


**Javaslat a
„Szentesi paprika”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**



Szentesi Paprika

Készítette:

Délalföldi Kertészek Zöldség-Gyümölcs Termelői és Értékesítő
Mezőgazdasági Szövetkezete (név)

 (aláírás)

Szentés, 2021.03.08. (település, dátum)

Délalföldi Kertészek Zöldség-Gyümölcs
Termelői és Értékesítő Mezőgazdasági Szövetkezete
6600 Szentés, (P. II.) Szarvasi út 3.
OTP Szentés: 11735043-20027926
Adószám: 11960207-2-08
Telefon: 63/311-411
7.



I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Délalföldi Kertészek Zöldség-Gyümölcs Termelői és Értékesítő Mezőgazdasági Szövetkezete
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Nagypéter Sándor és Ledó Ferenc
Levelezési cím: 6600 Szentés, Szarvasi út 3/b.
Telefonszám: +36 30 / 406 -2008
E-mail cím: snagypeter@delkerteszh.hu

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Szentési paprika
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:¹

<input checked="" type="checkbox"/> agrár- 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 érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:
 igen
amely nemzetiség:² bolgár
 nem
4. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése és a felvétel dátuma: Magyar Értéktár, Kiemelkedő nemzeti érték - 2013
5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

Az étkezési paprika termelése sok évtizede meghatározó tevékenység a Dél-Alföldön. A korai, öntözött, intenzív zöldségtermesztést még a bolgárkertészek honosították meg a szentési régióban a XIX. század végén. Eredetvédett terméként „Szentési paprika” néven 2014. tavasza óta kerül értékesítésre, amikor az Európai Bizottság oltalom alatt álló földrajzi jelzéssé (OFJ) nyilvánította a „Szentési paprika” terméknevezést. Az oltalom a fehér tölteni való paprikára, a hegyes erős paprikára, kápia paprikára, valamint a paradicsomalakú

¹ Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

² Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

paprikára terjed ki. A „Szentesi paprika” termesztésének területe Csongrád megyében összefüggő területet alkotva helyezkedik el: Derekegyháza, Fábiansebestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytőke, Szegvár és Szentés települések közigazgatási határain belüli termőhelyek. A „Szentesi paprika” méltán vált a fogyasztók kedvencévé, hiszen a környék kedvező természeti adottságai - mint a magas napsütéses órák száma, a termőterület kiváló tápanyagtartalma, a kedvező öntözési lehetőségek és a termásvíz jelenléte, nem utolsósorban a felhalmozódott szaktudás és tapasztalat – mind-mind hozzájárul ahhoz, hogy a „Szentesi paprika” ízletes és utánozhatatlan kiegészítője legyen a fogyasztók étkezéseinek, megfelelően az egészséges életmód minden követelményének. Vékony, roppanós héj, rendkívül zamatos, fűszeres íz, intenzív paprika illat – ezen fő fogyasztási-élvezeti értékekkel lehet legjobban jellemezni az eredetvédett zöldséget. Hagyomány és innováció egyszerre ötvöződik a „Szentesi paprikában” – törekszünk arra, hogy megőrizzük zöldségeink azon beltartalmi értékeit és ízvilágát, amit még a bolgárkertészek honosítottak meg a vidéken.

A paprika (*Capsicum annuum* L.) az egyik legfontosabb és legértékesebb friss fogyasztású zöldségnövény, amelyet a fogyasztói igényeknek megfelelően minden évszakban biztosítani szükséges a piac résztvevőinek. A „Szentesi paprika” legjelentősebb termelői a Délalföldi Kertészek Szövetkezetének tagjai. A szövetkezet évente 12-13 ezer tonna étkezési paprikát értékesít, melyből a szentesi körzetben 10-11 ezer tonnát termelnek, a „Szentesi paprika” földrajzi határán belül.

