

Összefoglaló lap
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
KALOCSAI FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY
(EK szám:)

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló lap csak tájékoztató jelleggel készült. A részletes adatok – különösen az érintett OEM-t, illetve OFJ-t viselő termékek előállítóira vonatkozóan – megtekinthetők a nemzeti szinten vagy az Európai Bizottságnál hozzáférhető termékleírás teljes változatában.¹

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszer-feldolgozási Főosztály

Cím: 1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.

Tel: (36-1) 301-4419 **Fax:** (36-1) 301-4808

e-mail: Eniko.Zobor@vm.gov.hu; eefo@fvm.gov.hu

2. Csoportosulás:

2.1. Név: Kalocsai Fűszerpaprika-őrlemény védelméért polgári jogi társaság

2.2. Székhely: 6300 Kalocsa, Kossuth Lajos u. 15.

Levelezési cím: 6300 Kalocsa, Alkotmány u. 49.

Telefon/fax/e-mail: (36-78) 462-555 / (36-78) 462-211 / paprikart@mail.externet.hu

2.3. Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa: 1.8 csoport: A (Római Szerződés) I. mellékletében szereplő egyéb termék (fűszerek)

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Név: „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény”

4.2. Leírás:

A „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” a Kalocsai tájkörzetben megtermelt, államilag elismert fajtájú fémszárolt vetőmagból származó fűszerpaprika növény (*Capsicum annum* L. var. *Longum* DC.), megszáritott termésének megőrlésével készül.

A „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” előállításához a Delikát, Favorit, Folklór, Jubileum, Kaldóm, Kalmár, Kalocsai 50, Kalocsai 801, Kalocsai merevszárú 622, Kalocsai V-2, Kalorez, Kalóz, Remény, Rubinvörös, Szegedi-178, Szegedi 20, Szegedi 80 elnevezésű fajták használhatók fel.

A „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” főbb jellemzői:

Érzékszervi tulajdonságok:

- Megjelenés: homogén, egyöntetű őrlésű,
- Szín: mélyvörös, bársonyos hatású,

¹ Európai Bizottság, Mezőgazdasági Főigazgatóság, A mezőgazdasági termékek minőségével kapcsolatos politika, B-1049 Brüsszel

- Aroma: kellemes, fűszeres aromájú étvágygerjesztő illatú, karamelles pirított magvakra jellemző aromavilágú,
- Íz: édeskés, gyümölcsös, a pentaton (édes, savanyú, sós, keserű, csípős) ízharmóniát tükröző és csípősségmentes, kapszaicintartalma fajtára jellemző.

A csípős örlemény ezt az íz-, illat- és aroma-harmóniát felerősíti, intenzívebbé teszi. A csípősség intenzitását a kapszaicintartalom határozza meg. Ha a kapszaicintartalom 30-200 mg/kg között van, az örlemény enyhén csípős, ha 200 és 500 mg/kg között van, akkor csípős, ha meghaladja az 500 mg/kg értéket, akkor erős.

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

- Szemcseméret, őrlési finomság: maximum 0,5 mm
- Analitikai jellemzők:

| | |
|--|------|
| Összes színezéktartalom a minőségmegőrzés végén, szárazanyagra vonatkoztatva, legalább, g/kg | 2,6 |
| vagy ASTA színérték a minőségmegőrzés végén, legalább | 85 |
| Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m) | 11,0 |
| Homoktartalom, szárazanyagra vonatkoztatva, legfeljebb, % (m/m) | 0,5 |

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

4.3. Földrajzi terület

A „Kalocsai fűszerpaprika-örlemény” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett örölt paprika előállításához felhasználható paprika termőterülete a Kalocsai fűszerpaprika-termő tájkörzet, amely Bács-Kiskun megye 119, Tolna megye 35, Jász-Nagykun-Szolnok megye 26, Fejér megye 4, valamint Baranya megye és Csongrád megye 1-1 települését foglalja magába. A települések felsorolását a termékleírás tartalmazza.

A „Kalocsai fűszerpaprika-örlemény” előállítását és a csomagolását a termékleírásban meghatározott települések közigazgatási határain belüli földrajzi területen kell végezni.

4.4. A származás igazolása

A „Kalocsai fűszerpaprika-örlemény” előállításának egész folyamatát szigorú gyártási és ellenőrzési rendben, a vetőmag és az alapanyag (paprika-termés) dokumentált eredetének ellenőrzésére is kiterjedő minőségirányítási rendszerben kell végezni. A termék útja így a nyersárutól a készáru örleményig azonosítható és nyomon követhető.

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

4.5. Az előállítás módja

Ősszel a talajt szántás előtt lehetőleg szerves, ennek hiányában szervesetlen trágyával szórják meg.

A fémzárolt vetőmagot a legalább 12°C talajhőmérsékletű talajba március végétől május elejéig helyrevetetik, vagy a márciustól hideg- vagy melegágyban nevelt palántát május közepétől kiültetik.

