A Magyar Paprika Napja Mórahalmon

Az idén hatodik alkalommal került megrendezésre a FruitVeb, Mórahalom város önkormányzata, a NAIK és a ZKI ZRt. együttműködésében a Magyar Paprika Napja, ami, lévén a helyszín a szegedi fűszerpaprika tájkörzetben volt, a korábbi éveknél hangsúlyosabban foglalkozott a fűszernövénnyel. Ahogy erre fókuszált **Csányi László**, *Mórahalom alpolgármestere* is, amikor kiemelte, a fűszerpaprika nem egy növény, hanem „egy kultúra", ami olyan, mint a szőlő, ahol szintén nemcsak a növényről, hanem a belőle készült termékről is beszélünk – a Homokhátságon pedig a paprika valamikor az egyik fő megélhetést nyújtó kultúra volt, ami néhány évtizeddel korábban hirtelen eltűnt a vidékről.

Önkormányzati elkötelezettség a mezőgazdaság fejlesztése érdekében

Csányi László kiemelte, a mórahalmi önkormányzat öt évvel ezelőtt döntött a fűszerpaprika-termesztés föllendítésének előmozdításáról, mára a Kotányi céggel való együttműködésüknek köszönhetően, 70 termelő stabil integrációjával és közel 70 hektáron egy olyan termék előállítása történik, ami a lehető legjobban megközelíti a valamikori „igazi szegedi paprikát". Ehhez igyekeznek a tradicionális földdolgozástechnológiai elemeket is alkalmazni, ezt szolgálja a most elkészült szikkasztópajta is. Nagyon fontosnak tartják más zöldségek termelésének fölfuttatását és a földdolgozottsági fok növelését is annak érdekében, hogy a hozzáadott érték minél nagyobb arányban maradjon a gazdaságokban, ezen keresztül erősítve azok életképességét és a vidék népességmegtartó erejét. Hangsúlyozta a racionális gazdálkodás szükségességét azért, hogy minél kevesebb növényvédőszerfölhasználással lehessen valóban egészséges élelmiszert előállítani.

Fűszerpaprika-ágazat helyzete

Szokol Lajos, a *Fűszerpaprika Terméktanács elnöke*, a *Rubin Kft. ügyvezetője és tulajdonosa* a termékpálya helyzetének bemutatásakor kifejtette, sajnos a mezőgazdaságra és ezen belül a kertészetre is igaz, hogy kevés a fiatal, nehéz munkaerőt találni, így a jövő egyelőre nem tűnik megnyugtatónak. A fűszerpaprikát gyakorlatilag csak konvencionális módon termesztik, ám meggyőződése, hogy a biológiai termesztésben és az így előállított termésből történő őrleménykészítésben nagyon komoly lehetőségek vannak.

A legnagyobb problémát a kézimunka jelenti, mivel egyrészt alig van szabad munkaerő, másrészt 15-20-szor annyi kézimunka-igénye van a fűszerpaprikának, mint egy szántóföldi kultúrának. Földdolgozói szempontból sem alakulnak a költségek kedvezően, ami nem a magyar alapanyag használatára ösztönöz. Egy kilogramm félter-

A 'Kaldóm' a 'Kalocsai M622'-nek jelent alternatívát, mivel *Xanthomonas vesicatoria* baktériummal szemben ellenálló

A „nagy klasszikus" 'Kalocsai merevszárú 622' a kalocsai tájkörzet emblematikus fajtája, immár évtizedek óta

A cseresznyepaprikák közül az egyik legrégebben elismert, ma is közkedvelt fajta a 'Kalocsai alacsony cseresznye'

mék magyar alapanyagból történő előállítása ugyanis 900-1100 forint, míg ugyanez import alapanyag esetén 500-700 Ft/kg.

A földdolgozók oldaláról is látszik, hogy a klímaváltozás a fűszerpaprika-termesztésben is érezteti a hatását, egyre gyakoribbak és mind nagyobbak azok az időjárási szélsőségek, amik kárt tehetnek az állományokban, de a legnagyobb probléma mégis az, hogy ezek mind kumulálódnak. Agrotechnikával és kiegészítő öntözéssel a szárazság és hőség ugyan bizonyos fokig kompenzálható, de ez többletköltséggel jár, amit a termelők érthetően magasabb termelői árral szeretnének kompenzálni, viszont ezzel drágul a féltermék előállítási költsége is.

