra osztani. Az első csoport tagjai a *vitaminok*, az ízt döntően befolyásoló *kapszaicin*, a színt meghatározó *festékanyagok* és a különböző *illóolajok*. Tehát azon összetevők, amelyek kialakítják a biológiai értékét, valamint az érzékletét. A másik csoportba az *egyéb vegyületek* tartoznak (Somos, 1981), amelyekkel a későbbiekben részletesebben is foglalkozom.

- **A-vitamin:** A paprika kész állapotban nem tartalmazza az A-vitamint, viszont provitaminjai megtalálhatóak benne, ezekből pedig a szervezet képes előállítani. A paprika a sárgarépanál is több A-vitamint tartalmaz (Cholnoky, 1937) amelyet, akár egy évig is képes nagyobb veszteségek nélkül tárolni. Az A-vitamin (retinol) a látás megőrzésének elengedhetetlen vegyülete (Kardos, 1954).
- **B-vitamin:** A paprikában B1- és B2-vitamin is található, amelyek elsősorban a szervezetben lejátszódó energiatermelő folyamatokban játszanak szerepet.
- **C-vitamin:** A fűszerpaprika magas C-vitamin tartalommal rendelkezik. Szent-Györgyi Albert (1934), magyar származású kutató, akinek első ízben sikerült izolálnia az aszkorbinsav névre keresztelt C-vitamint, a szegedi piros paprikából nyert először olyan mennyiséget, amely elegendő volt kutatásainak elvégzéséhez. Felismerte, hogy a piros paprika a citrusféléknél is nagyságrendekkel több C-vitamint tartalmaz, így a belőle kinyert aszkorbinsavval – a módszerét Szegeden dolgoztak ki – indult meg azon gyógyhatású készítmények gyártása, amelyek az egész vilá-

got meghódították. Szent-Györgyi munkássága számos betegség leküzdésében, többek között a skorbutéban is jelentős szerepet játszott, eredményeit Nobel-díjjal jutalmazták.

- **P-vitamin:** A vitamin felfedezése Rusznyák és Szent-Györgyi (1936) nevéhez fűződik. A hajszálerek megfelelő működésének fenntartásához szükséges.
- **Kapszaicin:** A fűszerpaprika jellegzetes csípősségét kapszaicionidok, ezeken belül is leginkább egy kapszaicin nevű-alkaloida okozza (Salzer, 1975). A kapszaicin meghatározási módszerét, valamint a nagy kapszaicintartalmú paprikák nemesítését és termesztését Benedek László és munkatársai dolgozták ki.

Élettani hatását tekintve a piros paprika, illetőleg a kapszaicin emésztést elősegítő és javító hatása régóta ismeretes, mindez annak köszönhető, hogy élénkebb működésre serkenti a száj és gyomor nyálkahártyáját ezzel elősegítve az emésztés folyamatát (Högyes, 1878). Ezen túlmenően elősegíti a zsír felszívódását és étvágyjavítóként is alkalmazható. Issekutz szerint külsőleg bőrre dörzsölve a bőr alatti szövetekben vérbőséget okoz, így enyhítve a reumás fájdalmakat (Szűcs, 1975). A kapszaicin a közelmúltban az urológia területén a neurogén húgyhólyag kezelésében való felhasználásával került újfent előtérbe (Scultéry, 1999).

A kapszaicin sok anyaggal szemben nem a nyelv, különböző íz-érzékelő zónáin, hanem a hő-, illetve fájdalom-érzékelő receptorokon vált ki ingereket. Különösen érdekes, hogy ez a csípős, irritáló anyag többször, nagy dózisban adagolva egy speciális fájdalomcsillapító hatást vált ki, aminek nyomán a fizikai ingerfelfogó képesség csökkenése nélkül a receptorok érzéketlenek lesznek az erős kémiai ingerekre is. Ezt a jelenséget, kapszaicin-deszenzibilizációnak hívjuk (Jancsó, 1960).

A paprika csípősségeért tehát a kapszaicin a felelős, így ereje attól függ, hogy ebből mennyit tartalmaz. Fogyasztói szempontból ez igen fontos tényező, így szükségessé vált a csípősség objektív megítélése, amire létrehoztak egy skálát. Az 1912 óta létező Scoville-skála (SHU egységek), – amely egy amerikai vegyészről Wilbur L. Scoville-ről kapta a nevét – a kapszaicin relatív mennyiségét jelzi (Bánhegyi, 2008).

A paprikában található számos festékanyag és illóolaj alakítja ki leginkább a termék megjelenését és ízvilágát. A paprikában található festékek kémiai összetételüket tekintve a karotinoidokhoz tartoznak. A paprika bogyó színét többféle karotinoid alakítja ki, összetételük fajtánként eltérő. Ezek nemcsak festékanyagként, hanem tápanyagként is igen fontos szerephez jutnak. Az illóolajok pontos összetétele, igen bonyolult, többféle anyag alakítja ki a paprika jellegzetes aromáját. A növény emellett számos táplálkozás-élettanilag jelentős anyagot is tartalmaz. A paprika szénhidrátok közül a cukrok, cellulóz tartalmú élelmi rostok (pl. pektin), lipidek, aminosavak és fehérjék, valamint különféle ásványi anyagok, mikroelemek, illetve bizonyos szerves növényi savak alkotják (Somos, 1981).

2. 2. A Magyar Élelmiszerkönyv fűszerpaprikára vonatkozó előírásai

A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) az élelmiszerekre vonatkozó kötelező előírásokat és ajánlásokat tartalmazza. Eredete az 1976. évi élelmiszer törvényig nyúlik vissza. Azóta több kötete is megjelent, alkalmazkodva az Európai Unió irányelveihez és követelményekhez, valamint a technikai újításokhoz is. Miután 1996-ban az előző fűszerpaprika-őrleményekre vonatkozó szabvány érvényét veszítette, 1997-től az Élelmiszerkönyv 2-8720 számú irányelve határozta meg az őrlemény előállításával, minőségével, illetve a forgalmazásával szemben támasztott követelményeket. A 2-8720 számú irányelv 2008-ban módosításra került az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján. A Magyar Élelmiszerkönyv hivatkozik a Nemzetközi Szabványügyi Testület (ISO) MSZ ISO 7540:2007 szabványának termékleírására, amely meghatározza a fűszerpaprika-őrlemény előállítására, csomagolására, szállítására és minőségi jellemzőire vonatkozó követelményeket, amelyekhez az alábbi kiegészítéseket fűzi:

- „ha az őrlemény kapszaicintartalma nem haladja meg a 30 mg/kg-ot, csípősségmentes,
- ha az őrlemény kapszaicintartalma 30 mg/kg-nál több, de legfeljebb 200 mg/kg, enyhén csípős,
- ha az őrlemény kapszaicintartalma meghaladja a 200 mg/kg-ot, akkor csípős “

A fűszerpaprika-őrlemény jelölésére vonatkozó kritériumok meghatározása az élelmiszerekre vonatkozó általános szabályok szerint történik az alábbi kiegészítésekkel:

„A megnevezés tartalmazza:

- „A fűszerpaprika-őrlemény” vagy „őrölt fűszerpaprika” vagy más, a fogyasztó számára fontos jelentéssel bíró „paprika” kifejezést (pl. őrölt paprika),
- A minőségi osztályt az alábbiak szerint:
 - különleges (MSZ ISO 7540:2007 szabvány szerint I. osztály)
 - csemege (MSZ ISO 7540:2007 szabvány szerint II. osztály)
 - édesnemes (MSZ ISO 7540:2007 szabvány szerint III. osztály)
 - rózsza (MSZ ISO 7540:2007 szabvány szerint IV. osztály)
- A termék csípősségére való utalást a „csípős” vagy az „enyhén” csípős szavakkal.”

A 3. ábra kitűnően szemlélteti a minőségből adódó színekülönbségeket. Ezen irányelv már kitér a termőhely jelölésre vonatkozó előírásokra is. Ebben megfogalmazásra került, hogy kötelező feltüntetni a termőhelyet, akár közétkeztetésre, akár vendéglátásra kerül a termék. Ennek lehetséges módjai az alábbiak:

- „A termék megnevezésében; pl. Spanyol őrölt fűszerpaprika; Boldogi fűszerpaprika-őrlemény, vagy
- az egyéb jelölések között; pl.
 - Termőhely: Spanyolország, Brazília, Magyarország,
 - Spanyol, brazil és magyar termésű paprika keveréke.
- A termőhely feltüntetésének sorrendje meg kell, feleljen a bekevert paprika csökkenő mennyiségi sorrendjének. „

Továbbá az irányelv 3. pontjában az alábbi tilalmak kerültek megfogalmazásra a fűszerpaprika-őrlemény jelölésével kapcsolatban:

- „Tilos magyar földrajzi egységet jelölni nem magyarországi termesztésű fűszerpaprika vagy nem Magyarországról származó fűszerpaprika-őrlemény bekeverése esetén.
- Tilos az ezen irányelv szerinti kifejezések használata bármilyen ezen irányelvben szabályozott termékhez hasonló, de más fajtájú paprikaféleség felhasználásával készített paprikaterméken.



különleges

csemege

édesnemes

rózsza

3. ábra: A különböző minőségi kategóriákba sorolt fűszerpaprika őrlemények (Hovorkáné, 2007)

2.3. A pirospaprika jelentősége a gasztronómiában

A paprika az elmúlt évszázadok során, a sajátos magyar éghajlati és talajviszonyoknak köszönhetően, a magyar konyha elengedhetetlen, mindennapos fűszerévé vált. Elterjedése és jelentős export-igénye gazdaságilag is jelentőssé tette. A jó minőségű fűszerpaprika-őrlemény intenzív piros színnel, kellemes illattal és zamatos édeskés, vagy csípős ízzel rendelkezik. Fenti tulajdonságai igazi magyar fűszerré teszik, ennek okán pedig igen keresett és nagymértékben hozzájárul a magyar konyha hírnevének megalapozásához (Kasza, 2009).

A fűszerpaprika az étkezési paprikát jóval megelőzve vált ismertté és közkedvelté. Számos országban használják évszázadok óta, mint fűszernövényt. Magyarországon is fűszerként jelent meg a táplálkozásban. Számos étel, elsősorban húselekt ízesítésére használták. Állagát tekintve zúzva,

aprítva vált ismertté a konyha készítményei között. Kezdetben még csupán a parasztság alkalmazta fogyasztási célokra, mint olcsó borspótló fűszert. A magasabb osztályokban sokáig csak dísz- és gyógynövényként volt jelen, ám idővel itt is elterjedt használata. Társadalmi emelkedésének és elterjedésének kulcsmomentuma a Pálffy testvérek 1859-es felismerése volt, mikor is rájöttek, hogy a paprika csípősségét ereinek eltávolításával meg lehet szüntetni. Észrevételüknek köszönhetően megszületett az édes-nemes szegedi fűszerpaprika őrlemény, amely tökéletesen beleillett a csípős ízeket többnyire mellőző magyar gasztronómiába (Bálint, 1962).

Némi idő elteltével az őrleménykészítés is kifejlődött és a fűszerpaprika egyre inkább kereskedelmi cikké vált. A konyhaművészet, kiváló színező hatása miatt is egyre gyakrabban nyúlt a piros paprikához.

Napjainkra a fűszerpaprika számtalan receptben fellelhető és a magyar konyhakultúra mellőzhetetlen alapfűszerévé vált. A konzervipar és a húsipar is rengeteg készítmény gyártásánál használja, amelyek önálló termékként belföldön és külföldön is igen keresettek. Gondolhatunk itt a paprikás szalámira, a gyulai kolbászra, vagy akár a halászlékockára is. Mindezek mellett egyéb alkalmazási területei is megjelentek, például a paprikaolaj, vagy a különböző ételízesítő pasztillák.

Összességében elmondható, hogy a piros paprika remek ízével, sokoldalúságával és pozitív egészségügyi tulajdonságaival méltán tekinthető egyik legkiemelkedőbb hungarikumunknak (Szűcs, 1975).

2.4. A piros paprika termelési, fogyasztási adatai

A paprika nem tartozik a világ legnagyobb felületen termesztett zöldség-növényei közé. Emiatt sem az USDA, sem a FAO nem különíti el az étkezési és a fűszer változatra vonatkozó adatokat egymástól (Hodossi et al., 2012).

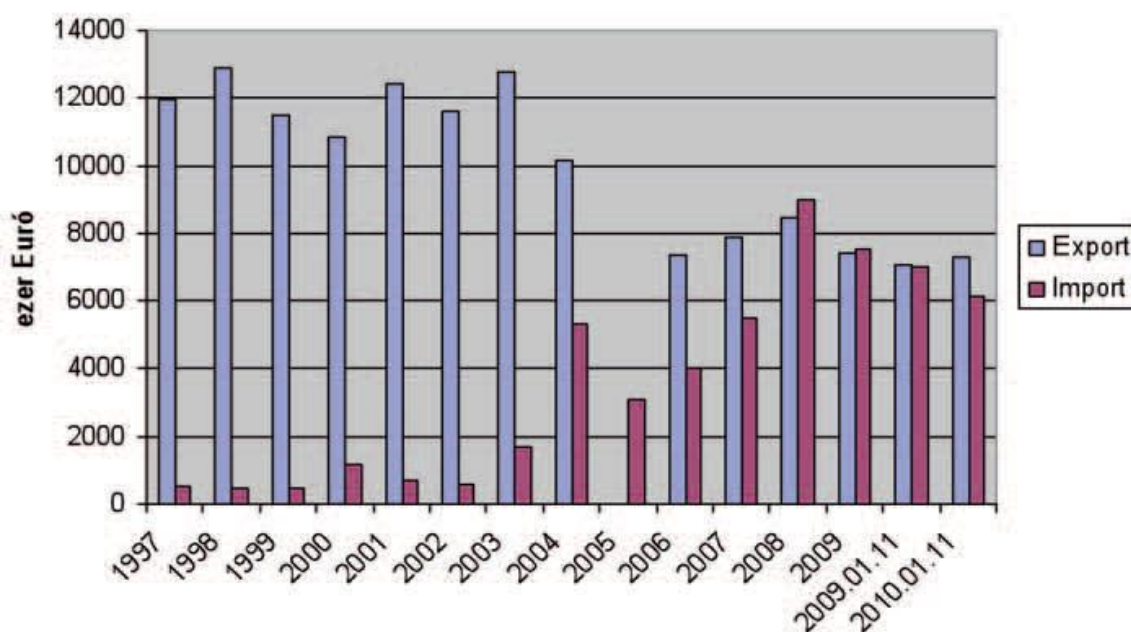
Hazánkban azonban a paprika fogyasztása kiemelten fontos szerepet játszik és mértéke az európai átlagnál sokkal magasabb. Az OLEF (Országos Lakossági Egészség Felmérés) háromnapos feljegyzés típusú táplálkozási kérdőíveinek feldolgozásának alapján pontos adatok állnak rendelkezésünkre a hazai paprikafogyasztásról (Bíró, 2005). A vizsgálat alapján a napi fűszerpaprika-fogyasztás a felnőtt lakosság tekintetében fejenként átlagosan 1,3 g. A teljes fogyasztás 95%-át lefedő 95 percentilis érték a férfiak esetében 2,12 a nőknél 2,33, átlagosan 2,28, mindkét nemre vetítve 2,78 g/fő/nap (Bíró, 2005; feldolgozva Szeitzné által 2007). A maximális fogyasztási érték férfiaknál 5,07, nőknél 4,84 g/nap/fő. A fenti adatok helyességét bizonyítja az a hazai fűszerpaprika értékesítésre vonatkozó információ, miszerint évente nagyjából 5000 tonnára tehető a hazai fűszerpaprika felhasználás, hiszen ez éves szinten 0,5 kg, napi szinten pedig 1,37 g örölt paprika fogyasztását jelentené az egész lakosságra nézve (Szeitzné, 2007). Ezen mennyiség minimális részét a kozmetika

és gyógyszeripar hasznosítja, döntő hányada, mintegy 90% pedig élelmiszerként kerül a háztartásokba (Korbász, 2010). Habár pontos külföldi fogyasztási adatok nem állnak rendelkezésünkre elmondható, hogy a hazai fűszerpaprika fogyasztás az európai átlagnak legalább 4-13-szorosa (2. táblázat) (Szeitzné, 2007).

