



BORJOG HÍRLEVÉL

2012. június / 33. szám

A szőlőből készült termékek kategóriáit, azok leírását a hazánkban is közvetlenül hatályos, irányadó 1237/2007 EK rendelet vonatkozó melléklete határozza meg az alábbiak szerint:

1. Bor

A bor a kizárólag zúzott vagy nem zúzott friss szőlő vagy szőlőmust teljes vagy részleges alkoholos erjedése által nyert termék.

A bor főszabály szerint:

- a) tényleges alkoholtartalma – függetlenül attól, hogy sor került-e alkoholtartalom növelésre vagy sem – nem kisebb 8,5 térfogatszázaléknál, amennyiben a bort kizárólag a rendeletben meghatározott szőlőtermő övezetekben szüretelt szőlőből állították elő, más szőlőtermő övezetekben pedig nem kisebb 9 térfogatszázaléknál;
- b) tényleges alkoholtartalma – eltérve az egyébként alkalmazandó minimális tényleges alkoholtartalomtól, amennyiben oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, függetlenül attól, hogy sor került-e e alkoholtartalom növelésre vagy sem – legalább 4,5 térfogatszázalék;
- c) összes alkoholtartalma nem nagyobb 15 térfogatszázaléknál. Ettől eltérés speciális esetekben lehetséges.

2. Még erjedésben lévő újbór

A még erjedésben levő újbór olyan termék, amelynek alkoholos erjedése még nem ment teljesen végbe, és amelyet még nem fejtettek le a seprőjéről.

3. Likőrbor

A likőrbor olyan termék,

- a) amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék és legfeljebb 22 térfogatszázalék;
- b) amelynek összes alkoholtartalma legalább 17,5 térfogatszázalék, kivéve bizonyos eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott likőrborokat, amelyek listáját a rendeletben meghatározott eljárással összhangban a Bizottság állítja össze;
- c) amelyet az alábbiakból állítanak elő:
 - részben erjedt szőlőmustból,
 - borból,
 - az előbbi termékek vegyítéséből, vagy
 - szőlőmustból vagy annak borral való vegyítéséből, amennyiben a rendeletben meghatározott eljárással összhangban a Bizottság által meghatározandó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likőrborokról van szó;
- d) amelynek eredeti természetes alkoholtartalma nem kevesebb 12 térfogatszázaléknál, kivéve az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likőrborokat, amelyek jegyzékét a rendeletben meghatározott eljárással összhangban a Bizottság állítja össze;



e) amelyhez hozzáadtak a következők közül

i. egyet vagy többet együttesen:

— szőlő eredetű semleges alkohol, ideértve a szárított szőlő lepárlásával előállított alkoholt is, amelynek tényleges alkoholtartalma minimum 96 térfogatszázalék,

— borból vagy szárított szőlőből előállított párlat, amelynek tényleges alkoholtartalma minimum 52 térfogatszázalék és maximum 86 térfogatszázalék;

ii. adott esetben a következő termék(ek)kel együtt:

— sűrített szőlőmust,

— az e) pont i. alpontjában említett termékek egyikének és a c) pont első és negyedik francia bekezdésében említett szőlőmustnak a keveréke;

f) amelyekhez, az e) ponttól eltérve, az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likőrborok esetében, amelyek jegyzékét a rendeletben meghatározott eljárással összhangban a Bizottság állítja össze, hozzáadták:

i. az e) pont i. alpontjában felsorolt termékeket egyedül vagy együttesen; vagy

ii. a következő termékek közül egyet vagy többet:

— borból vagy száraz szőlőből előállított alkohol, amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 95 térfogatszázalék és legfeljebb 96 térfogatszázalék,

— borpárlat vagy törkölypárlat, amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 52 térfogatszázalék és legfeljebb 86 térfogatszázalék,

— szárított szőlőből készített párlat, amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 52 térfogatszázalék és legfeljebb 94,5 térfogatszázalék; és

iii. adott esetben egy vagy több terméket az alábbiak közül:

— szárított szőlőből nyert részben erjedt szőlőmust,

— közvetlen hőhatással készített sűrített szőlőmust, amely – e művelet kivételével – megfelel a sűrített szőlőmust fogalom meghatározásának,

— sűrített szőlőmust,

— az f) pont ii. alpontjában felsorolt termékek egyikének és a c) pont első és negyedik francia bekezdésében említett szőlőmustnak a keveréke.

4. Pezsgő

A pezsgő olyan termék,

a) amelyet első vagy második alkoholos erjesztéssel nyernek

— friss szőlőből,

— szőlőmustból, vagy

— borból;

b) amelyből a tárolóedény kinyitásakor kizárólag az erjedésből származó szén-dioxid szabadul fel;

c) amelyben 20 °C-os hőmérsékleten, zárt tárolóedényekben tárolva 3 barnál nem kisebb túlnyomás uralkodik az oldott szén-dioxid jelenléte miatt; és

d) amely esetében az előállítására szánt kűvek összes alkoholtartalma nem lehet kisebb, mint 8,5 térfogatszázalék.



