




JAVASLAT A

„PIROS ARANY ÉS ERŐS PISTA”

HUGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE TÖRTÉNŐ FELVÉTELEHEZ

Készítette:

Molitorisz Károly vezérigazgató, Univer Product Zrt.

 **UNIVER Product Zrt.**
6000 Kecskemét, Szolnoki út 35.
Adószám: 11576228-2-03
..... (aláírás)

Kecskemét, 2015. június 30.

P.H.



I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

UNIVER PRODUCT ZRT.

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Palotás Gábor stratégiai és fejlesztési igazgató

Levelezési cím: 6000 Kecskemét, Szolnoki út 35.

Telefonszám: +36-30-299-0420

E-mail cím: gabor.palotas@univer.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Piros Arany és Erős Pista ételízesítők

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|--|--|--|
| <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 értéket tartalmazó értéktár neve

Magyar Értéktár

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

Piros Arany: finomra aprított, pépesített állományú, pirosra érett fűszer- és pritaminpaprika valamint konyhasó és egyéb adalékok keverékéből álló, tubusokba töltött ételízesítő krém, melyet főzéshez, szendvicsek és hidegtalak díszítéséhez használnak. Csípős és csemege (csípmentes) változatban készül. Ízfokozót nem tartalmaz, ízét az édes-, erős-ill. pritaminpaprika meghatározott arányú keverékének köszönheti.





Erős Pista: durván darált, pirosra érett erős fűszerpaprika valamint konyhasó és egyéb adalékok keverékéből álló, üvegbe töltött ételízesítő krém, melyet főzéshez illetve főként levesek, főételek utóízesítéséhez használnak. Ízfokozót nem tartalmaz, ízét kizárólag az erős fűszerpaprikának köszönheti.

A Piros Arany és az Erős Pista egyedi jellemzői

A Piros Arany és az Erős Pista csakis a legkiválóbb minőségű, pirosra érett, kézzel csipedett fűszerpaprikából készül. A csipedésre, azaz a terméskocsány és a csészelevelek teljes mértékű eltávolítására a zöldes árnyalattól mentes tiszta piros szín valamint a mellékizéktől mentes, tiszta, friss paprika íz hatás érdekében van szükség. Emiatt csakis kézzel szedett fűszerpaprika, valamint a Piros Arany esetében kézzel szedett és szeletelt pritaminpaprika használható fel a termékek előállításához.

A frissen ledarált és bekevert paprika tartályokban kerül betárolásra, melyekben az ozmózisnyomás hatására az anyag sejtes szerkezete felbomlik és a növényi termés szöveteiben lévő szín- és íz anyagok feltárodnak. A Piros Arany esetében a tartályos tárolás után a termékek kiszerezése előtt állítják be a kívánt krémes konzisztenciát.

A Piros Arany és Erős Pista ételízesítőket a más paprikatermelő országokban készülő, hasonló termékektől egyedi színe és íze különbözteti meg. Íze gazdagabb, mint az amerikai/mexikói vagy a távol-keleti paprika krémeké ill. szószoká, mentes az azokat domináló ecettől és annak savanyú ízétől is. Így a levesek, főételek lehető legszélesebb körének ízesítésére alkalmasak. A Piros Arany esetében az íz kialakításában fontos tényező a fűszerpaprikák (csemege változat esetében csak édes, csípős változat esetében erős és édes) és a pritaminpaprika meghatározott aránya.

A Piros Arany és Erős Pista termékek fűszerpaprika alapanyaga 100 %-ban hazai termesztésű, a kalocsai és szegedi tájkerzetekből származik. Még nagyobb jelentőségű az a tény, hogy ez a termesztés kizárólag hazai nemesítésű fajtákra épül.

A magas minőség zálogát jelentő, megfelelő alapanyag hosszú távú biztosítása érdekében az Univer 2010-ben saját fűszerpaprika fajtanemesítési programot indított, melynek eredménye ezidáig 2 új konstans és 4 új hibrid erősfűszer fajta bejelentése és termesztésbe vonása. A vertikális integráció teljessé tételét az idei évben felépült és üzembe álló saját vetőmag üzem hozza el, melyben a Piros Arany és Erős Pista alapanyagául szolgáló





fűszerpaprikák – Univer-termelőkhöz kihelyezendő – vetőmag szükségletét fogjuk előállítani.

A Piros Arany és az Erős Pista története

A paprika (*Capsicum annuum*) a legjelentősebb magyar fűszernövény, melynek termesztése a XIX. sz. közepéig csak családi gazdaságokban folyt. A század végén a paraszti háztartásokban az őrleményen kívül darálmány formájában, sóval télire eltéve is használták már ételek, húsok ízesítésére.

Erre a hagyományra építve fejlesztette ki a '60-as évek közepén a Piros Arany ételízesítőt az Univer Product Zrt. jogelődje, az Univer ÁFÉSZ hetényegyházi konzervüzemében. Az ipari megvalósítás az alapanyagok gondos megválasztásának és feldolgozásának köszönhetően a legmagasabb minőséggel járt együtt. A tubusos Piros Arany rövid idő alatt a magyar háztartások elmaradhatatlan ételízesítője lett. Az 1965-ös indulás után 4 évvel már több, mint egymillió tubust adtak el belőle. A ma Kecskeméthez tartozó Hetényegyházán utcát neveztek el róla, mely jelzi a termék gazdasági jelentőségét és tradícióvá válását. Sikerére alapozva fejlesztette ki és vezette be a piacra az Univer az Erős Pistát, mely durván darált erős fűszerpaprika készítmény és főként levesek, főételek utóízesítésére használatos. Az Erős Pistás üveg rövidesen a magyar éttermek asztalainak olyan elmaradhatatlan kelléke lett, mint a só-ill. borstartó.

