

Üres polcok, nincs pirospaprika az üzletekben

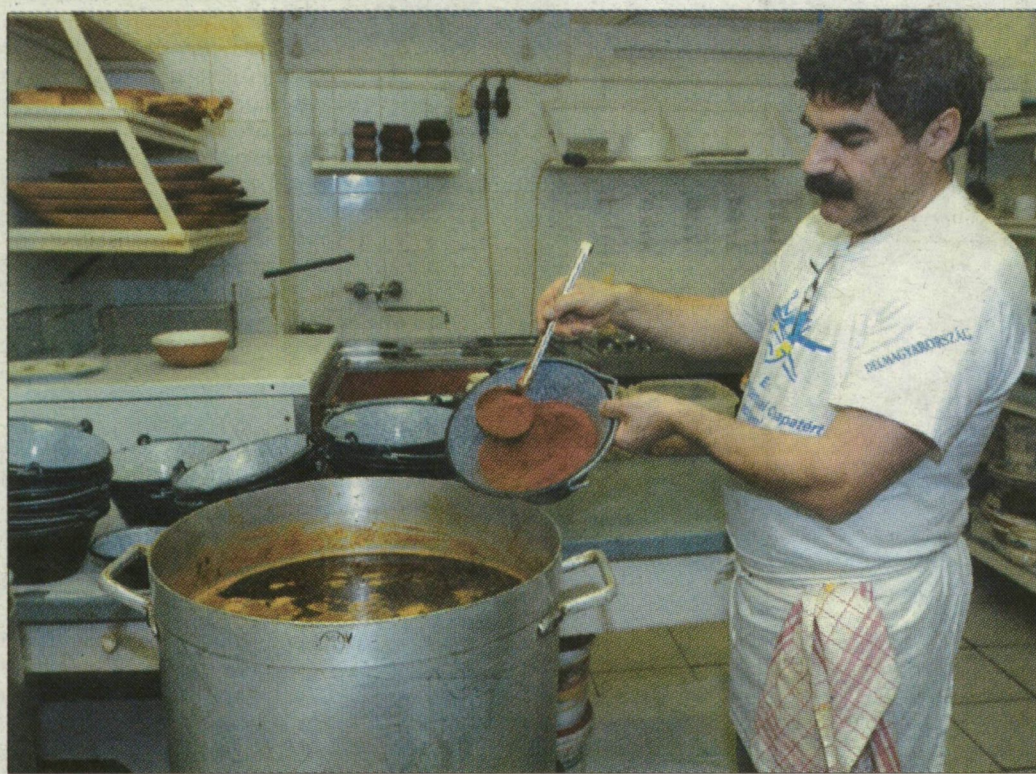
# Szeged, halászlé nélkül

Síri hangulat fogadott minket Szegeden a Kiskőrössi halászcserájában tegnap délelőtt. Halászlé sehol, a vendégek túros csuszát ettek tepertővel. A Roosevelt téri cserájában főztek halászlét, saját őrlésű paprikával ízesítve-színesítve. A szegedi Corában, a vásárhelyi Tescóban hatalmas úr tárogott a paprikakészítmények polcain, a kisboltokból is eltűntek a paprikából készült termékek.

Az összes paprikakészítményt kivonták az üzletek polcairól – a kormánydöntés értelmében. Bejártuk a szegedi vendéglátóhelyeket, üzleteket. A Kiskőrössi halászcserája konyhájában zubog az alaplé, Gregus Ferencné kavarja, hatalmas fakanállal. Már csak a paprika hiányzik belőle, s bár Oláh Dezső csárdagazda tudomása szerint akad gyártó, melynek termékét már bevizsgálták és felhasználható, de hivatalos ÁNTSZ-állásfoglalásra vár. Benke Tamás felszolgáló épp a paprika nélkül is elkészíthető halátelek választékát ismerteti egy be-térő társaságnak.

A haltepertőhöz nem kell mindenképp paprika, a sült halhoz sem, bár paprikás lisztben megforgatva az igazi. Hozhatok rántott halat, Orly-módra készültet, roston halat gombamártással – sorolja. A társaság tanakodik, mit rendeljen: egyik jobb ugyan, mint a másik, ám ők mégis halászlére jöttek volna a méltán híres vendéglátóhelyre.

