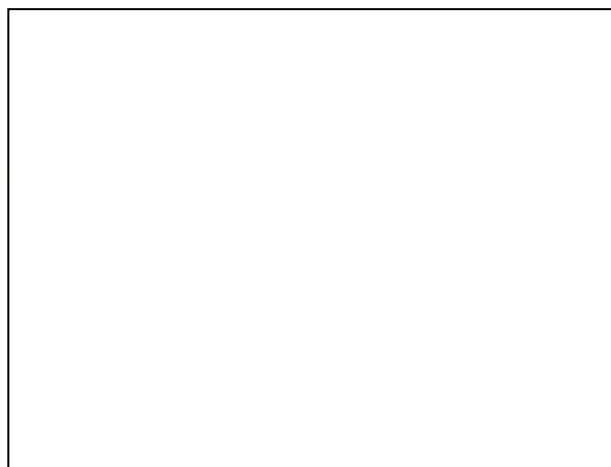


3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a
„[Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény]”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

Készítette:



I. AJAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Kalocsa Város Önkormányzata

Kalocsai Települési Értéktár Bizottság

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Xagrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás | |

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése:

Magyar Értéktár

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:



Kalocsai fűszerpaprika őrlemény

A fűszerpaprika-őrlemény az 1800-as évek közepén vált belföldi kereskedelmi árucikké, ami a század végére a külföldet is meghódította. Korábban kizárólag önellátásra törték a melléképületekben fölállított külükkel. Habár az első Kalocsa környéki szárazföldi paprikamalom már 1820-ban felépült, a feldolgozás háziipari jellege mégis sokáig fennmaradt.

A feldolgozás az 1800-as évek elején még kezdetleges volt. A famozsárt a lóhajtású szárazmalom váltotta fel, majd az 1880-as években fokozatosan megjelentek a jóval nagyobb teljesítményű vízimalmok. A századfordulótól pedig már motoros paprikamalmok épültek.

1861-ben épült az első kalocsai paprikamalom. 1900-ban már három paprikamalom őrölt 12 kőpárral. Ugyanakkor Bátya, Foktó, Fajszt, Uszód és Bogyiszló határában 30-35 dunai vízimalom őrölte a paprikát. A kalocsai modern paprikamalmok a XX. század elején épültek. Kalocsa egyik legjelentősebb paprikás vállalkozásaként alakult meg a Kalocsai Paprika-Termelő-Örölő és Kereskedelmi Rt., melyet a kalocsaiak egyszerűen csak Márer paprikamalomnak emlegettek. Először kizárólag paprika-készítéssel, később csak kereskedelemmel foglalkoztak az 1944. évi megszűnésig. A kalocsai tájörzetben kizárólag kőpáros paprikamalmokat építettek, melyeket a XIX. század végén gőzgépekkel, a XX. században Diesel- és villanymotorokkal hajtottak. Ezek mellett jelentős volt a dunai vízimalmok száma. Az 1920-as évekig hagyományos módszerekkel folyt a fűszerpaprika feldolgozása Kalocsa környékén.

A jól képzett paprikamolnárok segítségével a kikészítés és őrlés minősége rohamosan javult, majd az 1930-as évekre a kalocsai paprika rangja megemelkedett. Az első világháború idején a megnövekedett kereslet miatt az 1920-as évekre a paprikatermelés és a paprikaexport óriási méreteket öltött, amelyet az 1930-as világválság sem tudott visszavetni.

1999-ben Kalocsai Fűszerpaprika Részvénytársaság néven működő társaság - mely utódja az állami monopóliumként előállított fűszerpaprika-őrlemény gyártójának - a világ fűszerpaprika-termelésének 2-3%-át, exportjának 3-4%-át adta. Az Rt. 20 nyersanyag felvásárló telephelyén vette át a mezőgazdasági termelőktől a nyerscsöves fűszerpaprikát. 2000-3000 kistermelővel tartottak termeltetési (integrációs) kapcsolatot, akik 2000 hektáron termesztették a fűszernövényt.

Miért kalocsai?