6. Indokolás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték hazai és nemzetközi jelentőségének bemutatására:

A szentesi tájtermesztési körzet öntözéses paprikatermesztése a 19. század második felében alakult ki. A bolgárkertészek munkája révén elhíresült „Szentesi paprika” azóta is megőrizte hírnevét. Külső jegyeiben és beltartalmi értékeiben, ízében, zamatoságában is megkülönböztethető előnyökkel rendelkezik a „Szentesi paprika” versenytársaival szemben. Emellett azonban számos hozzáadott értéket hordoz. A szigorú élelmiszerbiztonsági-rendszerek alkalmazása és a naprakész nyomonkövethetőség garantálni tudja, hogy a fogyasztó a termék megvásárlásával egy ellenőrzött és biztonságos termékhez jut.

A „Szentesi paprika” termelése során figyelembe vesszük a fenntartható fejlődést, így járulva hozzá a környezeti és természeti erőforrások megőrzéséhez a jövő generációi számára. Az integrált biológiai növényvédelemmel történő termesztés is ezt támogatja, hiszen a vegyszeres kezeléssel szemben nem terheli a környezetet. Mindent megteszünk annak

érdekében, hogy a bolgárkertészek által ránk hagyományozott értékeket beépítsük termékünkbe – mindemellett pedig a folyamatos fejlődést is biztosítsuk. A korszerű technológiák, a modern infrastruktúra, az innovatív megoldások teszik lehetővé, hogy a szentesi tájkörzet jellegzetes paprikatermesztő kultúrája fennmaradjon a következő generációk számára is. A „Szentesi paprikát” termelő tagjaink 100 %-ban zárt térben (üvegház, fólia) alatt termelnek, ami „irányított” termesztést tesz lehetővé.

A „Szentesi paprika” 2014. évi *oltalom alatt álló földrajzi jelzéssé (OFJ)* nyilvánítása, majd a termék bekerülése a Magyar Értéktárba, mint *Kiemelkedő Nemzeti Érték*, valamint 2019-ben az *Érték és Minőség Nagydíj* elnyerése után szeretnénk megkoronázni a termék életpályáját a Hungarikummá nyilvánítással. Büszkén és méltón őriznénk a „Szentesi paprika” által hordozott hagyományos értékeket, valamint folytatnánk termesztését a tájegység jellegzetességeinek és a minőség megőrzésének szem előtt tartásával. A DélKerTÉSZ 2002-es megalakulása és 2014-es OFJ elfogadása, valamint az azóta eltelt időszak alatt a „Szentesi paprikát” termelő tagjaink a termesztés során a szaktanácsadók által kidolgozott komplex termesztési technológia betartásával magas szintű élelmiszerbiztonságot, környezettudatos termelést valósítottak meg. Minden „Szentesi paprikát” termelő tagunkat egyénileg auditáltuk a GlobalGAP minőségbiztosítási rendszerbe. A természeti adottságok (fény, víz, hő), a rendelkezésre álló magas szaktudás tette lehetővé, hogy tagjaink – ellenőrzött körülmények között – magas, állandó minőségű terméket állítsanak elő.

A „Szentesi paprika” egészséges táplálkozásban betöltött szerepe

Az egészség megőrzésére irányuló élettani kutatásokra alapozott nemzetközi és belföldi kampányok eredményeként változnak a fogyasztói szokások az Európai Unió tagországaiban. Folyamatosan növekszik a napi étrenden belül az egészséges élelmiszerek így a friss zöldségek, gyümölcsök fogyasztásának mennyisége. Ez a tendencia Magyarországon ugyan lassabban érvényesül, de így is jelentős termelési bővülést jelent a kertészeti ágazat számára. A multinacionális élelmiszer forgalmazó cégek, a kiskereskedelmi egységek - a szaktárca által szorgalmazott jogszabályi nyomásgyakorlás eredményeként - a hazai előállítású termékek irányába nyitottak, szélesebb választékban és a frissességet megőrző módon kínálják a magyar zöldség-gyümölcs termékeket, köztük a „Szentesi paprika” OFJ termékeket is. A táplálkozási szakemberek által kidolgozott ajánlások kivétel nélkül az egészséges táplálkozás nélkülözhetetlen elemének tekintik a rendszeres zöldség-gyümölcsfogyasztást. Ma már közismert a zöldség-gyümölcs termékekből kinyerhető antioxidánsok, A-, C-, E-vitamin,

karotinoidok, cink, szelén, flavonoidok, valamint az élelmi rostok egészségvédő hatása a szív- és érrendszeri és számos daganatos betegséggel szemben.