Itthoni jelentősége okán a KSH Stadat rendszerében termésátlag, illetve export és import tekintetében is a fontosabb zöldségfélék mellett szerepel a statisztikai táblázatokban. A 2011-es évben a betakarított termésmennyiség 20 792 tonna volt, amelyből 2336 tonna került kivitelre. A behozatal 2389 tonnában volt mérhető. Az export és import arányának megváltozását kiválóan szemlélteti a 4. ábra. Az adatokból becsülve a belföldön feldolgozásra kerülő nyers fűszernövény mennyisége 20845 tonna, feltételezve, hogy a teljes mennyiséget felhasználták.

KORCSOPORT (ÉV)	FÉRFI N=473	NŐ N=706	ÖSSZES N=1179
	g/fő/nap		
18-34	1,60 ± 0,83	1,04 ± 0,66	1,29 ± 0,79
35-59	1,72 ± 0,89	1,14 ± 0,65	1,37 ± 0,81
60 felett	1,38 ± 0,85	1,11 ± 0,67	1,21 ± 0,75
Átlag	1,59 ± 0,87	1,10 ± 0,66	1,30 ± 0,79
Max	5,07	4,84	5,07

2. táblázat: A hazai pirospaprika fogyasztási adatai (Szeitzné, 2007 nyomán)

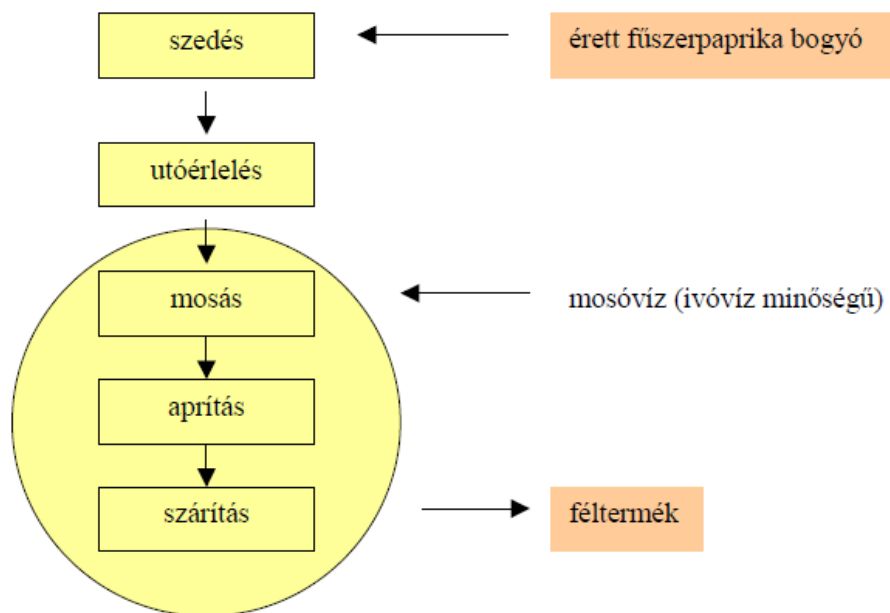


4. ábra: Magyarország fűszerpaprika export-importjának alakulása 1997-től 2010-ig (Hodossi et al., 2012)

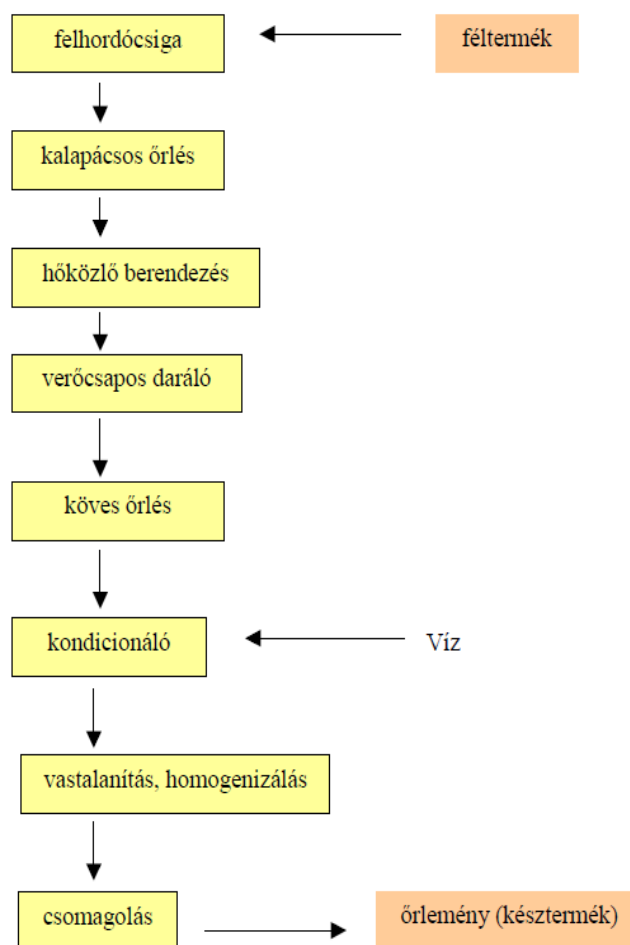
2.5. A fűszerpaprika termesztése és feldolgozása kezdetektől napjainkig

A magyar pirospaprika-előállítás ipari szempontból igen érdekes folyamat. Ennek oka főként abban keresendő, hogy a fűszerpaprika örlemény sikere nem is annyira a termesztési módjának, inkább feldolgozásának, a leszedését követő tradicionális munkafolyamatoknak köszönhető. Historikus források szerint először mi magyarok készítettünk finom állagú paprika örleményt (Bálint, 1962; Somos, 1981). A pirospaprika gyártása eleinte rengeteg fáradságos kézi munkával történt, gépek használata nélkül (Szűcs, 1975). A paprika kiültetését a kapálás követte. A szedés után egy kiemelt fontosságú lépés, az utóérlelés következik, amely elősegíti a paprika íz és színanyagainak megfelelő szintre kerülését. Az ezt követő válogatási, tisztítási, szétválasztási és szárítási (a 19. század végéig speciális agyagkemencében) lépések után következett a paprika őrlése. Ezt kezdetben rostákkal, valamint kő- és fémmozsarokkal, majd az úgynevezett „külüvel” (amely egy lábbal hajtott mozsár) végezték, ami már kereskedelmi forgalomba szánt mennyiség megőrlésére is képes volt. Később rájöttek, hogy az eleinte csak lisztőrlésre használt vízimalmokban sokkal finomabbra lehet törni a paprikát és nagyobb mennyiséget is porítani lehet, rövidebb idő alatt. Szél- és szárazmalmokban is bevezették az őrlést, majd a szegedi Pálffy testvéreknek köszönhetően 1859-ben megépült az első paprikaőrlő gőzmalom Magyarországon. A fűszerpaprika-örlemény gyártása hosszú időn át paraszti gazdaságokban zajlott és a 19. század közepéig nem is haladta meg a családi önellátás szintjét (Bálint, 1962; Somos, 1981). Az idők folyamán a nagyfokú gépesítettség és a tudományos módszerek nyomán nagyban átalakult a pirospaprika gyártás, azonban az alapvető lépések és tradíciók máig megmaradtak. A két legjelentősebb termőközvet, a szegedi és a kalocsai napjainkban világszínvonalon, folyamatosan ellenőrzött körülmények között gyártja a fűszerpaprika örleményt, amelynek jelentős része az országhatáron kívül kerül forgalomba. A továbbiakban azon modern gyártási módszereket és normákat fogom bemutatni, amelyeket a két világszerte híres magyar paprika márka üzemében is használnak, illetve követnek.

A fűszerpaprika feldolgozási folyamatait érdemes két részre osztani. Az első szakasz a szedéstől a féltermék előállításáig (5. ábra), a második pedig a féltermékből való örleménykészítésig tart (6. ábra). Mindezt azonban alapos előkészítő műveletek előzik meg.



5. ábra: A fűszerpaprika feldolgozása a szedéstől a féltermékig (Korbász, 2010 nyomán)



6. ábra: A fűszerpaprika feldolgozása a félterméktől az örleményig (Korbász, 2010 nyomán)

- **Előkészítő műveletek:** A legelső lépés terület kiválasztása. Ezt követi a talaj előkészítése, mikor is a talajfelszín alatti, keményebb rétegeket feltörlik, tehát fellazítja a talajt így készítve elő azt a palánták befogadására. Ezt követően megtörténhet a kiültetés (palántázás vagy helyre ültetés), amit kézzel vagy géppel hajtanak végre. A fejlődő palántákat folyamatosan gondozzák, és megfelelő mennyiségben öntözik is, egészen a szedésig (Mártonffy, 1999).

- **A fűszerpaprika feldolgozás a féltermékig:** Három szakasza van, a betakarítás, az utóérlelés, valamint a nyersanyag előkészítés-szárítás. A kész félterméket a további feldolgozó-kapacitástól függően akár egy évig is tárolhatják (Korbász, 2001). A betakarítás a fűszerpaprika-termesztés legmunkaigényesebb fázisa. A termést több lépésben szedik, mindig csak a beérett élénkpiros színű bogyókat választják le. A betakarítás idő és energiaigénye, nagyban függ a technológiai helyzettől, hiszen a gépi szedés gyorsabb, könnyebb és akár a költségek is csökkenthetők az alkalmazásával (Márkus és Kapitány, 2001).

A fűszerpaprika a szedés állapotában még nem érte el a megfelelő beltartalmi tulajdonságokat, amelyeket genetikailag magában hordoz. Itt elsősorban a megfelelő festékanyag tartalomra kell gondolni, amely fontos minőségi értékelő tulajdonság. Az utóérlelés a fentiek okán válik szükségessé. Ez olyan tárolási mód biztosítását jelenti, amely során a bogyókat nem érheti semmilyen minőségi romlás. A feldolgozás adottságait és idejét tekintve több tárolási illetve utóérlelési mód alkalmazható, ezek közül a legfontosabbak: fűszeres tárolás, zsákhálós tárolás, ládás tárolás, raschel zsákos tárolás, ömlesztett prizmás tárolás, szikkasztás szárítópadozaton. A változó időtartalmú folyamat során a paprikának nő a festéktartalma és veszít a víztartalmából (Márkus és Kapitány, 2001).

Az utóérlelést követi a nyersanyag előkészítés és szárítás. A nyersanyag előkészítés szárítás előkészítő lépéseit jelenti, amelyek a következők: válogatás, mosás, szeletelés. Ahhoz, hogy a termék megfeleljen az élelmiszerbiztonsági követelményeknek a fűszerpaprikát válogatni (kézzel vagy géppel), és közvetlenül a szárítás előtt mosni is kell. A száradási folyamat a termés előszeletelésével gyorsítható. A paprika szárítása többféleképpen történhet: szütyős szárítás, kamrás szárítás egészben, kamrás szárítás tálcán, szalagos szárítás. A szárítási folyamat végére a paprika bogyó víztartalma 10% alá csökken. A szárított fűszerpaprika-féltermék tárolása száraz, sötét, hűvös helyen történhet lezárt zsákokban, meghatározott ideig (Szűcs, 1975; Daood et al., 2006, Hajdu, 2011).

- **A fűszerpaprika feldolgozása a félterméktől az örleményig:** Az ipari gyártás során a feldolgozás ezen része teljesen zárt, csak a megfelelő minőségellenőrzési pontokon lehet a termék útját nyomon követni. A féltermék először felhordócsigán kerül a feldolgozóorra, ahol első lépésként kalapácsos

darálóval durvára őrlik. Majd egy rövid ideig tartó hőkezelés után a csapos darálón tovább finomítják a termék szemcseméretét. Végül a köves őrlikön a minőségi osztálynak megfelelő szemcseméretűvé aprítják. A megfelelő szín elérése érdekében bepermetezett víz segítségével kondicionálják, pirosítják a terméket. Egy mágnes segítségével a kész őrleményt vastalanítják és homogenizálják, majd végül háztartási vagy ipari méretű csomagolóanyagba csomagolják a készterméket (Korbász, 2001).

2.6. A fűszerpaprika gazdasági jelentősége

Napjainkban egyre inkább előtérbe kerülnek a hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékek és élelmiszerek. Gazdasági jelentőségüket növeli, hogy bizalmi terméknek minősülnek. Sajnos az egyes fogyasztói rétegek a tájékozatlanságuk okán nem ismerik pontosan ezeket a termékeket, holt számuk igen magas, közel 300-ra tehető. Az átlagfogyasztó csak néhány nemzetközileg ismert „zászlóshajó márkát” ismer. Ilyen a Makói hagyma, a Gyulai kolbász és a Szegedi fűszerpaprika is (Szakály et al., 2010, Kispál, 2010). Az ismeretek bővítésére és a könnyebb hozzáférhetőség érdekében indult el a HÍR (Hagyományok- Ízek- Régiók) program, amely tartalmazza a hagyományos magyar élelmiszerek listáját, azok történelmét és fogyasztói szempontból jelentős tulajdonságait.

A fűszerpaprika, mint hungarikum igen jelentős gazdasági szerepet játszik. Nemzetközi ismertségének köszönhetően külkereskedelmi cikként is igen hangsúlyos szerepet kaphat, amelyre a fogyasztók egyes rétegei magasabb összeget is hajlandóak áldozni, tradicionális volta és egyedülálló minősége okán (Kasza, 2009).

A fentieket jól példázza, hogy fűszerpaprika az idők folyamán jelentős kereskedelmi cikké nőtte ki magát. Ennek hatására egyre nagyobb területeket vontak művelés alá, a XIX. század elején közel 4000 hektáron, az 1970-es évek végén már 13 ezer hektáron folyt a termesztés. A világpiacon Magyarország fűszerpaprika-exportja közel 10%-kal, Németországban 30%-kal részesedik (Korbász, 2007).

2.7. A fűszerpaprikával kapcsolatos „botrányok,, bemutatása

Sajnos a paprika ágazatot az elmúlt két évtizedben számos botrányos esemény sújtotta. Ennek kiváltó oka, hogy a piac szereplői az előnyösebb gazdasági pozíció megszerzéséhez különböző anyagokat kevertek az őrleménybe. Az események kiváltó okait elemezve (Lakner et al., 2004; Gille, 2005) megállapítható, hogy a nem kellően megalapozott fogyasztói elvárások, tévhitek is hozzájárultak az események szerencsétlen alakulásához. A tévhitek alatt elsősorban arra az általánosan elterjedt véleményre kell gondolni, amely szerint az őrlemény színe meghatározza az íz-hatást. Emellett a minőségi kategóriákkal kapcsolatos tájékoztatatlanság sem kedvez a tisztább piaci helyzet létrehozásának. A Magyarországon termesztett paprika fajták pigment tartalmukban általában nem tudnak versenyre kelni a mediterrán országokban termesztett fajtákkal, a klimatikus adottságok, főként a nap-sütéses órák számának alakulása miatt. A színhatás javításának az érdekében a termesztők az 1990-es években kezdetleges, és az egészségre egészen nyilvánvalóan káros módszerekkel próbálkoztak. Ilyen volt az ólom tartalmú miniumfesték őrleményhez való keverése más esetben pedig egyszerűen téglaport adtak hozzá (Korbász, 2010).