Ilyen körülmények között a korábbinál is nagyobb konkurenciával kell szembenézni, hiszen a világban számos olyan jelentős fűszerpaprika-termesztő terület van, ahonnan olyan áron érkezhet a féltermék, amivel a magyar alapanyagból készített nem tud versenyezni. Korábban elsősorban Dél-Amerikából és Dél-Afrikából érkezett féltermék, mára azonban Kína meghatározó lett a világpiacon olyannyira, hogy a nagy spanyol cégek már földdolgozó ipart is telepítenek oda.

Magyarországon a termelés gerincét a családi vállalkozások és az őstermelők jelentik, de a vállalkozások is elsősorban tőkeszegény mikro- és kisvállalkozások, amelyek fajlagosan magasabb költséggel termelnek. A nagy fölhasználók (húsipar) viszont nagyon árérzékenyek, elsősorban a kevert, ma már főleg az import alapanyagból készülő, olcsóbb őrleményt keresik, ezért a nagyobb volumenben termelő földdolgozók kényszerűen alapanyagot importálnak, különben nem tudják tartani a versenyt a külföldi konkurenciával. Míg itthon mesterséges utóérlelés és szárítás van, a külföldiek legtöbbször tövön utóérlelnek és természetes módon szárítanak, ami sokkal olcsóbbá teheti az őrlemény-előállításukat, szemben a magyar termeléssel. Pedig, ha külföldi paprikáról beszélünk, nagyon fontos kérdés az élelmiszer-biztonságé, hiszen a Távol-Keleten sokszor egészen másként képesek értelmezni az erre vonatkozó európai követelményeket, szabályokat. Tanulságos, hogy élelmiszer-biztonsági riasztás az utóbbi 10 évben Magyarországon magyar őrleménynél egy volt, mégpedig szalmonella miatt, a konkurenciától származóknál (perui, spanyol, kínai) ennél jóval több, elsősorban toxinszennyezés, idegen festék, tiltott szermaradvány miatt. Egyértelmű, hogy **a magyar paprika egyik erőssége az idegen színezéktől, szermaradványtól, toxintól való mentesség**, ezt lenne célszerű erősíteni a piacon, tudatosítani a vevőkben.

A NÖKO szegedi kutatói által a kilencvenes évek legvégén indított hibrid fűszerpaprika-nemesítési program egyszerre két újdonsággal is szolgált: az egyik a hibridek megjelenése az addig kizárólag szabadelvirágzású fajtákra berendezkedett fűszerpaprika-termesztésben, a másik a hibridek hideghajtatásban történő termesztése

Földdolgozói szemmel nézve a dolgokat komoly probléma az őrlemény forgalomba hozása. Sajnos a láncokba való beszállítás egyetlen kritériuma az ár, más szempont nem számít, így a minőség sem. A fogyasztóvédelmi hatósági és gasztronómiai társasági vizsgálatok, valamint a saját ellenőrzések egyaránt lesújtó eredményt mutattak: a kereskedelmi forgalomba kerülő őrlemények fele-kétharmada valamilyen szempontból nem felel meg a követelményeknek.

Ha a hazai alapanyagból készült őrleményt vizsgáljuk, annak *erősségei* a következőképpen foglalhatók össze:

- a magyar paprika egyedi, különleges tulajdonságai,
- élelmiszer-biztonság,
- termelő-fogyasztó bizalmi kapcsolata,
- biotermékek versenyképessége,
- jól követhető, ellenőrizhető termelési és gyártási folyamat.

A **gyöngeségek közé tartoznak a magas termelési és földdolgozási költségek**, ez viszont megnehezíti a kiutat és új célok keresését, ahol az egyik legfontosabb föladat a meglévő termőterület megtartása, az élőmunkára – és különösen az idénymunkára – rakódó közterhek csökkentése, a gépesítés, a támogatási rendszer reformja, a termésmennyiség és a minőség javítása, a hatékonyság növelése, a kutatómunka és a fajtanemesítés ösztönzése. Egyértelmű, ha valaki piaci sikert akar elérni, ez kitartó munkával megvalósítható – ám csak a magas minőségi kategóriában!

