

SZAKDOLGOZAT

Fekete Laura

Gödöllő

2023



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Szent István Campus

Vidékfejlesztési agrármérnöki Szak

**A FÜSZERPAPRIKA HELYZETE A KALOCSAI
TÉRSÉGBEN**

Belső konzulens: Dr. Ombódi Attila

Készítette: **Fekete Laura**
MS38OD
nappali tagozat

Intézet/Tanszék: Kertészettudományi
Intézet, Zöldség- és
Gombatermesztési Tanszék

**Gödöllő
2023**

Tartalomjegyzék

1	Bevezetés és célkitűzések	3
2	Szakirodalmi áttekintés	5
2.1	A fűszerpaprika földrajzi elterjedése, származása.....	5
2.2	A fűszerpaprika jelenlegi helyzete nemzetközi viszonylatban.....	6
2.3	A fűszerpaprika helyzete napjainkban Magyarországon.....	8
2.4	Az ágazat gazdasági áttekintése	13
2.5	Főbb termesztőkörzetek hazánkban.....	15
2.6	Fűszerpaprika Kalocsán és kistérségében.....	17
2.7	A kalocsai fűszerpaprika turizmusa.....	18
2.8	A fűszerpaprika termesztés technológiája	19
2.8.1	Területválasztás	19
2.8.2	Vetésváltás	20
2.8.3	Fajtaválasztás és szaporítás.....	20
2.8.4	Talajművelés és tápanyagutánpótlás.....	21
2.8.5	Növényápolás és öntözés	22
2.8.6	Növényvédelem	23
2.8.7	Betakarítás	24
2.8.8	Szárítás és utóérlelés	25
3	Vizsgálatok módszerei	27
3.1	Interjúk.....	28
3.2	Az interjúk kérdései.....	29
3.2.1	Felvásárlók számára összeállított kérdéssor	29
3.2.2	Termesztők számára feltett kérdések.....	30
4	Eredmények és értékelésük.....	32
4.1	Termőterületek, székhelyek.....	32

4.2	Beszállítók és felvásárlók közti kapcsolatok	32
4.3	A fajtaválasztás elvárásai és feltételei	33
4.4	Elvárt termesztéstechnológiai szempontok	34
4.5	Termesztéstechnológia a gyakorlatban.....	35
4.6	Megfelelő termésátlag	37
4.7	Betakarítási munkálatok és humán munkaerő helyzete.....	38
4.8	Felvásárlási szokások és importálás	39
4.9	A fűszerpaprika felhasználása, értékesítése és piaca.....	40
4.10	Az interjúalanyok állásfoglalása a fűszerpaprika-ágazat jelenlegi helyzetéről 40	
5	Következtetések és javaslatok.....	43
6	Összefoglalás	46
7	Köszönetnyilvánítás.....	47
8	Irodalomjegyzék	48
9	Ábrajegyzék.....	51
10	Táblázatjegyzék	51
11	Mellékletek	52
11.1	Interjúk időrendi sorrendben	52
11.1.1	Walterné Katalin- B.W.A Termelő, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. - Hajós	52
11.1.2	Laczkó Gábor- Chili Trade Kft. Bátya	53
11.1.3	Tímár Zoltán- Univer Product Zrt.	55
11.1.4	Greksa Istvánné, miskei kistermelő	56
11.1.5	Szabadszállási Tibor, bátyai gazdálkodó	58
11.1.6	Hegedűs Zoltán- Kalocsai Fűszerpaprika Zrt.	60
11.1.7	Taba Árpád- fajszi őstermelő.....	62
11.1.8	Szigeti Tamás- agrármérnök-közgazdász	64
11.1.9	Szabadi Árpád-fajszi őstermelő	66

1 Bevezetés és célkitűzések

A fűszerpaprika kétségkívül az egyik, ha nem a legjelentősebb fűszernövény az élelmiszerfogyasztásban. Mint Közép- és Dél-Amerikában több ezer, úgy hazánkban is több százéves múltra vezethető vissza e növény termesztése. Az elmúlt évszázadok során szorosan összefonódott az emberek mindennapi életével, hiszen konyhánk egyik elengedhetetlen eleme ez a sokoldalú fűszernövény. Emellett felhasználását tekintve fontos szerepet tölt be a gyógyászatban, az élelmiszeriparban vagy akár a kozmetikumok világában is.

Hazánkban és a Kárpát-medence országaiban mintegy 500 éve ismerik a fűszerpaprikát, hiszen a törökök útján vált ismertté Magyarországon az 1500-as évek során, ezért is vezethető vissza a neve a „törökbors” elnevezésre azokból az időkből. Majd hosszú idő elteltével és számos felhasználási mód után az 1900-as években vált igazán jelentős fűszernövénné mind élelmiszeripari, mind gazdasági szempontból. Az országban való elterjedése főként két termesztési területre koncentrálódik, ezek a Kalocsai és Szegedi tájörzetek. Emellett számos helyen is elterjedt még a termesztése hazánkban, leginkább Jász-Nagykun-Szolnok vármegyét lehet még megemlíteni.

Magyarország ökológiai viszonyai a fűszerpaprika termesztése számára megfelelőek, ezért is vált a termesztése rengeteg ember megélhetési forrásává. Nincs ez másképp a kalocsai térségben sem, ahol az idő múlásával lényegesen változtak a fűszernövény különböző termesztési és gazdasági viszonyai.

Jómagam is a kalocsai térségből származom, azon belül is Bátya településéről, ahol a fűszerpaprika termesztése és az ezzel foglalkozó gazdaságok már a falu százéves múltjára visszavezethetően jelen voltak. Az általam megnevezett Duna-menti településen és ennek a tájörzetnek a központjában, Kalocsán nem csak az élelmiszeriparban megjelenő szerepe fontos a fűszerpaprikának, hiszen a megnevezett településeken a turisztika és gasztronómiai ágak is erre a kulcsponti növényre épültek az évtizedek során. Így alakultak meg az ezt bemutató múzeumok, kiállítások, valamint az országsszerte ismert „Kalocsai Paprika fesztivál” is.

Fontosnak tartom tehát kihangsúlyozni, hogy mennyire összefonódott a mindennapi élete, munkája az itt élő embereknek a fűszerpaprikával. Ez egy olyan örökség, ami már többé alakult, mint egy konyhai ízesítő, hiszen hungarikummá vált országunkban, mind gasztronómiai szempontból, mind kultúra, népművészet szempontjából.

Jelenlegi helyzete bizonytalanságot eredményez, ugyanis 15-20 évre visszamenőleg csökkent a termesztőfelület és a termésmennyiség. Ez annak is következménye, hogy a rendszerváltás után a termesztése csökkent a fűszerpaprikának 35-40 %-kal. Évtizedes távlatokat tekintve pedig, ennél is monumentálisabb az eltelt évek alatti változás, ugyanis 32 éve, azaz a 90-es években mintegy 10 000 ha volt az, amelyen akkor fűszerpaprika termett.

Vitathatatlan, hogy specifikusabb támogatási rendszerre van szüksége a fűszerpaprikatermesztés ágazatának. Ezek által 2014 óta több sajátos támogatás is bevezetésre került, a fűszerpaprika termesztés problémájának megoldása céljából. Ez által 2014-ben vezették be a vetőmag támogatást, 2015 óta termeléshez kötött támogatások is elérhetőek a gazdálkodó számára és 2019 óta a szállítási költségek támogatása is igényelhető.

Dolgozatom célja az, hogy rávilágítsak az ágazat fontosságára Magyarországon, azon belül is a kalocsai térségben, bemutassam gazdasági és termesztési helyzetét a gazdálkodók és a cégek körében. Szeretnék átfogó képet kapni arról, hogy miért változott ilyen mértékben és miért romlik a fűszerpaprika helyzete. Munkám során az ebben az ágazatban érdekelt szakemberekkel készített interjúk alapján felmérem ennek lehetséges okait.

Szakdolgozatom megírása reményeim szerint választ adhat majd az engem érdekelt kérdésekre és az interjúk során valamelyest pozitív gondolatokat keltek a gazdálkodókban a fűszerpaprika fontosságának megtartásról.

Fő vizsgálati szempontom tehát annak kiderítése, hogy létezhet-e valamilyen megoldás, amely átlendíti a mostani válsághelyzetén ezt az ágazatot, valamint megtudni, hogy a gazdálkodók milyen lehetőségeket látnak a jövőre tekintve.

Majd ezeket követően gyorsan jutott el a híre Afrika északi részére szintén a spanyolok által. Az egyik feltételezés, hogy a fűszerpaprika hazánkba a délszlávok közreműködésével juthatott el, hozzájuk pedig a törökök vitték a növény hírét. Másrészt Hollandiából, Németországból, Ausztriából vagy Franciaországból vált ismertté dísnövényként. Az európai terjedését illetően két terjedési irányt említhetünk. Az egyik a 16. század második felére tehető, amikor is dísnövényként hasznosították és szárazföldön jutott el hazánkba a híre, másrészt a Földközi-tengeren keresztül érkezett a török birodalomból a Balkán-félsziget tájaira, majd hazánkba. Az első magyarországi említés a 16. századból marad ránk, ami arról tesz említést, hogy megtalálható volt Széchy Margit nemesasszony kertjében, aki az ismeretek szerint előszeretettel tartott a kertjében az akkor még dísnövényként ismert fűszerpaprikából. Mindezek után viszont, a török hódoltság idején első kézből vált ismertté a magyarok számára az akkor még „törökbors” nevezetű, akkor viszont már fűszerként használt növény. A hazánkba eljutott fűszerpaprika a török hódoltság idején letelepedett Balkán népcsoportok tették ismertté. Ugyanis a jelenlegi korban is Magyarországon élő, viszont horvát népcsoportba tartozó rácok és bunyevácok letelepedése idején jelent meg legelőször Kalocsán és Szegeden a fűszerpaprika a 18. században. Ezen ismeretek tudatában is tisztázatlan helyzet alakult ki, hisz mindezekről pontos írásos adatokat nem állnak rendelkezésre a balkáni országokban való termesztésről (Pénzes, 1967). Akkori feljegyzésekben olvasható még a „pogánybors”, „vörös török bors” elnevezés is, melyek mind a török hódoltsághoz köthetők (Kardos, 1954). Tömegesebb köztermesztése akkor kezdődik, midőn a dohánytermesztés jövedelmezősége 1880 táján alábbhagy. Helyét a paprika kezdi elfoglalni, előbb Szegeden, majd Fajszon és Kalocsán (Obermayer, 1954).

2.2 A fűszerpaprika jelenlegi helyzete nemzetközi viszonylatban

Néhányan különösnek találhatják, hogy a fűszernövényt világviszonylatban is említenünk kell, hiszen kizárólag csak magyar fűszerként tekintenek rá sokan. Mint ahogy említettem már, mindezen tévhitek ellenére, származását tekintve a növényt már évszázadokkal a magyar köztudatban való megjelenése előtt Dél-Amerikában fedezték fel. Hosszú évek teltek el azóta, így nem is kérdéses, hogy a magyarok mindennapjaiba is beépült a fűszerpaprika mind a gasztronómiába, mind a munka világába (Paprikamolnár, 2017).

A világon már-már mindenhol elterjedt a fűszerpaprika használata, ugyanis 85 országban fogyasztják és használják előszeretettel. Ezért is illik rá megfelelően a nemzetközi kulcsszó. Jelenleg a világban termesztését 200 000 hektár összterületen végzik, tudniillik a feketebors után a fűszerpaprika a második legkedveltebb fűszernövény, melyet fogyasztunk

(Govindarajan & Salzer, 1986). Manapság világszerte széles választékban fogyasztanak édes és csípős paprikaféléket számos különböző formában (Hernández-Pérez, et al., 2020). Az említett hektár mennyiségből, Európában megközelítőleg 45 000 hektárra tehető a termesztési terület, ami csökkenő tendenciát mutat. A termesztést tekintve az első helyen Spanyolország áll, ugyanis a jól kialakult belső piac mellett, jelentős az exportra szánt mennyiség is. Számos helyre exportálják az Európai Unión belül is, emellett számottevő export kerül az Amerikai Egyesült Államokba is. Három meghatározó délen fekvő termőterülete is van az országnak: Le Vera, Murcia és Sevilla. Az itt előállított termékek a legtöbb magyar fajttal ellentétben gömb alakúak, és nem jellegzetesen hosszú, hegyben végződők. Spanyolország mellett a szomszédos Portugáliában is hasonló a termesztéstechnológia, valamint a fűszernövény köré épített gazdaság is, csupán kisebb a termőterület (Somogyi, 2023).

Ahogy a dolgozatom előrehaladtával olvasható lesz, a szomszédos országokban is számos termőterületen foglalkoznak a fűszerpaprika termesztésével. Ilyenek például a szerbiai Vajdaságban, vagy Macedóniában található területek. Illetve a mai Horvátország és Szerbia területein fekvő Szerémség nagytáj. Ezen délszláv területeken egyaránt termelnek exportra, valamint belföldi ellátásra is. Európa déli részén tovább haladva, Romániát is meg kell említenünk, ugyanis ebben az országban is számottevő a termőterülete. Az országban elsősorban a hazai ellátásilánc a kulcsfontosságú. Temesvár, Nagyvárad és Craiova környékén, valamint a Duna-delta vidékén termesztik. Jelentős területen termelnek Bulgáriában is: Plovdiv és Gorno-Orjahovsz környékén. Javarészt magyar fajtákat termesztene, tudniillik az 1900-as években egy bolgárkertész vitte hírét az országában a magyar fűszerpaprikának, így kerültek magyar fajták a dél-európai országba. Az idő múlásával saját fajtákat is nemesítettek. Az elsősorban belföldi használat mellett, exportra is termesztene. A felsorolt országok szoros gazdaságpiaci verseny elé állítják a magyar fűszerpaprikát, viszont a sok vetélytárs ellenére is a legjobbak között foglal helyet a magyar hungarikummá vált fűszernövény. Példátlan küllemével, aromáival, eszenciájával és nem utolsósorban ételszínező hatásával megérdemelten áll a széles mezőny élén (Paprikamolnár, 2017).

Világviszonylatban vizsgálva, így az Európai Unió körében is, közel harminc éve a fűszerpaprika kultúrájában két irányvonal tapasztalható az őrléményelőállítás terén. Először említeném a közepszerű minőségű őrléményt, amely elsősorban különböző fűszerkeverékek és más termékek alapanyagául szolgál, valamint színezőanyagként használják fel, melyet a fűszerpaprika festéktartalmának kivonásával állítanak elő. Ennek az irányzatnak főbb szempontjai, hogy minél nagyobb terméshozammal, de a legminimálisabb költségekkel

termeljék meg az erre szánt paprikát. Ezt a törekvést elsősorban Európán kívül, Afrikában, Ázsiában és Latin-Amerika országaiban preferálják, ugyanis ezekben az országokban igen csekély munkabérért cserébe dolgoznak az ágazatban. A másik irányzat leginkább Európában figyelhető meg, azon belül is Spanyol- és Franciaországban. Ezekben az országokban kiemelkedőbb figyelmet kap a termelés, mivel magasabb költségekkel és humán munkaerő igényével állítják elő az őrleményt. A precíz munka mellett, kategorikus minőségbiztosítási szabályokkal és tradicionális technológiai eljárásokkal növelik a fűszerpaprika-őrlemény értékét. Világviszonylatban tapasztalható, hogy az utóbbi módszer, piacát és hasznát tekintve - a megfelelő marketing segítségével - is jövedelmezőbb értékesítési forma (Somogyi, 2023).

Hiába büszkélkedhet azonban a magyar fűszerpaprika-ágazat rendkívül jó minőségű áruval és két híres termőtájjal, ha a világpiacra csak úgy özönlik a rosszabb minőségű és jóval olcsóbb kínai import termék (Okvátovity , 2021). A kínai jóval eltér a hazánkban ismert és alkalmazott termesztéstechnológiáktól, így árban is jelentős a különbség ezen országok termékei között. Míg hazánkban a humán munkaerő segítségével kerül betakarításra a fűszerpaprika, addig Kínában a betakarítás idejére szinte levéltelenül állománynál állnak neki a gépi szedésnek. Emellett a Magyarországon alkalmazott szárítással ellentétben Kínában földre terítve szárítják a termést, nem gázzal. Ezért is van jelentős különbség a termesztésre és feldolgozásra szánt költségek között. Mindezen minőségbéli különbségek ellenére is a világpiacot tekintve, a fogyasztók a kínai paprikát vásárolják döntő arányban, ugyanis a globális fűszerpaprika termelés jelentős része ebben az országban van (Hegedűs, 2022).

2021-ben a fűszerpaprika 449 millió euro értékben, közel százhetvennyolc-ezer tonna mennyiségben került importálása az Európai Unió országokba, melyből csupán minden harmadik őrlemény származási helye maga az EU. Ebből a mennyiségből közel 40 százalék Spanyolországba érkezik, elsősorban Kínából és Peruból. Majd az ezekből az országokból beérkezett csöves szárítmány kerül feldolgozásra Spanyolországban. A jövőben az Európai import valószínűleg folyamatosan emelkedni fog, és a spanyolok mellett Németország, Hollandia és az Egyesült Királyság is a legnagyobb importőr országok közé fog tartozni (Feldman, 2023).

2.3 A fűszerpaprika helyzete napjainkban Magyarországon

Munkám során sok olyan címmel találtam szemben magam a hírportálokon, mint „Meg vannak számlálva a leghíresebb magyar fűszer napjai?“, vagy „Őrlődnek a fűszerpaprikával

foglalkozó hazai termelők”. Az 1980-as évek során, valamint a rendszerváltás és az az utáni időkből számottevő volt azon családok száma, akik a hungarikummá vált fűszernövény megtermelésével és értékesítésével foglalkoztak. Majd az ezredforduló idején és azt követően, az ágazat a mélypontját élhette meg, ugyanis a 2004-ben történő Uniós csatlakozás olyan változást hozott ebbe a szakágba, amely a köztudatba hozta az import fűszerpaprikát. Ez a probléma még jelenleg is megoldásra vár, hiszen a világpiacon azóta is verseny folyik a fűszerpaprika-termesztő országok között. Ez a politikai változás olyan innovatív előrehaladást eredményezett az inputanyag-beszerzés terén, hogy a magyar gazdák új megoldásokat kerestek erre a váratlanul kialakult piaci helyzetre. A 2000-es években megkezdődött a hibrid-vetőmagok használata, emellett a gazdák elkezdtek a lomb-és fejtrágyázás nagyobb mértékű alkalmazását. Mindemellett, nagyobb hangsúlyt fektettek már azokban az időkből is a növényvédelemre, valamint modernebb és eredményesebb öntözési technikákra. Mindezek az innovációk - mint jelen helyzetben is - már akkor is tetemes anyagi ráfordításokkal tudtak csak megvalósulni. Elkerülhetetlen figyelembe venni azt a tényt, hogy a jövedelmezőség hanyatlása okán, hazánkban jelenleg a termőterület nagysága csak mintegy töredéke a rendszerváltás előtti időkének (1. táblázat) (Somogyi, 2023).

1. táblázat A fűszerpaprika betakarított termésmennyisége

Év	Budapest	Közép-Magyarország	Dunántúl	Alföld és Észak-Magyarország	Ország összesen
2000	-	391	1761	37817	39969
2001	-	847	1571	57319	59737
2002	-	650	1732	54677	57059
2003	1	701	1395	34988	97094
2004	-	412	1619	50346	52377
2005	-	834	1376	47173	49383
2006	-	684	961	31288	32633
2007	-	551	942	12278	13771
2008	-	379	772	10964	12115
2009	-	364	1110	18508	19982
2010	4	139	919	13402	14460
2011	-	105	969	19718	20792
2012	-	226	906	20733	21864
2013	62	40	909	12646	13621
2014	58	101	1334	19513	21006
2015	250	71	1168	20025	21513
2016	3	465	977	18291	19736
2017	-	712	973	18409	20094
2018	-	508	1087	14047	15642
2019	-	373	1209	17254	18837
2020	-	197	1200	14838	15780
2021	-	216	1507	14197	15920
2022	-	214	1212	9494	10920

Forrás: (KSH, 2022)

Ennek okán a fűszerpaprika szakágazat sajnos aligha képes kiszolgálni a belföldi piaci keresletet, emellett az export-import megoszlás is nagyban változott az évtizedekkel ezelőttihez képest. A magyar konyha még jelen állapotában is kitart az örölt fűszerpaprika használata mellett, viszont az örleménnyel készült élelmiszerek aránya is jelentősen csökkent a húsz-harminc évvel ezelőttihez viszonyítva. Időközben viszont a paprikakrémek népszerűsége is megnőtt a fogyasztók körében, aminek alapanyaágul a nyersen feldolgozott fűszerpaprika szolgál. Mindezek által, az évek alatt teljes körben megváltoztak a fogyasztási szokások, melyre nagy mértékben hatással voltak a rendszerváltás után kialakult kollektív társadalmi folyamatok. Ahogy nemzetközi szinten is két irányzat figyelhető meg, úgy ez hazánkra is jellemző. Az egyik irányzat nagy termésátlagra törekszik, középszintű minőséggel. Erre a stratégiára nagyobb cégek, üzemek vállalkoznak, akiknek a legfőbb piacuk az élelmiszerpiar. Ez az irányvonal minden esetben egy középszintű minőséget igényel. A másik irányzat pedig egy kiemelkedő minőségű, tájörzeti eredetű fűszernövény termelésére törekszik, mely kisebb hozammal,

de kiemelkedő minőséggel rendelkezik. Mindez kizárólag kisebb üzemek, családi gazdaságok esetében említhető (2. táblázat) (Somogyi, 2023).

