

**XXXII. Országos Tudományos Diákköri Konferencia
Agrártudományi Szekció**

Szent István Egyetem
Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar
Regionális Gazdaságtani és Vidékfejlesztési Intézet

**A szegedi fűszerpaprika gazdasági hatása és
vidékfejlesztési jelentősége**

The economic influence and importance in rural development
of the paprika of Szeged

Vidék- és területfejlesztési tagozat

Készítette: Körmendi Anna, SZIE GTK BSc.,
GVAM III. évf., nappali tagozat

Konzulens: Urbánné Malomsoki Mónika tanszéki
mérnök, SZIE GTK RGVI
Bartos András vezérigazgató, Szegedi
Paprika Zrt.

2014.

Tartalom

1. Bevezetés	3
2. Történeti áttekintés.....	5
2.1. A fűszerpaprika eredete	5
2.2. A fűszerpaprika meghonosodása Magyarországon	5
2.3. A szegedi tájkörzet paprikatermesztésének kialakulása	6
2.4. A fűszerpaprika beltartalmi értékei és táplálkozási jelentősége	6
2.5. A fűszerpaprika növény	7
2.5.1. A növény rendszertani helye, alaktani jellemzése	7
2.5.2. A fűszerpaprikanövény élettani tényezői	8
2.5.3. A fűszerpaprika termesztési körzetei	10
2.6. A fűszerpaprika termesztéstechnológiája	10
2.6.1. A fontosabb kereskedelmi kategóriák.....	12
2.6.2. Csípősségmentes fajták	12
2.6.3. Csípős fajták	13
2.6.4. A paprika nemesítés	13
2.7. A fűszerpaprika feldolgozása	14
2.8. A fűszerpaprika, mint nemzeti érték.....	16
2.8.1. A Szegedi fűszerpaprika őrlemény vagy Szegedi paprika	17
2.8.2. A fűszerpaprika minőségi háttere	19
3. A fűszerpaprika iparág tendenciái.....	22
3.1. Előzmények	22
3.2. Országos adatok.....	22
3.3. A Dél-alföldi piacvezető vállalkozások.....	26
3.3.1. Gorzsai Mezőgazdasági Zrt.	26
3.3.2. Kalocsai Fűszerpaprika Zrt.	27
3.3.3. Házi Piros Paprika Kft.	28
4. A fűszerpaprika előállítás gazdaságossága – A Szegedi Paprika Zrt. tevékenységén keresztül	30
5. A vidékfejlesztés jelentősége	35
5.1. A fűszerpaprika szerepe a vidékfejlesztésben	38
6. Következtetések, Javaslatok	40
7. Összefoglalás	42

Irodalomjegyzék.....	43
Ábrajegyzék	45
Mellékletek.....	46

1. Bevezetés

Számos szakmai tanulmány is bizonyítja, hogy Magyarországon a mezőgazdaság legsikeresebb ágazata a zöldség-gyümölcs termesztés. Ezt elősegíti az Európai Unió Tanácsának 2200/96/EK rendelete (1996. október 28.) a gyümölcs- és zöldségpiac közös szervezéséről szóló piacsabályozási rendszere, mely kimondja, hogy nincsenek kvóták, tehát a termelés ennek megfelelően növelhető, de emellett a versenyképességnek is megfelelőnek kell lennie. Ezt biztosítani lehet: marketinggel, technológia fejlesztéssel és a minőség javításával.

Magyarország kidolgozott marketing stratégiájának legfontosabb eleme, hogy a magyar földön termelt zöldségek ízletesebbek, eredetibbek, mint más földrajzi adottságú területeken, így különleges választékot kínál a fogyasztóknak. A marketingstratégia emellett épít arra, hogy tájspecifikus adottságú termékeket alakítsanak ki, amely Hungarikumként vagy Nemzeti Értékként terjed el a fogyasztók között. Ilyen zöldség a fűszerpaprika is. A piac és a fogyasztók sok információt kapnak a termőhely alapján, amely garancia a termék minőségére. A fűszerpaprika tájörzetei a kalocsai és a szegedi.

Ezeknek a termőtájaknak sajátos ökológiai tulajdonságaik vannak, amelyek közvetlenül hatással vannak a termés mennyiségére és minőségére. Közöttük a legfontosabb a talaj, annak tápanyaga és vízháztartása, illetve a napsütéses órák száma. Emellett alapvető a fajta megválasztása, termelése és nemesítése, valamint a megfelelő szakértelemmel rendelkező munkaerő. Nagyon nagy hangsúlyt kell fektetni a termesztés- és feldolgozástechnológiára, és az örlemény megfelelő csomagolására, mivel ez kulcsfontosságú része az értékesítésnek. Kiemelném még a fűszerpaprika forgalmazásának alakulását is. A magyar fűszerpaprika export főként Németországba irányul, piaci részesedése 30%. Hazai fogyasztásra kb. 3.000 tonna kerül, ennek 90 %-a feldolgozott élelmiszerként a fogyasztókhoz jut. Az egy főre jutó éves paprika-örlemény fogyasztása Magyarországon körülbelül 0,3 kilogramm, ez többszörös mennyiség az Európai Unió átlaghoz képest. Ez főként a különleges gasztronómiának köszönhető.

Elengedhetetlen megemlíteni még, hogy nagyon lényeges vidékfejlesztési lehetőségei vannak a fűszerpaprika ágazatnak. Nemzeti Értékként kiemelkedő, hogy az évek során Magyarország egyik jelképévé vált, kézimunkaerő igénye magas (ezáltal munkahelyteremtő funkciója van) és a falusi turizmusban is jelentős szerepet tölt be. A munkám során kitértem és elemeztem a fűszerpaprika vidékfejlesztés jelentőségét.

Munkám során az alábbi **kérdések** merültek fel bennem:

A jelenlegi helyzetben miért nem jövedelmező fűszerpaprikát termelni?

Milyen gazdasági hatással van a fűszerpaprika termesztés a szegedi tájkozatra a feldolgozók, az értékesítők és a fogyasztók szemszögéből nézve?

Mindezekre milyen hatással volt (van) az Európai Unió csatlakozása?

Milyen vidékfejlesztési jelentősége, hatása van a fűszerpaprika termesztésnek?

A következő **módszertan** alapján készítettem a kutatásomat. Elsődlegesen a közvetlen megkérdezéssel vizsgálatot alkalmaztam, interjúkat készítettem az ágazat legnagyobb vállalatainál. Munkám során feltérképeztem a hazai fűszerpaprika ágazat jelenlegi helyzetét és problémáit a legjelentősebb vállalkozások mutatóin keresztül, hogy választ kapjak kutatási kérdéseimre. Az interjúk során precízen felépített és standard kérdéseket alkalmaztam. Emellett törekedtem, hogy az interjúkészítés alatt kialakulhassanak - köztem és az interjú alanya között – véleménycserék, szakmai és szabad beszélgetések is. Ezek óriási segítséget nyújtottak a végeredmény értékeléséhez és indoklásához. A „Fűszerpaprika iparág tendenciái” című fejezethez és az elemzéshez az adatokat a Országos Fűszerpaprika Terméktanács, a Szegedi Paprika Zrt., a Kalocsai Fűszerpaprika Zrt., a Házi Piros Paprika Kft. és a Gorzsai Mezőgazdasági Zrt. statisztikai nyújtották. A statisztikai adatok kiszámolásához a Microsoft Excel programot használtam. Emellett a saját tanulmányaim során szerzett tudásra, illetve az egyetem előadásain és szemináriumain elhangzottakra is hagyatkoztam.

Érdeklődésem a fűszerpaprika termesztése, előállítása, feldolgozása iránt abból adódik, hogy lakóhelyem Szeged, mely a „napfény városa”, mert a napsütéses órák száma meghaladja a 2000 órát évente a dél és dél-keleti országrészben. Az elmúlt évtizedekben itt virágzó fűszerpaprika termelés folyt, kiváló talaj- és éghajlati adottságokkal, és ezáltal Szeged a fűszerpaprika városává vált, hiszen a tiszai halászléből a szegedi paprika nem hiányozhat.

2. Történeti áttekintés

2.1. A fűszerpaprika eredete

A paprikát (*Capsicum*) a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába soroljuk. Tudományos nevében a „capsis” a termés csípős ízére utal. A feltárt dokumentumok szerint a fűszerpaprika őshazája Közép – Amerika, innen tovább terjedt a dél – amerikai kontinensre. A feltárt inka sírokban találtak olyan kerámiát, amelyet paprika motívum díszített, ezáltal egyesek szerint már jóval Amerika felfedezése előtt Nyugat – Indiában, Mexikóban és Peruban is termesztettek fűszerpaprikát. Amerika felfedezése után Kolombusz Kristóf orvosa, Chanca hozta be Európába 1494-ben. Kiváló alkalmazkodó képességének köszönhetően eltérő éghajlati viszonyok között is képes volt elterjedni. Először Spanyolországban és Portugáliában kezdték el termesztetni, később Angliába is átkerült, ahol dísznövényként használták. A paprika a Földközi-tengeri kereskedelem árucikke volt, és így hamar elkerült a Balkán-félszigetre is. A törököknek köszönhetően elkezdett terjedni Európában, és csak „törökbors” néven ismerték, ugyanis a bors helyettesítésére használták a fűszerpaprikát. Nagyobb volumenű termesztése csak a XVIII. században kezdődött el, majd XIX. századra kedvelt kereskedelmi cikk vált belőle. (Obermayer et. al, 1955)

2.2. A fűszerpaprika meghonosodása Magyarországon

A XVIII. századtól több feljegyzésben is említik a fűszerpaprikát, ezekből megállapítható, hogy házi fűszerként tartották, mely közel 300 éves múlttal rendelkezik, több mint 160 éve kereskedelmi cikk, és mintegy 100 éve exporttermék. Az 1800-as évektől folyamatosan terjedt el az országon belül, főként Magyarország déli részein, itt megfelelő volt az éghajlati viszony és a földek minősége a termesztéshez, ez által jobb beltartalmi érték és minőség alakult ki. Magyarországon legkorábban Szeged környékén foglalkoztak fűszerpaprika termesztéssel, később a kalocsai tájörzetben is. Az itt termelt fűszerpaprikára jellemző a kiváló íz, zamatanyag, és festékanyag. Az 1800-as évek végén indult be a fűszerpaprika exportja, és jelentős külkereskedelmi cikké vált. A századfordulóra a feldolgozás már ipari méreteket öltött és kereskedelme is jelentőssé vált. A világháborúk után a megnövekedett export miatt újabb területeket vontak termelés alá. Fontos változást hozott a termelőszövetkezetek létrehozása, ezekre a biztonságos termelés alapozható volt, illetve fontos volt a kézimunka igénye is. Európában egyedülállónak mondható a személyenkénti 0,3 kg-os fogyasztás (elsősorban örleményként), világviszonylatban termőterülete 200-220 ezer hektár, melyből európai 40-45 ezer hektár. Napjainkban a Föld déli részére és Kínára helyeződött át a

termesztés. A fűszerpaprika hamar a magyar konyha egyik legjellegzetesebb ételízesítőjévé nőtte ki magát. (Somos, 1981)

2.3. A szegedi tájkörzet paprikatermesztésének kialakulása

A paprikatermesztés a Dél - alföldi régióban Szeged – Alsóvárosról indult a szegedi feketehomokos területeken. A betakarítás hagyományos kézi szedéssel történt 3-szor, 4-szer, hogy mindig a legjobb minőségű paprika kerüljön további feldolgozásra. 1748-ban vetették fel először a hivatalos dokumentumok alapján „márkanévként” a szegedi paprikát, ez az évszám szerepel a Szegedi Paprika Zrt. emblémáján is, mely a térség legnagyobb feldolgozó és értékesítő vállalata a mai napig. Szintén Szegedhez fűződik az első paprikaörlő malom, melyet a Pálffy testvérek hoztak létre 1859-ben. Nagy örlő malmok nem létesültek, többnyire kisebbek jöttek létre. 1917-re 11 malom 108 kőpárral készített szegedi fűszerpaprika-örleményt. Az 1920-as években a külkereskedelem fellendülésének hatására megindult a paprikatermesztés Szeged környékén. 1934-ben zárt körzetté nyilvánították a terület ezen részét, a más területen termelt fűszerpaprikából készült örleményt nem lehetett szegedi paprikaként forgalmazni. (Illés, 2011.)

A szegedi paprika különlegessége a megfelelő szaktudásban és a hagyományokat őrző feldolgozásban rejlik, emellett Magyarországon nagyon kedvezőek a melegkedvelő fűszerpaprika számára az ökológiai adottságok. A szegedi tájkörzetben olyan hőmérsékleti és csapadékviszonyok uralkodnak, melyek által ez ideális terület a fűszerpaprika számára.

2.4. A fűszerpaprika beltartalmi értékei és táplálkozási jelentősége

A magyar konyha egyik ha, nem a legfontosabb adalékanyaga a fűszerpaprika-örlemény. Használatos az otthoni konyhákban, konzervkészítmények ízesítésére és színezésére, illetve a gyengébb minőségűek takarmánykeverék adalékanyagaként. A világon talán nincs is olyan konyha, ahol a fűszerpaprikát ne használnák ételek ízesítésére. A magyar konyha a külföldiek szemében közkedvelté vált sajátos ízvilága miatt.

A paprikát korábban gyógyszerként használták, ma is gyártanak gyógyhatású készítményeket belőle. A fűszerpaprika termésfalában található béta-karotin, C-vitamin (piroséréskor 300 mg %), P-vitamin, valamint B₁ és B₂ vitaminok. A termés erezetében és magjában kapszaicin termelődik, ez az a fenolból származtatható alkaloid, amittől a paprikát csípősnek érezzük. A paprika zamatát és ízét a szénhidrátok határozzák meg. A csípősek cukortartalma 18-20 %, a kevésbé csípőseké és az édeseké 22-25 % a szárazanyag tartalomra vetítve. Kisebb mennyiségben a produktumban illóolajok találhatóak. A zsíros olajok az örlemény színét

vörösebbé alakítják és tartósító hatásuk is van, ez megtalálható: a magban (20-30 %), a termésfalban (4-6 %) és az erezetben (5-6 %). (dr. Balázs, 1994)

2.5. A fűszerpaprika növény

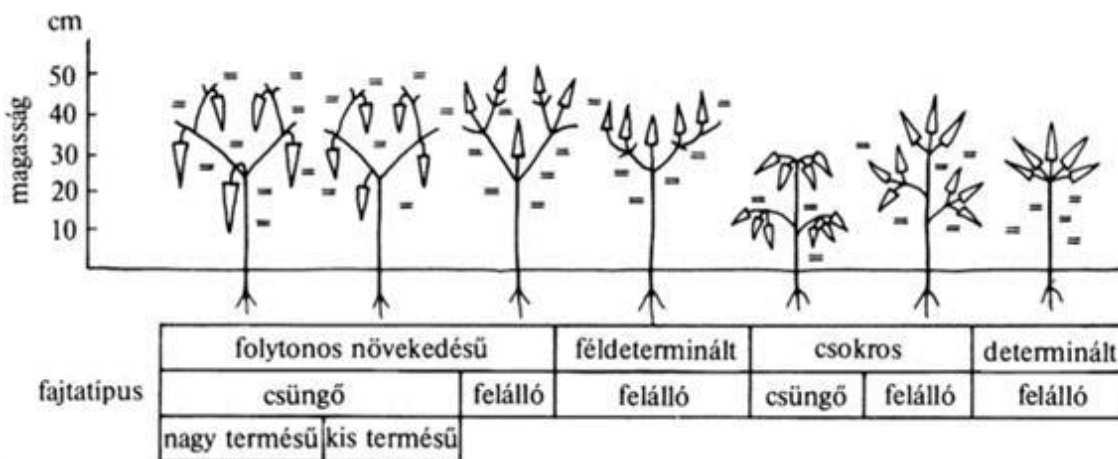
2.5.1. A növény rendszertani helye, alaktani jellemzése

A Magyarországon termesztett fűszerpaprika fajta a *Capsicum annuum* var. *Longum* DC. körbe sorolható. Ebben a nemzetségben 30-35 paprikafaj található. Egységesen jellemezhető tulajdonsággal rendelkezik a szegedi csípőspaprika, a *Capsicum annuum* L. *longum*, *Szegedense*. (dr. Benedek et. al, 1954)