A közelmúlt botránya nemzetgazdasági és egészségügyi szempontból is sokkal összetettebb. 2004-ben az egyetemünk kutatói által is részletesen elemzett (Lakner et al., 2004) mikotoxin botrány keltett felháborodást és nagy nemzetközi visszhangot (Gille, 2005). A mikotoxinok penészgombák által termelt metabolitok, amelyek a szervezetbe kerülve megbetegedéseket, esetleg halált is okozhatnak (Pitt, 1996; feldolgozva Szeitzné 2007 által). A botrány esetében a mikotoxinokon belül az aflatoxin jelenléte volt a legmeghatározóbb, amely igen negatív egészségügyi hatásokkal rendelkezik (Szeitzné et al., 2007).

Az események során az akkori Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Hatóság közraktárakban végzett ellenőrzések során aflatoxin jelenlétét mutatta ki egyes Dél-Amerikából származó fűszerpaprika szállítmányokban. A vizsgálatot követően az ÁNTSZ (Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat) a bolti forgalomban kapható paprikakészítményeket is vizsgálat alá vonta melynek eredményeképpen kiderült, hogy egyes, itthon forgalmazott fűszerpaprika-termékek több esetben a megengedett aflatoxin mennyiség 10-15-szörösét tartalmazták. Ennek eredményeképpen a kormány valamennyi fűszerpaprika, illetőleg paprikatartalmú fűszerkeverék forgalmazását felfüggesztette a veszélyforrás megszüntetésének idejére (Kasza, 2010; Korbász 2010).

A fenti döntés és annak hatásai gazdasági szempontból igen erőteljesek voltak. Kockázatkommunikáció tekintetében sokoldalúan értelmezhető az eset, azonban a termék jó megítélését fenyegető hatásai vitathatatlanok (Kasza, 2009). Egyes szakértői vélemények szerint a botrány a globalizáció nemzetgazdaságra gyakorolt esetleges negatív hatásainak iskolapéldájaként is felfogható, amelyet komplex gazdaságelméleti tézisekkel magyaráznak (Gille, 2005).

A probléma napjainkra sem oldódott meg teljes mértékben, hiszen az IPM (Interpress magazin) 2010-es vizsgálatait során a bevásárlóközpontokban vásárolt termékek 15%-ánál talált valami kifogást a szerződött laboratóriumok vizsgálatait alapján. Annak ellenére, hogy ez a 2004-es botrányhoz képest jelentős javulás, még mindig nem kielégítő eredmény. Okai a szerző szerint főként abban keresendők, hogy az Európai Unió tagországai között nem egységesek az élelmiszerbiztonsági szabályozások, így például Romániában és Bulgáriában könnyebb hozzájutni a forgalomba hozatali engedélyhez, így a hazánkba kerülő esetleg szennyezett termékek, akár rendelkezhetnek egészségügyi papírokkal. Fontos megemlíteni, hogy ez 2004-ben is így történt a szennyezett spanyol paprikák esetében (Lakner et al., 2004).

A tények azonban önmagukért beszélnek. Elengedhetetlenül fontosak a megfelelő élelmiszerbiztonsági ellenőrzések és az élelmiszerlánc szereplőinek felelősségteljes magatartása, hiszen ezek hiánya hosszú távú, akár visszafordíthatatlan következményekkel járhat. Elég arra gondolnunk, hogy a kalocsai és szegedi márkaneveink igen pozitív megítélésnek örvendenek, és ezen keresztül befolyással vannak számos más kulináris exportcikkünkre (pl. Pick szalámi, vagy a Piros Arany). Összességében tehát a magyar fűszerpaprika megítélése áttételekkel ugyan, de kihatással van más exportcikkeink megítélésére is (Korbász, 2010).

3. KUTATÁSI CÉLKITŰZÉSEK

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság jelenlegi célkitűzései közé tartozik a fűszerpaprikára vonatkozó előírások felülvizsgálata. A szakmai testület arra törekszik, hogy a döntés előkészítése során egyaránt számításba vegye az élelmiszertudományi szakértők és a fogyasztók véleményét, elvárásait. Az ehhez szükséges fogyasztói felmérések végrehajtásában partnerként vett részt a Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszéke – ez az együttműködés adta Tudományos Diákköri Kutatásom kereteit is. A munka során részt vehettem a kutatási módszer kialakításában, amely a Vidékfejlesztési Minisztérium szakértőinek bevonásával történt.

A kutatás során kiemelt figyelmet fordítottunk arra, hogy ne csak az átlagos fogyasztó véleményét tárjuk fel, hanem az egyes demográfiai változók révén különálló metszetek (egyedi fogyasztói rétegek) véleményét is elkülönítsük. A kutatás célkitűzése volt továbbá, hogy megállapítsuk, a magyar lakosság mennyire ismeri a fűszerpaprikát, mint terméket illetve milyen általános ismeretekkel bír a paprika minőségi osztályait illetően. Ennek megfelelően a módszertan megválasztásakor arra törekedtünk, hogy eredményeinket nagy elemszámú kvantitatív jellegű mintára alapozhassuk, hiszen a döntés-előkészítési folyamat megköveteli a statisztikailag megfelelően alátámasztott eredményeket. További fontos célkitűzésünk volt a hazai fűszerpaprikába vetett bizalom vizsgálata.

A felmérés észrevételei és tapasztalatai alapján a kutatás általános céljai a következők voltak:

- A fűszerpaprikák minőségi osztályaival kapcsolatos tudásszint felmérése
- A fűszerpaprika, mint termék ismertségének, kedveltségének felmérése
- A hazai fűszerpaprikával kapcsolatos fogyasztói bizalom felmérése

A szakirodalmi kutatás és a Vidékfejlesztési Minisztérium szakértőivel történt konzultáció alapján a következő hipotéziseket illetve vizsgálati szempontot fogalmaztam meg:

- I. hipotézis: A fogyasztó nem tud objektív döntést hozni vásárláskor, mert nem ismeri és nagy valószínűséggel félreérti a minőségi kategóriák mibenlétét és egymáshoz való viszonyulását.
- II. hipotézis: A magyar fogyasztók a fűszerpaprikát hungarikumként tisztelik és sajátjuknak érzik
1. vizsgálati szempont: A kutatás során érdemesnek tartottuk annak vizsgálatát is, hogy a fogyasztók vásárlásaik során milyen tényezőket vesznek figyelembe, illetve a magyar paprikához fűződő feltételezett pozitív attitűdjeik megjelennek-e a fizetési hajlandóságukban is.

4. KUTATÁSI MÓDSZERTAN ÉS MINTA

A kutatás célja az volt, hogy egy közigazgatási döntés szakmai megalapozásához szolgáltatson valóság-hű képet a fűszerpaprikával kapcsolatos fogyasztói elvárásokról, ismeretekről és preferenciákról. Ebből eredően feltétlenül olyan módszer megválasztását tartottuk helyénvalónak, amely statisztikailag megalapozott eredményeket nyújthat. A kvantitatív kutatási eszközök közül a megkérdezés módszerét alkalmaztam. A megkérdezés módja tekintetében a magasabb megbízhatóságot eredményező személyes megkérdezést részesítettük előnyben a sokkal nagyobb mérési bizonytalansággal jellemezhető online és telefonos megkérdezésekkel szemben. A kvantitatív megkérdezéses vizsgálatok alapeszköze a kérdőív (Hajdu-Lakner, 1999). A kérdőív szerkesztése rendkívül időigényes és aprólékos szakértői feladat. A jelenlegi kutatásban többszöri szakértői egyeztetés során állítottuk össze a kérdőív végleges formáját, amelyben egyaránt figyelembe kellett venni a szakmai szempontokat, a lekérdezések gyakorlati módszertani tapasztalatait és a későbbi adatfeldolgozás feltételeit.

Az általunk alkalmazott kérdések az esetek többségében zárt formájúak, jellemzően attitűd-skála (Likert-skála) jellegűek. A Likert-skálák közül mi az 5-ös osztásút tartottuk célszerűnek használni, hiszen a magyar oktatási rendszerben az általános iskolától az egyetemekig az 5-ös skála alkalmazása az elfogadott, ezért a válaszadók többsége könnyen képes értelmezni ezt.

Az elkészült kérdőívet próbafelmérésnek vetettük alá. Ennek elemszáma a mi esetünkben 14 fő volt (vegyes szakértői és fogyasztói kisminta). Ennek során tovább tudtuk pontosítani a kérdőívünket és meg tudtuk határozni a kérdőív átlagos kitöltési idejét, amely kutatás-szervezési szempontból fontos információ.

A kvantitatív kutatás a kutatási kérdések felállítását követően a megfelelő mintavételi eljárás kialakításával folytatódik. A mintát kvóták alapján vettük, amelyek összeállításánál a legfontosabb szempont az volt, hogy minden nemek, korosztály, végzettség, lakhely meghatározott demográfiai csoportba reprezentatív arányú fogyasztó, de legalább 10% essen. Ez alól kivételt képez a jövedelem alapján meghatározott demográfia felosztás, amelynek oka elsősorban az, hogy nem állnak rendelkezésünkre olyan eszközök a felmérés során, amellyel ez hitelt érdemlően megállapítható lenne, így kénytelenek vagyunk a fogyasztók saját bevallására támaszkodni, amely jellemzően sokkal szubjektívebb mércének tekinthető itt, mint például az életkor vagy a végzettségi szint tekintetében.

A mintavételi helyszínek megválasztásánál a lehetőségeink csak budapesti minta felvételére terjedtek ki, azonban igyekeztünk olyan helyszíneket – közlekedési csomópontokat – választani a felmérésekhez, ahol nagyszámú vidéki átutazót is megszólíthattunk, s emellett tudatosan is törekedtünk arra, hogy mintában jelentős részarányban legyenek jelen a kisebb városokban és falvakban lakók is.

A mintavétel időpontjai a következők voltak:

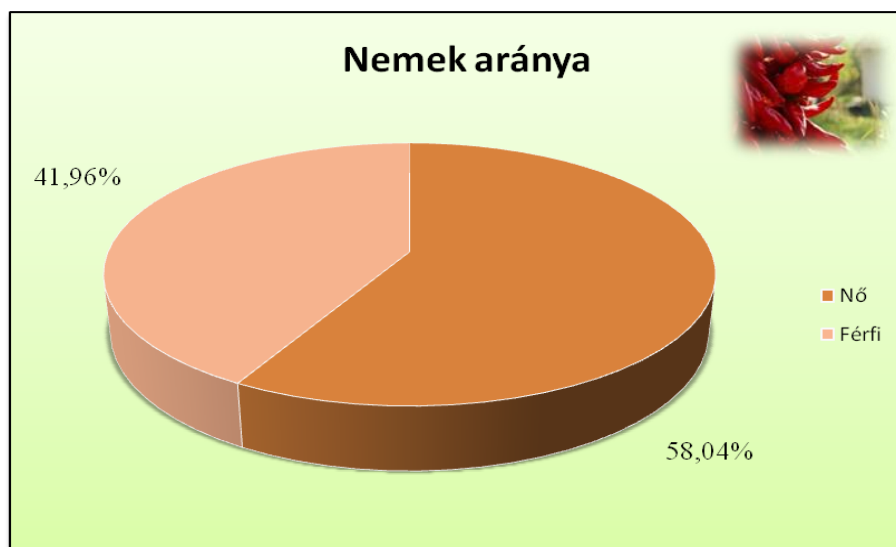
- 2012. szeptember 6.
- 2012. szeptember 7.
- 2012. szeptember 10.
- 2012. szeptember 11.
- 2012. szeptember 13.
- 2012. szeptember 14.

A mintavétel során nem szembesültünk kellemetlen tapasztalatokkal, megfigyelhető volt, hogy a témakör általában érdekli az embereket. Sok hasznos információt gyűjthettem a kérdőívek lezárását követő egy-két perces beszélgetésekből is, hiszen ilyenkor már lehetőség kínálkozott arra, hogy szabadon beszélgessünk a fűszerpaprikával kapcsolatos élményekről, véleményekről. Ezek közül kiemelném, hogy a válaszadók számottevő része megjegyezte, hogy a fűszerpaprika igazi hungarikum, amelyre jobban kellene vigyáznia az országnak. Ezzel összefüggésben sokan utaltak az elmúlt időszak élelmiszerbiztonsági botrányaira is. Néhányan kiemelték, hogy nem értik miért van szükség importra egy hagyományos magyar termék esetében. Érdekesképpen megemlítem, hogy sokan megkérdezték az interjú végén azt is, hogy véleményem szerint, hol lehet jó minőségű fűszerpaprikát vásárolni.

A minta felvétele után az adatok elektronikus rögzítése, vagyis az adatfelvitel következik. A kérdőívben szereplő kérdéseket az adatfelvitel megkezdése előtt kódolni kell, amely során a kérdőív adataihoz változókat és értéktartományt rendelünk. Nyitott kérdéseknél általában a jellemzően előforduló szöveges válaszokat is kódolni kell. Az adatokat Microsoft Excel táblába vittük fel. Az elkészült adattáblát szűrtük annak érdekében, hogy megtaláljuk az adatgyűjtés során esetlegesen keletkezett hibákat. Az ellenőrzött adattáblát az SPSS statisztikai programcsomag segítségével elemeztük ki leíró-statisztikai módszerek és kereszttáblák segítségével.

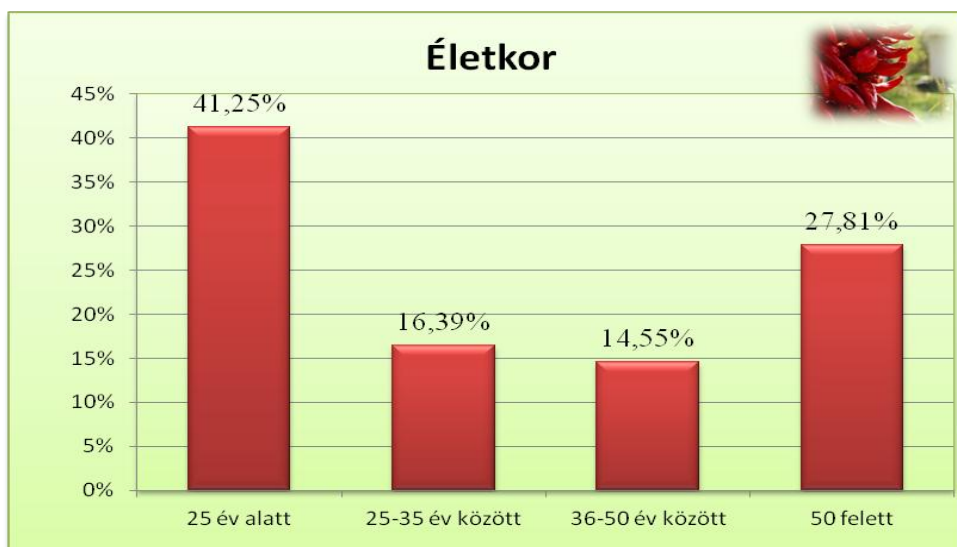
A minta nagysága és összetétele

A kutatás során felvett minta elemszáma 565, amely lehetővé tette a statisztikailag megfelelően alátámasztott elemzések elvégzését. A megkérdezettek 58%-át hölgyek 42%-át férfiak alkották.