Hazánkban a paprikát az 1500-as évek óta ismerik. Egyik régi neve a törökbors arra utal, hogy a törökök útján került hozzánk. Először főúri kertekben termelték. Termesztése lassan terjedt el, és kezdetben csak házi fűszerezésre használták. A Kalocsa és Szeged környéki

Beate Lauer

fűszerpaprika-termelési központok kialakulásában és fejlődésében döntő szerepet játszottak a természeti adottságok. Ezek nélkül a közel 150 éves múltra visszatekintő szántóföldi termelés nem alakult volna ki. A Kalocsa környéki fűszerpaprikák kiváló ízűket, zamatukat és festéktartalmukat főként a kedvező klimatikus viszonyoknak (a meleg, napfényben gazdag nyár) és a gyorsan felmelegedő és tápanyagokban gazdag Duna öntéstalajnak köszönhetik.

A nemesítési feladatokkal Európában először Kalocsán foglalkoztak, amikor 1917-ben megnyitotta kapuit a Kalocsai Paprika és Vegykísérleti Állomás. Alapvető feladatuk volt, hogy ellenőrizzék az egyre növekvő árutermelést és az exportot. Kiemelt céljuk volt a növénynemesítés, a termelők nemesített, fémzárolt vetőmaggal való ellátása, valamint új technológiák kidolgozása. 1928-ban világraszóló eredménynek számított a csípősségmentes paprikafajták kikísérletezése, amely lehetővé tette a fűszerpaprika egyszerűbb és gyorsabb hagyományos kézi feldolgozását. Ez a csípős erzet kézzel történő eltávolítása, a hasított termésfal és a mag mosása munkafolyamatok elhagyását eredményezte.

Az 1960-as évektől a paprika nemesítése az úgynevezett keresztezés módszerével történik. Így lehetőség nyílt az új génforrások beépítésére, melyek széles fajta választékot biztosítanak. Jelenleg 26 (2005) államilag minősített paprikafajta kerül előállításra az egykori Állomáson, amely ma a Fűszerpaprika Kutató-Fejlesztő Nonprofit Közhasznú Korlátolt Felelősségű Társaság.

A termék rövidített leírása

A „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” a Kalocsai tájkörzetben megtermelt, államilag elismert fajtájú fémzárolt vetőmagból származó fűszerpaprika növény megszáritott termésének megőrlésével készül. Az őrlemény jellemző ízét, aromáját és színét a Kalocsai tájkörzetben nemesített és termelt fűszerpaprika növény édes (csípősségmentes) és csípős fajtáinak, valamint az alapanyag feldolgozása során alkalmazott technológiai és minőségirányítási rendszereknek köszönheti.

A fűszerpaprika nyers vagy utóérlelt, egészséges, fajtájára jellemző színű, ízű és illatanyagú, állati kártevőktől és növénybetegségektől mentes. A csípős bogyók aránya nem több, mint 2%. A csípős paprika esetében a szárazanyagra számított kapszaicintartalom legalább 250 mg/kg.

A Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény főbb jellemzői:

- **Érzékszervi tulajdonságok:** Megjelenés: homogén, egyöntetű őrlésű; Szín: mélyvörös, bársonyos hatású; Aroma: kellemes, fűszeres aromájú étvágygerjesztő illatú, karamelles pirított magvakra jellemző aromavilágú; Íz: édeskés, gyümölcsös, a pentaton (édes, savanyú, sós, keserű, csípős) izharmóniát tükröző és csípősségmentes,

Bauer Gábor

vagyis kapszaicintartalma nem haladja meg a 100 mg/kg értéket. A csípős őrlemény ezt az íz-, illat- és aroma-harmóniát felerősíti, intenzívebbé teszi. A csípősség intenzitását a kapszaicintartalom határozza meg. Ha a kapszaicintartalom 100-200 mg/kg között van, az őrlemény enyhén csípős, ha 200 és 500 mg/kg között van, akkor csípős, ha meghaladja az 500 mg/kg értéket, akkor erős.

- Fizikai, kémiai tulajdonságainak részletezését lásd a mellékelt Termékleírásban.
- A földrajzi terület meghatározását lásd a részletezését lásd a mellékelt Termékleírásban.