Ültetés vagy vetés előtt a termőföldet gondosan előkészítik a paprikapalánták vagy vetőmag fogadására: a talajfelszín alatti, keményebb rétegeket feltörik, a talajt fellazítják, porhanyítják, majd teljesen simára egyengetik.

A beérett termést géppel vagy kézzel leszedik, majd azonosítást és minősítést követően a vizsgálati eredmények birtokában tárolják, természetes körülmények között utóérlelik.

Az utóérlelés időtartama alatt (10-40 nap) a termést faládákban, konténerekben, zsákban vagy akár füzérekben kell tartani (tételenként elkülönítetten), a festéktartalom minél nagyobb növekedése, valamint a tárolás során jelentkező romlási és fertőződési folyamatok megakadályozása érdekében.

Az átmeneti tárolást, utóérlelést követően a természetes száradás körülményeit utánozva kíméletes módon a terményt indirekt szárítókkal, vagy a szabadban természetes körülmények között megszáritják 10 % alatti nedvesség tartalomig, majd azonosító címkével látják el. A szárítás kíméletessége biztosítja a felületen a maximális 80°C-os hőmérsékletet. Ez az a maximális hőmérséklet, amelyen a paprika nedvesség-párolgatatása még megfelel a természetes körülményeknek. Így paprika megőrzi természetes íz- és aromaanyagát, mivel ezek az őrlésig nem tárodnak fel.

A szárítás után az azonosított terményt hűvös, fénytelen, kártevőktől mentes raktárakban tárolják.

A szárított fűszerpaprika átmeneti raktározását követően darálás és őrlés következik, melynek úgy kell történnie, hogy a paprika hőmérséklete a 80°C-t ne haladja meg. Az őrlés során a paprikamag olajtartalma bevonja a szemcse felületét, ezáltal megóvjaa a paprikát a káros bomlási folyamatoktól. Az őrlésre kőpárok, hengerszékek, kalapácsos darálók, és ütközés elve alapján működő malmok alkalmasak. Az őrlés alatt olyan mennyiségű levegő bevitelre van szükség, hogy az őrlési hőfok sehol ne haladja meg a 80°C-t. A fűszerpaprikát a természetes magaránnyal kell őrlni. Az őrlés végén legalább 8 %, legfeljebb 11 % nedvességtartalomra kell kondicionálni a paprikát, természetes, vizsgált víz hozzáadásával.

Az őrlemény homogenizálás, szükség szerinti csíracsoökkentés, csomagolás, megfelelő jelölés és címkézés után kerülhet forgalomba.

Az előbbieken említett utóérlelés, őrlés és kondicionálás alapvetően meghatározza a termék minőségét, amely minőség csak azonnali csomagolással garantálható, annak érdekében, hogy az éppen elvégzett kondicionálás révén beállított víztartalom ne változzon meg. E műveletek összetettségük miatt olyan szaktudást igényelnek, amely kizárólag az adott földrajzi területen áll rendelkezésre. Ezért nem csak a termék eredetének biztosítása, hanem a minőség garantálása érdekében is a „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” előállításának minden fázisát, azaz az alapanyag-termesztést, a feldolgozást és a csomagolást is a 4.3. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni.

4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” – e patinás fűszer – Magyarországon és Kalocsán mintegy 500 éve ismert növény, több mint 300 éve termelt növényi kultúra, 150 éve kereskedelmi cikk és 100 éve márka export termék.

Az 1700-as évek első évtizedeiben a Kalocsai tájkerületben már több községben foglalkoztak paprikatermeléssel. Ugyancsak az is megállapítható, hogy az 1800-as évek körül községeink nagy részében már virágzó paprikatermelés folyt. 1880-ban létesült az első paprikaszárító.

A paprika a XIX. században vált kereskedelmi cikké, miután távolabbi régiók is megszerették a fűszert.

A XX. század fordulóján a magyar paprika már jelentős kereskedelmi cikk volt. Az akkor virágzásban lévő szabad kereskedelmi rendszerben a termelést, a feldolgozást, az őrlést és kereskedelmet semmiféle állami beavatkozás vagy rendszabályozás nem korlátozta. A magyar termékek természetes felvevő piaca a Monarchia területe volt. A beültetett terület ekkor már 4-6.000 kat. holdra rúghatott, a kivitel 1901-ben csaknem 600 tonnát tett ki.

Kalocsán 1917-ben Vegykísérleti és Paprikakísérleti Állomást létesítettek. Az új intézménynek nemcsak a kalocsai paprika minőségének emelésében és az elharapódzott hamisítások letörésében voltak érdemei, hanem a szakszerű nemesítő munkája, a termelőknek nyújtott hasznos utasításai mellett a paprikatermelés is nagyobb arányúvá fejlődött. A kalocsai Vegykísérleti Állomás kísérleti telepein nemesítették ki az úgynevezett kalocsai "nemes", valamint csípősségmentes paprikát.

