

Az alkoholtartalom-növelésre, az édesítésre, a savtartalom-növelésre és a savtompításra vonatkozó új Európai Unió előírások

A közös borpiaci szabályozás második ütemében, 2009. augusztus 1-től léptek életbe a borkészítési eljárásokra vonatkozó új szabályok. Ezek közül az alkoholtartalom-növelésre, édesítésre, savtartalom-növelésre és savtompításra vonatkozó 2009. évi szüretben már alkalmazandó előírásokat tekintjük át (479/2008/EK Tanácsi rendelet V. melléklete, 606/2009/EK Bizottsági rendelet 11-13. cikk és I.D. és I.A melléklet).

FONTOS változás: a közösségi szabályozás megköveteli, hogy a borok alkoholtartalmát térfogatszázalékban kell nyilvántartani, ezért **minden alkoholtartalomra vonatkozó jelölés esetében át kell térni a MM^o-ról a térfogatszázalékban történő jelölésre és nyilvántartásra.** Az átváltás megkönnyítése érdekében tájékoztatónkhoz átváltási táblázatot mellékelünk (*ld. melléklet*)

1. ALKOHOLTARTALOM-NÖVELÉS

Az EU C szőlőtermelő övezetében, így Magyarországon is **a 2009-es szürettől kezdve már csak legfeljebb 1,5 tf%-kal növelhető** a friss szőlő, a szőlőmust, a részben erjedt szőlőmust, vagy az erjedésben lévő újbor **természetes alkoholtartalma**.

Csak rendkívül kedvezőtlen időjárás esetén van lehetőség a 1,5 tf%-on felül még 0,5 tf%-os alkoholtartalom kiegészítésre, amelynek engedélyezését a tagállamnak kell kérnie az Európai Bizottságtól.

Az alkoholtartalom növelésére alkalmazható **eljárások** tekintetében a korábbi szabályozáshoz képest nem volt változás, továbbra is az alábbi javítóanyagok alkalmazhatóak:

- **cukor, sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmust sűrítmény**, amennyiben az alkoholtartalom-növelés **friss szőlő (cefre), részben erjedt szőlőmust vagy erjedésben lévő újbor esetében** történik,
- **cukor, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust sűrítmény, vagy részleges sűrítés** (beleértve a fordított ozmózist), amennyiben az alkoholtartalom-növelés **szőlőmust esetében** történik,
- hűtéssel történő **sűrítés bor esetében**.

1.1. A javítás során az alábbi **korlátozásokra** kell tekintettel lenni:

- **a cukor hozzáadása** továbbra is csak száraz cukrozással történhet;
- **a mustsűrítménnyel vagy a finomított mustsűrítménnyel történő alkoholtartalom-növelés**, a javítandó must (cefre, részben erjedt újbor) legfeljebb 6,5%-os térfogat növekedését okozhatja;
- szőlőmust vagy bor **sűrítése** esetén a javítandó termék eredeti térfogata legfeljebb 20%-kal csökkenhet és természetes alkoholtartalmának növekedése legfeljebb 2 tf% lehet (csak sűrítés esetén van mód a 1,5 tf%-os határtól való eltérésre Magyarországi területén);

- az alkalmazott alkoholtartalom-növelő eljárásokkal **legfeljebb 12,5 tf%-ra növelhető a termék teljes alkoholtartalma** figyelembe véve a legfeljebb 1,5 tf%-os természetes alkoholtartalom növelést is;
- az alkoholtartalom-növelés valamint a bor sűrítése **csak abban a szőlőtermelő övezetben történhet**, ahol a borkészítésre (beleértve a pezsgőt és a habzó bort is) **felhasznált szőlőt szüretelték**, tehát Magyarország esetében ez a C I. szőlőtermő övezetet jelenti;
- friss szőlő (cefre), szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, még erjedésben levő újbor alkoholtartalom növelése **január 1-je után nem végezhető** és a művelet elvégzése csak január 1-jét közvetlenül megelőző szüretből származó termék esetében lehetséges;
- a bor hűtéssel történő sűrítése egész évben végezhető;
- szőlőmust sűrítmény vagy finomított szőlőmust sűrítmény felhasználása esetén más alkoholtartalom növelő eljárás nem alkalmazható, amennyiben az alkoholtartalom-növeléshez a sűrítmény-felhasználásra támogatást vettek igénybe. Egyébként **az EU már nem korlátozza azt, hogy többféle javítóanyagot lehessen használni** ugyanannak a terméknek az alkoholtartalom-növeléséhez.