2. táblázat 2000-2022 közötti termőterület és az abból fakadó változások hazánkban

Év	Termőterület (hektár)	Termésmennyiség (ezer tonna)	Termésátlag (t/ha)
2000	5529	33,1	5,99
2001	5963	55,6	9,32
2002	5129	51,6	10,06
2003	3670	25,6	6,98
2004	4100	30,0	7,32
2005	4900	23,4	4,78
2006	4500	32,0	7,11
2007	1900	9,5	5
2008	1200	10,6	8,83
2009	2000	15,0	7,5
2010	1500	6,8	4,53
2011	1800	14,4	8
2012	2190	11,9	5,43
2013	1784	12,0	6,73
2014	2141	26,3	12,28
2015	2556	20,0	7,90
2016	2055	21,4	10,41
2017	1879	19,8	10,54
2018	1781	18,0	10,11
2019	1710	17,8	10,41
2020	1556	16,7	10,73
2021	1531	13,4	8,75
2022	1140	9,8	8,60
Változás '22/'00: (%)	-79,38	-70,39	43,57

Forrás: FAOSTAT

Hosszú ideig nem volt arra példa arra, hogy olyan tendencia alakuljon ki, mely háttérbe szorítja a közepes minőséget előállító vállalatokat, és ez a fajta termelési irányzat csökkenjen, és ezzel szemben a magasabb minőséget előállító termelési forma legyen a középpontban. A kereslet viszont megvolt rá, ugyanis ezt az esetet magyarázza az a tény, hogy ezen idők alatt alakult ki a kistermelőtől a fogyasztó asztaláig történő direkt értékesítési kapcsolat. Ebben az esetben a családi gazdaságok megkerülték a kereskedelmi láncokat és -bár jóval magasabb áron - juttatták el közvetlen a fogyasztókhoz a készterméket. A fogyasztók állásfoglalása az volt ebben az esetben, hogy jóval magasabb minőséget vásárolnak meg így, mintha az áruházakban

tennék ugyanezt. Ez a helyzet sok kérdést felvet, a fogyasztókban, a kistermelőkben és a vállalatoknál is egyaránt. Ugyanis például mikrobiológiai szempontból az üzemi örlemény magasabb szinten ellenőrzött, mint a termelőtől elsőkézből megvásárolt parika. Ezzel szemben a minőségi paramétereket sem lehet szó nélkül hagyni a két „rivális” között. Jelen helyzetben a magyar fűszerpaprika és az abból készült termékek, kizárólag különleges tulajdonságaikkal nyerik meg a fogyasztókat, a világpiaci kínálattal szemben. Ugyanis a termesztési nehézségek ellenére még mindig kiváló íz-és illatanyagokkal, különleges minőséggel rendelkezik ez a hungarikum. A fűszerpaprika-ágazat fennmaradása érdekében, olyan technológiai fejlesztésekre, valamint az időközben nemesített fajták megismerésére van szüksége ennek a szakágnak, mely megfelel az egyaránt hatékony és környezetkímélő termesztés követelményeinek is. Előreláthatólag a nemesítéssel számos probléma megoldásra kerülhet, ilyenek például a baktériumok és a vírusok elleni küzdelem. Emellett azon újonnan nemesített fajták ismerete is szükséges, melyek megfelelő alapjai lehetnek a gépi betakarításnak, így könnyen szedhetővé és a későbbi munkák során könnyebben csipedhetővé válna a fűszerpaprika. Mindezt összegezve a termelés eredményes és célravezető lehetőségei abban rejlenek, hogy a termesztéstechnológia modernizálása mellett az ökológia szemléletű módszerek is egyaránt megfelelően alkalmazhatók legyenek a termesztés során (Pék, 2023).

Olyan kulcsfontosságú faktorokat lehetne beépíteni ezekbe a kutatásokba, melyek legalább megközelítőleg olyan szintre helyeznék vissza a fűszerpaprika-ágazatot, mint ahol a rendszerváltás előtti időkben volt. Ilyen például a termelők és a kutatók közti összeköttetés és kommunikáció. Elvégre, ha ilyen párbeszéd kialakul a két fél között, akkor megismerhetik egymás gondolatait és igényeit, melyből a jövőben létrejön a megfelelő közös irány. Mindezek után keletkezhet egy naprakész kutatási rendszer, amely azt helyezi előtérbe, hogy melyek a legfontosabb faktorok jelenleg az ágazat életében. Valamint olyan együttműködések kialakítása is szükséges, melyek kizárhatják a fűszerpaprika hamisítást (Somogyi, 2023).

Összegezve, egy lényeges megállapítás lehet az ágazat jelen helyzetében, hogy semmiképp nem a rendszerváltás előtti időket kell visszahozni és azt a tömegtermelést folytatni. Ugyanis a világpiac és a fogyasztási szokások lényegesen megváltoztak. A kulcs abban rejlik, hogy ehhez a piaci kereslethez igazítsuk a magyar fűszerpaprika eladásait, hiszen a kínai tömegtermesztéses, alacsony minőségű termékkel szemben áll, a magyar eredetvédelmi oltalom alatt álló, kiváló minőség fűszerpaprika (Feldman, 2023).

2.4 Az ágazat gazdasági áttekintése

Fontos figyelembe vennünk, hogy az elmúlt 2-3 évben az energiaárak növekedése is rányomta a bélyegét a fűszerpaprikaőrlemény-előállítás költségeire (Varga, 2023). Leginkább a szárításra fordított költségek az aggasztóak, hiszen 1 kilogramm nyers fűszerpaprikát közel 2 köbméter gázzal lehetséges leszáritani, és 7 kiló nyers alapanyagra van szükség egy kilogramm őrölt fűszerpaprika előállításához. Emellett az öntözés kivitelezéséhez használt, dízelmotorokkal működő rendszerek költsége is növekedett az utóbbi években. Ezen tényezőket latolgatva a 250 forintos felvásárlási ár helyett ez mára jóval emelkedett, hiszen 320-330 forintos felvásárlási áron lehet hozzájutni a fűszerpaprikához, mely mintegy 30%-os emelkedésnek felel meg (Hegedűs, 2022). Ezeket a gazdasági folyamatokat logikusan átgondolva a késztermék ára is jóval megemelkedett. Az idei nyáron eladott, bár előző évi termésből előállított őrlemény átlagban hatezer forint körüli árat ért el. Ezzel szemben a két évvel ezelőtti termékért másfélszer kevesebbet fizettek a fogyasztók. Viszont, ha alaposabban fontolóra vesszük az őrlemény feldolgozásával járó munkálatokat, a két évvel ezelőtti ráfordítások igencsak minimálisan fedezték a vele járó költségeket. Ezért már akkor is elérte a termék ára a jelenlegi vételárát. Költséganalízis, illetve költségtervezet hiányában gazdálkodni semmiképp sem érdemes, a fűszerpaprika-termesztés esetében sem. Az elmúlt évtizedet tekintve, a termelési ráfordítások 100%-os növekedést produkáltak. Ezért a gazdaságok esetében a legminimálisabb hiba is komoly problémákat eredményezhet, mind finansziális, mind technológiai téren is. Jó példa erre a betakarítás, ugyanis a 90 Ft/kg-os költség egy rossz megállapodás esetében megduplázódhat, ami könnyen lenullázhatja a nyereséget (Varga, 2023).

Sok olyan tényező befolyásolja az említettek mellett a fűszerpaprika árát, amelyre a fogyasztó nem is gondol. Elsősorban a vetőmag árát kell számításba vennünk, viszont ezt nehéz konkrétan meghatározni, hiszen megannyi fajta létezik a piacon különböző árkategóriákban. Mindenekelőtt célszerű a népszerűbb édes, valamint a kevésbé ismert csípős fajtákat kategorizálni. Az édes vagy más néven csemege fűszerpaprika csoportjában is megnevezhető két fajta, a magasabb árkategóriába sorolható Boleró, valamint az olcsóbb kategóriába tartozó Fonó fajta. Az utóbb említett Fonó fajta hasonló árkategóriába tartozik, mint a csípősök csoportjába sorolandó Jubileum fűszerpaprika vetőmag. A Szegedi 178 a csípős fűszerpaprika viszonylag olcsóbb, viszont még így is a jobb minőségű vetőmagokhoz tartozik. A magyar vetőmag fajták mellett, nem érdemes elfeledkezni a külföldi fűszerpaprika vetőmagokról sem, hiszen származási országtól függően árbéli különbségek itt is felléphetnek. Ugyanis a magyar

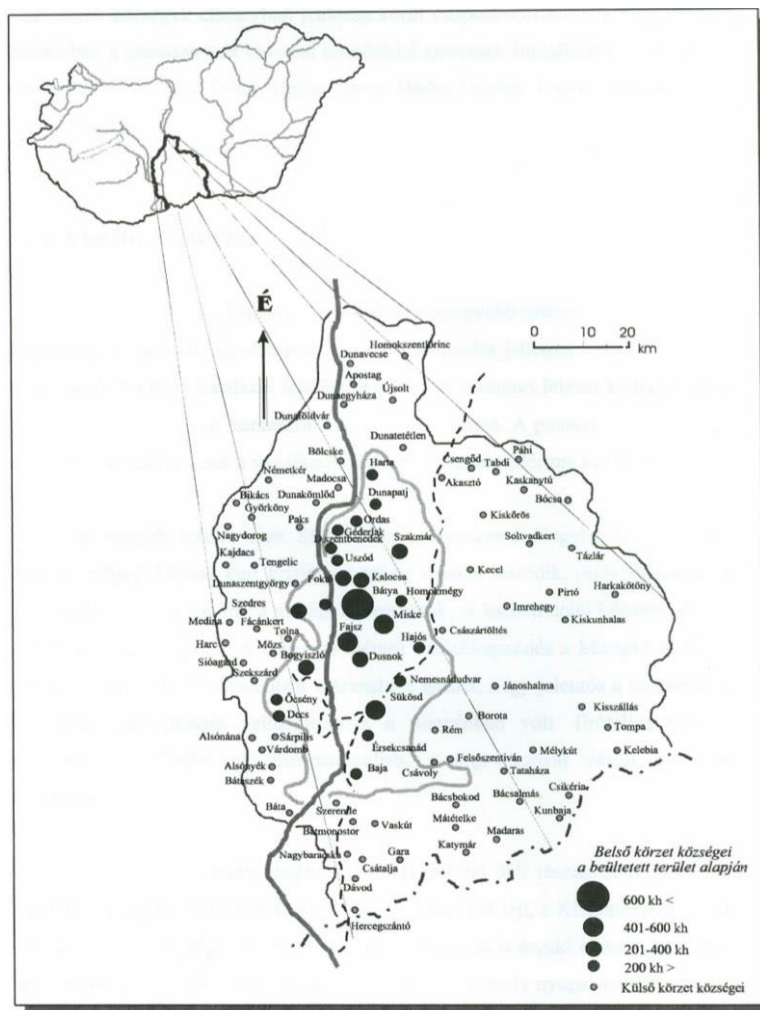
fajtáktól drágább és olcsóbb kategóriájúak is megtalálhatók a piacon. Mindemellett érdemes figyelembe vennünk a fűszerpaprika feldolgozási célját, hisz az utóbbi években az őrlemény mellett, előszeretettel alkalmazzák a háztartásokban a paprika pépeket és szószoikat is. Ez alapján a paprikamag kiválasztása függhet attól is, hogy mi az elérni kívánt végtermék. (BWA, 2023).

A betakarított termény ára is függ a paprika fajtájától, emellett a termény mennyiségétől és minőségétől egyaránt. A fűszerpaprika osztályozása is meghatározza a késztermék árát, hisz elkülöníthetünk elsőosztályú és másodosztályú fűszerpaprikát. Az elsőosztályú vetőmagok kiváló minőséget biztosíthatnak, mely magasabb vételárral társul, az olcsóbb kategóriájúak pedig kevésbé jó minőséget garantálnak minimálisabb árral társulva. Ezáltal a végtermék árai között is lényeges különbségek észlelhetők. Továbbá a világszinten nagy népszerűségnek örvendő fűszerpaprika kereslete is egy fontos befolyásoló tényezője az áraknak. Ezt a fakort is több szempont befolyásolja, ilyen például a kereslet és ellátás aránya, mely a fűszerpaprika esetében sem alakul másképp. Így az ára magasabb, ha a kereslet meghaladja a rendelkezésre álló árukínálatot. A termesztés és feldolgozás folyamatait számos tényező szabályozza, így ha a magasabb keresletet nem tudja fedezni maga a termelés, az árak szintén emelkedni fognak. Ezenfelül a fűszerpaprika gazdasági tényezőire hatással vannak a kereskedelmi folyamatok is, tudniillik az árak meghatározását szabályozzák a valuta árfolyamai, a szállítási költségek és vámok, valamint a fűszerpaprika globális piaca. A termék használatát figyelembe véve a világ bármely pontjára importálhatnak vagy exportálhatnak az országok, így a nemzetközi változások is hatással vannak az ármozgásokra. Az összes termesztési folyamat költsége következtével érdemes szemügyre venni gazdasági szempontokat egyaránt, ugyanis a megfelelő minőségű készterméket eladhatóvá is kell tenni a globális piacon, így alakul ki egy kielégítő értékesítési folyamat (Hegedűs, 2022).

Hazánk export-import mérlegét tekintve még 2022-ben is pozitív tendenciát figyelhattunk meg. Az exportérték 4 milliárd forint, míg az importérték 3,9 milliárd volt a tavalyi évben, Viszont ezzel szemben a mennyiségbéli alakulás 1209 tonna deficitet produkált, ugyanis 2009 tonna került exportálásra és 3278 tonna importálásra. Meghatározóbb export piacaink Németország 621 tonna mennyiséggel, Szlovákia 391 tonnával és Csehország 159 tonna mennyiséggel. A legtöbb import Spanyolországból érkezik, mely 1649 tonnát tesz ki, ebből 836 tonna közvetlenül Kínából származik, emellett Szlovéniából 333 tonna érkezik (Feldman, 2023).

2.5 Főbb termesztőkörzetek hazánkban

Hazánkban elsősorban két tájkörzetre koncentrálódik a fűszerpaprika-ágazat. Bács-Kiskun vármegye, és Csongrád-Csanád vármegye szolgál otthonául a Kalocsai és a Szegedi termelő körzeteknek. Magyarország kis területe ellenére, számottevő hőmérsékleti különbségek figyelhetők meg az egyes országrészek között. Ezért is vannak hazánkban olyan tájai, melyeken a fűszerpaprika termeléséhez szükséges tényezők nagyobb, vagy máshol kisebb mértékben vannak jelen. A két tájkörzet hozzávetőleg egyidőben alakult ki az országban, ugyanazon hatásra. Kialakulásuk és fejlődésük idején döntő szerepet játszottak az előbb említett természeti adottságok (Somos, 1966). A kalocsai termelőközvetben (2. ábra) a szegedi termelőközvetet követve hasonló nagyságrendű előállítás alakult ki, ahol azonos technológiával kezdődtek el a termelési és feldolgozási folyamatok. A kalocsai termőtáj a Duna mindkét oldalán húzódik, észak felé Dunaföldvárhoz és Solthoz közeledve, délre pedig az országhatárig terjedve. A Dunántúlon egészen Bátaszék és Szekszárd irányába húzódik, a Duna-Tisza közén pedig Soltvadkertig és Jánoshalmáig (Szűcs, 1975). A tájkörzetek megalakulásának idejéből a Bács-Kiskun vármegyei Fajsz településen gazdálkodók feljegyzéseiből rendelkezünk a legtöbb történelmi adattal.



2. ábra Kalocsai fűszerpaprika termelőkörzete

(Szűcs, 1975)

A szegedi termőtáj első termesztő területei minden bizonnyal Röske és a Rácok-kertje nevezetű dűlő voltak. Majd ezekről a területekről terjedt el az Alsónyomás és Bodom dűlőkre. Ezt követően kezdődött meg a termesztés elterjedése nyugat és észak-nyugat irányában, Kiskundorozsmán, Domaszéken, Csorván, Zákányszéken és Átokházán (Pénzes, 1967). A szegedi tájkörzetet tekintve az első világháború után, az országban megtermelt fűszerpaprika értékesítési nehézségei miatt, a szomszédságban elterülő országok magyar lakta területein fejlődtek ki a szegedi hagyományokat követő termesztési körzetek. Ilyen ismertebb város például a jugoszláviai Horgos és annak környező települései, amely eredendően a szegedi körzethez tartozott (Paprikamolnár, 2017).

2.6 Fűszerpaprika Kalocsán és kistérségében

A kalocsai paprika és a város népművészete igencsak összefonódott az évszázadok során. Ezért is ismert világszinten Kalocsa városa, hiszen büszkélkedhet a fűszerpaprikával és népművészetével egyaránt. A fűszerpaprika használatának kezdetén, a helyi termesztés kizárólag a város környéki szállásokon és falvakban szolgálta ki az ott élők igényeit. Egyidejűleg alakult ki a köré felépített piacgazdaság is, így a Sárközben élők munkáját és jövedelmét egyaránt a fűszerpaprika adta. Maga a termőtáj kialakulásában nem csupán a szakismeret játszott nagy szerepet, de éppúgy a tájkörzet megfelelő klimatikus viszonyai, valamint az itt fellelhető termőtalajok minősége is. A kalocsai fűszerpaprika termesztő - övezetét 1934-ben definiálták. Az évek során azonban számos módosulás következményeként a kalocsai termelőkörzet földrajzi határai megváltoztak. Ilyen hatások voltak a tulajdoni szerkezet és alapanyag előállítás változásai, valamint a változó piaci helyzet. „A kalocsai paprika megnevezés egy gyűjtőnév, a Duna melletti Kalocsai Sárköz és a szomszédos dunántúli területek mintegy húsz településének paprikatermesztését értjük alatta.” (Kalocsai Települési Értéktár Bizottság, 2021).

A jelenlegi meghatározás szerint húsz település húzódik a kalocsai tájkörzet határain belül: Baja, Bács, Bogyiszló, Drágszél, Dunaszentbenedek, Dunatetétlen, Dunavecse, Dunszig, Érsekcsanak, Fajsz, Fadd, Géderlak, Hajós, Homokmég, Kalocsa, Ordas, Öregcsertő, Sükösd, Uszód. Kizárólag a felsorolt településeken megtermelt és csomagolt fűszerpaprika örleményt szabad ellátni a Kalocsai fűszerpaprika-örlemény elnevezéssel, mellyel egyidejűleg az eredetmegjelöléssel védett címet is kiérdemli (3. ábra). 2012 júliusában került fel az oltalom alatt álló eredetmegjelölés, valamint a földrajzi jelzések jegyzékébe, ezáltal olyan védelmet nyújt a termékkel való visszaélések ellen, mellyel a kalocsai fűszerpaprika-örlemény hírnevén nem találnak fogást. A javaslatot a Kalocsai Települési Értéktár Bizottság nyújtotta be, melynek során sikeresen el is nyerték a megnevezést (Varanka, 2013).



3. ábra Az Európai Unió oltalom alatt álló eredetmegjelölést jelző védjegye

A nyolcvanas években élte a kalocsai paprika a fénykorát, tudniillik közel 11 ezer hektáron termesztették abban az időben ezen a termőfajon. Ekkor alakult ki a világhírneve is a terméknek, hiszen ekkor volt a legnagyobb mértékű az export. Mindez akkoriban a nemzetgazdaság javát is szolgálta, a termelőségvetkezetek bevételei mellett. (Gyuricza, 2017) Európán belül legelőször Kalocsa város adott helyet a nemesítési eljárásoknak, ugyanis 1917-ben alakult meg a Kalocsai Paprika és Vegykísérleti Állomás Obermayer Ernő vezetésével. Legfőbb céljuk az volt, hogy megfelelő betekintést nyerjenek az exportra szánt fűszerpaprika esetében és annak figyelemmel kísérjék gyorsan gyarapodó árutermelését. Már azokban az időkben is központi téma és feladat volt számukra, a fűszerpaprika nemesítése, korszerűbb termesztéstechnológia kifejlesztése, valamint a nemesített fajták fémzárolt vetőmagjának biztosítása a gazdálkodók számára. (Kalocsai Települési Értéktár Bizottság, 2021) „A Kalocsai fűszerpaprika-örlemény 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.” (Romsics, 2013). A kalocsai tájörzetben megtermelt fűszerpaprika a hazánkban fogyasztott mennyiség közel 40%-át teszi ki (Kalocsai Települési Értéktár Bizottság, 2021).

2.7 A kalocsai fűszerpaprika turizmusa

2011-ben alakult meg a Kalocsa és Térsége Turisztikai Kft, mely a Turisztikai Desztinációs Menedzsment (TDM) szervezetként működött egészen 2022-ig. A szervezethez három település tartozott: Kalocsa, Hajós, valamint Dunapataj nagyközség. A szervezet feladata volt Kalocsa és térsége turizmusának fellendítése és segítése. Míg 2022-ben a TDM szervezetet felszámolták és munkálatai befejeződtek (KoronaFM100, 2022). Mindezek ellenére Kalocsa városában és az azt körülvevő településeken is számos lehetőséget kínál a turizmus ágazata az ide látogatók számára. 2013-ban alakult meg a Paprikavilág Kft. Bácsa településén, mely a faluban ad otthont a Paprika Múzeumnak és a Falumúzeumnak szintúgy. A Paprika Múzeum tárlatvezetése során bemutatják magának a paprikának és ágazatának a múltját. A fűszerpaprika múltbéli hagyományos termesztéséről és feldolgozásáról kap az odalátogató tárlatvezetést. Emellett a látványmanufaktúra betekintést enged a jelen technológiák használatába és a paprikafeldolgozás munkálataiba. A Falumúzeum pedig

bemutatja a századfordulós népszokásokat és a bátyai lakosok múltbéli, mindennapi életét (Paprikavilág , 2013).A cég Kalocsán üzemeltetett múzeuma a Látogatóközpont és Paprikamúzeum, mely szerves részét képezi a Kalocsa Szíve Programnak. A múzeum a kalocsai fűszerpaprika termesztésébe és feldolgozásába kínál betekintést. A látnivalók mellett csomagolt fűszerpaprika, valamint egyéb szuvenírek értékesítése is elérhető az odalátogatók számára (TDM Kalocsa , 2019).

