

# A bioborkészítés szabályrendszere



*Kárpát-medencei biobor est  
Gyöngyöspata  
2017.08.25.*

*Siku Szabolcs  
vezető ellenőr  
Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.*

# Jogszabályi háttér I.

A bor előállítását, jelölését és forgalmazását általánosan szabályozó előírások:

- 2004. évi XVIII. Törvény (bortörvény)
- 99/2004 FVM rendelet
- 1234/2007/EK rendelet
- 127/2009 FVM rendelet
- 479/2008/EK rendelet (OEM, OFJ, FN)
- 606/2009/EK rendelet

# Jogszabályi háttér II.

Az ökológiai jelölésű borok előállítását szabályozó előírások (feldolgozott élelmiszer):

- 834/2007/EK rendelet
- 889/2008/EK rendelet (módosította a 2012.08.01-től hatályba lépő 203/2012/EK „biobor” rendelet)

2006-tól 2012.08.01-ig:

- A Biokontroll privát biobor előírása - az Ökológiai Gazdálkodás Alap-feltételrendszerének 9.2. fejezete

# Jogszabályi háttér III. az EU 203/2012 Rendelete

- 3 éves késéssel lépett életbe (maximális SO<sub>2</sub> értékek körüli viták)
- Orwine projekt alapján
- Az általános borjogszabályokra épül
- Melléklet részében található az alkalmazható borászati eljárások, adalék- és technológiai segédanyagok
- Megengedő (tápsó, enzim, tannin, aktív szén)
- Kerettörvény
- Még nem elkészült borokra visszamenőleg is alkalmazható

# Borászati termékek kategóriái

- 1. Bor
- 2. Még erjedésben lévő újbor
- 3. Likőrbor
- 4. Pezsgő
- 5. Minőségi pezsgő
- 6. Illatos szőlőfajtákból készült pezsgő
- 7. Habzóbor
- 8. Gyöngyözőbor
- 9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor
- 10. Szőlőmust
- 11. Részben erjedt szőlőmust
- 12. Tüppedt szőlőből nyert részben erjedt szőlőmust
- 13. Sűrített szőlőmust
- 14. Finomított szőlőmust sűrítmény
- 15. Tüppedt szőlőből készült bor
- 16. Túlérett szőlőből készült bor
- 17. Borecet

# Általános előírások

- Elkülönítés – a feldolgozási folyamatok során időben, a tárolás, érlelés esetén térben
- Egyértelmű azonosíthatóság (jelölés) az előállítás minden szakaszában
- Nyomonkövethetőség – szőlő- és borszármazási bizonylatok, pincekönyv
- Tiltott anyagokkal történő szennyeződések megakadályozása

# Tiltott borászati eljárások

- Hűtéssel történő részleges sűrítés
- Kéntelenítés fizikai eljárásokkal
- Alkoholtartalom részleges kivonása
- Borkőkiválás megakadályozása elektrodialízissel vagy kationcserélők alkalmazásával

# Korlátozásokkal alkalmazható borászati eljárások

- Hőkezelés maximum 70 Celsius-fokon
- Centrifugálás és szűrés esetén a legkisebb pórusméret 0,2 mikron lehet

## Engedélyezett, de felülvizsgálatra szoruló eljárások

- Hőkezelés
- Ioncserélő gyanták alkalmazása
- Fordított ozmózis

# Az ökológiai borágazati termékek előállítása során engedélyezett anyagok I.

## **VIII a. melléklet (pozitív lista):**

- Levegőztetés: levegő, gáz halmazállapotú oxigén
- Semleges atmoszféra kialakítása: nitrogén, szén-dioxid, argon
- Buborékoltatás: nitrogén
- Adalék: szén-dioxid
- Szűrés, centrifugálás: perlit, cellulóz, kovaföld
- Tartósítás: kén-dioxid, kálium-biszulfit, kálium-metabiszulfit

