

Üdvözet az Olvasónak!

Ásványvízzel foglalkozó szakemberek a „Kárpát-medence ásványvizeiről” tartottak konferenciát Miskolctapolcán.

A szakmai és baráti beszélgetések során ismét felmerült annak szükségessége, hogy helyre kellene tenni azt a definíciót, hogy mit is nevezünk – nevezhetünk – ásványvíznek, mit nevezhetünk forrásvíznek.

A Kárpát-medence országainak jelentős része ma már az Európai Unió tagja és így összefogva talán lehetőség nyílik arra, hogy ne csupán a mediterrán országoknak kedvező meghatározások, hanem a szakma alapján minősítsék az ásványvizet.

Általában elfogadható az a meghatározás, mely szerint „minden felszín alatti víz ásványvíz”, de nehezen fogadható el az, hogy az ásványi anyagot egyáltalán nem tartalmazó vizet is ásványvíznek minősítsük. Az EU direktíva szerint ugyanis nincs alsó határérték és a 0–50 mg/l ásványi anyagot tartalmazó vizet „nagyon csekély ásványi anyag tartalmú” természetes ásványvíznek minősíti a jogszabály.

Arról, hogy az alsó határ mennyi legyen, lehet vitatkozni, mert lehet, hogy az 1000 mg/liter túl sok, de a természetes ásványvízre mindenképen elő kell írni egy olyan alsó határértéket, amely igazolja ennek a víznek az értékeit.

Természetesen nem szabad kizárni azokat a vizeket sem az élelmiszerként forgalomba hozott vizek közül, amelyek nem felelnek meg a természetes ásványvíz előírásainak. Ezeket a vizeket természetes üdítővíz, vagy asztalivíz néven kellene forgalmazni, és ugyanolyan törzskönyvezési eljárás után kellene engedélyezni, mint a természetes ásványvizet. Ezzel is megadva az ilyen vizeknek azt a rangot, amit a természetes vizektől elvárhatunk. Semmiképpen nem alkalmazhatjuk azonban ezekre a vizekre a „forrásvíz” megnevezést. A forrás természetes vízfeltörés, amelynek vize megfelelhet a természetes ásványvíz és a fentebb említett üdítővíz, vagy asztalivíz minőségi előírásainak egyaránt. A forrás tehát nem minőségi kategória, hanem esetünkben egy vízkivételi hely.

Felmerült az a probléma is, hogy ásványvizeink egy része gyógyhatású is lehet. Részt vehet a prevencióban (ivókúra) is, másrésztől folyamatos fogyasztása bizonyos esetekben káros is lehet (vesekő-hajlam esetében a nagy kalcium tartalom, magas vérnyomás esetében a nagy nátrium tartalom, stb.) Ezek a vizek nem gyógyvizek, mint pl. a keserűvizek, nem gyógyhatásuk miatt fogyasztjuk, hanem jó ízük, szomjoltó hatásuk miatt. Éppen ezért ezeket a vizeket nem lehet kivonni az élelmiszerként forgalmazott vizek közül annál is inkább nem, mert a bennük lévő nátrium-, vagy kalcium tartalom csekély mennyiségű (milligrammokban mérhető csupán) az egyéb élelmiszerekben lévő ásványi anyagokhoz képest.

Itt a korrekt közlés (címke!) és a felvilágosító munka segíthet.

Reméljük, hogy a Kárpát-medence országainak együttműködése ezen a területen eredményes lesz. Ezért ki kell dolgozni egy szakmai szempontból helyes jogszabály tervezetet, amely alkalmas arra, hogy közösen fellépjünk az Európai Unió jelenleg érvényes Direktívájával szembe.



főszerkesztő