

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

MÉ 2-108 számú irányelv

**Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott
fűszerpaprika-őrlemény**

Ground paprika with distinctive quality label

I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről szóló, 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott, (a továbbiakban: különleges) fűszerpaprika-őrleményre vonatkozó követelményeket tartalmazza.
2. Az őrleményt a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó, *különböző Capsicum annuum* L. var. *longum* DC. növényfajták érett, szárított terméséből, őrléssel állítják elő.
3. A különleges jelző használata csak az ezen irányelvnek megfelelő fűszerpaprika-őrlemények esetében használható.
4. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, az Európai Parlament és a Tanács 1151/2012/EU számú rendelete szerint, a földrajzi árujelző-oltalom alatt álló elnevezéssel ellátott fűszerpaprika-őrleményekre külön jogszabályok vonatkoznak.
5. Az irányelvben meghatározott minőségi paramétereket a Magyar Élelmiszerkönyv 2-211 számú irányelvének mellékletében rögzített vizsgálati módszerekkel határozták meg, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azokkal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.
6. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától lép hatályba.
7. Az irányelvnek nem megfelelő, de a korábbi szabályozásnak megfelelő, különleges minőségi jelöléssel ellátott fűszerpaprika-őrlemények 2016. június 30-ig tarthatók forgalomban.

II. Fogalommeghatározások

a 2-211 irányelvben szereplő fogalmakon kívül

1. **A termesztés helye:** az a helység, ahol az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprikát termesztették.

III. Termék

1. Különleges fűszerpaprika-őrlemény

Élelmiszer-kategória a 1129/2011/EU rendelet szerint: 12.2.1.

1.1. A termék meghatározása

A különleges fűszerpaprika-őrlemény a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó, *különböző Capsicum annuum* L. var. *longum* DC. fajták érett, szárított, csomátlanított terméséből, őrléssel előállított termék.

1.2. Felhasználható összetevő

Capsicum annuum L. var. *Longum* DC. növényfajták beérett, csúmtatlanított bogyója. Adalékanyag és egyéb összetevő felhasználása nem megengedett.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A fizikai, kémiai jellemzőkre vonatkozó követelmények az alábbi táblázatban találhatóak:

Fizikai, kémiai jellemzők	Minőségi követelmény
	Különleges fűszerpaprika-őrlemény
Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben, legalább	120
Nedvességtartalom, tömegszázalék, legfeljebb	11
Összes hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	6,0
Savban oldhatatlan hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	0,4
Az éterrel kivont nem illékony anyagtartalom, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	16,0
Őrlési finomság, ϕ 0,5 (mm) szitaméreten áteső rész százalékában	100

1.3.2. Fűszerpaprika-őrlemények csoportosítása csípősség szerint

Kapszaicinoid mennyisége a fűszerpaprika-őrleményben összesen (mg/kg):

<u>csípősség megnevezése</u>	<u>kapszaicinoidtartalom (mg/kg)</u>
csípősségmentes (édes)	30 alatt
enyhén csípős	30–200
csípős	200–500
nagyon csípős	500 felett

1.3.3. Érzékszervi tulajdonságok

A következő táblázat foglalja össze az egyes érzékszervi tulajdonságok elfogadható és nem elfogadható tulajdonságait.

	<i>Külső megjelenés</i>	<i>Szín</i>	<i>Illat</i>	<i>Íz</i>
Elfogadható tulajdonságok	Homogén, finom őrlésű. Nem mozaikos.	Egyenletesen élénk, olajos fényű, tüzes piros, vörös, téglavörös vagy téglavörösbe hajló piros.	Jellegzetes, tiszta, intenzív, harmonikus, aromás, fűszeres, enyhén édeskés, karamelles, enyhén kesernyés. Mellékszagoktól és idegen szagoktól mentes.	Jellegzetes, aromás, tiszta, intenzív, harmonikus, a teljesen beérett, csumentes termés megőrölt termésrészeinek ízharmóniájára épülő, kissé édeskés, enyhén karamelles vagy enyhén kesernyés. Bármilyen mellékíztől vagy idegen íztől mentes. A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának jól érzékelhetően megfelel.
Nem elfogadható tulajdonságok	Inhomogén őrlés. Mozaikosság. Durva őrlésű, vagy összeállt, nem szétnyomhatóan csomós szemcsék, nagyszámú rostos rész. Szabad szemmel is látható idegen anyag.	Fakópiros, sárgás- vagy barnásvörös, barnáspiros. Kifakult vagy elbarnult, égett. Az érett paprikától eltérő színű.	Gyengén jellegzetes, kissé fanyar, kissé üres, kissé savanykás. Jellegtelen, fanyar, üres, keserű, savanyú, erjedt, dohos, penészes, égett, avas, füstös vagy egyéb, a termékre nem jellemző idegen, vagy undorkeltő szag.	Gyengén jellegzetes vagy jellegtelen, üres, fűízű. Idegen íz vagy idegen mellékíz. Kissé állott, kissé savanykás. Állott, savanyú, keserű, avas, dohos, égett, penészes. A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának nem felel meg.