# Engedélyezett összes SO<sub>2</sub> a borászati termékekben a különböző előírások szerint

Bortípusok	Konvencionális borokban a 606/2009/EK Rendelet szerint	Bioborokban a 889/2008/EK Rendelet szerint
Vörösborok - <i>maradék cukor &lt; 5g/l</i>	150 mg/l	100 mg/l <i>maradék cukor &lt; 2g/l</i> 120 mg/l <i>maradék cukor &gt; 2g/l és &lt; 5g/l</i>
Vörösborok - <i>maradék cukor ≥ 5g/l</i>	200 mg/l	170 mg/l
Fehér- és rozé-borok - <i>maradék cukor &lt; 5g/l</i>	200 mg/l	150 mg/l <i>maradék cukor &lt; 2g/l</i> 170 mg/l <i>maradék cukor &gt; 2g/l és &lt; 5g/l</i>
Fehér- és rozé-borok - <i>maradék cukor ≥ 5g/l</i>	250 mg/l	220 mg/l
Különleges borok	300 mg/l 350 mg/l 400 mg/l + 50 mg/l	270 mg/l 320 mg/l 370 mg/l (ugyanaz + 50 mg/l)
Likőrborok - <i>maradék cukor &lt; 5g/l</i>	150 mg/l	120 mg/l
Likőrborok - <i>maradék cukor ≥ 5g/l</i>	200 mg/l	170 mg/l
Pezsgők	185 mg/l 235 mg/l + 40 mg/l	155 mg/l 205 mg/l (ugyanaz + 40 mg/l)

# Az ökológiai borágazati termékek előállítása során engedélyezett anyagok II.

- Erjesztés: élesztő – **GMO mentesség**  
amennyiben rendelkezésre áll ilyen anyag, ökológiai nyersanyagból előállítva
- Élesztő tápanyag: diammonium-foszfát (DAP), tiamin-hidroklorid (B<sub>1</sub> vitamin)
- Derítés: zselatin, növényi eredetű fehérjék, vizahólyag, tojásfehérje-albumin, tannin, kazein, kálium-kazeinát, szilícium-dioxid, bentonit, tannin, pektinbontó enzim
- Kötőanyag: aktív szén (íz, illat, szín korrekció)

## Az ökológiai borágazati termékek előállítása során engedélyezett anyagok III.

- Savtartalom növelés: L(+)-borkősav, tejsav
- Savtompítás: L(+)-borkősav, kalcium-karbonát, semleges kálium-tartarát, kálium-bikarbonát
- Almasavbontás: tejsavbaktérium
- Stabilizálás: gumiarábikum, metaborkősav, kálium-bitartarát, citromsav, L-aszkorbinsav, (C-vitamin), tannin
- Íz- és illathibák kezelése: réz-citrát

# Az ökológiai borágazati termékek előállítása során engedélyezett anyagok IV.

- Tölgyfadarabok
- Aleppo fenyő gyantája – Görögországban a retsina bor készítéséhez
- Kalcium-szulfát – Spanyolországban a Vino generoso és Vino generoso de licor készítéséhez
- Kálium-alginát – palackos erjesztésű pezsgők és gyöngyöző borokhoz

# Mustjavítás, édesítés, pezsgőkészítés

## Felhasználható anyagok:

- ökológiai nádcukor
- ökológiai must
- ökológiai sűrített must
- ökológiai finomított szőlőmust sűrítmény

# Jelölési kategóriák

- **Ökológiai bor / Biobor**  
a teljes előállítási folyamat megfelel az ökológiai előírásoknak
- **Ökológiai termelésre való átállásból származó bor**  
átállás alatti területről származó szőlőből készült, csak egyetlen mezőgazdasági összetevőt tartalmaz (élesztő hozzáadása nélkül)

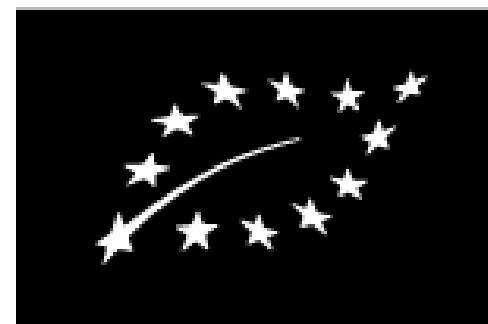
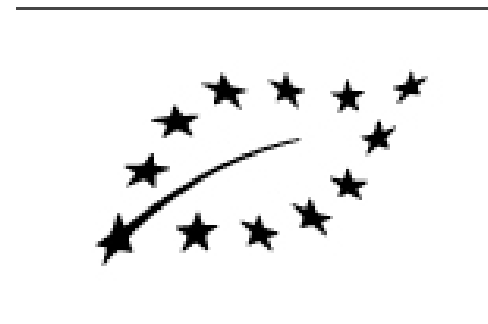
2012.08.01. előtt (már csak készleten lévő borokon):

