



A FŰSZERPAPRIKA ÁGAZAT HELYZETE

SZOKOL Lajos, *elnök, Fűszerpaprika Terméktanács*

VI. MAGYAR PAPRIKA NAPJA

MÓRAHALOM, 2017. szeptember 1.



Agenda – miről lesz ma szó?

Magyarország fűszerpaprika termesztése

A világ fűszerpaprika termesztése

Fűszerpaprika feldolgozás

Minőség, élelmiszerbiztonság

Fűszerpaprika értékesítés

Fűszerpaprika őrlemények lakossági fogyasztóknak itthon

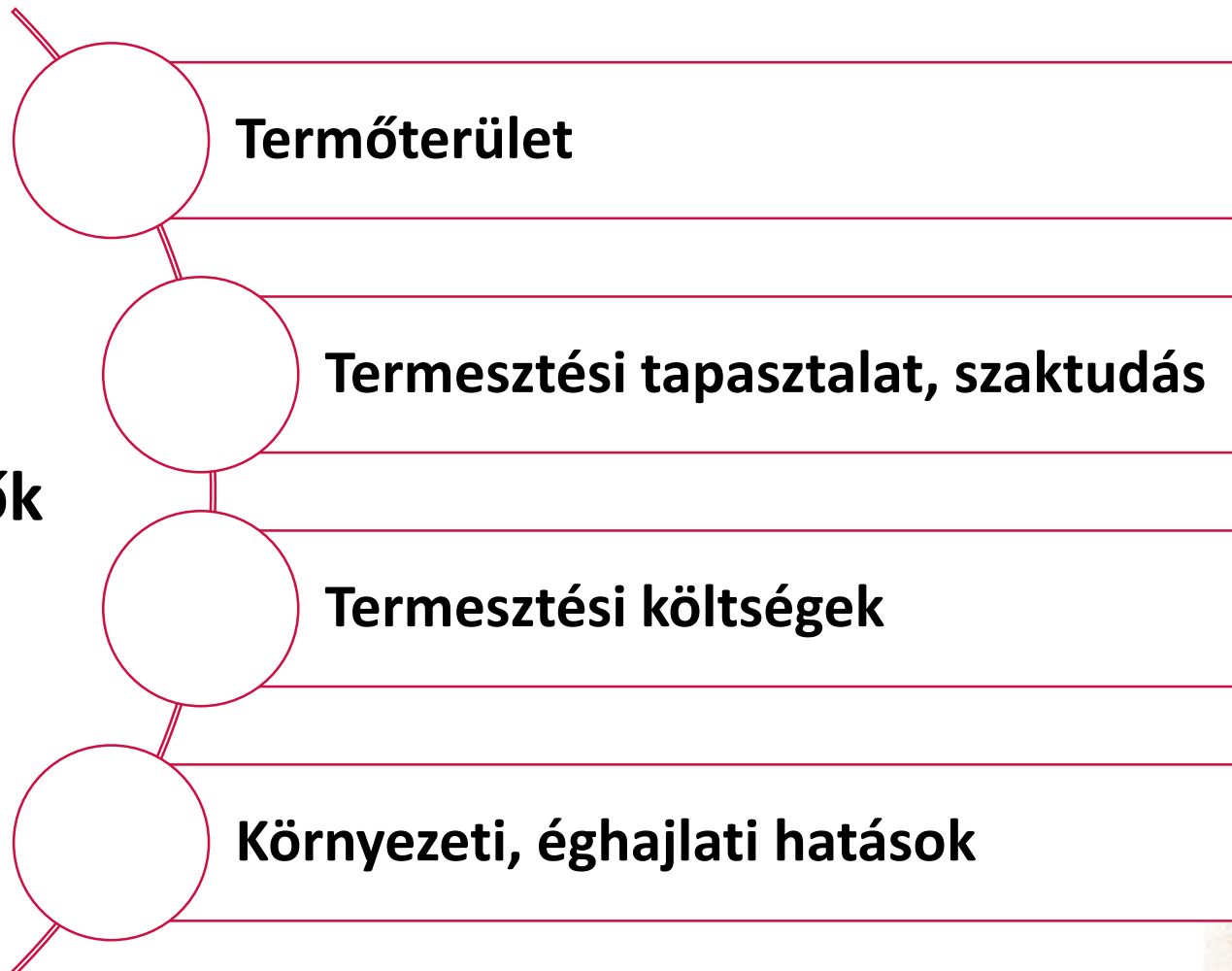
SWOT elemzés

Kiút, célok



