

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2- 703/3 számú irányelv

Ribizlibor

Red-currant wine

Black-currant wine

I. Általános előírások

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a ribizliborra 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 ribizliborokat az összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. Kizárólag piros- és fekete-ribizliből 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): 14.2.4.

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

2. Felhasználható anyagok:

2.1. Elsődleges összetevők

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított ribizliből előállított ribizlilé, koncentrátumból (sűrítményből) előállított ribizlilé, vagy visszahígított sűrített ribizlilé, pasztörözött ribizlilé 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 ribizliborokhoz

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, 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	16

3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság:	általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivéve szüretlen megjelölés esetén
Szín:	a ribizli színének megfelelő
Illat:	tiszta, kellemes, a ribizlinek megfelelő
Íz:	tiszta, a ribizlinek 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 ribizli 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: Ribizlibor, édes.
Ribizlibor száraz, szűretlen.

6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

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

A ribizli előkészítése:

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

Cefrekészítés

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

Erjesztés: fajlesztővel 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

2-703/3 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/3 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	Ribizlibor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Ribizlibor	OIV-MA-AS313-02	Illósav-tartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Ribizlibor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Ribizlibor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakt-tartalom	Ribizlibor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakt-tartalom meghatározása
Összes kén-dioxid-tartalom	Ribizlibor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid-tartalom meghatározása