A tájházak, látogatóközpontok, múzeumok és egyéb jellegzetes látnivalók mellett a városban immáron 32. alkalommal rendezték meg a Kalocsai Paprikafesztivált és ezzel egyidejűleg 25. alkalommal a Paprikás ételek főzőversenyét, mely világszerte ismert fűszernövényünknek, a sárközi ember „piros aranyának” ünnepe. A rendezvény célja, hogy megismertesse az idelátogatókat Kalocsa város örökségeivel. Ezen a hétvégén a látogatók betekintést kapnak a paprikatermesztés hagyományaiba, a paprikához fűződő népművészeti hagyatékába, valamint megtapasztalhatják a paprikás ételek egyedülálló ízaromáját. Az utóbbi évek során helyett kapott a programok között egy ún. Agrár Hungarikum Szakmai Kerekasztal beszélgetés, melynek minden alkalommal a fűszerpaprika helyzete a központi témája (Kalocsai Paprikafesztivál média, 2018).

2.8 A fűszerpaprika termesztés technológiája

2.8.1 Területválasztás

A hatékony termesztéshez könnyen melegedő barna homok-, középkötött vályog-, kevésbé cserepesedő, jó levegőző és vízgazdálkodású, emellett jó tápanyagellátású talajok szükségesek a fűszerpaprika számára (Kapitány & Márkus, 2001). Továbbá rendkívül fontos a termőterület és a talaj kiválasztásánál, hogy a talaj minőségét figyelembe véve válasszuk ki a fűszerpaprika szaporítási/termesztési módját. A helyrevetéses módszert mindenekelőtt nem cserepesedő, megfelelő tápanyagellátású, gond nélkül felmelegedő, jó vízgazdálkodású, könnyű öntéstalajon és barna homoktalajon érdemes alkalmazni. A palántázott termesztési módszer pedig elsődlegesen a könnyen felmelegedő, barna homok- vagy középkötött vályogtalajokon lehet prosperáló. Az egyenletes talajfelszín az egyik, ha nem a legfontosabb szempont, ami alapján a termőterületet kiválasztjuk, hiszen az egyes talajmunkák végzésénél kiemelten fontos e feltétel. A sík talajfelszín lehetővé teszi az egyenletes vetést, valamint elkerülhető, hogy pangóvízes területek alakuljanak ki a földterületen. A jól kiválasztott sík területen, könnyebben végezhetők a sorközművelések, valamint egyszerűbb a munkagépek

vonalvezetése. Amennyiben a fűszerpaprikának nem megfelelő területet választunk, növekedhet a költségárfordítás és a talajművelési igény is egyaránt. Ezek a tényezők ronthatnak a termelés biztonságán és hatékonyságán. Mindemellett fontos figyelembe vennünk a terület gyomosodási hajlandóságát, gyommagtartalmát és gyomflóráját is (Kapitány, 2005).

2.8.2 Vetésváltás

A megfelelő vetésforgóra már a termőterület kiválasztásánál fontos figyelni, hiszen nélkülözhetetlen az agrotechnikai és biológiai igények figyelembevétele. A monokultúrát érdemes elkerülni, hiszen a fűszerpaprika azt nem preferálja. Ajánlott mellőzni a vele azonos családba tartozó paradicsom, burgonya, valamint dohány utáni termesztését is. Nem tanácsos sem cukorrépát, sem kukoricát, sem napraforgót előveteményként vetni. Mindezekkel szemben ideális elővetemény lehet a hüvelyesek családjába tartozó borsó, bab, szója, ugyanakkor az őszi gabona is megfelelő lehet. Ezek a növények gyommentesen, jó kultúrállapotban, megkímélt talajszerkezettel hagyják vissza a talajt. Olykor a terület szerves- és tápanyagtartalmát is gazdagítják. Ezek az elővetemények korán kerülnek betakarításra, így még a nyár folyamán és koraősszel jó minőségben készülhetnek el a talajmunkák az őszi folyamán. Összeségében, előveteményként olyan növényt ideális választani, amelyben minimális a kártevők számára és a csekély mennyiségű gyommagot hagy a talajban (Kapitány, 2005).

2.8.3 Fajtaválasztás és szaporítás

A fűszerpaprika termesztésének sikerét alapvetően befolyásolja a fajta megválasztása. A kiválasztott fajta jellegét pedig az határozza meg, hogy a termesztendő területen milyen termőhelyi körülmények jellemzőek, milyen termesztési módot alkalmazunk, valamint a megfelelő technikai viszonyokat is szükséges figyelni (Kapitány, 2005). A megfelelő terméshozam és termésminőség eléréséhez lényegesen hozzájárul, hogy milyen szaporítási módszert választunk és alkalmazunk a termesztés során. A legfontosabb, hogy törekednünk kell a 100%-os biztonságra a szaporítás folyamán is. A szaporítás esetében két széles körben használt módszert ismerünk és alkalmazunk, a palántáról történő szaporítást és az állandó helyre vetés módszerét. A kalocsai körzetben 70%-ot, a szegedi körzetben pedig a 60%-ot közelíti a helyrevetéses szaporítási mód aránya. Ezzel szemben a jobb minőségű terméshozamot biztosító, viszont magasabb munkaerő- és eszközigényű palántázásos módszer választása kevésbé kifizetődő. A legmegfelelőbb arány a két szaporítási módszer 50-50%-os megoszlása lenne, ugyanis akkor lehetne a legmegfelelőbb minőséget biztosítani (Kapitány & Márkus, 2001). Napjainkban szintén megoszlik a két szaporítási módszer

használata. Azt fontos kiemelni, hogy a fajta kiválasztása után kizárólag fémzárolt, biztos céggaranciájú vetőmagot szerezzünk be és hasznosítsunk a termesztés során.

A fűszerpaprika termesztésének következő lépéseként, hozamnövelés céljából fontos szempont a növényelrendezés és tőszám. A különböző fajták esetében, mind két szaporítási módot figyelembe véve, a legmagasabb termőképességet sokszor csak különböző egységnyi területre eső tőszám mellett garantálható. A növényelrendezés esetében fontos, hogy olyan körülményeket teremtsünk meg, amelyekkel a magas terméshozamot és a fűszerpaprika minőségét megfelelően garantálni tudjuk. Palántázott termesztési módszert alkalmazva, a folytonos növekedésű fajták esetében 180-200 ezer növény/hektár, féldeterminált növekedésű fajták esetében pedig 200-220 ezer növény/hektár a legideálisabb tősűrűség. Helyre vetett termesztési módszer esetében pedig a folytonos növekedésű fajtáknál 300-350 ezer növény/hektár, a féldeterminált növekedésű fajtáknál 400-500 ezer növény/hektár, valamint a determinált és csokros fajták esetében 600-700 ezer növény/hektár a hektáronkénti ideális tőszám. A megfelelő állománysűrűség mellett törekedni kell, az egyszálas egyenletes tőelrendezésre, amellyel korábbi érés és virágzás, nagyobb növényenkénti terméshozam és jobb minőség érhető el (Zatykó & Márkus, 2006).

2.8.4 Talajművelés és tápanyagutánpótlás

Amennyiben talajelőkészítésről beszélünk, úgy fontos megemlíteni, hogy két időszakban szükségszerű a kiválasztott talaj megművelése. Őszi, valamint tavaszi talajmunkákat különböztetünk meg a fűszerpaprika talajelőkészítése során is. Emellett megemlíteném a különböző talaj-előkészítést palántázáshoz, illetve helyrevezetéshez (Kapitány & Márkus, 2001). A megfelelő talajművelés hozzájárul a fűszerpaprika tápanyagfelvételéhez, valamint megelőzi a talaj túlnedvesedését, viszont a kellő nedvességtartalma megmarad. Fontos, hogy a kiválasztott terület ideális tápanyag- és vízellátó közege legyen a vetésre váró fűszerpaprikának. Kizárólag a fűszerpaprika termesztésére megfelelő szerkezetű talajok képesek biztosítani az előbb említett funkciók ellátását, amihez az optimális talajműveléssel hozzájárulhatunk (Kapitány & Márkus, 2001). Elengedhetetlen, hogy a talajelőkészítés során olyan talajviszonyokat teremtsünk, amellyel a talajszerkezet befolyásolását el tudjuk érni. Ugyanis a talajtulajdonságok egyenként, illetve egymással is összefüggésben állnak és befolyásolják egymást. Ilyenek a kémiai, fizikai és biológiai tulajdonságok (Kapitány, 2005). Az aktuális talajművelési rendszer követelménye, hogy gazdaságosan alakítsuk ki a vetőágyat és megfelelő talajállapotot tartsunk fent. A jó begyökeresedés és a gyökerek optimális elhelyezkedése érdekében olyan talajművelést szükséges elvégeznünk, amely biztosítja a

tápanyagok rövid időn belüli hasznosulását. A művelt réteg vastagsága 25-30 cm kell hogy legyen. Amennyiben intenzíven öntözött, vagy erősen kötött talajról beszélünk, időközönként 40-45 cm mélyen altalajlazítás is szükségszerű. A felsoroltak mellett elengedhetetlen célunk, hogy a gyomirtás is megfelelő szintű figyelmet kapjon. Ugyanis a magról burjánzó gyomok, jól írthatóak a felső talajrétegben. Ezt mindenképp a tavaszi talajművelési időszakban kell megejteni, kombinátorok, vagy kultivátorok segítségével (Kapitány & Márkus, 2001).

Magas termésátlag esetében a fűszerpaprika a talajból számottevő mennyiségben vesz fel nitrogént, foszfort és káliumot. Ezért nélkülözhetetlen ugyanezen tápanyagok pótlása a termőtalajba. A trágyázás alkalmával a fűszerpaprika igényeit kiszolgálhatjuk, ezáltal elkerülhető a talajerő kimerülése is. Istállótrágya kijuttatása alkalmával a foszfor kellő mennyiségben kerülhet a termőtalajba. Viszont, ha ez nem következik be, pótolni tudjuk szuperfoszfáttal, ahogy nitrogént pétisóval, a káliumot pedig kálisóval. A tápanyagellátást összegezve a leghatásosabb trágyázási módszer, ha egyszerre alkalmazunk istálló- és műtrágyát egyaránt. A trágyázás rendszeressége függ a termőtalaj minőségétől. A kijuttatás esetében fel kell mérnünk, hogy a trágyázandó terület mit igényel, ugyanis a különböző részeken eltérő lehet a szükséges trágya minősége, vagy a trágya kijuttatott mennyisége. Ezek alapján megállapítható, hogy termésátlaga nagyban függ a tápanyagutánpótlástól és talajelőkészítő munkáktól egyaránt (Pénzes, 1967).

2.8.5 Növényápolás és öntözés

A fűszerpaprika vetését követő egy hétben fontos, hogy még szikleveles, vagy pár lombleveles állapotában a terület kapálással vagy sorközműveléssel kezelve legyen. Az ültetés ideje alatt a földön lévő taposást, helyrevetésnél pedig az összenyomott, cserepesedett talajt sorközművelő kultivátorral, illetve kapával érdemes lazítani. A föld lazítása és porhanyítása mellett, gyomirtásra is megfelelőek ezek a talajmunkák (Kapitány & Márkus, 2001). A fűszerpaprika fejlődése alatt mindvégig nélkülözhetetlen, hogy a talaj laza, morzsalékos és a legfontosabb, hogy gyommentes maradjon. Ennek érdekében a növény kezdeti fejlődése alatt a talajlazítás elengedhetetlen tevékenység, ugyanis ennek hatására a lazább talaj gyorsabban képes felmelegedni. A fejlődés alatti kapálás rendszeressége, attól függ, hogy a talaj mennyire hajlamos a gyomosodásra és mennyire van szüksége a lazításra (Kapitány, 2005).

A fűszerpaprika permanens növekedéséhez és fejlődéséhez zavartalan vízellátást kell megteremteni a termesztőnek. Az öntözés során kijuttatott víz kulcsfontosságú a fűszerpaprika megfelelő fejlődésének biztosításában termesztési időszak alatt, például a kellő mértékű

tápanyag feltáródás és tápanyagfelvétel biztosításával. A csírázás során mindenképpen el kell kerülni a növény túlöntözését, mert az a talaj cserepesedéséhez vezet, amely további károsodást idézhet elő a növénynél. A megfelelően előkészített talajnál az őszi és tavaszi talajmunkákat követően elegendő vízmennyiség raktározódik el a talajban ahhoz, hogy a fűszerpaprika vízigényét a kezdeti fázisban biztosítani tudja. 10 évvel ezelőtti átlagokat tekintve a talaj nedvessége és az akkor lehulló csapadékmennyiség a vízigényt átlagosan június hónap közepéig kielégítette. Ez a tendencia a jelenkori aszályos időkre már nem valid információ. Június végén- július elején amikor a hőmérséklet emelkedik, a talaj felmelegszik és nedvességtartalma is jelentősen lecsökken. Eközben a fűszerpaprikának is megnő a vízigénye, ezért ebben a fázisban kezdhető meg az öntözés. A tenyészidő alatti legmagasabb vízigény a virágzástól a terméskötésig figyelhető meg, valamint még a termésfejlődéskor és az érés kezdetén igen intenzív a vízfelvétel. Ezt követően folyamatos vízellátást kell garantálnunk a zavartalan növekedéshez. Fontos, hogy az öntözés minden esetben kultivátorozás és kapálás után következzen be, majd öntözés után szintén kultivátorozni szükséges. Minden esetben a hajnali/reggeli, vagy esti órákban célszerű megkezdeni az öntözési folyamatokat. Lényeges, hogy csak a kellő mennyiségű vizet juttassuk ki a területre, amelyet még képes a talaj elnyelni, hiszen pangóvízes terület alakulhat ki túlöntözés esetén, ami növénypusztuláshoz vezethet. Megfelelő technológiájú öntözés esetén magasabb termés hozamot érhetünk el (Zatykó & Márkus, 2006).

2.8.6 Növényvédelem

A fűszerpaprika fenológiája során egészen a kezdetektől, tehát a palántaneveléstől a teljes tenyészidőszak végéig számos károsítóval kell megküzdenie a gazdálkodónak. Ezek a tényezők a fűszerpaprika nevelése során sok esetben ronthatnak mind a termés minőségén, mind annak mennyiségén. A megelőzés témakörében fontos előzetesen átgondolnunk milyen előveteményt választunk, mivel annak kártevői és betegségei könnyen előfordulhat, hogy a későbbiekben veszélyeztetik a soron következő fűszerpaprikát. Mindenképpen akkor nevezhetjük alaposnak a növényvédelmet, ha időben észrevesszük a lehetséges károsítókat és azok ellene mihamarabb kezeljük is az állományt. A fűszerpaprika még palántakori fázisában felmerülő például a palántavész, másnéven palánta-eldőlés, vagy a nyálkásrothadás másnéven zöldrothadás. Az egyik leggyakrabban előforduló élősködő zöldség növények esetében az aranka, mely megjelenése után akár több évig is a talajban csíráképes maradhat (Komlóssy, 1954). A vírusos betegségeket említve számos vírus károsítja a fűszerpaprikát, melyek elsősorban rovarok által terjednek. Ilyen ismert és veszélyes vírusok például a paradicsom

mozaik és dohánymozaik. Továbbá a vírusbetegségek kategóriájába több variáció is sorolható, ilyenek a márványos mozaik, dohánymozaik, vagy uborkamozaik. Ezen vírusbetegségek igen magas arányban okozzák a hazai termesztés során a termékkiesést (Agroinform, 2015). Mindemellett a kártevők csoportjába sorolva fontos megemlíteni a lótücsköt, amellyel szemben kizárólag permetszerrel érdemes védekezni (Komlóssy, 1954). Valamint a levéltetű is egy veszélyes kártevő, ugyanis, vírusvektorként és közvetlen károsítóként ártalmas a fűszerpaprikára. Gondot szokott okozni a talajkártevők, másnéven pajorok, valamint a gyapotbagolylepke van károsító hatással a már kialakult termésekre. A szabadföldön bekövetkező megbetegedések sorával folytatva, az érési időben jelentkező, vagy a kelést követően jelentkező gombás betegségek, melyek ellen leghatékonyabban vegyszeres kezeléssel lehet fellépni. A fertőző hervadásos betegség szinte a fűszerpaprikával azonos családba tartozó összes növény kórokozója. A baktériumos megbetegedések két legveszélyesebbje a xantomonászos és pszeudomonászos betegségek. Az egyik baktérium a levélzetét a másik pedig magát a termést betegíti meg. Nem fertőző betegségek közé, hanem inkább a fiziológiaiak csoportjába sorolandó a napégés és a mészhiánybetegség (Agroinform, 2015). Kardinális szempont, hogy fűszerpaprika lehetséges betegségeinek egy részét elkerülhetjük, amennyiben fémzárolt, csávázott vetőmagot használunk a helyrevetéshez, vagy a palántaneveléshez. A megfelelően előkészített területen, melynek jó a szerkezete, tápanyagellátottsága és talajfertőtlenítése, valamint pontos időben került elvégzésre a vetés, vagy az ültetés, és növényápolás során, a fűszerpaprika kezdeti növekedése alatt előnyös állapotot érhetünk el. Ugyanis nagyobb az esélye, hogy a későbbiekben ellenállóbb lesz a kórokozókkal és betegségekkel szemben. Mindezek ellenére elkerülhetetlen a fejlődés során, hogy fellépjenek a problémák a betegségek és kórokozók esetében is egyaránt. Ilyenkor is szükséges időben észlelni és megfelelően kezelni a problémát (Kapitány & Márkus, 2001).

2.8.7 Betakarítás

A fűszerpaprika-termesztés legtöbb munkát igénylő eleme maga a betakarítás. A betakarítás során az állományt átlagosan 2-3 alkalommal szedik meg. Érésétől függően (4.ábra) az első szedés általában augusztus második dekádjában, illetve szeptember első dekádjában történik. Ez függ a fűszerpaprika fajtájától, az időjárási viszonyoktól és a szaporítási módtól. A másodszedésre pedig akkor kerül sor, ha a megmaradt állomány beérik és szedhetővé válik, ami nagyjából 2-3 héttel később következik be.



4. ábra Első szedésre beérett fűszerpaprika

Forrás: saját forrás

A szedés kezdési időpontját meghatározza a területen megérett, pirosra színeződött termések aránya. Szedéskor kizárólag a teljesen bepirosodott egészséges terméseket szedjük le. A gépi szedés ráfordítása sokkal minimálisabb, mint a kézi szedése, viszont kevésbé precíz. A szedőgép használata során lényeges a minél jobb gépbeállítás, ugyanis csak így tudunk elérni minimális szórási veszteséget és kevesebb sérült termést betakarítani. Egy betakarítógép szedési teljesítménye 100-110 fő szedőmunkásával ér fel (Kapitány, 2005).

2.8.8 Szárítás és utóérlelés

A betakarítás végeztével a legfőbb feladat, hogy az utóérlelés során olyan beltartalmi tulajdonságokat hozzunk elő a fűszerpaprikából, melyek még csak részben alakultak ki az érés során. A folyamat során el kell érünk, hogy a legszikkadtabb állapot alakuljon ki. A tárolás és szikkadás ideje alatt is gondosan ügyelnünk kell, hogy a kórokozók és kártevők elkerüljék a paprikát. Fontos megőrizni ez idő alatt is a minőségét, hogy a későbbi feldolgozás során megfelelő árut tudjunk előállítani (Kapitány & Márkus, 2001). Az utóérleléshez több módszer is alkalmazható. Kisebb mennyiség termelésekor, tehát kisüzemek vagy kisebb gazdaságok esetében, - még a mai napig alkalmazzák a lakóházak, épületek oldalán felakasztott zsákhálós, vagy füzéres fellógatott megoldást (5.ábra) (Kalocsai Települési Értéktár Bizottság, 2021).



5. ábra Zsákhálós utóérlelés egy bátyai családi háznál

Forrás: saját forrás

Ez a módszer az egyik leghigiénikusabb megoldás, hiszen a rendkívül jó szellőzést biztosít az utóérlelés során, így minimális romlási veszteség éri a fűszerpaprikát. Ennek a folyamatnak az időtartama mintegy 5-6 hét. Mindemellett ládákban, Raschel zsákokban, illetve ömlesztett prizmákban történő tárolást is alkalmaznak. Ezen módszerek tárolási időtartama jóval csekélyebb, mint az előbb említett két módszeré. 2-3 hétnél tovább egyik megoldás sem kivitelezhető, hiszen ezt az időt túllépve a fűszerpaprikát minőségi romlás érheti az utóérlelés alkalmával. Ahhoz, hogy kiváló fűszerpaprika-örleményt kapjunk, elengedhetetlen lépés az utóérlelés, ugyanis az elérni kívánt festéktartalmat, színezéktartalmat és magát a késztermék minőségét csak ezekkel az eljárásokkal kapjuk meg (Kapitány & Márkus, 2001). A szárítás egyik legalapvetőbb feltétele, hogy pirosra megérett, higiéniaileg megfelelő, ép termés kerüljön feldolgozásra. E feltételeknek eleget téve kerül a fogyasztók asztalára kifogástalan ízvilágú, konzisztens színezéktartalmú, esszenciában gazdag, finom fűszerpaprika-örlemény. A szárítás során olyan technológiai folyamatok mennek végbe, melyek a félkész, nyers fűszerpaprikából, meleg levegő hatására vízelvonást visznek végbe. A paprikák nedvességtartalmát legalább 10% alá kell csökkenteni a jó örölhetőség érdekében. Hozzávetőleg 80°C-os hőmérsékleten végzik a végső szárítást. A terméskocsány eltávolítása kézi munkaerőt igényel a szárítási folyamatok előtt, vagy után. Ezzel egyidőben kiválogathatók a beteg termések is (Kalocsai Települési Értéktár Bizottság, 2021).

3 Vizsgálatok módszerei

A dolgozatom vizsgálati részét céлом volt gyakorlat orientáltabban felépíteni és elvégezni, ezért választottam az interjú készítése módszerét. Szerettem volna első kézből a termeszőlőktől és a felvásárlólól választ kapni a bennem felmerölő kérdésekre az ágazat kapcsán. Fontos szempontnak tartom, hogy az ágazattal foglalkozó emberek akár felvásárlólóként vagy termeszőlóként vannak jelen, de valakinek el tudják mondani a meglátásaikat és hogy milyen álláspontjuk van a szakágazat kapcsán. Valamint, kíváncsi voltam rá, hogy az áttanulmányozott irodalmakban leírtakhoz képest a termeszőléstechológia, a gazdasági viszonyok, a felhasználás és a piac miként változott meg a jelenkorra és milyen helyzetet figyelnek meg most az ebben a szakágazatban tevékenykedő szakemberek.

