



Magyarország-Szerbia
IPA Határon Átnyúló Együttműködési Program



A projekt az Európai Unió
társfinanszírozásával valósul meg



*Száraztészta
készítése házilag*

Kedves Olvasók!


Napjaink környezeti, társadalmi és gazdasági folyamatainak vesztesei közé tartoznak Magyarország és Szerbia kistelepülései, falvai és periférikus helyzetű térségei, ahol a negatív hatások halmozottan, felerősödve és tartósan érintik a helyi lakosságot. Vajdaságot és Bács-Kiskun megyét az erős hagyományokkal rendelkező mezőgazdasági termelés jellemzi, amely azonban nem biztosít elegendő bevételt a vidéken élő lakosság számára.

Ezzel a füzettel a vidék népességmegtartó képességéhez kívánunk hozzájárulni a Bács-Kiskun megyére és a Vajdaságra jellemző alternatív jövedelemszerzési lehetőségek bemutatásával. Az üzleti tervekkel segítséget kívánunk nyújtani az első lépések megtételéhez mindazoknak, akik jövedelemszerzési lehetőségeiket bővíteni akarják. Jelen kiadvány az ehhez szükséges döntéseik meghozatalához ad információkat, többek között a piaci környezet, a jogszabályi háttér és a technikai feltételek bemutatásával. Az üzleti terv segít az üzleti ötletek letisztázásában és azok alapos végiggondolásában.

A jövedelemszerzési tevékenység kiválasztása során olyan szempontokat tartottunk fontosnak, hogy az kis eszközigénnyel, viszonylag alacsony befektetéssel járjon, az előállított térségre jellemző, tradicionális termék versenyképes, a piacon eladható legyen, a kitartással rendelkezőknek sikerélményt adjon, és valóban segítse a kiegészítő tevékenységet folytatók jövedelmi viszonyainak javítását. Ezzel kívánunk hozzájárulni ahhoz, hogy hosszú távon megalapozzuk a vidéken élők életét.

A kiadvány szerb és magyar nyelven készült, és a tartalom kialakítása során figyelemmel voltunk mindkét ország sajátosságaira. Hisszük, hogy van mit tanulni szomszédjainktól. Reméljük, általános séma helyett az összegyűjtött információk alkalmasak a vállalkozás elindításához szükséges kérdések megválaszolására, és a vállalkozó szelleműeket kellően motiválják.

Jelen kiadvány a Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat és a Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány Ruralnet című projektje keretében készült. A projekt megvalósítására a Magyarország-Szerbia IPA Határon Átnyúló Együttműködési Program nyújtott lehetőséget.



Bányai Gábor

a Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat elnöke



Bunford Tivadar

a „Háló” Vajdasági Fejlesztési Alapítvány igazgatója

Szárastészta készítése házilag

A dokumentum a „Hungary–Serbia IPA Cross-border Co-operation Programme” keretében készült a HUSRB/1203/213/085 számú és „Ruralnet - Joint farm diversification strategy in the Hungarian–Serbian borderline” című projekt részeként.

2014. január

Felelős kiadó: Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány, Szabadka
Szöveg: Kovács Sárkány Hajnalka, Kovács Vilmos
Felelős szerkesztő: MSc Bunford Tivadar a Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány igazgatója
Szakmai lektor: Dovijanov Dušica
Képek forrása: Kovács Attila
Nyomdai munkák: Grafoprodukt Kft. Szabadka

Ez a dokumentum az Európai Unió pénzügyi támogatásával valósult meg. A dokumentum tartalmáért teljes mértékben a Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány vállalja a felelősséget, és az semmilyen körülmények között nem tekinthető az Európai Unió és/vagy az Irányító Hatóság állásfoglalását tükröző tartalomnak.

A kiadvány megtalálható a www.vfhalo.eu valamint az www.hu-srb-ipa.com internet címen.

ISBN 978-86-S9917-05-5
Példányszám: 150

| | | <i>Tartalom</i> |
|-----------|---|------------------------|
| 1. | Bevezetés | 3 |
| 2. | A termék előállítás általános kérdései | 3 |
| 2.1. | Az iparág és a piac | 3 |
| 2.2. | Az előállítás technológiája | 5 |
| 3. | A házi készítésű tészta gyártás technikai feltételei | 14 |
| 4. | A száraztészta előállítás környezete | |
| | Szerbiában és Magyarországon | 15 |
| 4.1. | Szerbiai jogi szabályzás | 15 |
| 4.2. | Magyarország jogi szabályzása | 16 |
| 4.3. | Élelmiszerbiztonság | 16 |
| 4.4. | Hatósági jogkörök | 20 |
| 5. | A száraztészta gyártás pénzügyi és finanszírozási terve | 22 |
| | Hasznos linkek | 28 |

1. *Bevezetés*

A tészta mindennapjaink táplálkozásának a része, régóta ismert és fogyasztott élelmiszer. Már az ókorban rájöttek, hogyan állíthatnak elő tésztát lisztből és vízből. Feltételezések szerint Marco Polo közvetítésével ismerte meg Európa a tésztát (Szabó, 2006)¹.

Térségünkben az étkezési búzából készült száraztészta a legelterjedtebb. A továbbiakban ezért az étkezési búzából előállított házi tészták előállításával foglalkozunk.

2. *A termék előállítás általános kérdései*

2.1. *Az iparág és a piac*

A száraztészta készítése tekintetben Szerbiában nem állnak rendelkezésre megbízható statisztikai adatok. Azonban az iparág jelenléte és fontossága látható a helyi termékek eladását kínáló piacok, kis boltok kínálatában.

Szerbiában a száraztészta előállításával jelenleg kizárólag bejegyzett cégek foglalkozhatnak. A kapacitást illetően két üzemi nagyság különíthető el a feldolgozóiparon belül: a nagyüzemi, ahol a tészta előállítás teljesen automatizált és a kisüzemi, ahol a feldolgozás több kézi munkaerőt igényel.

A számottevő belső termelésen kívül 2011-ben Szerbiában jelentős volt a tésztafélék importja is, mintegy 9.259 tonna. Ez az érték Magyarországon még magasabb volt, mintegy 51.559 tonna (FAO). A tészták kivitele az EU felé engedélyezett Szerbiából, ha azok nem tartalmazzak állati fehérjét, de belső piacra is termelnek a cégek.

Szerbiában a FAO 1990-es jelentése értelmében az évi tésztafogyasztás mintegy 4,5 kg-t tett ki fejenként. Magyarországon mintegy 7,5 kg az éves tésztafogyasztás mennyisége.

Szerbiában a tészták értékesítése kizárólag engedélyezett árusítóhelyekről történhet. Ezek lehetnek kis boltok, de multinacionális cégek áruházai is.