5. Minőségi pezsgő

A minőségi pezsgő olyan termék,

- a) amelyet első vagy második alkoholos erjesztéssel nyernek
— friss szőlőből,
— szőlőmustból, vagy
— borból;
- b) amelyből a tárolóedény kinyitásakor kizárólag az erjedésből származó szén- dioxid szabadul fel;
- c) amelyben 20 °C-os hőmérsékleten, zárt tárolóedényekben tárolva 3,5 barnál nem kisebb túlnyomás uralkodik az oldott szén-dioxid jelenléte miatt; és
- d) amely esetében az előállítására szánt küvék összes alkoholtartalma legalább 9 térfogatszázalék.

6. Illatos minőségi pezsgő

Az illatos minőségi pezsgő olyan minőségi pezsgő:

- a) amelyet kizárólag a küvé összeállításakor, a rendeletben meghatározott eljárással összhangban a Bizottság által összeállítandó listán szereplő különleges borszőlőfajtákból nyert szőlőmustból vagy erjedésben lévő szőlőmustból állítanak elő. A küvé összeállításakor borok felhasználásával, hagyományos módon előállított, illatos szőlőfajtákból készült pezsgőborokat a rendeletben meghatározott eljárással összhangban a Bizottság határozza meg;
- b) amelyben 20 °C-os hőmérsékleten, zárt tárolóedényekben tárolva 3 barnál nem kisebb túlnyomás uralkodik az oldott szén-dioxid jelenléte miatt;
- c) amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 6 térfogatszázalék; és
- d) amelynek összes alkoholtartalma legalább 10 térfogatszázalék.

Az egyéb, kiegészítő jellemzőkre, valamint az előállítás és a forgalomba hozatal feltételeire vonatkozó különös szabályokat a rendeletben meghatározott eljárással összhangban a Bizottság fogadja el.

7. Szén-dioxid hozzáadásával készült habzóbor

A szén-dioxid hozzáadásával készült habzóbor olyan termék,

- a) amelyet oltalom alatt álló eredetmegnevezéssel vagy földrajzi jelzéssel nem rendelkező borból nyernek;
- b) amelyből a tárolóedény kinyitásakor szén-dioxid szabadul fel, amely teljesen vagy részben e gáz hozzáadásából származik; és
- c) amelyben 20 °C-os hőmérsékleten, zárt tárolóedényekben tárolva 3 barnál nem kisebb túlnyomás uralkodik az oldott szén-dioxid jelenléte miatt.

8. Gyöngyözőbor

A gyöngyözőbor olyan termék,

- a) amelyet borból nyernek, feltéve, hogy annak összes alkoholtartalma legalább 9 térfogatszázalék;
- b) amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 7 térfogatszázalék;
- c) amelyben 20 °C-os hőmérsékleten, zárt tárolóedényekben tárolva minimum 1 bar és maximum 2,5 bar túlnyomás uralkodik a benne oldott endogén szén- dioxid jelenléte miatt; és
- d) amelyet 60 literes vagy annál kisebb térfogatú tárolóedényekbe töltenek le.



9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

A szénsav hozzáadásával készült gyöngyözőbor olyan termék,

- a) amelyet borból nyernek;
- b) amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 7 térfogatszázalék és összes alkoholtartalma legalább 9 térfogatszázalék;
- c) amelyben 20 °C-os hőmérsékleten, zárt tárolóedényekben tárolva minimum 1 bar és maximum 2,5 bar túlnyomás uralkodik a teljes mértékben vagy részben hozzáadott oldott szén-dioxid jelenléte miatt; és
- d) amelyet 60 literes vagy annál kisebb térfogatú tárolóedényekbe töltenek le.

10. Szőlőmust

A szőlőmust a friss szőlőből természetes úton vagy fizikai eljárások révén nyert folyékony termék. A szőlőmust megengedett tényleges alkoholtartalma legfeljebb 1 térfogatszázalék.

11. Részben erjedt szőlőmust

Az erjedésben lévő szőlőmust a szőlőmust erjedése által nyert termék, amelynek tényleges alkoholtartalma nagyobb 1 térfogatszázaléknál, de kisebb a termék összes alkoholtartalmának háromötödénél.

