

Beszámoló az ISO/TC 34 „Mezőgazdaság élelmezési termékei”
SC 7 „Fűszerek” albizottságának 1962. június 18 – 21. között
Párisban tartott üléséről.

TORBÁGYI – NOVÁK LÁSZLÓ
Magyar Szabványügyi Hivatal (Budapest)

Az Albizottság második ülését tartotta, az első – mint ismeretes (1) – New-Delhiben 1961. február 20 – 23. között folyt le.

Az ülést a Francia Szabványügyi Szervezet (AFNOR) meghívására rendezték Párisban, a megszervezés és a lebonyolítás az Indiai Szabványügyi Intézet (ISI) feladatát képezte. Az albizottság titkársági teendőit ugyanis India látja el.

Az ülésen résztvettek Franciaország, Németország, Magyarország, India, Egyesült Királyság és a Szovjetunió képviselői. A delegátusok összlétszáma 18 főt tett ki. A titkársági személyzetet az AFNOR adta, míg a tolmácsolást *Mlle Chaumont* látta el. Az üléseken megfigyelőként a BIPCA képviselője is jelen volt.

Az ülésen szokásos formaságok elintézése után KARMARKAR (India) beszámolt a korábbi ülés óta eltelt idő alatt végzett munkáról, be számolóját a delegátusok elfogadták. Első érdemi témaként az albizottság a *stimulánsokkal való foglalkozás* legjobb módjára vonatkozó körkérdések eredményeit összefoglaló jelentést vitatta meg. Több hozzászólás után abban egyeztek meg, hogy az eredményes munka érdekében nem lesz tanácsos a fűszereket a stimulánsokkal egy bizottságban tárgyalni, hiszen egészen mások a termelő és fogyasztó országok a két termékcsoport esetében, mégis célszerű azonban a két témakörrel való foglalkozásban bizonyos egységes elveket biztosítani. Ezért új Albizottság megszervezését ajánlották, amelynek titkársági teendőit ugyancsak India látná el. A vonatkozó határozatot tehát ilyen értelemben fogalmazták meg, és fogadták el.

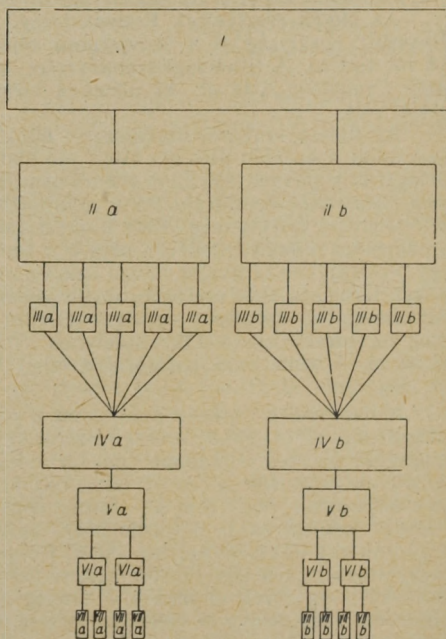
A napirend következő pontjaként a *fűszerek terminológiáját* vitatták meg. Még az ülés előtt néhány ország részéről úgy vélekedtek, hogy a „terminológia” elnevezés nem fedi a dokumentum tartalmát s így a keletkezett vitát csak ezen az ülésen zárhatták le. Az itt kialakult újabb vitában a delegátusok végül is úgy határoztak, hogy sem a „terminology”, sem a „glossary”, sem a „vocabulary” kifejezések nem megfelelőek, helyettük a „nomenclature” kifejezést fogadták el a dokumentum címeként. Rövid vita után a fűszerek definícióját is megváltoztatták a következőre: „A fűszer kifejezés olyan természetes növényi terméket, vagy ezek minden kísérőanyag nélküli keverékeit jelenti, amelyeket egészben, vagy őrölve az ételek ízeítésére, fűszerezésére használnak fel”. Mindezek után a delegátusok részleteiben megvitatták az egyes tagországoktól beküldött írásbeli észrevételeket a botanikai elnevezések, a fűszerként használatos részek, valamint a közkeletű elnevezések tekintetében. Az eltérő vélemények egyeztetésére több alkalommal is a világhírű kew-i „Royal Botanic Gardens” publikációit vették igénybe. Végül is abban egyeztek meg, hogy a fűszerek nomenklaturájára vonatkozó dokumentum végleges szövegét az Albizottság titkársága az elhangzott észrevételek alapján elkészíti és azt az ISO szabályzatának megfelelően a tagországoknak megküldi szavazással elfogadás céljából. Ezek után a dokumentum ISO-ajánlasként fogja szerepét betölteni a nemzetek egymásközi érintkezéseiben.

