



# **Problémák és lehetőségek a kalocsai és szegedi fűszerpaprika hírnevének megerősítésében**

**Dr. Szabó Erzsébet  
NAIK - ÉKI**

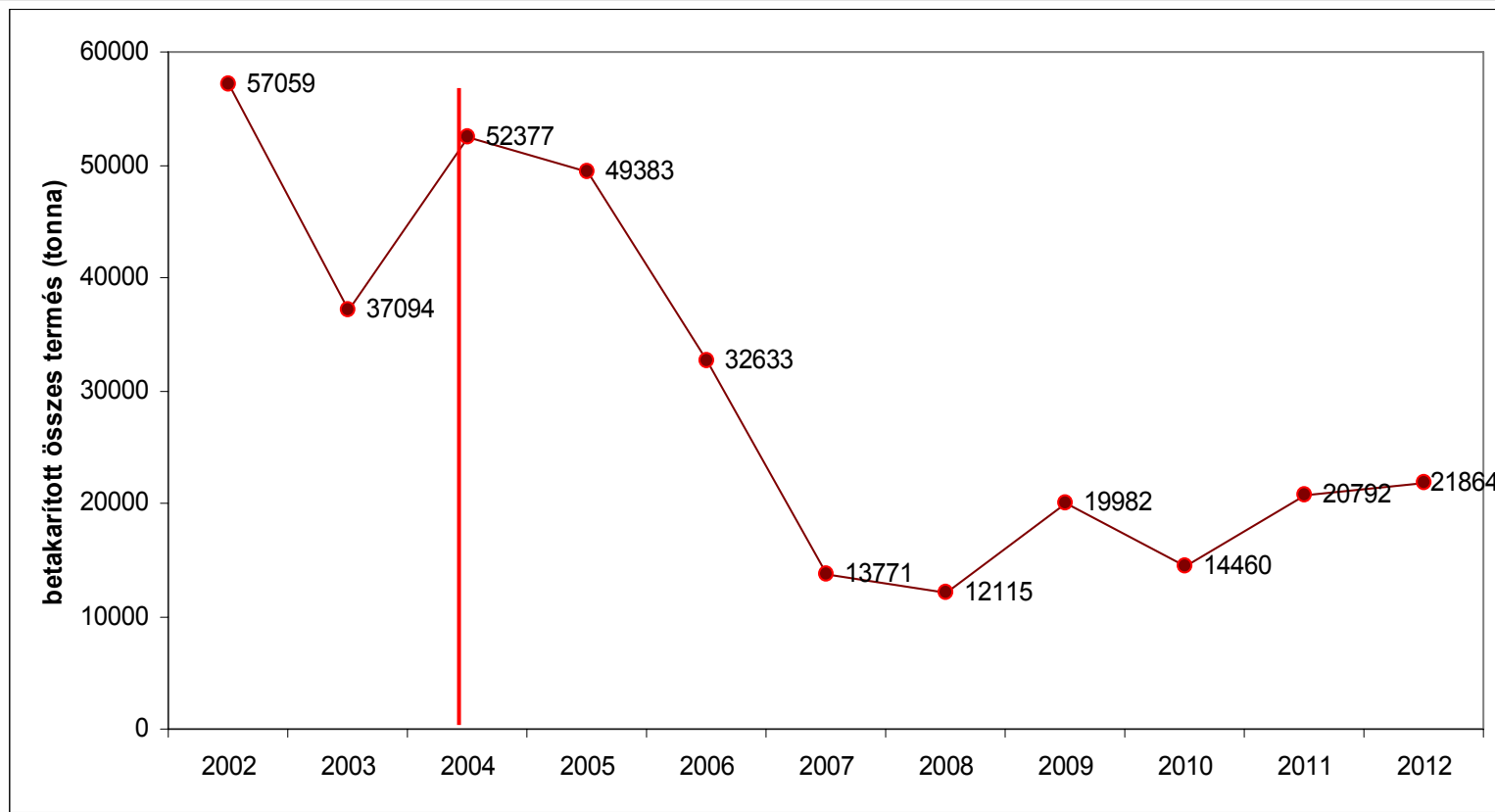
**TERRA MADRE,  
a Hagyományos Terméket Előállító Közösségek  
Világnapja  
2014. december 9.**



Átlagos napi fogyasztás: 1,3 g/fő (0,5 kg/fő/év)

Import<sup>3</sup> (2011)=2392,1t

Export<sup>3</sup> (2011)=2338,2 t



<sup>1</sup> Biró, L. (2005): Élelmiszer-fogyasztás és kockázatelemzés. Hazai fűszerpaprika-fogyasztási adatok. Új Diéta 3, pp. 30.

<sup>2</sup> KSH

<sup>3</sup> EUROSTAT



Hungarikum – 2013 pályázat (kiíró: FVM)

Hungarikum: kiemelésre méltó, magyarságra jellemző érték

Igény: tudományos módszerekkel kutatni az e körbe emelt termékek megkülönböztető sajátosságait és segíteni az imázs-formálást.