¹ Szabó Tünde (2006): A márkateremtés gyakorlati lehetőségei az erősen telített hazai tészta piacon



Magyarországon száraztészta előállításal foglalkozó kistermelő a végső fogyasztónak, gazdaságának a helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen, a régió belül (saját megye és Budapest) vagy a gazdaság helyétől légvonalban 40 km távolságon belül működő kiskereskedelmi, vendéglátó és közétkeztetési létesítménynek is értékesíthet. A kistermelő a vevő kérésére a régió belül vagy a gazdaság helyétől légvonalban 40 km távolságon belül házhozszállítással is értékesítheti élelmiszerét. A falusi vendégasztal szolgáltatás keretein belül a kistermelő a gazdaságába látogató turistákat házi élelmiszerekkel láthatja vendégül. Ugyanezt az ételkészítési szolgáltatást a gazdaság helye szerinti településen helyi rendezvény keretében is végezheti.

2.2. *Az előállítás technológiája*

Az alapanyagok

Felhasználható alapanyagok

A száraztészta előállításához gabonából előállított céllisztet, ill. „grízt” és vizet használnak fel leginkább. A felhasznált víz minőségének ivóvíz minőségűnek kell lennie. A közepesen kemény víz felel meg leginkább a tészta előállítására 8-12^oD (Bejarović, 2001)², ezért a vizet lágyítani szükséges térségünkben.

A két alapanyag mellett a tésztát dúsítani lehet lehet tojással, tejjel, szójával, zöldségekkel stb.

Tojásos tészta jelölést csak az a tészta kaphat, amely legalább 14%-os nedvességtartalomra számítva egy kiló lisztre nézve legalább 124 g tojáslét, vagy 31 g tojásport tartalmaz.

Nem megengedett színezékek használata a száraztészta előállításához.

A száraztészta előállításának megkezdése előtt termékspecifikáció kialakítását látja elő a szabályzat. Ennek tartalmaznia kell a következőket:

1. A termékspecifikáció száma
2. A termék megnevezése és kereskedelmi megnevezése

² Bejarović Gordana (2001): Tehnologija proizvodnje testenine, Tiski Cvet, Novi Sad

3. A termék összetételének a bevizsgálási dátuma
4. A termék előállításának a kezdő dátuma
5. A csoport megnevezése, amelybe a szabályzat szerint sorolható a termék

Csomagolóanyagként csak az élelmiszeriparban elfogadott csomagolóanyag használható fel.

Ennek Szerbiában a „Pravilnik o uslovima u pogledu zdravstvene ispravnosti predmeta opšte upotrebe koji se mogu stavljati u promet” (Sl. list SFRJ br. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89 i 18/91) szabályzatnak kell megfelelnie.

Magyarországon „Az Európai Parlament és a Tanács 1935/2004/EK rendelete (2004. október 27.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról” rendeletnek kell megfelelnie a csomagolóanyagoknak. Továbbá előírás az, hogy a száraztészták kizárólag csomagoltan hozhatók forgalomba. A termék csomagolására csak az élelmezés-egészségügyi előírásoknak megfelelő csomagolóanyag használható. Az egyedi csomagolású termékek engedélyezett tömeg- és térfogatértékeit az MÉ 1-1-75/106 számú előírás, a nettó tömeg vagy térfogat ellenőrzési módszereit az MÉ 1-1-76/211 számú előírás tartalmazza. A csomagolóanyag óvja meg a terméket, hogy annak beltartalmi értéke, higiénés állapota és fizikai épsége megmaradjon.

Kizárólag új csomagolóanyag használható fel a termék fogyasztói csomagolására. A száraztészták csomagolására nem alkalmazható olyan csomagolóanyag, amelyben a tészta intenzívebb sárga színt mutat, mint csomagolatlanul. A csomagolóanyagon legyen olyan felület, amelyen a száraztészta eredeti színe látható.

Az alapanyagok beérkezése és tárolása

Az alapanyagok beérkezésekor mennyiségi és minőségi átvételnek is meg kell történnie. Be kell gyűjteni az anyagokkal érkező minőségi bizonyítványokat (specifikáció/termékanalízis), meg kell győződni a beérkezett termékek csomagolásának a sértetlenségéről, a külső csomagolás rovarmentességéről. Ha a beérkezett alapanyag külső megjelenése kielégítő, és rendelkezik a megfelelő dokumentációval, akkor az átvétel során elvégezhető az érzékszervi vizsgálat is, azaz szemre, ízre, illatra is meg kell vizsgálni azt.

A hűtést igénylő alapanyagok átvételekor meg kell győződni annak megérkezési hőfokáról. Ha az magasabb, mint az előrelátott, el kell utasítani a termék átvételét. Csak a kifogástalan alapanyagok kerülhetnek feldolgozásra.

Padlón tárolni alapanyagot, csomagolóanyagot még csomagoltan is szigorúan tilos, továbbá a falnak támasztani is tilos a termékeket! A termékeket polcon, palettán, alátétlen a padlótól legalább 30 cm-re lehet tárolni. A hűtést igénylő termékeket hűtve kell tárolni. A tárolás hőfokát az adott hűtőtérben a legalacsonyabb hőfokot igénylő termék fogja meghatározni. A tárolás során minden alapanyagnak jelöltnek kell lennie. A nyomkövetés érdekében célszerű az egyes alapanyagok beérkezési tételét is külön jelölni. A tároló helységnek tisztának, kártevőmentesnek kell lennie.

A tésztagyártás szakaszai

Nyersanyagok előkészítése

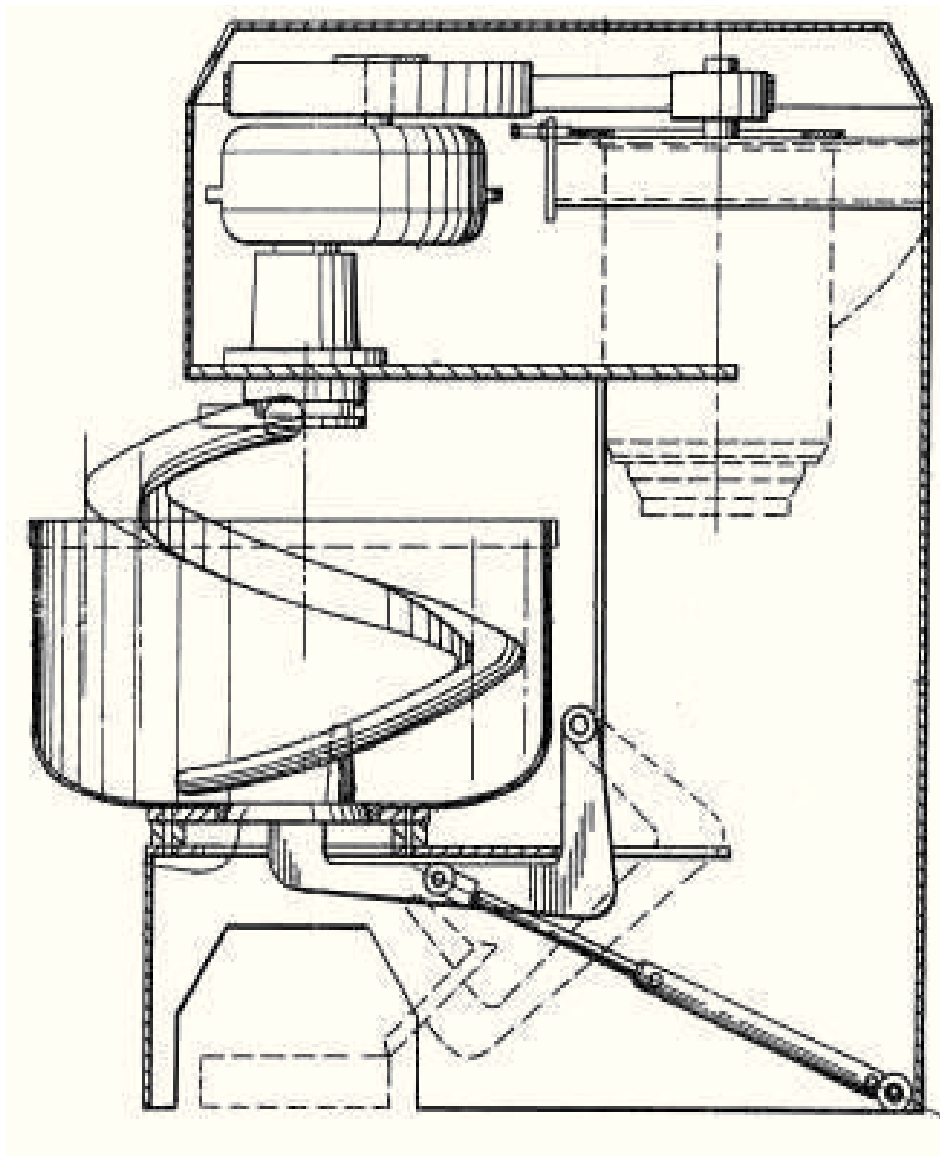
- Az őrlemény előkészítése: szitálás, előmelegítés, keverés, mérés.
- A víz előkészítése: hőmérséklet beállítása, mérés.
- A tojás előkészítése: a tojásokat feltörés előtt meg kell mosni és fertőtleníteni kell a felszínüket. Magyarországon fertőtlenített tojások is vannak forgalomban, Szerbiában még nincs erre példa. Törés után homogénezzni kell őket.