A vizsgálat során két célcsoportra osztottam a megkérdezetteket, így céloztam meg a termeszőlók és a felvásárlólók körét. Fontosnak tartom a termeszőlési, valamint felvásárlási helyzetét is számításba venni a fűszerpaprika ágazatának, hiszen mind a kettő célcsoport más-más megkötésekkel építi fel az elvárásait a fűszerpaprika értékesítésével kapcsolatban. Valamint szeretném felmérni a célcsoportok körében, hogyan látják a múltához képest a fűszerpaprikatermesztés jelenlegi helyzetét. Sorra vettem, hogy a dolgozatomat milyen tematika szerint építettem fel és ez által alakítottam ki a kérdéseket is. Külön kérdéssort állítottam össze a két célcsoport számára, hogy az interjú alanyoknak feltett kérdések a fűszerpaprika-ágazaton belül az ő munkakörükre legyenek fókuszálva. Emellett arra is törekedtem, hogy a kérdések egy logikus sorrendet kövessenek, hogy az alapoktól épüljenek fel a kérdések a komplexebbek, összetettebbek felé. A két célcsoport esetében előzetesen felmértem, hogy milyen munkálatok mennek végbe az évben, hogy a megtermeszőlött fűszerpaprikából, vagy a megvásárolt féltermékből hogyan lesz késztermék, mely a későbbiek során értékesíthetölvé válik. A termeszőlók csoportjának feltett kérdések időrendje a termeszőlóterület kiválasztásától magán a termeszőléstechológián át, a fűszerpaprika jövőjének prognózisáig terjedt. Tehát magától a termeszőléstől a feldolgozásig, majd értékesítésig fogalmaztam meg a kérdéseimet. A felvásárlólóknak szánt kérdések sorában pedig olyan kérdések szerepeltek, mint az általuk elvárta megkötések felvásárlás esetén, a beszállítóik mennyisége, a saját maguk által kiépített piac, az ágazat jelen helyzete, stb. Voltaképpen a felvásárlás előzetes folyamataira, magára a felvásárlásra, valamint annak a hasznosítására is rákérdeztem az interjúk során. Alapvetöl megkötésem volt a felkeresett interjúalanyokkal kapcsolatban, hogy mindenképp a kalocsai térségben termeszőljenek vagy dolgozzanak fel.

Kivétel volt ez alól a kecskeméti székhelyű Univer Product Zrt., mert a cégnek számos beszállítója van a kalocsai kistérségből is.

Kiemelkedőbbnek tartom a gazdálkodók csoportját, akár a kalocsai térség vagy Magyarország viszonylataihoz képest, hiszen ők azon célcsoport, akik eme nemes fűszernövényünk termesztésével érdemben foglalkoznak. Viszont emellett nem maradhat el a cégek munkájának fontossága sem, hiszen a globális piaci helyzet, vagy az export nagyobb hányadban az ő hatáskörük alá tartozik.

A vizsgálatom alapján készült interjúkra az Eredmények és értékelésük fejezetben esetenként hivatkozásszerűen fogok utalni, hogy pontosan szemléltetni tudjam, az adott információ kitől származik.

3.1 Interjúk

A felvásárlók körében az első interjúmat 2023. június 20-án, Walterné Katalinnal volt alkalmam elkészíteni e-mail formájában, a hajósi B.W.A. Termelő, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. munkatársával. A cég Hajósón foglalkozik a fűszerpaprika termeltetésével és feldolgozásával egyaránt.

Második interjúmban a bátyai Chili Trade Kft. élelmiszermérnök munkatárását, Laczkó Gábort kérdeztem e-mail formájában, 2023. július 2-án.

A soron következő interjút Tímár Zoltánnal készítettem el, a kecskeméti Univer Product Zrt. paprikanemesítési vezetőjével, 2023. augusztus 17-én, aki szintén e-mail formájában írta meg válaszait az általam feltett kérdésekre.

Majd a kalocsai Paprika Zrt. cégvezetőjét, Hegedűs Zoltánt kerestem meg 2023. szeptember 4-én, aki telefonos egyeztetésünk végeztével szintén e-mailen keresztül válaszolt kérdéseimre.

A termesztők csoportjában az első interjút a Bátyán gazdálkodó Szabadszállási Tiborral készítettem el, 2023. augusztus 24-én. Az interjú jelenléti formában zajlott, melyről hangfelvételt is készítettem.

A soron következő, második interjú Taba Árpád, fajszi gazdálkodóval készült el 2023. szeptember 10-én, szintén jelenléti formában.

A harmadik interjúmat Greksa Istvánné Király Ilonával készítettem el, aki Miskén termeszt fűszerpaprikát. Az interjú e-mailen keresztül került lebonyolításra, 2023. augusztus 13-án.

A negyedik interjú a Kalocsán gazdálkodó Szigeti Tamással készült el, 2023. szeptember 19-én, e-mail formájában.

Az utolsó interjú, a Fajsz településén gazdálkodó Szabadi Árpáddal készült és személyes jelenléttel zajlott, 2023. október 6-án.

Ahogy már említettem az interjúk elkészítéseként összeállítottam a két célcsoport kérdéssorát. A termelők esetében 17 kérdést, a felvásárlók esetében pedig 12 kérdést fogalmaztam meg. Az adott személyek interjúi között a kérdéssorban nem voltak tartalmi különbségek. Minden alany számára, célcsoporttól függően, ugyanazt a kérdéssort küldtem el e-mailben, vagy tettem fel szóban.

3.2 Az interjúk kérdései

3.2.1 Felvásárlók számára összeállított kérdéssor

- 1.Vannak-e megkötéseik a fajtahasználattal kapcsolatban?
- 2.Vannak-e megkötéseik az alkalmazott termesztéstechnológiával (pl. növényvédelem, trágyázás, öntözés, betakarítás) kapcsolatban?
- 3.Mi alapján keresnek/alkalmaznak új beszállítókat?
- 4.Milyen elvárásaik vannak a beszállítókkal, a beszállított áruval szemben?
- 5.Hány beszállítóval dolgoznak jelenleg? Ebből mennyi a hazai és a külföldi?
- 6.Mekkora a termesztőfelület nagysága egy ideális beszállítónak? Mekkora az a t/ha termésátlag, ami még nem megy a minőség rovására?
- 7.Hogyan látják a hazai fűszerpaprika termesztés jelenlegi helyzetét ők, mint felvásárlók?
- 8.Az évek során változtak-e a felvásárlási szokásaik? Ha igen, akkor hogyan?
- 9.Felvásárlás után, miként hasznosítják a fűszerpaprikát?
- 10.Az elkészült termék inkább belföldön vagy külföldön kerül piacra?

11.Milyen minőségi eltérések/különbségek vannak a hazai és az import beszállított fűszerpaprika között?

12.Mi az oka az importnak?

3.2.2 Termesztők számára feltett kérdések

1.Mióta termeszt fűszerpaprikát? Mekkora területen és hol?

2.Milyen elővetemény után termeszt a fűszerpaprikát? Van-e olyan növény, ami után semmiképpen sem termesztene fűszerpaprikát?

3.Mik a legfontosabb szempontjai a fajtaválasztás során? Rezisztencia, termésátlag, festékanyag tartalom, csípősség? Mi a véleménye a hibridek használatáról?

4.Milyen szaporítási módszert használ, palántázást, vagy helyre vetést? Mekkora a hektáronkénti tőszám?

5.Saját feldolgozásra vagy beszállítóként működik/termel? (Van-e a valamilyen mérethatár, hogy beszállítóként vagy saját célra használja a paprikát?)

6.Milyenek az öntözési lehetőségek a területeken? Milyen öntözőrendszert használ? Mikortól érdemes öntözni és milyen rendszerességgel?

7.Használ-e szerves trágyát, és ha igen, akkor melyet? Istállótrágyát, granulált baromfi- vagy marhatrágyát?

8.Milyen műtrágyákat alkalmaz? Mikor és mekkora mennyiségben?

9.Alkalmaz-e valamilyen kevésbé hagyományos trágyázási módszert? Tápoldatozást, lombtrágyázást, baktérium készítményeket, biostimulárokat?

10.Konkréten mely károsítók (kártevők, kórokozók, gyomok) okozzák a legnagyobb problémát a termesztés során? Hogyan védekezik ellenük?

11.Mi az a termésátlag (t/ha) aminél már megéri termelni?

12.Gépi vagy kézi betakarítást alkalmaz? Miért?

13.Általában hányszor szedik meg az állományt egy évben?

14.Milyen helyzetben van napjainkban a kézi/humán munkaerő?

15.Mekkora jelenleg a fűszerpaprika termesztés önköltsége? Mekkora termésátlag fedezi a termelési költségeket?

16.Mélyponton van-e jelenleg a hazai fűszerpaprika termesztés, és ha igen, akkor miért?

17.Tervez-e a közeljövőben fejlesztéseket, korszerűsítéseket az alkalmazott termesztéstechnológiában, és ha igen, akkor miket? Ezek közül melyiket tartja a legfontosabbnak, legsürgetőbbnek?

4 Eredmények és értékelésük

4.1 Termőterületek, székhelyek

Az interjúalanyaim között szereplő termesztők mind a kalocsai kistérségben gazdálkodnak és foglalkoznak fűszerpaprika termesztéssel. Ugyanis ketten foglalkoznak a termesztéssel Fajszi területén, egy gazdálkodó Bátyán, egy Miske településen egy pedig Kalocsán. A megkérdezettek mind vagy már a 2000-es évek előtt, vagy utána nem sokkal kezdtek el fűszerpaprikát termesztetni. Többen is a már kiépített családi gazdaságot vitték tovább, vagy kezdték el szüleikkel, nagyszüleikkel a fűszerpaprika termesztését és feldolgozását. A termesztési terület nagyságát tekintve eltérő adatokat soroltak fel a gazdálkodók, hiszen van, aki mára már csak alig egy hektáron termeszt a fűszerpaprikát, emellett ketten is az interjúalanyok közül öt hektár körüli területen termesztik. Szabadi Árpád, fajszi gazdálkodó idén hatvannégy hektáron nevelt fűszerpaprikát, viszont a terület évek óta csökken a gazdaságukban és ez a szám a jövő évi vetés alkalmával is fogyatkozni fog. Tapasztalataim szerint általánosságban a gazdálkodók tíz hektár alatt foglalkoznak fűszerpaprikával a térségben. Ennél nagyobb termőterületen inkább csak azon gazdálkodók foglalkoznak fűszerpaprikával, akiknek mind a földterületük biztos, mind a kiforrott beszállítási lehetőségeik adottak ezen nagyságrend megtermeléséhez és értékesítéséhez.

A felvásárlók körében mind a négy megkérdezett cég más-más székhelyű üzemmel rendelkezik. A Chili-Trade Kft. Bátyán, a B.W.A. Kft. Hajósán, a Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. értelemszerűen Kalocsán működik. Ezen cégek mind a kalocsai térség településein működnek, ez alól kivételt képez a kecskeméti Univer Product Zrt., akik ugyebár nem az általam vizsgált térségben működnek, viszont fontosnak tartottam a szakdolgozatomba beépíteni egy ilyen nagyságrendű cég megemlítését a fűszerpaprika ágazat színterén. Valamint nagy mennyiségben vásárolnak fel fűszerpaprikát a kalocsai térségből.

4.2 Beszállítók és felvásárlók közti kapcsolatok

A cégek körét kérdezve eltérő beszállítói számokat kaptam, ez függhet magától a cég nagyságától, de attól is hogy a beszállítók mekkora területen termesztnek és milyen mennyiségben szállítanak az adott cégekhez. A hajósi BWA Kft. 80-100 beszállítóval dolgozik jelenleg, évente ingadozó számban, viszont sajnos csökkenő tendencia tapasztalható az ő esetükben is. Ebből a mennyiségből a kalocsai kistérségből való beszállítók: 5%, a megyéből való beszállítók: 80%. Kizárólag belföldi beszállítóktól vásárolnak fel (Walterné). A bátyáni működő Chili Trade Kft. jelenleg 20-25 termelővel van szerződésben, melyek mind hazai

beszállítók. A tendencia az ő esetükben is csökkenő, hiszen évről-évre fogyatkozik a beszállítóik száma. Az Univer Zrt. jelenleg 40-50 beszállítóval dolgozik együtt évente, melyek mind hazai gazdálkodók. Az ő esetükben nem tudok beszámolni beszállítói csökkenésről, ugyanis ahogy említettem minden évben közel 40-50 gazdálkodóval kötnek szerződést. A kalocsai cég beszállítói körét tekintve igen magas számban állnak szerződésben beszállítókkal, ugyanis közel 100-120 állandó beszállítójuk van, emellett az éves értékesítésük fenntartáshoz szükséges import fűszerpaprikát beszerezniük, melynek egy része Szerbiából, a többi pedig Spanyolországból érkezik. Elmondható, hogy a cégek jelen helyzetben próbálják megtartani az évek alatt kialakult beszállítói körüket, hogy évről-évre meglegyen az elvárt éves produktumuk. Amennyiben mégis új beszállítók keresésére van szükség, akkor például a hajósi B.W.A Kft. szakmai fórumokon, a közösségi médiában keres új gazdákat. Emellett hirdetik is magukat felvásárlóként szakmai lapokban vagy újságokban (Walterné). Konzulensem említést tett arról aki szeptemberben járt Hajósán, üzemlátogatáson a B.W.A.-nál, hogy bár a cég maga 10-12 ezer tonna paprika feldolgozására is képes lenne, jelenleg mégis 5-6 ezer tonnát tudnak csak felvásárolni.

A gazdálkodók körét tekintve a kisebb területen termesztők kizárólag saját részre és értékesítésre termelik a paprikát. Viszont hárman termelnek saját célra és beszállításra is. Ebből Szabadi Árpád termeszt a legnagyobb területen, ebből kifolyólag ő például lényeges beszállítója a kecskeméti Univer Zrt.-nek.

4.3 A fajtaválasztás elvárásai és feltételei

A fajtaválasztás során a beszállító és felvásárló közötti szerződések kiemelten fontosak, hiszen ekkor keretek közé szorítják, hogy milyen fajtákat várnak el a beszállítóktól és azt miként fogják alkalmazni a feldolgozás során. A termesztők körében, ha beszállításra is termelnek, akkor a szerződésben foglaltak szerint kell eljárniuk a fajtaválasztás alkalmával. Emellett saját feldolgozás esetén is kiemelten fontos, hogy miként és mely szempontok alapján választják ki az adott fajtákat.

A hajósi cég kellő igyekezettel működik együtt a beszállítóival, ugyanis a szerződésben foglalt szaporítóanyagot legyen az palánta vagy vetőmag, minden esetben ők biztosítják, vagyis az árát meghitelezik. Feldolgozásuk során kizárólag csípős fajtákkal dolgoznak, ezért csak ilyen fajtákat vásárolnak fel. Egyeztetéseket követően a végső fajtaválasztási döntés a termelőé marad. A Chili Trade Kft. elmondása szerint a régebbi magyar fajtákra esküsznek, de az új hibrid fajták hozamát is megfelelőnek találják (Laczkó). Ezt próbálják kompenzálni a

felvásárlási áraikkal is. Azt is megtudtam, amennyiben előnyösnek tartja a cég a régebbi fajták tervezett betakarítási idejét, tehát ízben és színben is jobb minőséget produkál a fűszerpaprika, akkor ezekre a Sz-80, Sz-178 fajtákra is kötnek szerződést. A kalocsai cég esetében nincsenek konkrét megkötések, viszont jobban favorizálják a Kalocsai térségben nemesített fajtákat, valamint az Univer által nemesített, krémek gyártására alkalmas típusokat.

A gazdálkodók körét vizsgálva kiemelném a fajtaválasztás szempontjai közül, hogy a hibridek használata igen megosztó, ugyanis Szabadi Árpád és Greksa Istvánné gazdálkodókon kívül más egyáltalán nem preferálja a hibridek használatát. A hibridek használata esetlegesen elősegítheti a paprika beltartalmi értékeit (Greksa). Ezért is választ ő előszeretettel ezekből a fajtákból, valamint Szabadi Árpád is szívesen alkalmazza azokat. Az interjúk során többen is alátámasztották egymás kijelentését, hogy felálló bogoyótípusú fajtákat nem érdemes termelni, hiszen ha nem bokrosodik be a növény eléggé, akkor az UV sugárzás sajnos megégeti az ilyen típusú paprikák bogoyóit. Szabadi Árpád még alkalmazta az elmúlt években, különböző fényvisszaverő anyagok használatával, viszont meglátása szerint többé ő sem fog felálló bogoyójú fajtákat vetni.

A festékanyag tartalom és a rezisztencia, majdhogynem az összes interjúalany esetében fontos fajtaválasztási szempontok voltak. Emellett csípős fajták esetében természetesen a minél nagyobb kapszaicin tartalomra figyelnek. Szabadi, aki nagy mennyiségben termel beszállításra is, két szempont szerint választja meg a fajtákat. Az egyik, hogy a beszállításra szánt, paprikakrém alapanyagául szolgáló fajtáknak inkább a húsosabb és zömökebb bogoyókkal kell rendelkezniük, míg a saját feldolgozásra szánt szárítmány alapanyagnál a régebbi hagyományos fajtákra esik a választása, mint például Kalocsai 622-es. Ami ugyan felálló bogoyójú fajta, viszont kiemelkedően jó a festékanyag tartalma. Több gazda esetében is előfordul a Mihályteleki, a Szegedi-80 és a Kalorez fajták alkalmazása.

4.4 Elvárt termesztéstechnológiai szempontok

A cégek a beszállítóktól elvárt minőségbeli kikötéseiket mindig szerződésbe foglalják. Ezen elvárások egyöntetűen minden felvásárló tekintetében majdnem azonosak voltak. A fajtaválasztás után fontos szempont, hogy a növényvédőszer használati és alkalmazási előírásokat a gazdálkodók betartsák a termesztés során. A cégek által elvárt betakarítási mód is a legtöbbször meg van szabva, hogy kézi vagy gép betakarítást várnak-e el, illetve csipedett vagy száras fűszerpaprika érkezzen be a beszállítás alkalmával. Természetesen gondosan kezelt árunak kell beérkezni, az érettségi és tisztasági szempontok figyelembevételével. A szín és a

frissesség is meghatározó kritériumok. Amennyiben mindezek nem felelnek meg a szerződésben foglaltakhoz a cégek megtagadhatják a fűszerpaprika átvételét.

A termesztéstechnológiát tekintve a felvásárlók aspektusát tekintve, nincsen olyan sok kitétel, amelynek a gazdálkodónak meg kell felelnie. A termesztők eldönthetik, hogy milyen termesztéstechnológiát alkalmaznak a fűszerpaprika termesztése során. Viszont, ahogy említettem a növényvédőszer használata egy fontos kérdéskör, hiszen az egy olyan elvárás, amelynek minden körülmény között meg kell felelnie a gazdálkodónak. Ugyanis a felvásárlók a beérkezést követően bevizsgálják a fűszerpaprikát peszticid tartalomra. A kalocsai és hajósi cégek esetében van egy olyan rendszer, melynek folyamán a cég kollégái szaktanácsadással segítik a gazdálkodók munkáját. Viszont az öntözés, trágyázás, stb. kapcsán a felvásárlók nem szabnak keretet a termesztéstechnológiában.

4.5 Termesztéstechnológia a gyakorlatban

Az első faktor, amellyel a gazdálkodónak foglalkoznia kell az elővetemény kérdése. Ebben a kérdéskörben is egyöntetű válaszok hangoztak el az interjúk során. Többen is kiemelték, hogy burgonyaféléket követve semmiképp nem vetnének fűszerpaprikát. Nem kívánt elővetemények lehetnek a káposztafélék, a repce és a napraforgó, melyeket talajzsaroló növényként említettek. Általában gabonanövények szolgálnak a gazdálkodók körében előveteményként, valamint Taba Árpád és Szabadi Árpád is takarmánykukorica után veti évek óta a fűszerpaprikát. Ugyanis annak gyökerei mélyen átjárják a talajt, mely igen kedvezően hat a fűszerpaprika termesztése során.

A szaporítási mód témakörét tekintve, a Bátyán gazdálkodó Szabadszállási Tibor hosszú évek óta alkalmazza a helyre vetési és palántázási módszert is egyaránt. Gazdaságában az évek alatt felállításra került több fóliasátor is, melyek most is helyet adnak a palánták kezdeti fejlődésének. A palántázással Szabadi Árpád is próbát tett, viszont nem látta előnyét a palántázásba vetett munkának a hozam és a jövedelmek tekintetében. A többi interjúalany egyöntetűen a helyre vetési módszert alkalmazza eltérő hektáronkénti tőszámokkal. Átlagban 5-600 000 tő/hektár, amelyet ideálisnak tartanak. Emellett Szabadi Árpád esetében van eltérés a hibrid és a konstans fajták tőszámát illetően, ugyanis a hibrid fajtákat 180-200 000 tő/hektárral, a hagyományos fajtákat pedig 5-600 000 ezer tő/hektárral termesztik.