Magyarország konvencionális és bio fűszerpaprika termeszte

Meghatározó tényezők



Magyarország konvencionális fűszerpaprika termesztése

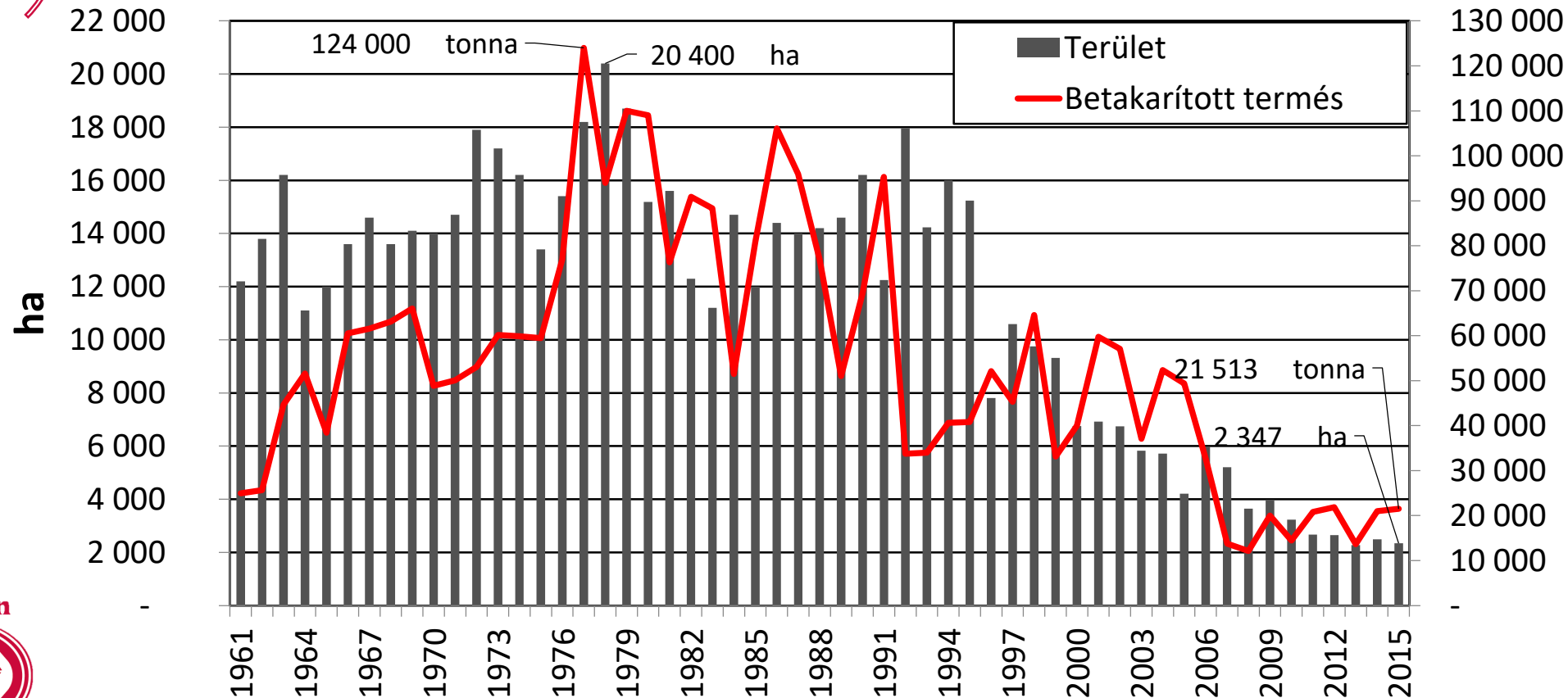
Termőterület



tonna



Termőterület és betakarított mennyiség Magyarországon, 1961-től 2015-ig



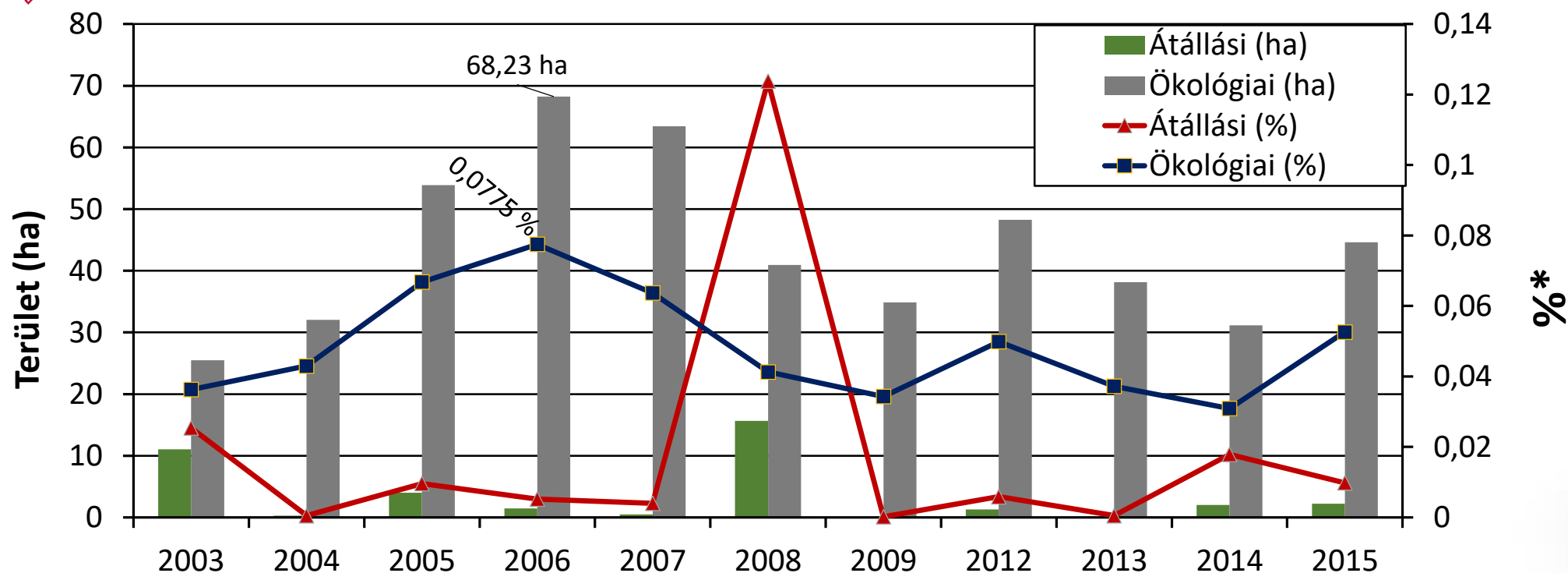
Szerkesztette: Konksek, 2017. Az adatok forrása: FAOSTAT, 2017; mennyiségi adatok 1990-től: KSH, 2016; terület adatok 2013-tól: KSH, 2016