Ezekután a *fűszerek mintavételi és vizsgálati módszereiről* készített nagyterjedelmű dokumentumot vitatták meg a delegátusok. A *mintavétel* bonyolult kérdéseiben már az ülés előtti időszakban igen érdekes viták alakultak ki, amelyek során nem sikerült megegyezésre jutni. A mintavételi eljárás egyes fázisai

tekintetében ugyanis a különböző nemzetek más és más elnevezéseket alkalmaznak, amelyeket a különböző nyelveken nem sikerült sem tartalmilag, sem szóhasználatilag egyeztetni. A megoldás Magyarországra várt, mert a Műszaki Bizottság titkári teendőit ez az ország látja el és hasonló nehézségek valamennyi Albizottság területén jelentkeztek. Magyar részről a plenáris ülés elé terjesztett két dokumentummal sikerült is a problémát megoldani, mégpedig oly módon, hogy a mintavételi eljárás egyes műveleteit akciogramba foglaltuk, a műveleteket számjelekkel láttuk el és mindegyik művelet definícióját megfogalmaztuk. Ígyképpen a számjelekkel hivatkozott mintavételi műveletek minden nyelven egyértelműekké váltak és valamennyi Albizottság alkalmazásba vehette szakterületének megfelelően.

1. ábra

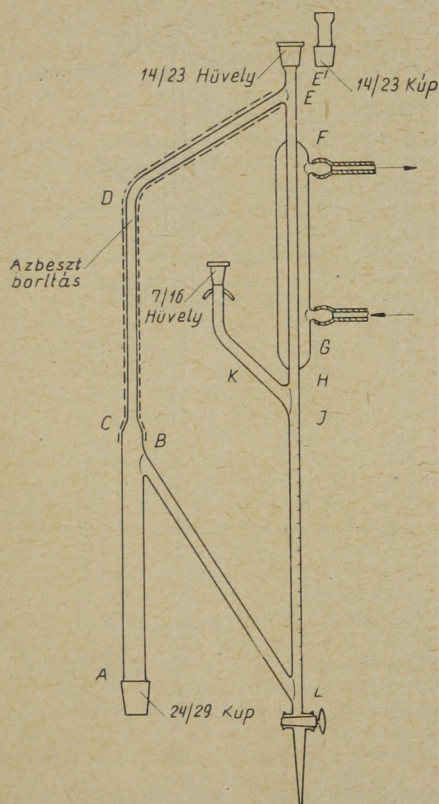
I = Az egy alkalommal szállított termék mennyisége (A II. alatt meghatározott mennyiségek egy vagy több fajtájából is állhat); II = Az I. homogén mennyiségei, amelyeket mintázás céljából vettek (A homogenitás feltételeit külön-külön kell megállapítani minden egyes mezőgazdasági termékre vonatkozóan); III = Kisebb és egyenlő mennyiségek, amelyeket a II. különböző helyeiről vettek; IV = A jól összekevert III. mintamennyiségek tömege (Abban az esetben, ha a mintamennyiségek korlátozva vannak, ez már végső mintának is tekinthető); V = A IV-ből szükség szerint kivett csökkentett mennyiség; VI = A IV-ből, ill. az V-ből vett előírt mennyiség, amelyet a laboratóriumnak küldenek; VII = A VI-ből a vizsgálati előírásoknak megfelelően vett csökkentett mennyiség



A delegátusok elfogadták ezt a megoldást és ennek megfelelően felkérték India képviseletét, hogy a fűszerek mintavételére vonatkozó második tervezet szövegét ennek megfelelően dolgozzák át.

