

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

## **Codex Alimentarius Hungaricus**

### **2- 703/2 számú irányelv**

**Körtebor**

**Pear wine**

## I. Általános előírások

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a körteborra 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 körteborokat az összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. Kizárólag körtéből 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.**

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

### 2. Felhasználható anyagok:

#### 2.1. Elsődleges összetevők

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított körtéből előállított körtelé, koncentrátumból (sűrítményből) előállított körtelé, vagy visszahígított sűrített körtelé, pasztörözött körtelé  
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 körteborokhoz

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

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	savtartalom értéke +4
dc) félédes	8,1-15
dd) édes	15,1–40 40 felett
e) Cukormentes extrakt-tartalom, g/l, legalább	16

#### 3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság:	általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivéve szüretlen megjelölés esetén
Szín:	a körte színének megfelelő
Illat:	tiszta, kellemes, a körtének megfelelő
Íz:	tiszta, a körtének 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 a körte 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: Körtebor, édes.

Körtebor száraz, szűretlen.

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

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

#### **A körte előkészítése:**

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

#### **Cefrekészítés**

- a) a körtét felaprítjuk, zúzzuk
- b) az összezúzott körtét préssel 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

## 2-703/2 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/2 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	Körtebor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Körtebor	OIV-MA-AS313-02	Illósav-tartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Körtebor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Körtebor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakt-tartalom	Körtebor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakt-tartalom meghatározása
Összes kén-dioxid-tartalom	Körtebor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid-tartalom meghatározása