

Javaslat a

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika”

Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

Készítette:



Szeged, 2015. január 13.



I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Csongrád Megyei Értéktár Bizottság

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Szegedi fűszerpaprika-őrlemény vagy Szegedi paprika

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 | |

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Magyar Értéktár, Csongrád Megyei Értéktár [34/2014.(VII.7.) CsMÉB]

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

Leírás:

A „szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „szegedi paprika” a szegedi tájkörzetben megtermelt, államilag elismert fajtájú vetőmagból származó fűszerpaprika növény (*Capsicum annum* L. var. *Longum* DC) megszáritott termésének megőrlésével készül. Az őrlemény jellemző ízét, aromáját és színét a Szegedi tájkörzetben nemesített és termelt fűszerpaprika növény édes (csípősségmentes) és csípős fajtáinak, valamint az alapanyag feldolgozása során, a tájkörzet fűszerpaprika feldolgozási hagyományait és sajátosságait alkalmazó technológia és minőségbiztosítási rendszereknek és a földrajzi környezet sajátosságainak köszönheti.

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” alapanyagául a következő, csüngő termésállású, folytonos növekedésű, csípős vagy csípősség nélküli, a szegedi tájkörzetben termesztett fajták használhatók fel: Bolero, Délibáb, Fesztivál, Folklor, Kárminvörös, Mihályteleki, Napfény, Remény, Rubinvörös, Sláger, Szegedi 178 (csípős), Szegedi 20, Szegedi 80, Zuhatag.

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” előállításának minden egyes fázisa a vetéstől a csomagolásig a szegedi tájkörzetben történik.

A szegedi tájkörzethez tartoznak az alábbi települések: Algyő, Ambrózfalva, Apátfalva, Árpádhalom, Ásotthalom, Baks, Balástya, Bordány, Csanádpalota, Csanytelek, Csengele, Csikópuszta, Csongrád, Derekegyháza, Deszk, Dóc, Domaszék, Eperjes, Fábiansebestyén, Felgyő, Ferenc-szállás, Forráskút, Földeák, Hódmezővásárhely, Királyhegyes, Kistelek, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Kútvölgy, Kübekháza, Magyarcsanád, Makó, Maroslele, Mártély, Mindszent, Móra-halom, Nagyér, Nagylak, Nagymágocs, Óföldeák, Ópusztaszer, Öttömös, Pitvaros, Pustaszer, Rákos, Röske, Rúzsa, Sándorfalva, Szatymaz, Szeged, Szegvár, Székkutas, Szentés, Tiszasziget, Tompahát, Tömörkény, Újszentiván, Üllés, Zákányszék, Zombó; Battonya, Békéssámsón, Csanádalberti, Csanádapáca, Csorvás, Dombegyház, Gábortelep, Gádoros, Gerendás, Kardoskút, Kaszaper, Kisdombegyház, Kunágota, Magyarbánhegyes, Magyardombegyház, Magyartés, Medgyesbodzás, Medgyesegyháza, Mezőhegyes, Mezőkovácsháza, Nagybánhegyes, Nagyszénás, Orosháza, Pusztaföldvár, Tótkomlós, Végegyháza; Csólyospálos.

Az édes „szegedi paprika” érzékszervi jellemzői:

- Megjelenés: egyöntetű, homogén, megfelelő őrlési finomságú (maximum 0,5 mm szitaméreten maradéktalanul át kell esnie az őrleménynek).
- Szín: élénk tűzpirostól világosabb piros színűig.
- Aroma: illata intenzív, fűszeres.
- Íz: jellemzően édeskés, hosszantartó lágy, kellemes fűszeres aromahatású és csípősségmentes, vagyis kapszaicin tartalma nem haladja meg a 100 mg/kg értéket.

A csípős őrlemény a fentiek mellett domináns csípős ízzel rendelkezik. A csípősség intenzitását a kapszaicin-tartalom határozza meg: 100-200 mg/kg között enyhén csípős, 200 mg/kg érték fölött csípős a paprika.

A „szegedi paprika” vagy „szegedi fűszerpaprika-őrlemény” analitikai jellemzői:

A csomagoláskor mért színezéktartalom, szárazanyagra vonatkoztatva legalább 3,9 g/kg, azaz minimum 120 ASTA és havonta legfeljebb 5 ASTA festékbomlás engedélyezett.