Magyarország bio fűszerpaprika termesztése

Termőterület



A bio és átállási fűszerpaprika hazai termőterületei 2003-2015



*az összes ökológiai és átállási területek százalékában kifejezve

Szerkesztette: Konksek, 2017. Az adatok forrása: Roszík et al. (2004-2016) Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. ellenőrző szervezeti jelentései

Magyarország konvencionális és bio fűszerpaprika termesztése

Termesztési tapasztalat, szaktudás

Növényvédelem

- Számos kórokozó és rovarkártevő
- Megelőző kezelések
- **Bio:** korlátozott lehetőségek

Termesztés technológia

- Részben gépesíthető műveletek

Tápanyag ellátás

- **Bio:** korlátozott lehetőségek

Humán erőforrás

- szellemi és fizikai

Bio

korlátozott növényvédelmi és
tápanyag ellátási lehetőségek



nagyobb kiszolgáltatottság a
környezeti hatásoknak



Magyarország konvencionális és bio fűszerpaprika termesztése

Termesztési költségek (nyers és szárított)



- Rendkívül magas munkaerő ráfordítás
- Csökkenő munkaerő kínálat a mezőgazdaságban
- A fűszerpaprika beművelési költsége többszöröse a gabonaféléknek és olajos magvaknak
- Kézimunkaigénye 15-20-szorosa a gabonafélék és olajos magvakhoz képest
- A több százezer forintos beművelési költség ellenére a támogatások közötti különbség mindössze 25.000 Ft/ha
- Előállítási költség (1 kg szárítmány):
 - Magyar: 900-1100 Ft
 - Import (szállítási költséggel együtt): 500-700 Ft.



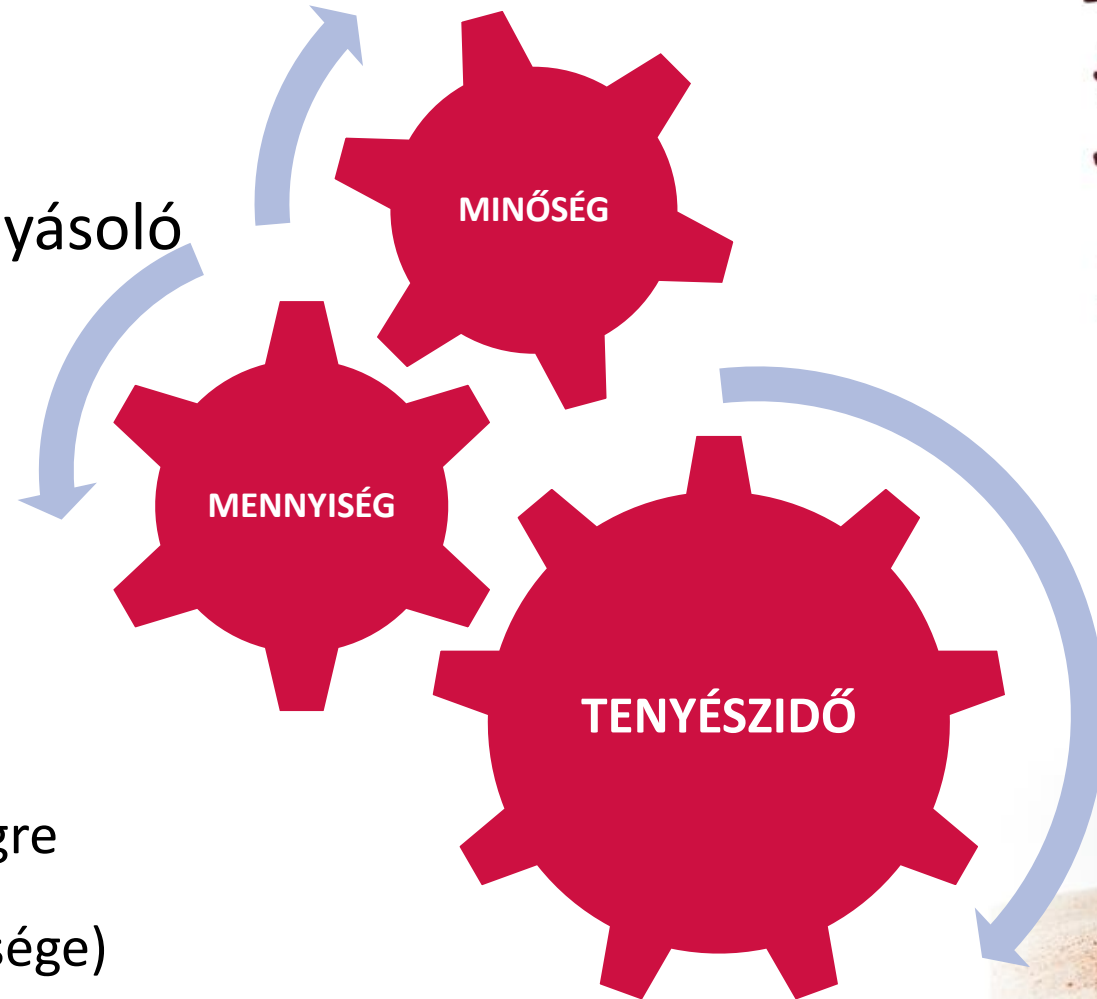
Magyarország konvencionális és bio fűszerpaprika termesztése