1.2. Az alkoholtartalom-növelésnél az alábbi **közigazgatási szabályok**at kell betartani:

- az alkoholtartalom-növelés bejelentése írásban a művelet megkezdése előtt a művelet végrehajtási helye szerint illetékes hegybírónak a következő adattartalommal történik:
 - o a bejelentő neve és címe,
 - o a művelet végrehajtásának helyszíne,
 - o a művelet megkezdésének napja és időpontja,
 - o a termék megnevezése, amelyre a művelet irányul,
 - o a művelet során alkalmazandó eljárás és a művelet elvégzéséhez felhasználásra kerülő termék típusa (cukor, mustsűrítmény, finomított mustsűrítmény, must vagy bor sűrítése)
- 2009-től kezdve a bejelentés több műveletre, illetve meghatározott időszakra is vonatkozhat;
- az alkoholtartalom-növelést a művelet befejezését követő 1 napon belül be kell jegyezni a pincekönyvbe;
- a bejelentések másolatát és a bejelentés elküldésének igazolását a borászati üzem pincekönyvének mellékleteként kell megőrizni;
- az alkalmazott alkoholtartalom-növelési eljárást fel kell tüntetni a termékkísérő okmányán.

2. SAVTARTALOM-NÖVELÉS ÉS SAVTOMPÍTÁS

Magyarországon a C. I. szőlőtermő övezetbe sorolásából adódóan – hasonlóan a korábbi gyakorlathoz – savtartalom-növelés és savtompítás is végezhető friss szőlő (cefre), szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, még erjedésben levő újbor és bor esetében.

Új szabályozási elem: 2009-től kezdődően a savtartalom növeléshez felhasználható az L(+) borkósavon kívül L-almasav, D,L-almasav vagy tejsav, a 606/2009/EK rendelet I.A melléklet 12. szerint.

A savtompításhoz felhasználható anyagokat a 606/2009/EK rendelet I.A melléklet 13. pontja sorolja fel, ebben nem történt változás.

2.1. A savtartalom-növelésére az alábbi korlátozások érvényesek:

- **friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, még erjedésben levő újbor esetében** a savtartalom-növelés borkósavban kifejezve **1,50 g/liter felső határig** vagy literenként 20 milliekvivalensig történhet;
- **bor esetében** savtartalom-növelés borkósavban kifejezve **2,50 g/liter** felső határig vagy literenként 33,3 milliekvivalensig történhet;
- borok savtartalmának növelése **csak abban a bortermelő gazdaságban** történhet, ahol a szőlőt feldolgozták **és abban a szőlőtermelő övezetben**, ahol a bor készítésére felhasznált szőlőt szüretelték (Magyarország esetében ez a C. I. övezetet jelenti);
- friss szőlő (cefre), szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, még erjedésben levő újbor savtartalom növelése **január 1-je után nem végezhető** és a művelet elvégzése kizárólag csak január 1-jét közvetlenül megelőző szüretből származó termék esetében lehetséges;
- a bor savtartalmának növelése egész évben végezhető;
- **ugyanazon termék savtartalmának növelése és alkoholtartalmának növelése nem lehetséges.**

