Fűszerpaprika Kisokos

A fűszerpaprika-őrlemény a Capsicum annuum L. var. longum paprika-fajták érett, szárított terméséből, darálással vagy őrléssel nyert termék, mely lehet csípősségmentes/édes vagy csípős.

A fűszerpaprika-őrlemények előállítását és minőségi jellemzőit uniós termékleírások és a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) aktuális irányelvei rögzítik. Megkülönböztetünk **eredetvédett** és ***nem* eredetvédett** fűszerpaprika-őrleményeket.

Nem eredetvédett fűszerpaprika-őrlemények: az MÉ 2-211 sz. irányelv szerint a *nem kézműves* őrleményeket két kategóriába soroljuk, attól függően, hogy a minőség-megőrzési időtartam (MM) végén milyen magas a természetes színező-tartalmuk (ezt ASTA-ban adjuk meg), azaz mennyire pirosak.

Az **I. osztályú őrlemény** az MM végén min. 100 ASTA-s, lehet édes/csípősségmentes vagy csípős, és akkor használható a terméknévben a **csemege** elnevezés, ha 100 %-ban magyar paprikából készült.
A **II. osztályú őrlemény** az MM végén minimum 80 ASTA-s, lehet édes/csípősségmentes vagy csípős, és akkor használható a terméknévben az **édesnemes** elnevezés, ha 100 %-ban magyar paprikából készült.

Az MÉ 2-108 sz. irányelv a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott, *kézműves* paprikák gyártását, forgalmazását szabályozza.

Külön jogszabály vonatkozik az **eredetvédett fűszerpaprika-őrlemények**re. Mit jelent az eredetvédelem?

2010. óta a **szegedi paprika** és **szegedi fűszerpaprika-őrlemény** elnevezések oltalom alatt állnak, azaz „oltalom alatt álló eredet megjelöléssel” (OEM) rendelkeznek. Csak olyan fűszerpaprika-őrleményre lehet a „szegedi paprika” vagy „szegedi fűszerpaprika-őrlemény” elnevezéseket használni, amelyek igazolt eredetű szegedi fajtákból származnak, és amelyet a szegedi tájkörzet 88 településén (Csongrád és Békés megyében) termeltek meg, dolgoztak fel és csomagoltak. A Szegedi paprikát köves malomban őrlik.
A Szegedi paprikát nem soroljuk minőségi osztályokba, színtartalma csomagoláskor min. 120 ASTA, lehet édes vagy csípős. Ezeken a termékeken használjuk az uniós sárga-piros logót (lsd. a láblécben).
A Szegedi paprika ízét, aromáját és színét a szegedi tájkörzetben nemesített és termelt fajtáknak, a földrajzi környezet sajátosságainak és a 150 éves termelési és feldolgozási hagyományoknak köszönheti. Ne hagyjuk elveszni!