

Tokaji Szőlő és Bortermelési Közösségi Infrastruktúra Központ Nonprofit Kft.		
Kiadta:	GYÖNGYÖZŐ- ÉS HABZÓBOR TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ	Kiadás dátuma: 2020.11.17
Dr.Bene Zsuzsanna, min.bizt és termékfejlesztési vezető		Aláírása:
Oldal: 6		

GYÖNGYÖZŐBOR

1. Meghatározás

A „gyöngyözőbor” olyan termék:

- a) amelyet borból, még erjedésben lévő újborból, szőlőmustból vagy részben erjedt szőlőmustból nyernek, feltéve, hogy e termékek 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.

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

A „szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor” olyan termék:

- a) amelyet borból, még erjedésben lévő újborból, szőlőmustból vagy részben erjedt szőlőmustból 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.

A gyöngyözőbor a jövedéki törvény besorolása szerint 2017.július 01.-jétől a csendes borokhoz tartozik és az arra vonatkozó szabály szerint a nyomásérték max.2,5 bar lehet!

Eredetvédelmi besorolását tekintve OFJ Felső-magyarországi.

Tokaji Szőlő és Bortermelési Közösségi Infrastruktúra Központ Nonprofit Kft.		
Kiadta:	GYÖNGYÖZŐ- ÉS HABZÓBOR TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ	Kiadás dátuma: 2020.11.17
Dr.Bene Zsuzsanna, min.bizt és termékfejlesztési vezető		Aláírása:
Oldal: 6		

2. Kémiai jellemzők:

szorbinsav legfeljebb 200 mg/l
szulfáttartalom legfeljebb 1,5 g/l
kloridtartalom legfeljebb 100 mg/l
nátriumtartalom legfeljebb 60 mg/l
vastartalom legfeljebb 10 mg/l
ólomtartalom legfeljebb 0,25 mg/l
réztartalom legfeljebb 1,0 mg/l
cinktartalom legfeljebb 5,0 mg/l
metil-alkohol legfeljebb 100 mg/l
hidrogén-cianid legfeljebb 0,1 mg/l

3. Az élelmiszer összetételi jellemzői:

Cukortartalom

Édességi besorolása megegyezik a természetes csendes borokkal:

- száraz: 4,0 g/l cukor alatt
- félszáraz: 4,1-12,0 g/l között
- félédes: 12,1-45,0 g/l között
- édes: 45,1 g/l felett

Minimális összes alkoholtartalom

9,0 % vol

Minimális összes savtartalom

4,0 g/l

Maximális összes savtartalom

10,0 g/l

Tokaji Szőlő és Bortermelési Közösségi Infrastruktúra Központ Nonprofit Kft.		
Kiadta:	GYÖNGYÖZŐ- ÉS HABZÓBOR TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ	Kiadás dátuma: 2020.11.17
Dr.Bene Zsuzsanna, min.bizt és termékfejlesztési vezető		Aláírása:
Oldal: 6		

Tényleges alkoholtartalom

min. 9,0 % vol.

Maximális illósav tartalom

1,8 g/l

Összes kénessav tartalom

legfeljebb 235 mg/l

Szabad kénessav tartalom

legfeljebb 30 mg/l

Nyomás

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

4. Érzékszervi jellemzők:

- **Küllem, szín:** Zöldes fehértől az aranyárga színig terjed
- **Illat:** Tiszta, közepes intenzitású, gyümölcsös illataromával
- **Iz:** Üde, elegáns savtartalmú, a hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.
- **Állag, állomány:** Folyadék

5. Minőség megőrzési időtartam:

jelölési kötelezettség alól mentesülő termék

6. Csomagolás:

javasolt *álló* gyűjtőkartonba

Tokaji Szőlő és Bortermelési Közösségi Infrastruktúra Központ Nonprofit Kft.		
Kiadta:	GYÖNGYÖZŐ- ÉS HABZÓBOR TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ	Kiadás dátuma: 2020.11.17
Dr.Bene Zsuzsanna, min.bizt és termékfejlesztési vezető		Aláírása:
Oldal: 6		

HABZÓBOR

1. Meghatározás

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény szerint, továbbá

- a habzóbor az asztali borban oldott cukorból készült likőrrel ízesíthető, borpárlat esetleges hozzáadásával.

A Jöt. szerint a habzóbor definíciója: 2204 10 11-2204 21 09, 2204 29 10, 2205 10 10-2205 90 90 KN-kód szerinti olyan termék, amely dróttal, szalaggal vagy más módon rögzített, gomba formájú dugóval lezárt palackban van, vagy benne a 20 °C-on oldott állapotban jelen lévő szén-dioxid által előidézett túlnyomás 3 bar vagy annál nagyobb, és tényleges alkoholtartalma 1,2 térfogatszázaléknál több, de legfeljebb 15 térfogatszázalék, feltéve, hogy a végtermékben található alkohol teljes mértékben erjedésből származik.