1.4. Csomagolás, tárolás

A forgalomba kerülő 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. Fényt áteresztő csomagolóanyag használata nem megengedett.

A fűszerpaprika-őrleményt száraz, hűvös, jól szellőztethető, közvetlen napfénytől védett, rovar- és rágcsálóvédelemmel ellátott helyen kell tárolni.

1.5. Jelölés

1.5.1. Megnevezés

A megnevezésnek tartalmaznia kell:

- a) a „fűszerpaprika-őrlemény” vagy „őrölt fűszerpaprika”, vagy más, a fogyasztó számára azonos jelentéssel bíró „paprika” kifejezést (pl. őrölt paprika),
- b) a minőség szerinti besorolást a „különleges” megjelölés feltüntetésével,
- c) a termék csípősségére való utalást a „csípősségmentes” vagy „édes”, „enyhén csípős”, „csípős”, „nagyon csípős” szavakkal. A csípősségre utaló piktogram vagy a kapszaicinoidtartalom mg/kg-ban feltüntethető.

1.5.2. Egyéb jelölésre vonatkozó szabályozás

A fűszerpaprika-őrlemények csomagolásán

- a.) fel kell feltüntetni a termesztés helyét,
- b) a termesztés helyét 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) „kézműves” vagy „kézmíves” megjelölés feltüntethető, amennyiben a paprikát kézzel szedték és nem gépi úton szárították.

Jó Eljárási Gyakorlat

A termelés, feldolgozás, csomagolás, raktározás és forgalmazás során betartandó követelmények:

- Különleges fűszerpaprika alapanyagot, nyersterméket a feldolgozó csak olyan termelőtől vásárolhat, aki rendelkezik folyamatosan vezetett gazdálkodási naplóval. Saját termelés esetén is kötelező ilyen nyilvántartás vezetése.
- A gazdálkodási napló tartalmi elemei:
 1. a gazdálkodó adatai (név, cím, elérhetőség),
 2. a tevékenységi forma (őstermelő, kistermelő, egyéni vállalkozó, jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet),
 3. a fűszerpaprika-termesztésbe bevont terület elhelyezkedése, helyrajzi száma, nagysága,
 4. a termesztett fűszerpaprika fajtája,
 5. az adott helyrajzi számon elvégzett műveletek (talajművelés, trágyázás, palántanevelés és kiültetés vagy helyrevetés, sorművelés, öntözés, szedés) megnevezése és azok elvégzésének kezdő és befejező időpontja,
 6. a műveletekhez kapcsolódóan kijuttatott anyag megnevezése, a kijuttatott anyag vagy betakarított fűszerpaprika fajlagos mennyisége (anyag vagy terménymennyiség 1 hektárra jutó mennyisége), mértékegysége,
 - a.) műtrágyázással kijuttatott hatóanyagok megnevezése és azok mennyisége,
 7. permetezési napló,
 8. utóérlelés elvégzésének helye és időpontja, az utóérlelt fűszerpaprika mennyisége.
- A különleges fűszerpaprika-örlemény alapanyaga nem származhat mesterségesen (kémiai anyagokkal) érlelt alapanyagból.
- A feldolgozónak dokumentálnia kell és nyilvántartást kell vezetnie a felvásárolt alapanyag termelőjéről, termesztési helyéről, mennyiségéről és a felvásárlás pontos idejéről. A feldolgozónak a termelő által vezetett permetezési és gazdálkodási naplót ellenőriznie kell.

A különleges fűszerpaprika-örlemény készítésének folyamatában kiemelten fontos a csoma eltávolítása, a csumátlanítás. Csumátlanítani lehet nyers vagy száraz állapotban is.