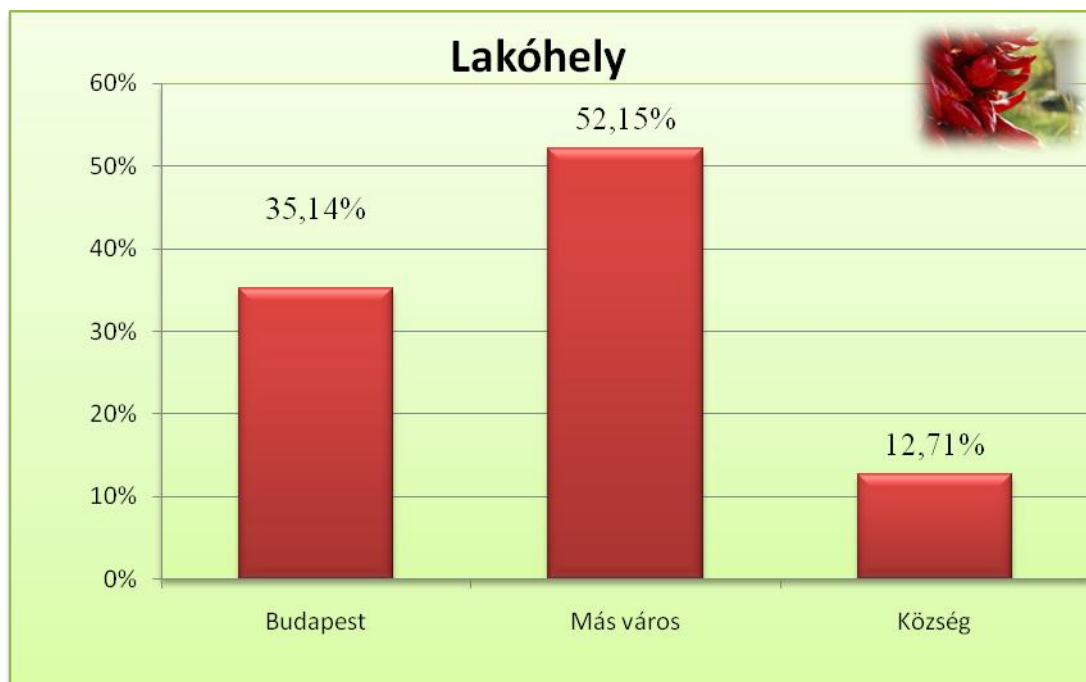
7. ábra: A minta megoszlása nemek alapján

Az egyes korosztályokat a következő arányban szólítottuk meg: 25 év alattiak 41,25%-ban, a 25-35 év közöttiek 16,39 %-ban, a 36-50 év közöttiek 14,55%-ban, míg 50 felettiek 27,81%-ban találhatók a mintában. A felmérés során törekedtünk minden korosztályt bevonni a kutatásba az adatok megbízhatósága végett. A korábbi tanszéki kutatási tapasztalatok alapján elmondhatjuk, hogy az idősebb korosztály általában elutasítóbb magatartást tanúsít a kérdezőbiztosokkal szemben. A fűszerpaprikával kapcsolatos kérdések iránt azonban ők is érdeklődést mutattak, így nem jelentett az átlagosnál nagyobb kihívást megszólítani őket.



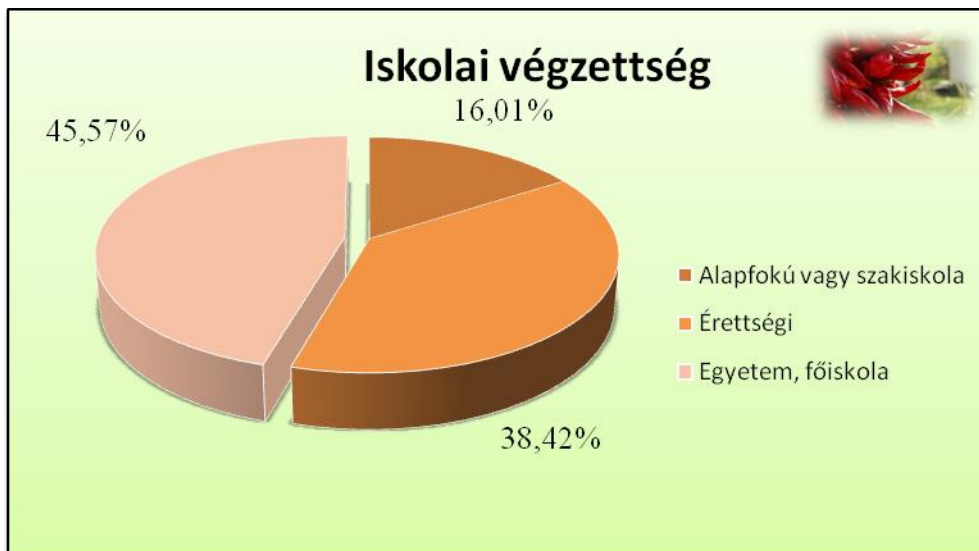
8. ábra: A minta megoszlása életkor alapján

Az alábbi ábrán látható, hogy a mintavételi eljárás bemutatása során ismertetett erőfeszítéseinknek köszönhetően a fővárosi lakosságon kívül számos vidéki fogyasztót is sikerült megszólítani. Megjegyzendő, hogy az elmúlt 15 évben az Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék kutatásainak tapasztalatai alapján egyre csökkent a lakhely szerepe a vásárlói magatartás befolyásoló tényezői között, s az elmúlt 5 évben már gyakorlatilag nem eredményezett szignifikáns különbségeket ez a tényező. Ugyanakkor ez nem jelenti azt, hogy a vidéki helyszíneken történő megkérdezés nem eredményezett volna jelentős különbségeket a válaszadók véleményében.



9. ábra: A minta megoszlása lakóhely alapján

Az iskolai végzettséget tekintve kijelenthetjük, hogy a minta magas hányada (45,57%) rendelkezik felsőfokú végzettséggel vagy jelenleg is az egyetemi tanulmányait folytatja. Hasonlóan magas arányban (38,42%) voltak jelen az érettségizett fogyasztók a mintában, azonban viszonylag kevesebb (16,01%) alacsonyabb végzettséggel rendelkező vett részt a felmérésben. A minta tehát a magasabb végzettségűek irányában torzít némileg. Ez elsősorban annak köszönhető, hogy az alacsonyabb végzettségűek jóval bizalmatlanabbak a felmérésekkel kapcsolatban és sokszor még a témakör rövid bemutatását sem várják meg. Ugyanakkor ezt a mintajellemzőt nem ítéltük problémásnak, hiszen mind a szociológia, mind pedig a marketingtudomány ismeri a véleményvezető társadalmi réteg fogalmát, amely egyik legfontosabb jellemzője éppen az átlagosnál magasabb végzettség. Egy adott témával kapcsolatos társadalmi álláspont jövőbeni alakulásának előrejelzését gyakran a véleményvezető csoport jelenlegi álláspontjának felmérésével végzik el. A kiegyenlített elemzés érdekében azonban az egyes végzettségi csoportokra jellemző véleményeket külön-külön is megvizsgáltuk.



10. ábra: A minta megoszlása iskolai végzettség alapján

A minta megoszlása az egy háztartásban élők számát tekintve rendkívül kiegyenlítettnek mutatkozott. A megkérdezettek csupán 13,82%-a egyedülálló, a 2, 3 4 fős családok száma közel azonos volt (22%). A nagycsaládosok aránya is viszonylagosan magasnak (18,62%) tekinthető.



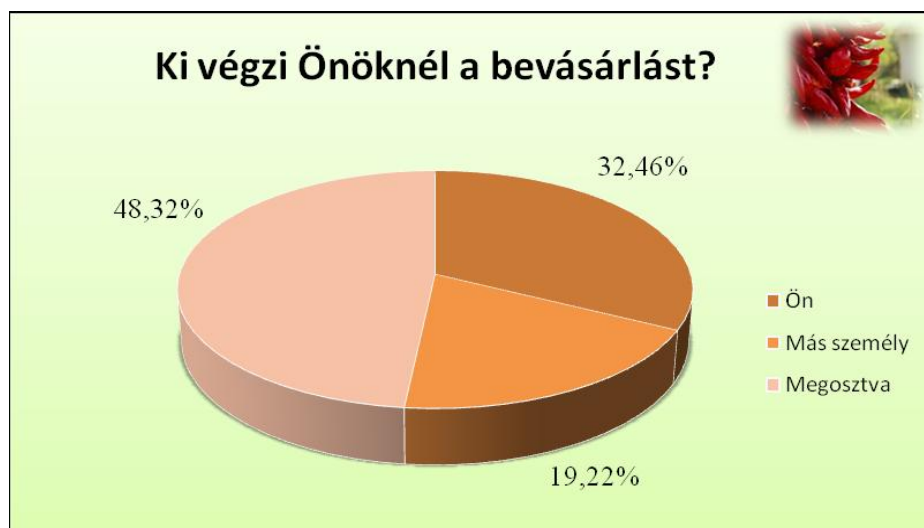
11. ábra: A minta megoszlása a háztartásban élők száma alapján

Az elmúlt évtizedben folyamatosan változik az egyes demográfiai tényezők szerepe a fogyasztói magatartásban, de ezeken belül a 14 év alatti gyermek léte egyre nagyobb jelentőségű. Így fontosnak tartottuk felmérni a lakosság megoszlását e tekintetben is.



12. ábra: A minta megoszlása a háztartásban lévő 14 éven aluli gyermeket illetően

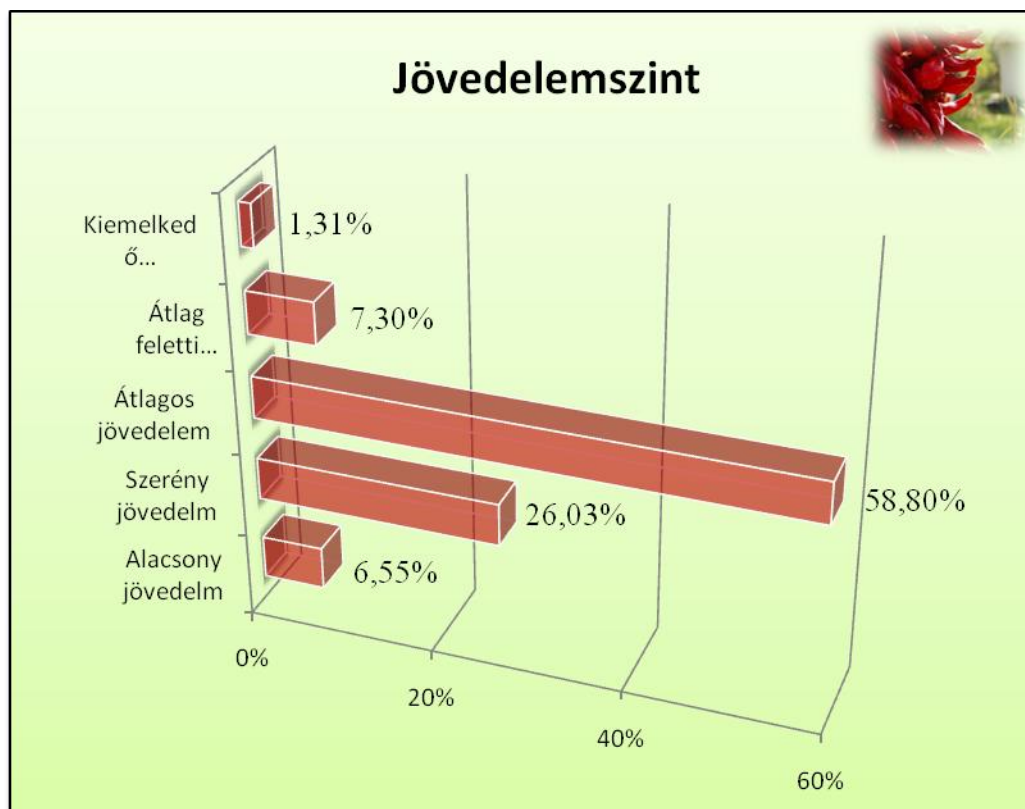
A kutatás szempontjából fontosnak tartottuk rögzíteni azt is, hogy az interjúalany saját maga vagy más személy végzi-e el a bevásárlást, illetve ez egy közös családi tevékenységnek tudható-e be. A megkérdezettek válaszai alapján megállapítható, hogy az esetek túlnyomó többségében (48,32%) közös feladatnak tekintik a bevásárlást és így megosztva látják el az ilyen jellegű teendőket a háztartásukban élő más személyekkel. A válaszadók 32,46%-a ugyanakkor saját maga tartja kezében a bevásárlási feladatokat, míg 19,22% más személyre bízta inkább az ilyen jellegű tevékenységeket.



13. ábra: A minta megoszlása a bevásárlást végzők személye alapján

A minta a jövedelem-eloszlás tekintetében meglehetősen kiegyensúlyozott képet mutat. A megkérdezettek 1,31%-a érzi úgy, hogy kiemelkedő a jövedelme, 7,30%- pedig átlag feletti

jövedelemmel rendelkeznek. A válaszadók 58,80%-a átlagosnak tartja saját jövedelemszintjét, és úgy gondolja, hogy amit igazán fontosnak tart, azt megengedheti magának. 26,03 % kicsit szerényebben ugyan, de mégél bevételeiből. A válaszadók 6,55%-nak csak a legszükségesebb dolgok beszerzésére futja. A válaszadók viszonylag magas aránya (5,5%) túl indiszkrétnak, vagy kevésbé relevánsnak tekintette a kérdést, így megtagadta a válaszadást.

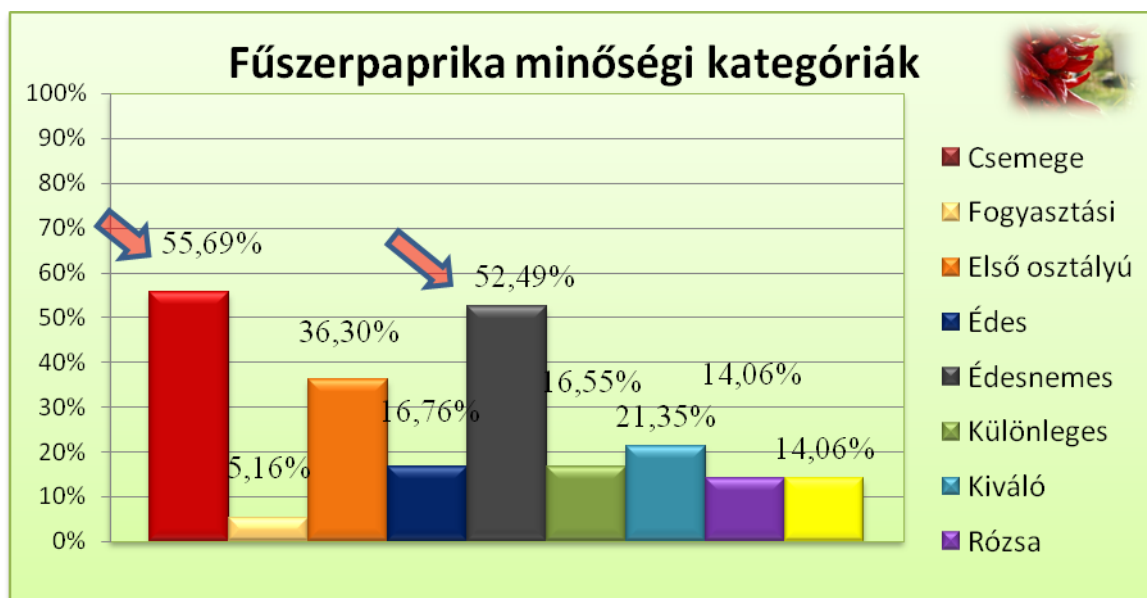


14. ábra: A minta megoszlása jövedelemszint alapján

5. KUTATÁSI EREDMÉNYEK

Feltételezéseink – miszerint a magyar lakosság hiányos ismeretekkel rendelkezik fűszerpaprikát illetően – már a felmérés kezdetén beigazolódtak. A megkérdezett férfiak már a téma felvetésekor közölték, hogy kedvelik a paprikával készült hazai ételkülönlegességeket, azonban nem rendelkeznek ennél bővebb információval. A válaszadó hölgyek megjegyezték, hogy előszeretettel használják a közkedvelt fűszert a háztartásban, többségük azonban nem is feltételezte, hogy az egyes minőségi osztályoknak nagy jelentősége lenne a termék érzékszervi tulajdonságait illetően.