A fenti, elsősorban érzékszerveinkkel leírható tulajdonságok mellett a paprika beltartalmi értékei számottevőek:

A vitaminok közül megtalálhatók benne az A-vitamin provitaminjai (karotinok), a B₁ és B₂, C és P-vitamin. A P-vitamin a vér áteresztő képességére van hatással, míg a C-vitamin alapvető fontosságát az emberi szervezet számára mindenki ismeri. Szent-Györgyi Albert a szegedi Orvos Vegytan Intézet vezetőjeként kocsiszámra vásárolta a Szeged-Alsóvárosról a fűszerpaprikát, amikor rájött, hogy milyen hatalmas aszkorbinsav (C-vitamin)-raktár a paprika. A paprikában lévő C-vitamin különleges hatását Szent-Györgyi Albert tudományosan is kimutatta, amely számára 1937-ben – az eddig egyetlen magyarországi kutatáson alapuló – Nobel-díjat eredményezte.

A csípősséget okozó kapszaicin bizonyítottan gyorsítja az emésztést, a húsok mellé adva jótékony hatású, és fájdalomcsillapításra alkalmas.

A zsírsavak, zsíros olajok elsősorban a magban vannak jelen. Az őrlés során, hőhatásra az olaj kioldja a színezékeket, a színhatás egységesebb lesz.

A paprikában található antioxidánsok (tokoferolok és C-vitamin) csökkentik a zsírok-olajok avasodását, a színezékbomlást.

Története:

A fűszerpaprika növény a XVI-XVII. században, a Balkánon keresztül, feltehetőleg török kereskedők révén jutott el a Kárpát-medencébe. Termesztése a XIX. sz. elején kezdődött, erre az időszakra már ismerték jótékony hatását a húsételek ízesítőjeként, tudták, hogy elősegíti az emésztést, és jótékonyan hat bizonyos reumatikus vagy lázzal járó betegségekre. Szeged környékén feltehetőleg a szegedi-alsóvárosi ferencesek kezdték el termesztetni a paprikát, majd innen terjedt el a szegedi tanyavilágban. Szeged környéke, a Tisza folyó völgye, különösen alkalmas a paprika termesztésére: a magas napfényes órák száma, a talajadottságok, a szegediek termesztési tapasztalatai és kísérletező kedve mind hozzájárultak a paprika sikeréhez, formálták a szegedi paprika színét, ízét és aromáját

A XIX. század végére a paprika – tört, zúzott, őrölt, egész formában – Szeged vezető kereskedelmi árujává nőtte ki magát. Az 1940-es évekig a magyar paprika természetes módon erős volt. Az édes, félédes őrleményekhez az alapanyagból a csípős részeket kézzel el kellett távolítani. Ez a folyamat volt a paprikahasítás: a paprika csumáját levágták, a termést felhasították, kifordították, az ereket kézzel kikaparták. A két világháború között több mint tízezer ember foglalkozott paprikahasítással, 20 paprikamalom működött, egyenként legalább 15-20 fő alkalmazottal, legalább tízezer termelő termelte a paprikát és számtalan kereskedő dolgozott azon, hogy a szegedi paprika messzi földre eljusson. Nem volt más iparág Szegeden, ami ennyi embert foglalkoztatott volna egyszerre.

További információk:

A szegedi paprikás hagyományokat Csongrád megyében több szervezet, több helyszínen őrzi és bemutatja:

Múzeumok, kiállítóhelyek:

Móra Ferenc Múzeum, Szeged

Ópusztaszeri Nemzeti Történeti Emlékpark, Skanzen: Szeged-alsóvárosi paprikatermelő háza

Röszkei Paprika Park: PaprikaMolnár Kft. Üzem és Múzeum

Szeged-alsóvárosi Ferences Templom és Rendház Látogatóközpontja

Szeged-alsóvárosi Tájház

Szegedi Pick Szalámi és Paprika Múzeum.