## **A KÉKI kiemelkedő tapasztalataira támaszkodva**

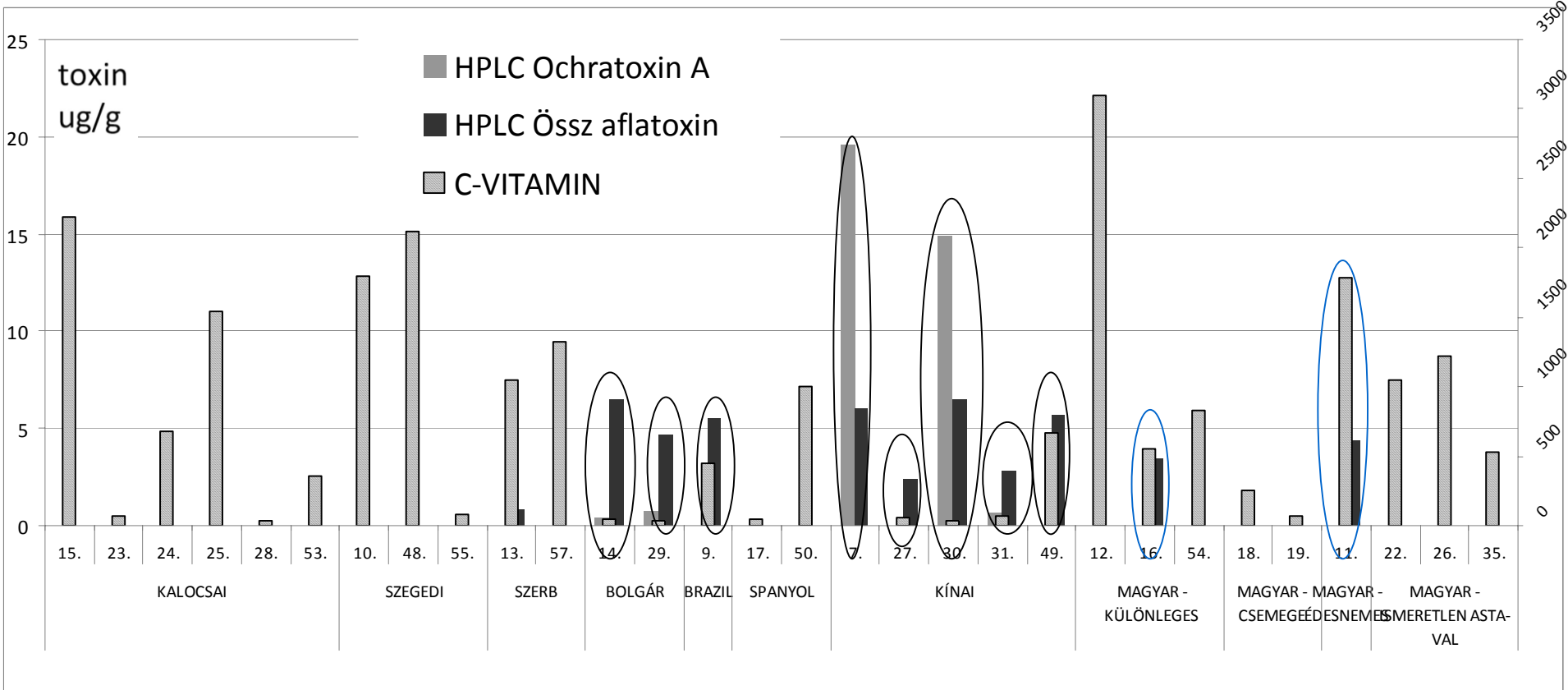
Komplex célkitűzés:

- Kalocsai, szegedi és magyar pirospaprikák megkülönböztető sajátosságainak keresése (analitikai minőségvizsgálatok, élelmiszer-biztonsági jellemzők, szakértői érzékszervi vizsgálat)
- Szakértők és fogyasztók körében végzett, érzékszervi vizsgálattal kiegészített kérdőíves felmérés az imázs-formálás támogatására

# Nagy mikotoxin tartalom és kis C vitamin tartalom együttes előfordulása importnál

A külföldi minták 75%-a mikotoxinnal szennyezett, 42%-uk pedig megengedett feletti mikotoxin tartalmú.