Környezeti, éghajlati hatások



- Szélsőségesé vált időjárási viszonyok, jelenségek
- Meteorológiai (évjáráti) befolyásoló tényezők

- Fagyok
- Aszály
- Túl sok csapadék
- Kevés nap
- Viharkárok

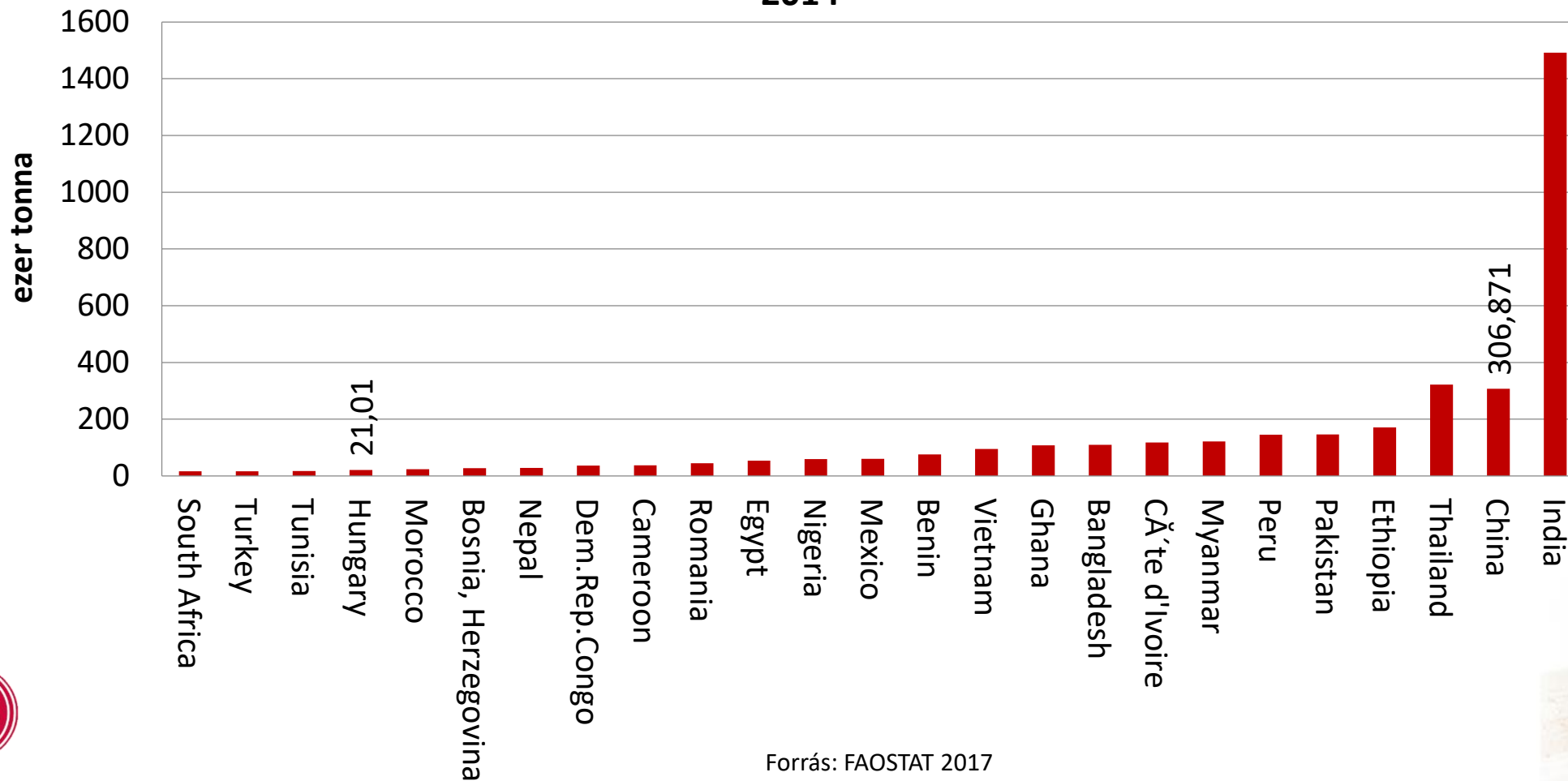


→ Hat a tenyésztésre

→ Hat a mennyiségre és minőségre
(szín, színstabilitás, bioaktív
vegyületek mennyisége, minősége)

A világ fűszerpaprika termesztése

Szárított paprika és chili termelés a legjelentősebb országokban
2014



Forrás: FAOSTAT 2017



A világ fűszerpaprika termesztése



Termesztési technológia és költségek

Jelentős termesztő területek:

- Dél-Amerika
- Afrika
- Kína (Karakorum, Tien-san, Hszincsiang Ujgur Autonóm Tartomány)
- Legnagyobb élelmiszerkiállítások (Anuga, SIAL)



SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS



Kína: termesztés és feldolgozás



Kína: termesztés és feldolgozás



Fűszerpaprika feldolgozás

Magyarország:

Piaci szereplők

- Családi vállalkozások (őstermelők)
- „Kis és nagy” feldolgozó üzemek (mikro- és kisvállalkozások)