A vizsgálati módszerek kérdésében szétágazó vitákra volt kilátás, mert már az ülés előtt több nemzet részéről módosítási kívánságok és kiegészítési javaslatok érkeztek. Így az Egyesült Királyság részéről olyan mintavételi és vizsgálati előírás felvételét tartották szükségesnek, amely alkalmas a különböző fűszerek rovarfertőzésének megállapítására is. Felzáróztatásukat az országokban hivatalos előírásokra (2) alapították. Magyarország képviselői kifejtették, hogy számos fűszer esetében fontos minőségi jellemző az ezerszem súly, így ennek felvétele is szükséges a vizsgálati módszerek közé. A víztartalom meghatározásának módszereihez mind az Egyesült Királyság, mind Magyarország

részéről érkeztek olyan észrevételek, amelyeket a delegátusok alaposan megvitattak. A víztartalom meghatározására a második tervezet a toluolos desztillációt írja elő. Az angol nemzeti bizottság tagjai által végzett vizsgálatok azt mutatták, hogy a tetraklóretilén előnyösebb a toluolnál desztillációs módszer használata esetében. Ez ugyanis a víznél nagyobb fajűlyű s így a vizes fázis a felfogó edény felső rétegében helyezkedik el, tisztább elkülönülést téve lehetővé.



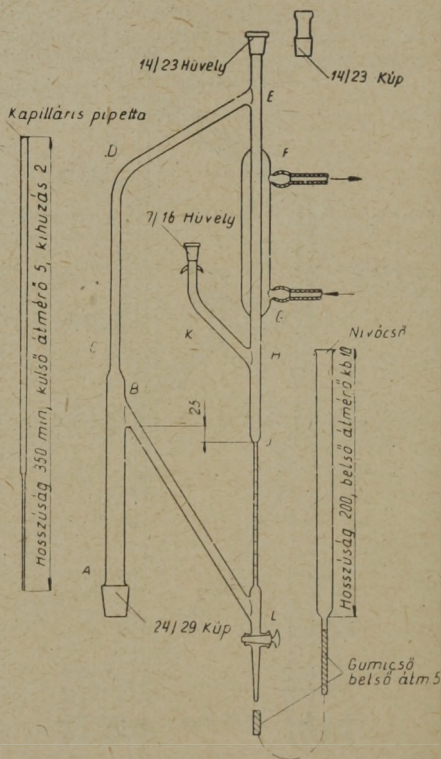
2. ábra

Feltét a víztartalomnak tetraklóretilénnel megoldott meghatározásához: AC = 190 - 210; AB = 130 - 150; belsőátmérő 13 - 15; CD = 145 - 155; FG = 145 - 155; GHJ = 30 - 50; JL = 180 - 200; GHK = 45°, belső átmérő 7 - 8; függőleges tengelyek távolsága 110 - 120

Végül is úgy határoztak, hogy a végleges előírás mindkét módszert alternatív fogja tartalmazni, de a tetraklóretilénes módszert előzőleg még a tagállamok között tapasztalatszerzésre adják ki. A magyar szakintézmények a módszer pontos leírását az illetékes szabványosítási bázison (OMMI) keresztül kaphatják meg.

Az illóolajtartalom meghatározásával kapcsolatosan felhívtuk a figyelmet arra, hogy több fűszer illóolaja a kohobációs vízben feloldódik, így tehát egyik térfogatoss eljárás sem vezet célhoz - hacsak nem alkalmaznak a vízből külön pentános extrakciót - különösen nem a 0,3% illóolajnál kevesebbet tartalmazó

fűszereknél, amilyen pl. a kakukfű vagy a paprika. A vita végül is oda vezetett, hogy az Egyesült Királyság szakértői által javasolt módszert is felvették alternatív megoldásban a hivatalos vizsgálati módszerek közé. Több francia, angol, német, magyar és indiai hozzászólás után, amelyek különböző fűszerek egyes jellemzőinek vizsgálati módszereire, mint például cukortartalom meghatározása, a hamutartalom 10%-os sósavban oldhatatlan és víz-



3. ábra

Feltét az illóolajtartalom meghatározásához: AC = 190–210;
 AB = 130–150, belső átmérő 13–15;
 CD = 145–155, FG = 145–155;
 GHJ = 80–110, belső átmérő 7–8;
 JL = 130–140, belső átmérő 3;
 GHK = 45°, belső átmérő BL 7–8;
 függőleges tengelyek távolsága
 110–120

ben oldható része, az ólomtartalom meghatározása – ahol magyar részről a glicerines nátriumsulfid-oldat használatát javasoltuk –, vagy az idegen anyagok meghatározási módszerére vonatkoztak, a delegátusok végül is úgy határoztak, hogy a titkársági teendőket gyakorló India felkérendő valamennyi tárgyat és elfogadott módosítást, ill kiegészítés szövegbeiktatására és a végleges tervezet elkészítésére, amelyet a tagországok között levélbeli szavazás céljából körözni kell, majd végül az ISO főtítkárságához kell előterjeszteni ISO-ajánlás tervezetként.

