

## A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/18-1 számú előírása a füstölt fűszerpaprika- őrleményekről

### A rész ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

#### I.

1. Ezen előírás az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről szóló, 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó *Capsicum annuum* L. var. *longum* DC. fajták érett, szárított terméséből füstöléssel és őrléssel előállított termékekre vonatkozó követelményeket határozza meg.
2. Az előírás nem terjed ki a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján eredetmegjelölésként oltalom alatt álló fűszerpaprika-őrleményekre.
3. Az előírásban meghatározott „füstölt fűszerpaprika-őrlemény” megnevezés kizárólag akkor használható, ha a termék megfelel az előírásban megállapított követelményeknek.
4. Az előírásban meghatározott minőségi jellemzők az előírás C része szerinti vizsgálati módszerekkel kerültek meghatározásra, így a minőségi jellemzők ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azzal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.
5. Az ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, illetve hoztak forgalomba, vagy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes valamely EFTA-államban állítottak elő, az ott irányadó előírásoknak megfelelően, feltéve, hogy az irányadó előírások a fogyasztók védelme vonatkozásában az ezen előírásban meghatározottal egyenértékű védelmet nyújtanak.

#### II.

Ezen előírás alkalmazásában:

1. **Bőr:** a paprika termésének színezőanyagot tartalmazó terméscsoma.
2. **Csuma:** a kocsány és a csészelevelek összenövéséből származó zöldszínű képlet.
3. **Füstölés:** olyan művelet, amelynek célja az előállított füsttel a termékek füstölt ízének és színének, valamint a termék jellegének kialakítása. A füstölés keményfa közvetlen, tökéletlen elégetésével történik. A füstölés az alábbi módokon végezhető:
  - 3.1. **Hideg füsttel történő füstölés:** 40 °C alatti hőmérsékleten végzett füstölés, amely időtartamának megfelelően lehet:
    - 3.1.1. *hagyományos hosszú hidegfüstölés*, melynek során a terméket hosszabb ideig szakaszosan egész vékony, híg füsttel füstölik;
    - 3.1.2. *rövid hideg füstölési eljárás*, melynek során a terméket — megfelelő átpirosodás során — sűrű hideg füsttel füstölik néhány napon keresztül.
  - 3.2. **Meleg füstölés:** 40-60 °C-ig terjedő hőmérsékleten végzett füstölés.
4. **Fűszerpaprika:** a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó, *Capsicum annuum* L. var. *longum* DC. növényfajták frissen vagy szárítva.

5. **Illat:** az előkészített minta szaglással érzékelhető illata, illatharmóniája és fűszeressége.
6. **Íz:** a szájba vett mintarészlet ízleléssel megállapítható zamata, fűszeressége, ízharmóniája és csípőssége.
7. **Összes kapszaicin-tartalom:** a kapszaicin- és a dihidrokapszaicin-tartalom összege.
8. **Külső megjelenés:** a vizuális (látható) tulajdonságok összessége, különösen az őrlés finomsága, egyöntetűsége.
9. **Mozaikosság:** szemmel érzékelhető mértékű, jól elkülönülő termésrész darabkák (bőr, mag, csoma) jelenléte a kisimított felületen.
10. **Szín:** az előkészített minta által a bírálóban kiváltott színérzet, kiegészítve az árnyalat és a tisztaság vizsgálatával, természetes, szórt fényben vagy azzal egyenértékű mesterséges fényben.
11. **Termőhely:** az az ország, ahol az őrlemény alapanyagául szolgáló fűszerpaprika megtermett.

## B rész FÜSTÖLT FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY

### 1. A termék meghatározása

A füstölt fűszerpaprika-őrlemény a fűszerpaprika érett, szárított terméséből, füstöléssel és őrléssel előállított termék.

### 2. Felhasználható összetevő

Fűszerpaprika-őrlemény előállításához kizárólag a fűszerpaprika termése használható fel: a bőr, a magház, az erzet, a termésben lévő magok, valamint változó mértékben a termés más részei, mint a csészelevél és a kocsány. Élelmiszer-adalékanyag, füstaroma és egyéb összetevő felhasználása nem megengedett.

### 3. Minőségi jellemzők

#### 3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

	A	B
<b>1.</b>	<b>Fizikai, kémiai jellemzők</b>	<b>Minőségi követelmények</b>
<b>2.</b>	Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben	100
<b>3.</b>	Nedvességtartalom	legfeljebb 11% (m/m)
<b>4.</b>	Összes hamu, szárazanyagra vonatkoztatva	legfeljebb 8% (m/m)
<b>5.</b>	Savban oldhatatlan hamu, szárazanyagra vonatkoztatva	legfeljebb 0,7% (m/m)
<b>6.</b>	Az étterrel kivont nem illékony anyagtartalom, szárazanyagra vonatkoztatva	legfeljebb 16% (m/m)
<b>7.</b>	Őrlési finomság, $\phi$ 0,500 (mm) szitaméreten áteső rész	100%

### 3.2. Fűszerpaprika-őrlemények csoportosítása csípősség szerint

	A	B
1.	<b>Csípősség megnevezése</b>	<b>Összes kapszaicin-tartalom (mg/kg)</b>
2.	Csípősségmentes (édes)	30 alatt
3.	Enyhén csípős	30–200
4.	Csípős	201–500
5.	Nagyon csípős	500 felett