2.2. A savtompításra az alábbi korlátozások érvényesek:

- **bor** esetében savtompítás borkósavban kifejezve **1 g/liter felső határig** vagy literenként 13,3 milliekvivalensig történhet;
- borok savtompítása csak **abban a bortermelő gazdaságban történhet**, ahol a szőlőt feldolgozták **és abban a szőlőtermelő övezetben** történhet, ahol a bor készítésére felhasznált szőlőt szüretelték;
- friss szőlő (cefre), szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, még erjedésben levő újbor savtompítása **január 1-je után nem végezhető** és a művelet elvégzése kizárólag csak január 1-jét közvetlenül megelőző szüretből származó termék esetében lehetséges;
- a bor savtompítása egész évben végezhető;
- **ugyanazon termék esetében savtartalom-növelés és savtompítás nem lehetséges.**

2.3. Savtartalom-növelésre és savtompításra az alábbi közigazgatási szabályok érvényesek:

- A savtartalom növelést és savtompítást legkésőbb az adott borászati évben végrehajtott első művelet befejezését követő második napon írásban kell bejelenteni a művelet végrehajtási helye szerint illetékes hegybíróknak a következő adattartalommal:
 - o a bejelentő neve és címe,
 - o a művelet típusa,
 - o a művelet végrehajtásának helyszíne;
- a savtartalom növelést és a savtompítást a művelet elvégzését követő **1 napon belül be kell jegyezni a pincekönyvbe**;
- a bejelentések másolatát és a bejelentés elküldésének igazolását a borászati üzem pincekönyvének mellékleteként kell megőrizni;
- az alkalmazott eljárást (savtartalom-növelés, savtompítás) **fel kell tüntetni a termék kísérőokmányán.**

3. ÉDESÍTÉS

A borpiaci reformmal az édesítésre vonatkozó szabályok lényegesen megengedőbbek lettek a korábbi előírásokhoz képest.

3.1. A borok édesítésére az alábbi előírások érvényesek:

- Borok édesítése az alábbi termékekkel (ezek közül egy vagy több felhasználásával) történhet:
 - o szőlőmust,
 - o szőlőmust sűrítmény,
 - o finomított szőlőmust sűrítmény
- Az édesítésre szánt **bor összes alkoholtartalma legfeljebb 4 tf%-kal növelhető** (az alkoholtartalom-növeléssel történt javításon túl, tehát a 1,5 tf%-os javításon felül édesíthető 4 tf%-kal!). Ez lényeges változást jelent, mivel korábban 2 tf%-kal lehetett édesítés esetén a bor összes alkoholtartalmát növelni, illetve amennyiben az alapbor esetében természetes alkoholtartalom-növelés is történt, abban az esetben az édesítés további összes alkoholtartalom növekedést nem eredményezhetett.
- Megszűnt az a korábbi korlátozás, hogy amennyiben a bor esetében alkoholtartalom-növelés történt, akkor édesíteni már csak szőlőmusttal lehet. **Alkoholtartalom-növelés esetén a megengedett javítóanyagok bármelyike fel használható a bor édesítésére;**
- Oltalom alatt álló eredetmegjelöléses – OEM borok (a hazai minőségi és védett eredetű boroknak megfelelő) borok esetében alapesetben, amennyiben a külön szabályozás máshogy nem rendelkezik:
 - o **az édesítésre felhasználható termékek:** szőlőmust, szőlőmust sűrítmény, finomított szőlőmust sűrítmény közül egy vagy több termék,
 - o az édesítésre szánt bor összes alkoholtartalma **legfeljebb 4 tf%-kal növelhető**
 - o **az édesítés azon a termőhelyen belül** vagy annak közvetlen közelében történik, ahonnan az édesítésre szánt bor származik;
 - o **az édesítésre felhasznált szőlőmust vagy szőlőmust sűrítmény csak arról a termőhelyről származhat, ahonnan az édesítésre szánt bor származik,** vagyis pl. a Tokaji furmint csak a Tokaji borvidékről, mint lehatárolt termőhelyről származó musttal vagy szőlőmust sűrítménnyel édesíthető. A finomított szőlőmust sűrítmény továbbra is a származási helytől függetlenül használható fel édesítésre, de csak EU tagországból származó finomított szőlőmust sűrítmény alkalmazható.
- Borok édesítése csak a termelési és a nagykereskedelmi szakaszban lehetséges.