**A hazai fűszerpaprika élelmiszerbiztonsága jobb!**



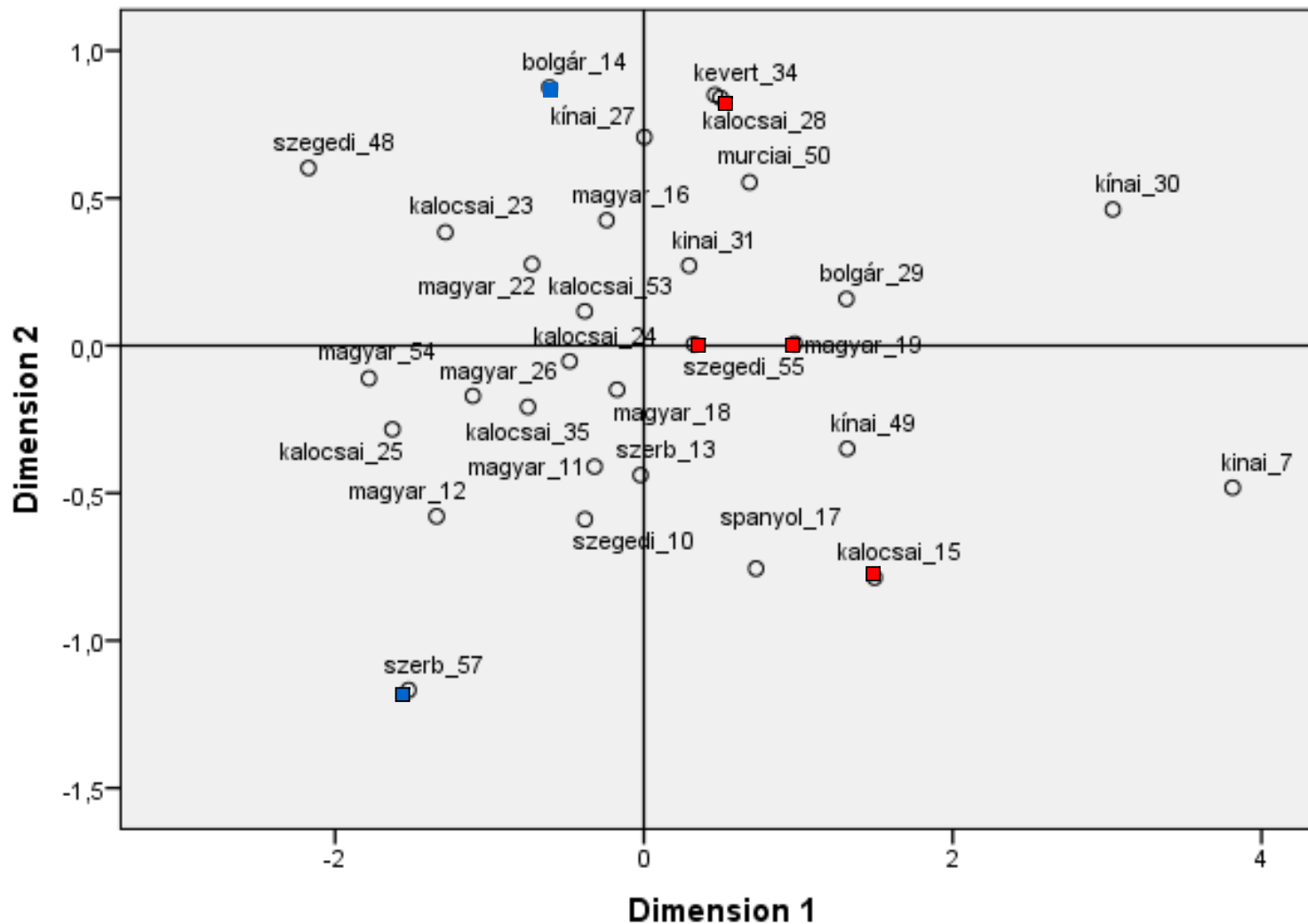
# A hazai és import paprikák elkülönülése érzékszervi profilvizsgálat alapján (MDS – többdimenziós skálázással)



Derived Stimulus Configuration

Stress=0,093

Euclidean distance model





## Helyszín:

- SIRHA\* szakmai kiállítás, 2014 tavasza
- 223 fogyasztó
- 48 vendéglátóipari szakember