A termék előállítási módja:

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

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

A fémszárt vetőmagot a legalább 12°C talajhőmérsékletű talajba március végétől április közepéig 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 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 kéméletes módon a terményt indirekt szárítókkal, vagy a szabadban természetes körülmények között megszáritják 10 % alatti nedvesség tartalomig, majd azonosító címkével látják el. A szárítás kéméletessége biztosítja a felületen a maximális 80°C-os hőmérsékletet. Ez az a maximális hőmérséklet, amelyen a paprika nedvesség-párologtatása még megfelel a természetes körülményeknek. Így paprika megőrzi természetes íz- és aromaanyagát, mivel

ezek az őrlésig nem táródnak fel. A terméskocsány eltávolítása, beteg termésrészek eltávolítása kézzel szárítás előtt, esetleg szárítás után történik.

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

A raktározást 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 megóvja 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 bevitelére van szükség, hogy az őrlési hőfok sehol ne haladja meg a 80°C-t. Soha nem szabad a fűszerpaprikát a benne meglévő magtartalom alatt őrlőni. Az őrlés végén legalább 8 %, legfeljebb 11 % nedvességtartalomra kell kondicionálni a paprikát, természetes, vizsgált víz hozzáadásával.

Az őrlemény homogenizálás, csomagolás, megfelelő jelölés és címkézés után kerülhet forgalomba. Kereskedelmi forgalomba csak a 30 napnál frissebb őrlésű tétel kerülhet. A csomagolás fényt át nem eresztő, élelmiszer szempontjából biztonságos anyagba lehet csomagolni.

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

Kalocsa városát népművészete mellett paprikájáról ismerik szerte a világban. A három évszázada termelt fűszer kezdetekben csak a Kalocsa környéki parasztek ételét ízesítette. Az elmúlt évszázadban azonban a paprika meghódította a világot, az egyik leghíresebb hungarikum lett. A világtermelés élvonalában jár a kalocsai paprika, mely jelentős súllyal szerepel a város környékének gazdasági életében, megélhetést nyújtva a sárköziaknak. Magyarország két legnagyobb tradicionális termelőközete a kalocsai és a szegedi tájkörzet. A kalocsai paprika megnevezés egy gyűjtőnév, a Duna melletti Kalocsai Sárköz és a szomszédos dunántúli területek mintegy húsz településének paprikatermesztését értjük alatta. A nemzetközi gasztronómusok a magyar konyhát a világ öt legjobb konyhája között tartják számon. A magyar turisztika, a vendéglátás, a gasztronómia alapja az egyedi íz, a kreativitás, a vendégszeretet, amely megjelenik ételünkben. Nemzeti konyhánk nélkülözhetetlen kelléke a fűszerpaprika, amely a magyar kulináris művészet alapja. 300 éve épült bele a magyar nép speciális étrendjébe, napjainkban viszont már ételünk elmaradhatatlan fűszere. Az elmúlt évszázadok alatt a hétköznapi paraszti ételaktól eljutott a magyar specialitásokig, a



nemzetközi gasztronómia élvonalába emelve ezzel a magyar konyhaművészetet.” A kalocsai fűszerpaprika a magyar nemzet igazi ismertetőjegye, hiszen ételeink mellett művészetünkben is szerepet játszik, a kalocsai népművészet egyik fontos eleme.

Jelenleg uniós eredetvédelem alatt áll a kalocsai fűszerpaprika-őrlemény, azonban a növény termesztése és feldolgozása nehéz helyzettel küzd, hiszen kellő elismertség és támogatás híján egyre csökken a termesztők száma.

Kalocsa Város Önkormányzata kiemelten fontos céljának tekinti Kalocsa és környéke mezőgazdasági fejlődése szempontjából a paprikatermesztés és –feldolgozás támogatását minden lehetséges eszközzel.

A hungarikumként való nevesítése új lendületet adhat a térségben működő vállalkozásoknak, kistermelőknek, hiszen egyedülálló marketinglehetőségeket teremt. Ezen kívül hozzájárul a feldolgozásban érintett vállalkozások kifehérítéséhez is. A minőségi követelmények éles meghatározása garanciául szolgál, hogy a prémiumtermék visszanyerje régi hírnevét.