Érdeklődők a kisparcellás fajtabemutatón

Termesztéstechnológia és őrlemény-minőség, terméshozam

Kerek Máté (*Monsanto*) és **Slezák Katalin** (*BCE, jelenleg SzIE*) közös kétéves kísérletükben hajtatásos termesztésben vizsgáltak konstans és hibrid fűszerpaprika fajtákat, számos paramétert mérve és elemezve, így pl. fajta, a választott termesztéstechnológia intenzitása, növénysűrűség, támrendszer, metszésmód, szedések száma, utóérlelés, szárítási hőmérséklet, tárolás. A vizsgált termésmennyiség mellett a friss, valamint 3 és 6 hétig utóérlelt termés festék- és cukortartalmát is meghatározták, valamint érzékszervi vizsgálat és elemösszetétel-analízis is történt.

A fűtetlen fólia alatti és szabadföldi termesztés összehasonlítása azt mutatta, hogy minden fajta és hibrid esetében magasabb őrleménymennyiséget kaphatunk a fűtetlen fólia alatti termesztésben, mint a szabadföldi állományok esetében, sőt a hideghajtatásból származó termés festéktartama is magasabb, szemben a szabadföldről származóéval – legjobb eredményt a Bolero F1 és a Szegedi-80 adta. A nyers és utóérlelt festék- és cukortartalom-vizsgálatnál egyértelműen kitűnt, hogy a friss termésnél mért magasabb cukortartalommal kisebb festéktartalom párosult. Az érzékszervi vizsgálatok jelentősebb különbséget nem mutattak az egyes fajták és hibridek között, csak a Sláger F1 „ugrott ki" a csípőssége miatt.

Ami a termesztés intenzitásának vizsgálatát illeti, az eredmények azt mutatták, hogy minél intenzívebb a technológia, annál nagyobb a festéktartalom – a kutatók szerint ez is a kevesebb mag miatt következhet be. Az érzékszervi vizsgálatok jelentős eltéréseket nem mutattak, ám az egyes tételek között színárnyalatbéli eltérés érzékelhető volt.

A kutatók vizsgálták az utóérlelés ideális hosszát is, itt a viszonyítási alap a frissen szedett termés volt (100% mint alap festéktartalom) – eredményeik – és természetesen az általuk alkalmazott módszer – szerint sötét, de szellős padláson végzett 4-5 hetes eljárás bizonyult a legjobbnak. A tárolás és szárítás őrleményminőségre gyakorolt hatásának elemzésekor a 40 °C adta a legjobb és egyben sokkal jobb minőséget és eltarthatóságot, míg 70 °C fölött egyértelműen súlyosan károsodtak a festékanyagok.

Összességében megállapítható volt, hogy a fajta hatása az őrlemény minőségére egyértelmű, az intenzív technológiában magasabb a festéktartalom, míg a szabadföldi alapanyagból készült őrlemény illatosabb, aromásabb a bírálók szerint.

Fűszerpaprika növényvédelme és biológiai termesztése

Bráj Róbert, a *NAIK ZÖKO kutatója* a fűszerpaprika növényvédelméről, a fűszerpaprika biológiai termesztéséről és az ebből származó termésből készült őrlemény előállításáról tartott előadást. Hangsúlyozta, a bio alapanyagból készülő termék előnyei között kell említeni a következőket:

- jobb élelmiszer-minőség,
- környezet- és termelőbarát termesztéstechnológia.

Ez azonban egyértelműen fajlagosan magasabb költségekkel jár, amit a termelő nem tud átvállalni, ezt a fogyasztónak kell megfizetnie, hiszen az előnyök is közvetlenül vagy közvetve nála jelentkeznek.

Étkezési paprika helyzete 2017-ben

Noha idén a fűszerpaprika volt a rendezvény fókuszában, az étke-

A Paprika Molnár Kft. röszkei telepén kialakított hangulatos paprikamúzeum részlete

zési paprika is napirendre került, az a kultúra, amiből 1500 hektárt szántóföldön, 800 ha-t pedig hajtatásban termesztenek hazánkban – ismertette **Tornyai Tibor** (*Rijk Zwaan*). A megtermelt mennyiség 27-28%-a TV-paprika, 26-28% a kápia, 16-18% pritamin, 4,5% pedig erős hibrid. Ugyan jelentős termésátlag-növekedésnek lehettünk tanúi az elmúlt években (szántóföldön 15-ről 37 t/ha-ra, hajtatásban 8-ról 11,7 kg/m^2-re), az általános helyzet mégis inkább a drámai jelzővel írható le. Ahhoz, hogy ez jó irányba változzon, közös munka kell a termelők és a vetőmagosok összefogásával, elsősorban a romló gazdaságosság visszafordításában (szubjektív és objektív okok egyaránt jelen vannak).