Felhasználást megelőzően legfeljebb egy órán át szabad a tojáslét hűtés nélkül tárolni. A tojáslét hozzá lehet adni a felhasználandó vízhez, vagy a szitált liszthez. Ha tojásport használunk, azt előzőleg át kell szitálni és ki kell mérni, de akár tojáslét is használhatunk (melanzs) a gyártási folyamathoz.

Keverés (tésztakészítés)

A tésztagyártás alpművelete a tészta elkészítése. Célja a felhasznált alapanyagok egyneműsítése, a megfelelő konzisztencia elérése, amelyet az adagolt víz mennyiségével tudunk beállítani.





1. ábra. Dagasztógép keresztmetszeti rajza

A készítendő termék jellegét, a felhasznált liszt minőségi paramétereit, az alakító gép és a szárítóberendezés típusát kell figyelembe venni a megfelelő tészta konzisztencia kialakításakor. Az elkészült tészta konzisztenciája alapján meghatározhatunk:

- kemény keverést, ahol a tészta nedvességtartalma 26-28%-os,
- középkemény keverést, ahol a tészta nedvességtartalma 29-30%-os,
- lágy keverést, ahol a tészta nedvességtartalma 31-33%-os.

A nem megfelelő tészta konzisztencia megválasztása súlyos minőség problémák forrása lehet.

A tészta tömörítése

A tészta tömörítésekor a tésztában lévő levegőbuborékok távoznak, kiegyenlítődik a vízeloszlás. A tésztát tömöríthetjük nyújtógéppel, de görgős malommal (Koller járaton) is.

A tészta alakítása

A tészta a tömörített tésztaalakító gépbe (rajtológép vagy nyújtógép) kerül, ahol kialakítják a kívánt formát. A nyerstészta felületének simának, csaknem fénytelennek, egységesnek, egyenletesnek, repedezettség mentesnek kell lennie. A nyerstészta alakformálása történhet szúrással, vágással is, de ipari körülmények közt a préselés a legelterjedtebb módszer.

Préseléskor a tészta alakját a présforma (matrica) határozza meg. A présformák cserélhetőek.



1. kép. Tésztanyújtó gép

A tésztákat alak szerint a következőképpen csoportosíthatjuk:

- szálás készítmény: csőtészta, hosszúmetélt, kiskocka stb.
- figurás készítmények: kagyló, csiga, szarvacska stb.
- levesbetétek: eperlevél, rövid cérnametélt, ABC stb.
- tarhonyafélék: sajtolt, dörzsölt, reszelt tészta, csusza, csiga stb.

Ilyen berendezés hiányában házi tésztakészítés esetén a kézi nyújtógép lehet segítségére a vállalkozónak. Nyújtást követően a tésztát késsel szeletelik fel, majd szobahőmérsékleten készre szárítják.

Préselést követően a kisüzemekben szárítókeretekre rakják a még nedves tésztát. A szárítókeretek szitákat ölelnek közre, a kiterített tészta közt ez által a levegő jól tud keringeni. Ezeket a szárítókereteket egy kocsin egymásra rakják, majd az így előkészített kocsikat a szárítóberendezésbe tolják.

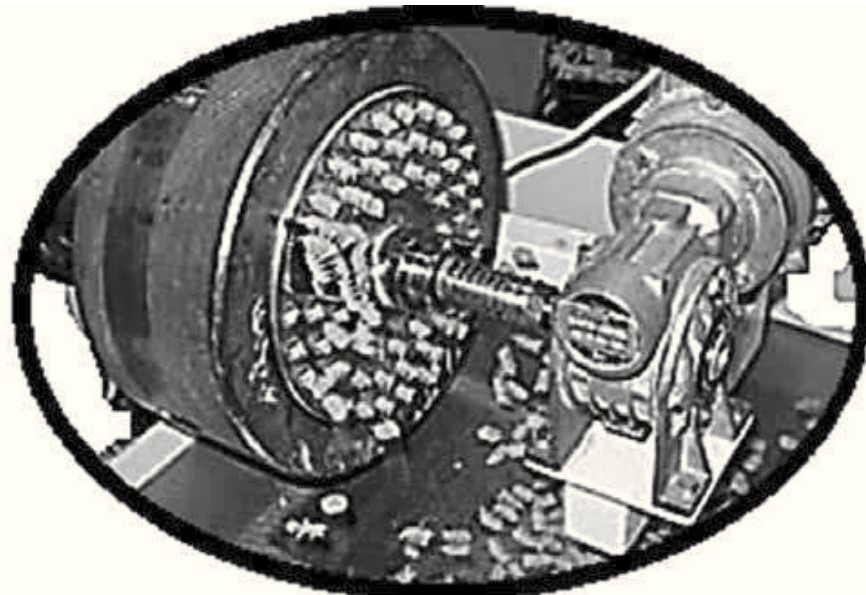
A tészta szárítása

A tészta szárítása kettős célú. Egyrészt a további kezelések során ellenállóvá válik a mechanikai behatásokkal szemben, másrészt nem válik a mikroorganizmusok elszaporodásának a táptalajává. A tészta szárítása nagy körültekintést és szakértelmet igénylő művelet, amelynek irányítása a termék minőségét döntően befolyásolja.

A szárítás műveletének két alapszerejét tudjuk megkülönböztetni:

- egyenletes, nedvességcsökkentésen alapuló, és
- előszáritással történő eljárás.