A város vezetése középtávú terveiben szerepelteti a leendő hungarikum előállításával foglalkozó vállalkozások ösztönzését.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információs megjelenítő források listája:

- a Kalocsai fűszerpaprika őrlemény uniós eredetvédelmi leírása (Lsd. melléklet)
- Paprikavilág Kft. történeti gyűjteménye
- <http://paprikavilag.hu>

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

8. Mellékletek:

- Termékleírás (Uniós eredetvédelem dokumentuma)
- Fotódokumentáció



MELLÉKLETEK

TERMÉKLEÍRÁS

1. A termék elnevezése:

Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény

2. A termék leírása

A termék előállításához felhasznált nyersanyag

A „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” a Kalocsai tájkörzetben megtermelt, államilag elismert fajtájú fémszárt vetőmagból származó fűszerpaprika növény (*Capsicum annum L.*), megszáritott termésének megőrlésével készül. Az őrlemény jellemző ízét, aromáját és színét a Kalocsai tájkörzetben nemesített és termelt fűszerpaprika növény édes (csípősségmentes) és csípős fajtáinak, valamint az alapanyag feldolgozása során alkalmazott technológiai és minőségirányítási rendszereknek köszönheti.

A „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” előállításához a Favorit, Folklór, Kaldóm, Kalocsai merevszárú 622, Kalocsai 50, Kalocsai 801, Kalocsai V-2 (csípős), Kalorez, Kaldóm, Delikát F1, Remény, Rubinvörös, Szegedi 20, Szegedi 80, Kalóz, Jubileum F1, Szikra F1 elnevezésű fajták használhatók fel.

A Kalocsai fűszerpaprika őrlemény alapanyagával szemben támasztott követelmények:

A fűszerpaprika nyers vagy utóérlelt, egészséges, fajtájára jellemző színű, ízű és illatanyagú, állati kártevőktől és növénybetegségektől mentes. A csípős bogyók aránya nem több, mint 2%. A csípős paprika esetében a szárazanyagra számított kapszaicintartalom legalább 250 mg/kg.

A Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény főbb jellemzői:

Érzékszervi tulajdonságok:

- Megjelenés: homogén, egyöntetű őrlésű,
- Szín: mélyvörös, bársonyos hatású,
- 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, vagyis kapszaicintartalma nem haladja meg a 100 mg/kg értéket

A csípős őrlemény ezt az íz-, illat- és aroma-harmóniát felerősíti, intenzívebbé teszi. A csípősség intenzitását a kapszaicintartalom határozza meg. Ha a kapszaicintartalom 100-200 mg/kg között van, az őrlemény 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 ASTA színérték a minőségmegőrzés végén, legalább	120
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	11,0

KALOCSAI FŰSZERPAPRIKA-ÖRLEMÉNY

Homoktartalom, szárazanyagra vonatkoztatva, legfeljebb, % (m/m)

0,5

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

3. A földrajzi terület meghatározása

A KALOCSAI FŰSZERPAPRIKA-ÖRLEMÉNY alapanyagául szolgáló paprika termesztési körzetét államilag első ízben 1934. évben határozták meg. Az azóta a mezőgazdasági alapanyag termelésben, a tulajdoni szerkezetben, valamint az őrlemény piaci helyzetében lezajlott változások hatására a korábbi körzethatárok módosultak.

A Kalocsai tájörzet területén az alábbi települések közigazgatási határain belül termesztett nyers fűszerpaprika használható fel az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett „Kalocsai fűszerpaprika-örlemény” alapanyagaként:

Baja, Bács, Bogyszló, Drágszél, Dunaszentbenedek, Dunatétlen, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Fajs, Fadd, Géderlak, Hajós, Homokmégy, Kalocsa, Sükösd, Szakmár, Ordas, Öregcsertő, Uszód

Lásd a mellékelt térképen.

A „Kalocsai fűszerpaprika-örlemény” előállítását és a csomagolását ugyanezen a földrajzi területen kell végezni.

4. A földrajzi területről való származás igazolása

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

A Kalocsai fűszerpaprika-örlemény *minőségének biztosítása* érdekében a fűszerpaprika-örlemény gyártójának szerződésben kell rögzítenie termelő partnerével az alapanyag minőségi és mennyiségi paramétereit.

