

FŰSZERPAPRIKA KISOKOS



Összeállította a PaprikaMolnár Kft.

H-6758 Rösztke, II. körzet 50/B

E-mail: paprika@paprikamolnar.hu

Tel: + 36 62 272 788

Mobil: + 36 30 371 80 44

FŰSZERPAPRIKA KISOKOS

Mi a fűszerpaprika-őrlemény?

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



FŰSZERPAPRIKA KISOKOS

A pörköltök, paprikások, gulyások, halászlék piros színét adó fűszerpaprika jellegzetesen magyar (szegedi és kalocsai) fűszer, amit több mint 100 éve szeretnek és ismernek külföldön is.

A paprikát nemcsak önálló fűszerként és nemcsak a magyar konyhában használjuk: fűszerkeverékekben a nemzetközi konyha is bőségesen használja.



FŰSZERPAPRIKA KISOKOS

A magyar piros paprikát vékony húsú, könnyen száradó, pirosra érő, hazai nemesítésű fűszerpaprika-fajtákból készítjük.

Az érett, szárított, piros termésemből darálással vagy őrléssel készítjük az őrleményeket, melyek lehetnek csípősek vagy csípősségmentesek, más szóval édesek.



www.paprikamolnar.hu

FŰSZERPAPRIKA KISOKOS

A bolti fűszerpaprikák megnevezése
sajnos nem éppen fogyasztó-barát.

A köztudatban még élnek a rózsa, csemege és
édesnemes elnevezések, de a valóságban
ma már ritkán találkozunk ilyen nevű termékkel.
Ennek több oka van: változik a hazai szabályozás,
a szegedi és kalocsai paprika uniós eredetvédelmi
rendszerbe került bele és új gyártók,
márkák lépnek a színre.



www.paprikamolnar.hu

FŰSZERPAPRIKA KISOKOS

Szabályozás és kategóriák

A fűszerpaprika-őrlemények előállítását és minőségi jellemzőit uniós és hazai szabályok rögzítik.

Megkülönböztetünk eredetvédett
(szegedi és kalocsai)
és nem eredetvédett (standard)
fűszerpaprika-őrleményeket.



www.paprikamolnar.hu

FŰSZERPAPRIKA KISOKOS

A nem eredetvédett fűszerpaprika-őrleményeket a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ)

2-211 sz. irányelve két osztályba sorolja, attól függően, hogy a minőség-megőrzési időtartam végén milyen magas a természetes színező-tartalmuk (ezt ASTA-ban adjuk meg), azaz mennyire pirosak.



FŰSZERPAPRIKA KISOKOS

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



FÜSZERPAPRIKA KISOKOS

Itt álljunk meg egy szóra!

Az osztályba sorolás a piros festéktartalom alapján történik, márpedig ez a tárolás során csökken. A paprika élő anyag, minél hosszabb ideig tárolják, annál inkább csökkennek értékei. Megfigyelhető, hogy az ősszel megvásárolt friss paprika nyárra veszít színéből és nem színezi olyan tüzes pirosra az ételt, mint korábban. Íze, zamata is gyengül.

Ez természetes folyamat, függ a termés minőségétől, az évjárattól, a feldolgozási technológiától és a tárolási körülményektől.

A boltban a polcok előtt a paprikákat látva nehezen dönthető el, hogy melyik lesz a legjobb, hiszen nem deríthető ki, hogy mikor, milyen beszállítási elvárások alapján gyártották a benne lévő paprikát.

Mindenesetre, keressük a MAGYAR és lehetőleg minél frissebb paprikát!

www.paprikamolnar.hu

FŰSZERPAPRIKA KISOKOS

A paprika csomagolásán továbbá jól látható helyen fel kell tüntetni a származási országot, akár magyar, akár import eredetű a paprika. Ha több országból származik a termék, a származási országokat csökkenő sorrendben kell felsorolni.

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-108 sz. irányelve külön szabályozza a kézműves fűszerpaprika-őrlemény gyártását és forgalmazását. A **kézműves paprika** 100%-ban kézzel válogatott, csutátlanított.

Külön Európai Uniós jogszabály vonatkozik az **eredetvédett** fűszerpaprika-őrleményekre.

FŰSZERPAPRIKA KISOKOS

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.

FŰSZERPAPRIKA KISOKOS

A Szegedi paprika

A Szegedi paprikát nem soroljuk minőségi osztályokba, szintartalma csomagolásakor min. 120 ASTA, lehet édes vagy csípős.

Ezeket a termékeket használjuk az uniós sárga-piros logót.

A Szegedi paprika ízét, aromáját és színét a szegedi tájörzetben nemesített és termelt fajtáknak, a földrajzi környezet sajátosságainak és a 150 éves termelési és feldolgozási hagyományoknak köszönheti.

Ne hagyjuk elveszni!



www.paprikamolnar.hu



A PaprikaMolnár egyedülálló módon ötvözi a gyártást a hagyományőrzéssel. Malmunkban kiváló őrleményeket és fűszerkeverékeket gyártunk és Múzeumunkban bemutatjuk a szegedi és magyar paprika kultúra 200 éves történetét.

A PaprikaMolnár termékei: édes és csípős fűszerpaprika-őrlemények, magolajak, pelyhek, füstölt paprikák, paprikás fűszersók és fűszerkeverékek, zöldség-szárítmány keverékek, ételízesítők sóval és só nélkül és paprikás ajándéktárgyak.

Termékeinket megvásárolhatja boltunkban, megrendelheti telefonon, emailben vagy webáruházunkon keresztül és házhoz szállítjuk Önnek.

A termékeket webáruházunkban tudja megtekinteni:

www.paprikamolnar.hu