Ázsiában, Közép- és Dél – Amerikában a *C. chinense*, *C. frutescens*, *C. pubescens* és *C. baccatum* var. *Pendulum* paprikafajok változatai fajtái ismertek és jelentősek. A csíranövény két hosszúkás sziklevelel, szik alatti szárrészből, főgyökérből és oldalgyökerekből áll. Főbb alaktani tulajdonságai alapján három csoportra oszthatjuk. A folytonos növekedésű (1.ábra), melynél a főhajtás 15-20 cm magasságban elágazik, rendszerint kettős vagy többes bog. A növekedés alatt az oldalágak újra elágaznak, így kialakul a második bog, melyen rendszerint a legjobb minőségű és legkorábbi érésű termést találjuk. A főtenhely az elágazás fölött virágfejlődéssel fejeződik be. Ilyenek a nagy térigényű, egyedi termőképességű, csüngő és felálló termésállású fajták. (dr. Márkus et. al, 2001)

A féldeterminált növekedésű fajtatípuson (1. ábra) a főtenhely első bogelágazását követően a második elágazáson oldalágakat növeszt. A determinált növekedésű, ún. csokros fajtatípus a főtenhely növekedését fürtös virágképzéssel fejezi be, a virágok egyesével vagy kettesével állnak, az ilyen fajták rövid tenyészidejűek, illetve szárazanyag és festéktartalmuk magas. (dr. Balázs, 1994)

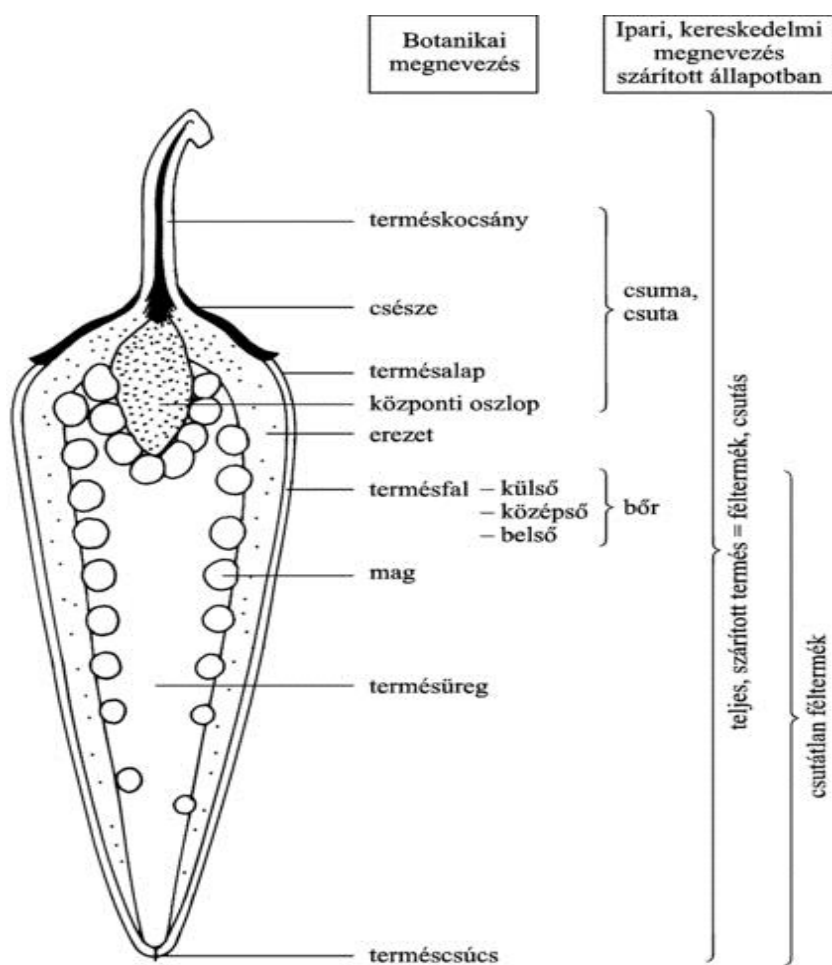
1. ábra: Fűszerpaprika fajtatípusok



Forrás: dr. Balázs, 1994

A levélzet nagyon sokféle, általában fajtánként változik, emellett mindig egyesével vagy kettesével helyezkednek el a tengelyképlet csomóin. A főtenhelyen a levelek mindig nagyok, a hajtásrendszeren kisebbek. Fajtatulajdonság a hajtások helyzete és a levéllemez színe, csúcsa, széle és erezete is. A virágaik a paprika elágazásában fejlődnek ki, melyek általában fehérek, a virágok hímnősek. A fűszerpaprika termése felfűjt bogyótermés (2. ábra). Alakja hosszúkás, változatos. A bogyótermés a terméskocsányon keresztül kapcsolódik a paprikanövényhez. A paprikanövények többnyire 2–3 eresek, a erezet sejtjei között helyezkednek ele a kapszaicinmirigyek, amik meghatározzák a növény csípősségét. Magja lapos, korong alakú, ezermagsúlyuk 6–8 g. (dr. Szűcs, 1975)

2. ábra: A fűszerpaprika termése



Forrás: dr. Balázs, 1994

2.5.2. A fűszerpaprikanövény élettani tényezői

A paprika termesztésének sikere nagy mértékben függ az ökológiai és ökonómiai feltételektől. Ahhoz, hogy a növény megfelelő növekedést érjen el, megfelelő élettani tényezőknek kell teljesülniük. A legfontosabbak: hőmérséklet, napsütés, víz és termőföld.

Mivel a fűszerpaprika őshazája trópusi éghajlati övben helyezkedik el, kifejezetten fényigényes és hőigényes növény, a hőmérséklet változásaira érzékenyen reagál, emellett a fény erőssége és megvilágításának hossza is befolyásolja a fejlődést. A fűszerpaprika termelése hazánkban ott eredményes, ahol a napsütéses órák száma meghaladja az 1500 órát. A hőigénye eltér a fejlődési stádiumokban. A fejlődését a késő tavaszi és kora őszi fagyok veszélyeztetik. A növény a tenyészideje alatt összesen 3000 °C körül hőösszeget igényel. (dr. Márkus et. al, 2001)

A növény igénye szerint a középhőmérséklet a tenyészidőszak alatt minimum 17,5 °C legyen. A paprika fejlődési köszöbértéke 10 °C, mely alatt a növény már nem fejlődik tovább. A étkezési paprikához képest a vízigénye kisebb. A legnagyobb mértékű vizet a virágképződéstől az érésig hasznosítja, ez nagyjából június közepétől augusztus közepéig tart, ilyenkor folyamatosnak kell lennie a vízellátottságnak. Augusztus közepe után történő öntözés az érés elhúzódtatását eredményezheti. (Kerek Zoltán, 2010)

Nem kifejezetten vízigényes növény, de egyenletes vízellátásra van szüksége. A víz felhasználása függ a talajszerkezettől, talajhőmérséklettől és a fajtától egyaránt. „Az országos termőterületnek kb. 20–25 %-án valósítható meg az optimálist megközelítő vízellátás, mintegy 20–25 %-on csak részben megoldott az öntözés, a termőterület 50–60 %-a pedig csak természetes csapadékot kap. Elsősorban ennek tulajdonítható az országos termés hozamban jelentkező nagy termésingadozás.” (dr. Balázs, 1994)

A fűszerpaprika tápanyagra igényes növény. „10 tonna nyers terméshez (HORVÁTH–BUJK, 1934) N-ből 137 kg/ha, P₂O₅-ből 27 kg/ha, K₂O-ból 141 kg/ha tápanyagmennyiséget vesz fel a talajból.” (dr. Balázs, 1994)

A fűszerpaprika a szerves trágyából és a talaj természetes elemeiből veszi fel a makroelemeket, melyek a nitrogén, a foszfor, a kálium, a kalcium és a magnézium. A nitrogén elősegíti a vegetatív növekedést, adagolásához nagy szakértelemre van szükség mivel kialakulhat nitrogénhiány, mely kis méretű növényt és vékony termést eredményez. Túl sok nitrogén adagolása esetén nagy méretű levelek nőnek és szintén kis termésre számíthatunk. A nitrogén felvétel maximuma a virágzás kezdetén van. A foszfor a gyökérképződésben játszik nagy szerepet, illetve elősegíti a generatív szervek fejlődését is. A paprikanövény folyamatos kálium-adagolást igényel, hiányában sárgulás lép fel. A bogyónövekedés végétől megugrik a kálium felvétele. A kalcium a rothadás ellen szükséges, hiányában szövetelhalás következhet be. A magnézium pedig a zöld színtestek felépüléséhez elengedhetetlen. (Csordás, 2013)

A fűszerpaprikanövény fejlődésére tehát hatással van: az éghajlat, a talaj, a domborzat és a biotikus tényezők. Legnagyobb részben a az éghajlat játszik szerepet, mivel ez kedvezően és

kedvezőtlenül is tudja befolyásolni a termés mennyiségét és minőségét. Nagyon fontos, hogy jól válasszuk meg a termés helyét és biztosítsuk a feltételeket és a szükségleteket. Ez a fűszerpaprika termesztésének alapja, mint ahogy az egész növénytermesztésé is. A növény megfelelő igényeinek elsajátításával a tudomány sok éve foglalkozik már, de mind máig sok kérdés maradt tisztázatlan. (dr. Szűcs, 1975)

2.5.3. *A fűszerpaprika termesztési körzetei*

A fűszerpaprika Magyarországon – az éghajlat által – szinte mindehol terem, de ehhez szükségesek a növény élettani szükségleteinek kielégülése is. A fűszerpaprika Kalocsa és Szeged környékén telepedett meg, így napjainkig is ez a két körzet a legmeghatározóbb a fűszerpaprika termesztésében és az örlemény készítésében egyaránt. Az itt élő emberek legfőbb megélhetési forrása a paprika termelése volt. Különleges íze és zamata az éghajlatnak és a tápanyagban gazdag talajoknak köszönhető.

1934-ben hoztak létre két zárt termelési körzetet a jövedelmezőség növelése érdekében és, hogy elkülöníthető legyen a hazai és az import paprika. Ezekben a körzetekben csak névre és meghatározott területre szóló engedéllyel lehetett fűszerpaprikát termesztetni. Az 1890/1934. Miniszterelnöki rendeletben felállították azokat a szabályokat a fűszerpaprika termő tájörzetekben, melyek megakadályozzák a túltermelést és a minőség romlását. Ez a rendelet a későbbiekben is szabályozta a jövedelmezőséget.

1936-ban megalakult a Magyar Fűszerpaprikát Értékesítő Központi Szövetkezet, a 26500/1936 számú F.M. rendelet hatályba lépése után, hogy szövetkezetek működését koordinálja a két termőörzetben. Két évvel később, 1938-ban Érsekújvár is termőörzetté vált a visszacsatolt felvidéki területek közül - ez volt a „harmadik” tájörzet -, de ezt később ismét leválasztották Magyarországtól. (Ocskó, 75 éves a szegedi paprikafeldolgozó, 2011)

Manapság is használjuk a tájörzet elnevezést a kalocsait és a szegedit is egyaránt, de ilyen formában nincs szabályozás alatt, csak a hagyományörzés miatt játszik fontos szerepet.

2.6. *A fűszerpaprika termesztéstechnológiája*

Mivel a fűszerpaprika meleget és sok napfényt igénylő növény, nagyon fontos, hogy optimális éghajlaton kerüljön termesztésre. Életműködése a kora tavaszi hidegek után élénkül fel és az ősz végi-tél eleji fagyok elejével fejeződik be. Legjobban kedvelt és ideális talaja a középkötött homokos vályog. Magyarországon - a megfelelő terméseredmény eléréséhez - a fűszerpaprikát öntözni kell. Elsősorban palántázott termesztés ajánlott, korábbi érés érhető el, mint a helyrevetett módszerrel, de nagyüzemi szinten az utóbbival történik. Gyomírtásnál

csak olyan készítményeket szabad használni, melyek nem épülnek be a növény szervezetébe. Szaporítási módja a magról vetés csak adott talajtípusokon hatékony. A palántanevelés biztonságosabb termést és jobb minőséget jelent, de jelentősen növeli a költségeket.

Április elején indul a helyrevetett termesztés, melynek vetőmagmennyiség igénye 4-6 kg/ha, vetésmélysége 3 cm, sortávolsága 40-60 cm, hektáronkénti növény száma pedig 250-400 ezer. A helyrevetéshez egyenletes magágyat kell készíteni kultivátorral, kombinátorral és hengerrel kell lezárni. (dr. Balázs, 1994)

A palántázott termesztés vetés ideje március közepe, vetőmagmennyisége 1,5-3 kg/ha, vetésmélysége 2 cm (fóliaházban), sortávolsága 50-70 cm, ültetése május közepe, a növény száma pedig 120-200 ezer növény hektáronként. A palánta előnevelésére hidegágyakat használnak. Ezzel a termesztéssel jobb minőséget lehet elérni, mivel folyamatosan növekszik a az utóérlelés időtartama alatt. A palántanevelés megfelelő szakértelmet igényel, és emellett nagyon beruházás-igényes. Különböző típusú fóliasátrakban nevelhetőek a palánták, leghatékonyabb a fűthető, mivel előcsíráztathatják a vetőmagot, amivel lerövidíthető a kelési időtartam.

A talajelőkészítést tavasszal végzik, amit felszikkadt talajon szabad elkezdni. A palántázást követően 2-15 naponta – az időjárástól függően – öntözni és tápoldatozni is lehet, alkalmanként 48-90 m³/ha vizet jutatnak ki. A tápoldatos öntözéshez műtrágyát is lehet adni. A vegetációs időszakban a nitrogénes tápoldatozás a jellemző, a tenyészidőszakban pedig P és K szükséges. Éréskor kálium hangsúlyos tápoldatozás az optimális. A termés fejlődésének kezdetekor a Ca túlsúlyos műtrágya szükséges. A tápanyagot lombtrágya formájában is ki lehet juttatni. Ezeket összevetve a hektáronkénti optimális műtrágya szükséglet 300-400 kg. Az őszi talajmunka előkészítését az őszi mélyszántás előtt kiszórt szerves trágyával segíthetjük elő. Kötött talajon ajánlott aljtalajlazítást végezni, emellett az őszi mélyszántás elvégzése elengedhetetlen, elmunkálásához fogas borona szükséges.

A vegetációs időszakban a gyomirtást kultivátorozással végzik, és a gyomok kifejlődésének megakadályozása miatt kapálást folytatnak. A betakarítás legkorábban augusztus közepén kezdődik. A betakarítás kézzel történik - több menetes -, mert a fűszerpaprika termése nem egyszerre érik be és a legjobb minőség érdekében mindig csak az érett termést szedik le a növényről. A kézi szedést befolyásoló tényezők: az érett termések száma, a termések tömege és a szedés módja. Az első menetben körülbelül a termés 60 %-át tudják betakarítani. (Fűszerpaprika Kutató-Fejlesztő Nonprofit Kft., 2010) Emellett alkalmazható gépi szedés is, mely egy menetes gépi betakarítást jelent. A géppel betakarított termést azonnal szárítani kell a sérült növényi részek kiválogatása után.

A termés érését befolyásolja a termesztési mód kiválasztása, a vetőmag tulajdonságai és a megfelelő agrotechnika alkalmazása egyaránt. Lényeges, hogy a paprika csípősségét kapszaicinban mérik, a következő kategóriákba sorolva: 50 mg/kg a csípmentes, 50-150 mg/kg az enyhén csípős, a 150-200 mg/kg a csípős és a 200 mg/kg feletti az erős. (Fűszerpaprika Kutató-Fejlesztő Nonprofit Kft., 2010)

2.6.1. A fontosabb kereskedelmi kategóriák

A fűszerpaprika fogyasztása és termesztése esetén is fontos tudni néhány meghatározó mérőszámot. Az első az előbb említett kapszaicin, mely a csípősség mértékét határozza meg. Második alapvető tulajdonságát mérő szám az ASTA, amely egy nemzetközi szabvány szerint meghatározott színtartalmat jelent. Fizikai és kémiai tulajdonságok alapján a fűszerpaprika-őrleményt minőségi csoportokba soroljuk:

- a) különleges (I. osztály, ASTA: 120): élénk, tűz piros színű, fűszeres illatú, édeskés, aromás
 - b) csemege (II. osztály, ASTA: 100): piros, jellegzetes fűszer illatú és ízű, tiszta
 - c) édesnemes (III. osztály, ASTA: 80): világosabb piros, sárgás, mozaikos megjelenésű, fanyar ízű
 - d) rózsza (IV. osztály, ASTA: 60): fakóbb piros, sárgás barnás, jellegzetesen csípős
- (Korbász, 2010)

2.6.2. Csípősségmentes fajták

A csípősségmentes fajták közül az első, amit megemlítenék a Meteorit, mely egy folytonnövő, csüngőállású fajta. Bogyómérete 10-12 cm hosszú, sima felületű. Helyre vetve és palántázva egyaránt termesztethető. A Szegedi Paprika Zrt saját nemesített fajtája, 2003-tól államilag elismert.