Az öntözés három településen azonos lehetőségekkel valósul meg, ugyanis az 1960-as években kiépített öntözőfürtös rendszer használata adott a gazdálkodók számára. Ez az öntözőrendszer majdnem 4000 hektár terület öntözését lefedi (Szabadi). Ezáltal Bátyán, Miskén

és Fajszon ezen lehetőséget és saját öntözőberendezéseiket használva elégítik ki a fűszerpaprika vízigényét a termesztés során. Mindemellett Szabadi Árpád néhány földterülete a Vajacsatorna mellett terül el, így vízjogi engedély ellenében lehetősége van felszíni vizet használni az öntözés során. Együttvéve a gazdálkodók különböző hagyományos öntözőberendezéseket hasznosítanak: öntöződobot konzollal vagy vízágúval, szórófejet, valamint öntöző lineárt. A gazdálkodók egyetértettek abban, hogy a kelesztő öntözéseket csak indokolt esetben kezdik meg május hónapban, ugyanis akkor még nagyon minimális a növény vízigénye. Azonban, ha szükséges akkor akár június eleje előtt elkezdődnek az öntözési folyamatok. Az öntözés kérdése tehát természetesen sokban függ az adott év időjárási viszonyaitól, azon belül is az aszálytól. Normál esetben a termelők június közepe tájékán kezdenek bele a rendszeres öntözésbe, és onnantól kezdve augusztusig zajlik ez a folyamat.

Szerves trágyaszerek vonatkozásában Taba Árpád kivételével a gazdálkodók marhatrágyát juttatnak ki a területre és azt beszántják. Ő ugyanis az általa tartott birkák szervestrágyáját juttatja ki az öthektáros területére évek óta. Elmondása szerint rendkívül jól tesz a fűszerpaprikának és sokkal jobb minőséget tapasztal a növény fejlődése során. A műtrágyák esetében eltérő módszereket tapasztaltam. Megemlíteném a komplex, valamint a nitrogén tartalmú és a káliumtúlsúlyos műtrágyák használatát, ugyanis ezeket előszeretettel juttatják ki a gazdálkodók a területekre. Ezzel szemben ahogy azt előbb is említettem olyanra is van példa, hogy egyáltalán nem vagy nagyon minimális mennyiségben és kisebb dózisokban alkalmazzák műtrágyát.

A tápanyagellátás témakörében tovább haladva a kevésbé hagyományos trágyázási módszerek alkalmazása még nem olyan elterjedt a termesztői körben. Szívesebben juttatnak ki csak lombtrágyát a területre és használják mellette a megszokott trágyázási módszereket, mely a szervestrágya használatában merül ki. Szabadi Árpád és Szabadszállási Tibor módszere esetében figyelhető meg, hogy kevésbé hagyományos eljárásokat alkalmaznának. A huminsavat mind a két gazdálkodó egy-két éve építette be a termesztéstechnológiai folyamataiba, emellett baktérium készítményeket és bioalgákat is használnak kisebb területeken.

A gazdálkodók elmondása szerint, az idei évben a rágcsálók okozták a legnagyobb problémákat, azon belül is az egerek és pockok. Melyek ellen a termesztési időszak alatt kevésbé lehet hatékonyan védekezni. A betakarítást követően a szántás alkalmával van lehetőség kezelni ezen kártevők problémáját. Ugyanakkor a gombák ellen is fontos védekezni, hiszen feltűnés nélkül megfertőzhetik az állományt és károsítják azt. Valamint az idei év aratási

szezont követően feltűntek a kabócák, melyek a learatott gabonanövényekből költöztek át a fűszerpaprika állományokba és a fitoplazmás betegséget bejuttatva károsították a növényt. A korábbi években ilyesfajta kártételre még nem volt példa, ezért hirtelen kellett cselekedni a fertőzés ellen, de még így is nagyobb mennyiségben okozott tőszáradást (Szabadi).

4.6 Megfelelő termésátlag

A felvásárlókat kérdezve ebben a témakörben szintén nagy egyetértést tapasztaltam, hiszen elvárt termésátlaga egyik cégnek sincsen a beszállítók felé. Véleményük szerint ez mindig a termelő feladata, hogy megállapítsa mekkora az a mennyiség, amit megfelelő minőségben tud megtermelni és értékesíteni. A cégek tapasztalati alapján a kisebb területen, családi gazdaságok által megtermelt fűszerpaprika minősége mindig jobb, mint a nagyobb területen termesztetté. Ugyanis az utólag említett terület betakarítása alkalmával legtöbb esetben csak gépi szedést tudnak alkalmazni, vagy olyan nagy számú munkaerőt, melynek munkáját kevésbé lehet kontrollálni és ezen faktorok nehezítik a fűszerpaprika megfelelő minőségének és termésátlagának kialakulását. Tehát a cégek részéről nincs megszabva a termésátlag, amit elvárnának a beszállítóiktól.

A gazdálkodók körét vizsgálva igen eltérő adatokat tapasztalok, de ez annak is betudható, hogy különböző méretű területeken termesztik a fűszerpaprikát és más-más értékesítési céllal rendelkeznek, mivel hárman termelnek beszállításra és önrészre egyaránt, valamint ketten kizárólag saját célra. Ebből fakadóan a legnagyobb területen termeszto Szabadi Árpád esetében, aki az idei évben mintegy 64 hektáron nevelte a növényt, arról számolt be hogy a számára megfelelő termésátlag, amely a költségeit is fedezi 15-20 t/ha. Hasonló, de inkább minimálisan magasabb mennyiségről a szintén Fajszon gazdálkodó Taba Árpád számolt be az interjú során, ugyanis ő is 20 t/ha mennyiséget tűz ki célul évről-évre. Ennél a terméshezamnál minimálisabb értékeket vár el a Miskén gazdálkodó Greksa Istvánné, aki 14 t/ha termésátlaggal számol évente. Valamint a Kalocsán működő Szigeti Farm családi gazdaság is, aki 8 t/ha termésátlagról számolt be az interjú során. Ebből is levonható az előbb említett következtetésem, hogy az elvárt termésátlag, függ a terület méretétől melyen fűszerpaprikát termesztene, valamint az értékesítési céltől is, hogy miként hasznosítják majd a fűszerpaprikát. Az egyetlen kivétel az interjúalanyok között a bátyai Szabadszállási Tibor volt, aki teljesen más véleménnyel rendelkezik az előbb leírtaktól. Nem célja, hogy a termésátlagot növelje, ugyanis véleménye szerint az sok esetben minőségbéli romlással járhat. Az általa évek alatt kialakított vevőkörnek szeretné a megfelelő minőségű és mennyiségű paprikát megtermelni, majd azt értékesíteni. Elmondása szerint amennyiben ezt a vevőkört lehetőségeihez mérten az évek alatt

nem tudta volna kialakítani, ő is tömegtermelővé vált volna. Viszont ezekkel a lehetőségekkel, amikkel rendelkezik nem célja, hogy kiugróan magas termésátlagot produkáljon, ellenben annál inkább törekszik megtartani a vevőkörét a minőségi áruval, melyet évről-évre szolgáltat számukra. Rákérdezést követően sem hangzott el konkrét termés mennyiség.

Termésátlagtól és terület nagyságtól függően az önköltségek is igen eltérő értékeket mutattak, hiszen nagyobb területtel rendelkező gazdáknak természetesen összességében nagyobb anyagi ráfordítással kell megbirkózniuk tehát nagyobb kockázatot vállalnak a termesztéssel. A termesztéstechnológia színvonala is nagyban befolyásolja a fajlagos önköltségeket. Ezen kívül a kisebb termelők hajlamosak nem beszámítani a költségek közé a saját és a családjuk munkáját. A legnagyobb, hatvannégy hektáros területen termesztő gazda esetében hektáronként 4,5-5 millió forint fedezi a költségeket (Szabadi). A Bátyán és Fajszon, hozzávetőleg ugyanakkora területen gazdálkodó termesztők 2-3 millió forint körüli költségekről számolnak be, amelyeket megközelítőleg tíz-tizenkét tonna termés értékesítése fedez. A kisebb 0,5-1 hektáros területek önköltsége értelemszerűen minimálisabb, nagyjából 1-1,5 millió forint fedezi a költségeket, melyeket hozzávetőleg 8-10 tonna termést jelent. Emellett sokat számít a ráfordítások tekintetében, hogy milyen időjárási viszonyokkal néznek szembe a gazdák az év folyamán, mivel az öntözési költségeken például nagyban változtathat az aszály, esetlegesen a több esős időszak. Ezenkívül az utóbbi években kialakult magas rezsiárak sokban változtattak az éves költségeken. Mivel a szárítás esetében a megemelkedett gázárak igen nagy mértékben emeltek a ráfordításokon.

4.7 Betakarítási munkálatok és humán munkaerő helyzete

A betakarítás kérdésköre esetében is szinte egyetértést tapasztaltam, mivelhogy az állományt kivétel nélkül az összes gazdálkodó kétszer szedi a betakarítás alkalmával. Az első szedés általában augusztus végén, szeptember elején történik, a másodszedés pedig a beérést követően, ami nagyjából 3 hetet jelent, esetlegesen kitolódhat október hónap elejére. Elsősorban egyöntetűen a kézi szedést preferálják az első szedés alkalmával, sőt másodszedés idejére is ezt alkalmazzák. Viszont beszállításra termelt fűszerpaprika esetében előfordul a gazdálkodók körében, hogy az első betakarítási alkalomra is kötnek gépi szedésre szerződést, ellenben ezt nem olyan nagy területen alkalmazzák, mint a kézi szedést. Fontos tényezője a kézi betakarításnak, hogy jobb minőségű paprika származik belőle. Jobban ki lehet szűrni az éretlen, vagy beteg terméseket, ellenben a betakarító gép munkájával.

A szempontokat sorra véve, a humán munkaerő helyzetével kapcsolatban is közös állásponton voltak a gazdálkodók. Mivel egybehangzóan rossznak ítélik meg a humán munkaerő helyzetét már évek óta. Nagyon nehéz jó munkaerőt találni ebben az ágazatban (Szigeti). Egy nyomós okot vélek felfedezni, hogy azon réteg, aki még ebben az ágazatban fizikai munkát vállalna már vagy kiöregedett az évek során, vagy most van kiöregedőben. Sajnos igen megnehezíti a szakágazat jövőjét ez a tényező, ugyanis a jó minőség eléréséhez feltétlen szükséges humán munkaerőt alkalmazni, amire sajnos a gazdálkodónak nincs nagy lehetősége, nem nagyon lehet válogatni a munkaerőben. Amennyiben mégis tud minimális munkaerő alkalmazni, az magas bérekkel jár. Egybehangzóan úgy ítélték meg, ha huzamosabb ideig ilyen helyzetben lesz a kézi munkaerő, akkor az ágazat nem áll fényes jövő előtt.

4.8 Felvásárlási szokások és importálás

A cégek felvásárlási szokásai nem nagy mértékben változtak, ugyanis ahogy már említettem a korábbiakban, a cégek próbálják megtartani évről-évre a beszállítói körüket és velük dolgozni. Olyan tekintetben van kis változás, hogy előtérbe kerültek a gépi szedéses betakarítások néhány esetben és az ilyen módon betakarított fűszerpaprika az utóbbi években nagyobb számban kerül a felvásárlókhoz. Az importálás kérdése jelenleg még háttérbe szorul a cégek körében, viszont a nyersanyag hiány miatt elgondolkodtatja a felvásárlókat az importálás lehetősége. Ellenben arra is érkezett válasz, hogy sok esetben a felvásárlók a kedvezőbb árak és nagyobb nyersanyag mennyiség végett importálhatnak fűszerpaprikát. Viszont ehhez az is hozzátartozik, hogy a felvásárlónak el kell fogadnia az esetleges gyengébb minőséget, bár ez azért nem minden esetben igaz az import árura. Mindemellett azt is meg kell említeni, hogy az Európai Unió kívüli országokból importált fűszerpaprikára más termesztéstechnológiai szokások vonatkozhatnak. Olyan növényvédőszeret alkalmaznak egyes országokban, melyek hazánkban már hosszú idő óta be vannak tiltva, ezért is fordul elő az általam kérdezett cégek esetében, hogy nem importálnak például Kínából, hiszen nem felelnek meg a növényvédőszerrel kapcsolatos szempontok előírásainak. A kalocsai cég esetében merült fel a tényleges importálás egyedül, hiszen ők a közeli Szerbiából és Spanyolországból vásárolnak fel minimális mennyiségben, hogy az elvárt nyersanyag szükségletük fedezve legyen. Viszont törekednek arra, hogy fenntartsák a magyar ágazatot és a hazai termelőktől vásároljanak fel elsősorban. Összegezve, a cégek tehát egyetértettek abban, hogy amíg a hazai beszállítóik fedezni tudják azt a mennyiséget, melyre nekik szükségük van a termékeik legyártásához, addig nem importálnak. Ellenben, ha az elvárt mennyiséget nem tudják magyar

gazdáktól felvásárolni, akkor kénytelenek lesznek olyan import árut keresni, melyek minden szempontból megfelelnek a cég elvárásainak.

4.9 A fűszerpaprika felhasználása, értékesítése és piaca

A gazdálkodók körét tekintve, a saját részre termelt fűszerpaprikát belföldön forgalmazzák és értékesítik. Elsősorban az általuk kialakított vevőkört látják el a késztermékkel. Arról nem érkezett visszajelzés, hogy a termesztők exportálnák a terméküket, akár a környező országokba is. Kizárólag őrleményt készítenek belőle a vevőik által kért kiszerelésekben.

A cégek felvásárlást követően kétféle módon hasznosítják a beszállított fűszerpaprikát. Amennyiben nyersen érkezik hozzájuk a fűszerpaprika, abból kivétel nélkül krémeket és darálmányokat készítenek. Ha pedig szárítva érkezik, akkor a megszokott őrleményként forgalmazzák. Ezeket az őrleményeket a szokványos csomagolásokon kívül, sima vagy vászonzsákos díszcsomagolásban is értékesítik. Valamint a bátyai Chili Trade Kft.-nél van arra példa, hogy különböző fűszerkeverékeket állítanak elő az őrleményből.

Ami a piacot és értékesítést illeti, a cégek főként külföldön értékesítik a fűszerpaprikát, tehát exportálják. A hajósi cég több mint kilencven százalékban forgalmazza külföldön a termékeit, és nagyon minimális mértékben belföldön. A bátyai cég esetében hetven százalékos a hazai értékesítés, ellenben a világpiac tekintetében Németországba, Lengyelországba, az Egyesült Államokba és Izraelbe is eljuttatja a termékeit. A Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. megközelítőleg azonos mértékben exportálja (45%) és értékesíti idehaza (55%) a termékeit. A kecskeméti Univer Zrt. elsősorban a hazai piacot és vevőket célozza meg termékeivel, de emellett azért jelentős mértékben exportálnak is.

4.10 Az interjúalanyok állásfoglalása a fűszerpaprika-ágazat jelenlegi helyzetéről

Mind a felvásárlók, mond a gazdálkodók egybehangzóan vélekednek a szakágazat közelmúltbéli és jelenlegi helyzetével kapcsolatban. Csaknem ugyanazokat a problémákat észlelik és élik meg akár a saját gazdaságukban, vagy a felvásárlás során. A magyarországi termőterület a kritikus szint alá csökkent, hiszen rengeteg érv szól amellett a gazdák esetében, hogy ne foglalkozzanak tovább a fűszerpaprika megtermesztésével. A munkaerő hiánya, a megnövekedett termesztési költségek, a szélsőséges időjárás, valamint az olcsó import mind nehezítik a hazai fűszerpaprika termesztés helyzetét (Laczkó). A gázárak megemelkedéséről az összes gazdálkodó panasszal számolt be, emellett az üzemanyag költség növekedése is aggasztja őket. Ez utóbbi problémát jelenthet más gazdálkodók esetében is bármilyen

gabonanövény termesztése során. Ellenben a különbség lényeges, hiszen a fűszerpaprika jóval nagyobb ráfordítással termeszthető csak meg, mint például a búza. Ahogy említettem, a klímaváltozás egyáltalán nem kedvez az ágazatnak, a kiszámíthatatlan időjárás miatt egyre nagyobb a termesztési kockázat. A korábbi helyrevetéses technológiák szinte már alig működtethetők, az intenzív, nagyobb biztonságot adó technológiák viszont nagyobb precizitást és anyagi befektetést igényelnek (Walterné). A nemesítés hiányát látják egyesek egy mélypontnak, hiszen a jelenleg nemesített fajták inkább a krémek használatra termelt fűszerpaprikára álltak át és a jelenlegi vetőmaggal kapcsolatos kutatások és azok fenntartása is magas költségekkel jár. E kicsiny szakágazat hiába rendelkezik nagy történelemmel, és vált hungarikummá, a hazai gazdaságban elfoglalt szerepe leginkább a régi értékekkel való dicsekvéshez elég csak, így gazdasági támogatásra nem igazán számíthat, ami lassan a kihalásához fog vezetni (Hegedűs). Az egyik legfőbb oka az ágazat recessziójának, az olcsó import. Nagyon sokan vannak versenytársaink világszinten, viszont a feltételek sajnos nem egyenlők a versenypiacon. Tehát nem ugyanazon körülmények között folyik például a termesztéstechnológia, vagy a humán munkaerejük kedvezőbb, tehát az önköltségük lényegesen alacsonyabb a hazaiakkal összehasonlítva, így jobb árakkal tudnak kivonulni a világpiacra és értékesítik az olcsóbb terméküket.

Ahogy említettem a munkaerőhiány, az egyik, ha nem a legnagyobb problémája az ágazatnak. A megkérdezettek körében egybehangzóan ezt a tényezőt sorolják a legfontosabbak közé. Többen vélik felfedezni, hogy az ezzel foglalkozó munkavállalók kiöregedtek és nincs az a réteg, akit alkalmazni lehetne.

A hazai piacot tekintve az árérzékeny vevőkör is nagy szerepet játszik az ágazat rossz helyzetében. Ugyanis sokszor a minőséget figyelmen kívül hagyva vásárolják meg a magyar köntösbe bújtatott, de import örleményt, melyet olcsóbban kínálnak. A minőségi, hazai terméknek már nincs akkora kereslete, mint az áruházláncokban megvásárolható olcsóbb fűszerpaprikának.

Jelenleg a megkérdezett termesztek kis körének esete azért más, mert megvan az utóbbi évek alatt kialakult vevőkörük, vagy a cég, amely felvásárolja a termésüket. Emellett a humán munkaerő esetében is évről-évre jár vissza a gazdaságukba az a csoport, akik dolgoznak a betakarítási munkálatok alkalmával. Viszont egyik sem olyan ok, amely arra készítheti a

gazdálkodót, hogy hosszú távon szembenézzon az import áruval, nagyon magas költségekkel, minimális humán munkaerővel és a kedvezőtlen időjárási viszonyokkal.

5 Következtetések és javaslatok

Az interjúk során, olyan válaszokat kaptam az interjúalanyoktól, olyan beszélgetéseim voltak a gazdálkodókkal és a cégekkel, melyek alapján minden tényezőt figyelembe véve tudtam összehasonlítani a fűszerpaprika ágazat korábbi szempontjait a jelenlegiekkel. A szakirodalmakban leírt termesztéstechnológiai folyamatok, több szempontból megegyeztek a gazdálkodók mostani módszereivel, viszont azért eltérések is voltak tapasztalhatók, példaként említhetném az öntözés és a hibridek használatának a korábbiaknál sokkal szélesebb körű elterjedését. Ugyanis a termesztés során, a modernebb technológiáktól eltekintve, a múltban is már bevált folyamatokkal termesztik a fűszerpaprikát, mint például a helyrevetés és a szervestrágya használata. Hiszen nincsenek olyan résziaci fejlesztések jelenleg, melyekkel a gazdálkodók élni tudnának. Mindezzel szemben, az ágazatban számos olyan tényezővel találkoztam, amely nagy mértékben változott a múltbélielhez képest.

A legfőbb ilyen változás az a munkaerő kapcsán történt, hiszen jelen helyzetben ez jelenti az egyik legmeghatározóbb problémát a szakágazatban. Ez egy olyan megoldásra váró probléma, amit az összes termesztő és a cégek munkatársai is a szakágazat egyik súlyosabb pontjának tart. Míg a szakirodalomban 100-110 fő alkalmazását említik a betakarítási munkálatok alatt, mely a szedőgép napi teljesítményével egyezik meg, addig a jelenkori helyzetben a gazdálkodók nagy erővel keresik a potenciális munkaerőt, akit alkalmazni tudnának. Az a réteg, akinek a fűszerpaprika termesztése a mindennapi élet szerves részét alkotta, mára már kiöregedett, így a humán munkaerő is az egyik kritikus pontja lett a szakágazatnak.

A hazai piacot tekintve jelentősen változtak a vásárlási és fogyasztási szokások egyaránt. Így a fűszerpaprika hazai piaca is lényeges átalakuláson ment keresztül az évek során. A világpiacot tekintve pedig talán még nagyobb változások mentek és mennek most is végbe. Az interjúkban elhangzott eredmények alapján a világpiaci helyzet és az import folyamatok alakulása semmiképp nem szolgál kedvező feltételekkel a hazai termelők és felvásárlók számára.

A felvásárlási helyzet is kritikus állapotban van, ugyanis a cégek közel sem tudnak olyan mennyiségben hazai terméket felvásárolni, amely kielégíti a saját feldolgozási és értékesítési igényeiket. A kapacitásaik a jelenleginél nagyobb mennyiség feldolgozására lettek kialakítva. Így kerülhetnek abba a helyzetbe, hogy importálniuk kell, ma még kisebb mennyiségben, viszont ez a jövőben emelkedhet. Mindezek által ilyen kiszámíthatatlan felvásárlási

viszonyokra a cégek sem tudnak alapozni, így számukra is nehezebb a saját színterükön, valamint a világpiacon versengeni és fejlődni.

A gazdálkodók körében a hibrid fajták használata még kevésbé elterjedt, pedig ez kiút lehet számukra az esetlegesen felmerülő kedvezőtlen klimatikus viszonyok kiküszöbölésére. Emellett a hibridizáció által, olyan rezisztens fajták készülnek, melyek lényegesen kimagaslóak növényvédelmi szempontból. A termesztek még előnyben részesítik a hagyományos fajtákat, melyekkel kevesebb hozamot érhetnek el, de megszokott termesztéstechnológia módszereket tudnak rajtuk alkalmazni.