Az átlagnál érdeklődőbb, a minőség iránt jobban elkötelezett kör megszólítása









\*Foodapest, Hoventa, UKBA összeolvasztásával, Bocuse d'Or hazai válogatójával



# Eredmények - Fogyasztók

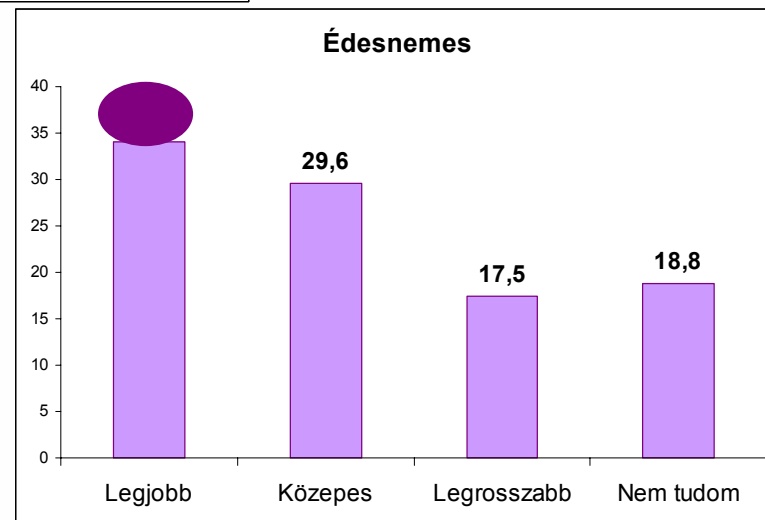
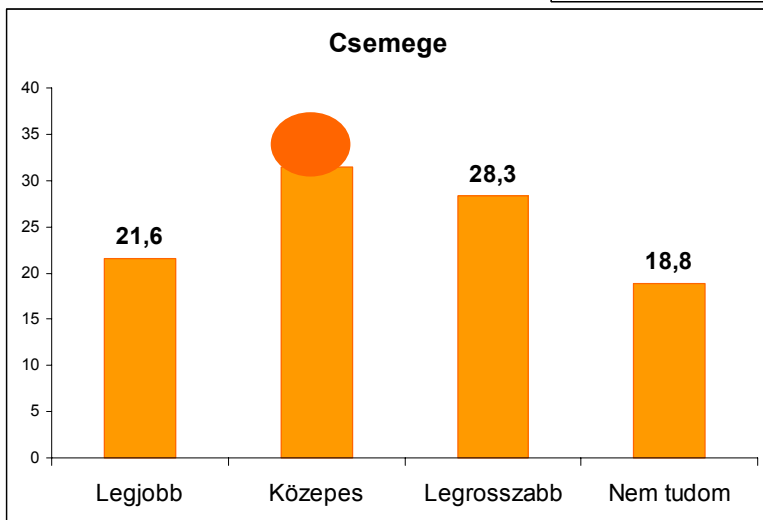
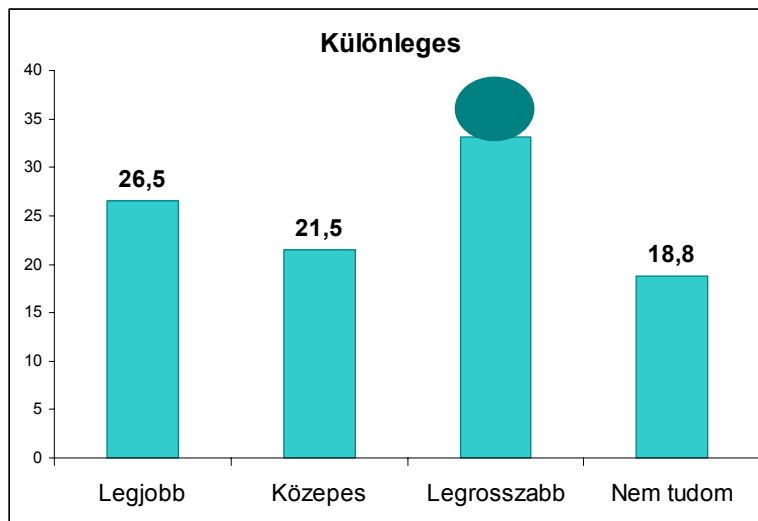
## Érzékszervi rangsorolás

	1.	2.	3.	4.	5.	
<b>1. nap</b> (N= 54) 	<b>1.</b>  <b>Kevert</b>	<b>2.</b>  <b>Kínai</b>	<b>3.</b>  <b>Spanyol</b>	<b>4.</b>  <b>Kalocsai</b>	<b>5.</b>  <b>Bolgár</b>	
<b>2. nap</b> (N= 90) 	 <b>Magyar</b>	 <b>Kalocsai</b>	 <b>Szegedi</b>	 <b>Spanyol</b>	 <b>Bolgár</b>	
<b>3. nap</b> (N= 79) 	 <b>Kevert</b>	 <b>Magyar</b>	 <b>Kínai</b>	 <b>Bolgár</b>	 <b>Szegedi</b>	



## Minőségi csoportok ismerete

- Különleges
- Csemege
- Édesnemes
- (Rózsa)