Az egyenletes nedvességcsökkentésen alapuló eljárás során a tésztát az egyensúlyinál alacsonyabb páratartalmú levegőbe helyezzük és tartjuk. E körülmények között a tészta elkezd száradni. A szárítást akkor lehet befejezni, amikor a tészta nedvességtartalma eléri a 13%-ot. Ennél a szárítási módnál a levegő hőfoka 20-45°C, a szárítási idő az áru nagyságától függően 20-72 h-ig terjedhet. Ezt az eljárást főleg kisüzemekben alkalmazzák.



2. kép. A tészta préselése

Az előszáritásos eljárásnál a hozzáadott víz 40-50%-át rövid idő alatt távolítjuk el. Az eljárás relatív magas hőmérsékletű, a gyártás eltérő szakaszaiban eltérő páratartalmú levegő áramoltatásán alapul. Ezt az eljárást nagyobb kapacitású üzemek alkalmazzák.

A szárító berendezések csoportosítása:

- természetes, vagy szabad levegőn való szárítás,
- mesterséges meleg levegős szárítás,
- újszerű szárítási mód (infra, nagyfrekvencia stb.)

Működési szempontból megkülönböztetünk szakaszos és folyamatos szárítóberendezéseket.

Kisipari száraztészta feldolgozásban leginkább a szakaszos üzemi szárító berendezés terjedt el.



3. kép. Házi tésztanyújtó gép



4. kép. Tésztaszárító keret

A szárításkor mindenképpen figyelembe kell venni azt, hogy a tészta kíméletes szárítást igényel, a hőmérséklet nem emelkedhet 60°C fölé, mert ennél nagyobb hőmérséklet fölött a keményítő elcsirizedhet, és a fehérjék denaturálódhatnak.

Figyelembe kell venni azt, hogy jelentős különbség van a belső nedvességátvitel és a külső nedvességleadás intenzitása közt, jelentős a száraztészták zsugorodása, erős a repedési hajlamuk a szárítás alatt, ill. közvetlenül a szárítást követően, amikor a nedvesség eloszlik a tésztafélékben (Kerekes, 1995)³.

A modern tésztaszárító berendezések programozhatóak, a gyártott tésztaméret és fajta valamint receptúra sajátosságait figyelembe véve előre beállíthatóak. Azonban e berendezések is folyamatos felügyeletet igényelnek. A szárítás befejeztének a szükségességét csak nedvességtartalom mérésekkel lehet csak kétséget kizáróan megállapítani.

A tészta csomagolása és raktározása

A száraztészta rendkívül érzékeny a környezeti hőmérséklet és az őt körülvevő levegő relatív páratartalmára, azaz annak ingadozására. A csomagolótér szobahőmérsékletű és 50-70% relatív páratartalmú legyen.

³ Kerekes B. (1995): [in Élelmiszer-ipari eljárások és berendezések szerk. Fábry Gy.] Mezőgazda Kiadó Budapest



5. kép. Szakaszos üzemű téstaszárító berendezés

A téstát csomagolhatjuk kézzel és géppel is. Mindkét esetben csak az élelmiszeriparban engedélyezett csomagolóanyagot használhatunk fel. A csomagolásnál alkalmazott mérlegnek hitelesítettnek kell lennie. Amennyiben a csomagolásnál a csomagolóanyagon fel szeretnénk tüntetni az „e” jelet a töltőtömeg jelölésekor, alkalmaznunk kell a jelölésre vonatkozó szabályokat.

Szerbiában a termékcímkének tartalmaznia kell a jelöléssel kapcsolatos rendeletben feltüntetetteket a „Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane” (Sl. Glasnik RS br. 85/13) alapján.

Annak tartalmaznia kell legalább a következőket:

- a termék megnevezését, ill. kereskedelmi elnevezését,
- a termék összetevőit,
- a tárolás módját,
- a gyártási tételszámot,
- a cégnevet, a gyártó nevét és telephelyét,
- a gyártási dátumot (nap, hónap, év) és minőség megőrzési idejét,
- a nettó súlyt,
- az allergéntartalomra vonatkozó információkat.

A címkének szembetűnőnek, világosnak és olvashatónak kell lennie.

Magyarországon a kistermelő gazdaságának a helyén, piacon, vásáron, rendezvényeken, ideiglenes árusító helyen és házhozszállítás útján történő csomagolt termék értékesítése esetén a terméken fel kell tüntetni:

- a kistermelő nevét,
- a címét vagy a gazdaság helyének címét,
- a termék nevét,
- a fogyaszthatósági vagy minőség megőrzési dátumot,
- a tárolási hőmérsékletet,
- a termék tömegét.

A kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmények számára értékesített csomagolt terméken: az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben (Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet szerint) meghatározott jelölést kell alkalmazni. A csomagoláson a termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” jelzót.

Általános szabálynak tekinthető az, hogy a raktárhelyiségnek tisztának, világosnak, teljesen száraznak, talajnedvességtől jól szigeteltnek, nyáron hűvösnek, jól szellőztethetőnek, fénytől, kártevőktől és penészspóráktól mentesnek kell lennie. A raktárhelyiség levegőjének megengedett páratartalma legfeljebb 60-65% lehet. A raktárhelyiségekben nedvszívó, erős szagú vagy porló anyagok tárolása tilos (Gergely et al, 1996)⁴.

A raktárhelyiségben kizárólag élelmiszert lehet tárolni.

⁴ Gergely Péter et al. (1996): [in Élelmiszerfeldolgozás, tartósítás szerk. Szabó Z.] Info-prod, Budapest



3. *A házi készítésű tészta gyártás technikai feltételei*

Élelmiszer előállítással csak olyan vállalkozások foglalkozhatnak, amelyek infrastruktúráisan is megfelelnek az előírásoknak.

Szerbiában a száraztészta előállítókra a „Pravilnik o bližim usovima za proizvodnju i promet prehrambenih proizvoda biljnog porekla” (Sl. glasnik RS br. 50/96) vonatkozik. Ennek értelmében a vállalkozónak ki kell alakítani egy helyiséget az alapanyagok átvételére és tárolására, egy helyiséget a gyártás elvégzéséhez, egy csomagolóhelyiséget egy raktárhelyiséget. E helyiségek méretének meg kell felelnie az alkalmazott technológiának és kapacitásnak. Az épületnek szilárdnak kell lennie és nem készülhet gyúlékony anyagból. A madarak, a rovarok és a rágcsálók behatolását meg kell akadályozni az alkalmazott építőanyagok. A helyiségeket ventilátorral kell felszerelni. A gyártási útvonalak nem keresztezhetik egymást a keresztzennyeződés elkerülése érdekében.



A kötelező berendezések

- liszt szita,
- vízkimérésre és felmelegítésre alkalmas berendezés,
- dagasztógép,
- munkaasztalok,
- edények,
- eszközök a késztermék tárolására stb.

Tésztafélék előállítására olyan személy jogosult, amely megfelelő három éves középiskolai végzettséggel rendelkezik, ill. legalább három évig tartó középiskolai végzettséggel kell rendelkeznie.