Az interjúk beigazolták mind a szakirodalmi részben leírtakat, és a saját feltételezéseimet is egyaránt. Felkészületlenség és az ágazat alapos ismerete nélkül semmiképp nem javasolt fűszerpaprikát termeszteni. Sem a változó gazdasági helyzetek, a klimatikus viszonyok miatt kialakult kockázatok, sem a piac viszonyosságai miatt kifolyólag. Ez egy olyan termesztési szakágazat, ami a megszokott hátulütő tényezők mellett, amelyek súlytani tudják az agrárszektorban szereplőket, még több problémát és nehézséget vet fel a gazdálkodónak.

Véleményem szerint az ágazatnak, azon belül is a kalocsai térségnek olyan rendszerre van szüksége, amely a fűszerpaprika termesztésébe újonnan belekezdő termesztek munkáját segítheti. Olyan szaktanácsadási egységre a térségen belül, amely kifejezetten a fűszerpaprika-ágazat jövőjével foglalkozik és szakértők segítségével közösen kialakítanak egy mindenki számára kedvező feltételű rendszert. Ugyanis az ágazat témájában megrendezett szakmai értekezleteken és fórumokon szüntelenül a szakág hanyatló jelenéről és bizonytalan jövőjéről lehet hallani, és ezzel szemben egy ilyen esemény sem szól arról, hogy a megoldás érdekében összefogva működjenek együtt a gazdálkodók, a felvásárlók, és maga a támogatási rendszer. Tudniillik, míg a gabonanövények támogatási rendszere megfelelően kialakítva működik, addig a fűszerpaprika-ágazat egy-egy támogatási eljárásán kívül nem büszkélkedhet olyan hozzájárulásokkal mint az előbb említett szakágazat. Természetesen ezeknek a rendszereknek nem egymást elnyomva kell működniük, viszont véleményem szerint nem elég az a mostani segítség, amit ez a szakágazat érdemelne, sajnos nem kapja meg.

Mindezek mellett a minőségi, prémium kategóriás termékek eléréséhez olyan külföldi példákból meríthetne a szakágazat, melyek megfelelő technológiával rendelkeznek és beépíthető lehetne a hazai termesztési folyamatokba. Ezért is lenne szükséges véleményem szerint olyan nemzetközi eseményeken való részvétel, ahol pozitív példákon keresztül lehetne szemléltetni például a spanyol és francia technológiákat, módszereket. Ennek alapjául

szolgálhatna a kalocsai eredetvédelmi leírás újragondolása, melyet érdemes lehetne kiegészíteni és felfrissíteni ezzel az újonnan elsajátított tudástárral.

Addig szükséges ezeket a rendszereket kialakítani, amíg még létezik az a kör, aki érdekelt ebben a témában, valamint ameddig tapasztalható, hogy a gazdálkodók szükségesnek tartják az előre lépést, a fejlesztést az ágazat fenntartása érdekében.

6 Összefoglalás

Maga a fűszerpaprika ágazat jó pár évtizeddel ezelőtt élte már a fénykorát, majd esett rosszabb helyzetbe és került vissza a megfelelő irányba. Viszont napjainkban újra számos olyan változáson megy keresztül, mely az ágazat kedvezőtlenebb jövőjét jósolja, ugyanis az idei évben először esett ezer hektár alá a termesztőterület nagysága. Céлом volt, hogy minden szempontot megvizsgáljak a kalocsai térségen belül, melyek a fűszerpaprika kétes jövőjét mutatják. Ezen felmerülő problémákra pontos válaszokat kaptam és alakítottam ki az immáron pontos véleményemet az ágazat kapcsán.

A korszerűbb termesztéstechnológia folyamatok hasznosítását, a fajtaválasztási szempontokat, a klimatikus viszonyokat mind figyelembe véve alkottam egy képet, hogy miként mentek végbe a változások a rendszerváltás óta a jelenkorig. Emellett fontos szempontnak tartottam a témaválasztásom alkalmával, hogy a fűszerpaprika hazai és világpiaci helyzetét nagyobb rálátással tudjam kezelni.

Mindezen tényezőket figyelembe véve alakítottam az interjú kérdéseimet két célcsoportot megcélózva. Az őket érintő legjelentősebb szempontok mind a szakirodalmi áttekintés alapjául készültek el. Így termesztéstechnológiai oldalról és gazdasági oldalról is szemléltettem egyaránt a bennem felmerülő kérdéseket.

Az interjú öt gazdálkodóval és négy fűszerpaprikát felvásárló és feldolgozó cég munkatárásával készült, akik mind a kalocsai térségben termesztik a fűszerpaprikát, vagy foglalkoznak vele, egy kivételével. Ugyanis a kecskeméti Univer Product Zrt. munkatársa, Tímár Zoltán is a cégek célcsoportjába tartozott. Az interjúk során tehát az ágazatot érintő tényezőket kívántam felmérni elsőkézből a gazdálkodóktól és cégektől.

Az interjúkon elhangzottak alapján biztossá vált számomra, hogy milyen helyzetet vélnek felfedezni mind a cégek munkatársai, mind a termesztők az ágazatban. Valamint én is teljes képet kaptam a bennem felmerülő kérdésekre mind a két célcsoporttól, Emellett a jelenleg alkalmazott módszereik, valamint szakmai tudásuk kitűnően összehasonlíthatóvá vált a szakirodalmakban leírtakkal.

7 Köszönetnyilvánítás

Szeretnék elsősorban köszönetet mondani témavezetőmnek, Dr. Ombódi Attilának, aki vállalta, hogy szakdolgozati munkámat ellenőrzi és segíti. Mindemellett türelemmel állt hozzám és támogatott, valamint idejét nem sajnálva foglalkozott a szakdolgozatommal. Mindezekkel és szakmai tudásával hozzájárult, mind a dolgozatom megírásához, mind pedig tanulmányaimhoz és fejlődésemhez egyaránt.

Másodsorban szeretnék köszönetet mondani Greksa Istvánnének, Walterné Katalinnak, Taba Árpádnak, Laczkó Gábornak, Tímár Zoltánnak, Szabadszállási Tibornak, Szabadi Árpádnak, Hegedüs Zoltánnak és Szigeti Tamásnak, hogy vállalták az interjúk elkészítését és válaszaikkal, valamint szakmai tudásukkal segítették szakdolgozatom elkészítését.

Külön köszönet illeti a családomat, hogy tanulmányaim alatt támogattak és segítő kezet nyújtottak, valamint mindig bizalommal fordulhattam hozzájuk. Köszönöm a türelmüket, melyet tanúsítottak felém mindezen idő alatt.

8 Irodalomjegyzék

Arcanum. <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/MagyarNeprajz-magyar-neprajz-2/ii-gazdalkodas-4/paraszti-gazdalkodas-378/kerti-novenytermesztes-kerteszkedes-8A9/az-arutermeles-kiszelesedese-a-szantofoldi-kerteszkedes-8D5/a-fuszerpaprika-termesztese-8F5/> [Letöltés:2023. augusztus 28.]

Agrárszektor. <https://www.agrarszektor.hu/noveny/20210211/elarulta-a-szakember-miert-nincs-a-boltokban-minosegi-magyar-fuszerpaprika-27884#> [Letöltés: 19. október 2023]

Agroinform. https://www.agroinform.hu/kerteszeti_szoleszet/miert-olyan-a-magyar-fuszerpaprika-24462 [Letöltés: 2023. szeptember 22.]

B.W.A. (2023): <https://peppertech.hu/blog/fuszerpaprika-ara-mi-hatarozza-meg/> [Letöltés: 2023. október 18.]

Fári, M. (1986): Pepper (*Capsicum annuum* L.). In: Bajaj, Y.P.S. (eds) Crops I. *Biotechnology in Agriculture and Forestry*, vol 2. Berlin, Heidelberg: Springer,. https://doi.org/10.1007/978-3-642-61625-9_18

Feldman, Zs. (2023): A kertészeti, illetve fűszerpaprika ágazat és a ráépülő feldolgozóipar kihívásai - lehetséges kormányzati válaszok. Előadás a XII. Magyar paprika Napja - fűszerpaprika szakmai nap című rendezvényen. 2023. 09. 09., Hajós.

Govindarajan, V. S. - Salzer, U. J. (1986): Capsicum — production, technology, chemistry, and quality — part II. Processed products, standards, world production and trade. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 23(3), 207-288.

Gyuricza, Cs. (2017): *Százéves a fűszerpaprika-kutatás Magyarországon* In: Somogyi N., Radó G., Megyery Sz. , Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ Gödöllő

Hegedűs, Z. (2022): [Interjú] Fűszerpaprika-piac: megfizetjük az árát. *MezőHír* Forrás: <https://mezohir.hu/2022/09/06/agrar-fuszerpaprika-piac-mezogazdasag/> [Letöltés: 2023. október 9.]

Hernández-Pérez, T. - Gómez-García, M. D. R. - Valverde, M. E. - Paredes-López, O. (2020): *Capsicum annuum* (hot pepper): An ancient Latin-American crop with outstanding

bioactive compounds and nutraceutical potential. A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(6), 2972-2993.

Kalocsai Paprikafesztivál.(2018): Forrás: <https://kalocsaipaprikafesztival.hu/galeria/> [Letöltés 13. október 2023].

Kalocsai Települési Értéktár. (2021). Forrás: https://www.kalocsaiertektar.hu/national_values/14 [Letöltés: 2023. október 9.]

Kapitány, J. (2005): *A fűszerpaprika termesztése*. Kalocsa: Fűszerpaprika kutató-Fejlesztő Kht.

Kapitány, J., Márkus, F. (2001): *A Fűszerpaprika teremsztése és feldolgozása*. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Budapest

Kardos, E. (1954): A paprika fajtái, elterjedése. In: Kardos, E. (szerk.): *A magyar fűszerpaprika*. Budapest: Élelmiszeripari és begyűjtési könyv- és lapkiadó vállalat, pp. 5-10..

Komlóssy, Gy. (1954): Betegségek és kártevők. In: Kardos, E. (szerk.): *A magyar fűszerpaprika*. Budapest: Élelmiszeripari és begyűjtési könyv-és lapkiadó vállalat, pp. 51-55..

KoronaFM100 (2012): Forrás: <https://www.koronafm100.hu/felszamoljak-a-kalocsai-tdm-szervezetet/> [Letöltés: 2023. október 13.]

Obermayer, E. 1954. Előszó. In: Kardos, E. (szerk.): *A magyar fűszerpaprika*. Budapest: Élelmiszeripari és begyűjtési könyv- és lapkiadó vállalat, pp. 3-5..

Okvátovity, D. (2021): *Elárulta a szakember, miért nincs a boltokban minőségi, magyar fűszerpaprika* [Interjú] (11. február 2021). <https://www.agrarszektor.hu/noveny/20210211/elarulta-a-szakember-miert-nincs-a-boltokban-minosegi-magyar-fuszerpaprika-27884>

Paprika Molnár (2017): Forrás: <https://www.paprikamolnar.hu/nemzetkozi-kitekintes-fuszerpaprika-termesztes-nagyvilagban/> [Letöltés: 2023. október 5.]

Paprikavilág(2013):Forrás:<https://www.paprikavilag.hu/?q=content/falum%C3%BAzeum> [Letöltés: 2023. október 13.]

Pék, M. (2023): A fűszerpaprika-nemesítés mérföldkövei. *Kertészet és Szőlészet*, 72 (36), 8-16..

Pénzes, I., (1967): A paprika elterjedése. In: Szigeti, M. & Bogdán, I. (szerk.): *A magyar fűszerpaprika termesztésének természeti és gazdasági földrajzi alapjai*. Budapest: Akadémiai Kiadó, , pp. 11-18..

Romsics, I. (2013): *Javaslat a Kalocsai fűszerpaprika-örlemény Hungarikumok Gyűjteményébe való felvételhez*, Kalocsa: Kalocsai Települési Értéktár Bizottság.

Russo, V., M.,(2012): Introduction. In: Russo, .V .M. (szerk.):, *Peppers Botany, production and uses*. Wallaingford (UK): CAB International, pp.1-2..

Somogyi , N, (2023): Merre tovább magyar fűszerpaprika?. *Kertészet és Szőlészet*, 72(36), 12-15..

Somos, A. (1984): Origin and spread. In: Somos, A. (szerk.): *The Paprika*. Akadémiai Kiadó, Budapest, pp. 12-13..

Szücs, K. 1975. *A fűszerpaprika termesztése és feldolgozása*. Mezőgazdasági Könyvkiadó Vállalat, Budapest.

TDM Kalocsa (2019): *Kalocsa turizmus*. Forrás: <https://www.turizmuskalocsa.hu/latogatokozpont-es-paprikamuzeum> [Letöltés: 2023. október 13.].

Varanka, M. (2013): *AgroStratégia*. Forrás: https://agrostratega.blog.hu/2013/02/11/vedette_valt_a_kalocsai_paprika_es_a_szoregi_rozsato [Letöltés: 2023. október 10.].

Varga, I. (2023): Ha a növény jól érzi magát, a termelő is. *Kertészet és Szőlészet*, 72(36), 10-11..

Zatykó, L. & Márkus, F. (2006): *Étkezési és fűszerpaprika termesztése*. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

9 Ábrajegyzék

1. ábra A fűszerpaprika elterjedése a világban 15-18. század között	5
2. ábra Kalocsai fűszerpaprika termelőkörzete	16
3. ábra Az Európai Unió oltalom alatt álló eredetmegjelölést jelző védjegye	17
4. ábra Első szedésre beérett fűszerpaprika	25
5. ábra Zsákhálós utóérlelés egy bátyai családi háznál	26

10 Táblázatjegyzék

1. táblázat A fűszerpaprika betakarított termésmennyisége	10
2. táblázat 2000-2022 közötti termőterület és az abból fakadó változások hazánkban	11

11 Mellékletek

11.1 Interjúk időrendi sorrendben

11.1.1 Walterné Katalin- B.W.A Termelő, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. -Hajós

Vannak-e megkötéseik a fajtahasználattal kapcsolatban?

Igen. Cégünk szerződéses keretek között igyekszik biztosítani, hogy legyen elegendő paprika nyersanyag a feldolgozáskor. A szerződött termelők részére a szerződésben meghatározott paprikafajta szaporítóanyagot is (vetőmag vagy palánta) biztosítjuk (árát meghitelezük). Csak erős paprikafajtákkal foglalkozunk, az általunk biztosított fajtákon belül igyekszünk hatni a termelőkre a fajtaválasztás kérdésében, de a végső döntés, hogy ki milyen fajtára szerződik, az a termelőé.

Vannak-e megkötéseik az alkalmazott termesztéstechnológiával (pl. növényvédelem, trágyázás, öntözés, betakarítás) kapcsolatban?

Nincsenek, viszont igyekszünk támogatást nyújtani a termelőknek a technológiában, ajánlásokat, szaktanácsot adunk: évente szakmai termelői fórumot tartunk, a cég alkalmazásában növényorvosi szolgáltatás elérhető, a cég saját termeltetési vezetője aktív kapcsolatban áll a termelőkkel, a szaporítóanyag (vetőmag, palánta) beszerzésén felül az intenzív termesztéstechnológiát választókat csepegtetőszalag és takarófólia beszerzésével, árának meghitelezésével is támogatjuk. A cég saját paprikakombájnnal is rendelkezik, mellyel való betakarításra szintén szerződni lehet.

Mi alapján keresnek/alkalmaznak új beszállítókat?

Az elsődleges cél, hogy legyen elegendő beszállítónk. Szakmai lapokban, közösségi médiában, szakmai rendezvényeken is igyekszünk hirdetni magunkat.

Milyen elvárásaik vannak a beszállítókkal, a beszállított áruval szemben?

Minőségi tekintetben részletesen rögzített elvárások a paprika szedési módnak megfelelően (kézi szedésű csipedett, kézi szedésű száras, gépi szedésű). Megfelelő érettségi, tisztasági állapot, növényvédőszer mentesség.

Hány beszállítóval dolgoznak jelenleg? Ebből mennyi a hazai és a külföldi?

Évente ingadozó számban, sajnos csökkenő tendenciában, jelenleg kb. 80-100 közötti számban, ebből kalocsai kistérségből való beszállítók: 5%, megyéből való beszállítók: 80% Csak belföldi beszállítóink vannak.

Mekkora termesztőfelület nagysága egy ideális beszállítónak? Mekkora az a t/ha termésátlag, ami még nem megy a minőség rovására?

Ez mindig a termelő számára kérdés, hogy neki mi éri meg anyagilag (kis területen több kézi munkával, vagy nagyobb területen gépesítve termesztetni). A kézi betakarításhoz képest a gépi szedés mindenképpen minőségi visszaesést jelent, viszont a kézi munkaerő elérhetetlensége miatt ez egy olyan változás, amellyel nekünk feldolgozóknak szembe kell néznünk, amelyhez alkalmazkodnunk kell (a feldolgozás során nagyobb válogatási szükséglet, a kevésbé érett mellékterméket is hasznosítanunk kell).

Hogyan látják a hazai fűszerpaprika termesztés jelenlegi helyzetét ők, mint felvásárlók?

A fűszerpaprika termesztés nagy kihívásokkal küzd sajnos. Egyre kevesebb a paprikatermesztő gazdálkodó, átalakult a beszállítói kör. Sajnos elmaradnak a régi kis háztájiban magas minőséget előállító (akár nyugdíj mellett gazdálkodó) termelők. A hagyományos kézi szedésű paprikatermesztés komoly élőmunka igénye miatt egyre költségesebb, az élőmunkát egyre nehezebb biztosítani. Emiatt a sok kis termelőt felváltják lassan a kevesebb számban, de nagyobb területen gazdálkodók, akik géppel (akár a cég által biztosított kombájnnal) takarítják be a paprikát. A klímaváltozás egyáltalán nem kedvez az ágazatnak, a kiszámíthatatlan időjárás miatt egyre nagyobb a kockázat. A korábbi helyrevetéses technológiák szinte már nem működtethetők, az intenzív, nagyobb biztonságot adó technológiák viszont nagyobb precizitást és anyagi befektetést igényelnek.

Az évek során változtak-e a felvásárlási szokásaik? Ha igen, akkor hogyan?

Igen. A paprika nyersanyag hiány miatt az utóbbi években a szezon végi utolsó 1-2 hétben, ha fagyveszély fenyegetett, tarszedést is hirdettünk (mindent átvettünk érettségre való kikötés nélkül). A csipedett paprika helyett előtérbe került a száras és a gépi szedésű paprika. Az idei évtől a felvásárlási árral igyekszünk szabályozni a beszállításra kerülő paprika érettségi állapotát. Optikai válogató rendszer beüzemelésével pontosan számszerűsíteni tudjuk a beszállított paprika érettségi arányát, ez alapján kerül elszámolásra, kifizetésre a tétel.

Felvásárlás után, miként hasznosítják a fűszerpaprikát?

Paprikapépet állítunk elő belőle, a várható zöld paprika melléktermékből savanyúság készítését tervezzük.

Az elkészült termék inkább belföldön vagy külföldön kerül piacra?

Az elkészült termék több mint 90%-ban külföldön kerül értékesítésre.

Milyen minőségi eltérések/különbségek vannak a hazai és az import beszállított fűszerpaprika között?

Nem releváns a kérdés, csak belföldi nyersanyagot dolgozunk fel. Import nyersanyag esetén a növényvédőszer és szennyezőanyag mentesség biztosítása kérdéseket vethet fel.

Mi az oka az importra?

Még nem importáltunk, de a nyersanyag hiány miatt lehet, hogy idővel el kell gondolkodnunk rajta.

Amennyiben külföldről is vásárolnak fel fűszerpaprikát, akkor ennek mi a fő oka? Ár, hozzáférhető mennyiség, illetve minőség?

Esetünkben nem releváns a kérdés.

11.1.2 Laczkó Gábor- Chili Trade Kft. Bátya

Vannak-e megkötéseik a fajtahasználattal kapcsolatban?

Igen. Előnyben részesítjük a régi magyar fajtákat, bár az új hibridek hozama sokkal jobb. Ezt a felvásárlási árban is érvényesítjük. Amennyiben a régebbi fajtáknak, (például Sz-80, Sz-178) megfelelően van időzítve a betakarítás ideje, akkor mind ízben és színében előnyösebb.

Vannak-e megkötéseik az alkalmazott termesztéstechnológiával (pl. növényvédelem, trágyázás, öntözés, betakarítás) kapcsolatban?

A betakarítás kivételével nincsen. A termelő dönti el, hogy milyen technológiát alkalmaz, viszont átvételkor, osztályozzuk, valamint termelőként legalább egy mintát bevizsgáltatunk peszticidre. A betakarítás, ha gépi akkor nyilván alacsonyabb átvételi árat és szigorúbb minősítést igényel.

Mi alapján keresnek/alkalmaznak új beszállítókat?

Próbáljuk megtartani az eddigi beszállítókat, de egyre nehezebb mivel egyre kevesebben vannak. Igyekszünk együttműködni nagyobb felvásárlókkal.

Milyen elvárásaik vannak a beszállítókkal, a beszállított áruval szemben?

Minden esetben szerződéssel kell rendelkeznie. Pontosan meghatározva, hogy milyen paramétereknek feleljen meg a paprika (érettség, fajta, szín, frissesség, tisztaság, növényvédőszer mentesség)

Hány beszállítóval dolgoznak jelenleg? Ebből mennyi a hazai és a külföldi?

Termelőink mind hazaiak. Egyre kevesebb, az utóbbi éveken 20-25 beszállítónk volt.

Mekkora termesztőfelület nagysága egy ideális beszállítónak? Mekkora az a t/ha termésátlag, ami még nem megy a minőség rovására?

Arra törekszünk, ha már egymásra találtunk a termelővel akkor minél nagyobb területen és minél tovább természetesen paprikát nekünk. Ellenben az a tapasztalat, hogy a kisebb területen megtermelt fűszerpaprika minősége általában jobb, mint a nagyobb hektáros földekről betakarítotté. Erre a magyarázat a kézi munkában keresendő, mivel a nagy területek szüretelésére szinte lehetetlen elegendő munkaerőt szerezni.

Hogyan látják a hazai fűszerpaprika termesztés jelenlegi helyzetét ők, mint felvásárlók?

