

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-211 számú irányelv

Fűszerpaprika-őrlemény

Ground paprika

I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről szóló, 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó, különböző *Capsicum annuum* L. var. *longum* DC. fajták érett, szárított terméséből őrléssel előállított termékekre vonatkozó követelményeket tartalmazza.
A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, az Európai Parlament és a Tanács 1151/2012/EU rendelete szerint, a földrajzi árujelző-oltalom alatt álló elnevezéssel ellátott fűszerpaprika-őrleményekre külön jogszabályok vonatkoznak.
2. Az irányelv a közfogyasztás céljára előállított és kereskedelmi forgalomba hozott fűszerpaprika-őrleményekre vonatkozik.
3. Az irányelvben meghatározott fűszerpaprika-őrlemény megnevezések csak akkor használhatók, ha a termékek megfelelnek az irányelvben rögzített követelményeknek.
4. Kereskedelmi forgalomba csak minőségi kategóriába besorolható és a minőségi kategóriának megfelelő fűszerpaprika-őrlemény kerülhet.
5. Az irányelvben meghatározott minőségi paramétereket az irányelv mellékletében rögzített vizsgálati módszerekkel határozták meg, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azzal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.
6. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától lép hatályba, a 2-8720 számú irányelv egyúttal hatályát veszti.
7. Az irányelvnek nem megfelelő, de a korábbi szabályozásnak megfelelő fűszerpaprika-őrlemények 2016. június 30-ig tarthatók forgalomban.

II. Fogalommeghatározások

1. **Bőr (pericarpium):** a paprika termésének színezőanyagot tartalmazó terméshéja, illetőleg darabja.
2. **Csuma (csuta):** a kocsány és a csészelevelek összenövéséből származó, zöld színű képlet.
3. **Fő látómező:** a 1169/2011/EU rendelet 2. cikk 1) pontjában meghatározott fogalom.
4. **Fűszerpaprika:** a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó, különböző *Capsicum annuum* L. var. *longum* DC. növényfajta frissen vagy szárítva.
6. **Illat:** az előkészített minta szaglással érzékelhető illata, illatharmóniája és fűszeressége.
7. **Íz:** a szájba vett mintarészlet ízleléssel megállapítható zamata, fűszeressége, ízharmóniája, illetve csípőssége.
8. **Kapszaicinoid:** a kapszaicin és izomervegyületeinek összmenyisége.
9. **Külső megjelenés:** a vizuális (látható) tulajdonságok összessége: az őrlés finomsága, egyöntetűsége.

10. **Mozaikosság:** szemmel érzékelhető mértékű, jól elkülönülő termésrész darabkák (bőr, mag, csuta) jelenléte a kisimított felületen.
11. **Szín:** az előkészített minta által a bírálóban kiváltott színérzet, kiegészítve az árnyalat és a tisztaság vizsgálatával, természetes, szórt fényben.
12. **Termőhely:** az az ország, ahol az őrlemény alapanyagául szolgáló fűszerpaprika megtermett.

III. Minőségi osztályok

1. I. osztályú fűszerpaprika-őrlemény

MÉ 2-211/1

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

1.1. A termék meghatározása

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

1.2. 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 csészelevel és a kocsány.

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
	I. osztályú őrlemény
Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben, legalább	100
Nedvességtartalom, tömegszázalék, legfeljebb	11

Összes hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	8
Savban oldhatatlan hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	0,7
Az éterrel kivont nem illékony anyagtartalom, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	16
Őrlési finomság, \varnothing 0,500 (mm) szitaméreten áteső rész százalékában	100

1.3.2. Fűszerpaprika-őrlemények csoportosítása csípősség szerint

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

<u>csípősség megnevezése</u>	<u>kapszaicin tartalom (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 a már nem elfogadható tulajdonságait.

I. osztály	<i>Külső megjelenés</i>	<i>Szín</i>	<i>Illat</i>	<i>Íz</i>

Elfogadható tulajdonságok	Homogén, finom őrlésű, vagy nem elkülönülő színhatásúan enyhén mozaikos.	Egyöntetű élénkpiros vagy sötétpiros, vagy téglapiros, vagy vörös.	Jellegzetes, tiszta, intenzív, fűszeres, enyhén karamelles. Enyhén kesernyés, enyhén fanyar. Minden idegen szagtól mentes.	Jellegzetes, aromás, tiszta, intenzív, harmonikus, kissé édeskés, enyhén karamelles. Kissé állott, vagy enyhén kesernyés, enyhén fanyar. Minden idegen íztől mentes. A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának jól érzékelhetően megfelel.
Nem elfogadható tulajdonságok	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, fanyar, enyhén erjedt, enyhén füstös, levegőztetés után is állott, keserű, savanyú, dohos, penészes, avas, égett, füstös vagy egyéb, a termékre nem jellemző idegen, vagy undorkeltő szag.	Jellegtelen, állott, fűízű, enyhén savanyú. Savanyú, keserű, avas, dohos, égett, penészes. A termékre nem jellemző idegen íz. 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.

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

1.5. Jelölés

1.5.1. Megnevezés

1.5.1.1. 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 az „I. osztályú” megjelölés feltüntetésével,
- c) a termék csípősségére való utalást a „csípősségmentes” vagy „édes”, „enyhén csípős”, „csípős” vagy „nagyon csípős” szavakkal. Ezen kívül csípősségre utaló piktogram vagy a kapszaicin-tartalom mg/kg-ban is feltüntethető.

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

- a) az őrlemény nem kizárólag magyarországi termesztésű fűszerpaprika felhasználásával készült vagy
- b) nem Magyarországról származó fűszerpaprika-őrleményt kevertek bele.