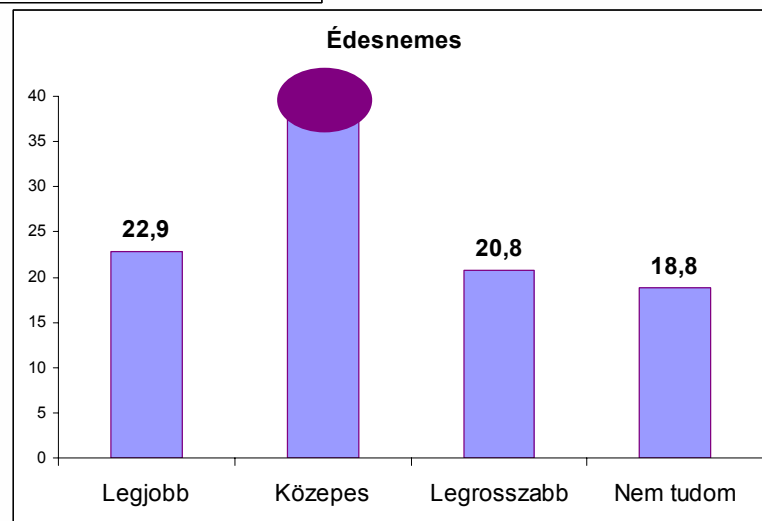
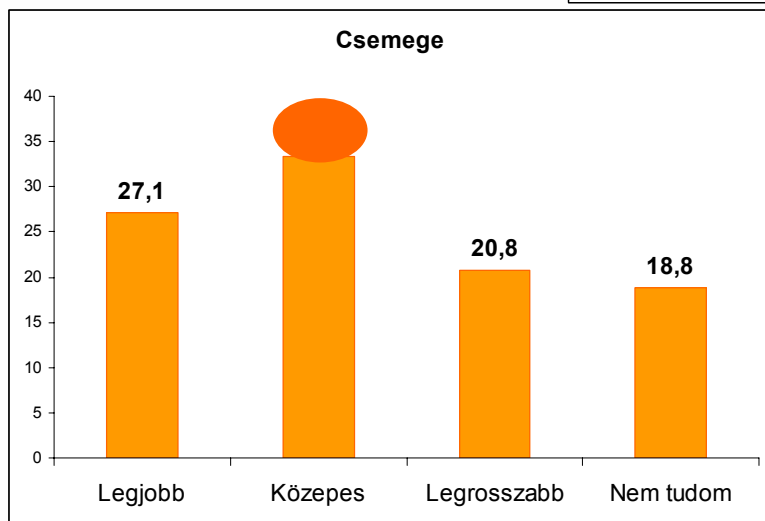
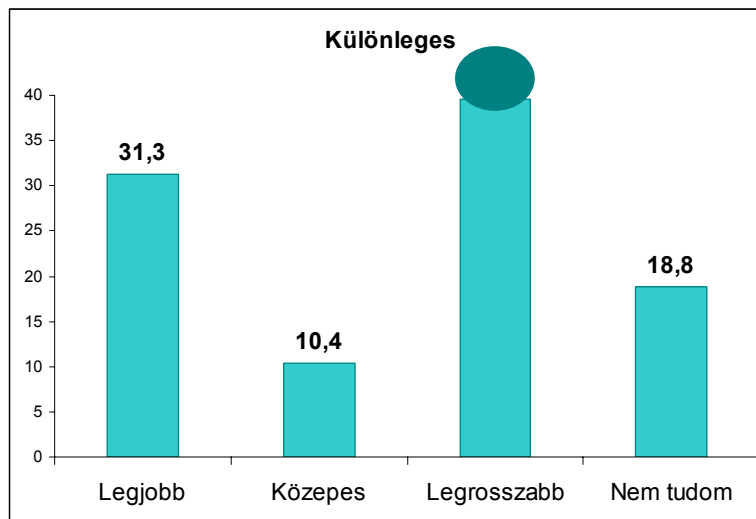


