

## Beszámoló

az ISO/TC 34 „Mezőgazdaság élelmezési termékei” 7. sz. „Fűszerek”  
albizottságának 1961. február 20-23-i üléséről.

TORBÁGYI NOVÁK LÁSZLÓ  
Magyar Szabványügyi Hivatal, Budapest

Az Albizottság most tartotta első és egyben alakuló ülését, amelyet az Indiai Szabványügyi Intézet, mint az Albizottság titkársága, rendezett. Az ülésen az Egyesült Királyság, Franciaország, Hollandia, Magyarország és India képviselői vettek részt, a delegátusok összlétszáma 20 fő volt.

Mindenekelőtt eldöntötték az Albizottság címét (angolul: Spices and Condiments; franciául: Épices) és elhatározták a munkaterületet. A vita során a különböző élvezeti cikkek (szeszesitalok, kávé, tea) újabb albizottsági munkakörbe utalását javasolták, de ezt Magyarország a TC 34 képviselőjében nem fogadta el. Egyetlen delegátus sem terjesztett elő olyan határozati javaslatot, amely körvonalazta volna azt, hogy ezeknek a cikkeknek tárgykörében milyen gyakorlati munka, milyen javaslatok kidolgozása volna szükséges, ezért végül is a kiküldöttek a Titkárságot bízták meg azzal, hogy a tagországokhoz intézett körkérdésekkel igyekezzék összegyűjteni, milyen javaslatok kidolgozását tartják szükségesnek. A vita végén az *Albizottság munkaterületét* a következőképpen határozták meg: „Az Albizottság feladata ajánlások kidolgozása fűszerekre vonatkozóan. Ezek az ajánlások foglalkozzanak terminológiával, mintavételi és vizsgálati kérdésekkel, minőségi követelményekkel, csomagolással és amennyiben szükséges, tárolással, kezeléssel és szállítással is”.

A napirend következő pontja a *fűszerek terminológiája* volt. Rövid vita folyt a különböző fűszerkeverékek besorolhatóságáról, amelynek eredményeként a következő határozatot hozták: „A fűszerek fogalmi köre csak a természetes, növényi eredetű anyagokat öleli fel, az adalékanyagok kérdései a minőségi követelményekkel kapcsolatos problémakörbe tartoznak, ahol ezek megengedett mértéke szabályozható.”

A kidolgozott és előterjesztett dokumentumot a következő elvek szem előtt tartásával kell átdolgozni:

a. Először a fűszer latin nyelvű botanikai elnevezését kell megadni, majd az angol, francia és orosz nyelvű elnevezést, továbbá tájékoztatást arról, hogy a növény mely része használatos fűszerként.

b. A helyes botanikai elnevezések tekintetében illetékes botanikai szakértők véleményét kell kikérni.

c. A tájékozódás megkönnyítésére mindhárom ISO-nyelven alfabétikus listát kell készíteni az ajánlás mellékleteként.

d. Az egyes botanikai elnevezések a megfelelő hivatkozással (Linné, Roscoe, Houtt stb.) legyenek ellátva.

e. A terminológiában csak a kereskedelemben fűszerként ismeretes növények elnevezése szerepeljen, a vadon termő növények neveit ne tartalmazza.

A magyar delegátus javaslatára a fűszerek közé a paprikát is felvették.

A *mintavételre* vonatkozó dokumentumot részletesen tárgyalva úgy határoztak, hogy a vitában elhangzó észrevételek alapján az Albizottság Titkársága új javaslatot készítsen, amelyet egyeztetés és a többi albizottság

munkájával összehangolás céljából a TC 34 Titkárságának kell megküldeni.

A vizsgálati módszerek javaslatát tartalmazó dokumentum részletes vitájában is számos észrevételt fűztek a delegátusok az egyes módszerekhez, amelyek alapján a Titkárságnak szintén új javaslatot kell készítenie. Magyarország javaslatát, amely a vizsgálati módszerek jelentős bővítésére vonatkozott (invertcukor meghatározása, bors piperintartalmának, fekete-mustármag allizotocianát-tartalmának meghatározása stb) az albizottság ülés elfogadta.

A napirend következő pontjaként néhány fűszer minőségi követelményeinek tárgyalása következett, de — időhiány következtében — csak a borsra vonatkozó javaslatot tárgyalták részleteiben. A delegátusok úgy határoztak, hogy fehér és fekete bors őrölt állapotban keverve nem hozható forgalomba. A variációk igen nagy számára tekintettel a litersúly és a származási hely előírása nem nemzetközi szabványba, hanem nemzeti szabványokba való s ezekben kell erre rendelkezéseket adni. A különböző szennyezőanyagok mennyiségét a javaslatban szereplő 4% helyett 2%-ban állapították meg, míg a hamutartalmat a feketeborsnál 8%-ról 7%-ra, a fehérborsnál pedig 4%-ról 3,5%-ra csökkentették. Valamennyi érték egyelőre csak tájékoztatásul szolgál. Csökkentették az őröltbors hamutartalmára vonatkozó előírás-tervezetet is, mégpedig a feketeborsnál 1,5%-ról 1,2%-ra, a fehérborsnál pedig 1,0%-ról 0,5%-ra.

Elfogadták Magyarország javaslatát: a bors piperin-tartalmának szabványba foglalása érdekében vizsgálatokat fognak végezni, hogy ez az érték előírhatóvá váljék. Végül a delegátusok úgy határoztak, hogy a napirenden szereplő, de tárgyalásra nem került fűszerek javaslatait a bors tárgyalásánál felmerült észrevételek alapján át kell dolgozni és újra elő kell terjeszteni a tagállamok hozzászólásainak összegyűjtése érdekében.

A „Fűszerek” Albizottság további programjában az említett második tervezetek kidolgozása és megvitatása szerepel. További minőségi követelményeket fognak kidolgozni a köményre, a fahéjra, a szegfűborsra, a sáfrányra, valamint az Egyesült Királyság kérésére a mustármag-őrleményre és Magyarország javaslatára a paprikára.

A következő ülés az AFNOR (Francia Szabványosító Bizottság) meghívása értelmében 1962 nyarán Párizsban, az ISO/TC 34 plenáris ülésének keretében lesz, amelyre az előkészületek magyar részről máris megindultak.