A fogyasztók a felsorolt megnevezések közül kettőt tekintettek fűszerpaprika kategóriának. A megkérdezettek leginkább a *csemege* kategóriát vélték valódi kategóriának (55,69%), emellett jelentős százalékuk (52,49%) hasonlóan vélekedett az *édesnemesről* is. Továbbá az *első osztályú* (36,30%) a *kiváló* (21,35%) megnevezést is – tévesen – többen minőségi csoportként azonosították. Emellett az *édes* (16,76%) a *különleges* (16,55%), a *rózsa* (14,06%) és a *fodros* elnevezést is viszonylag nagy számú fogyasztó tekintette minőségi kategóriának. Jó hír talán, hogy a *fogyasztási* kifejezést viszonylag kevesen (5,16%) gondolták a minőségi csoportnak. A Magyar Élelmiszerkönyv szerint a minőségi kategóriának minősül a *csemege*, az *édesnemes*, a *rózsa* és a *különleges*. Ezen kategóriák közül a *rózsa* és a *különleges* kategória nem terjedt el a köztudatban a kapott eredmények alapján, ugyanakkor az *első osztályú*, valójában nem létező minőségi kategória nagyon sok ember számára hitelesnek tűnt.

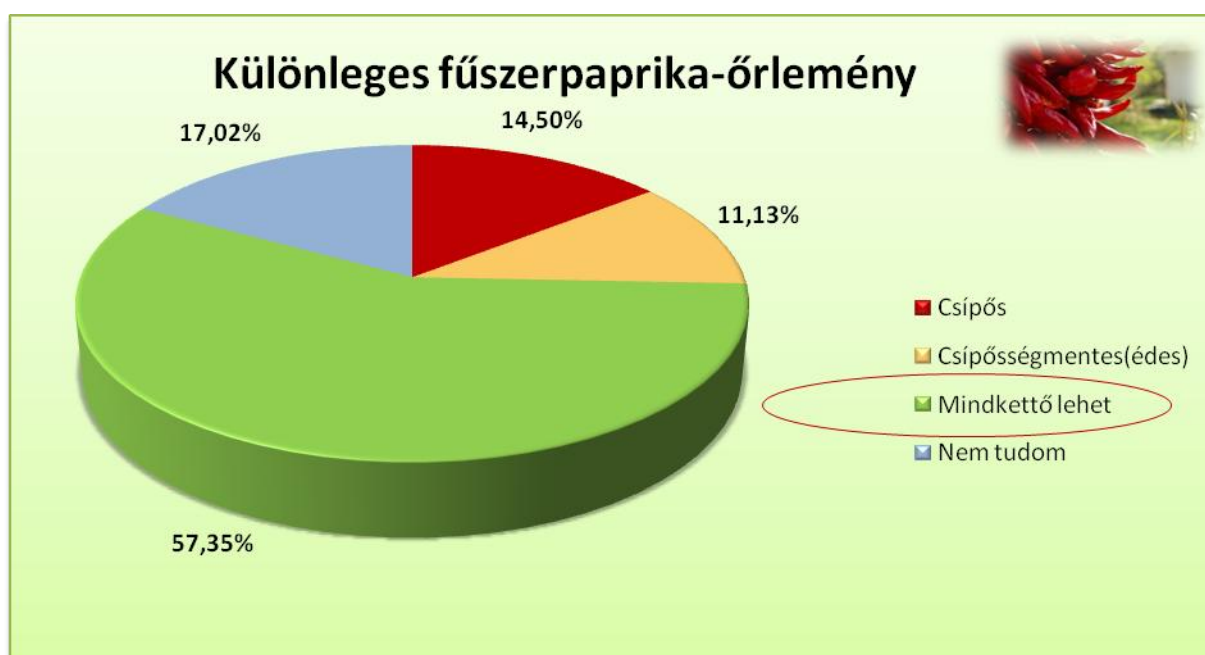


15. ábra: A fogyasztók által fűszerpaprika minőségi kategóriának ítélt megnevezések

A Magyar Élelmiszerkönyv az egyes minőségi csoportokra nem határoz meg külön kritériumokat az őrlemény csípősségét illetően. A csomagoláson tehát kategóriától függetlenül, kizárólag a

kapszaicin tartalom alapján tüntethető fel, hogy a termék csípősségmentes, enyhén csípős vagy csípős.

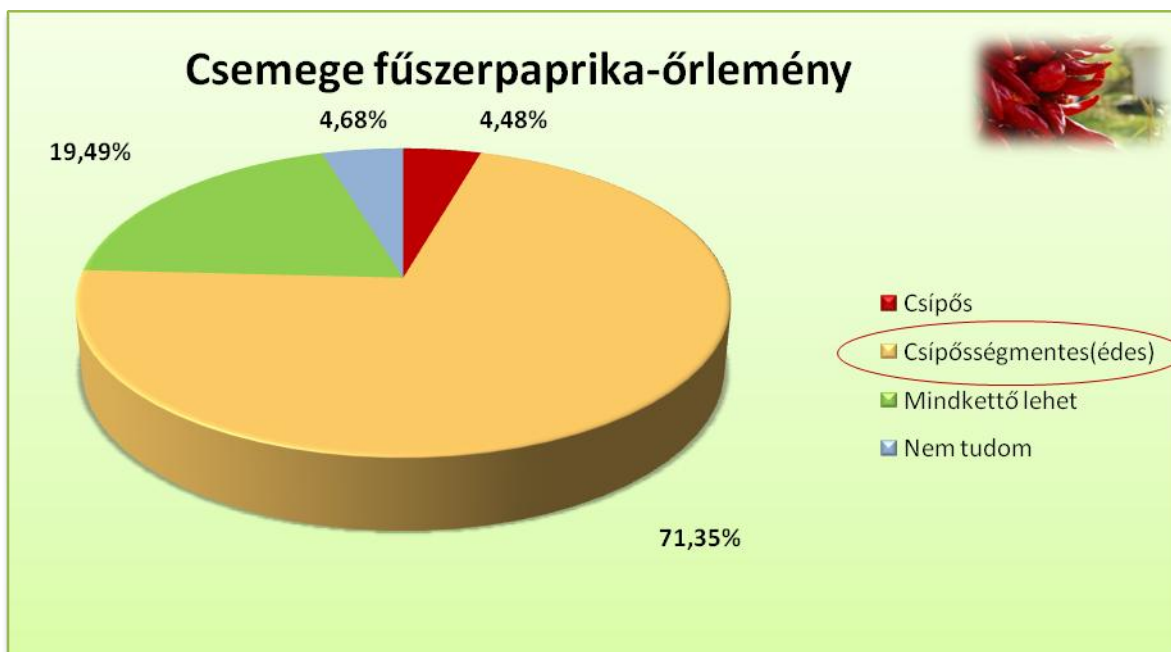
A fűszerpaprika alapvető és egyik legfontosabb tulajdonsága az ízhatása. A *csemege* paprikáról elnevezéséből adódóan az enyhe, édes ízre asszociáltak elsőként (71,35%). Néhányan úgy vélték, hogy a csípőssége nem függ ettől az elnevezéstől, így a piacon csípős és édes változatban is jelen van. A válaszadók elenyésző százaléka (4,68%) egyáltalán nem tudott véleményt alkotni az ismeretek és a tapasztalatok hiányában és kevesebb, mint 5 százalékuk tekintette kizárólag csípősnek a terméket. Mindez tehát arra hívja fel a figyelmet, hogy a fogyasztók számára a *csemege* szó nem elsősorban minőségi kategóriát, hanem ízhatást jelent, vagyis nincs összhangban a Magyar Élelmiszerkönyv szabványrendszere a társadalomban általánosan elterjedt véleményekkel.



16. ábra: A különleges fűszerpaprika csípősségének megítélése

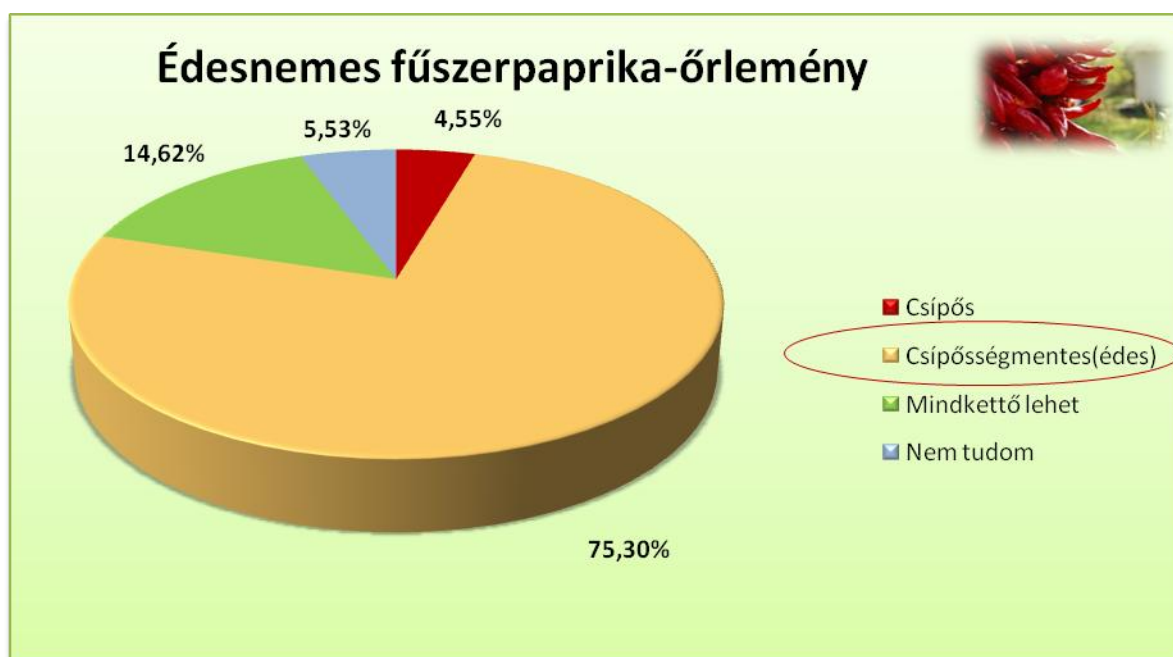
A szóbeli megjegyzések alapján a *különleges* megnevezéshez a válaszadók nem kifejezetten a csípősség mértékét társították, hanem egyéb más tulajdonságában látták különlegességét (származás, eredet, gyártástechnológia). Éppen ezért a megkérdezettek közel 60%-a úgy vélte, hogy a termék édes és csípős változatban is létezik. Az interjúalanyok közel azonos százaléka tekintette a terméket csípősnek (14,50%) és csípősségmentesnek (11,13%). A válaszadók közel 20%-a nem tudott véleményt alkotni a kérdéskörben.

Elmondható tehát, hogy a helyzet itt lényegesen jobb, mint a *csemege* kategória esetében, vagyis a *különleges* szó kevésbé félrevezető.



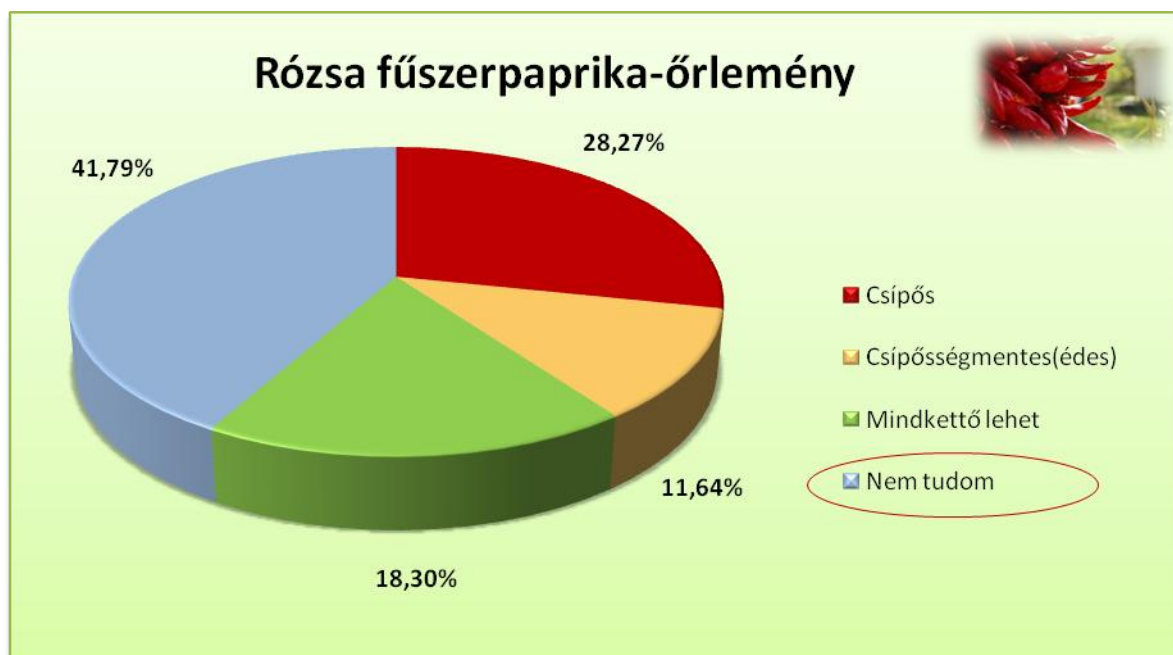
17. ábra: A csemege fűszerpaprika csípősségének megítélése

Az *édesnemes* paprika – mint ahogy a korábban ismertetett eredményekből is kiderült – elterjedt fogalom a laikus felhasználók körében is. Az *édesnemes* paprika sokak számára a nevéből adódóan enyhe ízhatásról árulkodik: a válaszadók rendkívül magas százaléka (75,30%) vélekedik így. Azonban a kapszaicintartalom függvényében ez a minőségi kategória is lehet erőteljesebb (csípősebb) ízű. A válaszadók mindössze 15%-a gondolta úgy, hogy a termék többféle csípős íz intenzitással is megjelenhet az áruházláncok polcain. Az interjúalanyok csekély százaléka (4,55%) vélte a fűszerpaprika-őrleményt kizárólag csípős ízűnek. Több mint 5%-uk nem rendelkezett kellő információval a kérdés megválaszolásához.



18. ábra: Az édesnemes fűszerpaprika csípősségének megítélése

A *rózsa* elnevezés – mint ahogy az előbbi eredményekből is kiderült – egyáltalán nem megszokott kifejezés a fogyasztók körében sem. Éppen ezért a válaszadók közel fele egyáltalán nem tudott véleményt alkotni a termék csípősségét illetően. Ez annak is betudható, hogy a jelző maga semmilyen asszociációt nem ébresztett a válaszadóban a csípősség megítélése során. Számos válaszadó a *rózsa* megnevezésből egy csípősebb, markánsabb ízre következtetett. Szintén a kevés információnak tudható be az is, hogy az interjúalanyok viszonylag magas aránya (18,30%) gondolta úgy, hogy mindkét formában gyártják az örleményt. Az interjúalanyok alacsony hányada (11,64%) társított egy édesebb ízt a megnevezett minőségi kategóriához.



19. ábra: A rózsa fűszerpaprika csípősségének megítélése

A következő kérdés során a válaszadóval már ismertettük a Magyarországon jelenleg meghatározott tényleges minőségi kategóriákat. Ennek tudatában kellett eldöntenie, hogy az egyes csoportot alacsony illetve magasabb minőségűnek ítéli meg. A jelenlegi MSZ ISO 7540:2007 szabvány szerint a különleges paprika I. osztályú, a csemege II. osztályú, az édesnemes III. osztályú, míg a rózsa IV. osztályú terméknek minősül.