Napirend szerint a bors minőségi követelményeinek megvitatása következett. A borsra vonatkozó második tervezet szövege mind a fekete-, mind a fehérborsra, egész és őrölt állapotban, tartalmaz előírásokat. A tervezetet eredetileg India – mint egyik legnagyobb termelő állam – nyújtotta be és már az első

ülésen (New Delhi) is nagyobb vitát váltott ki. Még a második javított tervezet előírásai is túlságosan magukon viselték a termelő állam szemléletének következményeit s így az ülés előtt már több írásbeli hozzászólás a követelmények szigorításán fáradozott. Magyar részről is egyes fontosabb jellemzők megszigorítása érdekében emeltünk szót. Az érdekes és helyenként igen szakszerűen csoportosított, részletes adatokra támaszkodó érvelések súlya alatt javaslattevők további engedelményeket kellett tennie és a fogyasztó államok képviselőinek így bizonyos szigorításokat, tehát végeredményben nemzetközi szinten a bors minőségének megjavítását sikerült elérniük. A vitában sok szó esett az idegen anyagok eltűrhető mennyiségéről, a fejtelen és törött szemek arányáról, az élő és nem élő rovarok meghatározásának módszereiről és eltűrhető mértékükről, végül is abban egyeztek meg, hogy az A. O. A. C. hivatalos előírásait veszik alapul és ennek megfelelően bírálják el a szennyződéseket. Az „idegen anyagok” mennyiségét India eredetileg 2%-ban javasolta megszabni, de több állam részéről feketeborsnál 1,5% volt a kívánság, a fehérborsnál pedig német részről 0,5%-ot, magyar részről 0,8%-ot, míg angol részről az USA, Canada és az Egyesült Királyság egymással megegyező előírásainak figyelembevételét kérték. Mivel a vitában Németország, a Szovjetunió és Franciaország képviselői végül is a magyar álláspontot támogatták, a delegátusok úgy határoztak, hogy a feketeborsnál 1,5%-ban, a fehérborsnál pedig 0,8%-ban kell megszabni az idegen anyagok legnagyobb mennyiségét. Nagy vitát váltott ki az összes hamutartalom megtűrhető mennyiségére vonatkozó előírás tervezet is. Ebben az Egyesült Királyság, Franciaország és Magyarország delegátusai szigorítás mellett kardoskodtak, végül kisebb eredménnyel – 0,7, ill. 2,0%-kal – megegyeztek. Az éteres extrakt mennyiségének megállapítására vonatkozó vita 6%-os értéket eredményezett. Magyar részről felvetettük, hogy célszerű lenne a piperintartalom értékét is előírni, mert ez a bors esetében fontos minőségi jellemző és ennek megfelelően vizsgálati módszert is javasoltunk. Annak ellenére, hogy e javaslatunkat már egy évvel korábban is megtettük, a delegátusok úgy nyilatkoztak, hogy a vizsgálati módszerrel kapcsolatosan még mindig nincsenek kellő tapasztalataik és ennek megfelelően a határérték tekintetében sem tudnak állást foglalni. A vita eredményeként azonban mégis úgy határoztak, hogy a magyar javaslatot nemzetközi ellenőrzésre kell bocsátani és ennek eredményeként kell majd állástfoglalni. Végeredményben a vita azzal zárult, hogy Indiának újabb, harmadik tervezetet kell készítenie a most hozott határozatoknak megfelelően és ezt újabb hozzászólásra kell megküldenie a tagállamoknak.

A gyömbér minőségi követelményeit tartalmazó felülvizsgált első tervezet tárgyalása során a delegátusok a javasolt 8,0% összehamu értéket max. 7,0%-ra csökkentették, az olomra vonatkozó előírást pedig törölték, mert az egyes államok egészségügyi törvényei ugyanis szabályozták ezt az értéket. Több apróbb szövegmódosítást hajtottak végre, amelynek eredményeként felkérték a titkárságot újabb, második tervezet elkészítésére és vitára bocsátására. A vita során általában felvetődött az a probléma is, hogy szükséges lenne nemcsak a fűszerekre nézve, hanem általában minden, a mezőgazdaságból származó élelmiszer tekintetében olyan állásfoglalásra, amely az egyes élelmiszerekben megszabná az alkalmazott védekezőszerek, továbbá a fémes szennyezők felső határait. A kérdés általános vonatkozásának megfelelően úgy határoztak, hogy a Műszaki Bizottság titkárságát – vagyis Magyarországot – kell felkérni a kérdések átfogó tanulmányozására s amennyiben ennek szükségessége mutatkozik, más nemzeti vagy nemzetközi szervek véleményének meghallgatása után általános érvényű javaslat kidolgozására és előterjesztésére.

