

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-107 számú irányelv

**Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott
gyümölcsbor**

Fruit wine with distinctive quality indication

I. Általános rendelkezések

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott gyümölcsborra 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 friss gyümölcs jellegét megtartó, kizárólag természetes anyagokat tartalmazó megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott gyümölcsborokat az egyéb, összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. A szőlőből készült borok nem tartoznak ezen irányelv hatálya alá.
3. Az irányelvnek nem megfelelő termékek 2014 december 31-ig hozhatók forgalomba a korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő jelöléssel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

II. Fogalom meghatározás

Gyümölcsstartalom: a termék készítéséhez felhasznált gyümölcs mennyisége

- a) alma, körte esetében 1 kg gyümölcsből legfeljebb 0,75 liter bor készüljön olyan módon, hogy a késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 60%-a az adott gyümölcsből származzon.
- b) egyéb gyümölcs esetében 1 kg gyümölcsből legfeljebb 1 liter bor készüljön olyan módon, hogy a késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 50%-a az adott gyümölcsből származzon.

III.

1. Termék meghatározása

Gyümölcsbor: Friss, hűtött, vagy fagyasztott gyümölcsből, ill. préselt gyümölcsléből cukor, és szükség esetén víz hozzáadásával erjesztett alkoholtartalmú ital.

2. Felhasználható összetevők

2.1. Elsődleges összetevők

Friss, hűtött vagy fagyasztott gyümölcs
Préselt gyümölcslé

2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Cukor
Izoglükózsirup
Víz: a gyümölcs fajtájától függően kivonatolásra, a savtartalom tompítására
Szén-dioxid a szénsavas gyümölcsborokhoz

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 követelmények

3.1. Kémiai jellemzők

Tényleges alkoholtartalom, % (V/V)	1,2-15
Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve,	g/l, legfeljebb
száraz	1,08
félszáraz	1,2
félédes	1,2
édes	1,2
Összessav-tartalom gyümölcstől függően, borkósavban kifejezve, g/l	4-15
Cukortartalom, g/l	
száraz	0-8 vagy a borkósavban kifejezett savtartalom értéke +4
félszáraz	8,1-15,1
félédes	15,1-40
édes	40 felett
Cukormen és extrakt-tartalom,	g/l, legalább
almabor	16
egyéb gyümölcsbor	20

3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes
 Szín: a gyümölcs színének megfelelő
 Illat: tiszta, kellemes, a gyümölcsnek megfelelő
 Íz: tiszta, a gyümölcsnek megfelelő
 Íz harmónia: harmonikus, kerek

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az MSZ, MSZ ISO, MSZ EN ISO jelű szabványokban találhatók.

4. Csomagolás, tárolás

A fogyasztói forgalomba kerülő üveg palackos terméket napfénytől védett helyen kell raktározni.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezése a felhasznált gyümölcs nevét, a „bor” szót, valamint a cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét tartalmazza.

A megnevezésnek tartalmaznia kell a „különleges minőségű” megjelölést.

Ha az alap gyümölcslehez 10% (V/V)-nál több más gyümölcslevet adnak, a gyümölcs neve helyett a „vegyes” szót kell feltüntetni.

Két vagy többféle gyümölcsből készült bor esetén a megnevezésben szereplő gyümölcsök mennyisége fajtánként legalább 30% kell, hogy legyen.

6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

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

A gyümölcs előkészítése:

- a) a friss gyümölcsöt mossuk, a gyümölcs fajtájától függően magozzuk
- b) a hűtött vagy fagyasztott gyümölcsöt felengedtetjük

Cefrekészítés

- a) a gyümölcsöt felaprítjuk, zúzzuk
- b) az összezúzott gyümölcsöt préssel 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 gyümölcs erjesztése esetén a szilárd anyag és a lé elválasztása után

Szénsavasítás

- a) palackérleléssel literenként 8-10 g cukor hozzáadásával. Az ebből kiejert alkohol megnöveli a késztermék alkoholtartalmát
- b) szén-dioxid hozzáadásával. A termék visszaédesítésére cukor adagolható. Az utólagos erjedést pasztörözéssel akadályozzuk meg.

Palackozás: megfelelő töltőberendezésen

2-107 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-107 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék-csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
- Alkoholtartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS313-02	Illósavtartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakttartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakttartalom meghatározása
Összes kéndioxidtartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kéndioxidtartalom meghatározása