



PAPRIKA FAJTAHASZNÁLAT



nébih



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA



Bemutató üzemi célok a megvalósulási helyszínek függvényében:

Tordas	kertészeti (zöldség, gyümölcs) fajok, szántóföldi és üvegházi termesztési körülmények, ökológiai gazdálkodásra alkalmas fajták vizsgálata
Pölöske	kertészeti (gyümölcs) fajok vizsgálata
Székkutas	szántóföldi fajok vizsgálata
Monorierdő	erdészeti fajok vizsgálata, fajtakitermesztés, burgonya rezisztenciavizsgálat



Nébih Fajtakísérleti Állomásainak bemutató üzemi programja és fejlesztése

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (továbbiakban: Nébih) Mezőgazdasági Genetikai Erőforrások Igazgatósága végzi a fajtaelismeréshez szükséges vizsgálatokat és a fajtakitermesztést (posztkontroll vizsgálat). A hazánkban elismert fajták az Európai Unió egész területén szaporíthatók és forgalmazhatóak.

A fajtakísérleti állomások az ország fontosabb termőterületein helyezkednek el. A fajtakísérleteket a hazai és nemzetközi jogszabályokban foglaltak figyelembevételével, egységes módszertan alapján végezzük.

A fajtakísérleti és fajtakitermesztő állomások modernizálásával, olyan növényfajtakísérleteket lehet végezni, melyekkel limitálhatóak a mezőgazdasági termesztés bizonytalanságából adódó negatív hatások,

növelhető a termésbiztonság, valamint a növényi kórokozók, kártevőkkel szembeni ellenállóképesség. A gazdálkodók olyan innovatív ismereteket, növénykultúrákat (fajtákat), környezetvédelmi megoldásokat ismerhetnek meg, amelyek alkalmazása révén optimalizálhatják a termelést, csökkenthetik a szennyezőanyag kibocsátást, valamint eredményesen alkalmazkodhatnak a fenntartható fejlődés feltételeihez.



A Monorierdei Fajtakitermesztő Állomás 186 ha területtel rendelkezik Pest vármegyében

Ebből 1,5 ha gyümölcsös, 148 ha-on pedig szántóföldi fajtakitermesztést végzünk. 29,5 ha területen erdészeti kísérlet folyik. A talaj szerkezete laza, homok- homokos vályog (Arany-féle kötöttségi szám: 27-38). Átlagos humusztartalom: 1,84 % m/m. Az állomáson a fajtakitermesztés (posztkontroll vizsgálat), erdészeti fajta-vizsgálat és burgonya növénykórtani vizsgálat történik.

Bemutató üzemi látogatási programok:

1. Burgonyanap
2. Erdészeti faj és fajtavizsgálat
3. Erdészeti fajtakísérlet bemutatása
4. Fajtakitermesztés
5. Gyümölcs szaporítóanyagok minősége
6. **Paprika fajtahasználat**
7. Vetőmagminősítés (átruházás folyamata)
8. Vetőmagminősítés folyamata





A paprika rendszertani besorolása

Az étkezési paprika (*Capsicum annuum* L.) a burgonyavirágúak (*Solanales*) rendjébe, azon belül is a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozik. A családban megközelítőleg 2500 faj található, közöttük számos élelmezés és gazdasági szempontokból kiemelkedően jelentős növényfajjal.

A nemzetség géncentruma Közép- és Dél-Amerika. A *Capsicum* genusban található fajok számát illetően megoszlanak a vélemények. Az újabb eredmények szerint 40-50 közé tehető a fajok száma, azonban ebből 5 az úgynevezett házasított faj:

- *Capsicum annuum* L.
– Étkezési paprika
- *Capsicum chinense* Jacq.
– Kínai paprika
- *Capsicum frutescens* L.
– Cserjés paprika
- *Capsicum baccatum* L.
– Bogyós paprika
- *Capsicum pubescens* Dunal.
– Szőrös paprika

A *Capsicum* nemzetség genetikai diverzitása igen nagy, morfológiai jegyekben, növekedési habitusban, termésszínben és alakban, beltartalmi jellemzőkben, fiziológiai stressztűrésben és betegségekkel szembeni ellenállásban elképesztően diverz. Gazdaságilag jelentős értékeik kiaknázása a növénynemesítő szakma komoly feladata.