A következő a Mihályteleki, mely szintén csüngő állású, bogyó méret 10-14 cm. Termése az átlagosnál jobban tárolható, helyre vetve és palántázva is termesztethető. 1993 óta államilag elismert fajta. Termésmennyisége 12 t/ha.

A Kaldóm felálló termésű, féldeterminált fajta. Termése 12-15 cm hosszú. Rövid tenyészidejű, helyre vetéssel ajánlott a termesztése. (Balogh, 2014)

2.6.3. *Csípős fajták*

A csípős fűszerpaprikák közül fontos megemlíteni a Szeged 178 nevű fajtát, mivel korai érésű, és igen magas ASTA számmal rendelkezik, mely 195-280. Csüngő termésállású, folytonnövő fajta. Tereméshozama 11-16 t/ha átlagosan.

A Kalóz csüngő termésállású, kései tenyészidejű folytonos növekedésű fajta. Átlagos termés mennyisége 16-25 t/ha, 190-250 ASTA tartalommal bír.

A Jubileum az egyik legkedveltebb csípős hibrid fajta, mely kiváló alapanyaga az őrleményeknek és krémeknek. Folytonnövő, középkorai tenyészidejű és nagy termőképességű. Termése csüngő termésállású, 12 cm hosszú. Kifejezetten csípős, mely a magas kapszaicin tartalmának köszönhető. Baktériumos levélfoltosságnak kifejezetten ellenálló. Termésátlaga 35-40 t/ha, festéktartalma 250-350 ASTA. (Balogh, 2014)

2.6.4. *A paprika nemesítés*

A növény nemesítés célja a növényfajok általános és speciális tulajdonságainak változtatása a nagyobb hozam érdekében. A fűszerpaprika esetében nagyon fontos az értékmérő tulajdonságok (színezéktartalom, csípősség) javítása. Az uniós csatlakozás óta Magyarországon a „Nemzeti Fajtajegyzékben” teszik közzé évente a termeszthető fajták listáját.

A fűszerpaprika európai elterjedése az amerikai földrész felfedezésétől kezdődik, bár ez a növény meghonosodott a Kárpát-medencében, de még sem tud minden környezeti tényezőhöz alkalmazkodni, hiszen az emberek saját „bőrükön” is tapasztalják a klímaváltozás hatásait és ezek problémáit. A múlt évszázad elején a Mendel-féle szabályokat felhasználva indult meg a fűszerpaprika nemesítése (szelekció, keresztezés, mutáció, hibridizáció) Szegeden és Kalocsán. Úttörő munkát végzett ezen a területen Obermayer Ernő és Benedek László a színezéktartalom laboratóriumi meghatározásában. Napjainkban a Zöldségtermesztési Kutató Intézet (Kecskemét) és a Szegedi Paprika Zrt. Fűszerpaprika Nemesítő Állomása foglalkozik nemesítéssel.

Az 1970-es és 1980-as években kezdtek a vírusbetegségek terjedni, mely terméskieséssel járt. A rezisztencia nemesítés eredménye lett a Mihályteleki fajta, mely jól tűri a tárolási körülményeket, mivel vastag bórszövettel rendelkezik. Ekkoriban váltotta fel a palántázást a helyrevetéses módszer, ezáltal magassá vált a tőszám és magasabb lettek az egészségügyi, gyomirtási problémák. Nemesítés által létrejött a Fesztivál fajta, mely korán és koncentráltan érkezik helyrevetve és kézi betakarítása is könnyebb.

A paprika virága idegen termékenyülő (a beporzás nagy aránya miatt, lényeges az izoláció) ezért napjainkban a fajtafenntartás és a vetőmag előállítás szigorú szabályok és ellenőrzés mellett történhet. Elsősorban klíma toleráns és betegség rezisztens korai fajtákra lenne szükség, ami géppel betakarítható, és rövid utóérlelést kíván. A keresztezések jelenleg is zajlanak.

A termesztés technológiában újabb módszerek is vannak (bakhátas, fóliatakarásos, fóliás, támrendszeres, csepegtető öntözéses), ezért a nemesítés újabb feladatok előtt áll. (Szegedi Paprika Zrt.)

2.7. A fűszerpaprika feldolgozása

A fűszerpaprika feldolgozás 3 fő szakasza a féltermék, az őrlemény és a késztermék előállítás. Az első szakasz a féltermék feldolgozásig tart, ez három szakaszból áll: betakarítás, utóérlelés és mosás, aprítás, szárítás.

A betakarítás szeptember elejétől október végéig tart, de ez függ a fajtától is, ez történhet kézzel, illetve géppel. A betakarítás nehezen gépesíthető, amely meghatározza, hogy mennyibe kerül egységnyi betakarított nyerspaprika önköltsége, aminek 30-40 %-a a munkadíj. Az utóérlelés a termés beltartalmi értékeinek fokozására szolgál, a folyamat alatt fokozottan figyelni kell, hogy a termést ne érje fizikai károsodás (rovarok, kártevők). Több módon lehet utóérlelni: fűzéres (3. ábra), zsákhálós, ládás, raschel zsákos (4. ábra) vagy ömlesztett tárolás útján.

3. ábra: Paprika fűzérek



Forrás: Kalocsai Fűszerpaprika ZRt.

4. ábra: Paprika tárolása raschel zsákban



Forrás: Kalocsai Fűszerpaprika ZRt.

Csak a megfelelő minőségű alapanyagból lehet fogyasztásra alkalmas őrleményt előállítani, ezért a válogatás nagyon fontos lépés. A szárítás előtt higiéniai okokból elengedhetetlen a mosás, amit ivóvíz minőségű vízzel kell elvégezni. Nagyüzemben a futószalag felett elhelyezett szórófejekkel történik a tisztítás, majd performált futószalagos továbbítás alatt lecsepegtetik a vizet és késekkel 2-3 cm-es darabokra vágják a bogyókat. Ezután a szárítóba kerül a paprika, ahol a víztartalmat 6-8 %-ra csökkentik, hogy megfelelően őrölhető formát kapjanak. A szárítás alatt meg kell őrizni a beltartalmi értékeket és az aromaanyagokat. A maximális szárítási hőmérséklet 80-85 °C, ennél magasabb hőmérsékleten barnulás és keserű íz következhet be és nagy a kockázata a színanyag és a minőség erőteljes romlásának is. A szárítás végén hűtés következik, majd a lehűlt félterméket zsákokba adagolják, száraz és hűvös, nedvességtől és fénytől védett helyen tárolják. A félterméktől a késztermékig történik kalapácsos őrlés, hőkezelés, darálás, köves őrlés, kondicionálás, homogenizálás, majd a csomagolás. Ez zárt rendszerben megy végbe. A kalapácsos darálással őrlik nagyobb darabokra, durvára, utána sor kerül a 90°C-os hőkezelésre. A szemcseméret csökkentésének érdekében tovább darálják, és köves őrlővel tovább őrlik. A kondicionálás (víz adagolás) a megfelelő szín elérése érdekében történik, majd homogenizálják, végül becsomagolják az őrleményt. Kisüzemi méretben mozsárban törik össze és őrlik meg, ez a fajta őrlés nem túl hatékony módszer és kézimunka igényes is. (Korbász, 2010)

Az előállítás legfőbb költségei az energia, a bérek (járulékok), segédüzemi költségek, amortizáció, illetve az üzemi és általános költségek. Egy kilogramm fűszerpaprika előállítási költsége kb. 1.100-1.200 Ft. (Porcs, 2014)

2.8. A fűszerpaprika, mint nemzeti érték

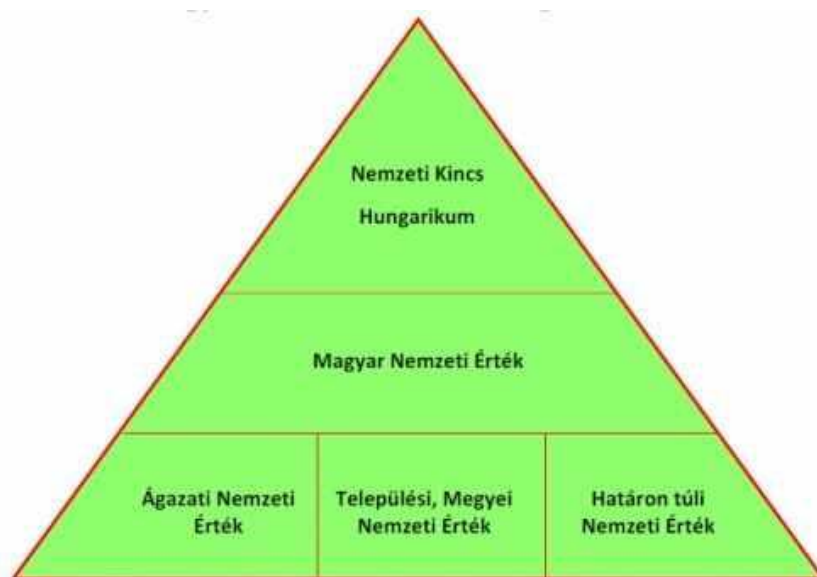
A Hungarikumok és Nemzeti Értékek szorosan kötődnek a térségi vagy területi kultúrához, sajátosak és kivételesek, ezért az adott tájegység vonzerejét növelik, turizmusát fellendíthetik. A magyar Nemzeti Értékekről és a Hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényt az Országgyűlés 2012. április 2.-án fogadta el, hatályba lépése 2012. július 1. A Magyar Nemzeti Értékpiramis (5. ábra) szemlélteti a hungarikumok és a nemzeti értékek egymáshoz való viszonyát.

„Az Országgyűlés kinyilvánítja, hogy a Nemzeti Értékeket az egyetemes értékek részének tekinti, amely értékek a magyarság múltjának, jelenének és jövőjének dinamikusan fejlődő tárháza, az értékalapú nemzeti összefogás alapja. A Nemzeti Értékek tárházát gazdagítják a magyarországi együtt élő népek, a magyar nemzetalkotó nemzetiségek és a határon túli, valamint szerte a világban élő, magukat magyarnak valló egyének, közösségek értékei.”

(2012. évi XXX. törvény, 2014)

A fűszerpaprika hungarikum jellegét nem csak az örlemény, de a növény is hordozza, mely nemzeti színeinket is eszünkbe juttatja: termése piros, virága fehér, levele zöld. A szegedi és a kalocsai paprika a magyar tradicionális étkezés alapja, emellett külföldön is ismert és közkedvelt Nemzeti Érték. (Nyéki et. al, 2003)

5. ábra Magyar Nemzeti Értékpiramis



Forrás: Kókai –Kunné et. al, 2012

A Szegedi fűszerpaprika-őrlemény vagy Szegedi paprika oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) rendelkezik 2010.11.03. óta az Európai Bizottság 510/2006/EK rendelete alapján, ezáltal magyar nemzeti értéknek számít, értéktári besorolása agrár- és élelmiszergazdaság, terméktípusa pedig egyéb termék, fűszer. (Mezőgazdaság és vidékfejlesztés, 2014)

Emellett a Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény - mint a másik jelentős tájkörzet - is a Nemzeti Értékek közé tartozik.

2.8.1. A Szegedi fűszerpaprika őrlemény vagy Szegedi paprika

Az adott elismeréssel rendelkező mezőgazdasági termékeknek és élelmiszereknek az Európai Unió élelmiszer – minőségi rendszereket hozott létre. Célja, a mezőgazdasági termelés változatosabbá tétele, a piaci érték növelése, illetve állandó minőségük biztosítása. Ezeknek a termékeknek az esetében kapcsolat van a termék vagy az élelmiszer jellemzői és annak földrajzi eredete között. Ezek a termékek csak azon a földrajzi területen állíthatóak elő, amely az elfogadott termékleírásokban meghatározásra került. Az uniós szinten elismert termékekről az Európai Bizottság nyilvántartást vezet. Három kategória van érvényben: oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM), oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) és hagyományos, különleges termék (HKT). (Pintz, 2014)

A Szegedi Paprika a szabadalmi hivatal által hivatalosan bejegyzett védjegy, így kizárólag a hagyományos tájkörzeten belül termesztett fűszert jelölhetik, hiszen csak ezen a területen érvényesülnek a paprikatermesztéshez rendkívül kedvező időjárási feltételek, illetve csak államilag elismert, meghatározott fajtájú fémzárolt vetőmag felhasználása megengedett.

Földrajzi területére vonatkozólag az 1934-es meghatározott termesztési körzetet tekintjük a tájkörzetnek, mely azóta nagyobbításra került. Az előállítást is megnagyobbított a földrajzi területen kell elvégezni.

„Csongrád megye:

Algyő, Ambrózfalva, Apátfalva, Árpádhalom, Ásotthalom, Baks, Balástya, Bordány, Csanádpalota, Csanytelek, Csengele, Csikópuszta, Csongrád, Derekegyháza, Deszk, Dóc, Domaszék, Eperjes, Fábiánsebestyén, Felgyő, Ferencszállás, Forráskút, Földeák, Hódmezővásárhely, Királyhegyes, Kistelek, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Kútvölgy, Kübekháza, Magyarcsanád, Makó, Maroslele, Mártély, Mindszent, Mórahalom, Nagyér, Nagylak, Nagymágocs, Óföldeák, Ópusztaszer, Öttömös, Pítvaros, Pusztaszer, Rákos, Röske, Rúza, Sándorfalva, Szatymaz, Szeged, Szegvár, Székkutas, Szentes, Tiszasziget, Tompahát Tömörkény, Újszentiván, Üllés, Zákányszék, Zsombó.

Békés megye:

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

Bács-Kiskun megye:

Csolyospálos.” (6. ábra) (Szegedi fűszerpaprika-őrlemény vagy Szegedi paprika termék-leírása)

6. ábra: Az eredetvédett paprika termőterületei



Forrás: utazaslap.net alapján saját szerkesztés

Napjainkban ténylegesen fűszerpaprika termesztéssel az alábbi területeken foglalkoznak: Mórahalmi kistérség (Homokhátság), Mezőhéki Öntözőfűrt, Hajdúdorog és környéke, Mezőhegyes, Csanádpalota, Hódmezővásárhely és Makó környéke.

A Hungarikum-törvény egyértelműen meghatározza, hogy mely termőterületek tartoznak az eredetvédett fűszerpaprika termesztéshez. A védelem biztosítja, hogy az unióban nem lehet forgalomba hozni szegedi paprika néven olyan terméket, amely nem a megjelölt térségből származik. „A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” alapanyagaként a következő: csüngő termésállású, folytonos növekedésű, csípős vagy csípősség nélküli fajták használhatók fel: Bíbor, Bolero, Délibáb, Fesztivál, Folklor, Kárminvörös, Mihályteleki, Napfény, Remény, Rubinvörös, Sláger, Szegedi F-03 (csípős), Szegedi nem csípős 57-13,

Szegedi 178 (csípős), Szegedi 179 (csípős), Szegedi 20, Szegedi 80, Viktória, Zuhatag.”
(Szegedi fűszerpaprika-örlemény vagy Szegedi paprika termékleírása)

A nyers fűszerpaprika követelményei a következők: tisztasági százaléka legalább 99,5 %, idegen anyag tartalma legfeljebb 0,5 %, szárazanyag-tartalma legalább 17 %, illetve a küllemét tekintve fagyástól és erjedéstől mentes, elvértve vannak felületi hibák. A féltermék mélypiros színű, fizikai szennyeződéstől, idegen anyagtól, kártevőktől mentes, illata jellemző és hibátlan, íze édeskés és harmonikus. Víz-tartalma 10 % alatt van. Az örlemény analitikai jellemzői (1. táblázat):

1. táblázat: Analitikai jellemzői

<i>Minőségi jellemzők</i>	<i>Határérték</i>
Összes színezéktartalom (g/kg)	3,9
ASTA színérték a csomagoláskor	120
Színezéktartalom megengedett bomlása havonta, legfeljebb (g/kg) (12 hónap minőségmegőrzési idő adható)	5
Nedvességtartalom (%)	11
Homoktartalom, szárazanyagra vonatkoztatva % m/m	0,5

Forrás: Szegedi fűszerpaprika-örlemény vagy Szegedi paprika termékleírása

2.8.2. A fűszerpaprika minőségi háttere

Elsősorban a termék minőségének biztosítása érdekében nyomon követési rendszert kell alkalmazni. (2. táblázat) Az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló 178/2000 EK rendelet értelmében nyomonkövetési rendszert kell működtetni. Ez Magyarországon 2005. január 1-től hatályos. A termékek nyomonkövetését a termelés során készített dokumentumok és iratok, illetve a csomagolásokon jelzett dátumok igazolják. A kész termékeken - melyek már a kereskedelembe szállíthatóak – fel van tüntetve a lejáratí idő, illetve a gyártási szám, melyből visszakereshető a gyártás napja. A gyártás napján rögzítésre kerülnek a fűszerpaprika azonosító adatai. A paprika származási helyét és a szárítás napját fel kell tüntetni a csomagoláson vagy a zsákon, így megállapítható, hogy az örlemény melyik napon és hol szárított féltermékből készült.

