

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-211 számú irányelv

(régi 2-8720 számú irányelv)

Fűszerpaprika-őrlemény

Ground spice paprika

1. Általános előírások

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI törvény 66.§ (1) bekezdés alapján a fűszerpaprika őrleményekre vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja a gazdaság szereplőinek segítése azzal, hogy leírja e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.

2. A fűszerpaprika-őrlemény az MSZ ISO 7540:2007 szabványban leírt termék.

3. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, a Tanács 510/2006/EK rendelete szerint a földrajziárjelző-oltalom alatt álló megnevezéssel forgalmazott termékekre külön jogszabályok vonatkoznak.

2. Termékcsoportok

Felhasználható anyagok

1. A termék gyártásához csak az MSZ ISO 7540:2007 szabványban felsorolt, a vonatkozó kötelező előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű anyagok használhatók fel.

3. Előállítás, csomagolás, tárolás, szállítás, minőségi jellemzők

AZ MSZ ISO 7540:2007 szabvány szerint, az alábbi kiegészítéssel:

- ha az őrlemény kapszaicintartalma nem haladja meg a 30 mg/kg-ot, csípősségmentes,
- ha az őrlemény kapszaicintartalma 30 mg/kg-nál több de legfeljebb 200 mg/kg, enyhén csípős,
- ha az őrlemény kapszaicintartalma meghaladja a 200 mg/kg-ot, akkor csípős

A szabvány I. osztályra vonatkozó előírásai a különleges, a II. osztályra vonatkozó előírásai a csemege, a III. osztályra vonatkozó előírásai az édesnemes, a IV. osztályra vonatkozó előírásai a rózsza fűszerpaprika őrleménynek felelnek meg.

4. Jelölés

Az élelmiszerek jelölésre vonatkozó általános szabályok szerint, az alábbi kiegészítésekkel.

1. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza :

- a “fűszerpaprika-őrlemény” vagy „őrölt fűszerpaprika” vagy más, a fogyasztó számára azonos jelentéssel bíró „paprika” kifejezést (pl. őrölt paprika),
- a minőségi osztályt az alábbiak szerint:
 - különleges (MSZ ISO 7540:2007 szabvány szerint I. osztály)
 - csemege (MSZ ISO 7540:2007 szabvány szerint II. osztály)
 - édesnemes (MSZ ISO 7540:2007 szabvány szerint III. osztály)
 - rózsza (MSZ ISO 7540:2007 szabvány szerint IV. osztály)

Megjegyzés: a zárójelben lévő kifejezéseket nem kell feltüntetni.

- a termék csípősségére való utalást a „csípős” vagy „enyhén csípős” szavakkal.

2. Termőhely jelölése

A végső fogyasztó számára és a közétkeztetésre, vendéglátásra kerülő fűszerpaprika-őrlemények csomagolásán fel kell tüntetni a termőhelyet. Termőhely az a tagország vagy 3. ország, ahol az őrlemény alapanyagául szolgáló paprika megtermett. Amennyiben a termőhely Magyarország, akkor az országnál kisebb földrajzi egység feltüntetése is kielégíti ezt a követelményt.

A termőhely feltüntetésének lehetséges módjai:

- a termék megnevezésében; pl. Spanyol őrölt fűszerpaprika; Boldogi fűszerpaprika-őrlemény, vagy
- az egyéb jelölések között; pl.
 - Termőhely: Spanyolország, Brazília, Magyarország,
 - Spanyol, brazil és magyar termésű paprika keveréke.

A termőhely feltüntetésének sorrendje meg kell feleljen a bekevert paprika csökkenő mennyiségi sorrendjének.

3. Tilalmak

3.1. Tilos magyar földrajzi egységet jelölni nem magyarországi termesztésű fűszerpaprika vagy nem Magyarországról származó fűszerpaprika-őrlemény bedolgozása esetén.

3.2. Tilos az ezen irányelv szerinti kifejezések használata bármilyen ezen irányelvben szabályozott termékhez hasonló, de más fajtájú paprikaféleség felhasználásával készített paprikaterméken.

4. Az irányelv ezen módosítása miatt nem megfelelő jelölésű fűszerpaprika-őrlemény csomagolóanyagok 2009. december 31-ig használhatók fel és az addig előállított termékek

ezen időpontot követően is forgalomba hozhatóak.