1.5.2. Termőhely jelölése

a) A fűszerpaprika-őrlemények csomagolásán fel kell tüntetni a termőhely(ek)et.

aa) 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:

pl. Magyarország (70%), Spanyolország (20%), Kína (10%).

ab) Amennyiben az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprika egy termőhelyről származik, a termék megnevezésében is lehet utalni arra az országra, ahol a fűszerpaprikát termesztették,

pl. I. osztályú spanyol fűszerpaprika-őrlemény; I. osztályú perui fűszerpaprika-őrlemény.

ac) Amennyiben az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprika termőhelye kizárólag Magyarország, akkor a minőségi osztályba soroláshoz kapcsolatan, az osztályba sorolással együtt a „**csemege**” megnevezés is feltüntethető.

b) 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.

2. II. osztályú fűszerpaprika-őrlemény

MÉ 2-211/2

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

2.1 A termék meghatározása

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

2.2. Felhasználható összetevő

Fűszerpaprika-őrlemény előállításához kizárólag a fűszerpaprika termése használható fel: a bőr, a magház, az erezet, a termésben lévő magok, valamint változó mértékben tartalmazhatja a termés más részeit, mint a csészelevél és a kocsány.

Adalékanyag és egyéb összetevő felhasználása nem megengedett.

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

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

Fizikai, kémiai jellemzők	Minőségi követelmény
	II. osztályú őrlemény
Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben, legalább	80
Nedvességtartalom, tömegszázalék, legfeljebb	11
Összes hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	8,5
Savban oldhatatlan hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	0,9

Az étterrel kivont, nem illékony anyagtartalom, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalékban, legfeljebb	18,0
Őrlési finomság, \varnothing 0,500 (mm) szitaméreten áteső rész százalékában	100

2.3.2. Fűszerpaprika-őrlemények csoportosítása csípősség szerint

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

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

2.3.3. Érzékszervi tulajdonságok

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

II. osztály	Külső megjelenés	Szín	Illat	Íz
Elfogadható tulajdonságok	Homogén őrlésű. Nem elkülönülő színhatásúan enyhén mozaikos vagy elkülönülő színhatásúan mozaikos.	Egyöntetű világospiros, sárgáspiros, barnás árnyalatú piros, narancssárgás piros.	Jellegzetes, tiszta, idegen szagoktól mentes, fanyar vagy kesernyés.	Jellegzetes, aromás, tiszta, kissé édeskés, enyhén karamelles ízű, vagy fanyar, enyhén kesernyés, enyhén savanykás, kissé állott. A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának jól érzékelhetően megfelel.
Nem elfogadható tulajdonságok	Durva őrlésű vagy összeállt, nem szétnyomható, csomós szemcsék, nagyszámú rostos rész. Szabad szemmel is látható.	Pirosassárga, sárga. Pirosasbarna, barna. Kifakult világos- vagy elbarnult sötétpiros. Feketéspiros, égett szín. Paprikára nem	Keserű, savanyú, dohos, penészes, avas, levegőztetés után is állott, erjedt, égett, füstös vagy egyéb, a termékre	Jellegtelen, fűízű, állott, savanyú, keserű, avas, dohos, penészes, égett. A termékre nem jellemző idegen íz. A csomagoláson

	idegen anyag.	jellemző, természetellenesen kifakult vagy teljesen elbarnult, vagy erősen kisárgult.	nem jellemző idegen, vagy undorkeltő szag.	feltüntetett csípősségi kategóriának nem felel meg.
--	---------------	---	--	---

2.4. 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.

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

2.5. Jelölés

2.5.1. Megnevezés

2.5.1.1. 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 „II. osztályú”, megjelölés feltüntetésével,
- c) a termék csípősségére való utalást, a „csípősségmentes”, „enyhén csípős”, „csípős” vagy „nagyon csípős” szavakkal. Ezen kívül csípősségre utaló piktogram vagy a kapszaicin-tartalom mg/kg-ban is feltüntethető.

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

- a) az őrlemény nem kizárólag magyarországi termesztésű fűszerpaprika felhasználásával készült vagy
- b) nem Magyarországról származó fűszerpaprika-őrleményt keverték bele.

2.5.2. Termőhely jelölése

- a) A fűszerpaprika-őrlemények csomagolásán fel kell tüntetni a termőhely(ek)et.
 - aa) 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:

pl. Magyarország (70%), Spanyolország (20%), Kína (10%).

ab) Amennyiben az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprika egy termőhelyről származik, a termék megnevezésében is lehet utalni arra az országra, ahol a fűszerpaprikát termesztették:

pl. II. osztályú kínai fűszerpaprika-őrlemény; II. osztályú perui fűszerpaprika-őrlemény.

ac) Amennyiben az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprika termőhelye kizárólag Magyarország, akkor a minőségi osztályba soroláshoz kapcsoltn, az osztályba sorolással együtt az „**édesnemes**” megnevezés is feltüntethető.

b) 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.

1. melléklet a MÉ 2-211 számú irányelvhez

Fizikai, kémiai jellemzők	Vizsgálati módszer száma
Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben	MSZ EN ISO 7541
Nedvességtartalom	MSZ EN ISO 7540 (A melléklete szerint)
Összes hamu, szárazanyagra vonatkoztatva	MSZ EN ISO 928
Savban oldhatatlan hamu, szárazanyagra vonatkoztatva	MSZ EN ISO 930
Az éterrel kivont nem illékony anyagtartalom, szárazanyagra vonatkoztatva	ISO 1108:1992
Őrlési finomság, ϕ 0,500 (mm) szitaméreten áteső rész	MSZ ISO 3588
Összes kapszaicin-tartalom*	MSZ 9681-4:2002

- **Összes kapszaicin-tartalom: a kapszaicin- és a dihidro-kapszaicin-tartalom összege**