Magyarországon a tevékenység végzéséhez kapcsolódóan nincs meghatározva a kistermelők iskolai végzettségére vonatkozó előírás.

4. *A száraztészta előállítás környezete Szerbiában és Magyarországon*

4.1. *Szerbiai jogi szabályzás*

Szerbia jogi szabályzása csak a saját használatra szánt száraztészta előállítást engedélyezi jelen pillanatban. Ugyanezzel látszólag ellentmond a még mindig hatályban lévő, a piacokon történő élelmiszerek árusítására vonatkozó szabályzat, „Pravilnik o bližim uslovima koji obezbeđuju higijensko postupanje sa životnim namirnicama i mogućnost zdravstvenog nadzora nad prometom van prostorija određenih za prodaju” (Sl. glasnik SRS br. 25/76) amely előlátja azt, hogy tésztákat csak csomagolva szabad árusítani.

Az előállítás egyetlen hivatalos módja a bejegyzett élelmiszerüzem létesítése.

A létesítményre, annak berendezésére és a szakkáderek szükségességére vonatkozóan a „Pravilnik o bližim uslovima za proizvodnju i promet prehrambenih proizvoda biljnog porekla” (Sl. glasnik RS br. 50/96) rendelkezik.

Emberi erőforrás-szükséglet tekintetében a száraztészta készítő vállalatnak, vagy vállalkozásnak legalább három éves szakközépiskolával rendelkező, a termeléstechológiáért felelős személyt kell alkalmaznia.

A száraztészta minőségére vonatkozóan a „Pravilnik o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, testenina i brzo smrznutih testa” (Sl. list SRJ br. 52/95 i Sl. list SCG br. 56/2003 dr. pravilnik i 4/2004 dr. pravilnik) szabályzat az irányadó.

Az általános közegészségügyi feltételeket az épületre vonatkozóan a „Pravilnik o opštim sanitarnim uslovima koje moraju da ispune objekti koji podležu sanitarnom nadzoru” (Sl. glasnik RS br. 47/2006) írja elő. A szabályzat többek közt előírja azt, hogy az épületben biztosítani kell az ivóvizet, biztosítani kell az épület szellőzését, a szeméttároló edényeket le kell fedni stb.

Emellett konkrétabb instrukciókat ad a szabályozás a „Pravilnik o sanitarno-higijenskim uslovima za objekte u kojima se obavlja proizvodnja i promet životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe” (Sl. glasnik RS br. 6/97 i 52/97)-ban, miszerint pl. a feldolgozó helyiségek belmagasságának legalább 3 méternek kell lennie, míg a raktárhelyiségek minimális belmagassága 2,80 m. Külön szanitáris és öltözőhelyiséget kell biztosítani a női és a férfi dolgozóknak is. A WC ajtaja nem nyílhat közvetlenül a termelőhelyiségekre. A készárút és az alapanyagokat nem lehet a falnak támasztani, azokat a padlózattól legalább 30 cm-re lehet tárolni.

Továbbá a „Pravilnik a uslovima higijene hrane” (Sl. glasnik RS br. 73/2010)-ben található további instrukciókat az épületre és az általános élelmiszer higiéniaiával kapcsolatosan. Ez a szabályzat látja elő a HACCP rendszer alkalmazását és a kötelező termék nyomkövetést is úgy növényi termékek, mint állati fehérjét tartalmazó termékek esetében is. Ezen túlmenően a szabályzat kiter a dolgozó munkaruházatra, az élelmiszerek szállítási körülményeire, a hulladék kezelésre és a dolgozók oktatására is.

4.2. *Magyarország jogi szabályzása*

A magyar Országgyűlés annak érdekében, hogy meghatározza az élelmiszer-vállalkozások működésének feltételeit, biztosítva ezzel a fogyasztók egészségének, érdekeinek, valamint a piaci verseny tisztaságának védelmét, a fogyasztók megfelelő tájékoztatását és az élelmiszereknek az EU tagállamai közötti szabad áramlását, illetve segítve az élelmiszerek nemzetközi kereskedelmét, megalkotta a 2003. évi LXXXII. törvényt az élelmiszerekről.

A száraztésztákra vonatkozó speciális szabályok Magyarországon: MÉ-2-85 irányelv Száraztészták (2. kiadás), illetve az Útmutató a száraztészta előállításának jó higiéniai gyakorlatához.

A háztáji és a helyi élelmiszer előállítás támogatása érdekében született meg a 52/2010 (IV.30.) FVM rendelet a kis-termelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről, melyet a 4/2010 (VII.5) VM rendelet tovább finomított.

4.3. *Élelmiszerbiztonság*

Szerbiában a száraztészta maximális nedvességtartalma 13,5% (m/m)-os lehet, míg Magyarországon 13 % (m/m). Itt kell megemlíteni, hogy Szerbiában nem megengedett a só hozzáadása, míg a magyarországi szabályzás megengedi a legfeljebb 1% (m/m) sótartalmat a száraztésztában.

A Szerb Köztársaság Mezőgazdasági, Kereskedelmi, Erdészeti és Vízgazdálkodási minisztériuma által kiadott Útmutató (Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu) meghatározásában a következőket mikroorganizmusok bevizsgálását látja elő a termelési folyamat befejezésekor:

| <i>Mikroorganizmus</i> | <i>Ellenőrzési terv</i> | | <i>Határértékek</i> | |
|------------------------|-------------------------|---|-----------------------|-----------------------|
| | n | c | m | M |
| Enterobacteriaceae | 5 | 1 | 10 cfu/g | 10 ² cfu/g |
| Penészek és élesztők | 5 | 2 | 10 ² cfu/g | 10 ³ cfu/g |

Mit is jelent ez? Mindkét mikroorganizmus fajtából öt mintaszámot kell venni.

Az *Enterobacteriaceae* esetében egy mintában a mikroorganizmusok száma 10 cfu/g és 10² cfu/g között lehet, de egy esetben sem lehet több mint 10²cfu/g.

A *penészek és élesztők* esetében két mintában a mikroorganizmusok száma 10² cfu/g és 10³ cfu/g között lehet, de egy esetben sem lehet több mint 10³ cfu/g.

A Magyarországon érvényben lévő szabályzat ettől némileg eltér, a 4/1998. (XI.11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről határozza meg.

E szerint:

| <i>Mikoorganizmus</i> | <i>Ellenőrzési terv</i> | | <i>Határértékek</i> | |
|-----------------------|-------------------------|---|---------------------|--------|
| | n | c | m | M |
| Salmonella | 10 | - | - | 0/25 g |

Ez azt jelenti, hogy tíz mintaszámnál a termék bármely 25 g-ja ne tartalmazzon Salmonella baktériumot. A szabályozás előírja a munkafelületekre, felszerelésekre, személyi tisztaságra és munkaruhára vonatkozó konkrét paramétereket.

Szerbiában erre csak az Útmutató ad irányelvet, de az előállító felelőssége a munkafelületekre, felszerelésekre, személyi tisztaságra és munkaruhára vonatkozó előírás meghatározása.

Természetesen számos más törvény és szabályzat is vonatkozik a száraztészta előállítókra.