A pontosabb eredményekre törekvő módszertani megfontolások alapján a válaszadóknak nem ordinális-, hanem arányskálán, vagyis 1-től 5-ig kellett osztályozni a kategóriákat. 1-es érték a legalacsonyabb minőségi kategóriát, míg az 5-ös a legmagasabbat jelölte. Az édesnemes és a csemege kategória egyaránt különösen pozitív gondolatokat ébresztett a válaszadóban (3,98). Az alábbi táblázat szórás eredményeiből is kitűnik, hogy az édesnemes paprikát, vélhetően a *nemes* kifejezés miatt egyöntetűbben jobbnak tekintették a válaszadók. Hasonlóan magas minőségű terméknek tekintették a különleges elnevezésű örleményt is (3,92). A rózsa örleményről kevés információval rendelkeztek az interjúalanyok, így véleményük is semleges volt a termék minőségét illetően (3,36),

s ez egybe esett azzal, hogy a valóságban tényleg ez minősül a legalsóbb minőségűnek az örleményben található magas magtartalom miatt.



20. ábra: Az egyes fűszerpaprika minőségi kategóriák megítélése

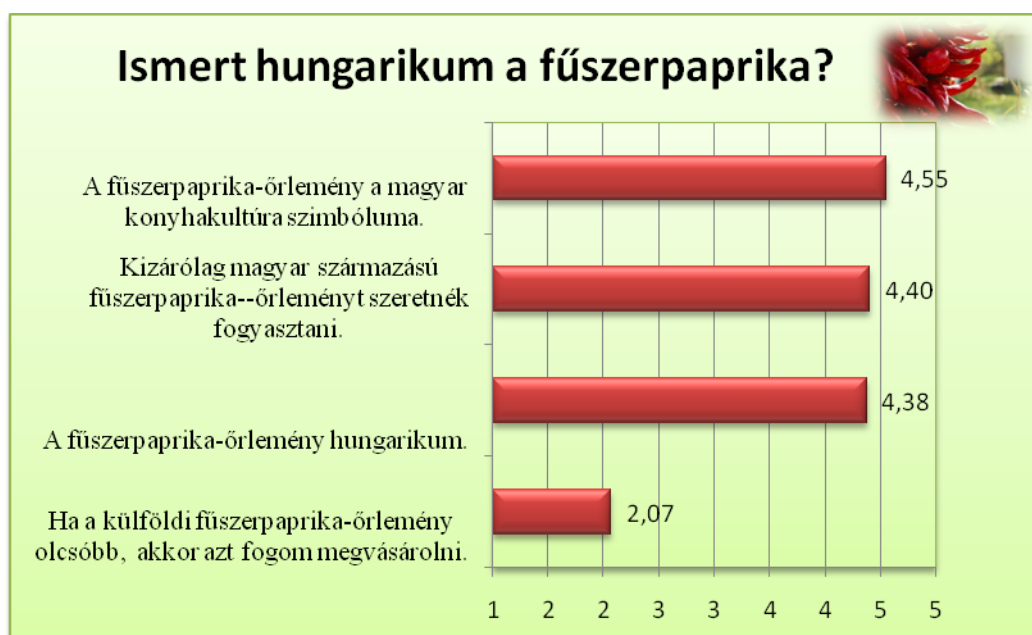
MINŐSÉGI CSOPORT	ÁTLAG	SZÓRÁS
Különleges	3,92	1,073
Csemege	3,98	1,031
Édesnemes	3,98	0,948
Rózsa	3,36	1,211

3. táblázat: Az egyes fűszerpaprika minőségi kategóriákról alkotott vélemények statisztikai eredménye

Az előzőekben felsorolt eredmények egyértelműen igazolják az I. számú kutatási hipotézist, amely szerint a fogyasztó nem tud objektív döntést hozni vásárláskor, mert nem ismeri és nagy valószínűséggel félreérti a minőségi kategóriák mibenlétét és egymáshoz való viszonyulását. Tekintettel arra, hogy a fogyasztók nem voltak képesek megkülönböztetni a valós és vélt minőségi kategóriákat, kijelenthető, hogy nincsenek meg az objektív döntéshez szükséges kritériumok. A minőségi kategóriák megnevezése, ezek tartalma és egymáshoz való viszonyulása, illetve a fűszerpaprikák ízhatása mind olyan kérdések, amelyek értelmezése a fogyasztók jelentős részének megoldhatatlan problémát jelent.

Magyarországon ismert és méltán elismert hungarikumnak számít a pirospaprika-örlemény. A következő kérdéssel szeretnénk volna feltérképezni, hogy ez a tulajdonság az elmúlt évtizedben bekövetkezett hamisítások tükrében változott-e vagy megőrizte értékadó jellegét napjainkban is. Az 5-ös Likert-skálán a válaszadók az 5-ös értékkel fejezhették ki az abszolút egyetértésüket az adott

állításokkal. Az eredmények alapján összességében megállapítható, hogy a megkérdezettek az „élelmiszerbotrányok” ellenére is szimbolikus jelentőséget tulajdonítanak magyar fűszerpaprikának (4,55) és még ha tehetik, kizárólag hazai származású örleményt fogyasztanak. Az állítással miszerint a termék hungarikum továbbra is egyet értenek a válaszadók (4,38), amely igazolja a II. számú kutatási hipotézisünket, vagyis a magyar fogyasztók a fűszerpaprikát valóban egyértelműen hungarikumként tisztelik. A magyar termék hazai versenyképességét leginkább bizonyítja, hogy a külföldi termék olcsósága ellenére sem lett „vonzóbb” az interjúalanyok körében (2,07). Ez önmagában is igazolja a I. számú vizsgálati szempontunkat, amely szerint a magyar fűszerpaprika-gyártásnak a fogyasztói attitűdök alapján érdemes a hazai vásárlóerőre építeni, mert a fogyasztók értékelik a magyar fűszerpaprikát, s ezt az eredményt a későbbiekben ismertetett adatok is megfelelően alátámasztják. Megjegyzendő, hogy egy külön kérdésben számszerűsítve is megvizsgáltam a fizetési hajlandóságot, amely eredménye egybevág a fentiekkel, bővebb bemutatására azonban a dolgozat terjedelmi korlátai miatt nem kerülhetett sor.



21. ábra: A magyar fűszerpaprikáról, mint hungarikumról alkotott vélemények

Állítás	Átlag	Szórás
Ha a külföldi fűszerpaprika-örlemény olcsóbb, akkor azt fogom megvásárolni.	2,07	1,315
A fűszerpaprika-örlemény hungarikum.	4,38	1,032
Kizárólag magyar származású fűszerpaprika-örleményt szeretnék fogyasztani.	4,40	1,070
A fűszerpaprika-örlemény a magyar konyhakultúra szimbóluma.	4,55	0,840

4. táblázat: A magyar fűszerpaprikáról, mint hungarikumról alkotott vélemények statisztikai eredményei

A magyar fűszerpaprikát világviszonylatban is különleges ízzel, aromákkal és színező képességgel jellemezték. A következő egyetértési skálával célunk volt meghatározni, hogy manapság is hasonló tulajdonságokkal illetnék-e a forgalomba kerülő termékeket a fogyasztók, vagy az utóbbi évek nem egyszer botrányos eseményei gyengítették-e a termék megbízhatóságát a szemükben. A válaszadás és az értékelés az előző kérdésekhez hasonlóan történt. A válaszadók kifejezetten és egyöntetűen egyetértettek azzal, hogy a hazai csomagolású őrlemények kizárólag magyar nyersanyagot használnak fel (4,58). Ezt az alábbi táblázatban közölt alacsony szórás (piros színnel jelölt) is egyértelműen igazolja. Szintén magas egyetértés volt tapasztalható a magyar fűszerpaprika termékek kiváló ízhatását illetően is (4,23). Hasonló egyetértés volt érezhető a termék nagyszerű ételszínező képességét illetően (3,96). A termék megbízhatóságát is viszonylag jónak tekintették (3,92). Azonban azzal az állítással már kevésbé értenek egyet, hogy a termék a hatékonyabb hatásági tevékenységnek köszönhetően biztonságosabb (3,72). Egyáltalán nem (1,83) értettek egyet azzal, hogy hazánkban engedélyezett a mesterséges színezékek használata a termék készítése során. Ez és ezt megelőző állításokra adott válaszok is azt igazolják, hogy az interjúalanyok alapvetően megbízható minőségűnek és biztonságosnak tekintik a hazai fűszerpaprika-őrleményt.

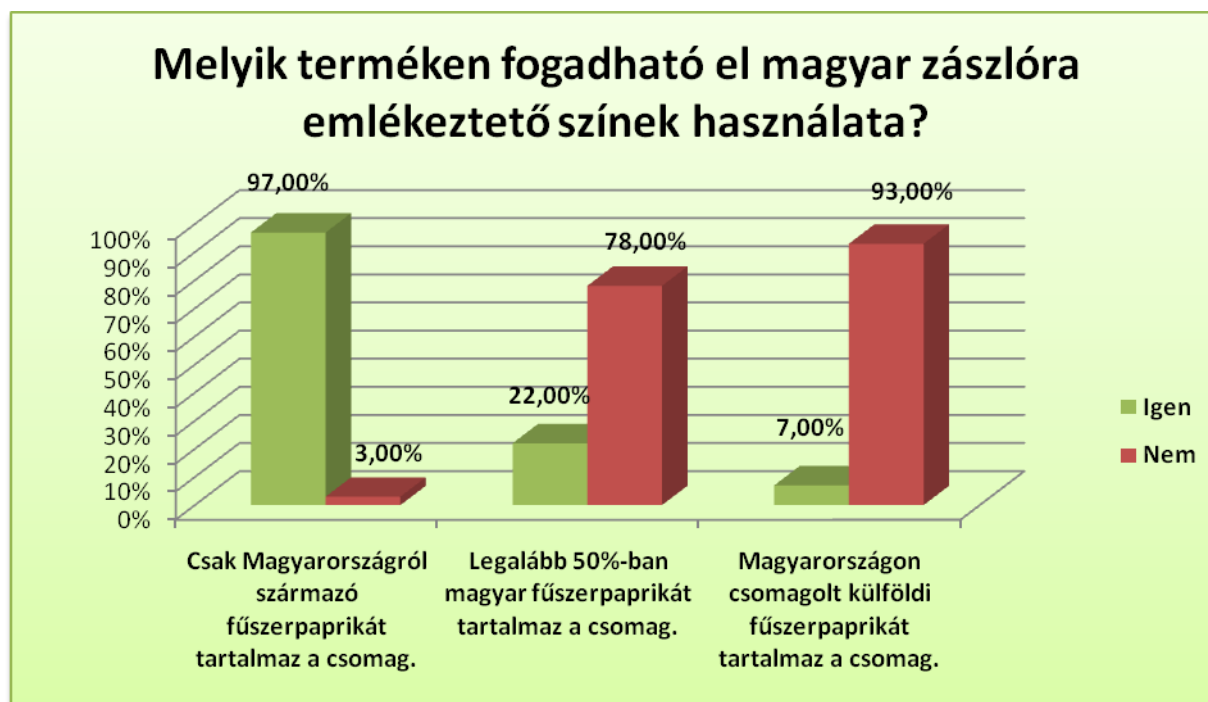


22. ábra: A magyar fűszerpaprika jellegzetes tulajdonságai

Állítás	Átlag	Szórás
Magyarországon megengedett a fűszerpaprika-őrlemény feljavítása mesterséges színezékekkel.	1,83	1,173
A magyar fűszerpaprika-őrlemény biztonságosabb, mert jobban ellenőrzött.	3,72	1,109
A magyar fűszerpaprika-őrlemény mindig megbízható minőségű.	3,92	1,070
A magyar fűszerpaprika-őrlemény ételszínező képessége a legjobb a világon.	3,96	1,118
A magyar fűszerpaprika-őrlemény ízhatása a legjobb a világon.	4,23	1,026
A magyar fűszerpaprika-őrlemény csak magyar alapanyagból készüljön.	4,58	0,887

5. táblázat: A magyar fűszerpaprika tulajdonságairól alkotott vélemények statisztikai eredményei

Az előző kérdések során is utaltunk arra, hogy vajon a hazai fogyasztó számára mennyire fontos a termék megítélése során a felhasznált nyersanyag magyar eredete. Az eddigi válaszok során is kiderült számottevő jelentősége van a vásárlás során. A következő kérdésben egyértelműen arra voltunk kíváncsiak mennyire tartják fontosnak a magyar zászló színeinek szimbolikus jelentőségét a termék csomagolásán. Piros nyíl jelzi, hogy minél kevesebb magyar nyersanyagot tartalmaz a termék, annál kevésbé fogadják el a hazai színek használatát a csomagoláson. A válaszadók 97%-a vélte úgy, hogy kizárólag magyar nyersanyag esetében lehetséges ezen színek alkalmazása, 22%-uk úgy vélte, hogy legalább 50%-ban kell tartalmaznia magyar őrleményt. Fontos megállapítás, hogy a válaszadók 7%-a tolerálná csupán, hogy akár teljes mértékben csak külföldi nyersanyagot tartalmazzon a termék.



23. ábra: A magyar zászló színek fogyasztói fogadtatása a különböző nyersanyagból készült fűszerpaprika termékeken

Az eddigi kérdések értékelése során is kiderült számunkra, hogy a magyar válaszadó sajátjának érzi a paprikát, mint hungarikumot, és elismeri kiválóságát. Kissé felemás módon, de a paprikához, mint hungarikumhoz való viszonyulásunkat bizonyítja a következő eredmények is. Mint tudjuk, a paprika növény őshazája Amerika, ennek ellenére interjúalanyaink relatív többsége, közel 42%-a úgy vélte ez a jellegzetes fűszernövény már az eredetét tekintve is hazánkhoz köthető. A helyes válasz aránya közel ezzel volt azonos (39,58%). A válaszadók egy kisebb százaléka (18,56%) Ázsiát nevezte meg a fűszerpaprika származási területeként.



24. ábra: A fűszerpaprika származási területe a megkérdezettek véleménye szerint

Az interjúalanyok válaszai sok esetben függtek az egyes demográfiai paraméterektől. Annak érdekében, hogy számszerűsíteni tudjuk az összefüggéseket, keresztábra-analízist hajtottunk végre az SPSS statisztikai szoftver segítségével. A statisztikailag jelentős (szignifikáns) összefüggéseket Chi-négyzet próbával állapítottuk meg. A csoporthoz tartozó átlageredményeket alábbi táblázatban közöltük.

Az elemzés során kiderült, hogy a legmeghatározóbb demográfiai jellemzők közé az életkort, a jövedelemszintet és a végzettséget sorolhatjuk. Az Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék eddigi kutatásai során is az volt egyre inkább jellemző, hogy a lakóhely nem határozza meg az adott válaszadó véleményét. Ez ebben a kutatási témakörben is beigazolódott. Érdekes tapasztalat volt azonban, hogy az interjúalany neme sem volt meghatározó a témakört illetően.

Az említett 3 demográfiai jellemző és az egyes állítások közötti statisztikailag szignifikánsnak vagy erősen szignifikánsnak bizonyuló kapcsolatot az alábbi táblázat mutatja be.

