

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-701 számú irányelv

(régi 2-94 számú irányelv)

Gyümölcslikőrborok

Fruit liqueur-wines

I. Általános előírások

1. Ezen irányelv a gyümölcslikőrborok meghatározására és elnevezésére vonatkozó általános szabályokat tartalmazza.
2. Ezen irányelv szerint a gyümölcslikőrbor olyan ital
 - amelynek tényleges alkoholtartalma 1,2% (V/V)-nál több, de legfeljebb 22% (V/V),
 - amelyet a 4. pontban rögzített alapanyagok összekeverésével, aromaanyagok hozzáadásával vagy anélkül, gyümölcsből erjesztett termékekből és/vagy növényi anyagok, gyümölcsök kivonatából és/vagy természetes eredetű édesítő anyagok, és/vagy mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és/vagy mezőgazdasági eredetű desztillátum és/vagy gyümölcspárlat hozzáadásával állítanak elő.

II. Fogalommeghatározás

1. **Édesítés:** A gyümölcslikőrborok készítéséhez a következő termékek valamelyikének vagy közülük többnek a használata: félféher cukor, fehércukor, finomított fehércukor, dextróz, fruktóz, glükózszirup, izoglükózszirup, invertcukor, invertcukor szirup, friss gyümölcsmust, sűrített gyümölcsmust, égetett cukor, méz, szentjánoskenyér-szirup vagy más természetes szénhidrát tartamú, az előzőekben említett termékhez hasonló tulajdonságú anyag.
Megjegyzés: az "égetett cukor" ezen előírás szerint olyan termék, amelyet kizárólag szacharóz hevítésével állítanak elő, bázisok, ásványi sók vagy más kémiai adalékanyagok hozzáadása nélkül.
2. **Keverés:** Két vagy több különböző anyag összekeverése egy új ital előállítására céljából.
3. **Ízesítés (aroma-hozzáadás):** A gyümölcslikőrborok előállításakor egy vagy több olyan természetes vagy természetazonos aromaanyag hozzáadása, amelyek megfelelnek a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-88/388 számú előírásának.
4. **Színezés:** A gyümölcslikőrborok készítésekor egy vagy több olyan színezőanyag használata, amelyeket a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-94/36 számú előírása megenged.
5. **Alkohol-hozzáadás:**
A gyümölcslikőrborhoz egy vagy több alkoholtartalmú anyag hozzáadása az alábbiak közül:
 - mezőgazdasági eredetű etil-alkohol (MÉ 1-3-1576/89. 1.§ 3.h. pont)
 - mezőgazdasági eredetű desztillátum (MÉ 1-3-1576/89. 1.§ 3.i. pont)
 - gyümölcspárlat (MÉ 1-3-1576/89. 1.§ 4.i.pont)
6. **Gyümölcsbor:** Az 54/2000. (VIII. 11.) FVM rendelet szerinti termék.
7. **Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban kifejezve:** A termékben jelen lévő tiszta alkohol térfogatának aránya a termék összes térfogatához viszonyítva, 20 °C hőmérsékleten.

III. Termékcsoportok

1.1. Ízesített gyümölcsbor

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 14.2.4.

Olyan ital:

- amelyet gyümölcs eredetű etil-alkohollal, desztillátummal vagy párlattal fojtott gyümölcsmustból, gyümölcsborból, gyümölcspezsgőből, habzó vagy gyöngyöző gyümölcsborból készítenek;
- amelynek készítéséhez felhasználható gyümölcsmust és erjedő gyümölcsmust;
- amelyhez az alkoholtartalom beállítására mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és/vagy desztillátumot és/vagy gyümölcspárlatot adhatnak;
- amelynek ízesítéséhez természetes aromaanyagok, természetes aromakivonatok, természetazonos aromaanyagok, fűszernövények, fűszerek és ízhordozó élelmiszerek használhatók;
- amely édesíthető és karamellel színezhető;
- amelynek tényleges alkoholtartalma 14,5% (V/V) és 22% (V/V) között lehet;
- amelyben az első és második bekezdésben felsorolt anyagok együttes mennyisége a késztermék térfogatának legalább 50%-át eléri.

1.2. Az ízesített gyümölcsbor kategóriájába sorolt további termékcsoportok

1.2.1. Gyümölcsvermut

Olyan ízesített gyümölcsbor, amelynek jellemző illat-, íz- és zamatanyagait élelmiszer előállítás céljára engedélyezett növényi eredetű drogok, gyümölcsök vagy ezekből készült alkoholos kivonatok felhasználásával alakították ki.

1.2.2. Tojásalapú ízesített gyümölcsbor

Olyan ízesített gyümölcsbor, amelyhez jó minőségű tojássárgáját adtak, és amelynek invertcukorban kifejezett cukortartalma legalább 200 g/l, tojássárgája-tartalma legalább 10 g/l.

2. Ízesített gyümölcsbor alapú ital

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 14.2.7.2.

Olyan ital:

- amelyet gyümölcsborból, habzó vagy gyöngyöző gyümölcsborból alkohol hozzáadása nélkül készítenek;
- amelynek készítéséhez gyümölcsmust és erjedő gyümölcsmust felhasználható;
- amely édesíthető;
- amelynek ízesítéséhez természetes aromaanyagok, természetes aromakivonatok, természetazonos aromaanyagok, fűszer-növények, fűszerek és ízhordozó élelmiszerek használhatók;

- amelyhez alkoholt nem adtak;
- amelynek tényleges alkoholtartalma 7% (V/V) és 14,5% (V/V) között lehet;
- amelyben az első és második bekezdésben felsorolt anyagok együttes mennyisége a késztermék térfogatának legalább 50%-át eléri.

3. Ízesített gyümölcsbor alapú koktél

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 14.2.7.3.

Olyan ital:

- amelyet gyümölcsborból és/vagy gyümölcsmustból állítanak elő;
- amely édesíthető és színezhető;
- amelynek ízesítéséhez természetes aromaanyagok, természetes aromakivonatok, természetazonos aromaanyagok, fűszernövények, fűszerek és ízhordozó élelmiszerek használhatók;
- amelyhez alkoholt nem adtak;
- amelynek tényleges alkoholtartalma legfeljebb 7%;
- amelyben az első bekezdésben felsorolt anyagok együttes mennyisége a késztermék térfogatának legalább 50%-át eléri.

4. Megnevezés

A termék megnevezésének a fantázianéven kívül tartalmaznia kell a gyümölcslikőrbor 1.1., 1.2., 2 és 3. pontok szerinti kategóriáját is.

Az ízesített gyümölcsbor elnevezés a gyümölcsbor-aperitif névvel helyettesíthető.