1922-ben jelent meg a paprika minősítését szabályozó miniszteri rendelet (83.000/1922. FM) és megszületett az első Paprikaminősítési Szabályzat. Az 1890/1934. M.E. számú alaprendelet Kalocsa környékét "zárt területnek" nyilvánította. A fűszerpaprika termelését ettől kezdve engedélyhez kötötték.

A fűszerpaprika termesztése a II. világháború után kb. 4-5.000 ha-ra terjedt ki. Az export újraindulásával, gyors növekedésével újabb területeket kellett a termelésbe bekapcsolni. Az 50-es években a termőterület 6-7.000 ha körül alakult. Az 1960-as években alakultak meg a termelő szövetkezetek, amelyek tovább folytatták a kialakult területeken a fűszerpaprika termeltetését. Az őrleményt a Kalocsai tájkörzetben termesztett, felálló és csüngő termésállású, hosszúkás termésű fajtákból állítják elő. Ezek a genetikai alapokat megőrző fajták a több mint száz éve folyó nemesítési munkának köszönhetően kiválóan alkalmazkodtak a térség talajához és éghajlatához, ugyanis nemesítésük folyamatában felhasználták az e körzetben egy évszázad alatt kialakult eredeti ízt, zamatot, színt adó fűszerpaprika-populációt. Az őrleményt az őrlést követően hűvös kamrában egy éjszakára kiterítették, ekkor a levegő nedvességtartalmából az őrlemény felvette a megfelelő mennyiségű vizet. A hagyományos paraszti feldolgozás e lépésén alapul az előállítás mai technológiájában alkalmazott *kondicionálás* művelete.

Ugyanakkor a Kalocsai fűszerpaprika-termő tájkörzet kialakulásában nem csak a helyben felhalmozódott szaktudás, hanem a talaj és a klíma is jelentős szerepet játszott.

A Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény termelése első sorban a Duna és a Duna-völgyi főcsatorna közötti területen helyezkedik el, és terjeszkedik a Tisza ártere felé. A térség a Duna- és Tisza-völgye termelési tájkörzetének középső övezetében, döntően a Duna öntéstalaján fekszik. Ezt kíséri a Duna-Tisza közti és a dunaföldvári homokhát, valamint az észak-bácskai löszhát. A Duna és Tisza menti területek meghatározó talajtípusai a réti öntéstalajok, illetve annak változatai, amit kelet felé haladva a kistérség középső övezetében réti csernozjom vált fel, a tájkörzet keleti szegélyének meghatározó talajtípusai pedig a szoloncsák-szolonyeces talajok. Mivel a paprika döntően helyrevetéssel kerül a talajba, már csírázáskor magasabb hőmérsékletet igényel, amit a térség gyorsan felmelegedő talajai biztosítanak a számára. A paprika érzékeny továbbá a talaj kémhatására (a gyengén lúgos, 7,2-8,2 pH értékű talajokon fejlődik megfelelően), a tápanyagokat pedig könnyen felvehető formában igényli, ezért a terület középkötött, könnyen felmelegedő, gyengén lúgos, döntően közömbös kémhatású talajai ideálisak a számára.

Mivel a Duna és Tisza lösz- és homokhátain kialakult öntéstalajok talajtani jellemzőikben nagyon hasonlóak, az 1970-es években – kalocsai fajtákkal és technológiával – a szolnoki (mezőhéki) mikroövezet felé bővült a nyersanyagtermelő bázis.

A Kalocsai tájkeretben a tenyészidőszak középhőmérséklete a 17,5-18,0°C-os izoterma vonalak között van. Jóllehet a fűszerpaprika-őrlemény minőségét jelentősen befolyásoló napfényes órák száma a tenyészidőszak alatt a teljes körzetben eléri az 1500 órát, de a fűszerpaprika a térség éghajlati viszonyai között sohasem tud úgy beérni, mint a sok napfényt élvező országokban: a paprikabogyónak így szedésakor mindig marad cukortartalma. E cukortartalom egy része és a bogyó fehérjetartalma között létrejövő kondenzációs reakció, a cukortartalom szárítás és őrlés alatti karamellizációja, továbbá a magból származó növényi olaj alakítja ki a „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény”-re jellemző mély színt, valamint az édeskés, gyümölcsös, a pentaton (édes, savanyú, sós, keserű, csípős) ízharmóniát tükröző ízt.

A késő tavaszi és kora őszi fagyok gyakorisága itt a legkisebb, ami biztosítja a paprikatermesztéshez elengedhetetlen fagymentes környezetet.

Az eredetmegjelölést a Magyar Szabadalmi Hivatal 1998. november 30-án lajstromozta (lajstromszám: 26), míg a Szellemi Tulajdon Világszervezetének Nemzetközi Irodája a Lisszaboni Megállapodás alapján 1969. május 6-án vette fel az eredetmegjelölések nemzetközi lajstromába 501-es sorszámmal.

4.7. Ellenőrző szerv

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Cím: 1095 Budapest, Mester u. 81.

Tel: 456-30-12

e-mail: etbi@mgszh.gov.hu

valamint a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatalnak a termékleírásban felsorolt területi illetékességű hivatalai.

4.8. Jelölés