Mindkét termék megtalálható a Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeit tartalmazó „Hagyományok – Ízek – Régiók” („HÍR”) gyűjteményben. 2010-ben a Piros Arany és az Erős Pista az elsők között nyerte el a HÍR-védjegyet is.

A '90-es években az Univer határokon túli terjeszkedésével megindult a termékek külföldi értékesítése is. Mára az Univer, de az egész magyar élelmiszeripar legjelentősebb és legismertebb márkázott export termékei közé tartozik a Piros Arany és az Erős Pista.

A Piros Arany és az Erős Pista a világban

A Piros Arany és az Erős Pista ételízesítőket a világ 8 országába exportáljuk saját szervezésben, azaz leányvállalaton vagy szerződéses forgalmazó partneren keresztül (Németország, Románia, Szlovákia, Csehország, Szlovénia, USA, Kanada, Ausztrália). Viszonteladókön vagy kisebb disztribútorokon keresztül 11 más országban is megtalálhatók (Lengyelország, Ausztria, Ukrajna, Új-Zéland, Hollandia, Írország, Lettország, Svédország, Belgium, Szerbia, Nagy-Britannia).



A Piros Arany és az Erős Pista azon kisszámú márkázott magyar élelmiszertermék közé tartozik, melyeknek kimutatható jelenléte van Németország és a kelet-közép-európai országok élelmiszer kiskereskedelmében. Ezekben az országokban minden jelentősebb áruházláncban állandó listázott termék a Piros Arany és az Erős Pista.

A Piros Arany és Erős Pista ételízesítők említése, bemutatása elmaradhatatlan a világhálón Magyarország illetve a magyar konyha kapcsán, legyen szó hazánkba látogató turisták élménybeszámolóiról, külföldi gasztrobloggerek bejegyzéseiről vagy nemzetközi receptoldalokról.

Az Univer külkereskedelmi részlegéhez számos érdeklődő levél érkezett az utóbbi években és érkezik napjainkban is olyan külföldi személyektől, akik a termékeket megismerve azok hazájukban történő megvásárlási lehetőségeiről érdeklődnek (lásd III/2.3. és 2.4. mellékletek).

A Piros Arany és az Erős Pista az alábbi díjakban részesült

- 2006: Magyar Termék Nagydíj pályázaton „kiemelkedő termék” kitüntető cím
- 2010: Hagyományok-Ízek-Régiók cím ill. védjegy
- 2011: Superbrands cím (Erős Pista márka)
- 2012: Superbrands cím (Erős Pista márka)
- 2012: MagyarBrands cím (Erős Pista márka)
- 2013: Superbrands cím (Erős Pista márka)
- 2014: Superbrands cím (Erős Pista márka)
- 2015: Superbrands cím (Erős Pista márka)

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték országos jelentőségének bemutatására

A Piros Arany és Erős Pista ételízesítők olyan magyar specialitások, melyek a nemzeti konyha legfontosabb fűszernövényén, a paprikán alapulnak. Nem hiányoznak sem a hazai szakácskönyvekből, internetes receptoldalokról, sem a vezető magyar élelmiszer márkák felsorolásakor, legyen szó üzleti vagy turisztikai témájú szakirodalomról illetve internetes oldalokról (bővebben lásd III/2.1. és 2.2. mellékletek). Köznév



vált márkaneveik a legismertebb magyar élelmiszer márkák közé tartoznak, melyek egybeforrtak Magyarországgal és a magyarsággal. Az Erős Pista pályázatása óta minden évben elnyerte a Superbrands címet.

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

Hagyományok – Ízek - Régiók gyűjtemény I. kötet (könyv/CD); kiadó: VM Agrár-marketing Centrum Kht., 2001

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe

www.univer.hu/hu/termekeink/magyar_izek.html

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja

Termékfotók elektronikusan csatolva.

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

2.1. Honlapok a nagyvilágból Erős Pistával és Piros Arannyal

2.2. Honlapok a nagyvilágból Erős Pistával és Piros Arannyal – magyar fordítás

2.3. Elektronikus levelek a nagyvilágból Erős Pistáról és Piros Aranyról

2.4. Elektronikus levelek a nagyvilágból Erős Pistáról és Piros Aranyról – magyar fordítás

2.5. Kecskemét Megyei Jogú Város Polgármesterének és Alpolgármesterének ajánlása

2.6. Bács-Kiskun Megyei Közgyűlés Elnökének ajánlása
elektronikusan csatolva.



3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Nyilatkozom,

hogy a javaslatához csatolt fényképek közül a javaslatban szereplő termékeket bemutató fényképek az Univer Product Zrt. tulajdonát képezik és hozzájárulok a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. tv., illetve a magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. [IV.16.] Korm. rendelet szerinti felhasználásukhoz.

Kecskemét, 2015. június 30.

Molitorisz Károly
vezérigazgató