2. táblázat: Szegedi Paprika Zrt. nyomon követési rendszere a fűszerpaprika gyártásban, saját szerkesztés

LÉPÉS	KELETKEZŐ DOKUMENTUM	INFORMÁCIÓ
Paprika féltermék átvétele	Szállítólevél Minőséget igazoló dokumentum /vizsg. jegyz. v. nyilatkozat/	Beszállító neve, címe, tevékenysége szállítólevél száma, dátum, mennyiség, tételszám (év, szállító, sorszám)
Csomagolóanyagok átvétele	Szállítólevél	Beszállító neve, címe, tevékenysége szállítólevél száma, dátum Anyag neve, mennyisége tételszáma (beérkezés sorszáma)
Anyagok tárolása	Azonosító címke	Féltermék beérkezés/előállítás dátuma, Mennyisége, szállítólevél száma Tételszáma
Átadás őrlésre	Mérő füzet	Féltermék jelölése, mennyisége, őrlés dátuma, malmi tételszámok
Csomagolóanyag átadás	Igénylési napló	Anyag neve, tételszáma, igényelt és kiadott mennyiség
Őrlés	Malomkönyv	Őrlemény típusa, mennyisége, felhasznált féltermékek, dátum, malmi tételszám
Homogenizálás	Hajtás füzet	Hajtási dátum, mennyiség Felhasznált malmi tételszámok
Kiszerezés, csomagolás, raktározás	Műszaknapló- Őrleménykeverő-csomagoló Függő címke zsákokon Azonosító címke rakatokon	Csomagolás dátuma, termék neve, jelölése, mennyisége
Kiszállítás vevőnek	Szállítólevél Raktári karton	Kiszállítás dátuma, mennyiség, termék neve és cikkszám, tömege, jelölése / minőség-megőrzési idő és hajtási szám/ Vevő neve és címe Dátum, szállítólevél száma, mennyiség

Forrás: Szegedi Paprika Zrt. HACCP kézikönyv, 2012

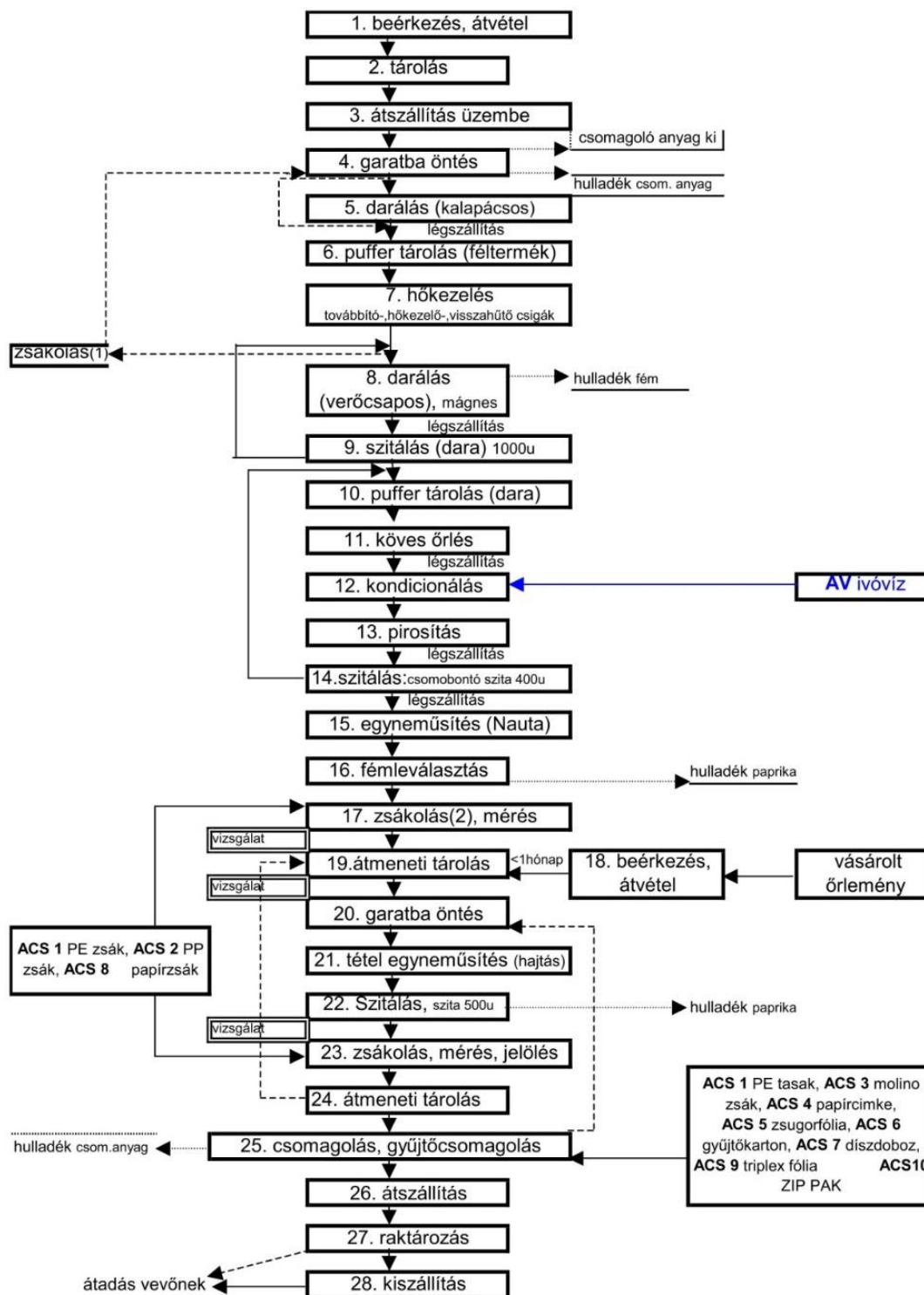
Fontos a nyomon követés mellett a HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) rendszer kritériumait is betartani. A HACCP rendszerben a veszélyelemzés a fő szempont, mely meghatározza a kritikus pontokat, ezt kell felügyelet alatt tartani a megfelelő minőség biztosításához. „A HACCP nemzetközileg elfogadott, szisztematikus módszer az élelmiszerek biztonságának megteremtésére a lehetséges kockázatok, veszélyek megállapítása, értékelése és kezelése révén.” (HACCP információs oldal, 2011)

A HACCP rendszer fő célja az esetlegesen előforduló veszélyek ellenőrzése, felelős személye Szegedi Paprika Zrt.-nél a minőségügyi megbízott. A CCP megállapításával szabályozható a minőség és az élelmiszerbiztonság. A rendszert az Európai Unióban 1995. december 14. óta, Magyarországon 2002. január 1.-től (az élelmiszer gyártóknak) kötelező alkalmazni. (Szegedi Paprika Zrt. HACCP kézikönyv, 2012)

Az élelmiszerek előállításának (7. ábra) és forgalomba hozatalának higiéniai szabályairól szóló 17/1999 (II.10.) FVM-EüM rendelet 3.§-a az előállítók és forgalmazók részére kötelezővé teszi a HACCP egyes elemeinek alkalmazását, míg a 7.§. az előállítók számára a

rendszer egyes meghatározott elemeinek (HACCP alapelveknek) teljes bevezetését írja elő 2002. január 1-től.” (HACCP információs oldal, 2011)

7. ábra: A fűszerpaprika őrlmény előállításának folyamatábrája



Forrás: Szegedi Paprika Zrt.

3. A fűszerpaprika iparág tendenciái

3.1. Előzmények

Az 1970-es és 1980-as években 4-5 ezer hektáron termeltek fűszerpaprikát Magyarországon, az ebből készült őrlemény 70 %-a került exportra, és 70-80 ezer tonna nyers paprika került előállításra. Akkoriban Németország és a Szovjetunió voltak a legnagyobb export vevők. A rendszerváltáskor több új paprika feldolgozó vállalkozás alakult és ezáltal többszereplős lett a feldolgozás és az exportértékesítés is. A fűszerpaprika őrleménygyártás az az élelmiszeripari tevékenység, mely mindig híres volt arról, hogy a nyersanyagot a termésingadozások ellenére a feldolgozók megvették. 1990-től az unióhoz való csatlakozásig mérsékelt módon csökkent a termelés, mivel a Magyarországra behozott terméket 42,5 %-os védővám óvta, az export értékesítésért minden exportőr export ár kiegészítést kapott évente. Ezeken kívül még nyersanyag támogatás is járt az ágazatnak 8 és 12 Ft/kg értékben. A csatlakozásig 2-3 ezer hektár éves termelés volt és 40-50 ezer tonna nyersanyag képződött. 2004-től a vetésterület folyamatos csökkenésnek indult, 1/3-ra esett vissza, illetve a vámok eltörlése miatt az import paprika beáramlása vált jellemzővé Magyarországon, versenyelőnye az intenzív piros színe. (Ocskó, 2014)

3.2. Országos adatok

Az alábbiakban ismertetni szeretném Magyarország Európai Unió csatlakozását követő időszakot. (2004-2012)

Az Európai Unióhoz való csatlakozás óta Magyarországon az import alapanyag 30-40 %-kal olcsóbb, mint a hazai. Emiatt a termőterület folyamatosan csökken és ezzel arányosan a termés mennyiség is. Az Unióba történt belépés hatására 1/3-ra csökkent a fűszerpaprika termelés. A csatlakozás után az uniós szabályozások alapján nemzeti és uniós támogatást ígértek a fűszerpaprika ágazatnak. Az ígéret szerint a támogatást, az uniós elveknek megfelelően az évek előrehaladtával növelik. Azonban a fűszerpaprika ágazatot támogató intézkedések és ehhez kapcsolódó juttatások nem valósultak meg. Voltak azonban alkalmi támogatások még a csatlakozás előtt, mint például fagykár enyhítése vagy vetőmagtámogatás. A fűszerpaprika ágazat 2000-ben 10 Ft/kg, 2001-ben 7 Ft/kg, 2002-ben 5 Ft/kg támogatást kapott nyers kilogrammonként, ezt a termelők kapták. Támogatás nem volt sem előtte, sem utána. A mezőgazdaság többféle támogatást vehet igénybe, de ez nem kötődik konkrétan a fűszerpaprika ágazathoz. Az iparág fellendítése csak különböző jogcímen adott állami támogatással lenne lehetséges, amivel elfogadható mértékű jövedelem képződne a

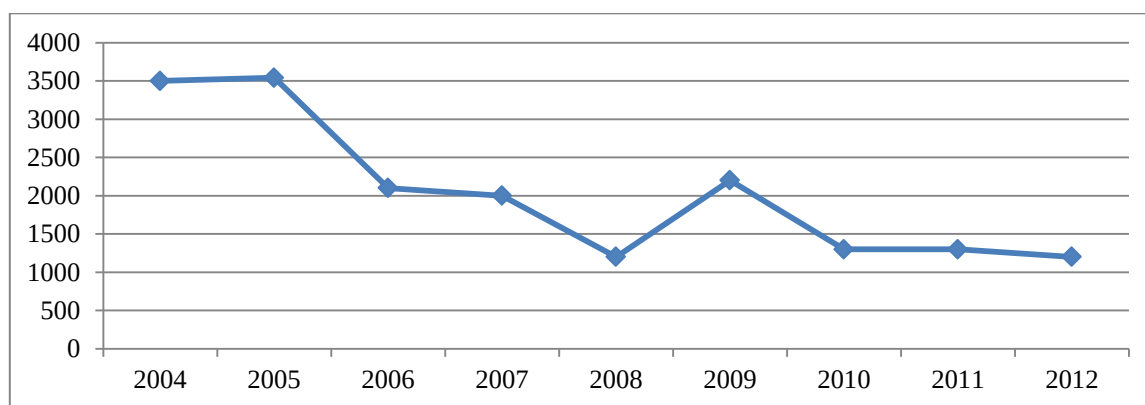
termelőknek és a feldolgozóknak egyaránt. Pozitívum azonban, hogy a jelenlegi termesztéstechnológia sokszínűbb, az Európai Unióba való belépés után teret nyertek a fólia alatt tartott hibrid fajták. Ezek nagy teljesítményre képesek, speciális termesztéstechnológiát igénylő fűszerpaprikák, amelyek a potenciális terméseredményt akkor tudják realizálni, ha speciális termesztéstechnológiát alkalmaznak. Az agrotechnikai fejlődés ellenére mindig nagy kézimunkaerő igénye volt a paprikának, amely egyben igen drága is, mivel kevesen vállalják ezt a hagyományosan nehéz munkát. A továbbiakban a fűszerpaprika iparág (termesztés, előállítás, értékesítés, eredményesség) tendenciáit kívánom bemutatni.

3. táblázat: A termőterület és a termésmennyiség országos adatai 2004-2012

Év	Termőterület (ha)	Termésmennyiség (t)
2004	3.500	52.377
2005	3.541	49.383
2006	2.100	32.633
2007	2.000	13.771
2008	1.200	12.115
2009	2.200	19.982
2010	1.300	14.460
2011	1.300	20.792
2012	1.200	21.864

Forrás: Fűszerpaprika Terméktanács, 2014

8. ábra: Országos termőterületi adatok (ha), saját szerkesztés

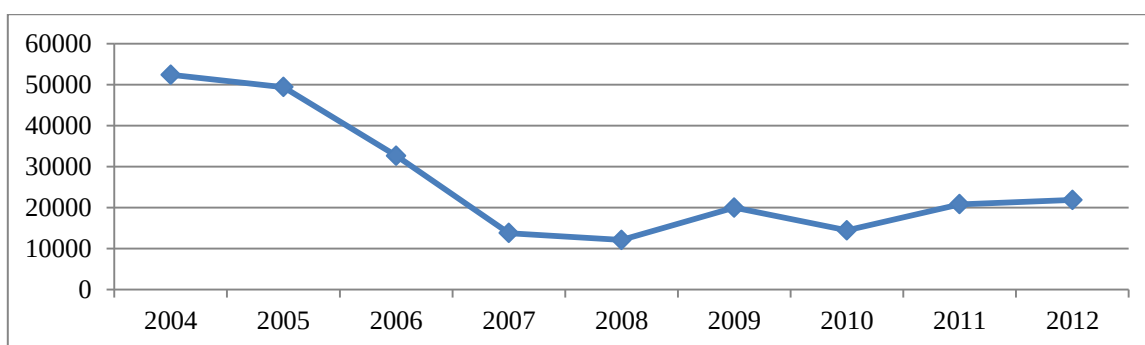


Forrás: Fűszerpaprika Terméktanács, 2014

2004 és 2005 között még 3500 hektár területen termeltek fűszerpaprikát (3. táblázat), majd a 2006-os évben egy jelentős visszaesés tapasztalható, 40 %. 2007-ről 2008-ra további számottevő termőterület fogyatkozás látható. 2009-re kiugró növekedést mutatnak az adatok (8. ábra), amelynek háttérében valószínűsíthetően a 2008-as év magas nyers fűszerpaprika felvásárlási árai állnak.

Emiatt 2009-ben megnőtt a termelői kedv. Ugyanez a tendencia olvasható le az alábbi termésmennyiség grafikonról is (9. ábra).

9. ábra: Országos termésmennyiségi adatok (tonna), saját szerkesztés



Forrás: Fűszerpaprika Terméktanács, 2014

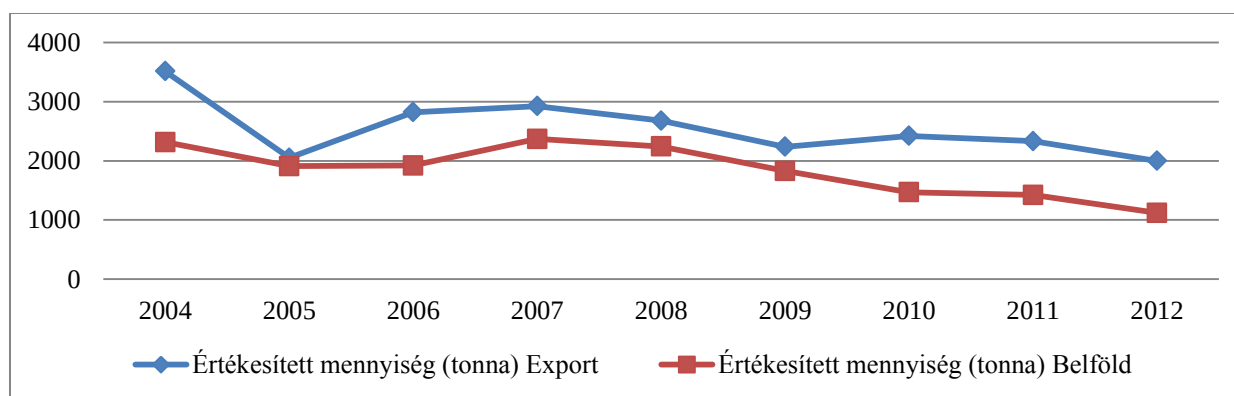
A termőterület és a termésmennyiség tekintetében mindkét mutató országosan drasztikus csökkenést mutat (3. táblázat). Ez köszönhető annak, hogy a termelési költségek igen nagyok, illetve a megtérülési idő nagyon hosszú és kockázatos. A növényvédő szerek drágák és az energia ára is emelkedik. A társadalmi tagozódás és a fizetőképes kereslet csökkenése miatt szükségessé vált az olcsóbb alapanyag bevonása a feldolgozásba, aminek nagy része importból van.