A Roosevelt téri halászcserájában Ferenczi Dezső csárdagazda – miközben a konyhán rotog a halászlé, kitűnő illatokat árasztva –, elmondta, az eddig alkalmazott termék helyett saját őrlésű paprikával színesítették-ízesítették az ételeket. – Tehát ugyanúgy dolgozunk, mint eddig – mondja. A vendéglétszám azonban a szokásosnál 30 százalékkal volt kevesebb tegnap. Egyébként a Roosevelt téren napi átlag 100-200 liter halászlé készül, paprikából két-három kiló fogy naponta, a különféle egyéb, paprikával készült ételeket is (példá-



A Roosevelt téri halászcserájában saját őrlésű paprikával készült tegnap a halászlé Fotó: Karnok Csaba

## VÁSÁRHELYEN KÉTSZÁZ TERMÉK VIZSGÁZIK

Üresek a vásárhelyi Tesco azon polcai, melyek tegnapelőtt még a paprika-örleményektől roskadoztak. A kormánydöntés megszületése után azonnal elkezdtek lepakolni ezeket a termékeket, tudtuk meg Danks Emesétől, a Tesco kommunikációs igazgatójától. Az árut egy külön raktárba szállították, s a tisztiorvosi szolgálat vizsgálata után dől el, hogy melyik kerülhet vissza a polcokra. A hipermarket egyébként hazai gyártású paprika-örleményeket, készítményeket forgalmaz, mintegy 200 ilyen termék kínálatából választhattak a vásárlók.

Ellenben nem kellett a mindszenti Vargánának az őrölt paprikáról szóló hírek hallatán a konyhaszekrényhez rohannia, hogy a kukába dobja az otthoni készletet, ugyanis a háziasszony már évek óta egy környékbeli magántermelőtől vásárol. Azt mondta, megbízik a házi paprika-örleményben, tudja, hogy hol termelik, miként darálják, így szerinte ezzel a készítménnyel nem lehet gond. Egyébként sem használ túl sok paprikát a főzéshez, ezzel készült ételek csak ritkán kerülnek a család asztalára. Fél kiló őrlemény Vargáéknál egész évben elegendő.

ul hal-, vagy borjúpaprikás) is beleszámítva.

A szegedi Corában üresen tárogottak a paprikáspolcok – összeszámoltuk, jó félszázféle őröltpaprika, illetve paprikával készült termék férhelye maradt kihasználatlanul. Helyettük

nagybetűs felirat kéri a vásárlók megértését a forgalmazás felfüggesztése miatt.

– Volt otthon tízdekányi kalocsai paprikám, kidobtam – mondja szomorúan az épp bevásárló, idős Nagy Miklósné. Toronyi Klaudetta – szintén vevő – elmondta: a mizé-

ria őket, hál' istennek, nem érinti, kistermelőtől szerzik be az őrölt paprikát. – Minden paprikás ételt imádunk, fogy is nálunk a paprika rendszeren – beszél.

A Brüsszeli körúti Ász ABC eladónőjétől megkérdeztük: néhány zacskónyi paprika volt a bolti készlet, beszédték a polcra.

A legnagyobb szegedi gyermekétkeztető cég, a Sulihost ügyvezetője, Mányi József azt mondta, hogy a kaotikus helyzet tisztázódásáig, a szülők és a diákok megnyugtatása végett is, nem főznek paprikás ételt.

Dr. Kovács Ferenc, megbízott megyei tisztifőorvos kérdésünkre elmondta, csak akkor kerülhet újra forgalomba paprika, ha a gyártó akkreditált laboratóriumban végzett vizsgálattal bizonyítja, hogy a határértéken belül tartalmaz aflatoxint. Tegnap az ÁNTSZ honlapján a Szegedi Paprika Rt.-től származó gyártmányok is szerepeltek mint forgalomba hozható, felhasználható termékek.

F. CS.



## Aflatoxin az asztalon

FARKAS CSABA

Hogy kerül az aflatoxin az asztalra?

Néhány nappal ezelőtt a kérdés értelmetlenné tűnt volna – kiváltéppen ilyen tájban, október végén, mikor csodálatos frissen őrölt paprikákkalban úszik a Boldogasszony sugárút, esténként, jelezve: őrlik a szegedi paprikát. Béke és nyugalom jut róla eszébe erről az illatról az embernek. Azaz már nem az jut. Pár napja az aflatoxin jut eszébe, egy mikroszkopikus gomba anyagcsere-terméke, mely magyar éghajlati körülmények között létre sem jöhet – mondhatni, nem hungaricum.

Csak hogy a világban ma már minden összefügg mindennel – eddig is összefüggött, ám az összefüggések eddig késleltetve mutatkoztak meg, esetleg sosem, újabban viszont azonnal. Ha a gomba, hm, anyagcsere-terméke, miután a paprikával telt tasakba, ezt követve fogyasztói kosárba, majd a szervezetbe kerül, vagy kifejti hatását, vagy nem, de talán jobb, amennyiben bizonyosságot mégsem magunkon kényszerülünk ezzel kapcsolatban nyerni.

Bármely döntés, ha korlátozást jelent, nem népszerű. Ha az asztalt érinti, különösen nem. Valóban abszurd és szomorú a paprikamizéria, ám semmi sem öröktől való – sajnálatosan –, s Magyarországon a paprika előtti – igaz, átmeneti, sőt – időkből is ettek annivalót az emberek. Elképesztő, de Szegeden sem volt ez másképp.

