

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

## **Codex Alimentarius Hungaricus**

### **2- 703/4 számú irányelv**

**Szilvabor**

**Plum wine**

## I. Általános előírások

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

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

### 2. Felhasználható anyagok:

#### 2.1. Elsődleges összetevők

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított szilvából előállított szilvalé, koncentrátumból (sűrítményből) előállított szilvalé, vagy visszahígított sűrített szilvalé, pasztörözött szilvalé 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 szilvaborokhoz

#### 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 szilva színének megfelelő
Illat:	tiszta, kellemes, a szilvának megfelelő
Íz:	tiszta, a szilvának 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 szilva 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: Szilvabor, édes.  
Szilvabor száraz, szüretlen.

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

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

#### **A szilva előkészítése:**

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

#### **Cefrekészítés**

- a) a szilvát roppantjuk, zúzzuk
- b) az összezúzott szilvát 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

## 2-703/4 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703/4 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	Szilvabor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Szilvabor	OIV-MA-AS313-02	Illósav-tartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Szilvabor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Szilvabor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakt-tartalom	Szilvabor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakt-tartalom meghatározása
Összes kén-dioxid-tartalom	Szilvabor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid-tartalom meghatározása