A munkaerő hiánya, a megnövekedett termesztési költségek, a szélsőséges időjárás, valamint az olcsó import mind nehezíti a hazai fűszerpaprika feldolgozás helyzetét. Például ki gondolta volna évekkel ezelőtt, hogy szerb, román, horvát feldolgozó üzemek jobb anyagi helyzetüknek köszönhetően mind árban és technológiában előttünk fognak járni. Ezt tapasztaljuk partnereinken keresztül.

Az évek során változtak-e a felvásárlási szokásaik? Ha igen, akkor hogyan?

Igen, egyre inkább a gépi szedés kerül előtérbe, a munkaerő hiánya miatt. A paprika átvétele kitolódott, a korábbi érésű hibridek, illetve az időjárás kiszámíthatatlansága miatt.

Felvásárlás után, miként hasznosítják a fűszerpaprikát?

Vagy szárítjuk és örleményként értékesítjük (tisztán és fűszer keverékként is) vagy nyersen daráljuk és pépesítjük, krémeket álltunk elő üvegben és tubusban.

Az elkészült termék inkább belföldön vagy külföldön kerül piacra?

70 %-ban hazai piac, 30 % külföld (Németország, Lengyelország, USA, Izrael nagyrészt)

Milyen minőségi eltérések/különbségek vannak a hazai és az import beszállított fűszerpaprika között?

Sajnos azt tapasztaljuk, hogy a külföldi paprikák sok esetben minőségileg és árban feltétlen versenyképes a magyar paprikával szemben. A konkurens paprika termeszto országokban sajnos a magyarnál átgondoltabb és jóval sikeresebb támogatási rendszert alkalmaznak.

Mi az oka az importnak?

Erre a kérdésre nem érkezett válasz.

Amennyiben külföldről is vásárolnak fel fűszerpaprikát, akkor ennek mi a fő oka? Ár, hozzáférhetőség, mennyiség, illetve minőség?

Jelenleg nem importálunk. De el kell gondolkodnunk rajta, ha versenyképesek szeretnénk maradni mind minőségben mind árban.

11.1.3 Tímár Zoltán- Univer Product Zrt.

Vannak-e megkötéseik a fajtahasználattal kapcsolatban?

Igen.

Vannak-e megkötéseik az alkalmazott termesztéstechnológiával (pl. növényvédelem, trágyázás, öntözés, betakarítás) kapcsolatban?

Igen.

Mi alapján keresnek/alkalmaznak új beszállítókat?

Alapvetően nem keresünk új beszállítókat.

Milyen elvárásaik vannak a beszállítókkal, a beszállított áruval szemben?

Minden beszállítóval szerződést kötünk, amiben meg van határozva a beszállított termés minőségi feltételei.

Hány beszállítóval dolgoznak jelenleg? Ebből mennyi a hazai és a külföldi?

Körülbelül 40-50 fűszerpaprika termelővel szerződünk évente és csak hazai termelővel.

Mekkora termesztőfelület nagysága egy ideális beszállítónak? Mekkora az a t/ha termésátlag, ami még nem megy a minőség rovására?

Nincs külön meghatározva, mekkora felület volna az ideális. Tapasztalatunk az, hogy a kisebb családi gazdaságok, ahol nem nagyon alkalmaznak alkalmi munkavállalót ott a beszállított termés kevesebb hibát tartalmaz (hiba: rosszul csipedett, nem teljesen piros). Nem tapasztaltunk eddig összefüggést a terméshozam és a minőség között.

Hogyan látják a hazai fűszerpaprika termesztés jelenlegi helyzetét Önök, mint felvásárlók?

Igyekszünk a termelői bázisunkat fenntartani. A felvásárlási árakat és a szerződéseket úgy alakítjuk ki, hogy a termelők számára kedvező feltételeket biztosítsunk. Termelői visszajelzések és saját tapasztalataink alapján fűszerpaprikánál a betakarításkori nagy kézimunka igény a legjelentősebb korlátozó tényező.

Az évek során változtak-e a felvásárlási szokásaik? Ha igen, akkor hogyan?

Nem változtak.

Felvásárlás után, miként hasznosítják a fűszerpaprikát?

Nyers paprika darálmányokat és krémeket készítünk.

Az elkészült termék inkább belföldön vagy külföldön kerül piacra?

Elsősorban hazai piacra kerül, de jelentős az export is.

Milyen minőségi eltérések/különbségek vannak a hazai és az import beszállított fűszerpaprika között?

Frissen szedett fűszerpaprika importról nem tudok, nem is jellemző. Szárított/szikkasztott fűszerpaprika, illetve fűszerpaprika őrlemény import a jelentősebb, itt az importált anyag mikrobiológiai szennyezettsége lehet magasabb.

Mi az oka az importra?

A kedvezőbb ár lehet az oka, de esetünkben nem releváns a kérdés.

Amennyiben külföldről is vásárolnak fel fűszerpaprikát, akkor ennek mi a fő oka? Ár, hozzáférhető mennyiség, illetve minőség?

Nem vásárolunk külföldről.

11.1.4 Greksa Istvánné, miskei kistermelő

Mióta termeszt fűszerpaprikát? Mekkora területen és hol?

1993 óta, 0,5 hektáron, Miskén

Milyen elővetemény után termeszt a fűszerpaprikát? Saját maga után termeszt. Van-e olyan növény, ami után semmiképpen sem termesztene fűszerpaprikát?

Igen, paradicsom és burgonya után semmiképpen sem termesztene növényvédelmi akadályok miatt.

Mik a legfontosabb szempontjai a fajtaválasztás során? Rezisztencia, termésátlag, festékanyag tartalom, csípősség? Mi a véleménye a hibridek használatáról?

Kistermelő vagyok így mindenképpen a festékanyag tartalmat és a csípősséget tekintem a legfontosabbnak. Véleményem szerint a hibridek használata nagyban elősegíti a kívánt beltartalmi értékek elérését.

Milyen szaporítási módszert használ, palántázást, vagy helyre vetést?

Helyre vetéssel termeszték.

Mekkora a hektáronkénti tőszám?

500 ezer/ha a tőszám.

Saját feldolgozásra vagy beszállítóként működik/termel?

Saját feldolgozásra termelek.

Milyenek az öntözési lehetőségek a területeken? Milyen öntözőrendszert használ? Mikortól érdemes öntözni és milyen rendszerességgel?

Öntözési közösségek, illetve öntözőfürt is van a területeinken. Hagyományos öntöződobos rendszerrel öntözöm a területeimet. Időjárási viszonyoknak megfelelően már a vetéstől kezdve a kelesztő öntözéssel.

Használ-e szerves trágyát, és ha igen akkor melyet? Istállótrágyát, granulált baromfi- vagy marhatrágyát?

Szerves trágyát használok, 30 t/ha mennyiségben.

Milyen műtrágyákat alkalmaz? Mikor és mekkora mennyiségben?

Ősszel komplex műtrágyát szoktam kijuttatni általában káliumtúlsúlyos műtrágyát pl. Hunfert Extra 9-12-24.

Alkalmaz-e valamilyen kevésbé hagyományos trágyázási módszert? Tápoldatozást, lombtrágyázást, baktérium készítményeket, biostimulátorokat?

Lombtrágyát alkalmazok egyedül a vegetáció elején Amalgerolt, illetve Megafolt.

Konkrétan mely károsítók (kártevők, kórokozók, gyomok) okozzák a legnagyobb problémát a termesztés során? Hogyan védekezik ellenük?

Gyomok közül a T4-es gyomok, mivel kevés herbicid maradt a piacon. Kártevők közül a talajlakó kártevők okozhatnak jelentős termés kiesést.

Mi az a termésátlag (t/ha) aminél már megéri Önnek termelni?

14 t/ha amivel megelégszem.

Gépi vagy kézi betakarítást alkalmaz? Miért?

Kézi betakarítást, mivel kis területen termeszték saját felhasználásra.

Általában hányszor szedik meg az állományt egy évben?

Háromszor szedjük az állományt.

Milyen helyzetben van napjainkban a kézi/humán munkaerő?

Nem a legkedvezőbb a jelenlegi állapot, hiszen a családon kívül nagyon nehéz feladat kézi munkaerőt találni.

Mekkora jelenleg a fűszerpaprika termesztés önköltsége? Mekkora termésátlag fedezi a termelési költségeket?

A fél hektár termesztése körülbelül 1 millió forint költségbe kerül. Véleményem szerint megfelelő felvásárló kör esetén 10 tonna körüli termés fedezi.

Mélyponton van-e jelenleg a hazai fűszerpaprika termesztés, és ha igen, akkor miért?

Véleményem szerint igen, kevés a kézi munkaerő, és magas az órabérük. Ezen kívül a fűszerpaprika piaca egyre jobban csökken a hazánkban.

Tervez-e a közeljövőben fejlesztéseket, korszerűsítéseket az alkalmazott termesztéstechnológiában, és ha igen, akkor miket? Ezek közül melyiket tartja a legfontosabbnak, legsürgetőbbnek?

Nem, jelenlegi piaci helyzet mellett csak támogatással érhetnék el korszerűsítést a termesztésemben.

11.1.5 Szabadszállási Tibor, bátyai gazdálkodó

Mióta termeszt fűszerpaprikát? Mekkora területen és hol?

30 éve, 1993 óta, 10 hektáron és Bátya külterületén.

Milyen elővetemény után termeszt a fűszerpaprikát? Van-e olyan növény, ami után semmiképpen sem termesztene fűszerpaprikát?

Burgonyafélék után semmiképp nem javaslok és magam sem alkalmazom ezt vetésváltást. Általában búza az előveteményem.

Mik a legfontosabb szempontjai a fajtaválasztás során? Rezisztencia, termésátlag, festékanyag tartalom, csípősség? Mi a véleménye a hibridek használatáról?

A festékanyagtartalom és a rezisztencia számomra a két legfőbb szempont. Hibrid fajtákat egyáltalán nem alkalmazok és évek óta főnnálló fajtákat sem. Mihályteleki, Kalorez, Szegedi-80, ezeket szívesen használom.

Milyen szaporítási módszert használ, palántázást, vagy helyre vetést? Mekkora a hektáronkénti tőszám?

Mind a két módszert alkalmazom. Palántázást nagyobb százalékban. 500 000 tő/hektár.

Saját feldolgozásra vagy beszállítóként működik/termel?

Saját feldolgozásra és beszállításra is egyaránt.

Milyenek az öntözési lehetőségek a területeken? Milyen öntözőrendszert használ? Mikortól érdemes öntözni és milyen rendszerességgel?

A terület öntözőfürttel van ellátva. A rendszeressége pedig időjárás függő, de általában három öntözés minimum kell egy évben, amikor megjelennek a kispaprikák a növényen akkor szoktuk kezdeni.

Használ-e szerves trágyát, és ha igen akkor melyet? Istállótrágyát, granulált baromfi- vagy marhatrágyát?

Marhatrágyát használok csak.

Milyen műtrágyákat alkalmaz? Mikor és mekkora mennyiségben?

Negyedik éve a talajmegújulás elve szerint gazdálkodok, ezért nem használok csakis gyomirtót és utána pedig nem használok sem gombaölőt vagy rovarölőt. Huminsavat használok, és szerves készítményeket.

Alkalmaz-e valamilyen kevésbé hagyományos trágyázási módszert? Tápoldatozást, lombtrágyázást, baktérium készítményeket, biostimulátorokat?

Szimplán még kísérletezek biostimulátorokkal, és baktérium készítményekkel.

Konkrétan mely károsítók (kártévők, kórokozók, gyomok) okozzák a legnagyobb problémát a termesztés során? Hogyan védekeznek ellenük?

Ebben az évben sajnos sok volt az egér, ezt tudnám mondani a legmeghatározóbb számban.

Mi az a termésátlag (t/ha) aminél már megéri termelni?

Számomra nem az a megoldás, hogy a termésmennyiséget növeljem, mert az általában minőségi romlással jár. Hanem az, hogy a kialakult fogyasztói körömhöz közvetlen eljuttassam a minőségi terméket, és így nincs rajtam az a nyomás, hogy minél nagyobb és több termésátlagra törekedjek, mert az mindig minőségromlással jár. Inkább kevesebb legyen a termésátlag, de tisztességesen lehessen eladni a vevőkörnek. Mert, ha nem tudtam volna kialakítani ezt a vevőkört én is kénytelen lettem volna tömegtermelővé válni és véleményem szerint annak a megtermelt árunak csökkenhet a minősége.

Gépi vagy kézi betakarítást alkalmaz? Miért?

Kézi, mert jobb minőséget érek el vele, mint a gép betakarítási módszerrel.

Általában hányszor szedik meg az állományt egy évben?

Kétszer. Az első szedésünk augusztus végén, a másodszedés pedig a beérést követően történik.

Milyen helyzetben van napjainkban a kézi/humán munkaerő?

Nem éppen a legmegfelelőbbben. Véleményem szerint kiöregszik az a munkavállalói réteg, akinek még nem derogál a fizikai munka. Tehát nagyon nehéz a fűszerpaprikával járó munka és ha nem lesz olyan gép, amivel minőségi betakarítás mehet végbe, akkor ennek az ágazatnak nincs hosszú jövője a humán munkaerő tekintetében.

Mekkora jelenleg a fűszerpaprika termesztés önköltsége? Mekkora termésátlag fedezi a termelési költségeket?

Szerintem úgy éri meg igazán a termesztés, ha saját részre dolgozok fel. Tehát a nyerspaprika értékesítés, véleményem szerint megint csak a nagyszámok törvénye alapján terület és hozam szempontjából minőségbéli romlással jár. Hozzávetőleg 1,5-2 millió forint az önköltségem.

Mélyponton van-e jelenleg a hazai fűszerpaprika termesztés, és ha igen, akkor miért?

Hazánkban a jelenlegi vetőmag kutatások és azoknak fenntartása is magas ráfordításokkal jár, nemhogy új fajtákat alkossanak. Az új vetőmagok inkább a krémgyártásra lettek specializálva. Nagy termőképességű rezisztens fajtákat állítanak elő és minimálisabb színtartalommal, ami viszont a krémnél nem szempont. Összegezve a nemesítés hiányát látom egy mélypontnak. Emellett az olcsó import, a munkaerőhiány, meg az érzékeny vevőkör is nagy szerepet játszanak az ágazat rossz helyzetében.

Tervez-e a közeljövőben fejlesztéseket, korszerűsítéseket az alkalmazott termesztéstechnológiában, és ha igen, akkor miket? Ezek közül melyiket tartja a legfontosabbnak, legsürgetőbbnek?

Jelenleg minden szükséges eszköz a rendelkezésemre áll. Tehát megtervezett fejlesztési koncepció most nem szerepel a gazdaság tervei között.

Vannak-e megkötéseik a fajtahasználattal kapcsolatban?

Nincsenek, bár jobban favorizáljuk a Kalocsa környékén szokásos, örleménynek nemesített fajtákat, mint az UNIVER által termesztett nagyobb, krémnek alkalmasabb típusokat.

Vannak-e megkötéseik az alkalmazott termesztéstechnológiával (pl. növényvédelem, trágyázás, öntözés, betakarítás) kapcsolatban?

Természetesen vannak. Mára legfőképpen a növényvédelem az izgalmas kérdés, ami a korábban alkalmazott növényvédőszer alkalmazhatóságának évről-évre történő szűkülése miatt a permetezési naplók szigorú vezetését majd dokumentumként történő leadását követeli meg termelő partnereinktől, emellett kollégáim a termőterületek időszakos látogatásával is próbálják kontroll alatt tartani a fejlődő növényeket, és javaslatot tesznek az igényelt beavatkozásra – ezt értem az öntözésre és a trágyázásra is - ha szükségesnek látják. Mára már a laboratóriumi pipettázás helyett a folyadékromatográfia tömegspektrométerek(LC-MS) korát éljük, ahol a korszerű laboratóriumok molekulányi idegen anyagot is képesek kimutatni a szárított növényeinkből(meg minden másból is), ennek megfelelően jelentősen ki is szélesítették a vizsgált peszticidek számát, így egy túlzottan nagy dózissal vagy egy esetleges tiltott szer használatával kezelt növény esetén a termés eladását követő elmarasztaló vizsgálati eredmény után komoly garanciális következményekkel számolhat(na) cégünk.

Mi alapján keresnek/alkalmaznak új beszállítókat?

Jelen körülmények között sajnos, nincs módunk nagyon válogatni, mivel évről-évre csökken a paprikát termelők tábora és ezzel együtt a termőterület is, ami ellátási nehézséget okoz a magyar fűszerpaprikák tekintetében. Természetesen egy új beszállítónak el kell fogadnia az évről-évre január végén, február elején tartott termeltetési értekezletünkön ismertetett és az esetleges megváltozott előírásokhoz-árakhoz igazított termeltetési feltételeinket.

Milyen elvárásaik vannak a beszállítókkal, a beszállított áruval szemben?

A fűszerpaprika alapvetően élelmiszer, így ennek megfelelő gondosságot várunk el az alapanyag termesztése, szállítása és egyéb kezelése közben is. Átvevőink színre-szagra-állagra gyanús, de alkalmatlan eszközön, pl. trágyaszállító pótkocsin beszállított, esetleg olyan zsákokban hozott paprikát sem fogadnak el, amiben szemlátomást korábban már „berohasztottak” valamit, illetve a saját laborunk által azonnali mintavételezés történik a beszállított növényből, hogy a szerződés szerint előírtakat leellenőrizhessük, és a minősített átvételt elvégezhessek, vagy extrém esetben akár meg is tagadhassuk azt!

Hány beszállítóval dolgoznak jelenleg? Ebből mennyi a hazai és a külföldi?

A hazai fűszerpaprikát szerződéssel kb. 100 -120 állandó, köztük több társult nagy- vagy családi gazdaságtól, illetve szezonban – jellemzően kisebb háztáji parcellákról – további 40-50 beszállítótól vásárolunk, emellett kénytelenek vagyunk az éves értékesítésünkhöz hiányzó mennyiséget importból pótolni, amit elsősorban Szerbiából, a déli határunknál elterülő magyar lakta Bácskából, gyakran a magyarral azonos fajtákat termeltető, a bácskai piacot meghatározó három felvásárló és szárítmányt előállító cégtől, szárított féltermékként szerezzük be. Ugyanígy szárított féltermékként vásárolunk paprikát még két nagy spanyol cégtől is.

Mekkora termesztőfelület nagysága egy ideális beszállítónak? Mekkora az a t/ha termésátlag, ami még nem megy a minőség rovására?

Az ideális szántóföld terület minden esetben az, amit a gazda meg tud művelni, vagy műveltetni! Fűszerpaprikák esetén sincs ez másképpen. Korábban azt tartották, hogy egy hektár paprikát egy négytagú család önállóan meg tud művelni, annak minden mozzanatát beleértve. A „korábban”-hoz hozzátartozik, hogy a Kalocsát környező paprikás falvakban szokás volt a hórukk munkákba a szomszéd-koma-haver-nagyszülő-testvérek hadát is bevonni, így a paprika ültetést és az első szedést általában mindig népes és vidám társaság csinálta, amit azonban illet vissza is szolgálni az ott megjelenteknek! Mára ez teljesen megváltozott! Ültetés alig van, vagy az is gépi, akinek van hozzá gépe(!), de jellemzőbb a helyrevetéses művelés. A szedés szintúgy már nem kaláka, hanem igen drágán megfizetett kézi bér munka, amihez gyakran a keleti határainkon túlról hozzák már a még kézi munkát elvállaló munkaerőt, mivel helyben már nem találni hozzá elég embert! Ezen kívül marad a gépi szedés, ami azonban a nem csak paprikákhoz kifejlesztett gépek kapcsán csak végszedésre és nagyobb területek esetén jó, mert ezt a beavatkozást követően a növénynek befellegzett. A termésátlagot úgy tartják, hogy hektáronként 100 mázsa felett már elfogadható, de odafigyeléssel, szigorúan öntözéssel, és persze, az időjárással szerencsével járva nem ritkák a 200 mázsa feletti hektáronkénti hozamok, ami már igen szép eredmény, de volt olyan partnerünk, aki ugyan drága hibrid maggal, két kézi majd a végén gépi szedéssel zárva hektáronként 450 mázsa paprikát is betakarított, ami ismereteim szerint csúcs a fűszerpaprikák esetében. Ezzel szemben a tavalyi évben volt olyan partnerünk aki háromszor is vetett(már ez ráfizetés gyanús!), és minden igyekezete ellenére 30-40 mázsa közötti termésátlagot tudott produkálni, ami egyértelműen ráfizetéses. Általánosan valahol 70-80 mázsa körül van a gazdasági megtérülési határ, bár ebbe sok körülmény – pl. saját vagy bér munka, saját vagy bérelt gép használat, felhasznált növényvédőszer mennyiség-minőség, illetve öntözés-eső arány, és persze, a vetőmag és a felvásárlási ár – belejátszik.

Hogyan látják a hazai fűszerpaprika termesztés jelenlegi helyzetét ők, mint felvásárlók?

Sajnos rosszul áll az ágazat szénája. A valamikori termelés csúcsán hazánkban 16-17.000 hektárra becsülték a fűszerpaprika termőterületét. 2018-ban ennek már körülbelül csak a tizede, 1600-1700 hektár, idénre pedig már talán 1000 hektár alá is lecsökkent a terület mennyisége. E kicsiny ágazat hiába rendelkezik nagy történelemmel, két hungarikummal, a hazai gazdaságban elfoglalt szerepe leginkább a régi értékekkel való dicsekvéshez elég csak, így gazdasági támogatásra nem igazán számíthat, ami lassan a kihalásához fog vezetni, vagy esetleg minimális szinten megmarad kulináris különlegességnek gazdag amerikai vagy japán turisták szédítéséhez, Michelin csillagos sztár éttermek szakácsainak ruháit és étlapjait bepirosítani. Hosszú távon valószínűleg be kell rendelkezni az import, abból is a távol-keleti import paprikák értékesítésére, mivel ott az emelkedő bérek ellenére is jelentős termelés történik.

Az évek során változtak-e a felvásárlási szokásaik? Ha igen, akkor hogyan?