Amikor csak az alapanyag (szőlő) előállítási módjára történik utalás:

- Ökológiai szőlőből készült bor
- Átállási szőlőből készült bor

# EU ökológiai logó

- Előre csomagolt bio élelmiszereken
- Ökológiai előállításra történő utalás
- Ellenőrző szervezet kódszáma
- Összetevők származási helye



# Példa a helyes jelölésre

Termelte és palackozta | Produced and bottled by:



**BIOBOR / ORGÁNIC WINE**

Ellenőrizte | Certified organic by:  
Biokontroll Hungária Nonprofit Kft

**HU-ÖKO-01**

**Magyar-mezőgazdaság**

**Alc. 14,0% vol**

**NÉBIH: AFHL**



**e 0,75L**



Szulfidokat tartalmaz. Contains sulfites.

# Minősítő Tanúsítvány



TANÚSÍTÓ  
NAT-6-0012/2005



Tanúsítvány kiállítója: **Biokontroll Hungária Kht.**  
1027 Budapest, Margit krt. 1. III/16-17.

Iktatószám

## MINŐSÍTŐ TANÚSÍTVÁNY



### Tanúsított eljárás

Ökológiai gazdálkodásból származó mezőgazdasági termékek és élelmiszerek előállítása

### Tanúsított eljárásból származó termék

minta

### Üzem típusa

minta

Tanúsítvány száma: minta

### Termék előállítója

Név: minta

Cím: minta

Nyilvántartási szám: minta

A fenti üzem érvényes szerződéssel rendelkezik a Biokontroll Hungária Kht.-val.

### A tanúsítvány kiállítójának jogosultsága:

FVM határozat: N-1393/2000 (HU-ÖKO-01)

Svájci biorendelet 910.181

NAT által a NAT-6-0012/2005 számon akkreditált terméktanúsító szervezet  
IFOAM akkreditáció

A Biokontroll Hungária Kht. tanúsítja, hogy megállapításai szerint a fenti termékek előállítása során az alább felsorolt feltételrendszer és jogszabály előírásait betartották:

### 2092/91 EGK Tanácsi rendelet

**Biokontroll Hungária Kht.: Az ökológiai gazdálkodás alap-feltételrendszere**

### A tanúsítvány érvényessége a kiállítást követő év végéig, vagy visszavonásig tart.

A tanúsítvány a Biokontroll Hungária Kht. tulajdona. Érvényességének feltétele a Biokontroll Hungária Kht.-val kötött szerződésben foglaltaknak és a fenti előírásoknak való folyamatos megfelelés. A tanúsítvány kizárólag melléklettel együtt érvényes.

A tanúsítvány másolatai érvénytelenek.

Kiállítás helye és időpontja  
Budapest, 2006. október 04.

A kiállító szervezet bélyegzője

Aláírásra jogosult személy

Biokontroll Hungária Kht.  
1027 Budapest, Margit krt. 1. III/16-17.  
Postacím: 1535 Budapest, Pf. 800  
Céglépcsőszám: 01-14-000090  
OTP: 11737007-20584591  
Adószám: 18081101-2-41

Bánfi Brigitta/Császár Alexandra/Nagy Zoltán/Rusóli Réka

# Miért fontos, hogy bio legyen a bor?

- Fenntartható gazdálkodásból származik
- Fogyasztói és termelői igény növekedése
- Presztízs érték a piacokon
- PAN (Pesticide Action Network, 2008) tanulmány:  
40 bor vizsgálata - 34 konvencionális és 6  
ökológiai eredetű  
Eredmény: a szokványos borokban  
átlagosan 4 féle növényvédőszer maradék
- Bio szőlők nagyobb fitovegyület tartalma  
(flavonoidok, polifenolok, resveratrol)
- Borminőség javulás

Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