Sajnos több olyan körülmény is van, ami együttesen azt eredményezi, hogy egyre később indul el az export, miközben Marokkó egyre nagyobb piaci részesedést szerez magának az európai piacokon, elsősorban magyar vetőmagból előállított áruval. A dél-európai országok sem tétlenkednek, ha piacszerzésről van szó, a mi esetünkben talán a görögök jelenthetik a legnagyobb kockázatot.

Tény az is, hogy nincs a helyén kezelve a fehér paprika a belföldi piacon, a láncok szinte az egész szezonból „lecsószezont akarnak csinálni", ez pedig nem jelent elegendő árbevételt és jövedelmezőséget a hideghajtatásban dolgozóknak. Míg korábban a nagybanin lehetett a legjobb árakat elérni, ma egy TÉSz-es beszállítás a termelőnek sokszor jövedelmezőbb, de ehhez elengedhetetlen a termelői összefogás és a jól működő TÉSz.

A kápiapaprikának lassan, de biztosan nő a termesztése, bővül az export, a földdolgozóipar is egyre nagyobb mennyiségben veszi föl, a magyar fogyasztók is mind nagyobb mennyiségben vásárolják. A piacosság, a munka hatékonyságának (elsősorban szedési teljesítmény) növelése miatt folyamatosan nő a bogyóméret, aminek a termelők örülnek, viszont, ha ez így folytatódik, a kereskedelemnek alkalmazkodnia kell hozzá, mert más dimenzióba kerül a termék.

Arra biztosan lehet számítani, hogy az átlagvásárló továbbra is keresni fogja a fehér paprikát, ezért a hazai helyzetét javítani, stabilizálni kell, meg kell állítani az export csökkenését. Ugyanakkor tisztában kell lenni azzal, hogy a nyugat-európai vásárló kevésbé konzervatív, mint a magyar, ezért minőséget kell tudni termelni és kiszállítani. Ez az elmúlt években nem mindig sikerült és sajnos ennek piacvesztés lett a következménye (talán pont a marokkóiak töltötték be ezeket a megüresedő réseket), ezt nehéz visszafordítani. Javítani kell a kapcsolatot a láncokkal, mivel a megtermelt mennyiség jelentős része rajtuk keresztül kerül a piacra, de fontos a fogyasztás ösztönzése is. Egyértelmű: ha fehér színű paprikát keres a vevő, akkor azt kell föltenni és egész évben, hibátlan, egyöntetű árut kell – nem lilát vagy zöldet (is) – szállítani.

Meg kell barátkozni azzal a gondolattal, hogy a fehér paprikát a hideghajtatásból a korszerű növényházba is bevigyük, méghozzá hosszú kultúrába, ahol:

- egyenletesebb minőségben és mennyiségben teremhet az árualap,
- kevesebb növényvédelmi problémával szembesül a termelő,
- a csökkenő kistermelői kedvet és az emiatt kieső termésmennyiséget ellensúlyozni lehet ezzel (másodültetések, hidegfóliások útkeresése),
- lehetséges a termésátlagok növelése,
- viszont új fajtákra, elsősorban hibridekre lesz szükség.

Mi történjen, ha sem a fehér paprika, sem a kápia nem megy? Ebben az esetben megoldást jelenthet, ha átnyergelünk más típusokra, ilyen például a „bocskor" vagy „dulce italiano", mégpedig elsősorban hideg hajtatásban. Szezonon kívül viszont a hazai termelési költségeket nem fedező nagyságú, az import által diktált ár miatt nem biztos a jövedelmezősége. Fontos, hogy:

- extra nagy méretű bogyói vannak, nagyon finom,
- egyedi extra marketing-eszközök alkalmazásával növelhető a vásárlói kedv, az itt tapasztaltakat más típusoknál is lehet alkalmazni,
- fontos a kápiától történő megkülönböztethetősége, ellenkező esetben nem lesz létjogosultsága, mivel a valós árat nem lehet elérni.