3.2. A borok édesítésére az alábbi közigazgatási szabályok érvényesek:

- az édesítés bejelentése írásban 48 órával a művelet megkezdése előtt a művelet végrehajtási helye szerint illetékes hegybírónak a következő adattartalommal történik:
 - o bejelentő neve és címe,
 - o az édesítendő bor mennyisége,
 - o az édesítendő bor összes és tényleges alkoholtartalma,
 - o az édesítő anyag mennyisége, összes és tényleges alkoholtartalma, szőlőmust-sűrítmény és finomított szőlőmust sűrítmény esetén az édesítő anyag mennyisége és sűrűsége,
 - o a bor összes és tényleges alkoholtartalma az édesítés után;

- azok a borászati üzemek, amelyek rendszeresen vagy folyamatosan végeznek édesítési műveletet, a bejelentést több műveletre vagy meghatározott időszakra vonatkozóan is megtehetik;
- a bejelentések másolatát és a bejelentés elküldésének igazolását a borászati üzem pincekönyvének mellékleteként kell megőrizni;
- az édesítést a művelet elvégzését követő 1 napon belül be kell jegyezni a pincekönyvbe;
- az édesítést végző borászatok a pincekönyvben nyilvántartják, hogy mennyi szőlőmustot, szőlőmust sűrítmény vagy finomított szőlőmust sűrítmény tárolnak az édesítési műveletek céljára, valamint nyilvántartást vezetnek ezen termékek be- és kimenő forgalmáról.

MELLÉKLET

Magyar mustfok átszámítása természetes alkoholtartalomra

Mustfok	Potenciális alkoholtartalom
MM° 17,5 °C-on	V/V % 20 °C-on
10,0	5,58
10,5	5,93
11,0	6,28
11,5	6,62
12,0	6,98
12,5	7,34
13,0	7,68
13,1	7,75
13,2	7,83
13,3	7,90
13,4	7,98
13,5	8,05
13,6	8,12
13,7	8,20
13,8	8,27
13,9	8,35
14,0	8,42
14,1	8,49
14,2	8,56
14,3	8,63
14,4	8,70
14,5	8,77
14,6	8,84
14,7	8,91
14,8	8,98
14,9	9,05
15,0	9,12

Mustfok	Potenciális alkoholtartalom
MM° 17,5 °C-on	V/V % 20 °C-on
18,2	11,49
18,3	11,56
18,4	11,64
18,5	11,71
18,6	11,78
18,7	11,86
18,8	11,93
18,9	12,01
19,0	12,08
19,1	12,15
19,2	12,23
19,3	12,30
19,4	12,38
19,5	12,45
19,6	12,53
19,7	12,60
19,8	12,68
19,9	12,75
20,0	12,83
20,1	12,91
20,2	12,98
20,3	13,06
20,4	13,13
20,5	13,21
20,6	13,29
20,7	13,36
20,8	13,44

15,1	9,20
15,2	9,27
15,3	9,35
15,4	9,42
15,5	9,50
15,6	9,57
15,7	9,65
15,8	9,72
15,9	9,80
16,0	9,87
16,1	9,94
16,2	10,01
16,3	10,08
16,4	10,15
16,5	10,22
16,6	10,30
16,7	10,37
16,8	10,45
16,9	10,52
17,0	10,60
17,1	10,67
17,2	10,75
17,3	10,82
17,4	10,89
17,5	10,97
17,6	11,04
17,7	11,12
17,8	11,19
17,9	11,27
18,0	11,34
18,1	11,41

20,9	13,51
21,0	13,59
21,1	13,67
21,2	13,75
21,3	13,82
21,4	13,90
21,5	13,98
21,6	14,05
21,7	14,13
21,8	14,20
21,9	14,28
22,0	14,35
22,1	14,43
22,2	14,51
22,3	14,58
22,4	14,66
22,5	14,74
22,6	14,82
22,7	14,89
22,8	14,97
22,9	15,04
23,0	15,12
23,5	15,51
24,0	15,89
24,5	16,28
25,0	16,66
25,5	17,02
26,0	17,46
26,5	17,85
27,0	18,23