A friss fogyasztású szentesi paprika minőségét a jellemző méret, íz, szín és szárazanyagtartalom valamint a kedvező élettani hatású anyagai (pl. C-vitamin) adják. Magyarországon hagyományosan a zöld, hegyes paprikát, a töltenivaló (TV) csípősségmentes fehérhúsú paprikát, a paradicsomalakú paprikát, valamint a kápia típust részesítik a fogyasztók előnyben. Mint a kutatásokból kiderült ezen típusok valóban kedvező élettani hatásúak a bennük található antioxidánsoknak (vitaminok, karotinoidok, polifenolok, stb.) köszönhetően. A paprika az egyik legértékesebb friss fogyasztású zöldség, amelyet az év minden napjára érdemes biztosítani a fogyasztók részére. A szentesi paprikák a különleges minőségükkel, alakjukkal, színükkel és ízükkel váltak a tájtermesztési körzet, a földrajzi terület meghatározó zöldségnövényévé. A korszerű paprikanemesítési munkával a fogyasztói igényeknek megfelelő, változatos formájú és színű fajtatípusok és fajták kerültek kifejlesztésre. A paprika táplálkozási értéke nagy, zöldségnövényeink közül ez egyik legmagasabb átlagos tápértékkel rendelkezik (ANV), amely alacsony energia-tartalmának kedvező élettani hatású anyagainak köszönhető. (Food and Nutrition Board, 2004)

A paprika átlagos tápanyagtartalma

Energia	20 kcal
Fehérje	1,2 g
Zsír	0,3 g
Szénhidrát	3,0 g
Karotin	0,4 mg
Összes élelmi rost	2-3 g
Vízben nem oldható élelmi rost	1,6 g
Vízben oldódó élelmi rost	0,7 g

Az étkezési paprika átlagos ásványianyag tartalma 100 g nyers tömegre vonatkoztatva és a felnőttek számára ajánlott napi beviteli mennyiség

ásványi anyag	átlagos mennyiség (mg 100 g ⁻¹)	RDA*
Nátrium (Na)	4 mg	1500 mg
Kálium (K)	160 mg	2000 mg
Kalcium (Ca)	14 mg	800 mg
Magnézium (Mg)	12 mg	375 mg
Foszfor (P)	33 mg	700 mg
Vas (Fe)	0,4 mg	14 mg
Szelén (Se)	0,7 µg	55 µg
Molibdén (Mo)	0,03 µg	45 µg
Réz (Cu)	0,05 mg	1 mg
Cink (Zn)	0,2 mg	10 mg
Mangán (Mn)	0,073 mg	2 mg
Kobalt (Co)	0,004 mg	n/a
Króm (Cr)	0,004 mg	40 µg
Nikkel (Ni)	0,015 mg	n/a

**A felnőttek számára ajánlott napi beviteli mennyiség (RDA) értékeit a Magyar Élelmiszerkönyv alapján közöljük.*

A „Szentesi paprika” termesztése 100%-ban zárt térben (üvegházakban, fóliákban) történik. Ez lehetőséget biztosít arra, hogy egyes fajtatípusokból (TV paprika, Hegyes erős paprika) egész évben legyen áru a fogyasztók részére. A fűtött termesztés üvegházakban, fóliákban környezetbarát energiával (termálvízzel) történik. A korszerű technológiáknak köszönhetően - a fény kivételével - a növény számára az optimális termesztési körülményeket biztosítjuk. Így egész évben (egyes hónapokban eltérő mennyiségben) azonos minőségű terméket tudunk a fogyasztóknak kínálni. A bolgár kertészek 1876-ban azért választották Szentes környékét paprikatermesztésre, mert itt voltak a legalkalmasabbak a környezeti tényezők a termesztéshez (fény, víz, talaj). A tudomány fejlődése, a technológiai, technikai fejlesztések ma már lehetővé teszik, hogy beltartalmi tulajdonságokban kiválóbb termést szüreteljünk, mint az ország más részeiben.

