

# MELLÉKLETEK

## TERMÉKLEÍRÁS

### 1. A termék elnevezése:

Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény

### 2. A termék leírása

*A termék előállításához felhasznált nyersanyag*

A „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” a Kalocsai tájörzetben megtermelt, államilag elismert fajtájú fémszárt vetőmagból származó fűszerpaprika növény (*Capsicum annuum* L.), megszáritott termésének megőrlésével készül. Az őrlemény jellemző ízét, aromáját és színét a Kalocsai tájörzetben 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-ŐRLEMÉNY

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-ŐRLEMÉNY 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 tájkörzet területén az alábbi települések közigazgatási határain belül termesztett nyers fűszerpaprika használható fel az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény” alapanyagaként:

Baja, Bátya, Bogyiszló, Drágszél, Dunaszentbenedek, Dunatetőten, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Fajsz, Fadd, Géderlak, Hajós, Homokmégy, Kalocsa, Sükösd, Szakmár, Ordas, Öregcsertő, Uszód

Lásd a mellékelt térképen.

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

### 4. A földrajzi területről való származás igazolása

A Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény 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 őrleményig azonosítható és nyomon követhető (dokumentált).

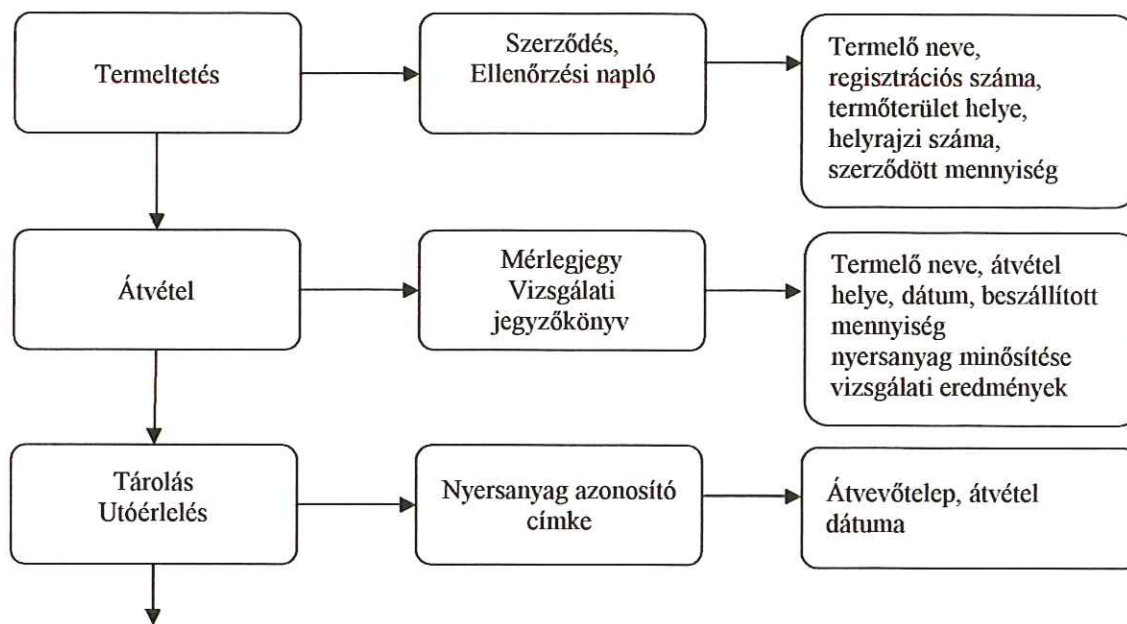
A Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény *minőségének biztosítása* érdekében a fűszerpaprika-őrlemény gyártójának szerződésben kell rögzítenie termelő partnerével az alapanyag minőségi és mennyiségi paramétereit.

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

Nyomon követés a Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény előállítási folyamatában:

Feldolgozási műveletek	Dokumentumok, feljegyzések	Rögzített adatok
------------------------	----------------------------	------------------

