

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

## **Codex Alimentarius Hungaricus**

### **2- 703/1 számú irányelv**

**Almabor**

**Apple wine**

## I. Általános előírások

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján az almaborra 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 az almaborokat az összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. Kizárólag almából készült borok tartoznak ezen irányelv hatálya alá.
3. Az irányelvnek nem megfelelő, de a gyümölcsborokra vonatkozó 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): 14.2.3.**

**Almabor:** friss, hűtött, vagy fagyasztott almából, préselt, pasztörözött vagy sűrített almaléből cukor, és szükség esetén víz hozzáadásával erjesztett alkoholtartalmú ital. A késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 30%-a almából származzon.

### 2. Felhasználható anyagok:

#### 2.1. Elsődleges összetevők

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított almából előállított almalé, koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított almalé, vagy visszahígított sűrített almalé, pasztörözött almalé. Fentiekén kívül más gyümölcsfaj, vagy annak leve nem használható fel.

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 almaborokhoz

14.2.3. élelmiszer kategória szerinti adalékanyagok, kivéve az 1333/2008/EK rendelet II. melléklet B rész 2. szerinti édesítőszerek.

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, borkósavban kifejezve, g/l	4-10
d) Cukortartalom	g/l
da) száraz	0–8, vagy legfeljebb a borkósavban 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	13

#### 3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság:	általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivéve szüretlen megjelölés esetén
Szín:	az alma színének megfelelő
Illat:	tiszta, kellemes, az almának megfelelő
Íz:	tiszta, az almának megfelelő
Íz harmónia:	harmonikus, kerek
<u>Megjegyzés:</u>	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 az alma szót, a „bor” szót, valamint a cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét tartalmazza. Amennyiben a termék szüretlen, a megnevezésben ezt fel kell tüntetni.

Példa a megnevezésre: Almabor, édes.  
Almabor száraz, szűretlen.

### **6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

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

#### **Az alma előkészítése:**

- a) a friss almát mossuk
- b) a hűtött vagy fagyasztott almát felengedtetjük
- c) a sűrítményt visszahígítjuk
- d) amennyiben az előkészített almát nem dolgozzuk azonnal fel, a préselt almalét pasztörözéssel tartósítjuk

#### **Cefrekészítés**

- a) az almát felaprítjuk, zúzzuk
- b) az összezúzott almát préseléssel szilárd anyagra és a lére választjuk, derítjük, fejtjük, szűrjük
- c) cukorszint beállítása a kívánt alkoholtartalomtól függően
- d) étkezési sav hozzáadása

**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

## 2-703/1 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/1 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek valamint az összes kén-dioxid tartalom az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

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