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

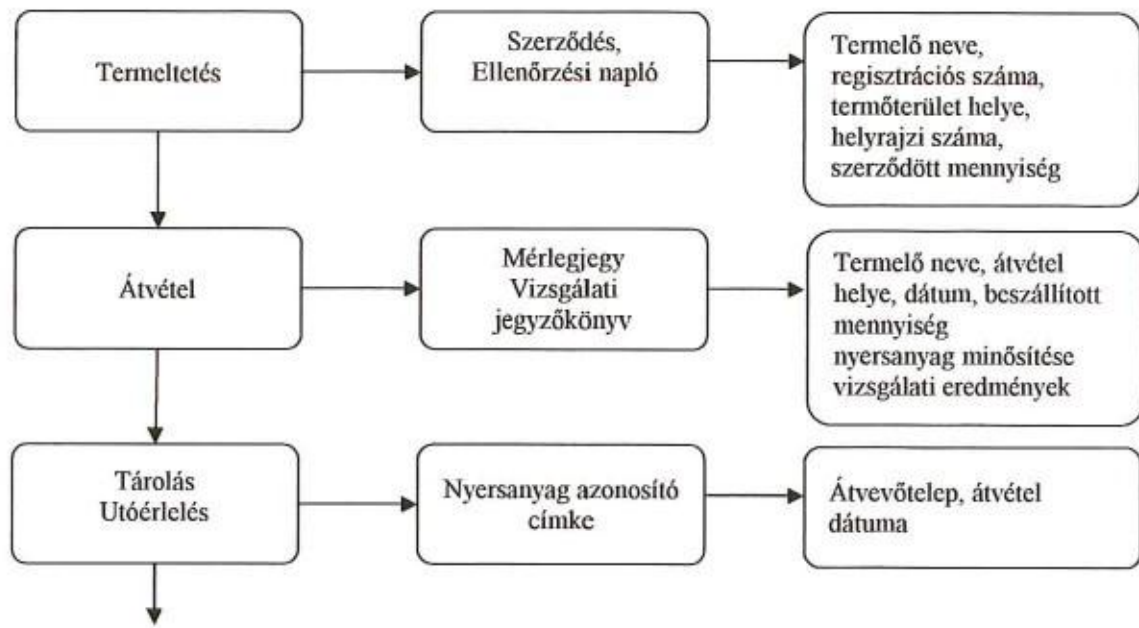
Nyomon követés a Kalocsai fűszerpaprika-örlemény előállítási folyamatában:

Feldolgozási műveletek

Dokumentumok, feljegyzések

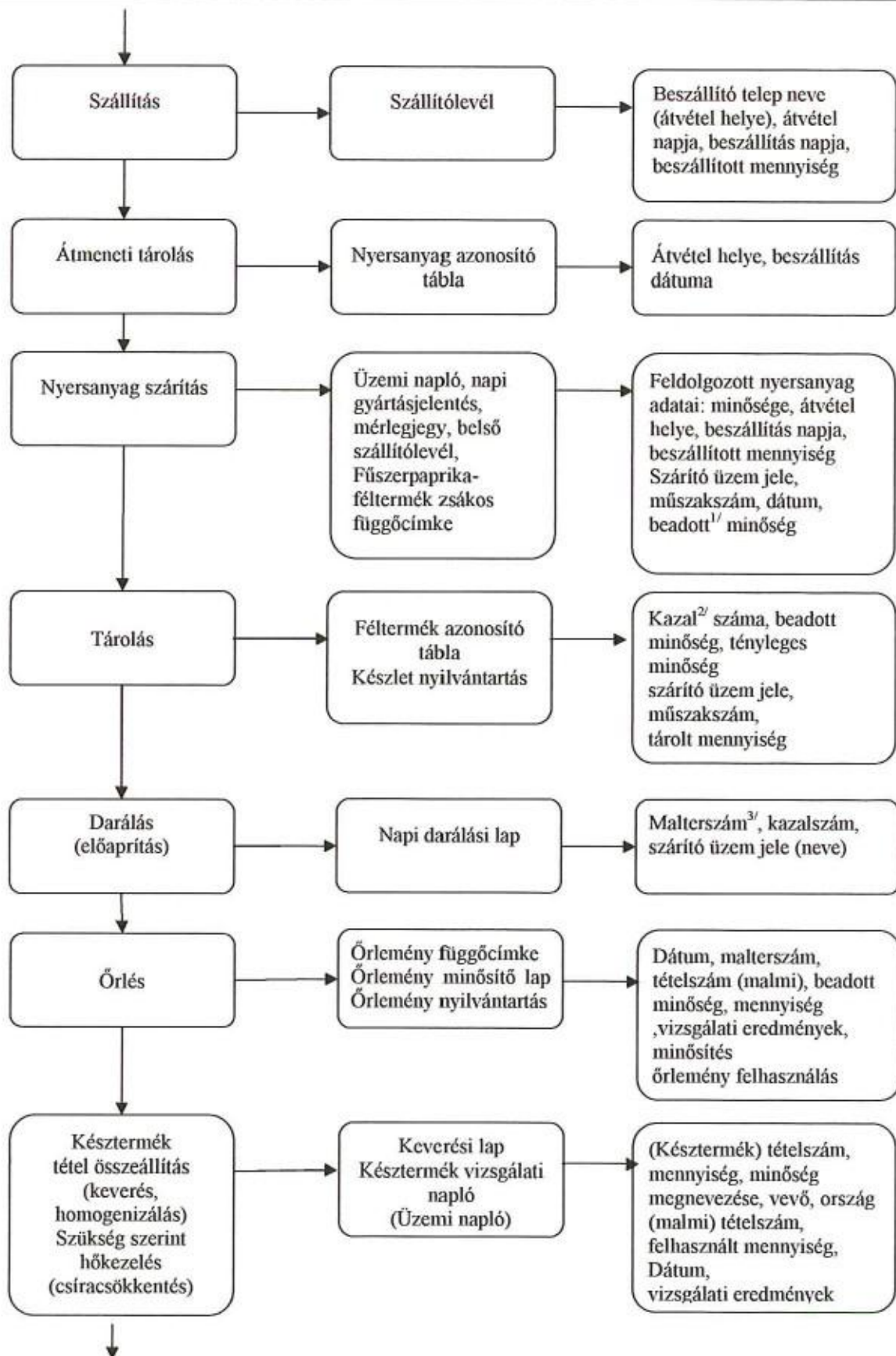
Rögzített adatok

KALOCSAI FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY



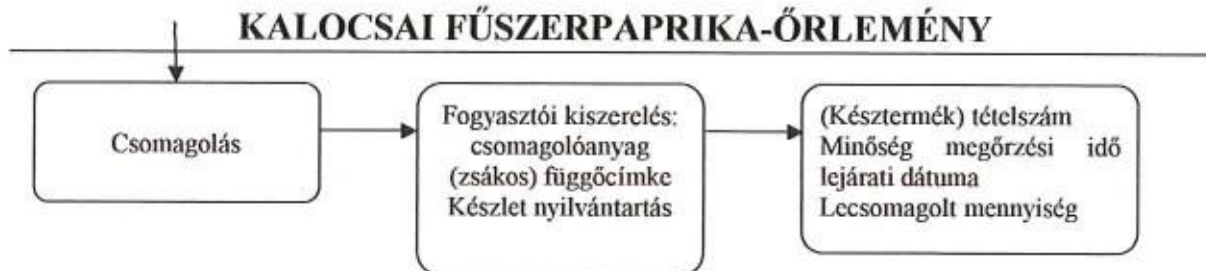
Átvevőtelep

KALOCSAI FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY



Róbert Gecse

KALOCSAI FÜSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY



Megjegyzés: 1/ Beadott minőség: A kiindulási anyag minősége alapján várt minőség.
2/ Kazal: Minőség szerint elkülönített féltermék raktári egység.
3/ Malter: Örlendő minőségnek megfelelő féltermék keverék.

5. A termék előállítási módja

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

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

A fémzárolt vetőmagot a legalább 12°C talajhőmérsékletű talajba március végétől április közepéig 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 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 (tételként 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 kéméletes módon a terményt indirekt szárítókkal, vagy a szabadban természetes körülmények között megszáritják 10 % alatti nedvesség tartalomig, majd azonosító címkével látják el. A szárítás kéméletessége biztosítja a felületen a maximális 80°C-os hőmérsékletet. Ez az a maximális hőmérséklet, amelyen a paprika nedvesség-párologtatása még megfelel a természetes körülményeknek. Így paprika megőrzi természetes íz- és aromaanyagát, mivel ezek az őrlésig nem tárolódnak fel. A terméskocsány eltávolítása, beteg termésrészek eltávolítása kézzel szárítás előtt, esetleg szárítás után történik.