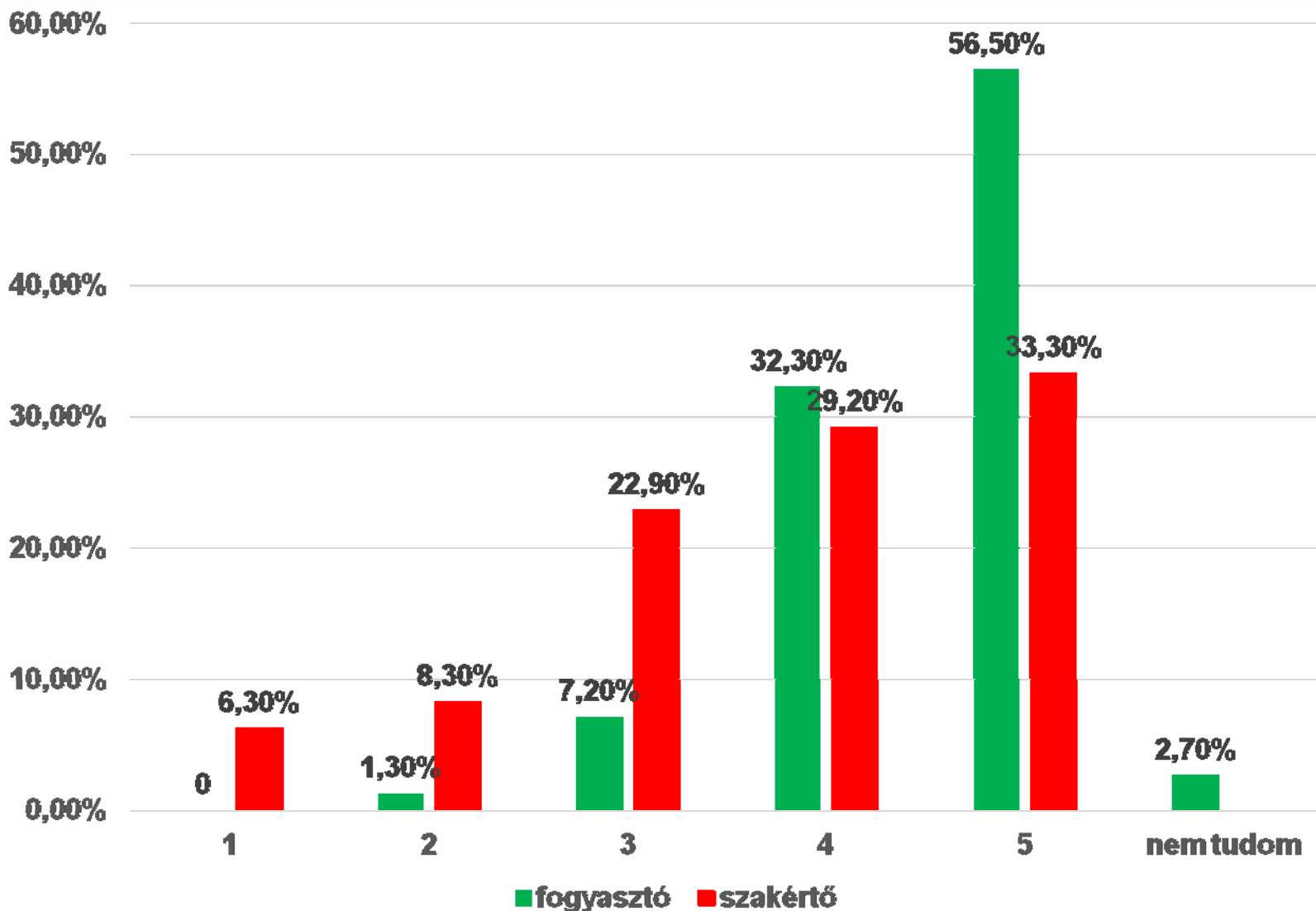




## Minőségi csoportok ismerete

- Különleges
- Csemege
- Édesnemes
- (Rózsa)

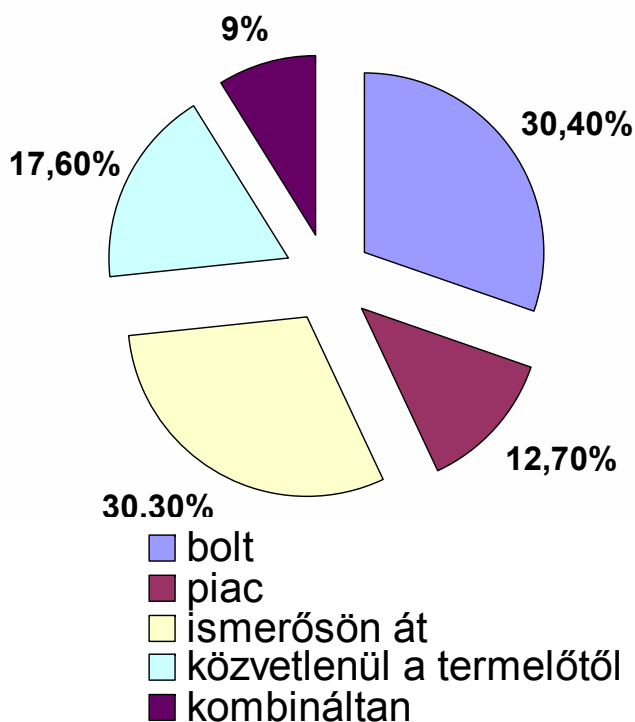




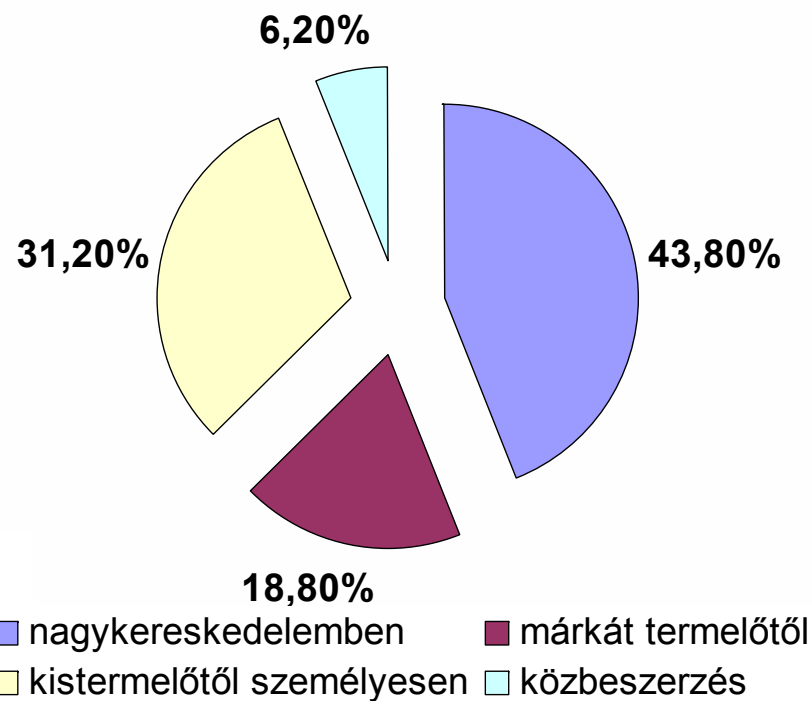
**A fogyasztók elégedettebbek a minőséggel, mint a szakértők.**