ÉLETKOR				
Állítások	25 év alatt	25-35 év között	36-50 év között	50 felett
A fűszerpaprika-őrlemény a magyar konyhakultúra szimbóluma.	4,38	4,60	4,57	4,78
A fűszerpaprika-őrlemény hungarikum.	4,20	4,40	4,53	4,59
Kizárólag magyar származású fűszerpaprika-őrleményt szeretnék fogyasztani.	4,13	4,38	4,63	4,73
Magyarországon megengedett a fűszerpaprika-őrlemény feljavítása mesterséges színezékekkel.	2,08	1,75	1,56	1,65
A magyar fűszerpaprika-őrlemény mindig megbízható minőségű.	3,79	3,93	4,21	4,02
A magyar fűszerpaprika-őrlemény ízhatása a legjobb a világon.	4,00	4,10	4,49	4,53
A magyar fűszerpaprika-őrlemény ételszínező képessége a legjobb a világon.	3,60	3,92	4,28	4,39
A magyar fűszerpaprika-őrlemény biztonságosabb, mert jobban ellenőrzött.	3,39	3,61	4,07	4,15
A magyar fűszerpaprika-őrlemény csak magyar alapanyagból készüljön.	4,38	4,50	4,79	4,87

6. táblázat: A paprikáról alkotott fogyasztói vélemények megoszlása életkor szerint

Az elemzés során kiderült, hogy a fűszerpaprika, mint hungarikum s a magyar konyhakultúra szimbóluma a megkérdezettek körében általánosan elfogadott tény, azonban az idősebb korosztály – hagyományokkal kapcsolatos ismeretinek köszönhetően – jobban egyetértett az állítással. Szintén jellemző példa, hogy a minél idősebb volt megkérdezett fél, annál inkább fogyasztana kizárólag magyar származású fűszerpaprikát. Ebben a kérdéskörben is a hagyományos értékrend dominált az idősebb válaszadók körében. A csoportátlagok elemzése során az idősebb (50 feletti) válaszadók a

paprika ízét, színező képességét, megbízhatóságát is jobbnak ítélték mint a 35 év alatti interjúalanyok.

A fiatalabb korosztály úgy vélte, hogy előfordulhat, hogy mesterséges színjavító anyagokat használnak a gyártás során, azonban az 50 feletti korosztály nem tartja lehetségesnek ezt az eljárást. Továbbá a fiatalabb korosztály nem tartja fontosnak, hogy a magyar fűszerpaprika kizárólag hazai nyersanyagot tartalmazzon. Azonban az egyre idősebb korcsoportok nagy jelentőséget tulajdonítanak a kizárólagos magyar eredetnek.

JÖVEDELEM					
Állítások	átlag alatti jövedelem	szerény jövedelem	átlagos jövedelem	átlag feletti jövedelem	kiemelkedő jövedelem
A fűszerpaprika-örlemény a magyar konyhakultúra szimbóluma.	4,55	4,53	4,60	4,26	3,71
A fűszerpaprika-örlemény hungarikum.	4,52	4,44	4,74	3,74	3,43
A magyar fűszerpaprika-örlemény mindig megbízható minőségű.	4,00	4,08	3,85	3,97	3,67
A magyar fűszerpaprika-örlemény csak magyar alapanyagból készüljön.	4,75	4,73	4,55	4,18	4,00

7. táblázat: A paprikáról alkotott fogyasztói vélemények megoszlása jövedelem szerint

A fűszerpaprika kiválóságára vonatkozó kijelentések, miszerint a “konyhakultúra szimbóluma” avagy hungarikum leginkább az átlagos illetve átlag alatti jövedelemmel rendelkezők körében elfogadott állítások. Érdekes jelenség, hogy a kiemelkedő jövedelemmel rendelkezők az örleményre vonatkozó pozitív állításokkal kevésbé értettek egyet. Fontos kiemelni, hogy bár az átlagos jövedelműek elismerték a hazai fűszernövény kiválóságát, megbízhatóságát illetően azonban ők is kevésbé pozitívan nyilatkoztak a kiemelkedő jövedelműekkel egyetemben. Kijelenthetjük, hogy a hazai nyersanyag felhasználását egyaránt fontosnak tartják jövedelemtől függetlenül (4 feletti átlag), azonban a “gazdagabb” réteg kevésbé tartja jelentősnek.

VÉGZETTSÉG			
Állítások	Alapfokú	Érettségi	Egyetemi
Kizárólag magyar származású fűszerpaprika--őrleményt szeretnék fogyasztani.	4,01	4,43	4,50
A magyar fűszerpaprika-őrlemény ízhatása a legjobb a világon.	4,23	4,21	4,20
A magyar fűszerpaprika-őrlemény biztonságosabb, mert jobban ellenőrzött.	3,96	3,69	3,62
A magyar fűszerpaprika-őrlemény csak magyar alapanyagból készüljön.	4,41	4,48	4,71

8. táblázat: A paprikáról alkotott fogyasztói vélemények megoszlása végzettség szerint

A magasabb iskolázottságú emberek sokkal inkább elvárják, hogy a magyar termék kizárólag hazai nyersanyagot tartalmazzon. Azonban a magyar termékkel szemben kevésbé bizonyultak elfogultnak, mint az alacsonyabb iskolai végzettségűek.

A fűszerpaprika növény származási helyét a megkérdezettek nagy része nem tudta megállapítani. A legtöbb válaszadó Magyarországot nevezte meg és ebben a kérdéstípusban ezt tekintjük egy átlagos eredménynek. Ehhez képest a magasabb végzettségűek –létszámukhoz képest – többen tudták a helyes választ, a kevésbé iskolázottak körében a korrekt válaszok aránya sokkal kevesebb volt.

6. ÖSSZEFOGLALÁS

Kutatásom során lehetőséget kaptam arra, hogy betekintést nyerjek a jogszabály-alkotási tevékenység tudományos előkészítésének kérdéseibe. Vizsgálatom szervesen kapcsolódott a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság fűszerpaprika szabályozást illető felülvizsgálati eljárásához. Kutatási hipotéziseimet ezért a Vidékfejlesztési Minisztérium szakértőinek iránymutatása alapján határoztam meg, miután részletesen feldolgoztam a témakör szakirodalmát, illetve kielemeztem jogszabályi vetületeit. A kutatási módszertan megválasztásánál is kiemelt szempont volt, hogy statisztikailag megfelelően alátámasztott eredményeket kaphassunk, amelyek a döntés előkészítési folyamat inputjaként közvetlenül felhasználhatók lehetnek. A kutatás módszertana ennek megfelelően kvantitatív felmérés volt, amelyet kérdőívvel irányított személyes interjúkra alapoztunk. A kapott adatokat elektronikus rögzítés és hibaszűrés után az SPSS statisztikai programmal elemeztük ki. Eredményeimet a kutatási hipotézisek és a vizsgálati szempont sorrendjében foglalom össze.

- I. hipotézis: A fogyasztó nem tud objektív döntést hozni vásárláskor, mert nem ismeri és nagy valószínűséggel félreérti a minőségi kategóriák mibenlétét és egymáshoz való viszonyulását. Eredmény: A hipotézist igazoltam, hiszen bebizonyosodott, hogy a minőségi kategóriák elnevezését a fogyasztók túlnyomó többsége nem ismeri, tartalmukat még az irányított kérdések esetében is tévesen ítéli meg, a minőségi kategóriák egymáshoz illetve a csípős ízhatáshoz való viszonyát pedig képtelen értelmezni. A válaszadók körében nincsenek meg az objektív döntés meghozásához szükséges feltételek.
- II. hipotézis: A magyar fogyasztók a fűszerpaprikát hungarikumként tisztelik és sajátjuknak érzik.

Eredmény: Ezt a hipotézist is igazolták az eredmények. Az Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék korábbi kutatásaihoz hasonlóan most is egyértelműen megállapítható volt, hogy a fogyasztók túlnyomó többsége hungarikumként – sőt az egyik legfontosabb hungarikumként – tekint a fűszerpaprikára. A fogyasztók azonban nem csak hungarikumként „érik sajátjuknak” ezt a terméket, hanem eredetét illetően is, amelyet az is mutat, hogy a válaszadók relatív többsége úgy ítélte meg, hogy e növény eredeti származási hazája is Magyarország.

I. vizsgálati szempont: A magyar fűszerpaprika-gyártásnak a fogyasztói attitűdök alapján érdemes a hazai vásárlóerőre építeni, mert a fogyasztók értékelik a magyar fűszerpaprikát.

Eredmény: Az I. vizsgálati szempont is egyértelműen igazolható volt, számos kérdéssel tudtunk rávilágítani arra, hogy a *magyar fűszerpaprika* kifejezésben a *magyar* szón is erőteljes hangsúly található. A hazai fűszerpaprikával kapcsolatos legfontosabb elvárás, hogy magyar

alapanyagból készüljön, és az importhányadot tartalmazó termékek egyáltalán ne viselhesenek olyan jelöléseket, amelyek magyar eredetre utalhatnak. A magyar fűszerpaprika érzékszervi minőségéről kifejezetten jó, a megbízhatóságával, biztonságosságával kapcsolatban pedig jó véleménnyel van a válaszadók többsége. Az adatokból az derül ki, hogy ha az elvárásaival találkozó magyar terméket kínálunk számára, akkor hajlandó akár jelentősebb felárat is megfizetni érte.

Általános tapasztalatom az volt, hogy a fogyasztók kifejezetten érdeklődtek a kérdéskör iránt, amelyet szinte demográfiai paraméterektől függetlenül minden fogyasztói csoport fontosnak tartott. A kutatás során bebizonyosodott, hogy mindenkinek van véleménye, vagy egy személyes története a fűszerpaprikához kapcsolódóan, amelyet az interjúk lezárása után is szívesen osztottak meg velünk. Összességében úgy ítélem meg, hogy a fűszerpaprika szimbolikus jelentőségét nem csorbította viszszafordíthatatlan mértékben az elmúlt 20 év több élelmiszerbotránya, ugyanakkor világosan látszik, hogy a jelenlegi minőségi szabályozás nem alkalmas arra, hogy megfelelő módon orientálja a fogyasztók döntéseit, így a minőségi kategóriák elnevezésének felülvizsgálata javasolható.

7. IRODALOMJEGYZÉK

1. Balázs S. (1994): Zöldségtermesztők kézikönyve, Bp., Mezőgazda Kiadó
2. Bálint S. (1962): A szegedi paprika. Bp., Akadémiai Kiadó
3. Bánhegyi L. (2008): Paprikafajták a világon (előadás), Kecskemét-Hetényháza
4. Bárh J. (1974): Kalocsa környéki ártéri kertek a XVIII-XIX. században. Agrártörténeti szemle, 16: 222-225.
5. Bíró L. (2005): Élelmiszer-fogyasztás és kockázatelemzés. Hazai fűszerpaprika-fogyasztási adatok. Új Diéta, 3: 7-8.
6. Candolle, A. De (1894): Termesztett növényeink eredete. Bp., Természettudományi Társaság
7. Cholnoky L. (1937): A paprika festékei és A-vitaminhatásuk. Kísérletügyi Közl. Bp., 40: 173-186
8. Csapó J. (1775): Új füves és virágos kert. Pozsony, Landerer
9. Daood, Hussein G; Kapitány, József; Biacs, Péter; Albrecht, Katalin (2006): Drying temperature, endogenous antioxidants and capsaicinoids affect carotenoid stability in paprika (red pepper spice). Journal of the Science of Food and Agriculture, Volume 86, Nr 14, pp. 2450-2457(8)
10. Gille Zs. (2005): The Tale of the Toxic Paprika: The Hungarian Taste of Euro-Globalization. University of Illinois, Working Draft
11. Hajdu Istvánné – Lakner Zoltán (1999): Az élelmiszeripar gazdaságtana. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Budapest
12. Hajdu Zoltán (2012): A Jó Mezőgazdasági Gyakorlat alkalmazása a fólia alatti fűszerpaprika termesztésben. Magyarország- Románia Határon Átnyúló Együttműködési Program
13. Hanusz I. (1896): Magyar fűszerszám. Kertészeti Lapok. Bp. 11: 13-17.
14. Hodossi S., Dudás L. et al. (2012): Nagy értékű hungarikum: a fűszerpaprika. Agrofórum. Február: 96-102.
15. Hovorkáné Horváth Zs. (2007): Fűszerpaprika örlemények érzékelt és mért színjellemzői (doktori értekezés), Bp.
16. Högyes A. (1878): Beitrage zur physiologischen Wirkung der Bestandteile des Capsicum annum. Arch. Exp. Pathol. Pharmacol. 9: 117-130.
17. Jancsó N. (1960): Role of nerve terminals in the mechanism of inflammatory reactions. Bull. Millard Fillmore Hosp. Buffalo N.Y. 7: 53-77.
18. Kardos Á. (1897): A paprika. Kertészeti Lapok. Bp., 12: 352-355.
19. Kardos É. (szerk.) (1954): A magyar fűszerpaprika. Bp., Élelmiszerip. és Begyűjt. Könyv- és Lapkiadó V.
20. Kasza Gy. (2009): Kockázatkommunikáció az élelmiszerbiztonság területén. Bp., doktori értekezés
21. Kispál Judit (2010): Az élelmiszerjog hungarikumai: A hungarikumtörvény fogadtatása kvantitatív kutatás alapján. Tudományos Diákköri Dolgozat, Budapesti Corvinus Egyetem, 2010
22. Korbász M. (2010): A fűszerpaprika élelmiszerbiztonsága mikrobiológiai szempontból. Bp.
23. Lakner Z., Hajdu I. (2005): The 2004 paprika scandal: anatomy of a food safety problem. Studies in Agricultural Economics No 102. p. 67-80.
24. Magyar Élelmiszerkönyv: 2-8720 számú Fűszerpaprika-örlemény irányelv (OMGK honlap)
25. Márkus F. és Kapitány J. (2001): A fűszerpaprika termesztése és feldolgozása. Bp., Mg. Szaktudás Kiadó
26. Mártonffy B. (szerk.) (1999): Paprika. Negyedik kiadás. Bp., Mg. Kiadó
27. Pitt J. I. (1996): What are mycotoxins? Australian Newsletter 7, (4), 1
28. Radiczky J. (1913): A megváltozott ízlés győztése. A paprika. A kert, Bp., 19: 483-484.
29. Rusznay I. és Szent Györgyi A. (1936): Vitamin P. Flavonols as vitamins. Nature
30. Salzer, U. J. (1975): Analytical evaluation of seasoning extracts (oleoresins) and essential oils from seasonings, II. Flavours, 6: 206-210.
31. Scultéty S. (1999): Capsaicin az urológiában. Orvosi hetilap. 140. évf. 16. sz. 867-872.
32. Somos A. (1981): A paprika. második kiadás. Bp., Akadémiai Kiadó
33. Szakály Z., Pallóné K. I., Nábrádi A. (2009): Marketing a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek piacán. Kaposvár
34. Szeitzné Sz. M. (2007): A táplálékláncba került mikotoxinok populációs szintű egészségkockázatának elemzése, különös tekintettel a hazai forgalmazású paprika aflatoxin és ochratoxin tartalmára. Kaposvár, doktori értekezés
35. Szeitzné Sz. M., Vanyur R., Szabó I. (2007): A paprika mikotoxin-tartalma egészségügyi kockázatának becslése a magyarországi aflatoxin és ochratoxin vizsgálatok alapján. Élelmiszervizsgálati közlemények. LIII. Kötet, 19-37. („Mikotoxon Fórum” különszám)
36. Szent-Györgyi A. (1934): A vitaminok és a paprika. Természettud. Közl. Bp., 66: 401-405.
37. Szűcs K. (1974): Peru és Argentína mezőgazdasága. Bp.
38. Szűcs K. (1975): A fűszerpaprika termesztése és feldolgozása. Bp., Mg. Kiadó
39. Zatykó L. (szerk.) (1993): Paprika. Bp., Mezőgazda Kiadó

8. MELLÉKLET – A kutatási kérdőív másolata

SORSZÁM:

Fűszerpaprika – fogyasztói felmérés 2012 Időpont:

Fogyasztói felmérés a fűszerpaprika-őrleménnyel kapcsolatos fogyasztói szokásokról, elvárásokról
Budapesti Corvinus Egyetem – Élelmiszertudományi Kar

Tisztelt Válaszadó! Rövid kérdőívünk segítségével szeretnénk megismerni a fűszerpaprika-őrleményekkel (amelyet sokan egyszerűen pirospaprikának neveznek) kapcsolatos fogyasztási szokásait és elvárásait. Kérdőívünk név nélküli és az Ön személye semmilyen módon nem azonosítható be. Segítségét köszönjük!