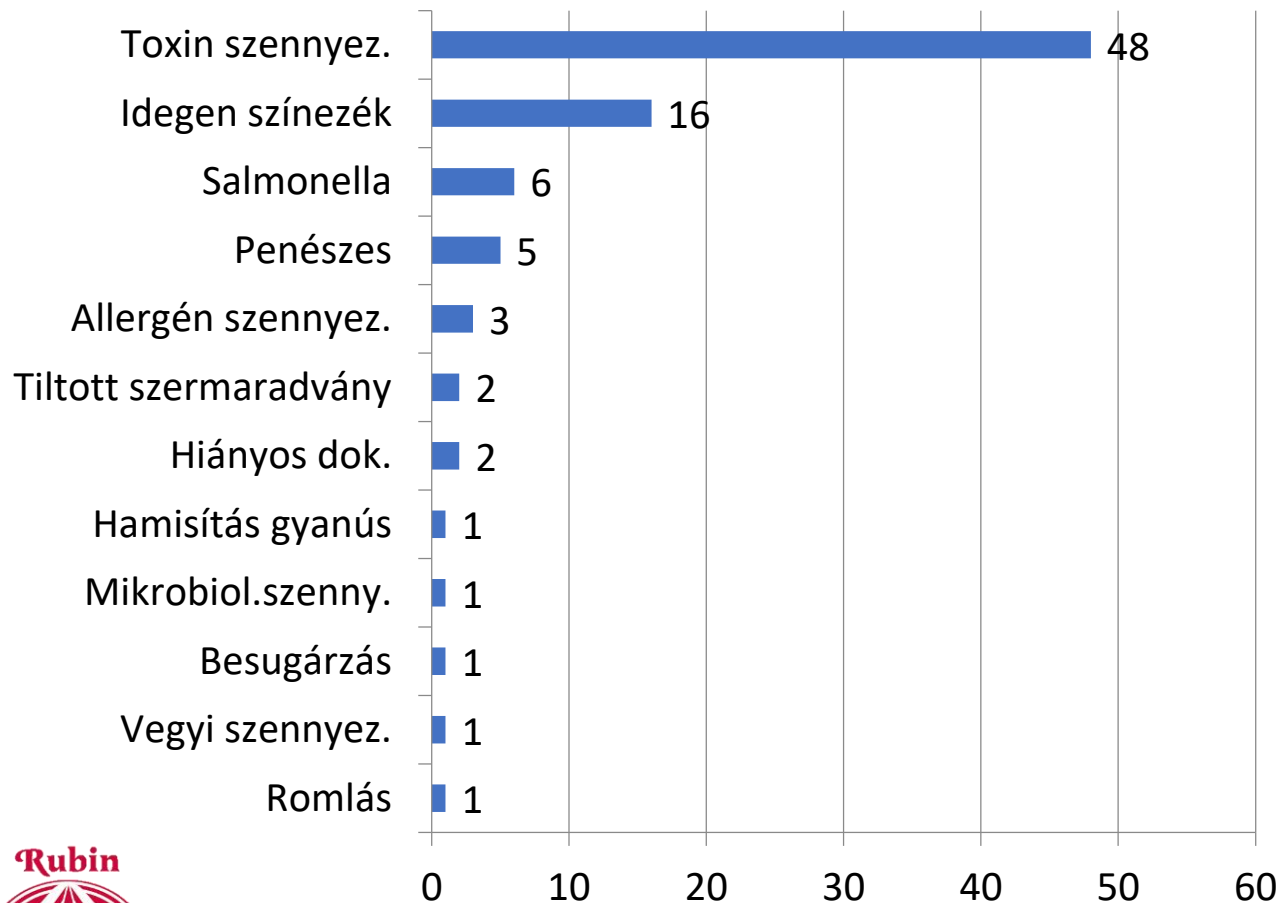


Feldolgozás a világban:

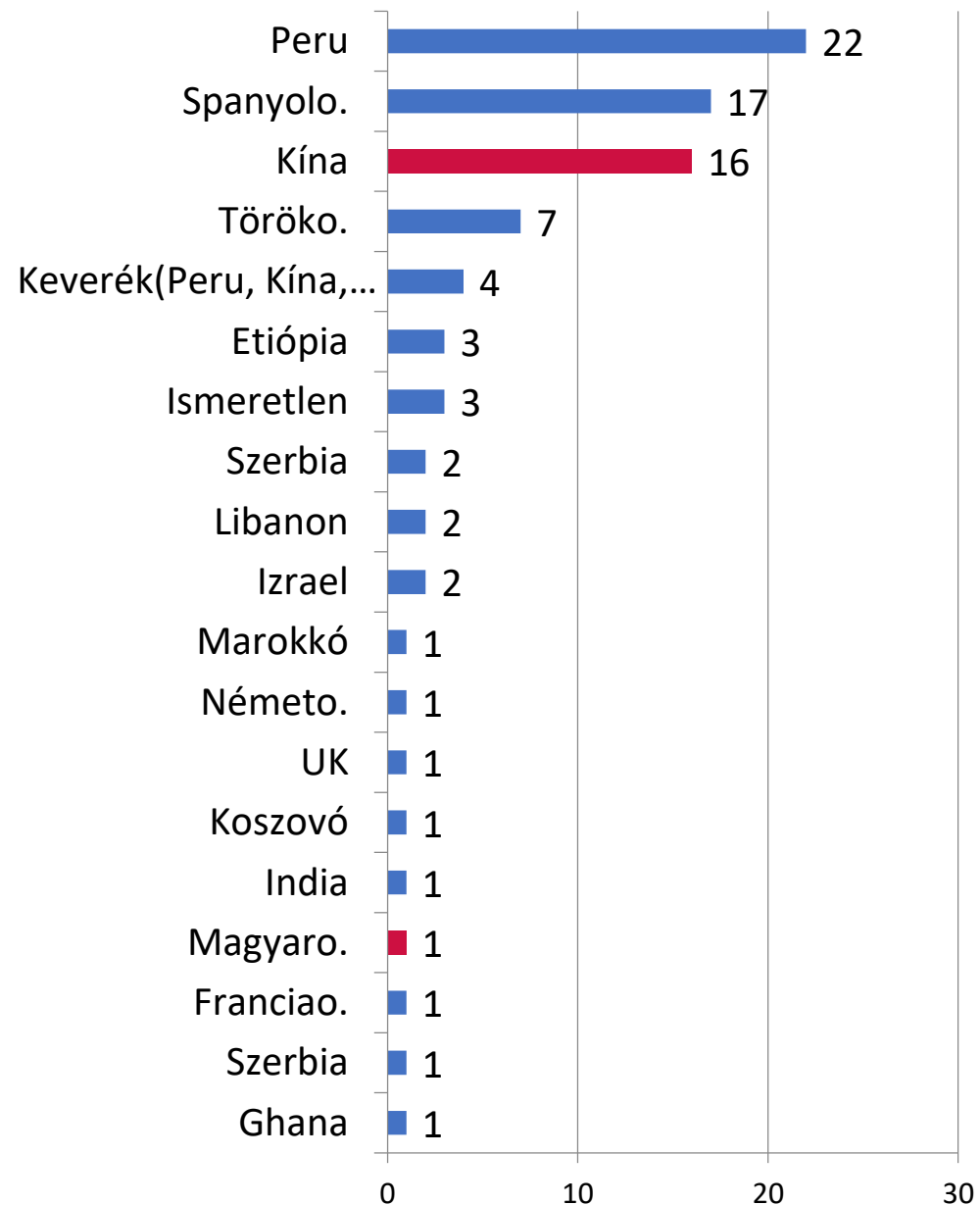


Minőség, biztonság

RASFF riasztások (2007-2017)



Riasztások száma (db) 2007.01.01.-2017.09.01.



Riasztások (db) 2007.01.01.-2017.09.01.



Minőség, biztonság – EU-n kívül (import)

Következtetések a RASFF riasztások alapján összeállított statisztikákból:

- határértéket meghaladó **toxin** szennyeződések előfordulása vezető adat a riasztási statisztikában
- **hamisítás**: idegen színezékekkel, vagy más anyagokkal
- határértéket meghaladó **mikrobiológiai szennyeződések kockázata**
- EU-ban **tiltott szermaradványok és kezelések** használatának kockázata
- Az EU és a származási ország **agrár- és élelmiszer jogi szabályozásának különbségeiből** adódó kockázati tényezők



Minőség, biztonság – EU-n kívül (import)

Importpaprikák élelmiszer-biztonsági kockázatának csökkentése

- Csak helyileg kezelhető.
- A termelőkkel meg kell **ismertetni** az EU-s agrár- és élelmiszer jogi szabályozásokat
- **Üzletpolitika** kialakítása, amellyel az előírások betartása megkövetelhető
- Az **EU-ba történő belépéskor végzett hatósági vizsgálatok** csak szűrőpróbaszerűek → fejlesztés szükséges