A DélKerTÉSZ „Szentesi paprika” termelői nyitottak a szaktanácsadók által kidolgozott komplex-integrált termesztés megvalósítására. Ennek nagyon fontos eleme, hogy a termesztés gazdaságossága mellett kiemelt szempont a fogyasztók minél magasabb minőségű termékkel történő ellátása. Bizunk és hiszünk benne, hogy a tudatos minőséget javító termesztéstechnológiai megoldások közép- és hosszútávon nagyobb fogyasztói bizalmat eredményeznek, mely biztonságos értékesítést nyújt a „Szentesi paprika” termelői számára.

A paprika minőségét leginkább meghatározó tényezők:

A paprikafélék minőségét belső és külső minőségi paraméterek határozzák meg.

Külső paraméterek:

- méret (vállátmérő, hosszúság)
- szín (fajtatípusra jellemző színeződés)
- alak, forma
- kocsány formája, hossza (szedhetőség)

Belső (fogyasztást befolyásoló) paraméterek:

- beltartalmi összetevők mennyisége, aránya (ez az egyes fajtatípusoknál eltérő követelmények)
- héjvastagság
- húsvastagság
- magház formája, magok mennyisége
- íz, illatanyagok (Hegyes erős paprikánál a csípősség mértéke)
- pultontarthatóság (mennyi ideig őrzi meg frissességét optimális, 8-12 °C tárolás mellett)

Termesztést befolyásoló paraméterek:

- fajtatípus, fajta fényhiányérzékenysége (természetes fény mellett mennyi fényre van szüksége az adott fajtának, hogy eredményesen termeszthető legyen)
- növekedési erély (generatív vagy vegetatív fajta), befolyásolja a tenyészterületet, ápolási igényt (zöldmunka), izközök közötti távolság
- milyen rezisztenciával rendelkezik az adott fajta egyes kór- és kártevőkkel szemben (integrált-biológiai növényvédelemnél fontos szempont)
- mennyire érzékeny a fajta egyes kedvezőtlen környezeti hatásokra (termés lilulás, kalcium hiány)

Ma Magyarországon összességében kb. 150-170 paprikafajtát lehet hajtásban (zárt térben) termelni a négy fajtatípusból (TV paprika, Hegyes erős paprika, Kápia paprika, Paradicsom alakú paprika). A DélKerTÉSZ 2012 óta szabályozza, hogy termelői az adott évben mely fajták közül választhatnak, a felsorolt szempontok figyelembevételével. A javaslatot a DélKerTÉSZ szaktanácsadói dolgozzák ki. A javasolt fajtalista megtalálható a DélKerTÉSZ honlapján (www.delkertes.hu). Ezzel tudjuk biztosítani, hogy az adott fajtatípusban a termelő a termesztési körülményeinek megfelelő legjobb fajtát termesse és így egységes, állandó minőségű árualap képződjön. A DélKerTÉSZ az egyes termesztési

módokra, fajtatípusokra termesztési technológiát dolgozott ki, azt a tagok rendelkezésére bocsátja és az éves tagi továbbképzéseken ismerteti. A DélKerTÉSZ évente végez tagjainál fajta és termesztéstechnológiai kísérleteket, melyek eredményét beépíti a technológiákba. A DélKerTÉSZ szakemberei, termelői nyitottak az új termesztéstechnológiai elemek, technikák alkalmazására.

Cél, hogy minden esetben optimális feltételeket teremtsünk a növények számára, hogy minél nagyobb hozamokat, jobb, állandó minőséget, tudjunk termelni, csökkentve a fajlagos környezetterhelést. A sok szempont komplex figyelembevétele eredményezi, hogy a Szentesi környéki optimális környezeti feltételeket (fény, hő, víz) termelőink eredményesen tudják kihasználni és az országban egyedi minőségű, beltartalmú paprikát tudnak termelni. A több, mint 150 éves termesztési hagyomány, a tudományos eredmények állandó beépítése a termesztésbe, a szigorú technológiai fegyelem eredménye, hogy a „Szentesi paprika” országosan, de Európa több országában is jelentős ismerettségel bír. Ezt bizonyítják a 2003-2020 között forgalmazott mennyiségi adatok is.

