

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
Codex Alimentarius Hungaricus

2-701 számú irányelv

Gyümölcsbor alapú alkoholos italok

Fruit wine based alcoholic beverages

I. Általános előírások

1. Ezen irányelv a gyümölcsbor alapú alkoholos italok meghatározására és elnevezésére vonatkozó általános szabályokat tartalmazza. **Az irányelv nem tartalmazza a szőlőből készült termékekre vonatkozó előírásokat.** 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 gyümölcsbor alapú alkoholos italokat az egyéb, összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.

2. Ezen irányelv szerint a gyümölcsbor alapú alkoholos ital olyan ital

- amely legalább 50% gyümölcsbort tartalmaz,
- amelynek tényleges alkoholtartalma 1,2% (V/V)-nál több, de legfeljebb 22% (V/V),
- amely a III. pont szerinti kategóriák valamelyikébe besorolható, továbbá
- amelyet ízesítőanyagok hozzáadásával vagy anélkül, gyümölcsből erjesztett termékekből, ill. növényi anyagok, gyümölcsök kivonatából, ill. természetes eredetű édesítő anyagok, ill. mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, ill. mezőgazdasági eredetű desztillátum, ill. gyümölcstörköly-párlat, ill. gyümölcspárlat hozzáadásával állítanak elő.

3. Az irányelvnek nem megfelelő termékek 2017. december 31-ig hozhatók forgalomba a korábbi kiadás (Gyümölcslikőrborok) rendelkezéseinek megfelelő jelöléssel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

4. Ezt az irányelvet a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel időpontjától kell alkalmazni a III. részben meghatározott termékcsoportokra.

II. Fogalommeghatározás

1. **Édesítés:** A gyümölcsbor alapú alkoholos italok készítéséhez a következő termékek valamelyikének vagy közülük többnek a használata megengedett: félfehér cukor, fehércukor, finomított fehércukor, dextróz, fruktóz, glükóz szirup, izoglükóz szirup, invertcukor, invertcukor szirup, friss gyümölcsmust, sűrített gyümölcsmust, égetett cukor, méz, szentjánoskenyér-szirup vagy más természetes szénhidrát-tartalmú, 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 előállítása céljából.

3. **Ízesítés:** A gyümölcsbor alapú alkoholos italok előállításakor egy vagy több olyan aromaanyag, természetes aromaanyag, aromakészítmény vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevő hozzáadása, amelyek megfelelnek az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről, valamint az 1601/91/EGK tanácsi rendelet, a 2232/96/EK és a 110/2008/EK rendelet, valamint a 2000/13/EK irányelv módosításáról szóló Európai

Parlament és a Tanács 1334/2008/EK rendeletének 3. cikk (2) bekezdés b), c), d) és i) pontjában foglaltaknak.

4. Színezés: A gyümölcsbor alapú alkoholos italok készítésekor egy vagy több olyan színezék használata, amelyek az élelmiszer-adalékanyagokról szóló Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete alapján engedélyezett, valamint színező élelmiszerek használata.

5 Alkohol-hozzáadás:

A gyümölcsbor alapú alkoholos italokhoz egy vagy több alkoholtartalmú anyag hozzáadása az alábbiak közül:

- mezőgazdasági eredetű etil-alkohol. A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK rendelete (a továbbiakban 110/2008/EK rendelet) I. melléklet 1. pontja szerinti termék.

- mezőgazdasági eredetű desztillátum. A 110/2008/EK rendelet I. melléklet 2. pontja szerinti termék.

- gyümölcstörköly-párlat. A 110/2008/EK rendelet II. melléklet 7. kategóriája szerinti termék.

- gyümölcspárlat. A 110/2008/EK rendelet II. melléklet 9. kategóriája szerinti termék.

6. Gyümölcsbor: Az MÉ 2-703 sz. valamint az MÉ 2-703/1-5. sz és a MÉ 2-107 sz. irányelve 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

Élelmiszer kategória a felhasználható adalékanyagok szempontjából (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.4.

1. Termék meghatározása: Ízesített gyümölcsbor

1.1 Ízesített gyümölcsbor: amelyet gyümölcsborból gyümölcseredetű etil-alkohollal, gyümölcseredetű desztillátummal, gyümölcstörköly-párlattal, mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal, gyümölcsmusttal vagy gyümölcspárlattal fojtott gyümölcsmusttal készítenek; amely édesíthető, színezhető.