Dr. Kasza Gyula (gyula.kasza@uni-corvinus.hu)

1. Milyen gyakran vásárol fűszerpaprika-őrleményt?

Egy válasz lehetséges.

- ☐ gyakorlatilag soha
☐ évente
☐ félévente
☐ negyed évente vagy sűrűbben
☐ nem tudom

2. Az alábbi elnevezések közül melyek jelentenek minőségi kategóriákat a fűszerpaprika-őrlemények esetében?

Több válasz lehetséges.

- ☐ csemege
☐ fogyasztási
☐ első osztályú
☐ édes
☐ édesnemes
☐ különleges
☐ kiváló
☐ rózsza
☐ fodros

3. Milyen típusú fűszerpaprika-őrleményt kedvel?

Több válasz lehetséges.

- ☐ csípős
☐ nem csípős (édes)

4. Melyik típust használja a leggyakrabban?

Osztályozzon 1-től 5-ig: 5: leggyakrabban használok - 1: soha nem használok!

Fűszerpaprika-őrlemény típusa	Osztályzat
édesnemes	① ② ③ ④ ⑤
rózsza	① ② ③ ④ ⑤
különleges	① ② ③ ④ ⑤
csemege	① ② ③ ④ ⑤
Nem tudom, milyen típusút használok.	① ② ③ ④ ⑤

5. Felsorolunk néhány fűszerpaprika-őrlemény típust.

Ön szerint melyik csípős és melyik édes?

csemege fűszerpaprika	☐ csípős ☐ csípősségmentes (édes) ☐ mindkettő lehet ☐ nem tudom
különleges fűszerpaprika	☐ csípős ☐ csípősségmentes (édes) ☐ mindkettő lehet ☐ nem tudom
édesnemes fűszerpaprika	☐ csípős ☐ csípősségmentes (édes) ☐ mindkettő lehet ☐ nem tudom
rózsza fűszerpaprika	☐ csípős ☐ csípősségmentes (édes) ☐ mindkettő lehet ☐ nem tudom

6. Milyen gyakran használnak a háztartásban fűszerpaprika-őrleményt?

Egy válasz lehetséges.

- ☐ gyakorlatilag soha
☐ évente
☐ havonta
☐ hetente
☐ gyakorlatilag naponta

7. Hol szerzi be a fűszerpaprika-őrleményt?

Osztályozzon 1-től 5-ig: 5: szinte mindig itt szerezzük be – 1: itt soha nem szerezzük be!

Vásárlás helyszíne	Osztályzat
kereskedelemben (üzletben) vásárolom	① ② ③ ④ ⑤
termelői piac	① ② ③ ④ ⑤
internetről rendelem	① ② ③ ④ ⑤
nem vásárolok, mert nem használlok	① ② ③ ④ ⑤
nem vásárolok, mert kapom	① ② ③ ④ ⑤
nem vásárolok, mert megtermelem	① ② ③ ④ ⑤
ismerősön keresztül szerezem be	① ② ③ ④ ⑤

8. Alkalmanként általában milyen kiszerelésben szokott fűszerpaprika-őrleményt vásárolni/kapni?

Egy válasz lehetséges.

- ☐ 1 kg
☐ 500 g
☐ 250 g
☐ 125 g
☐ 100g
☐ Nem tudom.
☐ Nem vásárolok, mert nem használlok.
☐ Nem vásárolok, mert kapom vagy termelem.

9. Mekkora összeget fordítana 100g (0,1 kg) fűszerpaprika-őrlemény megvásárlására?

Egy válasz lehetséges.

- ☐ 300 Ft alatt
☐ 300-500 Ft között
☐ 500-700 Ft között
☐ 700-1000 Ft között
☐ 1000 Ft fölött
☐ Nem tudom.

10. Hány százalékkal fizetne többet egy kiváló minőségű, magyar fűszerpaprika-őrleményért, mint egy átlagos termékért?

_____ %-kal.

11. Kérjük, saját megítélése alapján osztályozza az alábbi, fűszerpaprika minőségi kategóriákat!

Osztályozzon 1-től 5-ig: 5: legmagasabb minőségi kategória, 1: legalacsonyabb minőségi kategória!

Kategória neve	Osztályzat
különleges	① ② ③ ④ ⑤
csemege	① ② ③ ④ ⑤
édesnemes	① ② ③ ④ ⑤
rózsa	① ② ③ ④ ⑤

12. Milyen elnevezés jelölné Önnek egyértelműen a fűszerpaprika-őrlemény minőségét?

- ☐ Úgy jó, ahogy most van, már megszoktam ezeket a minőségi kategóriákat.
☐ Szívesen látnék új neveket, amelyek egyértelműbben utalnának a minőségre.
☐ Nem tudom megítélni.

13. Ön szerint honnan származik a fűszerpaprika növény? Jelölje be a megfelelő választ!

- ☐ Ázsia ☐ Amerika ☐ Magyarországon őshonos

14. Mennyire ért egyet az alábbi állításokkal?

Osztályozzon 1-től 5-ig: 5: teljes mértékben egyet értek – 1: egyáltalán nem értek egyet!

Állítás	Osztályzat
A fűszerpaprika-őrlemény a magyar konyhakultúra szimbóluma.	① ② ③ ④ ⑤
A fűszerpaprika-őrlemény hungarikum.	① ② ③ ④ ⑤
Kizárólag magyar származású fűszerpaprika-őrleményt szeretnék fogyasztani.	① ② ③ ④ ⑤
Magyarországon megengedett a fűszerpaprika-őrlemény feljavítása mesterséges színezékekkel.	① ② ③ ④ ⑤
A nem csipős fűszerpaprika-őrlemény gyártásánál a feldolgozás során kivonják a csipős ízt az alapanyagból.	① ② ③ ④ ⑤
Ha a külföldi fűszerpaprika-őrlemény olcsóbb, akkor azt fogom megvásárolni.	① ② ③ ④ ⑤
Elvárom, hogy egyértelmű legyen a fűszerpaprika-őrlemény származási helye.	① ② ③ ④ ⑤
Számomra az is fontos, hogy az országon belül honnan származik a fűszerpaprika, amelyikből az őrleményt készítik.	① ② ③ ④ ⑤
Tudatosan keresem a védjegyes (pl. Kiváló Magyar Élelmiszer) és földrajzi árujelzővel ellátott (pl. Szegedi papri-	① ② ③ ④ ⑤

ka, Kalocsa fűszerpaprika-őrlemény) termékeket.	
A magyar fűszerpaprika-őrlemény ízhatása a legjobb a világon.	1 2 3 4 5
A magyar fűszerpaprika-őrlemény ételszínező képessége legjobb a világon	1 2 3 4 5
A magyar fűszerpaprika-őrlemény mindig megbízható minőségű.	1 2 3 4 5
A magyar fűszerpaprika-őrlemény csak magyar alapanyagból készüljön.	1 2 3 4 5
Szívesen fizetek többet a Magyarországon termelt fűszerpaprikáért, mint a külföldiért.	1 2 3 4 5
Szívesebben választanám azt a fűszerpaprika-őrleményt, amelyen védjegy/logó jelzi, hogy magyar paprikából készült.	1 2 3 4 5
Nem fontosak számomra a csomagoláson lévő információk.	1 2 3 4 5
A magyar fűszerpaprika-őrlemény biztonságosabb, mert jobban ellenőrzött.	1 2 3 4 5
A magyar fűszerpaprika-őrlemény csak a paprika értékes részeit tartalmazza.	1 2 3 4 5
A magyar fűszerpaprika-őrlemény kevesebb mikrobiológiai, kémiai szennyezőanyagot tartalmaz.	1 2 3 4 5

15. Mennyire jellemzők Önre az alábbi állítások?

Osztályozzon 1-től 5-ig: 5: teljes mértékben jellemző – 1: egyáltalán nem jellemző!

Állítás	Osztályzat
Megadom a módját az otthoni ételkészítésnek.	1 2 3 4 5
Rendszeresen én vásárolok be a háztartás részére.	1 2 3 4 5
Szívesen kísérletezem új ételekkel, új ízekkel.	1 2 3 4 5
Egészségesen táplálkozom.	1 2 3 4 5
Odafigyelek az akciós termékekre a boltokban.	1 2 3 4 5
Rendszeresen vásárolok termelői piacokon.	1 2 3 4 5
Általában igyekszem spórolni az élelmiszervásárláson.	1 2 3 4 5
Rendszeresen elolvasom a termékek címkéit és az összetevőket.	1 2 3 4 5
A kedvenc ételeimre nem sajnálom a pénzt.	1 2 3 4 5
A magyar élelmiszereket általában jobb minőségűnek tartom, mint a külföldieket.	1 2 3 4 5
A magyar élelmiszereket általában biztonságosabbnak tartom, mint a külföldieket.	1 2 3 4 5
Szeretek közösségben (családdal, barátokkal) étkezni.	1 2 3 4 5
Élelmiszerekkel kapcsolatos tapasztalataimat szívesen megbeszélem másokkal.	1 2 3 4 5
Az étkezés számomra az egyik legfontosabb örömforrás.	1 2 3 4 5
A fűszerpaprika-őrlemény vásárlást előre megtervezem, nem csak ötletszerűen szerzem be.	1 2 3 4 5
Általában én döntöttem el otthon, hogy mi legyen az ebéd.	1 2 3 4 5

16. Mennyire igazak Önre az alábbi állítások a fűszerpaprika-őrlemény kiválasztásánál?

Osztályozzon 1-től 5-ig: 5: teljes mértékben igaz rám – 1: egyáltalán nem igaz rám!

Állítás	Osztályzat
Mindig ugyanott vásárolok.	1 2 3 4 5
Nagyon fontos a termék jó minősége.	1 2 3 4 5
Nagyon fontos az alacsony ár.	1 2 3 4 5
Nagyon fontos, hogy az ételt szépen/erősen színezzé.	1 2 3 4 5
Nagyon fontos az ízesítő képesség.	1 2 3 4 5
Nagyon fontos a származási ország.	1 2 3 4 5
Nagyon fontos, hogy az országon belül melyik régióból származik.	1 2 3 4 5
Nagyon fontos a csomagolás és a termék megjelenése.	1 2 3 4 5
A terméken megjelölt/megnevezett minőségi kategóriákat figyelembe veszem.	1 2 3 4 5
A terméken lévő védjegyek, szimbólumok pozitívan befolyásolják döntésemet.	1 2 3 4 5
Nagyon fontos, hogy melyik vállalat állítja elő.	1 2 3 4 5

17. Értékelje az alábbi, fűszerpaprika származási helyeket MINŐSÉG szempontjából!

Osztályozzon 1-től 5-ig: 5: Legértékesebb származási hely, 1: Egyáltalán nem értékes származási hely!

Származási hely	Osztályzat
Kalocsa	1 2 3 4 5
Szeged	1 2 3 4 5
Szabadka	1 2 3 4 5
Cece	1 2 3 4 5
Hortobágy	1 2 3 4 5
Békés	1 2 3 4 5
Magyarország	1 2 3 4 5
Szerbia	1 2 3 4 5
Lengyelország	1 2 3 4 5
Németország	1 2 3 4 5
Argentína	1 2 3 4 5

Brazília	①②③④⑤
Kína	①②③④⑤
Spanyolország	①②③④⑤

18. Mi szerepeljen kötelezően a fűszerpaprika-őrlemények csomagolásán?

Osztályozzon 1-től 5-ig: 5: mindenképpen szerepeljen csomagoláson 1: teljesen szükségtelen!

Információ	Osztályzat
Származási hely	①②③④⑤
Hány százalékban tartalmaz magyar fűszerpaprikát	①②③④⑤
Fűszerpaprika színezőképesége mérőszámmal (a magasabb szám jobbat jelent)	①②③④⑤
Fűszerpaprika csípőssége mérőszámmal (a magasabb szám csípősebbet jelent)	①②③④⑤

19. Azt gondolom, hogy a fűszerpaprika-őrlemény minőségére jobban odafigyelnek:

- ☐ a háztáji termelők
☐ a kisüzemek
☐ a nagyobb feldolgozók
☐ a mindenki egyformán odafigyel a minőségre

20. Megengedné-e a piros-fehér-zöld színek magyar zászlóra emlékeztető használatát a fűszerpaprika-őrlemény csomagolásán az alábbi esetekben?

Csak Magyarországról származó fűszerpaprikát tartalmaz a csomag.	☐ Megengedném	☐ Nem engedném meg
Legalább 50%-ban magyar fűszerpaprikát tartalmaz a csomag.	☐ Megengedném	☐ Nem engedném meg
Magyarországon csomagolt <u>külföldi</u> fűszerpaprikát tartalmaz a csomag.	☐ Megengedném	☐ Nem engedném meg

21. Milyen közelmúltbeli fűszerpaprikával kapcsolatos eseményekre, „botrányokra” emlékszik? Kérjük, írja be választát az alábbi mezőbe!

22. Hogyan reagált a botrányra?

Osztályozzon 1-től 5-ig: 5: Teljes mértékben igaz, 1: Egyáltalán nem igaz!

Reakció	Osztályzat
Azóta egyáltalán nem fogyasztok fűszerpaprikát, ha tehetem.	①②③④⑤
Egy ideig inkább nem vettem fűszerpaprika-őrleményt.	①②③④⑤
Nem befolyásolták a döntésem a médiumokban keringő hírek.	①②③④⑤
Odafigyeltem, hogy a botrányba keveredett feldolgozó termékét ne vásároljam.	①②③④⑤
Alaptalan volt a botrány.	①②③④⑤

DEMOGRÁFIA

A kutatási eredmények feldolgozása érdekében kérjük, válaszoljon az alábbi, az Ön személyével kapcsolatos kérdéseinkre – a kutatás **név nélküli** és a feldolgozás módja garantálja, hogy **az Ön személye nem beazonosítható** a felmérésben.

Neme: ☐ nő ☐ férfi

Életkora: ☐ 25 év alatt ☐ 25-35 év között ☐ 36-50 év között ☐ 50 felett

Lakóhelye: ☐ Budapest ☐ Más város: _____ ☐ Község: _____

Az Ön legmagasabb iskolai végzettsége (folyamatban lévő is)

☐ Alapfokú vagy szakiskola ☐ Érettségi ☐ Egyetem, főiskola

Hányan élnek az Ön háztartásában (Önnel együtt)? _____ fő

Van-e az Ön háztartásában 14 éven aluli gyermek?

☐ Van ☐ Nincs

Ki az, aki az Önök háztartásában rendszeresen bevásárol?

☐ Ön ☐ Más személy ☐ Megosztva

Az Ön háztartásának jövedelemszintjére melyik állítás igaz?

- ☐ Csak a legszükségesebb dolgok megvásárlását engedhetjük meg magunknak
☐ Szerényen, de megélünk
☐ Jövedelemszintünk átlagos, amit fontosnak tartunk, meg tudjuk venni
☐ Jövedelemszintünk átlag feletti
☐ Jövedelemszintünk kiemelkedő

Köszönetnyilvánítás

Szeretnék köszönetet mondani dolgozatom elkészítésében nyújtott önzetlen segítségért Gyaraky Zoltán főosztályvezető úrnak, a Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztály vezetőjének, illetve a Főosztály munkatársainak. Szeretném megköszönni továbbá Dr. Lakner Zoltán tanár úrnak, az Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék vezetőjének, hogy lehetőséget biztosított a tanszéki kutatásokban való részvételre.