A szakmai fórumhoz kapcsolódó kiállításon a termesztés egyik vagy másik eleméhez kapcsolódó forgalmazók, nemesítő házak is bemutatkoztak – így az Orosco is

A NAIK és a ZKI közös fajtakínálata

Szóba jöhet még a kaliforniai paprika, amit egyelőre javarészt importból szerzünk be (és dominál a piros), ám van néhány hazai kertészet is, ami nagyon jól megél ennek a típusnak a termesztéséből – viszont ehhez nagyon komoly szaktudás kell. Vannak, akik viszont a különleges paprikák termesztésében látják a fantáziát – tény, hogy a világ kinyílásával itthon is egyre többen vannak, akik keresik – és szerencsére meg is tudják és akarják fizetni – ezeket a (most még csak) rétegízlést célzó, nagyon szűk réspiacot jelentő termékeket, de ezektől még hosszú ideig nem szabad a magyar paprikatermesztés megújulását remélni.

Kertészet helyzete, munkaerőhiány és az öntözés

Győrffy Balázs, *a NAK elnöke* előadásának bevezetőjében aláhúzta, a kertészet egy olyan speciális ágazat, ami kis területen nagy értéket tud előállítani. A NAK-on belül azzal is elismerik ezt, hogy az országos és megyei kertészeti osztályok mellett öt alosztályt is létrehoztak a legjelentősebb termékpályákra.

A munkaerőhiány vagy a képzettség hiánya ma már az egész termelési ciklusban problémát jelent, de főleg a betakarításkor. A jelenség valójában nem újkeletű, a szezonális hiány régen is probléma volt, de akkor a honvédséget és a diákokat be tudták vonnia kampányidőszakokban. Olyan mélységű ez a gond azonban sosem volt, mint napjainkban, ugyanis már az ágazat stabilitását veszélyezteti, nincs annyi munkaerő, amivel a termés maradéktalanul betakartható. A közfoglalkoztatásról szólva kifejtette: jó szándékú kezdeményezés, de az ágazatban esetenként több problémát okoz, mint amennyi hasznot hajt. A NAK részéről ezért bizonyos módosító javaslatokat már tettek, ám további finomhangolásra van szükség ezen a területen. A legfontosabb cél egyértelműen a közfoglalkoztatottak motivációjának erősítése azért, hogy érdekük legyen termelő cégeknél is legalább időszakosan munkát vállalniuk. A NAK javasolja, hogy:

- a munkaerőpiaci támogatás, szociális juttatás föltétele legyen 60-90 nap munkavégzés termelő szektorban,
- a versenyszférában eltöltött idővel arányosan nőjön a közmunkaprogramban tölthető idő (2017-re áthidaló javaslat),
- alternatív megoldásként évi 60-90, termelő vállalkozásnál ledolgozott nap esetén emelt vagy tovább tartó munkaerőpiaci támogatás járjon.

Ami a **vízgazdálkodást** illeti, a NAK elnöke emlékeztetett arra, hogy a fizetési kötelezettség bevezetése uniós elvárás, sőt a források lehívásának előfeltétele volt – a kamarának annyit sikerült elérnie, hogy a díj 30%-át az állam átvállalja. A valójában 2017. január elsejétől életbe lépett fizetési kötelezettséggel párhuzamosan viszont a Vidékfejlesztési Program 50 milliárd forintot fordít a mezőgazdasági vízgazdálkodási ágazat fejlesztésére, ami a remények szerint javíthatja – többek között – a kertészeti ágazat versenyképességét.

Hozzászólások, vélemények a hallgatóság részéről

Ledóné Darázsi Hajnalka egyértelműen abban látja az előrelépés lehetőségét, hogy az ízre minél nagyobb hangsúlyt fektessenek a termelők és kereskedők, csak ezzel lehet a piacokat megtartani, bővíteni. **Ledó Ferenc** (*FruitVeb*) ennek kapcsán aláhúzta, ez összefogás nélkül nem megy, öntözés nélkül pedig hatalmas kockázat zöldséget termelni. De ez egyaránt kockázat a termelés és a földolgozás oldaláról is, hiszen nem lehet kezelni azt a helyzetet, ha egyik évben 30-40%-kal kevesebb, másikban ugyanennyivel több termés érkez(ne)ik a földolgozóba. Elengedhetetlen a technológiai fegyelem, a hatékonyság, a munka- és termelésszervezés, az élelmiszerbiztonság, a stabil minőség (ezért jobb pl. hajtatásban a fűszerpaprika, mert kiszámíthatóbb, jobban ellenőrizhető). Az eredetvédelemről úgy fogalmazott, sajnos nagyon kevés fogyasztó tudja, ismeri, ami igaz a szentesi paprikára is, nem csak a fűszerre – ezen javítani kell, hogy a benne rejlő piaci lehetőségeket ki lehessen használni.