Év	Mennyiség (t)			Érték (millió Ft)		
	TV paprika	Hegyes erős paprika	Kápia paprika	TV paprika	Hegyes erős paprika	Kápia paprika
2003	5.656	422	-	1.347	161	-
2010	6.308	1.017	562	2.561	553	211
2015	8.722	1.246	880	2.951	701	348
2020	9.890	1.334	1.076	4.748	1.036	660

2003-tól, mióta a DélKerTÉSZ végzi a Szentesi környéki termelők termesztési és értékesítési integrációját számos elismerésben részesült az integráció és a „Szentesi paprika” is.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

BALÁZS, S. (1954): *A szentesi zöldségtermesztési táj adatfelvételi munkáinak tapasztalatai.* Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Évkönyve, Budapest.

CZIBULYA, F. (1987): *Bolgárkertészet magyar földön.* Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

MÓD, L.(2003): *Bolgár kertészek Szentes környékén.* in: A bolgárkertészkedés hagyományai Szentesen és környékén 25-36. A szentesi múzeum füzetei 2.

SZALVA, P. (1957): *A Szentesi Zöldségtermesztő Táj monográfiája.* Kézirat. Szentes

SZALVA, P. (1960): *Zöldségtermesztés helyzete a szentesi tájban.* Kézirat. Szentes

SZŰCS, J. (2003): *A szentesi paprikáról.* in: A bolgárkertészkedés hagyományai Szentesen és környékén 11-24. A szentesi múzeum füzetei 2.

BULECA, CS., HEGEDŰS, K., DR. KOVÁCS, A., LEDÓNÉ DR. DARÁZSI, H., LEDÓ, F., TÉGLA, CS., DR. PÉK, Z., SZŐRINÉ ZIELINSKA, A. ÉS VARJAS, B. (2014):

A „Szentesi paprika” (OFJ) termesztési és minőségbiztosítási kézikönyve. Kiadvány a Földművelésügyi Minisztérium és a Hungarikum Bizottság támogatásával. TÉSZ-ÉSZ Nonprofit Kft., Délalföldi Kertészek Szövetkezete. Szentes

DÉLALFÖLDI KERTÉSZEK SZÖVETKEZETE (2010): *Szentesi paprika termékleírás.* DélKerTÉSZ weblap. Szentesi paprika.

https://www.delkerteszh.hu/sites/default/files/paprika_termekleiras.pdf

DÉLALFÖLDI KERTÉSZEK SZÖVETKEZETE (2014): *Gyakorlati tudnivalók a Szentesi paprika eredetvédelmével kapcsolatban.* DélKerTÉSZ weblap. Szentesi paprika.
<http://www.delkerteszh.hu/sites/default/files/Gyakorlati%20tudnival%C3%B3k%20a%20Szentesi%20paprika%20eredetv%C3%A9delm%C3%A9vel%20kapcsolatban.pdf>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:
<http://www.delkerteszh.hu/content/szentesi-paprika>