12. Szárított szőlőből nyert részben erjedt szőlőmust

A szárított szőlőből nyert részben erjedt szőlőmust szárított szőlőből nyert szőlőmust részleges erjesztésével készített termék, amelynek erjedés előtti teljes cukortartalma legalább 272 gramm/liter, és amelynek természetes és tényleges alkoholtartalma nem lehet 8 térfogatszázaléknál kisebb. Azonban egyes, a rendeletben meghatározott eljárással összhangban a Bizottság által meghatározandó borok, amelyek teljesítik ezeket a feltételeket, nem tekinthetők szárított szőlőből nyert erjedésben lévő szőlőmustnak.

13. Sűrített szőlőmust

A sűrített szőlőmust olyan karamellizálatlan szőlőmust, amelyet szőlőmust részleges vízelvonásával állítanak elő, amihez a közvetlen hőhatás kivételével bármely engedélyezett módszert fel lehet használni oly módon, hogy a 120g. cikkel összhangban meghatározandó módszer szerint használt refraktométeren 20 °C-os hőmérsékleten kijelzett számadat ne legyen kisebb 50,9 ref. %-nál.

A sűrített szőlőmust esetében 1 térfogatszázaléknál nem nagyobb tényleges alkoholtartalom a megengedett.

14. Finomított szőlőmustsűrítmény

A finomított szőlőmustsűrítmény olyan folyékony, karamellizálatlan termék,

- a) amelyet a szőlőmust részleges vízelvonásával állítanak elő, amihez a közvetlen hőhatás kivételével bármely engedélyezett módszert fel lehet használni oly módon, hogy a 120g. cikkel összhangban meghatározandó módszer szerint használt refraktométeren 20 °C-os hőmérsékleten kijelzett számadat ne legyen kisebb 61,7 ref. %-nál;



b) amelyet a savtalanítás és a cukortól eltérő egyéb összetevők eltávolítása céljából engedélyezett módszerekkel kezeltek;

c) amelyet a következő tulajdonságokkal rendelkeznek:

— pH-értéke 25 Brix-en nem nagyobb 5-nél,

— abszorbanciája 425 nanométeren, 1 centiméteres vastagságon, 25 Brix-en sűrített szőlőmustnál nem több mint 0,100,

— egy bizonyos – külön meghatározandó – analitikai módszerrel nem érzékelhető szacharóztartalommal rendelkezik,

— Folin–Ciocalteu-indexe nem nagyobb 6,00-nál 25 Brix-en,

— titrálható savtartalma az összcukortartalom kilogrammjára vonatkoztatva nem nagyobb, mint 15 milliekvivalens,

— kén-dioxid-tartalma az összcukortartalom kilogrammjára vonatkoztatva nem nagyobb, mint 25 milligramm,

— összes kationtartalma az összcukortartalom kilogrammjára vonatkoztatva nem nagyobb, mint 8 milliekvivalens,

— 25 Brix-en és 20 °C-os hőmérsékleten vezetőképessége nem nagyobb, mint 120 mikro-Siemens/centiméter,

— furforoltartalma az összcukortartalom kilogrammjára vonatkoztatva nem több mint 25 milligramm,

— mezoinozitol jelenléte jellemzi.

A finomított szőlőmustsűrítmény esetében 1 térfogatszázaléknál nem nagyobb tényleges alkoholtartalom a megengedett.

15. Szárított szőlőből készült bor

A szárított szőlőből készült bor az a termék,

a) amelyet alkoholtartalom-növelés nélkül, részleges vízelvonás céljából napon vagy árnyékon hagyott szőlőből állítanak elő;

b) amelynek összes alkoholtartalma minimum 16 térfogatszázalék és tényleges alkoholtartalma minimum 9 térfogatszázalék; és

c) amelynek természetes alkoholtartalma minimum 16 térfogatszázalék (vagy 272 gramm cukor literenként).

16. Túlérett szőlőből készült bor

A túlérett szőlőből készült bor az a termék,

a) amelyet alkohol hozzáadása nélkül állítanak elő;

b) amelynek természetes alkoholtartalma nagyobb 15 térfogatszázaléknál; és

c) amelynek összes alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék és tényleges alkoholtartalma legalább 12 térfogatszázalék.

A tagállamok e termékre érlelési időtartamot írhatnak elő.



17. **Borecet**

A borecet olyan ecet,

- a) amelyet kizárólag a bor ecetsavas erjedése által nyernek; és
- b) amelynek összes savtartalma – ecetsavban kifejezve – legalább 60 gramm/ liter.

dr. Prónay Bence

ügyvéd, borjogász

www.borjog.hu

Email: bence.pronay@nkkb.hu

Telefon: +361 269-37-67, +361 269-44-12

Mobil: +36 30-445-30-54

Fax: +361 269-12-76

A jelen hírlevél csak tájékoztató jelleggel, a teljesség igénye nélkül tartalmazza a hivatkozott jogszabályhelyeket. Irodánk csak a megbízás alapján nyújtott tanácsadásért vállal felelősséget.