Minőség, biztonság - Magyarország

Magyar alapanyagból

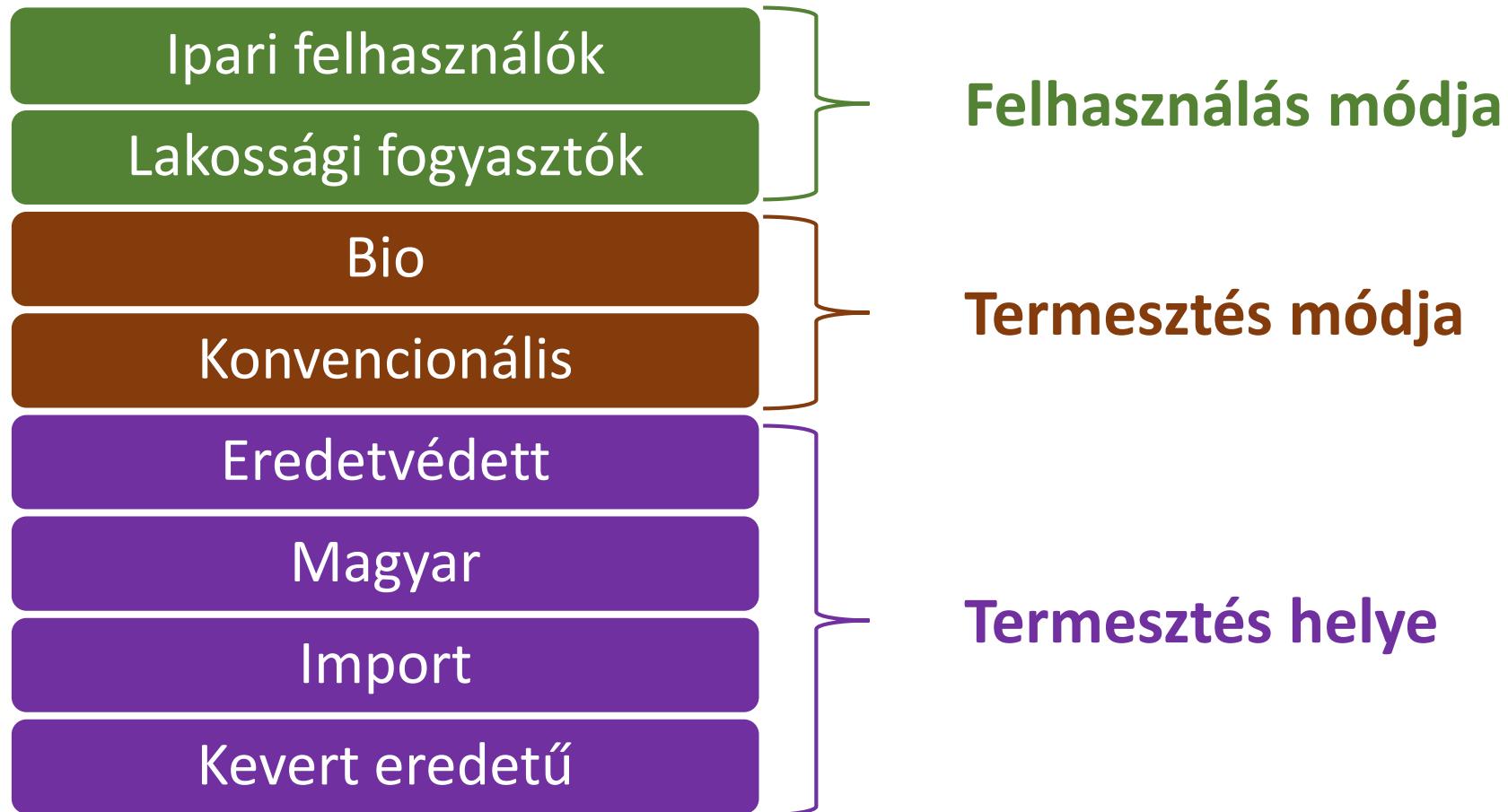
- Közvetlen ellenőrzési lehetőség a teljes folyamatban
- Hazai és Uniós jogszabályi megfelelés

Import és kevert alapanyagból

- Fokozottabb ellenőrzések és vizsgálatok szükségesek
- Hazai és uniós szabályok érvényre juttatása a termelők felé



Értékesítés



Magyarországon kapható fűszerpaprika őrlemények (lakossági felhasználás)

Átfogó vizsgálat 43 db kapható őrleményre (2015, Rubin Kft.)

- 9 esetben **nem megfelelő színezéktartalom** (ASTA)
 - 17 esetben **nem megfelelő érzékszervi tulajdonság** (többnyire íz)
- 2016-2017: szűrőpróba-szerű újrateesztelés alapján nem javult a helyzet.

Felhasználói csoport által végzett teszt

- 19 mintából csak 7 értékelhető, a többi egyszerűen romlott, avas, hibás
- További 5 minta színezéktartalma nem érte el a deklarált minőségi osztály követelményeit.

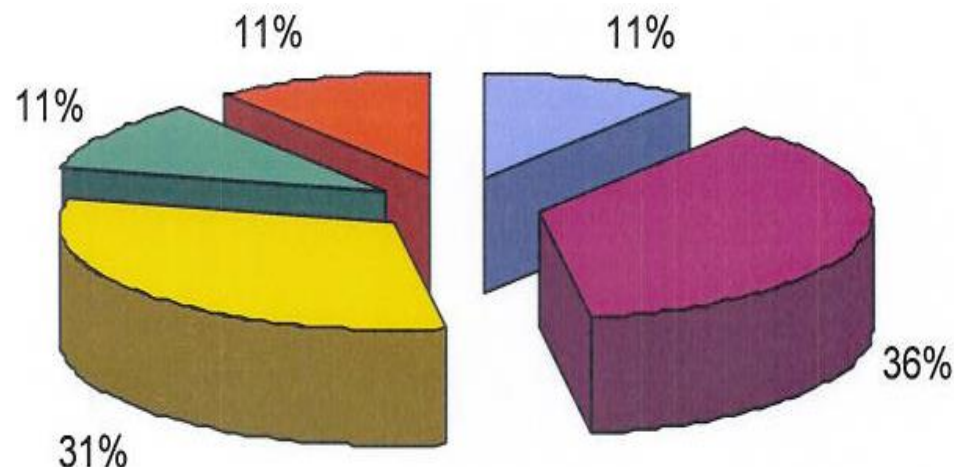


Forrás: <http://www.gaultmillau.hu/buvos-szakacs/paprikateszt-bezdan-nyert-a-helyzet-borzaszto>

Magyarországon kapható fűszerpaprika őrlemények (lakossági felhasználás)

NEMZETI FOGYASZTÓVÉDELMI HATÓSÁG (2011): Jelentés a fűszerpaprika összehasonlító vizsgálatáról

- **komplex vizsgálat:** ASTA
színezéktartalom, nedvesség-,
hamu-, homok-tartalom,
nehézfémek, mikotoxinok,
érzékszervi, mikrobiológia,
kapszaicin, nettó tömeg, jelölési
adatok