Kutatóhely:

NAIK Zöldségtermesztési Önálló Kutatási osztály, Szegedi Kutató Állomás

Esemény:

Alsóvárosi Paprikafesztivál

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

- HÍR Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye, I. kötet.
- Európai Bizottság, Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján: „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „szegedi paprika” termék-leírás.
- Bálint Sándor: *A Szegedi fűszerpaprika*, Budapest, 1962.
- Bálint Sándor: *A szegedi nemzet*, Szeged
- Csonka Ferenc-Váradai Géza: *A szegedi paprika és a szegedi paprikakereskedelem*, Szeged, 1905
- Seres József: *A röszkei paprikások társadalma*, Szeged, 1948
- Péter László (szerk.): *Röszke földje és népe*, Röszke, 1996
- myApps.hu (mobil alkalmazás): *A Szegedi paprika nyomában*
- www.latogato-barat.hu
- www.napsugarashaz.hu
- www.paprikamolnar.hu
- www.pickmuzeum.hu
- www.opusztaszer.hu
- szeged@fuzszerpaprikakutato.hu

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: –

III.

MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja:
<https://www.dropbox.com/sh/mjcala7w2ckce13/AABRKL5BFZkYW--pJXK0ONi2a>
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

CSONGRÁD MEGYEI ÉRTÉKTÁR BIZOTTSÁG

6741 Szeged, Rákóczi tér

Kivonat

a Csongrád Megyei Értéktár Bizottság 2014. július 7. napjával lezárt írásbeli szavazásának jegyzőkönyvéből

34/2014.(VII.7.) CsMÉB

Tárgy: A „Szegedi paprika” vagy „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” felvétele a Csongrád Megyei Értéktárba

Határozat

A Csongrád Megyei Értéktár Bizottság elnöke a Bizottság Működési Szabályzatának III. 4. pontja alapján írásbeli szavazást rendelt el. Az írásbeli szavazás elrendelésekor megjelölt, 2014. július 5-i határidőig beküldött írásbeli szavazatok összesítése alapján a Bizottság a Molnár Anita által javasolt „**Szegedi paprika**” vagy „**Szegedi fűszerpaprika-őrlemény**” Csongrád Megyei Értéktárba történő felvételéről a következők szerint dönt:

1. A Bizottság megállapítja, hogy a benyújtott javaslat megalapozott, a „**Szegedi paprika**” vagy „**Szegedi fűszerpaprika-őrlemény**” a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény 1.§ (1) bekezdés j) pontja alapján *megfelel* a törvényben és a magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról szóló 114/2014. (IV.16.) Korm. rendeletben foglalt feltételeknek.
2. A Bizottság a „**Szegedi paprika**” vagy „**Szegedi fűszerpaprika-őrlemény**” nemzeti értéket a Csongrád Megyei Értéktárba *felveszi* és az *agrár- és élelmiszergazdaság* szakterületenkénti kategóriába sorolja.
3. A Bizottság felkéri elnökét, hogy gondoskodjék a Hungarikum Bizottság tájékoztatásáról a nemzeti érték felvételéről a Csongrád Megyei Értéktárba.
4. A Bizottság megállapítja továbbá, hogy a „**Szegedi paprika**” vagy „**Szegedi fűszerpaprika-őrlemény**” a Magyar Értéktárban már helyet kapott kiemelkedő nemzeti érték, amelyet 2010-től az Európai Bizottság **oltalom alatt álló eredet-megjelöléssel** is véd. Exportja jelentős. Mindezekre, továbbá arra is tekintettel, hogy egész Magyarországon először Szegeden, az Alsóvárosi Ferences Templom kertjében termesztettek fűszerpaprikát, a Bizottság véleménye szerint a „**Szegedi paprika**” vagy „**Szegedi fűszerpaprika-őrlemény**” eleget tesz a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény 1.§ (1) bekezdés g) pontjában foglaltaknak. Felkéri tehát elnökét, hogy tegyen javaslatot a „**Szegedi paprika**” vagy „**Szegedi fűszerpaprika-őrlemény**” felvételére a **Hungarikumok Gyűjteményébe**.
5. A Bizottság felkéri elnökét, hogy intézkedjék a Csongrád Megyei Értéktárba felvett nemzeti érték közzétételéről a Csongrád Megyei Önkormányzat honlapján.

A határozatról értesítést kap:

- Magyar Anna, a Csongrád Megyei Értéktár Bizottság elnöke
- Vadász Csaba, Csongrád megye főjegyzője
- Molnár Anita, PaprikaMolnár Kft.
- Dr. Fazekas Sándor, vidékfejlesztési miniszter, a Hungarikum Bizottság elnöke
- irattár

K.m.f.