4. táblázat: Országos értékesítési adatok (2004-2012)

Év	Értékesített mennyiség Export (t)	Értékesített mennyiség Belföld (t)	Összesen (t)
2004	3.514	2.315	5.828
2005	2.049	1.909	3.958
2006	2.822	1.920	4.742
2007	2.924	2.369	5.292
2008	2.677	2.243	4.919
2009	2.237	1.829	4.066
2010	2.421	1.469	3.889
2011	2.332	1.424	3.755
2012	1.999	1.121	3.120

Forrás: Szabó, 2014; Szegedi Paprika Zrt.

10. ábra: Értékesített országos fűszerpaprika-őrlemény mennyisége (tonna)



Forrás: Szabó, 2014; Szegedi Paprika Zrt. adatai alapján saját szerkesztés

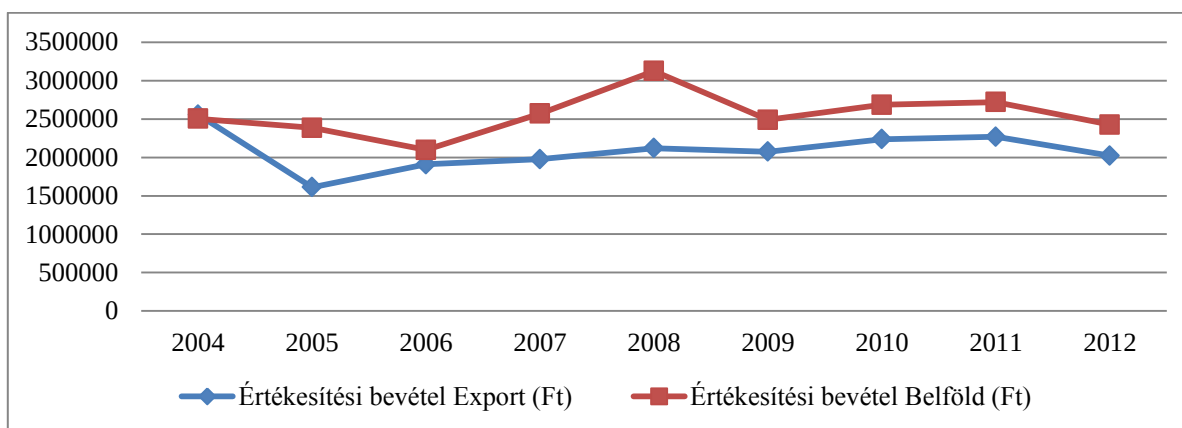
A fenti táblázatokból láthatjuk, hogy az export értékesítés volumene nagyobb, mint a belföldi (4. táblázat). A tendencia azonban sajnos azonos. 2004-ben exportra 3.514 tonna, belföldre 2.315 tonna fűszerpaprika került eladásra. 2005-ben a csatlakozás miatti bizonytalanság (jogi, közgazdasági környezet) hatására csökkenés következett be, de ez hosszú évek során alakult ki. Okai lehetnek még a fogyasztói szokások változásai és a termelési költségek emelkedései is. 2006 és 2009 között ingadozó a teljesítmény, amely az előbb már említett kétségekre vezethető vissza. 2009-től 2012-ig csökkenő tendenciát látunk (10. ábra), amely a jelenlegi ismereteink szerint állandósulni látszik. Ennek egyik oka, hogy Magyarországon elsősorban a kisvállalkozásokat, kistermelőket támogatják. A KKV szektorban a jövedelmezőség elégséges, viszont ezek a vállalkozások és egyéni termelők elsősorban belföldön hagyományos és nem hagyományos kereskedelmi csatornákon keresztül értékesítik terméküket. További csökkenést generálnak a megújult fogyasztói szokások, és az aromaipar fejlődése. Az EU-s csatlakozás előtt az egy főre jutó paprikafogyasztás közel 0,5 kilogramm volt, amely napjainkra 0,3 kilogramm-ra esett vissza.

5. táblázat: Értékesítés árbevétele (eFt)

Évek	Értékesített mennyiség Export (ezerFt)	Értékesített mennyiség Belföld (ezerFt)	Összesen (ezerFt)
2004	2.555.408	2.503.237	5.058.644
2005	1.611.804	2.385.637	3.997.441
2006	1.910.259	2.097.584	4.007.843
2007	1.975.799	2.570.142	4.545.941
2008	2.119.620	3.125.017	5.244.637
2009	2.073.514	2.488.217	4.561.731
2010	2.236.522	2.683.826	4.920.348
2011	2.267.409	2.720.890	4.988.298
2012	2.021.309	2.425.571	4.446.880

Forrás: Szabó, 2014; MTI, 2007; Szegedi Paprika Zrt.

11. ábra: A fűszerpaprika-őrlemény értékesítési árbevétele Magyarországon (Ft), saját szerkesztés



Forrás: Szegedi Paprika Zrt.; MTI, 2007; Szabó, 2014

Az értékesítési bevétel hullámzó (5. táblázat), de összességében bázis-szinten maradt az elmúlt 10 évben. Megállapítható, hogy mennyiségben több fűszerpaprika került exportálásra, mint belföldi értékesítésre, emellett azonban a belföldi értékesítési forgalom nagyobb árbevételt hozott. 2008-ban láthatunk egy nagyobb kiugrást belföldön a magas felvásárlási árak miatt (11. ábra). A kereskedelemben az emelkedő költségeket fokozatosan beépítették az eladási árakba, ezzel kompenzálva a csökkenő eladásból eredő bevétel kiesését. A magyar lakosság hagyománytisztelete és ragaszkodása a gasztronómiai örökséghez még mindig megnyilvánul az anyagi áldozatvállalásban is. A fogyasztók külföldön kevésbé, belföldön jobban elfogadták az áremeléseket. A tradicionális magyar konyha még napjainkban is szívesen használja a fűszerpaprikát, szárított és őrlemény formájában, bár egyre jobban terjednek a nemzetközi gasztronómiai szokások. A fiatal generáció már szívesen fogyasztja más nemzetek konyhájának ételeit. Ezt a tendenciát támogatja a média is, ahol egyre több műsorral találkozunk, amely a világ különböző részeinek gasztronómiai szokásait mutatja be.

3.3. A Dél-alföldi piacvezető vállalkozások

A Dél-Alföld éghajlata, talaja és időjárási feltételei teljesen optimálisak ahhoz, hogy fűszerpaprikát termelhessenek ezen a területen. Emellett főként fóliás hajtattott növényeket (sárgarépa, fejes saláta) nevelésével foglalkoznak az itt élők.

A dél-alföldi piacvezető vállalkozások: Szegedi Paprika Zrt., Gorzsai Mezőgazdasági Zrt., Kalocsai Fűszerpaprika Zrt., Házi Piros Paprika Kft., Rubin Kft. Az öt társaság közül termőterületre és termésmennyiségre csak 3 társaság adatait tudom elemezni, mivel a Szegedi Paprika Zrt. 2006 óta nem foglalkozik termeltetéssel, a Rubin Kft. pedig félterméket vásárol. A későbbiekben a Szegedi Paprika Zrt. értékesítési és működési adataira is kitérek. A vállalkozások tevékenységének változása teljesen eltérő és egyedi a sajátos helyzetüknek megfelelően. Emellett megemlíteném a Rubin Szegedi Paprikafeldolgozó Kft.-t, mely piacvezető a zsákos paprika belföldi értékesítésében, nagy részben termelőfelhasználásra állítanak elő, a cég magyar tulajdonban van.

A következőkben szeretném bemutatni a 3 céget.

3.3.1. *Gorzsai Mezőgazdasági Zrt.*

A Gorzsai Mezőgazdasági Zrt. Magyarország dél-alföldi régiójában, a Hódmezővásárhelyi kistérségben helyezkedik el, alakulásának időpontja 1993. Hódmezővásárhely, Földeák és Makó közigazgatási területén lévő bérelt földeken gazdálkodik. A Gorzsai Mezőgazdasági Zrt.-n belül a Gorzsai Takarmánytermelő Kft. 2400 hektár területen művel, fő profilja az

állattenyésztés, ezen belül a tehenészet (1500 db Holstein-fríz fejős tehén és szaporulata), emellett kiegészítő tevékenységként foglalkozik fűszerpaprika termesztéssel átlagosan 150-350 hektáron. A magas állatlétszám miatt kedvező a talajerő utánpótlás, hiszen évi 400-500 hektár terület kerül szerves trágyázásra, amely ideális a fűszerpaprika termesztésnek, amelyet, szárítás után félkésztermék formájában értékesít. Feldolgozó üzemmel nem rendelkezik, így őrleményt nem állít elő. Az üzem évtizedek óta eredményes, stabil, hiszen az állattenyésztés és a növénytermesztés folyamatos bevételt biztosít. Egyik legnagyobb partnere a Szegedi Paprika Zrt. A múlt örökségeként sok termelőt képes integrálni, az adottságai kitűnőek, szakemberei tapasztaltak és rutinosak, vevői köre biztos. A Gorzsai Mezőgazdasági Zrt.-n belül működik még a Gorzsai Paprika Termelői és Értékesítő Szövetkezet. A termelői értékesítő szervezetet a Európai Unió hozta létre 1996-ban. Fő célja, hogy a zöldség vagy gyümölcs termesztéssel foglalkozó termelők közösen egy non-profit szervezetet alkossanak, és ezáltal csökkentik az őket terhelő költségeket, illetve az egyénileg termelt árut közösen értékesítik, ezáltal növekszik a versenyképesség. A vertikális integráció által nagyobb jövedelem is realizálható. A szövetkezet fő célja a Hungarikumnak számító, az Európai Bizottság által védett származási helyen termelt termékek között nyilvántartott Szegedi Paprika és az abból készült őrlemény termelésének szervezése és integrálása.

(Gyapjas, 2014)

3.3.2. *Kalocsai Fűszerpaprika Zrt.*

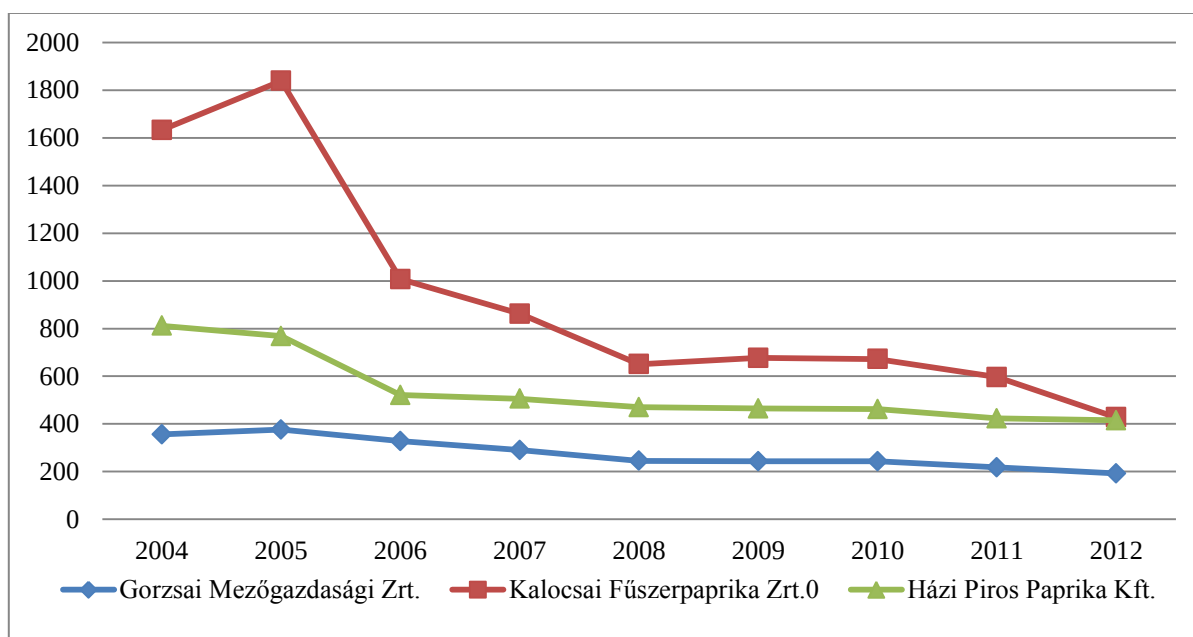
A Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. is a dél-alföldi régióban, a Kalocsai kistérségben, Bács-Kiskun megye nyugati részén helyezkedik el. Az egyik legnagyobb múltú fűszerpaprika előállító vállalkozás. A Szegedi Paprika Zrt. és a Házi Piros Paprika Kft. leányvállalata. A fűszerpaprika piacon eredményesen, versenyképesen működik belföldön és külföldön egyaránt. A vállalkozás tevékenységében az élelmiszerfeldolgozás fontos szerepet játszik, 70-80 %-át a fűszerpaprika termeltetése és feldolgozása adja. Ezen kívül zöldségkonzerv, szárítmány és fűszerkeverékek előállításával is foglalkozik. A fűszerpaprika termeltetéséhez vetőmagot is előállít. Interjúm során megtudtam, hogy a fajtatulajdonosok engedélye alapján az elit fokozatú általuk biztosított vetőmagból fémzárolt, I. fokú vetőmagot állítanak elő és szerződéseikben rögzítve csak azt használják fel a termesztés során. A következő fajtaikat termesztik: Kalocsai M-622, Rubin, Favorit, Szegedi 80, Remény, Mihályteleki, Meteorit, SZ-178A. Van kézi (1 fő 8 óra alatt 200 kg-t szed fel, ami 4000-5000 Ft-os napi díjat jelent) és gépi szedésű (1 ha gépi szedés ára kb. 90.000 Ft) fűszerpaprika termeltetés is, az utóbbit célzott piacra termeltetik a mikrobiológiai tisztaság miatt (USA). A gyártás végterméke a

Kalocsai Fűszerpaprika Zrt.-nél az örlemény, mely zsákosan vagy kiszerelten kerül exportra és belföldre. Exportra évente kb. 400 tonna megy, nagy része Németországba, Ausztriába, Szlovéniába és Horvátországba. Éves szinten belföldre kb. 275 tonna kerül, ebből 40% saját márkás és 60% brand. Fő marketing tevékenységei az árubemutatók és a kóstoltatások. Alapvetően városias környezete és a tulajdon viszonyok változása miatt kezdetben drasztikus, később kisebb ütemben csökkent a termelési volumen. Kivitele még mindig jelentős. (Kalocsai Fűszerpaprika Zrt.) (Porcs, 2014)

3.3.3. Házi Piros Paprika Kft.

A Házi Piros Paprika Kft. székhelye a dél-alföldi régióban, a Bajai kistérségben Sükösd nagyközségben található. A Kft. 1990-ben alakult magyar tulajdonú cég. Tevékenysége fűszerpaprika őrlésből, csomagolásból, fűszerek és zöldségszárítmányok feldolgozásából áll. Napjainkra a magyar fűszerpaprika termelés, feldolgozás és forgalmazás egyik legmeghatározóbb szereplője. Ellenőrzött termeltetés, felvásárlás, korszerű szárító, őrlő és csomagoló berendezések biztosítják a sikeres piaci részvételét. Nagy terület termelőit fogja össze és a feldolgozói bázisra alapozva tartja szinten a fűszerpaprika termelését. A Házi Piros Paprika Kft. a Szegedi Paprika Zrt. anyavállalata. *Bak József gazdasági vezető* elmondta, hogy a társaság fő tevékenysége a fűszer- és zöldségszárítmány exportálása (Mexikó). Európai Unió tagállamok szinte mindegyikébe, Kanadába és Ausztráliába is szállítanak örleményt (60-120 ASTA). (Bak, 2014)