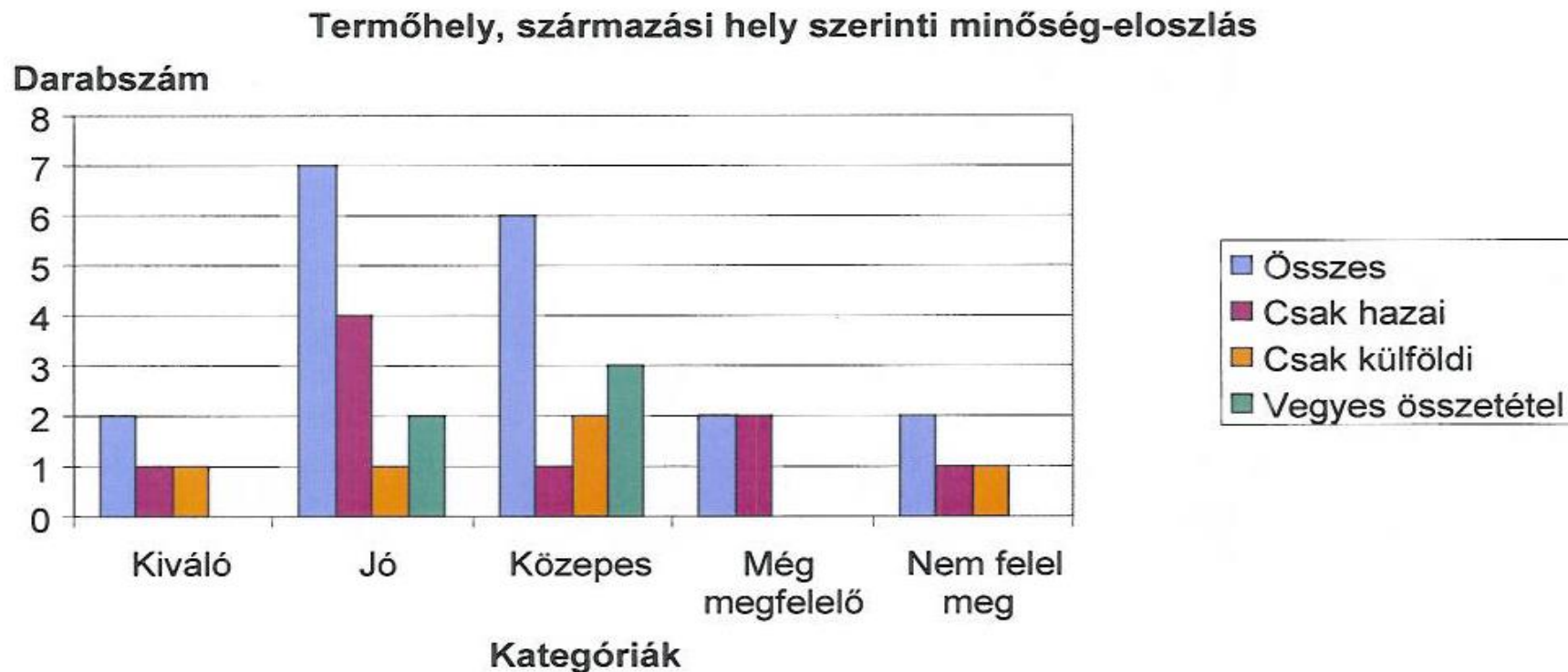
■	Kiváló 2db
■	Jó 7db
■	Közepes 6db
■	Még megfelelő 2db
■	Nem felel meg 2db



Forrás: Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság (2011): Jelentés a fűszerpaprika összehasonlító vizsgálatáról.

Magyarországon kapható fűszerpaprika őrlemények (lakossági felhasználás)

NEMZETI FOGYASZTÓVÉDELMI HATÓSÁG (2011): Jelentés a fűszerpaprika összehasonlító vizsgálatáról (folyt.)



Forrás: Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság (2011): Jelentés a fűszerpaprika összehasonlító vizsgálatáról.



Erősségek

Magyar paprika különleges, egyedi tulajdonságai
Jól követhető, ellenőrizhető folyamat
Élelmiszerbiztonság
Termelői-fogyasztói bizalmi kapcsolat
Bio termékek versenyképessége

Lehetőségek

Fogyasztói egészségtudatosság növekedése (trend)
Bio termékek piaca növekszik
A magyar paprikafeldolgozás tradíciójának kommunikációs értéke
Gasztronómiai kultúra terjedése
Hagyományos termékek iránti igény növekedése

SWOT

Gyengeségek

Magas költségek (termelés, feldolgozás)
Termesztéstechnológia és fajtakutatások elmaradása

Veszélyek

Meteorológiai (évjárat) befolyásoló tényező
Paprikatermesztéshez kapcsolódó szaktudás kihalása
Munkaerő költségek növekedése és munkaerőhiány
Import paprika jelenléte
Túlszabályozottság
Hamisítás
Élelmiszerbiztonsági problémák



Kiút és célok

Termesztés

- A meglévő termőterület megtartása és a termésmennyiség és minőség növelése (hatékonyság növelés)
- Kutatómunka és fajtanemesítés ösztönzése
- Idénymunka közterheinek csökkentése
- Támogatási rendszer megreformálása
- Gépesítés, gépészeti fejlesztés

Értékesítés

- A magyar paprika őrlemények élelmiszerbiztonsága kiemelkedő, ezt kell tudatosítani, kommunikálni → piaci előny
- **Bio fűszerpaprika** növekvő piacának kihasználása
- Import alapanyaggal kiszolgált piacaink megtartása és növelése
- Az eredetvédett „**Szegedi Paprika**” és „**Kalocsai Paprika**” értékesítésére kell alapozni a magyar fűszerpaprika őrlemény előállítás jövőjét



KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!

