

A Konzervipari Tárcaközi Minősítő Bizottságok munkájáról

HELTAI LÁSZLÓ

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete

Az elmúlt 1961. évben a Konzervipari Tárcaközi Minősítő Bizottság különböző, a konzervipar és a kereskedelem közötti vitás kérdések eldöntése céljából 9 ülést tartott. Az üléseken, a kisebb jelentőségű vitás ügyek elintézése mellett, a Bizottság a következő elvi döntéseket hozta.

1. A Bizottság határozata értelmében cigánymeggyből befőttet csak II. min. osztály megjelöléssel és csak 1/5 pohárba, ill. 5/1 üvegebe kiserelve lehet forgalombahozni, ha egyébként a termék megfelel a szabványban előírt követelményeknek. A gyümölcsbűs megfelelő arányú biztosítása érdekében mindkét kiserelési egység töltő súlyát 15%-kal kell növelni a nagyszemű (pándi) meggyből készült beföttek töltő súlyához képest.

A Bizottság ugyanilyen feltételekhez kötötte a hólyag (pipacs) meggyből készült beföttek forgalomba hozatalát is. Amennyiben pedig a hólyag (pipacs) meggyből készült befött apró szemű, a töltő súly 15%-os megemelése ugyanúgy vonatkozik erre a készítményre is.

2. Egyik konzervgyár az ivógyümölcslevek szavatossági idejének egyértelmű rendezését kérte a Bizottságtól. E kérdésben a Bizottság határozata az volt, hogy az MSZ 1800-59 (Általános előírások) szabvány csak a legrövidebb eltarthatósági időtartamot írja elő az egyes készítményekre, - ezzel szemben minden gyárnak jogában áll ennél hosszabb szavatossági időre adni termékeit. Vonatkozik ez természetesen a gyümölcslevek szavatossági idejére is, amely így az ipar (az egyes gyárak) és a kereskedelem megegyezésének kérdésévé válik.

3. A Bizottság véleménye szerint olyan üvegebe kiserelt vákuum hiányos jam készítmény, amelynél a záró szerkezet (lapka, gumigyűrű) megfelelő tapadása légmentességet biztosít és a készítmény szivárgást vagy egyéb más elváltozást nem mutat, - nem tekinthető hibás lezárásúnak.

4. Az üvegebe kiserelt tartósított zöldborsó készítmények gyommag tartalmát illetően a Bizottság a következő döntés hozta:

Mind a laboratóriumban történő minősítésnél, mind a raktárkészlet vizsgálatánál a gyommagvakat az üvegen keresztül kell megszemlélni és a bontatlan üvegeken látott szemek alapján kell ebből a szempontból a minősítést elvégezni. Megállapítást nyert, hogy az üveg falán keresztül észlelt gyommagvak mennyisége az üveghen talált összes gyommag mennyiségének mintegy 1/3-a.

Az 5/4 jelzésű üvegeknél a fenti megfontolások alapján a következő büntétpontokat kell levonni.

1 gyommag	3 pont levonás
2 " "	4 " "
3 " "	5 " "
4 " "	6 " "
5 " "	8 " "
6 " "	10 " "
7 " "	12 " "
8 " "	20 " "

Erre a határozatra azért volt szükség, mert a borsófejtés technológiája az utóbbi időben megváltozott, mivel a nagyüzemi borsótermés szükségessé tette a fejtés helyett a cséplés alkalmazását, aminek következtében a zöldborsó közzé sok gyommag kerveredik és ennek eltávolítása nagyobb nehézségekbe ütközik.

5. Az ún. „vágott” csemege uborka készítmények elbírálásánál a Bizottság megállapította, hogy ennek a készítménynek szabványa nincsen, azonban minősítésénél az MSZ 3580–58 (Csemege uborka) szabvány érzékszervi érték-mérő táblázata az irányadó, az alak és méretre előírt követelmények kivételével.

A Bizottság ezeketán úgy határozott, hogy a kisebb átmérőjű darabokból álló készítményt I. osztályú, a nagyobb átmérőjű darabokból álló készítményt II. osztályú minőségben lehet forgalomba hozni szabvány megjelölés nélkül, amennyiben egyéb érzékszervi tulajdonságaik a hivatkozott szabványban előírtaknak megfelelőnek.

6. Az Élelmezésügyi Minisztérium Konzerv- és Paprikaipari Igazgatósága bejelentette, hogy 5/1 üveges és 1/5 poharas kizserelési egységekben 38–40 Ref %-os, 4,5% sótartalmú natriumbenzoattal konzervált sűrített paradicsomot kíván forgalomba hozni és erre vonatkozólag kérte a Bizottság véleményét.

Tekintettel arra, hogy az MSZ 1810–59 (Sűrített paradicsom) szabvány a sós paradicsom csomagolására (kizserelésére) vonatkozólag kikötéseket nem tartalmaz, a Bizottság a bejelentést tudomásul veszi azzal, hogy a kizserelési egységeken a MSZ 1810–59 szabványban előírt kötelező jelzéseket alkalmazni kell.

Az Export Konzerv Tárcaközi Minősítő Bizottság 1961-ben 5 ülést tartott. Folyó export ügyeken kívül a következő elvi döntést hozta a Bizottság.

Az exportra kerülő tartósított növényi termékek kötelező megfigyelő-tárolási idejéről, vagyis arról az időtartamról, amely a gyártás és a kiszállítás időpontja között eltelik, semmiféle jogszabály nem intézkedik. Erre vonatkozólag az MSZ 1800–59 (Általános előírások) 9. pontjában (Legrövidebb eltarthatósági időtartam) előírtak a mérvadók. Ennek értelmében, – tekintettel arra is, hogy a gyártás és a minőségi (export) vizsgálat között eltelt idő alatt a zárás hibákból eredő romlások már jelentkeznek, az árutételek a gyártás után a gyári laboratóriumok vagy a minőségvizsgáló intézetek minősítése alapján, kötelezően előírt megfigyelő – tárolási idő nélkül, szállíthatók.

Az elmúlt évben alakult meg a Hűtőipari Tárcaközi Minősítő Bizottság, amely Bizottság a hűtőipar és a kereskedelem (bel- és külkereskedelem) közötti vitás kérdések eldöntésére hivatott. A Bizottság tagjai a Fővegy (elnök), a Kéki, a Kermi, a Belker. Min. Élelmiszer Főigazgatóság és az Élelm. Min. Hűtőipari Igazgatóságának 1–1 megbízottja. A Bizottság, tárgy hiányában, ülést még nem tartott.