A *curry powder* előírásainak vitája során az a kérdés is felmerült, vajon szükség van-e ennek a terméknek nemzetközi szabványosítására, nem célzerűbb-e helyette különböző fűszerek tiszta keverékére vonatkozóan előírásokat készí-

teni. A kialakult vélemény szerint minden kevert termék, amelyet más anyagok hozzákeverésével kiegészítenek, a nemzeti szabványosítás tárgya. Ennek megfelelően felkérték valamennyi – az ülésen meg nem jelent – tagországot, hogy a kérdésben végleges álláspontjukat juttassák el a titkársághoz.

A *fűszerpaprikára* vonatkozó tárgyalások közben érdekes fordulat következett be. Mint ismeretes, korábban Magyarország vállalkozott arra, hogy körkérdések formájában tájékozódik valamennyi ország idevonatkozó előírásairól és ennek eredményeiről tájékoztatja az Albizottságot. Ezen az ülésen ez meg is történt, amelynek alapján az a közös vélemény alakult ki, hogy a fűszerpaprikára vonatkozó nemzetközi szabványelőírás hasznos és elkészíthető lesz. A delegátusok azonban rámutattak arra, hogy az egyes capsicum-félék között olymértvű különbségek állanak fent, amelyek nem teszik célszerűvé az előírások egyetlen szabványba foglalását. Rövid vita után úgy határoztak, hogy Magyarország foglalkozik az európai értelemben vett fűszerpaprikával, míg Franciaország fog javaslatot készíteni a chylly-re és a pimenton-ra vonatkozóan.

A *mustár* vitája arra a megegyezésre vezetett, hogy a kevert mustárra vonatkozó előírásokat a dokumentumból kihagyják és a nemzeti szabványokra foglalkozhatónak utalják, míg a mustárban szereplő mustármagfajtákra vonatkozó analitikai eredményeket követelményként az őrölt termékre is kiterjesztik. Néhány egyéb módosítás elfogadása után az Egyesült Királyság képviselőit felkérték ezek figyelembevételével újabb tervezet elkészítésére és vitára bocsátására.

Végezetül Magyarország ama javaslatát vitatták meg, amely szerint a vizsgálati eredmények értékeit szárazanyagra számítva volna célszerű kifejezni. Rövid vita után úgy határoztak, hogy az eredményeket 12% víztartalmú anyagra számítva kell megadni a vizsgálatok során és az előírások is így értelmezendők.

Végül a napirend szerint a *jövő programjának megtárgyalására* tértek át. A delegátusok arra a megállapításra jutottak, hogy a munka jelenlegi állapotában számos téma közvetlenül a befejezés előtt áll, így előzetes tanulmányozás alapján újabb témákkal is lehet foglalkozni. Ennek megfelelően Franciaország delegátusai vállalták a sáfrányra, Németország képviselői pedig a fahéjra vonatkozó követelmények kidolgozását.

Az Albizottság munkájának befejezéséül úgy határozott, hogy India meghívását elfogadja és a harmadik ülést 1964. tavaszán szintén New-Delhi-ben fogja megtartani.

A „Fűszerek” Albizottság párisi ülésével kapcsolatosan természetesen sor került társadalmi rendezvényekre és tanulmányi kirándulásokra is. Ezek között megemlítjük az AFNOR és a magyar követség fogadását, Páris nagy malmainak és a Mezőgazdasági Iparok Kutató Központjának és Főiskolájának megtekintését, valamint egy esti szajnai hajókirándulást.

I R O D A L O M

(1) *Torbágyi – Novák L.*: ÉVIKE 7, 169, 1961.

(2) A. O. A. C. *Methods of Analysis* 9th. Ed. 1960 Washington; No 36,079, 36,080, 36,084, 36,085, 36,087, 36,090, 36,092, 36,093.