1.1.1. Felhasználható anyagok:

1.1.1.1. Elsődleges összetevők

Gyümölcsbor, gyümölcseredetű etil-alkohol, gyümölcseredetű desztillátum, gyümölcstörköly-párlat, gyümölcspárlattal fojtott gyümölcsmust, mezőgazdasági eredetű etil-alkohol.

1.1.1.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Édesítés: a II. 1. pont szerinti anyagokkal.

Víz: desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Az alkoholtartalom beállítására gyümölcspárlat, ill. gyümölcstörköly-párlat, ill. mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, ill. desztillátum.

Ízesítés: a II. 3. pont szerinti anyagokkal, továbbá felhasználhatók fűszernövények, fűszerek és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők.

Adalékanyagok: a 14.2.4. kategóriába tartozó adalékanyagok közül kizárólag a következők használhatók: kéndioxid, szorbinsav, borkósav, citromsav, színezékek: 14.2.4. kategória szerint.

A szénsavas termékekhez az erjesztésből származó széndioxid kiegészítése hozzáadott széndioxiddal megengedett.

Technológiai segédanyagok: derítőanyagok, szűrési segédanyagok, élelmiszer-enzimek.

1.1.2. Minőségi jellemzők

1.1.2.1. Fizikai, kémiai jellemzők

- | | |
|---|--------------------|
| a) Alkoholtartalom | 14,5-22 % (V/V) |
| b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve | legfeljebb 1,2 g/l |

1.1.2.2. 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 találhatóak.

1.1.3. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás

1.1.4. Jelölés

1.1.4.1. Megnevezés

A termék előírt neve: ízesített gyümölcsbor vagy gyümölcsbor-aperitif, ahol a „gyümölcs” szó helyébe a gyümölcs fajtát kell megnevezni. Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: „ízesített vegyesgyümölcs-bor” vagy „vegyesgyümölcsbor-aperitif”.

Példák a megnevezésre: ízesített meggybor,
 ízesített vegyesgyümölcs-bor

Az előírt nevet a termék cukortartalma tekintetében ki lehet egészíteni az alábbi információkkal:

- a) „extra száraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 30 grammnál kevesebb, és amelyek alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék;
- b) „száraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 50 grammnál kevesebb, és amelyek alkoholtartalma legalább 16 térfogatszázalék;
- c) „fél száraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma legalább 50 és kevesebb, mint 90 gramm;
- d) „félédes”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma legalább 90 és kevesebb, mint 130 gramm;
- e) „édes”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 130 gramm vagy annál több.

Az a)–e) pontban szereplő cukortartalom invertcukorban van kifejezve.

A „félédes” és az „édes” kifejezés mellett a cukortartalmat is fel lehet tüntetni, amelyet az invertcukor literenkénti mennyiségében, grammban kell kifejezni.

1.1.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Nincs külön előírás: szokásos borászati és italgyártási technológia

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 alkalmazott növényi eredetű természetes aromaanyagok vagy aromakészítmények, gyümölcsök vagy ezekből készült alkoholos kivonatok felhasználásával alakították ki.

1.2.1.1. Felhasználható anyagok:

1.2.1.1.1. Elsődleges összetevők

Gyümölcsbor, gyümölcseredetű etil-alkohol, gyümölcseredetű desztillátum, gyümölcstörköly-párlat, gyümölcspárlattal fojtott gyümölcsmust, mezőgazdasági eredetű etil-alkohol.

1.2.1.1.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Édesítés: a II. 1. pont szerinti anyagokkal

Víz: desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Az alkoholtartalom beállítására gyümölcs párlat, ill. gyümölcstörköly-párlat, ill. mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, ill. desztillátum.

Ízesítés: a II. 3. pont szerinti anyagokkal, továbbá felhasználhatók: fűszernövények, fűszerek és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők, élelmiszer előállítás céljára engedélyezett növényi eredetű kivonatok, gyümölcsök vagy ezekből készült alkoholos kivonatok.

Adalékanyagok: a 14.2.4. kategóriába tartozó adalékanyagok közül kizárólag a következők használhatók: kéndioxid, szorbinsav, borkősav, citromsav, színezékek: 14.2.4. kategória szerint.

A szénsavas termékekhez az erjesztésből származó széndioxid kiegészítése hozzáadott széndioxiddal megengedett.

