

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-703 számú irányelv

Gyümölcsbor

Fruit wine

I. Általános előírások

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a gyümölcsborra vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat. Célja továbbá, hogy megkülönböztesse a gyümölcsborokat az összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. A szőlőből, almából, körtéből, meggyből, szilvából és ribizliből készült borok nem tartoznak ezen irányelv hatálya alá.
3. Az irányelvnek nem megfelelő, de a korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő termékek 2016. december 31-ig hozhatók forgalomba és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.
4. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható a II. részben meghatározott termékekre.

II. Termék

1. Termék meghatározása

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.4.

Gyümölcsbor: friss, hűtött, vagy fagyasztott gyümölcsből, préselt, pasztőrözött vagy sűrített gyümölcsléből cukor, és szükség esetén víz hozzáadásával erjesztett alkoholtartalmú ital. A késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 30%-a gyümölcsből származzon.

2. Felhasználható anyagok:

2.1. Elsődleges összetevők

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított gyümölcsből előállított gyümölcslé, koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított gyümölcslé, vagy visszahígított sűrített gyümölcslé, pasztőrözött gyümölcslé

Cukor

Víz

2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Glükóz-fruktóz szörp és/vagy fruktóz-glükóz szörp (MÉ 1-3-2001/110 szerint)

Szén-dioxid a szénsavas gyümölcsborokhoz

14.2.4. élelmiszer kategória szerinti adalékanyagok

Technológiai segédanyagok: a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról szóló a Bizottság 606/2009/EK rendelete (2009. július 10.) I.A mellékletében, az engedélyezett borászati eljárások és kezelések során engedélyezett technológiai kiegészítő, segéd- és adalékanyagok.

3. Minőségi jellemzők

3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V)	1,2–14
b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve	g/l legfeljebb
ba) száraz	1,08
bb) félszáraz	1,2
bc) félédes	1,2
bd) édes	1,2
c) Összessav-tartalom, borkősavban kifejezve, g/l	4-10
d) Cukortartalom	g/l
da) száraz	0–8, vagy legfeljebb a borkősavban kifejezett savtartalom értéke +4
db) félszáraz	8,1-15
dc) félédes	15,1–40
dd) édes	40 felett
e) Cukormentes extrakt-tartalom, g/l, legalább	16

3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivéve szűretlen megjelölés esetén

Szín: a gyümölcs színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, a gyümölcsnek megfelelő

Íz: tiszta, a gyümölcsnek megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az érvényes nemzeti szabványokban találhatóak.

4. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezése a felhasznált gyümölcs neve és a „bor” szó. Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: vegyes gyümölcsbor.

Két vagy többféle gyümölcsből készült gyümölcsbor esetén, amennyiben a gyümölcsök mennyisége gyümölcsfajonként legalább 20%, a megnevezésben a vegyes gyümölcsbor megnevezés helyett fel lehet tüntetni ezeket a gyümölcsöket.

A cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét a megnevezésnek tartalmaznia kell.

Amennyiben a termék szüretlen, a megnevezésben ezt fel kell tüntetni.

Példa a megnevezésre: Málnabor, édes
Eperbor száraz, szüretlen.
Alma-körte bor, félszáraz

6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A megfelelően előkészített gyümölcslé cukortartalmát fajélesztővel történő beoltás után, az élesztő számára optimális körülményeket biztosítva alkohollá alakítjuk (erjesztjük)

A gyümölcs előkészítése:

- a) a friss gyümölcsöt mossuk, a gyümölcs fajtájától függően magozzuk
- b) a hűtött vagy fagyasztott gyümölcsöt felengedtetjük
- c) a sűrítményt visszahígítjuk
- d) amennyiben az előkészített gyümölcsöt nem dolgozzuk azonnal fel, a préselt gyümölcslét pasztörözéssel tartósítjuk

Cefrekészítés

- a) a gyümölcsöt felaprítjuk, zúzzuk
- b) az összezúzott gyümölcsöt préseléssel szilárd anyagra és a lére választjuk, derítjük, fejtjük, szűrjük
- c) cukorszint beállítása a kívánt alkoholtartalomtól függően
- d) víz hozzáadása a savtartalom tompítására

Erjesztés: fajélesztővel történő beoltás után zárt térben, hő- és szén-dioxid elvezetés mellett

Derítés, szűrés: szűrő- és derítőanyagok segítségével a szilárd anyag és a lé elválasztása.

A széndioxid szint származhat:

- a) erjedésből
- b) szén-dioxid hozzáadásából.

Palackozás: megfelelő töltőberendezésen

2-703 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek valamint az összes kén-dioxid tartalom az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék-csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
- Alkoholtartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS313-02	Illósavtartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakt-tartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakt-tartalom meghatározása
Összes kén-dioxid tartalom	Gyümölcsbor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid tartalom meghatározása