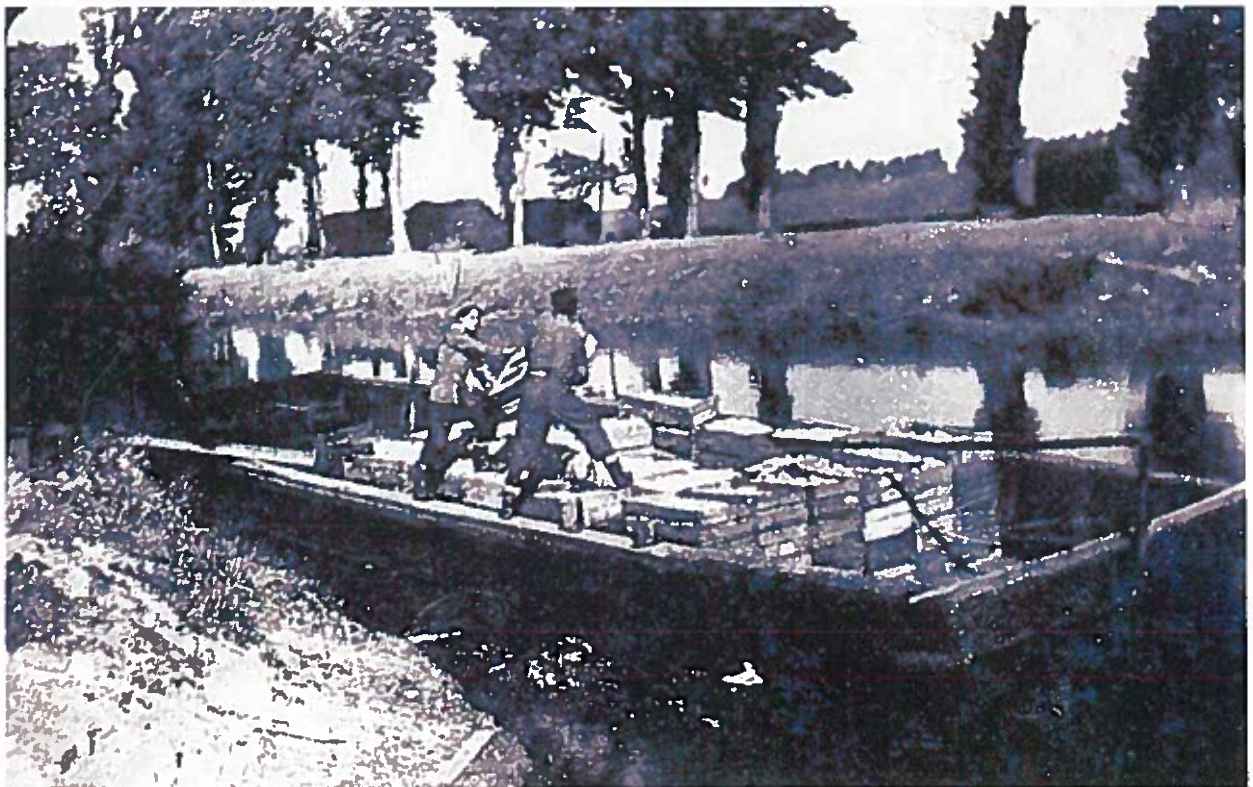
III. MELLÉKLETEK

1. A Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételre javasolt kiemelkedő nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja

Bolgárkertészek Szentés környékén (Kosztá József Múzeum gyűjteménye):







„Szentesi paprika” üvegházi és fóliás termesztése:









„Szentesi paprika” lédig és csomagolt termékek a Délalföldi Kertészek Szövetkezetének kínálatában:



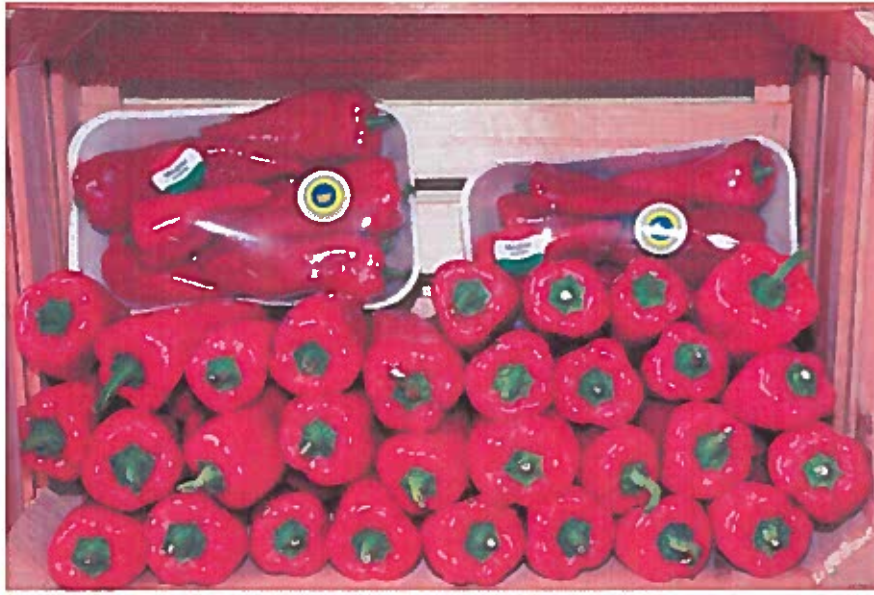












„Szentesi paprika” kiállításokon történő prezentálása:

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés c) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok

Mellékletek:

- Határozat a „Szentesi paprika” Csongrád Megyei Értéktárba történő felvételéről
- Határozat a „Szentesi paprika” földrajzi árujelzővel ellátott termék nyilvántartásba vételéről (2014)
- Az alkalmazott minőségirányítási rendszer tanúsításáról szóló okirat másolata (GlobalGAP)
- Hagyományok, Ízek, Régiók – Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye – *Szentesi étkezési fehér paprika (2002)*
- „Csongrád Megye – Az Értékek tára” kiadvány *Szentesi paprika* kiemelkedő nemzeti érték leírása (2015)
- „Nemzeti Értékek, Tradicionális Intézmények” angol nyelvű ismeretterjesztő kiadvány *Paprika of Szentesi PGI, Cooperative of Gardeners in the Southern Great Plains (2021)*
- Díjak, elismerések, oklevelek és védjegytanúsítványok másolatai
 - Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy (2004) Tölteni való paprikára
 - Hortus Hungaricus Ezüst díj Hajtatott erős paprikáért (2004)
 - Hortus Hungaricus Arany díj Hegyes csípős paprikáért (2005)
 - Hortus Hungaricus Arany díj Kiemelkedő minőségű és egységes színű kápia paprikáért (2005)
 - Hortus Hungaricus Elismerő oklevél Hegyes erős paprikáért (2006)
 - Hortus Hungaricus Arany díj Kápia paprikáért (2006)
 - Hortus Hungaricus Nagydíj TV paprikáért (2006)
 - Magyar Termék Nagydíj (2007) Friss fogyasztású étkezési paprikára
 - Magyar Agrárgazdasági Minőségdíj (2008, megújítva 2018-ban)
 - OMÉK Kertészeti Díj (2011) Friss fogyasztású étkezési paprikákra
 - Élelmiszerbiztonságért Díj (2014)
 - OMÉK Kertészeti Díj (2017) Szentesi paprikára
 - Érték és Minőség Nagydíj (2019) Szentesi paprikára

3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

NYILATKOZAT

Alulírott Nagypéter Sándor, mint a Délalföldi Kertészek Zöldség-Gyümölcs Termelői és Értékesítő Mezőgazdasági Szövetkezetének elnöke, nyilatkozom, hogy a pályázati feltételeket megismertük, az abban foglaltakat magunkra nézve elismerjük. A Szövetkezetünk birtokában lévő, javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználásához hozzájárulok, amennyiben az a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételt szolgálja.

Szentes, 2021.03.08.



Nagypéter Sándor
Elnök



FruitVeB
Magyar Zöldség-Gyümölcs Szakmaközi
Szervezet és Terméktanács
H-1118 Budapest, Villányi út 35-43.
Tel.: +36 70 776 5530, Fax: +36 1 209 1697
e-mail: info@fruitveb.hu, url: www.fruitveb.hu



TÁMOGATÓ NYILATKOZAT

A „Szentesi paprika” termesztése régi hagyományokon alapul, a termelt fajták, a termesztéstechnológia és az ökológiai adottságok hatására kiváló minőség és magas beltartalmi értékek jellemzik.

A „Szentesi paprika” az Európai Unió mezőgazdasági termékekre és élelmiszerekre vonatkozó minőségpolitikai rendszerében oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként az 1.6. osztályba („Gyümölcs-, zöldségfélék és gabonafélék frissen vagy feldolgozva”) sorolt terméként 2014. február 21-én került bejegyzésre HU/PGI/005/00912 dossziézámmal, nemzetközi szintű elismerést is megszerezve. A „Szentesi paprika” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) rendelkező zöldség-termékcsalád a 2019. évben elnyerte az Érték és Minőség Nagydíj kitüntető címet, amely azon termékek, szolgáltatások, gazdasági szervezetek elismerése és díjazása, amelyek bizonyíthatóan elkötelezettek a minőség ügye iránt.

További hivatkozással a 2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló törvény 1. § (1) bekezdésének q) pontja értelmében az uniós oltalom alatt álló nemzeti érték kategóriába tartozó „Szentesi paprika” nevű termék Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét támogatjuk.

Budapest, 2021. március 10.

Tisztelettel:


aláírás

Dr. Apáti Ferenc
FruitVeB elnök