A paprika az amerikai kontinensről került be annak idején – most, ahogy a világ egyre kisebb, gyorsabban érvényesülnek az összefüggések, utána jött az aflatoxin is, és fölkapaszkodott az asztalra. Hatását még nem ismerjük, így tán röhejesnek tűnik. A védekezés azt célozza – ha túlreagáltan is –, hogy ne is legyen alkalomunk komolyan venni.

Köbméter csak az elszámoló számlákon

## Rendelet köti a Dégázt

A lakosság lassacskán megbarát-kozik a Dégáz Rt. új számlaküldési módszerével, s a fogyasztóvédelmi szervezetek sem jeleztek még problémát – jelentette ki tegnap Laczó Sándor, a Dégáz Rt. vezérigazgatója.

A Dégáz Rt. idén augusztusban új számlaküldési, elszámolási rendszert vezetett be, amelynek első rész- és elszámoló számláit lapunkban is kritika érte. Az olvasók azt kifogásolták, hogy csak az elszámoló számlák jelölik a megszokott köbméterekben is a fogyasztást, a részszámlák hőmennyiségéről (megajoule) adnak tájékoztatást. Nem értették, miért nem lehet a becsült fogyasztást is köbméterben mérni.

Laczó Sándor, a Dégáz Rt. vezérigazgatója – Csomortány András kereskedelmi és ügyfélszolgálati igazgatóval, valamint helyettesével, Kele Sándor Zsolttal – tegnap sajtótájékoztatót indokolta az új elszámolási rendszer bevezetését, hozzátéve: az utolsó időszakban már megtrikáltak a lakossági panaszok, a fogyasztóvédelmi szervezetek pedig egyet-

len problémát sem jeleztek. Elismerte ugyanakkor, hogy a cég kommunikációs hibát követett el, amikor nem magyarázta meg kellőképpen az új rendszerre való áttérést.

Azért méri a fogyasztást hőmennyiségben, mert a gazdasági tárca által a támogatási rendszerre kidolgozott rendelet is ezt a – köbméternél pontosabb – mértékegységet használja, emiatt számukra kötelezővé tette – fejtette ki a vezérigazgató. A fogyasztók két részszámlán hőmennyiség, az elszámolón pedig köbméter értéket is találnak, feltüntetik ugyanis a mérőóra állását. A korábbiakhoz képest az is újdonságot jelent, hogy az egyenlő összeget tartalmazó, becsült fogyasztást megállapító részszámlákat előre küldi el a szolgáltató az ügyfeleknek, hogy jobban kalkulálhassanak, mekkora összeget kell majd befizetniük.

Ha a fogyasztó úgy érzi, hogy a szolgáltató a köztes időszakra többet számláz, akkor az ügyfélszolgálaton korrigálhat – jelentette ki Laczó Sándor vezérigazgató. F. K.

## A gyártókat jelentős veszteség érheti

Három gyártó, a Kalocsai Fűszerpaprika Rt., a Szegedi Paprika Rt. és a Sükösi Házi Pirospaprika Kft. miatt az összes kereskedelmi forgalomban lévő paprikát kitalították az üzletek, vendéglők polcairól. Az importból származó és toxikus anyagot tartalmazó paprikát a hazaival keverő cégek az egész szakmát, vele együtt a magyar exportot is évekre a padlóra küldhetik.

Szakemberek véleménye szerint nem lenne szabad „aggályos” készítmények miatt egy teljes iparág összes szereplőjét egy kalap alá venni, mint ahogy az most történik. Az élelmiszer-biztonság, a fogyasztó védelme áll ugyan mindenek felett, de megfelelő intézkedésekkel, mérésekkel, egyéb paprikabotrányt nem lehetett volna előzni. Az a tény, hogy toxikus anyagok keveredhetnek élelmiszerbe, egyrészt megkérdőjelezi a gyártók szavahiűségét, másrészt megmutatja azt is, hogy a határokon nem működnek a szűrők.

A szegedi paprika világhírűvé tépázta meg, hogy a három véték gyártó között ott a Szegedi Paprika Rt., amelynek alapanyagát ráadásul az egy hónappal ezelőtt Bács-Kiskun megyében kirobbant botrány miatt állandóan vizsgálta a Csongrád Megyei Állat-egészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás. Szigeti Sándor igazgató főállatorvos lapunknak elmondta, a tisztiorvosi szolgálat

tal közösen szállták meg a céget augusztus végén és szeptember elején (miközben másik hat megyei gyártónál is jártak), 14 import tételt – amellyel az olcsóbb készítményeket keverik – zár alá is helyeztek. Szeptember 6-án elkészült értékelésük szerint nem érte el a határértéket a talált aflatoxin. Ezután a zárolt tételket felszabadították. A Szegedi Paprika Rt. vezérigazgatójának feltették a kérdést, hogy a „szegedi paprika” elnevezésű csomagokhoz kevernek-e importot, és a cégvezető nemmel válaszolt.