Ilyen az Élelmiszerbiztonsági törvény („Zakon o bezbednosti hrane” (Sl. Glasnik RS br. 41/2009)), amely kötelezően

előlátja a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alkalmazását, vagy az Állategészségügyi törvény „Zakon o veterinarstvu” (Sl. glasnik RS br. 91/2005, 30/2010 i 93/2012) amennyiben állati eredetű fehérjét (pl. tojás, tej) is felhasznál a száraztészta gyártásához.

Mindkét törvény értelmében az előállítónak biztosítania kell az előállított termékek nyomon követhetőségét.

Ez tulajdonképpen dokumentációs rendszer létrehozását feltételezi. Dokumentált módon bizonyítani kell a gyártónak azt, hogy mely gyártási tételbe megy beérkezési tételű alapanyagokat használt fel. Továbbá termelési tételként be kell tudnia bizonyítani azt, hogy meg tudja határozni az egyes termelési tételekből származó áruk vevői körét és kiszállítási időpontját.

A termék mikrobiológiai megfelelőségére vonatkozó előírás ugyan a „Pravilnik o opštini i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa” (Sl. glasnik RS br. 72/2010), de mivel ez a szabályzat nem tartalmaz meghatározott előírásokat a száraztésztával kapcsolatban, azt az előállítónak kell meghatároznia. Ennek legcélszerűbb módja a termékspecifikáció/leírás kibővítése a vonatkozó paraméterekkel.

A mikrobiológiai paraméterek meghatározásához segítséget nyújt a Szerb Köztársaság Mezőgazdasági, Kereskedelmi, Erdészeti és Vízgazdálkodási minisztériuma által kiadott Útmutató („Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu”).

Élelmiszerbiztonsági kérdéskörbe sorolható a termékek allergén tartalma. A búzaliszt glutént tartalmaz, ha pedig tojással is dúsítjuk a tésztafélét, abban az esetben a tojás is allergénként jelentkezik a termékösszetételben.

Magyarországon és Szerbiában is a jelölésre kötelezett allergének a következők:

- a) Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza stb.) és a belőlük készült termékek;
- b) Rákfélék és a belőlük készült termékek;
- c) Tojás és a belőle készült termékek;
- d) Hal és a belőle készült termékek;
- e) Földimogyoró és a belőle készült termékek;
- f) Szójabab és a belőle készült termékek;

- g) Tej és a belőle készült termékek;
- h) Diófélék;
- i) Zeller és a belőle készült termékek;
- j) Mustár és a belőle készült termékek;
- k) Szezámag és a belőle készült termékek;
- l) Kén dioxid;
- m) Csillagfürt és a belőle készült termékek;
- n) Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

A termékek allergén tartalma számos esetben nem az összetevők allergén tartalmából fakad, hanem az olyan adalék, és technológiai segédanyagokkal kerül be a termékbe, amelyek tartalmaznak allergént, vagy olyan üzemben készültek, ahol azok allergénekkal szennyeződhetnek.

A gyártónak Szerbiában HACCP rendszert is kell működtetnie. A HACCP rendszert 1975-ben mutatták be egy élelmiszerbiztonsági konferencián. A HACCP a FAO/WHO (ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete és az Egészségügyi Világszervezet) Codex Alimentarius Bizottsága által első változatban 1991-ben közzétett egyik eljárása, amely tartalmazza a HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point- Veszélyelemzés, Kritikus Kontroll Pont) rendszer alkalmazásának az alapelveit és gyakorlati szabályait.

Ez az eljárás tulajdonképpen az „Élelmiszer- higiéniai alapelvek (General Principles Of Food Hygiene) CAC/RCP 1-1969”, amelyet először 1997-ben, majd 1999-ben és 2003-ban módosítottak.

Ezt vette át a Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) a 2-1/1969 számú irányelvének értelmében, amelyet az Európai Unió által kiadott Élelmiszer- higiéniai alapelvek irányelvével összhangban alakítottak ki.

A HACCP rendszernek hét alapelve és 12 kialakítási lépése van:

1. lépés: A HACCP-munkacsoport összeállítása
2. lépés: A termék leírása
3. lépés: A tervezett felhasználás meghatározása

4. lépés: A folyamatábra szerkesztése
5. lépés: A folyamatábra helyszíni megerősítése
6. lépés: Veszélyelemzés végzése. 1. alapelv
7. lépés: A Kritikus Szabályozási Pontok (a továbbiakban CCP) meghatározása. 2. alapelv
8. lépés: A kritikus határérték(ek) megállapítása. 3. alapelv
9. lépés: A CCP szabályozását felügyelő rendszer felállítása. 4. alapelv
10. lépés: Azon helyesbítő tevékenység meghatározása, amit akkor kell elvégezni, ha a felügyelet azt jelzi, hogy egy adott CCP nem áll szabályozás alatt. 5. alapelv
11. lépés: Az igazolásra szolgáló eljárások megállapítása, annak megerősítésére, hogy a HACCP-rendszer hatékonyan működik. 6. alapelv
12. lépés: Olyan dokumentáció létrehozása, amely minden eljárást és nyilvántartást tartalmaz ezen alapelvekhez és alkalmazásukhoz. 7. alapelv (Erdei, 2012; Ehiri-Morris, 1995⁵).

4.4. *Hatósági jogkörök*

Szerbiában az Élelmiszerbiztonsági törvény értelmében a növényi eredetű élelmiszerek hatósági felügyeletéért a mezőgazdasági felügyelőség, míg a vegyes eredetű élelmiszerek esetében az állategészségügyi és mezőgazdasági felügyelőség az illetékes. (Ez utóbbi csak azon szárzészta előállítókra vonatkozatható, amelyek a gyártás során tojást is felhasználnak a gyártáshoz).

E törvény értelmében minden élelmiszerral foglalkozó cégnek be kellett jelentkeznie a Központi élelmiszeripari létesítmények elnevezésű nyilvántartásba/adatbázisba 2011. június 10-ig. Ez alól kivételt képeznek az állati fehérjét is feldolgozó üzemek, mert a működésük megkezdését az állategészségügyi hatóságnak be kell jelenteniük, akik automatikusan regisztrálják a rendszerben őket.

Továbbá az egész élelmiszer feldolgozó vertikumot lefedő, közegészségügyi hatóság ellenőrzési hatóköre is ugyan korlátozott módon, de kiterjed a szárzészta előállítókra.

⁵ Ehiri JE, Morris GP. (1995): HACCP implementation in food businesses: the need for a flexible approach. J R Soc Health. ;115(4):249-53.