## Fogyasztók



## Vendéglátósok (séfek)

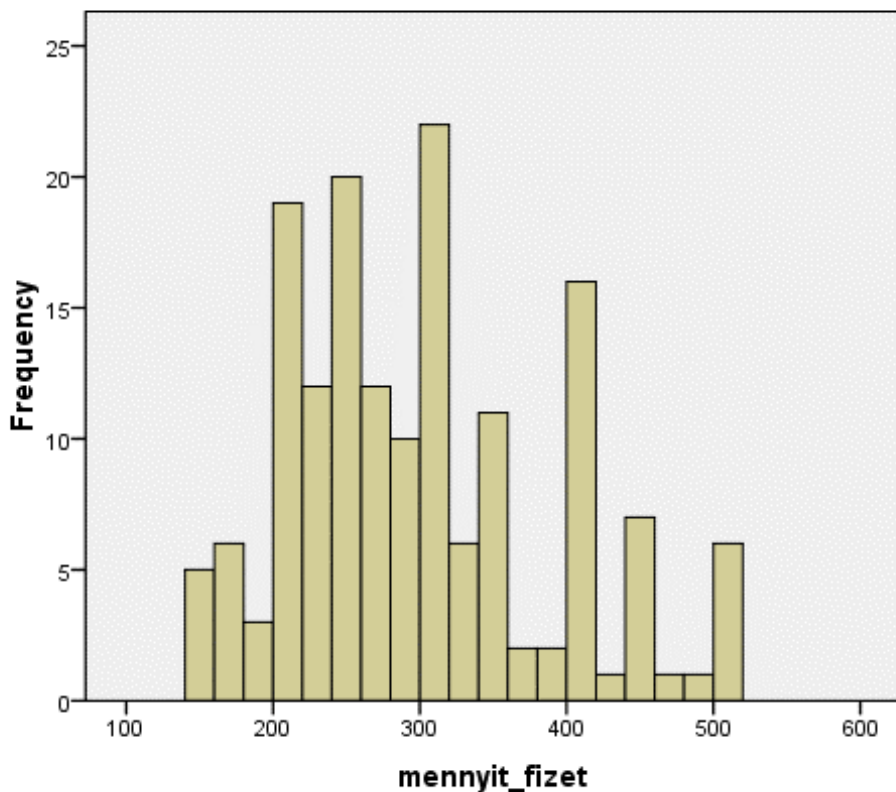


**Fogyasztói mintánk kb. kétharmada nem boltban veszi a paprikát, a vendéglátó szakembereknél ez az arány 30%.**



**26%-kal fizetne többet a kifogástalan minőségért!**

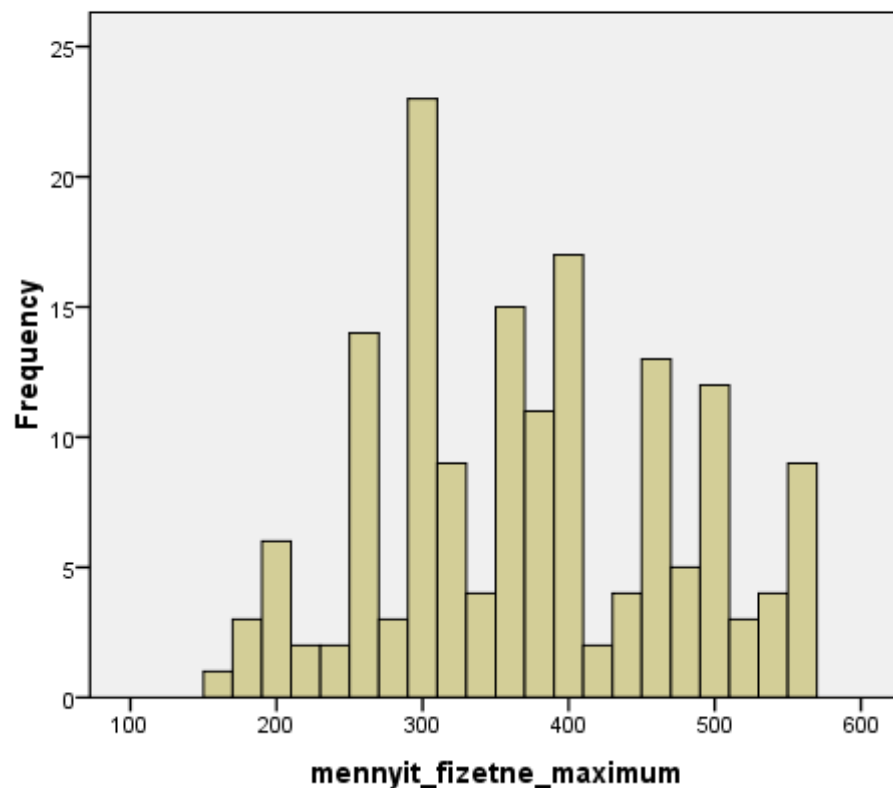
mennyit\_fizet



**294 Ft/ 10 dkg**

**N=162 fő**

mennyit\_fizetne\_maximum



**371 Ft/10 dkg**

**N=162 fő**

# Beszerzési szempontok - fogyasztók



Szempont	Főátlag	1. klaszter	2. klaszter	3. klaszter
szennyező anyagoktól (pl. mikotoxin) mentes	4,79	4,28	4,83	4,93
fűszeres íz, kellemes aroma	4,73	4,47	4,74	4,81
szín	4,59	4,39	4,61	4,65
illat	4,53	4,03	4,56	4,70
magyar fajta, magyar termesztés	4,48	3,64	4,52	4,77
jó színező képesség	4,40	4,19	4,25	4,63
import paprikát nem tartalmaz	4,38	3,31	4,38	4,81
jó tárolhatóság	4,35	4,14	4,27	4,53
eredetvédelem garanciája	3,97	3,11	3,91	4,37
ismert márkanev, bevált beszerzési forrás	3,75	3,44	3,57	4,05
ár	3,71	3,39	3,74	3,81
kézműves technológiával készített	3,60	2,69	3,44	4,12
kalocsai termőtéren termesztett	3,26	2,67	3,19	3,58
szegedi termőtéren termesztett	3,16	2,78	2,92	3,56



