
MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)

2-8720 számú irányelv

Fűszerpaprika-őrlemény

2. kiadás, 2008

1. §

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 elnevezéssel forgalmazott termékekre külön jogszabályok vonatkoznak.

2. §

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 rózsa 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)
 - rózsa (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 bekeverése 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.

VÉGE