

# MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

---

## Codex Alimentarius Hungaricus

### 2-94 számú irányelv

### Gyümölcslikőrborok

---

### Fruit liqueur-wines

---

Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2001.

A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveinek hatályára vonatkozó rendelkezéseket az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény és a végrehajtására kiadott rendeletek tartalmazzák.

A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveit folyamatosan igazítják a fogyasztói igények változásához, a tudomány és technika újabb eredményeihez. Ezért ezen irányelv használata előtt győződjön meg arról, hogy a szöveg időközben nem változott-e.

A változásokat a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Értesítő közli. Az irányelveket az MSZT Szabványbolt (Budapest IX. Üllői út 25., levélcím: Budapest Pf. 24, 1450) árusítja.

---

**1.Ezen irányelv a gyümölcslikőrborok meghatározására és elnevezésére vonatkozó általános szabályokat tartalmazza.**

**2.Ezen irányelv szerint a gyümölcslikőrbor olyan ital**

amelynek tényleges alkoholtartalma 1,2% (V/V)-nál több, de legfeljebb 22% (V/V),

amelyet a 4. pontban rögzített alapanyagok összekeverésével, aromaanyagok hozzáadásával vagy anélkül, gyümölcsből erjesztett termékekből és/vagy növényi anyagok, gyümölcsök kivonatából és/vagy természetes eredetű édesítő anyagok, és/vagy mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és/vagy mezőgazdasági eredetű desztillátum és/vagy gyümölcspárlat hozzáadásával állítanak elő.

### **3.Általános fogalmak**

#### **3.1.Édesítés**

A gyümölcslikőrborok készítéséhez a következő termékek valamelyikének vagy közülük többnek a használata: félfehér cukor, fehércukor, finomított fehércukor, dextróz, fruktóz, glükózszirup, izoglükózszirup, 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.

#### **3.2.Keverés**

Két vagy több különböző anyag összekeverése egy új ital előállítása céljából.

#### **3.3.Ízesítés (aroma-hozzáadás)**

A gyümölcslikőrborok előállításakor egy vagy több olyan természetes vagy természetazonos aromaanyag hozzáadása, amelyek megfelelnek a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-88/388 számú előírásának.

#### **3.4.Színezés**

A gyümölcslikőrborok készítésekor egy vagy több olyan színezőanyag használata, amelyeket a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-94/36 számú előírása megenged.

#### **3.5Alkohol-hozzáadás**

A gyümölcslikőrborhoz egy vagy több alkoholtartalmú anyag hozzáadása az alábbiak közül:

mezőgazdasági eredetű etil-alkohol (MÉ 1-3-1576/89. 1.§ 3.h. pont)

mezőgazdasági eredetű desztillátum (MÉ 1-3-1576/89. 1.§ 3.i. pont)

gyümölcspárlat (MÉ 1-3-1576/89. 1.§ 4.i.pont)

#### **3.6.Gyümölcsbor**

Az 54/2000. (VIII. 11.) FVM rendelet szerinti termék.

#### **3.7.Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban kifejezve**

A termékben jelen lévő tiszta alkohol térfogatának aránya a termék összes térfogatához viszonyítva, 20 °C hőmérsékleten.

## **4.A gyümölcslikőrborok csoportosítása**

### **4.1.Ízesített gyümölcsbor**

Olyan ital:

amelyet gyümölcseredetű etil-alkohollal, desztillátummal vagy párlattal fojtott gyümölcsmustból, gyümölcsborból, gyümölcspezsgőből, habzó vagy gyöngyöző gyümölcsborból készítenek;

amelynek készítéséhez felhasználható gyümölcsmust és erjedő gyümölcsmust;

amelyhez az alkoholtartalom beállítására mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt és/vagy desztillátumot és/vagy gyümölcspárlatot adhatnak;

amelynek ízesítéséhez természetes aromaanyagok, természetes aromakivonatok, természetazonos aromaanyagok, fűszernövények, fűszerek és ízhordozó élelmiszerek használhatók;

amely édesíthető és karamellel színezhető;

amelynek tényleges alkoholtartalma 14,5% (V/V) és 22% (V/V) között lehet;

amelyben az első és második bekezdésben felsorolt anyagok együttes mennyisége a késztermék térfogatának legalább 50%-át eléri.

#### **4.1.1.Az ízesített gyümölcsbor kategóriájába sorolt további termékcsoportok**

##### **4.1.1.1.Gyümölcsvermut**

Olyan ízesített gyümölcsbor, amelynek jellemző illat-, íz- és zamatanyagait élelmiszer előállítás céljára engedélyezett növényi eredetű drogok, gyümölcsök vagy ezekből készült alkoholos kivonatok felhasználásával alakították ki.

##### **4.1.1.2.Tojásalapú ízesített gyümölcsbor**

Olyan ízesített gyümölcsbor, amelyhez jó minőségű tojássárgáját adtak, és amelynek invertcukorban kifejezett cukortartalma legalább 200 g/l, tojássárgájatartalma legalább 10 g/l.

### **4.2.Ízesített gyümölcsbor alapú ital**

Olyan ital:

amelyet gyümölcsborból, habzó vagy gyöngyöző gyümölcsborból alkohol hozzáadása nélkül készítenek;

amelynek készítéséhez gyümölcsmust és erjedő gyümölcsmust felhasználható;

amely édesíthető;

amelynek ízesítéséhez természetes aromaanyagok, természetes aromakivonatok, természetazonos aromaanyagok, fűszer-növények, fűszerek és ízhordozó élelmiszerek használhatók;

amelyhez alkoholt nem adtak;

amelynek tényleges alkoholtartalma 7% (V/V) és 14,5% (V/V) között lehet;

amelyben az első és második bekezdésben felsorolt anyagok együttes mennyisége a késztermék térfogatának legalább 50%-át eléri.

#### **4.3.Ízesített gyümölcsbor alapú koktél**

Olyan ital:

amelyet gyümölcsborból és/vagy gyümölcsmustból állítanak elő;

amely édesíthető és színezhető;

amelynek ízesítéséhez természetes aromaanyagok, természetes aromakivonatok, természetazonos aromaanyagok, fűszernövények, fűszerek és ízhordozó élelmiszerek használhatók;

amelyhez alkoholt nem adtak;

amelynek tényleges alkoholtartalma legfeljebb 7%;

amelyben az első bekezdésben felsorolt anyagok együttes mennyisége a késztermék térfogatának legalább 50%-át eléri.

#### **5.Megnevezés**

A termék megnevezésének a fantázianéven kívül tartalmaznia kell a gyümölcslikőrbor 4.1., 4.2. és 4.3. pontok szerinti kategóriáját is.

Az ízesített gyümölcsbor elnevezés a gyümölcsbor-aperitif névvel helyettesíthető