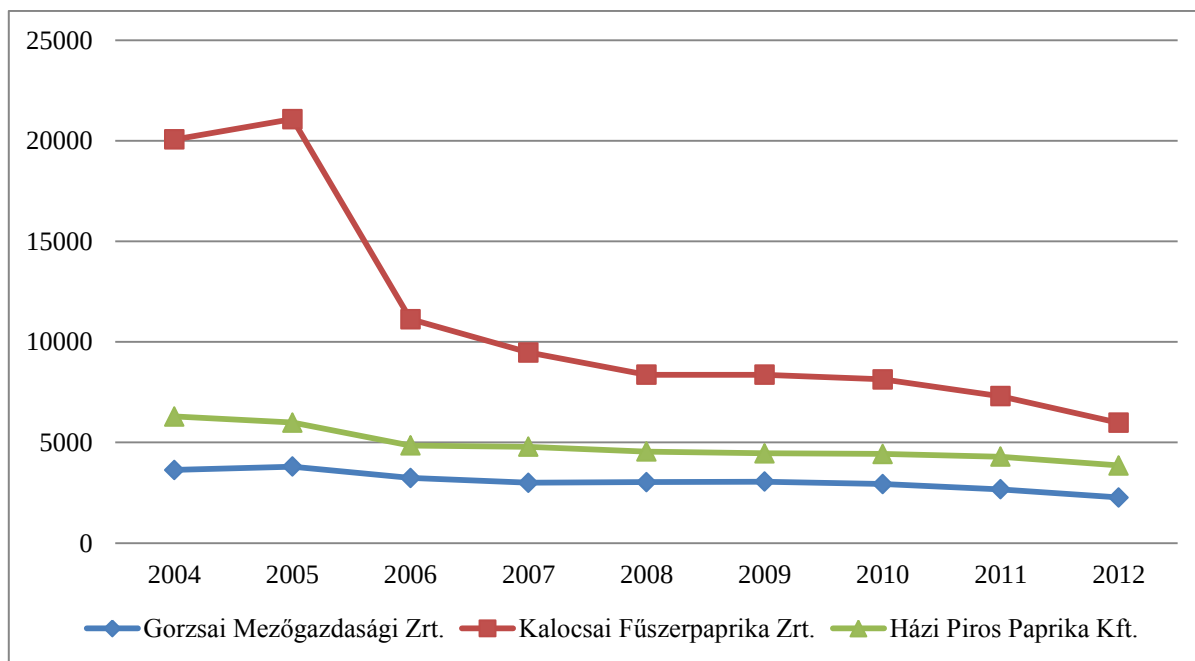
12. ábra: A Dél-alföldi vállalkozások termőterületek alakulása (ha), saját szerkesztés



Forrás: Bak, 2014; Porcs, 2014; Gyapjas, 2014

A Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. termőterületének alakulása az országos tendenciákat követi, kivéve a 2009-es évet. 2009-től a kalocsai tájörzetben egy kiegyensúlyozott, állandósult termőterület állt be, ez köszönhető annak, hogy koncentráltabb a Szegedi Paprika Zrt.-vel és a Házi Piros Paprika Kft.-vel. A gorzsai termőterület sokkal egyenletesebb, stabilabb tendenciát mutat az országos adatokhoz képest. A Házi Piros Paprika Kft. teljesítménye azonos képet mutat a Kalocsai Fűszerpaprika Zrt., illetve az országos adatokkal is.

13. ábra: A Dél-alföldi vállalkozások termésmennyiségének alakulása (tonna), saját szerkesztés



Forrás: Bak, 2014; Porcs, 2014; Gyapjas, 2014

A Gorzsai Zrt. és a HPP Kft. termeltetése hasonló nagyságrendű és tendenciája is azonos (13. ábra). Az országos termeltetéshez képest kiegyensúlyozottabb a teljesítmény. A Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. terméseredményei közelítenek az országos, átlagos trendekhez. Az általam vizsgált három vállalkozás termeltetési eredményei kevésbé ingadozóak, mint az országos. Ebben szerepet játszik, hogy a Dél-Alföldön régmúlta visszatekintő hagyománya van a fűszerpaprika termelésnek és előállításnak. Az ország egyéb régióiban feltehetőleg megszüntették a fűszerpaprika termelést és előállítást a csatlakozás után bekövetkezett feltételek miatt.

4. A fűszerpaprika előállítás gazdaságossága – A Szegedi Paprika Zrt. tevékenységén keresztül

A Szegedi Paprika Zrt. 1998. június 5.-én alakult. Alapító tulajdonosa 100 %-ban a Pick Szeged Rt. A társaság részvényeit a Házi Piros Paprika Kft. 2006-ban megvásárolta. A Kft. szakmai befektető, fontos számára a hosszú távú gazdaságos működés. 2007-ben a Longum Invest Kft. üzletrészeinek megvásárlásával 30,7 %-os részesedést szerzett a Szegedi Paprika Zrt. a Kalocsai Fűszerpaprika Zrt.-ben. A cégek profilja több tevékenységi körben hasonló, ami lehetőséget teremt a széles körű együttműködésre és a szinergia hatások kiaknázására. A Szegedi Paprika Zrt. fő tevékenységi köre az élelmiszergyártás. A társaság „három lábon áll”: húskonzerv-, fűszerpaprika-, és ételízesítő előállítás. Nem mellesleg fűszerpaprika nemesítéssel és vetőmag előállítással is foglalkozik. Mára a fő tevékenység a hús- és baromfihús készítmények előállítása, annak nagyobb jövedelmezősége miatt. A tradicionális, hagyományos tevékenysége a fűszerpaprika örlemény gyártása egyre kisebb részt képvisel. Termékeit belföldön szinte valamennyi multinacionális és hazai kereskedelmi hálózat forgalmazza brand termékként vagy kereskedelmi márkaként, aránya 70 % - 30 %. A brand termékek azok, amelyek a Szegedi Paprika Zrt. saját márkái, ára kb. 1965 Ft/kg. A kereskedelmi márkák az adott kereskedelmi hálózat nevét viselik, de a terméket a Szegedi Paprika Zrt. állítja elő, ára kb. 1012 Ft/kg. Ebből megállapítható, hogy a kereskedelmi termék olcsóbb, mivel a márkát meg kell fizetni. A cég fő marketing tevékenységei a kóstoltatások, az újsághirdetések, internetes hirdetések, ár-akciók és szóróanyagok, fő célcsoportja a háziasszonyok.

Ocskó István a vállalat fűszerpaprika részlegének vezetője az interjú során elmondta személyes véleményét az uniós csatlakozás után bekövetkezett változásokról. A cég egyes paprikáit importálja az alacsony ár miatt. Az alacsony árak az import vám eltörlése miatt tartósak, ezáltal versenyképesebb, de mikrobiológiai kockázatában és - a színanyag-tartalmat kivéve - minőségében is gyengébb. Az import paprikát nem földgázzal szárítják, hanem napon a kedvezőbb időjárási feltételek miatt, 12 %-os víztartalom mellett tárolható hosszabb ideig, de az évek során veszít a színéből. Az import paprika alkalmas a konzerv készítmények ízesítésére is. A magyar fogyasztók nagy része hazai fűszerpaprika örleményt szeretne venni, de gyenge keresetük miatt nem tudják megvásárolni, ezért összetételében keverik import alapanyaggal. A tradíció és a fogyasztói igények változása, illetve a fűszerkeverékek használatának fellendülése miatt, csökken a fűszerpaprika piaca. Mindenki olyat termel, ami nem munkaigényes és gépesíthető. A fellendülés érdekében be kellene avatkozni a szabad versenybe. (Ocskó, 2014)

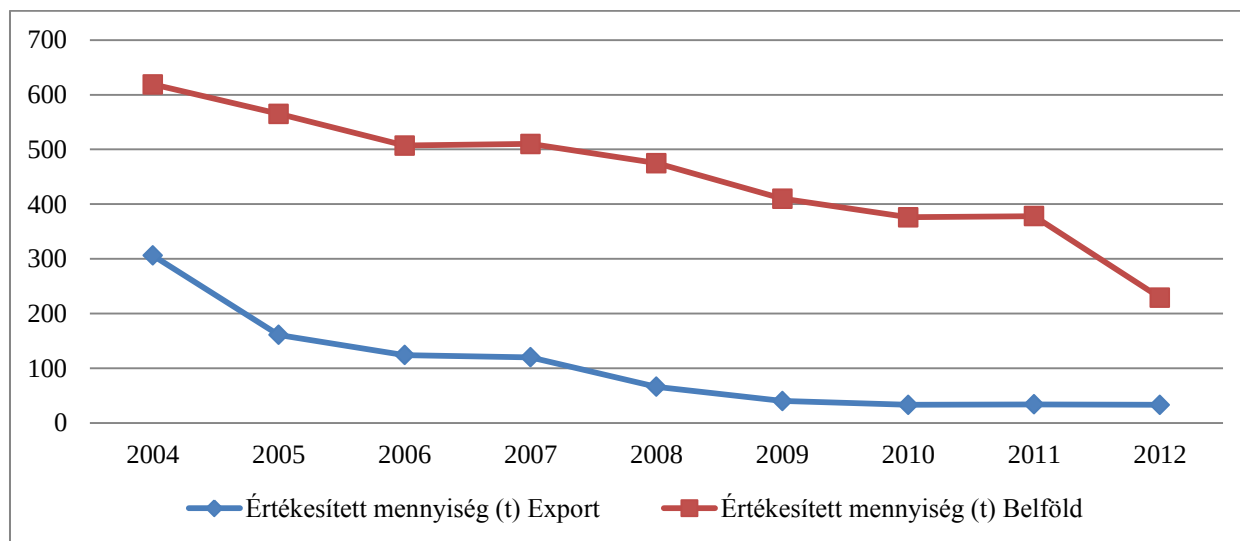
A fűszerpaprika-örlemény gyártása Szeged környékén több évszázada meglévő fűszerpaprika termesztésre és a jelenlegi telephelyen mintegy 70 éve működő paprika malomra épül. „A paprika őrlése, porrá zúzása magyar találmány. Sehol másutt nem használják por alakban és tisztán, más fűszerek nélkül – csakis nálunk, magyaroknál. Tőlünk délre csövesen főzik bele az ételekbe, nyugati országokban pedig más porított fűszerekkel keverik.” (Szakál, 2003)

6. táblázat: A Szegedi Paprika Zrt. éves értékesített fűszerpaprika mennyisége (t),

Évek	Értékesített mennyiség Export (t)	Értékesített mennyiség Belföld (t)	Összesen (t)
2004	306	619	925
2005	161	565	726
2006	124	507	631
2007	120	510	630
2008	66	475	541
2009	40	410	450
2010	33	376	409
2011	34	378	412
2012	33	229	262

Forrás: Fűszerpaprika Terméktanács, 2014

14. ábra: A Szegedi Paprika Zrt. éves értékesített fűszerpaprika-örlemény mennyisége (tonna)



Forrás: Szegedi Paprika Zrt.adatai alapján saját szerkesztés

Az export és a belföldi értékesítés irányvonalaival megközelítőleg azonos képet mutatnak (6. táblázat). 2004-től folyamatos az értékesített mennyiség csökkenése, amely az uniós csatlakozásnak tudható be. A csatlakozás előtt a fűszerpaprika import gazdaságilag és jogilag is nagy mértékben szabályozott volt. A belépés után az áruk szabad áramlásával mindenki, aki fűszerpaprikát használt „saját jogon” tudott külföldről vásárolni. A belföldi forgalomnál 2012-ben látható nagyobb mértékű visszaesés (14. ábra), amelynek az az oka, hogy egy

jelentős diszkontáruhá-lánc kilistázta a szegedi fűszerpaprika őrleményt a termékei közül, azóta főleg import őrleményt értékesít az áruházaiban.

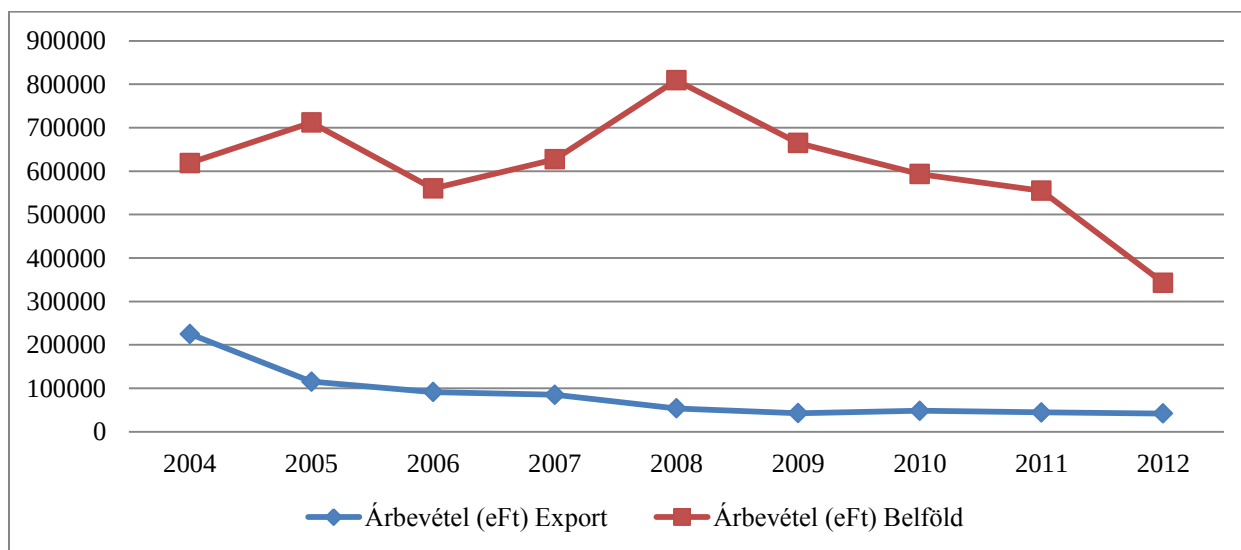
2004-ben az export értékesítés megközelítőleg fele a belföldinek. 2004 és 2008 közötti export értékesítésre szintén hatással volt az Európai Unió, mivel Magyarországgal azonos időszakban több szomszédos állam lépett be, ahol a kereskedelmet befolyásolta az áruk szabad áramlása. 2008 óta azonos színvonalat mutat a külkereskedelem egészen napjainkig.

7. táblázat: A Szegedi Paprika Zrt. fűszerpaprikából származó árbevétel

Év	Árbevétel (Ft) Export	Árbevétel (Ft) Belföld	Árbevétel összesen (Ft)
2004	225.110	618.820	843.930
2005	115.297	712.037	827.334
2006	91.385	559.954	651.339
2007	85.243	627.125	712.368
2008	53.594	809.135	862.729
2009	42.760	664.980	707.740
2010	48.337	593.360	641.697
2011	44.442	555.117	599.559
2012	42.050	343.104	385.154

Forrás: Szegedi Paprika Zrt.

15. ábra: A Szegedi Paprika Zrt. fűszerpaprika-őrleményből származó árbevétel (eFt)



Forrás: Szegedi Paprika Zrt. adatai alapján saját szerkesztés

A belföldi árbevétel hektikusabb képet mutat (15. ábra), mint az értékesített mennyiség. 2005-ös és 2006-os években szerkezet változás állt be a fűszerpaprika őrlemény eladásában, több gyengébb minőségű őrlemény került értékesítésre. Továbbá felhalmozódott a régebbi évjáratú féltermék, amely negatív irányba befolyásolja a minőséget. A Szegedi Paprika Zrt. és a Házi Piros Paprika Kft. 2007-ben vette át a Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. többségi részvénycsomagját, ezáltal egy kézbe került a fogyasztói kiserelésű fűszerpaprika kb. 90-95

%-a. A koncentráció miatt erőteljesebben tudtak tárgyalni a kereskedelmi láncokkal, így árat tudtak emelni. A megemelt árak csábítónak tették az üzletet az egyéb import cégeknek és megindult az import örlemény nagy volumenű behozatala. Ezért 2008-ban egy kiugró árbevétel értéket láthatunk (14. ábra), annak ellenére, hogy az értékesített mennyiség nem növekedett. Ennek oka az eladási árak növekedése. 2009-től folyamatosan csökken ugyanazon tendenciával (7. táblázat), mint a mennyiség, amelynek oka a bevezetőben megfogalmazott étkezési kultúra megváltozása. Mivel a cégnek nincs saját nyersáru termeltetése, ezért piacfüggő és kevésbé kiszámítható a költségoldal, mint versenytársaik esetében. A feldolgozási tevékenység költségeinek növekedése nem érvényesíthető az eladási árban, azt a kereskedelem csak kis mértékben képes kompenzálni. Az árak emelkednek, mert a feldolgozás költsége növekedik, drágább a csomagolóanyag és a munkaerő ára is folyamatosan nő. A tájörzetben jelentős a konkurencia, számos feldolgozó tevékenykedik, amely negatívan hat a Szegedi Paprika Zrt. tevékenységére.