Állítás	Főátlag	1. klaszter	2. klaszter	3. klaszter
A magyar fűszerpaprika megérdemelten világhírű.	4,62	4,03	4,65	4,82
Ellenzem, hogy a magyar paprikához importot keverjenek.	4,55	3,97	4,59	4,74
Érdemes jó minőségű fűszerpaprikát használni, mert így kevesebbel is jó fűszerező hatást lehet elérni.	4,54	4,17	4,53	4,69
Csak úgy tudjuk megőrizni a magyar fűszerpaprika világhírét, ha mi itthon is ezt használjuk.	4,41	3,47	4,36	4,84
Szeretem, ha egy paprikás étel jól meg van fűszerezve, érződik benne a paprika zamata.	4,31	3,94	4,29	4,47
Háztartásunkban a felhasznált fűszerpaprika minősége kiemelt figyelmet kap.	4,13	3,58	4,03	4,46
Szívesen tudnék meg többet a paprikával való fűszerezés mesterfogásairól.	4,06	3,78	3,97	4,27



Állítás	Főátlag	1. klaszter	2. klaszter	3. klaszter
Vannak, akik a kistermelői/őstermelői paprikához is kevernek importot és azt magyarként adják el.	3,31	3,14	3,40	3,27
A fűszerpaprika minősége az elmúlt években romlott.	3,24	3,11	3,21	3,32
Szívesen kipróbálnám más nemzetek fűszerpaprikáit is.	3,18	4,08	3,28	2,70
Máshol is lehet ugyanolyan jó minőségű paprikát termelni, mint itthon, ráadásul olcsóbban.	2,63	3,17	2,77	2,29
Nem bírom annyira a kapható paprikákban, hogy ilyet vennék ajándékba külföldi ismerősömnem.	2,56	2,78	2,41	2,64
Ha a keveréssel előnyös tulajdonságokat ötvöznek, elfogadható a keverés.	2,33	2,72	2,36	2,13
A nagy előállítók csomagolt termékei biztonságosabbak, mint az őstermelők és kistermelők áruai.	2,22	2,33	2,15	2,26



1 - egyáltalán nem értek egyet 5 – teljes mértékben egyetértek

Állítás	Átlag	Szórás
A magyar fűszerpaprika megérdemelten világhírű.	4,64	1,009
Máshol is lehet ugyanolyan jó minőségű paprikát termelni, mint itthon, ráadásul olcsóbban.	2,36	1,131
Csak úgy tudjuk megőrizni a magyar fűszerpaprika világhírét, ha mi itthon is ezt használjuk.	4,66	0,760
Konyhánkon a felhasznált fűszerpaprika minősége kiemelt figyelmet kap.	4,09	0,880
A fűszerpaprika minősége az elmúlt években romlott.	3,34	1,128
Nem bízom annyira a kapható paprikákban, hogy ilyet vennék ajándékba külföldi ismerősömnek.	2,94	1,325
Vannak, akik a kistermelői/őstermelői paprikához is kevernek importot és azt magyarként adják el.	3,23	1,417
Ellenzem, hogy a magyar paprikához importot keverjenek.	4,64	1,051
A nagy előállítók csomagolt termékei biztonságosabbak, mint az őstermelők és kistermelők áruai.	2,06	1,258
Ha a keveréssel előnyös tulajdonságokat ötvöznek, elfogadható a keverés.	2,00	1,67





# Problémák és lehetőségek



- Mind a szakértők, mind a fogyasztók pozitív attitűddel viseltetnek a magyar fűszerpaprika iránt.
- A fizetési hajlandóság a kiváló termékért nagyobb, mint más termék esetében (kis mennyiség – jelentős hatás).
- Az elmúlt években minőségcsökkenést tapasztaltak.
- A jelenlegi forgalmazási rendszer (alternatív csatornák) nem korszerű, nem áttekinthető, változtatás szükséges. Méltó feltételekkel kell a megbecsült minőségű kistermelői paprikát forgalmazni (marketing tevékenység fejlesztése).
- A hamisítás kistermelői szinten mérsékelten vélelmezett, megbízhatóság fontos.
- Diverzifikált termékválasztékra van szükség (kevert tételektől a különleges kézműves termékig) kiépített garancia rendszerrel (minőségbiztosítás, eredetvédelem).
- **Az érzelmi kötődés, a pozitív viszonyulás a magyar paprikához mutatható ki, a szegedi és kalocsai termőtajak jelentősége alulbecsült, differenciált imázsuk kérdéses. Intenzív marketingmunka, kiterjedt eredetvédelmi rendszer működtetése indokolt.**



**Köszönöm a megtisztelő  
figyelmet!**