Magyar Anna s.k.
a Csongrád Megyei Értéktár Bizottság
elnöke

A másolat hitel

Zalányi Ágnes
a bizottság titkára

2015 JAN. 13



Országos Fűszerpaprika Terméktanács Egyesület Kalocsa

Hungarikum Bizottság

Budapest
Kossuth tér 11.
1055


Tárgy: Támogató ajánlás

Tisztelt Hungarikum Bizottság!

A „szegedi fűszerpaprika őrlemény „ és a „szegedi paprika” elnevezések 2010. november 3. óta uniós oltalom alatt álló eredetmegjelölések. A „Szegedi fűszerpaprika őrlemény és a Szegedi paprika” a Magyar értéktár része, mely különlegességével és minőségével Magyarország egyik jelentős és ismert terméke. Ezért az Országos Fűszerpaprika Terméktanács támogatja a **Szegedi paprika** vagy **Szegedi fűszerpaprika őrlemény** Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét.

Kalocsa, 2014. szeptember 24.

Tisztelettel:



Németh József
elnök

ORSZÁGOS FŰSZERPAPRIKA TERMÉKTANÁCS
KALOCSA
ALKOTMÁNY U. 49.
1.

Iktatószám: CSON01-01199-1/2014

Ügyintéző: Juhász István

Hungarikum Bizottság

Budapest,
Kossuth Lajos tér 11.
1055

Tárgy: Támogató ajánlás

Tisztelt Hungarikum Bizottság!

Bálint Sándor monográfus kutatásaiból kiderül, hogy Magyarországra a Szegedi franciskánus kolostorba járó szerzetesek hozták be a paprika magvait. A paprikát a „magyar betegség”, a tífusz majd a TBC ellen, jellemzően pálinkába áztatva használták orvosságként. Szent-Györgyi Albert a paprikában lévő C-vitamin különleges hatását is kimutatta, melyért Nobel-díjat kapott 1937-ben.

A Szegedi paprika jellemző ízét, aromáját és színét a szegedi tájkörzetben nemesített és termelt fajtáknak, a földrajzi környezet sajátosságainak és a 200 éves termelési és feldolgozási hagyományoknak, tapasztalatoknak köszönheti. A magyar konyha alapvető fűszere: szegedi fűszerpaprika örleménnyel készül a szegedi halászlé, a különféle pörköltök, paprikások és gulyások. Ezen kívül a húsfeldolgozó ipar is jelentős mennyiségben felhasználja magyaros szárazárúkbán, szalámiban és kolbászfélékben, különböző fűszerkeverékekben. Az elmúlt évtizedben sajnálatos módon a termőterületek jelentősen lecsökkentek, a paprikatermesztés és feldolgozás hagyományát viszont megőrizték a Szeged környéki falvak. Ez teszi indokolttá a nagy múltú növénykultúrának és iparágának a támogatását, megőrzését, amelyet a hungarikummá nyilvánítás is elősegítene.

2010. november 3. óta a „szegedi fűszerpaprika örlemény” és a „szegedi paprika” elnevezések uniós oltalom alatt álló eredetmegjelölések. Kiemelkedő nemzeti értéként a „Szegedi



Csongrád Megyei Igazgatósága

Cím: 6722 Szeged, Kossuth Lajos sgt. 17. Tel: 62/423-360 Web: www.nak.hu

fűszerpaprika-őrlemény vagy a Szegedi paprika” a Magyar Értéktár része, mely véleményünk szerint különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye is.

A fentiek alapján a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Csongrád Megyei Szervezete támogatja a **Szegedi paprika vagy Szegedi fűszerpaprika-őrlemény** Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét.

Szeged, 2014. július 28.

Üdvözlettel,

Kispál Ferenc

NAK Csongrád Megyei Szervezet Elnöke



NYILATKOZAT

A javaslat mellékletét képező, a „**Szegedi fűszerpaprika-őrlemény**” vagy „**Szegedi paprika**” nemzeti értékről készített, a Csongrád Megyei Értéktár Bizottság fotóarchívumából származó képek a magyar nemzeti értékek és hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. (IV.16.) Korm. rendeletben ilyen feladattal felruházott szervezetek által térítésmentesen felhasználhatók.

Szeged, 2015. január 13.



Magyar Anna

a Csongrád Megyei Értéktár Bizottság elnöke