Amint azt az előbb említettem, kénytelenek vagyunk jelentős importtal fedezni a szükséges igényeket. Úgy gondolom azonban, hogy mára a kb. 10-12 jelentős magyarországi paprikaforgalmazó közül cégünk, illetve a Cégcsoportunk (ez alatt cégünket a közös tulajdonosok kapcsán a Szegedi Paprika és Konzervgyár Zrt, illetve a Házi Piros Paprika Kft-vel kiegészülve értem) továbbra is meghatározó integrátor az örlemények tekintetében a krémekre szakosodott UNIVER mellett, és azon kevesek közé tartozunk, akik a magyar termeltetést még ösztönzik, és arra törekednek, hogy idealizált esetben a távol-keleti importtól jelentősen magasabb költségek ellenére, ha csak lehet, magyar fűszerpaprikát vásároljanak fel és forgalmazzanak. Ennek kapcsán megemlíteném, hogy úgy gondoljuk, hogy mára két-két és félszer annyi import paprikát értékesítenek már hazánkban, mint valódi magyart, azonban a

kiszereléseken a származást igazoló feliratok jellemzően magyarországi eredetet jelölnek, pedig a forgalmazók gyakorta nem is magyarok (Kotányi-osztrák, Tymos/Laci Konyhaszlovák-lengyel, Primat-lengyel)!

Felvásárlás után, miként hasznosítják a fűszerpaprikát?

Korábban három, jelenleg két fő területen oszlik el a felvásárolt fűszerpaprika. Régen jelentős fűszerpaprika-mag termeltetést és fémzároltatást, majd vetőmag-értékesítést is bonyolítottunk, ami mára visszaszorult. Azonban a jelenlegi két fontos felhasználási terület a szárítmány, majd őrlemény készítés-értékesítés, illetve a beérkező nyers paprikából az alapkrém készítés, ami további fűszerezéssel, tartósítással egyéb nedves ételízesítők alapjául szolgál (tubus-vödrös-hordós kiszerelésű paprika-és gulyáskrémek).

Az elkészült termék inkább belföldön vagy külföldön kerül piacra?

Az őrlemények külföldi partnereinkhez jellemzően további feldolgozásra, lédig (25 kg-os) kiszerelésben utaznak. Magyarországon viszont a kiskereskedelmi kiszerelések aránya a jelentősebb, de természetesen itthon és külföldön is van vevőnk a másik szegmensből. Az értékesítési profilunkra a korábbi években általában 55 %-os hazai és 45 %-os export értékesítés volt jellemző.

Milyen minőségi eltérések/különbségek vannak a hazai és az import beszállított fűszerpaprika között?

A magyar kiskereskedelmi láncok a sajátmárkás termékeiknél gyakran előírják a kizárólagos magyar származást, amit mi tiszteletben tartunk, és úgy is csomagolunk, viszont a véges magyar készletek miatt gyakran a saját brand paprikáink látják ennek kárát, mert amikor láthatóan kevés a magyar alapanyag, átállunk a magyar és (általában) szerb/vajdasági keverék készítésére, amit a csomagoláson – természetesen- deklarálunk is, de amiért meg rendre kapunk a fejünkre a közösségi médián keresztül a fogyasztóktól, annak ellenére, hogy a termék Élelmiszerkönyvben előírt paraméterei és az élvezeti értéke is gyakorlatilag azonosak a magyar paprikáéval, viszont a lelkes morgolódó a felirattól már kószolás nélkül, eleve rossznak bélyegzi azt, ezért nagyon nehezen toleráljuk, amikor a külföldi tulajdonú paprikás cégek egyre-másra 100 %-os magyar paprikaként tüntetik fel termékeiket, holott nincs is eladó akitől alapanyagot vásárolhatnának! Külföldre szállítás esetén előre megállapodunk a partnerekkel a minőségben és a származásban is, illetve különböző áron ajánlunk különböző összetételű magyar-import fűszerpaprika keverékeket, amiből így eldöntheti a partner, hogy neki ár-érték arányban melyik a legmegfelelőbb.

Mi az ok az importra?

Mint korábban említettem, nem tudunk a kereskedelmi igényeinknek megfelelő mennyiségű magyar fűszerpaprikát termeltetni-felvásárolni.

Amennyiben külföldről is vásárolnak fel fűszerpaprikát, akkor ennek mi a fő oka? Ár, hozzáférhető mennyiség, illetve minőség?

Ismétlem, nincs elég magyar alapanyag a partnereink igényeinek a kielégítésére.

11.1.7 Taba Árpád- fajszi őstermelő

Mióta termeszt fűszerpaprikát? Mekkora területen és hol?

2007 óta, a terület változó 2-5 hektár között mozog. Jelenleg 5 hektáron megy a termelés, és Bács-Kiskun megyében, Fajszon.

Milyen elővetemény után termeszt a fűszerpaprikát? Van-e olyan növény, ami után semmiképpen sem termesztene fűszerpaprikát?

Szántóföldi növényekkel foglalkozom a paprikán kívül, tehát takarmánykukorica az előveteményem általában.

Mik a legfontosabb szempontjai a fajtaválasztás során? Rezisztencia, termésátlag, festékanyag tartalom, csípősség? Mi a véleménye a hibridek használatáról?

A rezisztencia számomra a legfontosabb szempont a fajtaválasztás alkalmával. Nem használok hibrid fajtákat. Kalorez, Mihálytelki, Szegedi 80 fajtákat használom. Fönnálló fajtákat már nem használok.

Milyen szaporítási módszert használ, palántázást, vagy helyre vetést? Mekkora a hektáronkénti tőszám?

Csak helyrevetési módszert alkalmazok, 3 centiméterenként/tő.

Saját feldolgozásra vagy beszállítóként működik/termel?

Mind a kettő, saját feldolgozásra is és beszállításra is.

Milyenek az öntözési lehetőségek a területeken? Milyen öntözőrendszert használ? Mikortól érdemes öntözni és milyen rendszerességgel?

Itt Fajsz területén öntözőfűrtös rendszer van kialakítva. Központi vizet kapunk, a földeken hidrások vannak beépítve és azokból öntözünk. Öntözőberendezéseim pedig öntöződob és öntözőcső. A rendszeresége pedig az időjárástól függ, ha nagy a szárazság, akkor előfordul hogy heti rendszerességgel kell öntözni, folyamatosan.

Használ-e szerves trágyát, és ha igen akkor melyet? Istállótrágyát, granulált baromfi- vagy marhatrágyát?

Igen, használok. Kizárólag trágyázott földbe vetek, és birkatrágyát használok, az általam tartott birkák által. Éveken keresztül ezt alkalmazom és nagyobb bevált módszernek minősül. Azt vettem észre ezen évek alatt, hogy kevésbé betegednek meg a növények és a termést is jobbnak véltem.

Milyen műtrágyákat alkalmaz? Mikor és mekkora mennyiségben?

Nagyon minimális mennyiségben használok műtrágyát. Nitrogén műtrágyát szórok ki júniusban, nagyjából 2-300 kg-t, akkor megugrik a növény szára és ennyi a műtrágya használatom.

Alkalmaz-e valamilyen kevésbé hagyományos trágyázási módszert? Tápoldatozást, lombtrágyázást, baktérium készítményeket, biostimulárokat?

Nem alkalmazok semmilyen kevésbé hagyományos módszert.

Konkrétan mely károsítók (kártevők, kórokozók, gyomok) okozzák a legnagyobb problémát a termesztés során? Hogyan védekeznek ellenük?

Ebben az évben sajnos az egerek, de rengeteg. Az őszi szántás során tudok védekezni majd ellenük.

Mi az a termésátlag (t/ha) aminél már megéri termelni?

Számomra 20 t/hektár, én azt jó termésnek tartom.

Gépi vagy kézi betakarítást alkalmaz? Miért?

Mind a kettőt. A leadás során a kézzel betakarított paprikát jobb áron tudom leadni, mint a gépi szedésűt. Viszont mindig kötök szerződést gép betakarításra, de ha sikerül kézzel leszedni, általában a gépi szedésre nincs szükség.

Általában hányszor szedik meg az állományt egy évben?

Két alkalommal szoktunk, majdnem minden évben.

Milyen helyzetben van napjainkban a kézi/humán munkaerő?

Nagyon rossz helyzetben, csak külföldi munkaerőt tudok alkalmazni.

Mekkora jelenleg a fűszerpaprika termesztés önköltsége? Mekkora termésátlag fedezi a termelési költségeket?

Ez az évtől függ, mennyit kell öntözni és kapálni az állományt. De hozzávetőleg 100-120 mázsa fedezi a költségeimet.

Mélyponton van-e jelenleg a hazai fűszerpaprika termesztés, és ha igen, akkor miért?

Szerintem Fajszon és környékén sokan termesztenek még fűszerpaprikát, nagyjából 200 hektáron termesztenek a faluban a gazdák. Ezzel szemben országos szinten viszont nincs jó helyzetben sajnos, a munkaerőhiány nagyon rányomja a bélyegét az ágazatra, valamint a felvásárlási ára is kevesebb az eddigiektől. Mindenféle rosszabb minőségűt felvásárolnak más országokból, minimális összegekért a cégek, mert egyszerűen nincs magyar paprika. Viszont keresleti viszonylatban jó, mert az a minimális is ami van, arra szerencsére mindig lesz vevő.

Tervez-e a közeljövőben fejlesztéseket, korszerűsítéseket az alkalmazott termesztéstechnológiában, és ha igen, akkor miket? Ezek közül melyiket tartja a legfontosabbnak, legsürgetőbbnek?

Nem terveztem fejlesztéseket. Amikkel most rendelkezem, ehhez a mennyiséghez megfelelő számomra. Egy öntöződob vásárlása ügyében pályáztam az Öntözőközösségen keresztül, aminek nemsokára derül ki az eredménye, viszont más fejlesztés nincs a terveim között egyelőre.

+1 kérdés: Elmondaná-e hogy mire szolgál az Öntözőközösség?

Kalocsa kistérségben jött létre, az itt gazdálkodók számára. Államilag támogatott öntözés valósulhat meg 50-60 gazda számára, akik tagjai a közösségnek. Fontos kiemelni, hogy ez nem csak a fűszerpaprika öntözésére szolgál, hanem mindenre, amit a gazdálkodók öntöznek az év során.

11.1.8 Szigeti Tamás- agrármérnök-közigazgász

Mióta termeszt fűszerpaprikát? Mekkora területen és hol?

Kisebb megszakításokkal 20 éve, mára már a családi gazdálkodásban kevés területen: 0,5 hektáron, Kalocsán.

Milyen elővetemény után termeszt a fűszerpaprikát? Van-e olyan növény, ami után semmiképpen sem termesztene fűszerpaprikát?

Elővetemény általában gabonanövény vagy kukorica szokott lenni.

Mik a legfontosabb szempontjai a fajtaválasztás során? Rezisztencia, termésátlag, festékanyag tartalom, csípősség? Mi a véleménye a hibridek használatáról?

Legfontosabb szempont az aszálytűrés és a termésátlag. Nem támogatom a hibridek használatát.

Milyen szaporítási módszert használ, palántázást, vagy helyre vetést? Mekkora a hektáronkénti tőszám?

Csak helyre (sorba)vetés. Tőszám: kb 1 millió tő /ha

Saját feldolgozásra vagy beszállítóként működik/termel?

Családi gazdaság saját felhasználásra és kis értékesítésre.

Milyenek az öntözési lehetőségek a területeken? Milyen öntözőrendszert használ? Mikortól érdemes öntözni és milyen rendszerességgel?

Közel van a Duna, vannak öntözőcsatornák és rendszerek is. Esőztető öntözési módokat használunk: hagyományos szórófejek, öntöződobok konzollal vagy vízágyúval, és öntöző lineárok.

Használ-e szerves trágyát, és ha igen akkor melyet? Istállótrágyát, granulált baromfi- vagy marhatrágyát?

Igen, marhatrágyát.

Milyen műtrágyákat alkalmaz? Mikor és mekkora mennyiségben ?

Ősszel Kálium , P , Tavasszal Nitrogén, Vegetációban mind a hármat.

Alkalmaz-e valamilyen kevésbé hagyományos trágyázási módszert? Tápoldatozást, lombtrágyázást, baktérium készítményeket, biostimulálókat?

Igen, lombtrágyát.

Konkrétan mely károsítók (kártévők, kórokozók, gyomok) okozzák a legnagyobb problémát a termesztés során? Hogyan védekezik ellenük?

Rozsdásodás, gomba, bagolylepke a legfőbbek.

Mi az a termésátlag (t/ha) aminél már megéri termelni?

Számunkra a 8 t/h már ideális.

Gépi vagy kézi betakarítást alkalmaz? Miért?

Csak kézit, a jobb minőség érdekében.

Általában hányszor szedik meg az állományt egy évben?

Kétszer általában.

Milyen helyzetben van napjainkban a kézi/humán munkaerő?

Nagyon nehéz és ritka jó munkaerőt találni. Egyáltalán nincs jó helyzetben.

Mekkora jelenleg a fűszerpaprika termesztés önköltsége? Mekkora termésátlag fedezi a termelési költségeket?

Önköltség kb 2,5 millió ft, ami kb 6-7 tonnát jelent

Mélyponton van-e jelenleg a hazai fűszerpaprika termesztés, és ha igen, akkor miért?

20 éve 5000 hektár volt idén 1000 hektár az országos hivatalos vetésterület. 2 legnagyobb probléma az emberi munkaerő hiánya és az öntözés magas költsége. Ez utóbbin az öntözési közösségek rendszere javít, de mindenképpen hosszútávon kell bennük gondolkodni. Az emberi erő megoldására országos kormányzati beavatkozás kell.

Tervez-e a közeljövőben fejlesztéseket, korszerűsítéseket az alkalmazott termesztéstechnológiában, és ha igen, akkor miket? Ezek közül melyiket tartja a legfontosabbnak, legsürgetőbbnek?

Öntözési és feldolgozási korszerűsítéseket tervezünk.

11.1.9 Szabadi Árpád-fajszi őstermelő

Mióta termeszt fűszerpaprikát? Mekkora területen és hol?

1994 óta termelünk fűszerpaprikát édesapámmal, legelőször 3 hektáron, tavaly pedig már 104 hektár volt a terület. Ebben az évben pedig 64 ha-ra esett vissza, jövőre pedig 50 hektárra fogjuk csökkenteni.

Milyen elővetemény után termeszt a fűszerpaprikát? Van-e olyan növény, ami után semmiképpen sem termesztene fűszerpaprikát?

Káposztafélék után semmiképpen nem vetném, de repce és napraforgó után sem. Klasszikus előveteményeink vannak, búza, valamint kukorica. A kukorica után rendkívül jónak tartom, hiszen elég mélyen átjárja a gyökere a talajt és nagyon jól tesz az után sorra kerülő paprikának.

Mik a legfontosabb szempontjai a fajtaválasztás során? Rezisztencia, termésátlag, festékanyag tartalom, csípősség? Mi a véleménye a hibridek használatáról?

Első sorban abból indulnék ki, hogy milyen termék elérése a cél. Ha nyers leadásra megy és paprikakrémek alapanyaga lesz, akkor a húsosabb, zömökebb fajták valók. Míg ugye szárítmánynak a régebbi hagyományos fajtákat preferálom mint, például a Kalocsai 622-es fennálló, aminek nagyon magas a festéktartalma, ez ugye egy fennálló fajta. Bát a fennálló fajták használatát a jövőben mellőzni fogjuk. Használok hibrid fajtákat is, tehát nincs róluk rossz véleményem.

Milyen szaporítási módszert használ, palántázást, vagy helyre vetést? Mekkora a hektáronkénti tőszám?

Kizárólag helyrevetést. Próbáltunk a palántázást is, de jóval idő-és munkaigényesebb módszer, mint a helyrevetés. A hibrideket 180-200 ezer, a kommersz fajtákat 5-600 ezer tőszámmal vetjük. Árban is sok különbség van a hagyományosabb és hibrid fajták között.

Saját feldolgozásra vagy beszállítóként működik/termel?

Mind a kettő. Az egyik legnagyobb cég, ahova beszállítok a kecskeméti Univer Zrt.

Milyenek az öntözési lehetőségek a területeken? Milyen öntözőrendszert használ? Mikortól érdemes öntözni és milyen rendszerességgel?

Az 1960-as években kiépített öntözőfürtös rendszert használjuk, mint itt a közelben több gazdálkodó is. A környékbeli 4 település öntözőrendszere ez, tehát majdnem 4000 hektáron segíti ez a gazdálkodók munkáját. De vannak földjeink a Vajas-csatorna mentén is, ezért van saját vízjogi engedélyünk és akkor onnan közvetlen felszíni vízből is tudunk öntözni, emellett egy kútból is van lehetőségünk a vízellátásra. Kéziszárnyat, öntöződobot és lineárt is használunk. Amikor kicsi a növény, a vízigénye végett nem szoktuk öntözni, a régi hagyományok pedig megmondják, hogy június előtt nem szabad öntözni. De erre nem szoktam alapozni, mert ha szükséges akkor kelesztő öntözést alkalmazok, vagy nagyon meleg évben szükséges a korai öntözés is.

Használ-e szerves trágyát, és ha igen akkor melyet? Istállótrágyát, granulált baromfi- vagy marhatrágyát?

Használok, marhatrágyát.

Milyen műtrágyákat alkalmaz? Mikor és mekkora mennyiségben?

Komplexet is és nitrogéneset is. Én nem vagyok híve a kloridos komplexek használatának, én inkább kloridmenteseket használom fejtrágyának. Valamint nem a nagy, hanem a kis dózisok híve vagyok bármilyen műtrágya esetében.

Alkalmaz-e valamilyen kevésbé hagyományos trágyázási módszert? Tápoldatozást, lombtrágyázást, baktérium készítményeket, biostimulátorokat?

Baktérium készítményeket előszeretettel használok. Huminsavat például 2 éve használok már. Bioalgát is próbáltam már tavaly.

Konkrétan mely károsítók (kártevők, kórokozók, gyomok) okozzák a legnagyobb problémát a termesztés során? Hogyan védekezik ellenük?

Idén az egérrel voltak nagyobb gondjaink, és a pocokkal. Valamint a gombák ellen muszáj védekezni, mert virágzásba észrevétel nélkül tudnak fertőzni és hatalmas kárt okozhatnak. Idén például aratások következtével, amikor betakarították a gabonákat, a kabócák fitoplazmát bejuttatta az állományba és a semmiből elkezdtek száradni a tövek.

Mi az a termésátlag (t/ha) aminél már megéri termelni?

Jelenlegi árakkal 15-20 t/ha elegendő a költségekre szerintem. 4,5-5 millió forint volt az idei költségünk.

Gépi vagy kézi betakarítást alkalmaz? Miért?

Mind a kettő módszert alkamatom. Az első szedés alkalmával kézi, majd másodszedésnél pedig gépi betakarítás zajlik. Emellett van direkt gép elsőszedésünk is, de nem olyan nagy számban.

Általában hányszor szedik meg az állományt egy évben?

Kétszer szedik meg.

Milyen helyzetben van napjainkban a kézi/humán munkaerő?

Az én esetemben a tavalyi évhez képes, többen jelentkeztek dolgozni. A legnagyobb létszámban, majdnem kétszázan szedték idén nálam a paprikát. De ez annak is betudható, hogy évtizedek óta foglalkoztatjuk ezeket az embereket és még többen jönnek velük évről-évre.

Mekkora jelenleg a fűszerpaprika termesztés önköltsége? Mekkora termésátlag fedezi a termelési költségeket?

Mint ahogy előbb mondtam is nagyjából 5 millió forint az önköltségünk.

Mélyponton van-e jelenleg a hazai fűszerpaprika termesztés, és ha igen, akkor miért?

Az EU által sok szempontnak és elvárásnak kell megfelelnünk, gondolok itt a vegyszerhasználatra például. Emellett nagyon munkaigényes ágazatról beszélünk, fogynak az ebben dolgozó gazdák. Legjobb tudomásom szerint a tavalyi nagyjából 1500 hektárról mostanra 950 hektárra csökkent a terület. Mindez annak tudható be, hogy hatalmas szakmai felkészültség kell hozzá, nagyon oda kell figyelni a gazdasági tényezőkre is. A másik szempont, hogy nagyon nagyok a versenytársak világszinten. A kínai paprika termesztés és feldolgozás folyamatai alatt bőven nincs annyi elvárás, amely nehezítheti ezeket a folyamatokat. Sok olyan terméket használnak ők, amik nálunk évtizedek óta ki van vonva a forgalomból. És sajnos ez a rossz, hogy semmilyen módon nincs szabályozva, hiszen Kínából, Marokkóba onnan pedig Spanyolországba eljut a paprika és egyből spanyol paprikaként van eladva az Unióban. Elég nagy a versenypiac tehát, viszont a feltételek sajnos nem egyenlők.

Tervez-e a közeljövőben fejlesztéseket, korszerűsítéseket az alkalmazott termesztéstechnológiában, és ha igen, akkor miket? Ezek közül melyiket tartja a legfontosabbnak, legsürgetőbbnek?

Folyamatosan figyeljük a lehetőségeinket, és folyamatosan haladunk a korrallal. De egyelőre nagy fejlesztésünk nem várható. Viszont, ha nagyobb távlatokban gondolkozom, akkor valamilyen megújuló energia segítségével létrejövő szárító nagyon nagy segítség lenne a gazdálkodók számára, de ez mind a jövő kérdése.

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Fekete Laura
A Hallgató Neptun kódja: MS38OD
A dolgozat címe: A fűszerpaprika helyzete a kalocsai térségben
A megjelenés éve: 2023
A konzulens intézetének neve: Kertészettudományi Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Zöldség- és Gombatermesztési Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemitulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: 2023 év október hó 31. nap



Hallgató aláírása

NYILATKOZAT

Fekete Laura (MS38OD) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védeésre javaslom / **nem javaslom**¹.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*2}

Kelt: 2023 év november hó 05. nap



belső konzulens

¹ A megfelelő aláhúzendó.

² A megfelelő aláhúzendó.