Technológiai segédanyagok: derítanyagok, szűrési segédanyagok, élelmiszer-enzimek.

1.2.1.2. Minőségi jellemzők

1.2.1.2.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V)	14,5-22
b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve	legfeljebb 1,2 g/l

1.2.1.2.2. 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 találhatóak.

1.2.1.3. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

1.2.1.4. Jelölés

1.2.1.4.1. Megnevezés

A termék előírt neve: gyümölcsvermut, ahol a „gyümölcs” szó helyébe a gyümölcs fajtát kell megnevezni. Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: „vegyesgyümölcs-vermut”.

Példák a megnevezésre: meggyvermut,
vegyesgyümölcs-vermut

Az előírt nevet a termék cukortartalma tekintetében ki lehet egészíteni az alábbi információkkal:

a) „extra száraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 30 grammnál kevesebb, és amelyek alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék;

- b) „száraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 50 grammnál kevesebb, és amelyek alkoholtartalma legalább 16 térfogatszázalék;
- c) „félzáraz”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma legalább 50 és kevesebb, mint 90 gramm;
- d) „félédes”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma legalább 90 és kevesebb, mint 130 gramm;
- e) „édes”: olyan termékek esetében, amelyek literenkénti cukortartalma 130 gramm vagy annál több.

Az a)–e) pontban szereplő cukortartalom invertcukorban van kifejezve.

A „félédes” és az „édes” kifejezés mellett a cukortartalmat is fel lehet tüntetni, amelyet az invertcukor literenkénti mennyiségében, grammban kell kifejezni.

1.2.1.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Nincs külön előírás: szokásos borászati és italgyártási technológia

1.2.2. Tojással ízesített gyümölcsbor: olyan ízesített gyümölcsbor, amelyhez tojássárgáját is adtak, és amelynek invertcukorban kifejezett cukortartalma legalább 200 g/l, tojássárgája-tartalma legalább 10 g/l.

1.2.2.1. Felhasználható anyagok:

1.2.2.1.1. Elsődleges összetevők

Gyümölcsbor, gyümölcseredetű etil-alkohol, gyümölcseredetű desztillátum, gyümölcstörköly-párlat, gyümölcspárlattal fojtott gyümölcsmust, mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, tojássárgája.

1.2.2.1.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Tojásfehérje

Édesítés: a II. 1. pont szerinti anyagokkal

Víz: desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Az alkoholtartalom beállítására gyümölcspárlat, ill. gyümölcstörköly-párlat, ill. mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, ill. desztillátum.

Ízesítés: a II. 3. pont szerinti anyagokkal, továbbá felhasználhatók: fűszernövények, fűszerek és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők.

Adalékanyagok: a 14.2.4. kategóriába tartozó adalékanyagok közül kizárólag a következők használhatók: kéndioxid, szorbinsav, borkősav, citromsav, zsírsavak szacharóz észterei, szacharóz-gliceridek, színezékek: 14.2.4. kategória szerint.

Technológiai segédanyagok: derítőanyagok, szűrési segédanyagok, élelmiszer-enzimek

1.2.2.2. Minőségi jellemzők

1.2.2.2.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V)

14,5-22

b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve
c) cukortartalom

legfeljebb 1,2 g/l
legalább 200 g/l

1.2.2.2.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: homogén, stabil emulzió

Illat: tiszta, kellemes, a tojás sárgája mellett a megfelelő gyümölcs illata is érzékelhető

Íz: tiszta, a tojás sárgája mellett a megfelelő gyümölcsnek az íze is érzékelhető

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.

1.2.2.3. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

1.2.2.4. Jelölés

1.2.2.4.1. Megnevezés

A termék előírt neve: tojással ízesített gyümölcsbor, ahol a „gyümölcs” szó helyébe a gyümölcs fajtát kell megnevezni. Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: „tojással ízesített vegyesgyümölcs-bor”.

Példák a megnevezésre: tojással ízesített meggybor,
tojással ízesített vegyesgyümölcs-bor.

1.2.2.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Nincs külön előírás: szokásos borászati és italgyártási technológia

2. Termék meghatározása: Ízesített gyümölcsbor alapú ital

Élelmiszer kategória a felhasználható adalékanyagok szempontjából (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.8.