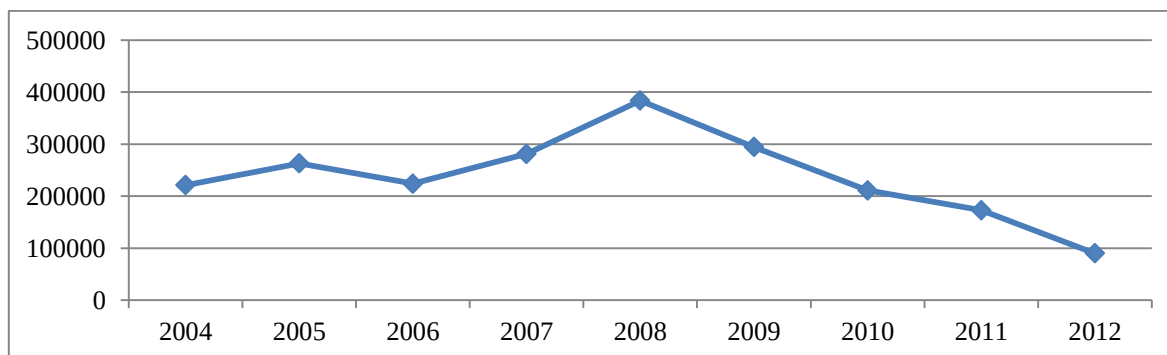
Az export árbevétel grafikonja hasonló képet mutat az értékesített mennyiséggel. Kis mértékű eltérés az árfolyam ingadozásból adódik.

8. táblázat: A Szegedi Paprika Zrt. fűszerpaprika-örlemény fedezetének alakulása

Év	Fedezet
2004	221165
2005	263033
2006	223851
2007	281270
2008	383741
2009	294443
2010	210943
2011	172840
2012	90047

Forrás: Szegedi Paprika Zrt. adatai alapján saját szerkesztés

16. ábra: A Szegedi Paprika Zrt. fedezetének alakulása (eFt)



Forrás: Szegedi Paprika Zrt. adatai alapján saját szerkesztés

A fedezeti mutató egyértelműen mutatja (16. ábra), hogy hogyan alakul a fűszerpaprika üzletág eredményessége. A fedezet alakulása követi a belföldi árbevétel mozgását. Megjelenik benne a 2006-os év árcsökkenése, illetve a 2008-as év áremelkedése (8. táblázat). Az értékesítés csökkenésével a fedezet is folyamatosan csökken, amelyet befolyásol a fűszerpaprika alapanyag árának növekedése, illetve az üzletágra jutó általános költségek. A korábbiakban elemzett adatokkal összhangban ebből a mutatóból is azt látjuk, hogy a fűszerpaprika ágazat egyre rosszabb teljesítményt produkál. A Szegedi Paprika Zrt.-nél még eredményesen tudják előállítani az őrleményt, de az elvárható fedezet egyre kisebb. Ezért a társaság tevékenységében egyre kisebb részt képvisel az üzletág.

5. A vidékfejlesztés jelentősége

„A vidék alapvető térkategória, térgazdasági egység, és mint ilyen a természeti, gazdasági és társadalmi tér sajátos, komplex téregysége. Több szerző (Fehér, 1998; Csátári, 2004) és dokumentum is (European Commission, 1997; Towards..., 1999) hangsúlyozza, hogy a vidék, illetve a vidéki térségek pontos, egyértelmű és objektív meghatározása kétséges, illetve lehetetlen.” (Kis, 2006)

Minden országnak van saját vidék meghatározása, mivel általános fogalom nincs arra, hogy mit tartanak vidéknek. Ezt általában valamely ismérv vagy jelleg szerint határozzák meg, pl.: mezőgazdasági jelleg, népsűrűség, elvándorlás. Az Európai Unióban a következő jellemzők, mint a magas mezőgazdasági földhasználat és tevékenység, a népességszökkenés, illetve a népesség alacsony aránya határolja el a vidéki területeket a többitől. Erre az OECD¹ kidolgozott egy módszertant, mely alkalmas a vidéki területek nemzetközi összehasonlítására. A módszertan szinteket különböztet meg: helyit és regionálisat. A helyi jelenti (LAU²) a 150 fő/km² népsűrűség alatti településeket. Regionális szinten (NUTS³) nagyobb egységeket különböztetnek meg, ezek lehetnek:

- alapvetően vidékies térség: a vidéki településen élők aránya több, mint 50 %
- jellemzően vidékies térség: a vidéki településen élők aránya 15 % és 50 % között van
- alapvetően városias térség: az itt élők kevesebb, mint 15 %-a él vidéken

Magyarországon az EMOGA Nemzeti Vidékfejlesztési Terv (2004) adatai szerint a jellemzően vidéki térségek aránya 37 % , itt a népesség 43 %-a él és ez az arány 1996 óta nem változik napjainkig sem. (Kis, 2006)

A vidékfejlesztés, olyan tevékenység, amely a vidék gazdasági és környezeti folyamatai, helyi adottságai alapján lehetséges beruházások meghatározását, valamint megvalósítását segíti elő a gazdasági hatékonyság, a környezet minősége és a foglalkoztatottság érdekében. Alapvető célja a népesség helyben tartása, a vidéki területeken az elvándorlás mérséklése, a munkahelyteremtés, a diszkrimináció csökkentése, és az életkörülmények javítása, illetve a regionális egyenlőtlenségek mérséklése. Az unió népességének 80 %-a él vidéken, ez az arány Magyarország is 80 % feletti. A vidék nem egységes, különböző problémák jelennek meg, mint a gazdasági, a társadalmi és a környezeti. Mivel ezek különböző problémátípusok, a

¹ Organization for Economic Cooperation and Development/ Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet

² Local Administrative Units, Magyarországon a LAU1 kistérséget, a LAU2 települést jelent

³ Nomenclature des Unites Territoriales Statistiques: területi és statisztikai osztályozási rendszer, 5 területi szintet különböztet meg: NUTS 1-3 (regionális), LAU 1-2 (helyi)

vidékfejlesztés egy összetett tevékenység. Összefoglalva, az alábbiak rámutatnak a kezelendő problémákra az érintett területeken: (17. ábra)

- gazdaság: a mezőgazdaság gazdasági jelentősége folyamatosan csökken, a munkanélküliség magas aránya, alacsony jövedelemszint, a vidéki térségek függése a kitermelő-szektorról
- társadalom: nehezebb hozzáférés a szolgáltatásokhoz, a szolgáltatások alacsony színvonala, elnéptelenedés, előregedés és elvándorlás
- környezet: negatív környezeti hatások, talaj- és vízszennyezés, természetes élőhelyek és a biodiverzitás csökkenése

17. ábra: A fenntartható fejlődés modellje



Forrás: Vastag, 2009

Az Európai Unió támogatás politikájának egyik legfontosabb pillére a Közös Agrárpolitika (KAP). Céljai a következők: a mezőgazdasági termelékenység növelése, az agrárgazdaságból élőknek megfelelő életszínvonal biztosítása, az agrárpiaconk stabilizálása, az élelmiszer ellátás folyamatossá tétele és az egészséges élelmiszerekhez méltányos áron történő hozzájárás biztosítása. A KAP céljainak megvalósításához sokféle piacsabályozó eszközt használ. A közös szabályozás három alapelve: a piac egységessége, a közösségi preferencia és a pénzügyi szolidaritás. Az EU-ban a mezőgazdasági termékek csak nem teljes köre valamilyen termékpálya-szabályozás alá tartozik. A mezőgazdasági tevékenységek nagyrésze jelentős kézimunkaerőt igényel, a fejlesztési politika része, hogy a vidéki térségek mezőgazdasági tevékenységét kiválthatja a falusi turizmus. (Kis, 2006)

A magyarországi vidékfejlesztés intézményrendszere: Vidékfejlesztési Minisztérium (vidékfejlesztés, élelmiszerlánc-felügyelet, környezetvédelem, agrárgazdaság), Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal (Közös Agrárpolitika forrásaiból és a magyar

költségvetésből támogatások folyósítására és ezek fenntartására létrehozott intézmény), Nemzeti Agrárszaktanácsadási, Képzési, és Vidékfejlesztési Intézet (ÚMVP ágazati szaktanácsadási és felnőttképzési feladatait látja el), Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat (feladata a vidékfejlesztésben résztvevők hálózatba szervezése, tevékenységének összehangolása).

Az Európai Unió agrárpolitikájának reformjában egyre nagyobb szerep jut a mezőgazdaság termelő tevékenységére és a vidék népességeltartó- és megtartó szerepére. Ez tükröződött a Vidéki Térségek Európai Kartája és a Corki Nyilatkozatból is. Az előbbi a vidéket hármas funkcióval jellemzi: gazdasági funkció (mező- és erdőgazdálkodás, halászat, a megújuló természeti erőforrások fenntartható hasznostása, falusi turizmus, termelő és szolgáltató szervezetek működése), ökológiai funkció (föld/víz/levegő védelme, tájjelleg megőrzése, biodiverzitás, ökológiai rendszerek védelme), társadalmi és kulturális funkció (közösségi és kulturális érdekek megtartása, értékek védelme). Ennek a három funkciónak a komplexitása tükrözi a multifunkcionális mezőgazdaságot. (Bálint, 2010)

Az Európai Unió közös agrárpolitikájának átdolgozása a 2013-as évben lezárult és 2014-2020-as időszakra újabb alapjogszabályok születtek. Ez három hosszú célkitűzést különböztet meg:

- versenyképesebbé tenni a mezőgazdaságot
- társadalmunknak fenntarthatóan kell gazdálkodnia természeti erőforrásokkal, illetve kezelje az éghajlatváltozás problémáit
- meg kell erősíteni a vidéki gazdaságok és közösségek életképességét kiegyensúlyozott területfejlesztéssel

A tagállomoknak újabb regionális vidékfejlesztési programokat kell kialakítaniuk, amelyben 6 uniós prioritás közül legalább 4-nek benne kell lenni az új programban. Ezek a következők: 1. ösztönözni kell a tudás átadását, 2. életképesebb és versenyképesebb mezőgazdaság és innovatív agrártechnológiák, 3. élelmiszer-ellátási lánc újjá szervezése, 4. erősíteni kell a mezőgazdasági és erdőgazdálkodási ökoszisztémákat, 5. erőforrás-hatékony, alacsony szén-dioxid kibocsátású és az éghajlatváltozáshoz alkalmazkodni képes gazdaságra való átállás támogatása, 6. társadalmi befogadás erősítése, szegénység csökkentése és gazdasági fejlődés indítása a vidéki területeken. A finanszírozás egy részét az EMVA⁴ biztosítja, a többi részt tagállami, regionális forrásokból, illetve magánberuházásokból kell kiegészíteni. (VidékJfejlesztési politika 2012-2020, 2014)

⁴ Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap

5.1. A fűszerpaprika szerepe a vidékfejlesztésben

A mezőgazdaságnak jelentős szerepe van a vidéki környezet kialakításában, mivel a **mezőgazdaság és az erdészet a legfőbb térhasználó**, így a fűszerpaprika a is jelentős szerepet tölthet be a vidékfejlesztésben. Nagyon fontos a helyi **erőforrásokból** való **értékteremtés**, így van ez a dél-alföldi területeken is, ahol a fűszerpaprikából helyi terméket tudnak előállítani. Ha az értékteremtés sikeres akkor a feldolgozottsági szint nő, bővül a munkalehetőségek száma is, a növekvő jövedelem pedig növeli a fogyasztást és az életszínvonalat is. Ez főként a kalocsai és a szegedi területeken kiemelkedő, de a termőterület az országos viszonylatban nem jelentős. Mivel egyik **vidékfejlesztési jelentősege** az ágazatnak a **munkahelyek teremtése**, ezért kutatásom során feltettem azt a kérdést a közreműködők számára, hogy mekkora munkaerőre van szüksége a fűszerpaprika ágazatnak, a betakarításnál, a feldolgozásnál és a csomagolásnál egyaránt. Erre azt a választ kaptam nagy részben, hogy az **agrotechnikai fejlődés ellenére a fűszerpaprika termesztés kézimunkaerő igénye nagyon magas, az ára folyamatosan emelkedik**. Főként a betakarításnál van szükség kézimunkára, az őrlés általában modern köves malomban történik, ami jól gépesített és emiatt kis munkaerő szükséglete van. A csomagolás szintén jól gépesíthető.

Ezek a munkák alkalmi és kiegészítő munkaként végezhetőek. Az ebből szerzett jövedelem is jelentős kiegészítés nyújt azokban a családokban, ahol valamilyen szociális oknál fogva csak részmunkaidős állást tudnak vállalni. Véleményem szerint fontos, hogy ezek az alkalmi munkahelyek nagyobb létszámú munkaerőt is befogadjanak, növekedjenek, mivel ez a vidéki lakosság helyben tartását segítené elő. Napjainkban a mezőgazdaság céljai közé tartozik, hogy minden gépesíthető legyen és minél nagyobb mennyiséget állítsanak elő, de ezáltal csökken a munkahelyek száma az ágazatban.

Emellett a **kistermelői fűszerpaprika termelésnek** is jelentős szerepe van Magyarországon. A paprika termesztése, feldolgozása és forgalmazása az 1930-as évek óta államilag szabályozott keretek között zajlik. A zárt termesztési körzetek, a feldolgozás és értékesítés állami monopóliuma, a Nemzeti Paprika Vállalatok, vagy éppen a jövedéki terméké nyilvánított, zárjegyes paprika mellett, - hogy csak néhány fontosabbat említsünk - , mindig is jelen volt a házi, vagy kistermelői fűszerpaprika is. Napjainkban az érvényben lévő élelmiszerkönyvi szabályozás, a nyomon követési és élelmiszerbiztonsági alapelvek betartásával bárki előállíthatja ezt a terméket saját gazdaságában. Ennek legmagasabb szintje a „Kézműves Paprika”, mint minőségi kategória. Kiindulási pontként, a vetőmag említendő először. A szabadalmi oltalommal védett és hibrid fajták szaporítóanyagát csak megvásárolni lehet, a

nem szabadalmaztatottak terméséből a magfogás saját célra engedélyezett, de a fajtatulajdonos részére kötelező a fajtahasználati díj megfizetése. Az ilyen vetőmag eladása, a tulajdonos hozzájárulásával, külön szerződés alapján lehetséges, viszont mint őstermelői és kereskedelmi tevékenység, ajánlott az ide vonatkozó adózási szabályokat betartani. A kistermelők családi fogyasztásra készíthetnek őrölt paprikát egy ésszerű mennyiségi határon belül, ha a felesleges piacon értékesíti akkor fokozottan be kell tartania a fent kiemelt szabályokat. Ebben az esetben az illetékes hatóság a termékből bármikor mintát vehet, kérheti a permetezési naplót, adott esetben akár a tétel megsemmisítését is elrendelheti, ha például veszélyes szermaradékot talál benne. Amennyiben kifejezetten értékesítésre készül az őrlemény és akár a boltokban is megjelenhet, akkor a csomagolási, jelölési, minőségi és nyomon követési szabályok ugyan úgy vonatkoznak rá, mint bármely gyártóra és nagy forgalmazóra. Az eltérő vásárlói igényeknek megfelelően a kistermelők termékei is helyet kapnak a nagyobb áruházak polcain, akár a nagyüzemi termékek. Az állam, vagy a szakminisztériumok feladata az, hogy a különböző piaci szereplők esélyegyenlőségét ne befolyásolja károsan, azaz a szabályok mindenkire egyformán vonatkozzanak. Tehát a vidékfejlesztésben a kistermelők jelenléte is nagyon lényeges. Fontos még **a helyi élelmiszerek iránti bizalom a fogyasztók részéről**, mivel Magyarországon ez jelentősen elmarad az európai átlagtól. Ez kiküszöbölhető a fogyasztói vásárlási kedv növekedésével, illetve a személyes pénzügyi helyzet pozitív értékelésével.