Az EU-s jogszabály 1308/2013/EU RENDELETE (2013. december 17.) a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról rendelkezik az eredetvédelemről is: a habzóbor sem OEM, sem OFJ nem lehet!

2. Habzóbor típusok a cukortartalom szerint

Brut nature habzóbor, amelynek cukortartalma 3 g/l-nél kevesebb, és amelyhez a szén-dioxiddal való telítést követően nem adtak cukrot.

Extra brut habzóbor, amelynek cukortartalma 6 g/l-nél kevesebb.

Brut habzóbor, amelynek cukortartalma 15 g/l-nél kevesebb.

Különlegesen száraz (extra dry) habzóbor, amelynek cukortartalma 12 – 20 g/l.

Száraz (dry, sec) habzóbor, amelynek cukortartalma 17 - 35 g/l.

Tokaji Szőlő és Bortermelési Közösségi Infrastruktúra Központ Nonprofit Kft.		
Kiadta:	GYÖNGYÖZŐ- ÉS HABZÓBOR TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ	Kiadás dátuma: 2020.11.17
Dr.Bene Zsuzsanna, min.bizt és termékfejlesztési vezető		Aláírása:
Oldal: 6		

Félszáraz (medium dry, demi sec) habzóbor, amelynek cukortartalma 33 - 50 g/l.

Édes (sweet, doux) habzóbor, amelynek cukortartalma 50 g/l-nél több.

Ha a termék cukortartalma lehetővé teszi a fenti típusok közül kettőnek az alkalmazását, akkor a termelő csak az egyik típus használatát választhatja.

A cukortartalom jelölésére kizárólag ezen kifejezések valamelyike használható.

3. A habzóbor érzékszervi jellemzői

A habzóbor érzékszervi jellemzői 8 – 10 °C hőmérsékleten vizsgálva:

- **színe:** hibátlan, a jelzett (fehér, rozé, vörös) színnek megfelelő,
- **tisztasága:** tükrös, átlátszó, üledékmentes,
- **illata:** egészséges, tiszta, az elnevezésre jellemző,
- **íze és zamata:** egészséges, tiszta, az elnevezésnek megfelelő,
- **gyöngyözése:** finom, tartós.

4. A habzóborok kémiai jellemzői

A cukortartalom 2. pontban megadott határértékeinek megengedett eltérése: $\pm 2,0$ g/l

A szén-dioxid gáz túlnyomása a palackban, 20 °C hőmérsékleten: 3,0 bar-t meghaladó

Tényleges alkoholtartalom, legalább: 9 %(V/V)

Cukormentes extrakttartalom, legalább 16,0 g/l

Titrálható savtartalom (borkősavban kifejezve), legalább 5,0 g/l

Illósav-tartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb 1,0 g/l

Összes kénessavtartalom, legfeljebb 235,0 mg/l

Szabad kénessavtartalom, legfeljebb 30,0 mg/l

Szorbinsavtartalom, legfeljebb 200,0 mg/l

Szulfáttartalom (kálium-szulfátban kifejezve), legfeljebb 1,5 g/l

Kloridtartalom (nátrium-kloridban kifejezve), legfeljebb 100,0 mg/l

Nátriumtartalom, legfeljebb 60,0 mg/l

Tokaji Szőlő és Bortermelési Közösségi Infrastruktúra Központ Nonprofit Kft.		
Kiadta:	GYÖNGYÖZŐ- ÉS HABZÓBOR TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ	Kiadás dátuma: 2020.11.17
Dr.Bene Zsuzsanna, min.bizt és termékfejlesztési vezető		Aláírása:
Oldal: 6		

Vastartalom, legfeljebb 10,0 mg/l

Ólomtartalom, legfeljebb 0,25 mg/l

Réztartalom, legfeljebb 1,0 mg/l

Cinktartalom, legfeljebb 5,0 mg/l

Metil-alkohol-tartalom:

fehér és rozé habzóbor, legfeljebb 100,0 mg/l

vörös habzóbor, legfeljebb 250,0 mg/l

Hidrogén-cianid-tartalom, legfeljebb 0,1 mg/l

Egyéb vegyi szennyeződés a 17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet szerint.

5. Minőség megőrzési időtartam:

jelölési kötelezettség alól mentesülő termék

6. Csomagolás:

javasolt *álló* gyűjtőkartonba