Somogyi György, a *szegedi kutatási osztály* ma már nyugdíjas *volt vezetője* megjegyezte, hiába része az országimázsnak a fűszerpaprika, hiába a világhír – ha mégsem forgalmazhatnak a kistermelők bár-

hol, hogy lehet ebből előnyt kovácsolni? Hozzátette, amikor pályakezdőként az a megtiszteltetés érte, hogy találkozhatott az akkor már nyugállományú Obermayer Ernővel, a magyar fűszerpaprika-kutatás egyik emblematikus alakjával, ő azt mondta neki: **„fiam, ha te fűszerpaprikás akarsz lenni, akkor legyél tisztában azzal, hogy huszonhat országba megy nemzetiszínű szalaggal átkötve a magyar paprika és a nagyvilágban erről ismernek bennünket”. Hozzátette azt is: „azt jegyezd meg, hogy csak olyan fajtát merj a termelőnek ajánlani, amit te is megtermelnél otthon és ki is vinnél a piacra”**. Megjegyezte, számára ez nagyon komoly útravaló volt és bő négy évtizedes pályafutása alatt igyekeztek is mindig ilyen fajtát előállítani.

Szántóföldi bemutatók

Délután az érdeklődők Mórahalmon meglátogatták azt a mintegy 1,5 ha-os *önkormányzati területet*, amelyen a hagyományos szántóföldi termesztés mellett szabadföldi intenzív fóliatakarásos körülmények között, valamint fólia alatti hajtatásban is láthatták a fűszerpaprikát. Intenzív termesztésben 14 fajtát (Remény, Kaldóm, Szegedi-80, Bolero F1, Szikra F1, Hírös, Globál, Kalocsai alacsony cseresznye, Kalóz, Szegedi-178, Jubileum F1, Palotás F1, Kárminvörös, Kalocsai merevszárú 622) teszteltek, fólia alatt Palotás és Bolero hibrideket láthatott a szakmai közönség, szántóföldi termesztésben pedig a Szegedi-80 fajtát. A Kotányi Paprika Program keretében termelt szántóföldi kultúrához a palántákat helyben nevelték, tépett gyökeresként palántázó géppel május végén ültették. Ezen a területen egyelőre öntöződobbal oldják meg a vízutánpótlást, de tervezik a korszerűsítést.

A *Paprikamolnár Kft.* telephelyén **Molnár Anita** tájékoztatta az érdeklődőket, ahol ugyanazt a fajtasort láthatták, mint Mórahalmon. Szivaros palántákat ültettek palántázó géppel május végén. Itt nem volt szigorúan előírt tápanyag-utánpótlási technológia, az öntözést is csepegtető szalag helyett mikroszórókkal valósították meg. A látnivalókhoz **Molnár Albert** *cégtulajdonos* fűzött kommentárt, szerinte az idei évben korábban ért a paprika, augusztus 10-től már a tömeges érés jelei mutatkoztak. Véleménye szerint hiba volt a konstans és a hibrid fajtákat egymás mellé váltogatva ültetni, mert nem ugyanaz a tápanyag- és vízigényük, így a hibridfajták alkalmazásának előnye nem tűnik ki.

Utószó

A hetedik „Magyar Paprika Napja” jövőre augusztus 31-én újra Szentesen kerül megrendezésre, a fókuszban az érkezési paprikával és a hozzá kapcsolódó gasztronómiával! Várunk mindenkit!

✍ *Dr. Somogyi Norbert (NAIK),*
Marótiné Tóth Klára (NAIK ZÖKO),
Bráj Róbert (NAIK ZÖKO),
Táborosiné Ábrahám Zsuzsanna (NAIK ZÖKO)