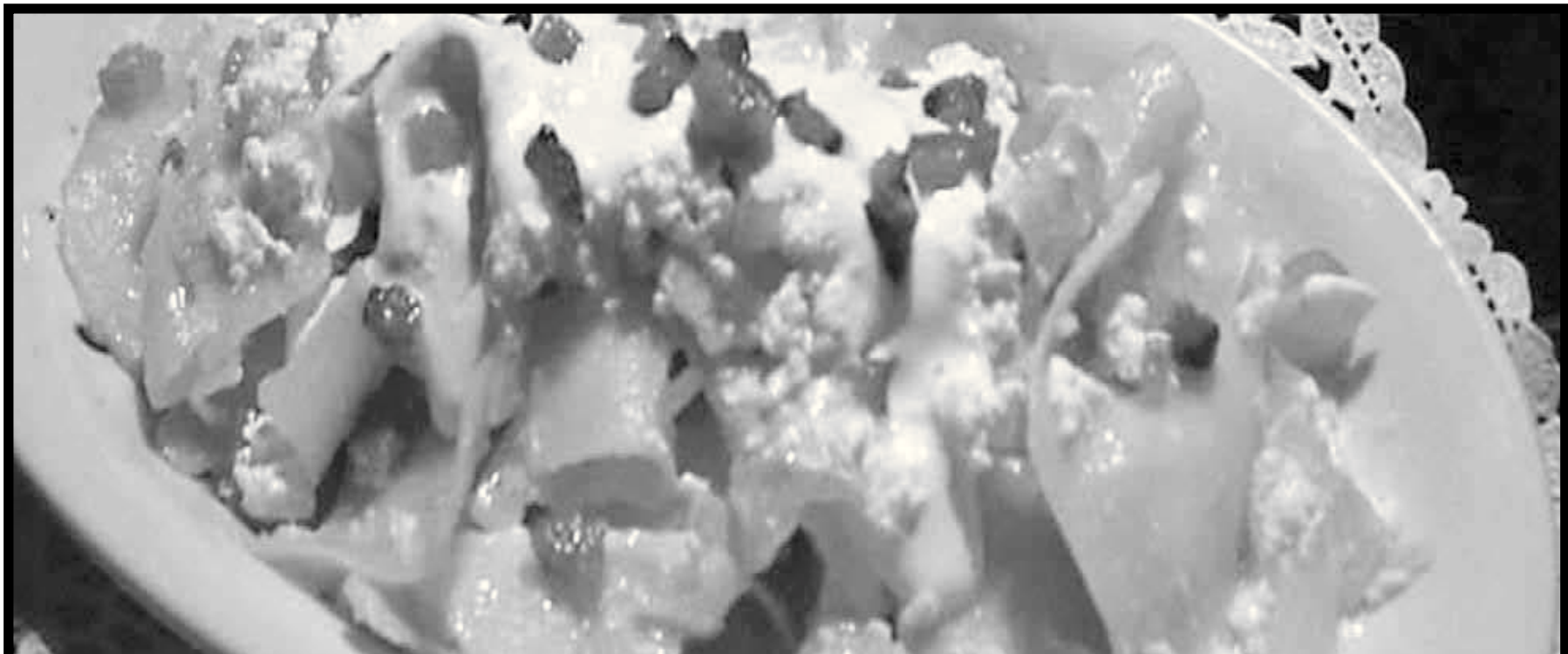
Erdei I.-Gagić S. - Jovičić A.- Tešanović D. (2012): Proper food handling: HACCP implementation, rules for food handling personnel, 6th International Quality Conference, Kragujevac, Serbia.

A vállalkozásnak, vagy vállalatnak számos más törvényi előírásnak is meg kell felelnie, úgy, mint pl. a tűzvédelem, munkavédelem, környezetvédelem stb.

Magyarországon a hatósági élelmiszer-ellenőrzést szakterületek szerint felügyelőségek látják el.

A hatósági élelmiszer-ellenőrzést végző személyek és a külön jogszabályban foglaltak szerint az Európai Bizottság szakértői jogosultak különösen az élelmiszer-vállalkozás területére belépni, az élelmiszer-vállalkozó birtokában lévő, az ellenőrzés tárgyát képező iratokat, adathordozókat megismerni és azokról másolatot, illetve kivonatot készíteni, a vizsgálatok céljára térítésmentesen mintát venni. Az élelmiszer-ellenőrző hatóságok ellenőrző munkáját a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal koordinálja.

A nyilvántartott kistermelőknél az élelmiszerhigiéniai és –biztonsági követelmények tekintetében az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság ellenőrei helyszíni szemlével és szükség esetén mintavétellel egybekötött ellenőrzést tarthatnak. Az ellenőrzés gyakoriság nincs meghatározva, azt a kistermelő által végzett tevékenység kockázata határozza meg.



5. A száraztészta gyártás pénzügyi és finanszírozási terve

Üzleti terv

A vállalkozás jogi formája:

Egyéni vállalkozó Magánszemély Gazdasági társaság

A terv megnevezése:

| | | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|---|--------------------------|
| Sajt előállítás | <input type="checkbox"/> | Méztermelés | <input type="checkbox"/> |
| Savanyúság előállítás | <input type="checkbox"/> | Szárított zöldség-gyümölcs termelés | <input type="checkbox"/> |
| Gyümölcs tartósítása | <input type="checkbox"/> | Gyógynövénytermesztés | <input type="checkbox"/> |
| Házi készítésű tésztatermékek | <input checked="" type="checkbox"/> | Falusi turizmus | <input type="checkbox"/> |
| Olajpréselés | <input type="checkbox"/> | Kézműves termékek | <input type="checkbox"/> |
| Húsfeldolgozás | <input type="checkbox"/> | Megújuló energia használata kis gazdaságokban | <input type="checkbox"/> |

Minden vállalkozás értelemszerűen a saját tevékenységének, vállalkozói környezetének és földrajzi területének megfelelően tölti ki konkrét adatokkal a táblázatot.

| | | Leírás |
|-----------------------------|---------------------------|--------|
| Kik lesznek az Ön vásárlói? | Magánszemélyek, lakosság: | |
| | Jogi személyek, cégek: | |

A konkurencia elemzése:

| <i>A konkurencia megnevezése</i> | <i>Jelölje meg a konkurencia erősségeit és gyengeségeit</i> | <i>Jelölje meg a saját előnyeit a konkurenciával szemben</i> |
|----------------------------------|---|--|
| | Erősségek: | |
| | Gyengeségek: | |
| | Erősségek: | |
| | Gyengeségek: | |

A beszállítók elemzése:

| <i>A beszállító megnevezése</i> | <i>Nyersanyag, szolgáltatás megnevezése</i> | <i>Miért őt választotta?</i> |
|---------------------------------|---|------------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

Ár, disztribúció, forgalmazás, promóció, reklámozás:

| | |
|---|--|
| Írja le, hogy hogyan fogja kialakítani az árat, milyen árat fog alkalmazni? | |
| Hogyan fogja megoldani a disztribúciót? | |
| Hogyan fogja a termékét bemutatni a vásárlóknak? | |

Szükség van-e az üzlethelység átalakítására, felújítására?

| | | | |
|------|-------------------------------------|------------------|-----------|
| Nem | <input type="checkbox"/> | | |
| Igen | <input checked="" type="checkbox"/> | Szükséges összeg | 1.000 EUR |

Szükséges felszerelés a tevékenység elvégzéséhez:

| <i>Felszerelés neve</i> | <i>Mennyiség</i> | <i>Egységár</i> | <i>Felszerelés értéke</i> |
|-------------------------------------|------------------|-----------------|---------------------------|
| Tésztadagasztó | 1 | 4.000 EUR | 4.000 EUR |
| Szárítókeret és szekrény (használt) | 1 | 800 EUR | 800 EUR |
| Csomagoló | 1 | 1.000 EUR | 1.000 EUR |
| Mérleg | 1 | 100 EUR | 100 EUR |
| Összesen: | | | 5.900 EUR |

Pénzügyek:

A kalkuláció sima tészta, rozslisztből készült tészta, valamint integrált lisztből készült tészta gyártására vonatkozik. A következő gyártási normatívákat, adatokat használtuk:

Sima tészta: 1 kg liszt, 6 db 45 grammos tojás. 1 kg lisztre (15% nedv tartalom) 6 db 45g-os tojás, 10%-os veszteséggel számolva a késztermék szárítása után 0,9 kg tésztát jelent.