### 3.3. Érzékszervi tulajdonságok

	A	B	C	D	E
1.		<b>Külső megjelenés</b>	<b>Szín</b>	<b>Illat</b>	<b>Íz</b>
2.	<b>Elfogadható tulajdonságok</b>	Homogén, finom őrlésű vagy nem elkülönülő színhatásában enyhén mozaikos.	Egyöntetűen piros, sötétpiros, téglapiros vagy vörös.	Jellegzetes, tiszta, intenzív, fűszeres, enyhén karamelles. Enyhén kesernyés, enyhén fanyar, legalább enyhén füstölt illatú. Minden egyéb idegen szagtól mentes.	Jellegzetes, aromás, tiszta, intenzív, harmonikus, kissé édeskés, enyhén karamelles.  Kissé állott, vagy enyhén kesernyés, enyhén fanyar.  Legalább enyhén füstölt ízű. Minden egyéb idegen íztől mentes.  A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának jól érzékelhetően megfelel.
3.	<b>Nem elfogadható tulajdonságok</b>	Inhomogén őrlés. Elkülönülő színhatású mozaikosság.  Durva őrlésű vagy összeállt, nem szétnyomható, csomós szemcsék, nagyszámú rostos rész.  Szabad szemmel is látható idegen anyag.	Sárgás vagy barnás, vagy feketés árnyalatú piros. Sárga vagy barna.  Egyenetlen színhatás.  Kifakult világos vagy elbarnult, égett.	Jellegtelen, erősen fanyar, enyhén erjedt, túl erősen vagy egyáltalán nem érezhető, füstös illat.  Levegőztetés után is állott, keserű, savanyú, dohos, penészes, avas, égett vagy egyéb, a termékre nem jellemző idegen, vagy undorkeltő szag.	Jellegtelen, állott, fűízű, enyhén savanyú, keserű, avas, dohos, égett, penészes.  A füstös íz túl erősen vagy egyáltalán nem érezhető.  A termékre nem jellemző idegen íz.  A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának nem felel meg.

#### 4. Csomagolás, tárolás

A forgalomba kerülő füstölt fűszerpaprika-őrleményt fényvédő, zsírt fel nem szívó, át nem eresztő csomagolóanyagba kell csomagolni, és úgy lezárni, hogy annak eredetisége a zárás látható megsértése nélkül biztosított legyen.

A füstölt fűszerpaprika-őrleményt száraz, hűvös, jól szellőztethető, közvetlen napfénytől, rovaroktól és rágcsálóktól védett helyen kell tárolni.

#### 5. Jelölés

##### 5.1. Megnevezés

5.1.1. A megnevezésnek tartalmaznia kell:

5.1.1.1. a „füstölt fűszerpaprika-őrlemény” vagy „füstölt őrölt fűszerpaprika” vagy más, a fogyasztó számára azonos jelentéssel bíró „füstölt paprika” kifejezést (pl. füstölt őrölt paprika);

5.1.1.2. a termék csípősségére való utalást a „csípősségmentes” vagy „édes”, „enyhén csípős”, „csípős” vagy „nagyon csípős” szavakkal.

5.1.2. Tilos a termék megnevezésében és márkanevében magyar földrajzi egységet jelölni, amennyiben

5.1.2.1. az őrlemény nem kizárólag magyarországi termesztésű fűszerpaprika felhasználásával készült, vagy

5.1.2.2. nem Magyarországról származó fűszerpaprika-őrleményt keverték bele.

##### 5.2. Csípősség feltüntetése

Az 5.1.1.2. pontban foglaltakon kívül a termék csomagolásán csípősségre utaló piktogram, illetve az összes kapszaicin-tartalom mg/kg-ban is feltüntethető.

##### 5.3. Termőhely jelölése

5.3.1. A füstölt fűszerpaprika-őrlemény csomagolásán fel kell tüntetni a termőhelyet.

5.3.1.1. Amennyiben több termőhelyről származik a felhasznált fűszerpaprika(őrlemény), akkor az adott termőhelyről származó, fűszerpaprika(őrlemény) mennyiségének csökkenő sorrendjében kell feltüntetni a termőhelyeket, egyúttal jelölve az adott termőhelyekről származó fűszerpaprika(őrlemény) tömegszázalékban kifejezett mennyiségét, [például Magyarország (70%), Spanyolország (20%), Kína (10%)].

5.3.1.2. Amennyiben az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprika egy termőhelyről származik, a termék megnevezésében is lehet utalni arra az országra, ahol a fűszerpaprikát termesztették, (például Füstölt fűszerpaprika-őrlemény, Termőhely: Spanyolország).

5.3.2. A termőhelyet a fő látómezőben, a csomagoláson alkalmazott legnagyobb betűméret legalább 50%-át elérő betűmérettel kell feltüntetni, ami nem lehet kisebb a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 13. cikk (2) és (3) bekezdésében a kötelezően feltüntetendő adatokra meghatározott betűméretnél.

**C rész**  
**MÓDSZERTAN**

A B részben meghatározott minőségi jellemzők ellenőrzésekor az alábbi – vagy azzal egyenértékű – módszereket kell alkalmazni.

	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>1.</b>	<b>Fizikai, kémiai jellemzők</b>	<b>Vizsgálati módszer száma</b>
<b>2.</b>	Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben	MSZ EN ISO 7541
<b>3.</b>	Nedvességtartalom	MSZ EN ISO 7540 (A melléklete szerint)
<b>4.</b>	Összes hamu, szárazanyagra vonatkoztatva	MSZ ISO 928
<b>5.</b>	Savban oldhatatlan hamu, szárazanyagra vonatkoztatva	MSZ ISO 930
<b>6.</b>	Az éterrel kivont nem illékony anyagtartalom, szárazanyagra vonatkoztatva	MSZ ISO 1108
<b>7.</b>	Őrlési finomság, $\phi$ 0,500 (mm) szitaméreten áteső rész	MSZ ISO 3588
<b>8.</b>	Összes kapszaicin-tartalom (a kapszaicin- és a dihidrokapszaicin-tartalom összege)	MSZ 9681-4
<b>9.</b>	Érzékszervi tulajdonságok	MSZ 9681-2