A paprika alaktani jellemzői

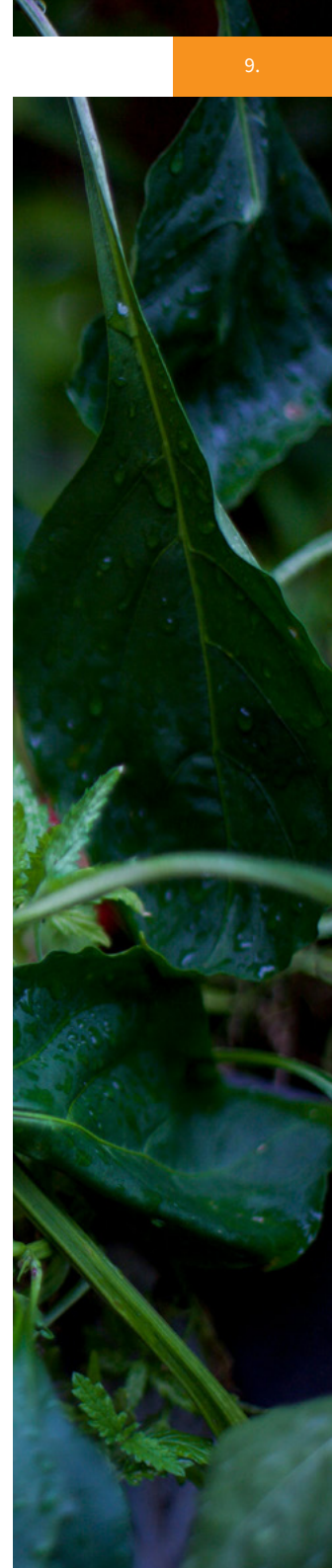
A paprika gazdasági jelentősége

Hazánk paprikatermesztése számos nemzetközi trendet követ, azonban vannak kifejezetten csak nemzetünkre jellemző jegyek a paprika felhasználását illetően, így természetesen a hazai fajta használatban is. A termesztett paprika fajtáknak alapvetően két nagy gazdasági csoportját különböztetjük meg, ami szoros összefüggésben áll felhasználásuk módjával. Megkülönböztetünk étkezési célú paprikákat, valamint fűszerpaprikákat.

A paprika főbb fajtakörei

Étkezési paprikák

A Magyarországon termesztett étkezési paprika fajtái között megfigyelhetjük a nemzetközi trendek alakköreit, valamint kifejezetten szinte csak a hazánkra jellemző alaktípusokat is.



Fehér, tölteni való (TV) paprika (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Az étkezési paprikák közül a Kárpát medencében egyedi módon ez a típus a gazdaságilag legjelentősebb. Termésének alakja, zömök, kúpos, kissé megnyúlt, háromszög alakú, bár vannak fajták, melyek csúcsa lekerekedik esetleg kissé begyűrődik. A termések helyzete lehet egyaránt csüngő és felálló is. Éretlen állapotban sárgás, sárgásfehér színű, majd jellemzően pirosra érő bogyóinak a gazdasági érettsége biológiai érés előtt van, sárgásfehér színűen. Az erek száma 3-4, borszöve sima, csillogóan fényes. A termések kapszaicinmentesek.

A fajtakörben megtalálhatóak a folytonnövő, féldeterminált és determinált típusok is, így szabadföldön és hajtásban is termesztik. Igen bőtermő csoport. Beltartalmi értékeik kiválóak, elsődlegesen friss fogyasztásra. A fajták között – zömében magyar nemesítői munka következtében – számos rezisztens fajta található, mellyel intenzív termesztési körülmények között magas terméshozamot lehet elérni. Közismert példafajták: Szintetikus Cecei, Táltos, HRF, Balaton, Szentesi piacos, Fehérözön stb.



Hegyes-erős paprika (*Capsicum annuum* L. var. *longum*)

Hazánkban igen nagy népszerűségnek örvend. A termés alakja hosszúkás, mely hegyes csúcsban végződik. Nem ritkák a 30 cm feletti hosszúságú bogyók sem. Éretlen állapotban kerül a piacra, színe halványzöld, majd élénk zölddé válik, érés során azonban színe pirosra vált. A piac inkább a világosabb vagy középzöld fajtákat részesíti előnyben. Húsvastagságuk inkább vékony, a termés felülete fényes, haragoszöld kifejezésünk erről a paprikáról ered. A bogyók kapszaicintartalma változó, többnyire magas.

A fajták jellemzően folytonnövő növények, támrendszert igényelnek, ennek köszönhetően leginkább intenzív körülmények között termesztik. Érzékeny paprikatípus, a nemesítési célok: a klasszikus, bevált fajták elérése magas betegség elleni toleranciával. Példafajták: Palóc, Rapires, Dobó, Hotstar, Juarez, Sárarez.



Kápia paprika (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Egyre jobban kedvelt fajtakör, mely a Balkán és Dél-mediterrán térségből került be Magyarországra. A bogyók alapja a TV paprikához képest karcsúbbak, hosszabbak, jellemzően 2 vagy 3 erűek. Éretlen állapotban zöld színű, majd barnás átmenettel bordóra vált. Biológiai érettségben fogyasztjuk. Nagyon jó tárolhatóság jellemzi, piacos, íze édeskés, a fajtakör kapszaicinmentes. A felülete fényesen csillogó.