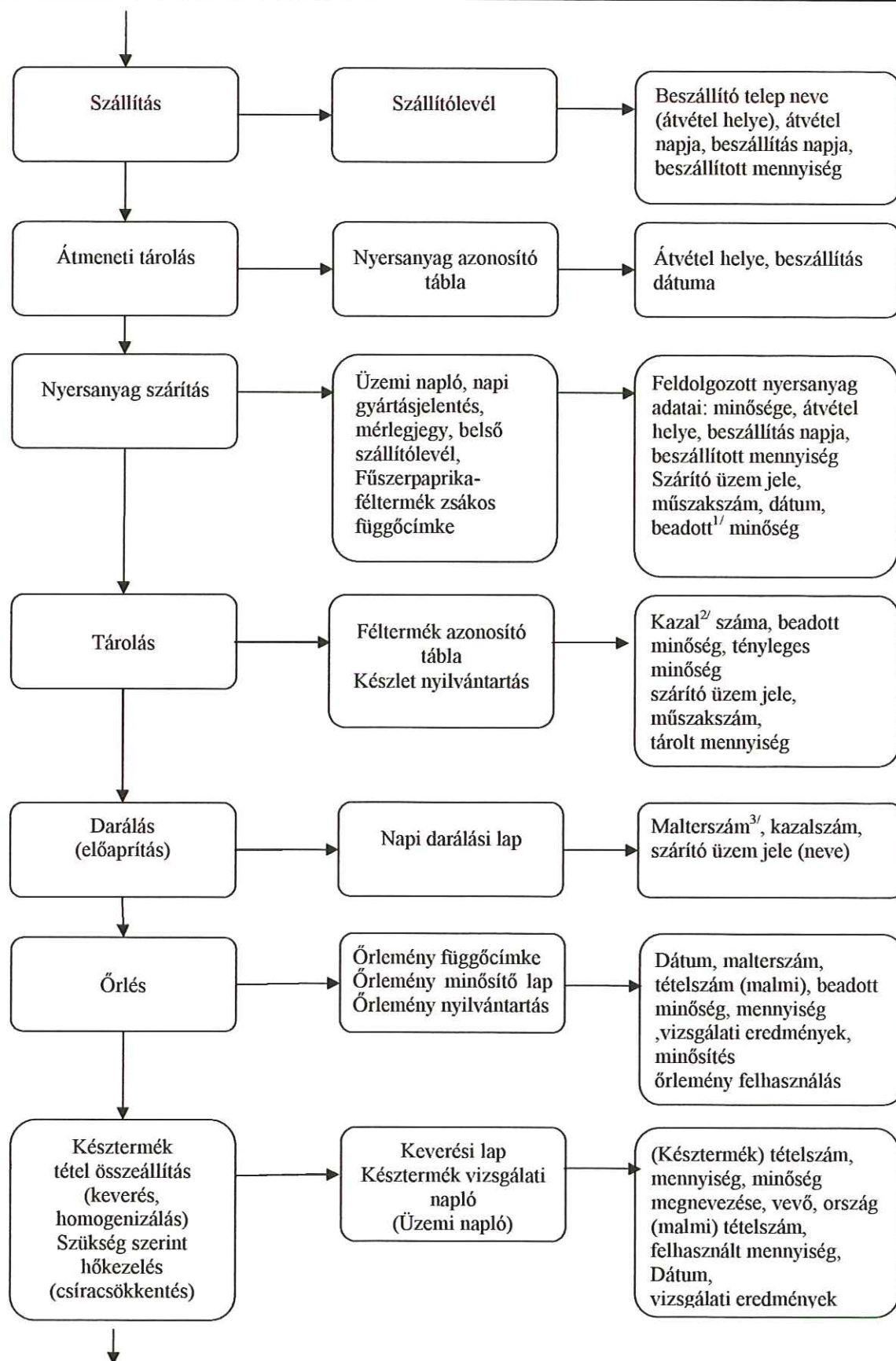
## KALOCSAI FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY



*Jean Green*

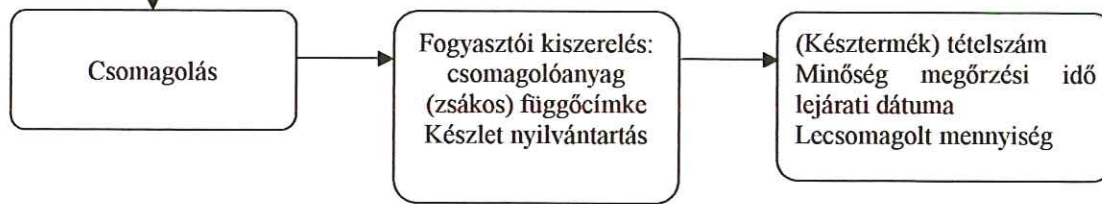


## KALOCSAI FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY



*Róza Székely*

## KALOCSAI FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY



Megjegyzés: 1/ Beadott minőség: A kiindulási anyag minősége alapján várt minőség.  
2/ Kazal: Minőség szerint elkülönített féltermék raktári egység.  
3/ Malter: Őrlendő 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, kiszerelés.

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-párologatása 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 megóvjva 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 bevitelére van szükség, hogy az őrlési hőfok sehol ne haladja meg a 80°C-t. Soha nem szabad a fűszerpaprikát a benne meglévő



## KALOCSAI FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY

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, de ezekből azonban minden kétséget kizáróan megállapítható, hogy az 1700-as évek első évtizedeiben a Kalocsai tájörzetben 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 FŰSZERPAPRIKA-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-szolonyeces talajok. Mivel a paprika döntően helyrevetéssel kerül a talajba, már csírázaskor 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 közepkötött, 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) 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) ízharmoniót 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.