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

A raktározást 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, hengersizékek, kalapácsos darálók, és ütközés elve alapján működő malmok alkalmasak. Az őrlés alatt olyan mennyiségű levegő bevitelre szükséges, hogy az őrlési hőfok sehol ne haladja meg a 80°C-t. Soha nem szabad a fűszerpaprikát a benne meglévő

KALOCSAI FÜSZERPAPRIKA-ÖRLEMÉNY

magtartalom alatt őrölni. Az őrlés végén legalább 8 %, legfeljebb 11 % nedvességtartalomra kell kondicionálni a paprikát, természetes, vizsgált víz hozzáadásával.

Az őrlemény homogenizálás, csomagolás, megfelelő jelölés és címkézés után kerülhet forgalomba. Kereskedelmi forgalomba csak a 30 napnál frissebb őrlésű tétel kerülhet. A csomagolás fényt át nem eresztő, élelmiszer szempontjából biztonságos anyagba lehet csomagolni.

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 3. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni.

6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata

Történelmi múlt, hagyomány, szaktudás:

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.

A Kalocsa környéki paprika termelés kezdetére vonatkozóan kevés írásos adatunk van, ezekből azonban minden kétséget kizáróan megállapítható, hogy az 1700-as évek első évtizedeiben a Kalocsai tájkorzetben már több községben foglalkoztak paprikatermeléssel, az 1800-as évek körül pedig községeink nagy részében már virágzó paprikatermelés folyt.

A XIX. század második felében a Kalocsa környéki Dunamenti községekben már mindenütt nagy mennyiségben termeltek paprikát, amely akkor vált igazán kereskedelmi cikké, miután távolabbi régiók is megszerették a fűszert. A fogyasztással a termelés-feldolgozás is állandóan fokozódott. 1861-ben Kalocsán már három kőpárral dolgozó malom őrölte a paprikát. A malmok száma 1900-ban Kalocsa vidékén már elérte a hármat, 12 kőpárral. Az első paprikaszárító 1880-ban létesült.

A későbbi években (1880-1890) Fajszon kívül már Bátyán és Faddon is jelentős számú szárazmalom működött. Ugyanekkor a Dunán is több vízi paprikamalom volt üzemben.

A századfordulón a magyar paprika már jelentős kereskedelmi cikk volt. Az akkor virágzásban levő 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 létesítették a Vegykísérleti és Paprikakísérleti Állomást. Az új intézmény segített abban, hogy a Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény minőségének emelésében, a szakszerű nemesítő munkában, a termelőknek nyújtott hasznos utasítások mellett a paprikatermelés is nagyobb arányúvá tudott fejlődni. A kalocsai Vegykísérleti Állomás kísérleti telepein termelték 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 Szeged és Kalocsa környékét "zárt területnek" nyilvánította. A fűszerpaprika termelését ettől kezdve engedélyhez kötötték. A második világháború előtt és alatt ezen körzetekben folyt a fűszerpaprika termesztése. A háború után kb. 4-5.000 ha-ra terjedt ki a terület, az export

KALOCSAI FÜSZERPAPRIKA-ÖRLEMÉNY

újraindulásával, gyors növekedésével újabb területeket kellett a termelésbe bekapcsolni. Az 50-es években a termőterületek 20-25 %-a a hagyományos termőterületeken kívülre került. 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 örleményt 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 örleményt az őrlést követően hűvös kamrában egy éjszakára kiterítették, ekkor a levegő nedvességtartalmából az örlemény felvette a megfelelő mennyiségű vizet. A hagyományos paraszti feldolgozás e lépésén alapul az előállítás mai technológiájában alkalmazott *kondicionálás* művelete.

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

Természeti tényezők:

A Kalocsai fűszerpaprika-örlemény 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-szolonycses talajok. Mivel a paprika döntően helyrevetéssel kerül a talajba, már csírázáskor magasabb hőmérsékletet igényel, amit a térség gyorsan felmelegedő taljai 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 taljai 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) mikrokörzet felé bővült a nyersanyagtermelő bázis.

A Kalocsai tájkörzetben a tenyészidőszak középhőmérséklete a 17,5-18,0°C-os izoterma vonalak között van. Jóllehet a fűszerpaprika-örlemény 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 szedéskor 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-örlemény”-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.