A fajták erőteljes növekedésűek, többnyire folytonnövők, esetleg féldetermináltak. A fajtakört hazánkban jellemzően fűtetlen fóliában termesztik. Példafajták: Kaptur, Mágus, Navigator, Krypton, Teseo stb.



Paradicsomalakú paprika
(*Capsicum annuum* L. var. *lycopersiciforme rubrum*)

Szintén balkáni fajtakör, mely igen nagy népszerűségnek örvendett. A bogyók átmérője szélesebb, mint a hossza, erősen bordázott. Paradicsomhoz hasonló alakja után kapta a csoport a nevét. Éretlen állapotban zöld, majd sötétbordóra, esetleg narancssárára vagy sárgára változik, húsa közepesen vastag, felülete fényes, csillogó. A régebbi, termesztésben lévő fajtáknak jellemzője a magházpenészedés, ezért mára csökkent a népszerűsége. Biológiai érettségben kerül a piacra. Kapszaicinmentes. A növények támrendszert nem igényelnek, ezért szabadföldi termesztésük terjedt el. Példafajták: Gogorez, Bihar, Kabala, Greygo.



Almapaprika
(*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Szintén balkáni eredetű csoport. A bogyó alakja lapított gömb, színe éretlen állapotban sárga, majd pirosra érik, gazdasági érettsége a pirosodás előtti stádium. Felülete kevésbé fényes. Húsa viszonylag vastag, főleg konzervipari célokra és savanyításra termesztik. Támrendszert nem igényelnek, szabadföldi termesztésük terjedt el. Erős és édes fajták is jelen vannak. A csoportba tartozó fajták jellemzően nagyfokú rezisztenciával bírnak. Példafajták: Ispán, Békés, Édesalma, Eszter.



Kaliforniai típusú paprika
(*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Ez az alakkör az Egyesült Államokban igen elterjedt, és az európai termesztésben is egyre gyakoribb. A bogyók jellemzője a kockaalak (hossz/átmérő: 1-1), 3 vagy 4 rekeszesek. Éretlen állapotban mélyzöldek, majd pirosra, sárgára, narancsra érnek be, de vannak, amelyek maradnak zöldek. A termés felülete sima, húsa vastag, roppanós. Biológiai érettségben, friss piacra termesztik. Hajtatásban és szabadföldön egyaránt termesztik, intenzív körülmények között igen bőtermő. Példafajták: California Wonder, Lamuyo, Jupiter stb.



Fűszerpaprikák

Magyarország tradicionális fűszerének alapanyaga az étkezési fajtákkal ellentétben kimagasló mennyiségű színyanyagokat (β karotin, kapszantin, kapszorubin) és beltartalmi tulajdonságokat (szénhidrátok, aromák) tud magáénak. A bogyó jellemzően hosszúságú, csúcsos, vékony húsu. Kivételesen nélkül pirosra színeződnek érett állapotban, betakarításuk is ilyenkor történik. Léteznek édes és csípős fűszerpaprikák. Termesztésük szabad földön és hajtásban egyaránt lehetséges, a fajták között folytonnövők, féldetermináltak és determináltak is vannak.

Hazánkban két nagy termesztő körzete alakult ki a fűszerpaprika termesztésnek, Kalocsa és Szeged. Példafajták: Szegedi 80, Kalocsai 50, Szikra, Kalóz, Sláger stb.



Cseresznyepaprika (*Capsicum annuum* L. var. *cerasiforme*)

A fűszerpaprikák csoportjába tartozó alakör, a bogyók cseresznyére emlékeztetnek, teljesen gömbölyűek, felületük fényes, csillogó, húsu vékony. Zöld színből sötétpirosra érnek. Magas kapszaicintartalommal bírnak. A cseresznyepaprikák igen ellenállóak a betegségekkel és a fiziológiai stresszel szemben. Példafajták: Cserkő, Global, Korál



Chili paprika (*C. annuum*, *C. frutescens*, *C. pubescens*, *C. chinense*, *C. baccatum*,)

Magyarországon nem terjedt el a chili paprika termesztése, de házikerti, dísznövényecélú alkalmazása terjedőben van. A chili paprika számos alakot, színt, csípősséget és növekedési típust magába foglaló fűszerpaprikák gyűjtőneve. Rendkívül magas kapszaicintartalommal rendelkeznek, színyanyagaik viszont nem túl értékesek. Példafajták: Cayenne, Jalapenos, Tabasco stb.



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Mezőgazdasági Genetikai Erőforrások Igazgatóság

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
portal.nebih.gov.hu
ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu
+36 1 336 9000