6. Következtetések, Javaslatok

A pályamunkám során feltett kérdésekre a következő válaszokat kaptam a kutatásom végezetével. A jelenlegi helyzetben nem jövedelmező a fűszerpaprika termelése Magyarországon az olcsóbb import paprika miatt. Szeged és környéke pozitív arculattal rendelkezik, amely köszönhető a tradíciónak és a hagyományoknak (Szegedi halászlé, Hungarikum fesztivál, Halászléfesztivál), melyhez nagyban hozzájárul a szegedi fűszerpaprika is. Az Európai Unió csatlakozás – mint, ahogy a korábbiakban bemutatásra került – jelentős csökkenést eredményezett az ágazatban, de ennek ellenére, úgy gondolom, hogy fejlesztési lehetőségek rejlenek még a fűszerpaprika iparágban, gondolok itt a vidékfejlesztési jelentőségére.

Ezek után pedig az alábbi javaslatok fogalmazódtak meg bennem az iparág fellendítése érdekében:

A magyar paprika versenyképessége – mint, ahogyan a pályamunkámból is kitűnik – igen sok összetevő komplex hatásától függ, így annak növelése csak széleskörű összefogással lehetséges, de nagyon fontos, hogy **a magyar termék fel tudja venni a versenyt az import árukkal**. Véleményem szerint ez az egyik legfontosabb szempont az ágazat fellendítése érdekében.

A termelőknek **alkalmazniuk** kellene **a legújabb kutatási eredményeket**, használják a legújabb rezisztens fajtákat és legyenek nyitottak az új és korszerű megoldásokra. Legfőképpen a nemesítésre gondolok, illetve az olyan fajták létrehozására, melyek ellenállóbbak, mennyiségben és minőségben is optimálisak. Emellett kiemelten fontos a hozamok növelése és a tenyészidő csökkentése is.

Az aszályos időszakok miatt ingadozik a termésmennyiség, ezáltal öntözés szükséges a termelés biztonságának növelése érdekében. Az **államnak támogatnia kellene a fűszerpaprika öntözését**, pl. vízdíj csökkentésével.

A feldolgozóknak - kistermelők és nagyvállalatok egyaránt - nem kellene engedniük az olcsóbb import csábításnak, **ragaszkodjanak a hagyományokhoz, tiszteljék a fogyasztók igényeit** és tartsák be a vonatkozó rendeleteket és törvényeket is. A hatóságoknak és a törvényalkotónak szem előtt kellene tartaniuk a nemzeti érdekeket.

Az Európai Uniónak megfelelően kellene támogatni **a helyi sajátosságok, Hungarikumok** (köztük a fűszerpaprika, mint Nemzeti Érték) termelését és piacra kerülését. Ez a tervek szerint 2015-től 400 eurós támogatást fognak nyújtani. Magyarországnak is szintén több

támogatást kellene nyújtania az ágazatnak a vetőmag támogatáson kívül is, hogy minél többen válasszák a fűszerpaprika termesztését a mezőgazdaságon belül.

A fogyasztók legyenek következetesek és tudatos vásárlók, döntéseikkel támogassák a hazai élelmiszeripart és a magyar minőségét. Válasszanak több hazai terméket.

A marketing tevékenység erősítése is sokban hozzájárulna a nemzeti értékünk népszerűsödéséhez. Véleményem szerint a ***tudatosabb kampányok*** napilapokban, műsorújságokban, illetve termékminták elhelyezése az újságokban segíthetne abban, hogy a fűszerpaprika örlemény még nevezetesebbé váljon a fogyasztók körében. Egy ismert és kedvelt sportág vagy sportcsapat kiemelt támogatója lehetne egy örlemény gyártással foglalkozó nagyvállalat, ezáltal sporteseményeken – külföldön és belföldön egyaránt – is reklámozhatná a fűszerpaprikát. Óriásplakátokon való promotálással és a fűszerpaprikára épülő fesztiválokkal divatosabbá lehetne tenni a turisták körében is a terméket. ***Több mintaboltot kellene*** létesítenie a vállaltoknak, ahol csak magyar tájkörzetben termett fűszerpaprika örleményt árulnak csomagolva vagy akár kimérve is, nem csak a turistáknak, hanem a hazai fogyasztóknak is. A világhír érdekében főzőműsorokat kellene indítani akár idegen nyelven, amelyekben kimondottam a fűszerpaprikával készült ételeket készítenek egy ismert szakáccsal vagy műsorvezetővel. ***Fontos, hogy a terméket a kultúrával együtt lehessen értékesíteni, ez az ország arculatát is pozitívan befolyásolná.***

Napjainkban a mezőgazdasággal foglalkozók többségének, hogy verseny és hitelképes termelővé váljon a piacon, együtt kell működnie másokkal, agrárpiacon szervezettekkel és intézményekkel egyaránt. A termelőknek a mezőgazdasági termeléshez eszközökre van szüksége (vetőmag, műtrágya), ezeket ***többszörös együttműködéssel*** tudja megteremteni. Jelenleg üzemképes ez a termelés-szervezési eljárás, az integráció, de nem elég elterjedt. A kistermelők nagy része anyagi hasznait féltve nem egyesül másokkal. A mezőgazdasági értékesítés beruházást igényel, ebben segíthetnének az integrátor cégek az integrált termelőknek (előleg, hitel, áruhitel). Meglátásom szerint ***a gazdálkodóknak a termelés kockázatának csökkentése érdekében integrálódni kellene.*** Ez egy olyan terület, melyben a magyar mezőgazdaságnak fejlődnie kellene.

7. Összefoglalás

A magyar fűszerpaprika ismert Hungarikum, a 19. században alapozta meg hírnevét, amikor a természetes termőhelyi viszonyok, a kiszámíthatóbb környezeti hatások és a hagyományos feldolgozási módszerek (kézi szedés, fűzés, csumázás) voltak jellemzőek. Napjainkban is érvényes a mondás, miszerint *a magyar föld elsősorban minőségi és nem mennyiségi termelésre alkalmas*. Mint több jövedelmező terméket, a fűszerpaprikát is utolérte a tömegtermelés, és annak minden negatív hatása.

Pályamunkámban az elmúlt 10 év ökológiai és ökonómiai körülményeit elemeztem, illetve rendszereztem a tekintetben, hogy ez az időszak – Magyarország Európai Unió tagsága – milyen hatással volt a hazai fűszerpaprika termelési, jövedelmezőségi viszonyira. Emellett fontosnak találtam még a vidékfejlesztési jelentőségek és lehetőségek elemzését is. A számok mellett próbáltam érzékeltetni a nem kézzel fogható tényezők a hatásait, melyek az információs társadalom elemei (média, reklámok, Internet) és befolyásolják a fűszernövény jelenét és jövőjét is.

Napjainkra drasztikus csökkenés vált jellemzővé mind a termőterület, mind a termésmennyiség tekintetében. Ez betudható annak is, hogy kevesen vállalják azt a nehéz fizikai munkát, mely szükséges a termeléshez, a betakarításhoz. A családtagok jellemzően nem egy településen élnek, ahol családi gazdaságban mezőgazdasággal foglalkozhatnának. A termelési költségek nagyok, a megtérülési idejük igen hosszú. Drágák a növényvédő szerek, az energia ára is folyamatosan emelkedik. A társadalmi tagozódás és a fizetőképes kereslet csökkenése miatt az élelmiszeriparban olcsóbb alapanyagra (import fűszerpaprika) van szükség. A média hatására egyre népszerűbb a világkonyha. A zsíros, húsos ételek nem tartoznak az egészséges táplálkozás körébe, ezzel közvetve kihatással vannak a paprika fogyasztására. A liberalizált termelés és értékesítés miatt piacfüggő a nyereség, ellentétben a múltbéli integrált és államilag szabályzott viszonyokkal.

A árbevétel országos szinten összességében bázisszinten maradt az elmúlt 10 évben. A kereskedelem az emelkedő költségeket fokozatosan beépítette az eladási árakba, ezzel kompenzálva a csökkenő eladásból eredő bevételkiesést. A fogyasztók belföldön elfogadták az ár emelkedését. Észrevételeim közé tartozik, hogy a magyar lakosság hagyománytisztelete és ragaszkodása a gasztronómiai örökséghez még mindig megnyilvánul abban, hogy anyagilag többet áldoznak a magyar termékekre, tehát van kereslete a hazai fűszerpaprika-őrleménynek.

Internetes források

- 43

15. *Szegedi fűszerpaprika-őrlemény vagy Szegedi paprika termékleírása*. Letöltés dátuma: 2014. 07. 05., forrás: Fölművelésügyi Minisztérium: http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/5/5f/20000/Szegedi_paprika_termekleiras_2008_12_15.pdf
16. *utazaslap.net*. Letöltés dátuma: 2014. 09. 12., forrás: <http://www.utazaslap.net/belfold/del-alfold/apartmanok.php>
17. Vastag, L. (2009. 08. 25.). *Gondolkodók Klubja*. Letöltés dátuma: 2014. 10. 14., forrás: Korunk közgazdasági axiómái: http://vastag.blog.hu/2009/08/25/korunk_kozgazdasagi_axiomai_1
18. *Vidékfejlesztési politika 2012-2020*. (2014). Letöltés dátuma: 2014. 10. 12., forrás: Mezőgazdaság és vidékfejlesztés: http://ec.europa.eu/agriculture/rural-development-2014-2020/index_hu.htm

Könyvek, folyóiratok

19. Bak, J. (2014. 08. 23.)(Kérdező: A. Körmendi)
20. Balogh, J. (2014). *Fűszerpaprika. ZKI vetőmag*.
21. dr. Balázs, S. (1994). *Zöldségtermesztők kézikönyve*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
22. dr. Benedek et. al, L. (1954). *A magyar fűszerpaprika*. Budapest: Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat.
23. dr. Márkus et. al, F. (2001). *A fűszerpaprika termesztése és feldolgozása*. Budapest: Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó.
24. dr. Szűcs, K. (1975). *A fűszerpaprika termesztése és feldolgozása*. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó.
25. *Fűszerpaprika Terméktanács* (2014).
26. Gyapjas, K. (2014. 09. 01.)(Kérdező: A. Körmendi)
27. Kerek Zoltán, M. S. (2010). *Gazdaságos zöldségtermesztés*. Budapest: Szaktudás Kiadó Ház.
28. Kis, K. (2006). *Vidékfejlesztés és a vidékgazdaság*. Hódmezővásárhely: Szoliter Nyomda.
29. Nyéki et. al, J. (2003). *Kertészeti hungarikumok*. MTA Társadalomkutató Központ: Budapest.
30. Obermayer et. al, E. (1955). *Magyarország kultúrflórája: A paprika*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
31. Ocskó, I. (2011). *75 éves a szegedi paprikafeldolgozó*. Szeged: Szegedi Paprika Zrt.
32. Ocskó, I. (2014. 08. 06.)(Kérdező: A. Körmendi)
33. Porcs, D. (2014. 08. 08.)(Kérdező: A. Körmendi)
34. Somos, A. (1981). *A paprika*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
35. Szakál, L. (2003). *Terítéken a paprika*. Budapest: Tax és Társa Kiadó.
36. Szegedi Paprika Zrt. Éves beszámoló. Szeged: Szegedi Paprika Zrt.
37. Szegedi Paprika Zrt. (2012). *Szegedi Paprika Zrt. HACCP kézikönyv*. Szeged.

Ábrajegyzék

1. ábra: Fűszerpaprika fajtatípusok	7
2. ábra: A fűszerpaprika termése	8
3. ábra: Paprika füzérek.....	14
4. ábra: Paprika tárolása raschel zsákban	15
5. ábra: Magyra Nemzeti Értékpiramis	16
6. ábra: Az eredetvédett paprika termőterületei	18
7. ábra: A fűszerpaprika őrlemény előállításának folyamatábrája	21
8. ábra: Országos termőterületi adatok (ha), saját szerkesztés	23
9. ábra: Országos termés mennyiségi adatok (tonna), saját szerkesztés	24
10. ábra: Értékesített országos fűszerpaprika-őrlemény mennyisége (tonna).....	24
11. ábra: A fűszerpaprika-őrlemény értékesítési árbevétele Magyarországon (Ft), saját szerkesztés	25
12. ábra: A Dél-alföldi vállalkozások termőterületek alakulása (ha), saját szerkesztés.....	28
13. ábra: A Dél-alföldi vállalkozások termés mennyiségének alakulása (tonna), saját szerkesztés	29
14. ábra: A Szegedi Paprika Zrt. éves értékesített fűszerpaprika-őrlemény mennyisége (tonna)	31
15. ábra: A Szegedi Paprika Zrt. fűszerpaprika-őrleményből származó árbevétel (eFt)	32
16. ábra: A Szegedi Paprika Zrt. fedezetének alakulása (eFt).....	33
17. ábra: A fenntartható fejlődés modellje	36
1. táblázat: Analitikai jellemzői.....	19
2. táblázat: Szegedi Paprika Zrt. nyomon követési rendszere a fűszerpaprika gyártásban, saját szerkesztés	20
3. táblázat: A termőterület és a termés mennyiség országos adatai 2004-2012	23
4. táblázat: Országos értékesítési adatok (2004-2012)	24
5. táblázat: Értékesítés árbevétele (eFt).....	25
6. táblázat: A Szegedi Paprika Zrt. éves értékesített fűszerpaprika mennyisége (t),	31
7. táblázat: A Szegedi Paprika Zrt. fűszerpaprikából származó árbevétel	32
8. táblázat: A Szegedi Paprika Zrt. fűszerpaprika-őrlemény fedezetének alakulása.....	33

Mellékletek

Interjú kérdések

Termesztőknek

1. Honnan szerzik be a szaporításra és termesztésre szánt vetőmagot?
2. Hány hektár termőterületen termesztenek fűszerpaprikát és hol találhatóak a területek? (2004-2012)
3. Mennyi az éves termésátlag (2004-2012)?
4. Milyen tényezők befolyásolják a termésátlag alakulását?
5. Milyen fajtákat termesztenek?
6. Importálnak-e paprika magot, növényt vagy őrleményt?
7. Gépi betakarítást folytatnak-e, ha igen, akkor Ön szerint befolyásolja-e a nyersáru minőségét?
8. Mekkora munkaerőigényre van szükség a betakarításnál, hány embert foglalkoztat? (évekre lebontva, 2004-2012)
9. Kaptak-e nemzeti, uniós, illetve vegyes alapú támogatást?
10. Mi a személyes véleménye az uniós csatlakozás után bekövetkezett változásokról, és esetleg milyen javaslata lenne a fűszerpaprika termeltetés és iparág fellendítésére?

Feldolgozóknak, értékesítőknak

11. Éves előállított fűszerpaprika őrleményből, hány tonna kerül saját tovább feldolgozásra (őrlemény, húsipari, konzervipari vagy egyéb módon)?
12. Mennyi egy tonna fűszerpaprika előállításának költségigénye és milyen költségek merülnek fel a termelés folyamán?
13. Exportálnak-e félterméket, őrleményt vagy magot?
14. Hová, mennyit, és milyen minőségben exportálnak fűszerpaprika-őrleményt?
15. Milyen termelési folyamatok történnek a szedéstől a csomagolásig?
16. A gépi betakarítás Ön szerint befolyásolja-e a nyersáru minőségét?
17. Mekkora munkaerőigényre a feldolgozásnál és a csomagolásnál külön-külön?
18. Éves szinten hány tonna őrlemény kerül saját brand termékként az üzletek polcaira, illetve hány tonna kerül kereskedelmi márkaként?
19. Milyen hipermarketeknek értékesítenek őrleményt kereskedelmi márkaként?

20. Milyen áron kerül értékesítésre az őrlemény brand termékként és kereskedelmi márkaként külön-külön?
21. Milyen konkurenciákkal kell versenyezni a piacon?
22. Vertikális vagy horizontális integrációnak a tagjai?
23. Milyen fő marketing tevékenységeket folytatnak?
24. Ki a fő célcsoport a termék marketingjében?
25. Kaptak-e nemzeti, uniós, illetve vegyes alapú támogatást?
26. Mi a személyes véleménye az uniós csatlakozás után bekövetkezett változásokról, és esetleg, milyen javaslata lenne a fűszerpaprika termeltetés és iparág fellendítésére?

Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretném megköszönni Urbánné Malomsoki Mónika témavezetőmnek, hogy lehetőséget biztosított a pályamunkám sikeres elvégzéséhez és megírásához, illetve köszönöm segítőkész támogatását.

Köszönetet mondok Bartos Andrásnak, a Szegedi Paprika Zrt. vezérigazgatójának, aki alapvetően hozzájárult szakmai tudásom fejlődéséhez és pályamunkám elkészítéséhez.

Hálával tartozom Nagy Erzsébetnek a Szegedi Paprika Zrt. kontroller munkatársának, aki a munkám megírásához tanácsaival, odafigyelésével és személyes tapasztalataival járult hozzá.

Köszönöm Ocskó Istvánnak a Szegedi Paprika Zrt. fűszerpaprika üzletág vezetőjének a pályamunkám során adott hasznos ötleteit és jó tanácsait.