Ezzel szinte egy időben egy fővárosi laboratórium az egyik gyártó bolti tasakjában is talált határértéken felüli aflatoxint, ezért az agrártárca kiemelt mintavételt rendelt el, de a szegedi cég még akkor sem akadt fenn a szűrőn. Majd október 6-án az ÁNTSZ a Szegedi csipős csemegepaprikában, az elvben csak hazai alapanyagból őrölt készítményben bukkant arra a határérték feletti gombaméregre, amelynek következtében a szó szoros értelmében megszállták a vállalatot, s az import tétel vizsgálatok három pozitív mintát találtak. Ekkor – mondta Szigeti Sándor – a vezérigazgató azt válaszolta kérdéseikre, hogy nem import anyagot, hanem hazai, Ózd környékéről származó paprikát kevertek a júniusi és júliusi gyártás idején a szegedi őrleményhez, mivel a tavalyi rossz termés miatt kifogytak a készletek. Ezen készítmények szavatossági

ideje jár le 2005. április közepén. Az élelmiszer-ellenőrző állomás a tisztiorvosi szolgálattal közösen október 21-én zárolásra és visszagyűjtésre ítélte a júniusi és júliusi gyártású tasakokat, eddig 402 kilogramm érkezett vissza a kereskedelembe. Megvizsgálták a szegedi tájékoztató idén termelt paprikájából készült őrleményt is, az eredmény negatív volt.

Bartos András, a Szegedi Paprika Rt. vezérigazgatója azt állítja, nem tudatosan keveredett az import paprika a magyarhoz, „sajnálatos tévedés történt”. Ennek levonják a konzekvenciáit, cégen belül vizsgálat indul a történetek felderítésére, megszigorítják a minőségellenőrzést. Vevőiket értesítették a termékek zárolásáról és megkezdtek a szállítmányok visszagyűjtését. Az összes, jelenleg piacon lévő mennyiség nem több 10 tonnánál, amelyből a kisebb tételek nem biztos, hogy megvizsgálják, mivel hatalmasak a költségek. Ezeket megsemmisítik. Amelyeket viszont érdemes bevizsgálni és negatív lesz az eredmény, azokat újra értékesítik. Sajnálatos értesült róla, hogy az Agrármarketing Centrum felfüggeszti a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy használati jogát egy termékükre, a Különleges szegedi fűszerpaprikára.

A Szegedi Paprika Rt.-nél őröl a malom, az idei termés azonban egyelőre még nem kerül tasakokba. A kisereléssel addig várnak, amíg az ÁNTSZ fel nem oldja a tilalmat. Azzal kapcsolatban, milyen a paprikabotrány külföldi visszhangja, bizakodóan nyilatkozott, hiszen „nem újságírók veszik meg az őrleményt, hanem importőrök”. A cég évente 100-200 tonna külföldi paprikát vásárol Dél-Afrikából, Dél-Amerikából és Spanyolországból, ezeket az őrleményeket önálló, a magyarnál olcsóbb termékként adják el.

Szeged környékén 2000 hektáron termesztnek paprikát, s közel 3000 család megélhetése forog kockán, amennyiben az eredetvédtől elvész a jó hírnevét.

FEKETE KLÁRA

## UNIVER: HATÓSÁGI TÚLKAPOS

A Pirosaranyat és az Erős Pistát gyártó Univer Produkt Rt. vezérigazgatója, Molitorisz Károly felhívóként mondta el lapunknak, hogy az ÁNTSZ a kereskedelemnek kiadott közleményében a cég termékeit is kitalította az üzletek polcairól. Holott az Univer csak magyar, Kecskeméti környékén termeszett nyers paprikát kever a készítményekbe, őrleményt nem is használ. Ezzel az intézkedéssel beláthatatlan veszteség éri a gyártót, amelynek márkanéve több milliárd forintot ér. Ausztriából és Németországból máris kaptak jelzéseket, hogy a magyar intézkedések miatt hasonlóképpen szankcionálják az Univer termékeit. A cégvezető perrel fenyegetőzik.

## SOFA akció

Készüljön velünk a télre...

Az akció időtartama: 2004. október 18-tól december 3-ig

Minden fa és műanyag nyílászáró árából!



MODUL BAU  
ÉPÍTŐANYAG

Sofa Bemutatóterem

• Szeged, Csongrádi sgt. 31.

(491-022)

• Szeged, Tűzoltó u. 4. (466-092) • Szeged, Pulz u. 50. (424-047)

sofa  
MAGYAR  
Megoldás  
nyitott kérdésekre