Rozslisztből készült tészta: 1 kg lisztből (tojás nélkül készül ez a tészta) készült tészta mennyisége a nedvességtartalom vesztesége után 20 %-al kevesebb, mint a liszt súlya, vagyis a kapott tészta mennyisége 0,80 kg.

Integrált lisztből készült tészta: 1 kg lisztből (tojás nélkül készül ez a tészta) készült tészta mennyisége a nedvesség-

tartalom vesztesége után 20 %-al kevesebb, mint a liszt súlya, vagyis a kapott tészta mennyisége 0,80 kg. Feltételezzük, hogy a tevékenységet egész évben zajlik, és évi 10.000 kg liszt (ára 0,3 EUR), 70.000 db tojás (ára 0,08 EUR), 600 kg rozsliszt (0,8 EUR), valamint 600 kg integrált liszt (0,7 EUR) kerül feldolgozásra. Évi nyersanyag mennyiség értéke: 9.500 EUR. Ehhez kell még számolni a csomagolóanyagot 500 EUR.

- amortizáció (5 éves élettartam) = $5.900 \text{ EUR} : 5 = 1.180 \text{ EUR}$
- munkabér 1 fő részére: $(400 \text{ EUR/hó}) = 400 \times 12 \text{ hó} = 4.800 \text{ EUR}$
- áram: $180 \text{ EUR/hó} = 180 \times 12 \text{ hó} = 2.160 \text{ EUR}$
- víz: $70 \text{ EUR/hó} = 70 \times 12 \text{ hó} = 840 \text{ EUR}$
- üzemanyag: $100 \text{ EUR/hó} = 100 \times 12 \text{ hó} = 1.200 \text{ EUR}$
- reklám, rovarirtás, munkavédelem, tisztítószerek = 500 EUR
- termékbevizsgálás: $(30 \text{ EUR/hó}) = 12 \text{ hó} \times 30 = 360 \text{ EUR}$
- egyéb: engedélyek, illetékek stb. = 580 EUR
- könyvelés: $80 \text{ EUR} \times 12 \text{ hó} = 960 \text{ EUR}$

A vállalkozás beindításához szükséges pénzeszközök (EUR):

| <i>A beruházás megnevezése:</i> | <i>Értéke</i> |
|---|---------------------------------------|
| Felszerelés | 5.900 |
| Adaptáció | 1.000 |
| Rezerva alkatrészek | |
| Nyersanyag és anyagbeszerzés | (nyersanyag és csomagolóanyag) 10.000 |
| Egyéb (pl. apróleltár) | 400 |
| Immateriális javakba való befektetés (pl. szabadalom, szoftver) | 500 |
| Összesen: | 17.800 |

Az éves bevétel előrevetítése (EUR):

| <i>Termék neve</i> | <i>Mértékegység</i> | <i>Egységár</i> | <i>Évi mennyiség</i> | <i>Összbevétel</i> |
|-----------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|--------------------|
| Sima tészta | kg | 3,00 | 9.000 | 27.000 |
| Rozslisztből készült tészta | kg | 4,50 | 480 | 2.160 |
| integrált lisztből készült tészta | kg | 4,50 | 480 | 2.160 |
| Összesen: | | | | 31.320 |

A kiadások évi terve (EUR):

| <i>Kiadás megnevezése</i> | <i>Mértékegység</i> | <i>Egységár</i> | <i>Évi mennyiség</i> | <i>Össz évi kiadás</i> |
|--|---------------------|-----------------|----------------------|------------------------|
| Anyagjellegű költségek (nyersanyag: liszt, tojás, rozsliszt, integrált liszt, csomagolóanyag) | | | | 10.000 |
| Anyagjellegű költségek (áram, víz, üzemanyag, bérleti díj, egyéb) | | | | 4.200 |
| Nem anyagjellegű költségek (reklám, biztosítás, termék bevizsgálás, reprezentáció, munkavédelem, könyvelés) | | | | 1.820 |
| Értékcsökkenés | | | | 1.180 |
| Bruttó fizetés | | | | 4.800 |
| Egyéb, pl. engedélyek | | | | 580 |
| Összesen: | | | | 22.580 |

Pénzügyi mutatószámok:

| <i>Leírás</i> | <i>Kiszámolt érték</i> |
|--|--|
| Bruttó nyereség = össz árbevétel – össz kiadás | $31.320 - 22.580 = 8.740 \text{ EUR}$ |
| Nettó árbevétel = bruttó nyereség – nyereségi adó | $8.740 \times 10\% = 874 \text{ EUR}$ $8.740 - 874 = 7.866 \text{ EUR}$ |
| Gazdaságossági mutató = $\frac{\text{Éves össz árbevétel}}{\text{Éves össz kiadás}}$ | $31.320 : 22.580 = 1,38$ |
| Megtérülési idő = $\frac{\text{Befektetés össz értéke}}{\text{Nettó árbevétel}}$ | $17.860 : 7.866 = 2,27 \text{ év}$ |

Hasznos linkek

1. Tájékoztató a kistermelők élelmiszer-előállítással kapcsolatos lehetőségeiről. Budapest, 2013. 2. kiadás (<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/3/7e/50000/Kistermel%C5%91i%20t%C3%A1j%C3%A9kozt%C3%B3%202013.pdf>)
2. 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV.30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsMGKM együttes rendelet módosításáról [http://www.kormany.hu/download/9/45/70000/MR_2010_004_\(VII_5\)_VMrendelet.pdf](http://www.kormany.hu/download/9/45/70000/MR_2010_004_(VII_5)_VMrendelet.pdf)
3. 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről (<http://vendegasztal.files.wordpress.com/2012/01/tc3b6rvc3a9nyi-rendelet.pdf>)
4. www.minpolj.gov.rs

CIP - Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Mатице српске, Нови Сад

664.69(035)

KOVÁCS Sárkány, Hajnalka

Száraztészta készítése házilag / [szöveg Kovács Sárkány Hajnalka, Kovács Vilmos ; képek Kovács Attila]. - Szabadka : Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány. 2014 (Szabadka : Grafoprodukt). - 32. 32 str. ; ilustr. ; 21 cm

Nasl. str. prištampnog prevoda: Proizvodnja testenine u domaćinstvu. - Izvorni tekst i prevod štampani u međusobno obrnutim smerovima. - Podatak o autorima preuzet iz kolofona. - Tiraž 150.

ISBN 978-86-59917-05-5

1. Kovács, Vilmos [аутор]

a) Тестенииа - Производка - Приручшци

COBISS.SR-ID 286159623