Ízesített gyümölcsbor alapú ital: olyan ital, amelyet gyümölcsborból, alkohol hozzáadása nélkül készítenek; amely édesíthető, színezhető.

2.1. Felhasználható anyagok:

2.1.1. Elsődleges összetevők

Gyümölcsbor, gyümölcsmust.

2.1.1.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Édesítés: a II. 1. pont szerinti anyagokkal

Víz: desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Ízesítés: a II. 3. pont szerinti anyagokkal, továbbá felhasználhatók: fűszernövények, fűszerek és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők.

Adalékanyagok: a 14.2.8. kategóriába tartozó adalékanyagok közül kizárólag a következők használhatók: dimetil-dikarbonát, szorbinsav, borkósav, citromsav, színezékek: 14.2.8. kategória szerint.

A szénsavas termékekhez az erjesztésből származó széndioxid kiegészítése hozzáadott széndioxiddal megengedett.

Technológiai segédanyagok: Derítőanyagok, szűrési segédanyagok, élelmiszer-enzimek.

2.2. Minőségi jellemzők

2.2.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V) legalább 7, de kevesebb, mint 14,5

b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve legfeljebb 1,2 g/l

2.2.2. 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.

2.3. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás

2.4. Jelölés

2.4.1. Megnevezés

A termék előírt neve: ízesített gyümölcsbor alapú ital, ahol a „gyümölcs” szó helyébe a gyümölcs fajtát kell megnevezni. Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: „ízesített vegyesgyümölcs-bor alapú ital”.

Példák a megnevezésre: ízesített meggybor alapú ital,
ízesített vegyesgyümölcs-bor alapú ital

2.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Nincs külön előírás: szokásos borászati és italgyártási technológia

3. Termék meghatározása: Ízesített gyümölcsbor alapú koktél

Élelmiszer kategória a felhasználható adalékanyagok szempontjából (1333/2008/EK rendelet szerint): 14.2.8.

Ízesített gyümölcsbor alapú koktél: olyan ital, amelyet gyümölcsborból, ill. gyümölcsmustból, alkohol hozzáadása nélkül állítanak elő; amely édesíthető, színezhető.

3.1. Felhasználható anyagok:

3.1.1. Elsődleges összetevők

Gyümölcsbor, gyümölcsmust.

3.1.1.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Édesítés: a II. 1. pont szerinti anyagokkal

Víz: desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Ízesítés: a II. 3. pont szerinti anyagokkal, továbbá felhasználhatók: fűszernövények, fűszerek és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők.

Adalékanyagok: a 14.2.8. kategóriába tartozó adalékanyagok közül kizárólag a következők használhatók: dimetil-dikarbonát, szorbinsav, borkősav, citromsav, színezékek: 14.2.8. kategória szerint.

A szénsavas termékekhez az erjesztésből származó széndioxid kiegészítése hozzáadott széndioxiddal megengedett.

Technológiai segédanyagok: derítőanyagok, szűrési segédanyagok, élelmiszer-enzimek.

3.2. Minőségi jellemzők

3.2.1. Fizikai, kémiai jellemzők

- | | |
|---|--------------------|
| a) Alkoholtartalom, % (V/V) | kevesebb, mint 7 |
| b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve | legfeljebb 1,2 g/l |

3.3. 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 találhatóak.

3.3. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás

3.4. Jelölés

3.4.1. Megnevezés

A termék előírt neve: ízesített gyümölcsbor alapú koktél, ahol a „gyümölcs” szó helyébe a gyümölcs fajtát kell megnevezni. Ha a termék előállításához egynél több gyümölcsfajt használtak fel, a termék megnevezése: „ízesített vegyesgyümölcs-bor alapú koktél”.

Példák a megnevezésre: ízesített meggybor alapú koktél,
ízesített vegyesgyümölcs-bor alapú koktél

3.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Nincs külön előírás: szokásos borászati és italgyártási technológia

2-701 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-701 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	Gyümölcsbor alapú alkoholos italok	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Gyümölcsbor alapú alkoholos italok	OIV-MA-AS313-02	Illósavtartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Gyümölcsbor alapú alkoholos italok	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Gyümölcsbor alapú alkoholos italok	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
Összes kén-dioxid tartalom	Gyümölcsbor alapú alkoholos italok	OIV-MA-AS323-04B	Összes kén-dioxid tartalom meghatározása