

Tájékoztató Ökológiai borfeldolgozás

Az EU 2018/848 rendelet és végrehajtási rendeleteinek megfelelően

Az ökológiai gazdálkodásból származó szőlő feldolgozása során a következő előírásokat kell betartani:

Borászati eljárások és korlátozások

A bio borok feldolgozása során az EU-bio rendelet előírásai mellett az egyéb hatályos jogszabályokat (2019/934/EU, 2019/33/EU, 1308/2013/EU), illetve egyéb szabályozó előírásokat is figyelembe kell venni.

Az alábbi borászati eljárások és kezelések a következő feltételek mellett végezhetők:

Eljárás/kezelés	Korlátozás
semleges szűrőközeggel vagy anélkül végzett centrifugálás és szűrés	a pórusok mérete nem lehet 0,2 mikrométernél kisebb
hőkezelések	a hőmérséklet nem haladhatja meg a 75 °C-ot
ioncserélő gyanták alkalmazása	Kizárólag finomított szőlőmutsűritmény készítésére szántszőlőmust esetében és a 3. függelékben megállapított feltételek mellett *
fordított ozmózis	Természetes alkoholtartalom-növelés céljából **

* A Bizottság (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló rendelete alapján

** Az 1308/2013/EU rendelet alapján

A következő borászati eljárások, folyamatok és kezelések alkalmazása tilos:

- hűtéssel történő részleges sűrítés
- kéntelenítés fizikai eljárásokkal
- borok stabilizálása:
 - a borkőkiválás megakadályozása érdekében végzett elektrodialízis
 - kationcserélőkkel történő kezelés a borban lévő borkő kiválásának megakadályozása céljából
- borok alkoholtartalmának részleges kivonása



A következő termékek és anyagok, használata vagy hozzáadása engedélyezett a borágazati ökológiai termékekben:

Az adalék- és segédanyagok közül csak a 2021/1165/EU rendelet V. mellékletének D. részében felsorolt termékek és anyagok használhatók fel a borágazati termékek előállítására. Komplex borászati termékek (pl. élesztő tápsók) esetén a termék specifikációja alapján dönthető el, hogy a termék megfelel-e az öko rendelet előírásainak. Több borászati segédanyag (élesztők, zselatin, borsó vagy búzafehérje, tojásfehérje, vízahólyag, tanninok, gumiarábikum), amennyiben beszerezhető, ökológiai eredetű adalék- vagy segédanyag használandó.

Javasoljuk, hogy borok esetén tételenként (azaz tartályonként, hordónként vezessék), mikor milyen borászati segédanyagot használtak.

A kénezéshez kéndioxid vagy kálium-biszulfít, kálium-metabiszulfít használható. Az ökológiai bor összkéntartalma szabályozott, vörösborok esetén 100 mg/kg, fehér és rozéborok esetén 150 mg/kg.

(amennyiben az egyéb vonatkozó előírásokat betartották)

Felhasználható termékek/anyagok	Az egyéb jogszabályokban meghatározott határértékeknek és feltételeknek megfelelő különleges körülmények, korlátozások	Kezelés/használat a 2019/934/EU rendelet I. mellékletének pontjai szerint
— Kén-dioxid — Kálium-biszulfít vagy kálium-metabiszulfít	a) a maximális kén-dioxid-tartalom nem haladhatja meg a 100 milligramm/litert a 2 gramm/liternél alacsonyabb maradékcukor-tartalmú vörösborok esetében; b) a maximális kén-dioxid-tartalom nem haladhatja meg a 150 milligramm/litert a 2 gramm/liternél alacsonyabb maradékcukor-tartalmú fehérborok és rozék esetében c) a 2 gramm/liternél magasabb maradék cukor tartalmú vörös, fehér és rozé borok esetén, illetve az egyéb borászati termékek esetén a maximális kén-dioxid-tartalom az egyéb jogszabályokban foglaltakhoz képest 30 milligramm/literrel csökken. A különleges időjárási feltételekre vonatkozó előírásokat lásd a (3) pont alatt	Használat



<ul style="list-style-type: none">– Levegő– Gáz halmazállapotú oxigén		Levegőztetés, gáz-halmazállapotú oxigén hozzáadására való használat és flotáció
<ul style="list-style-type: none">– Perlit– Cellulóz– Kovaföld	Kizárólag semleges szűrőközegként	Centrifugálás és szűrés
<ul style="list-style-type: none">– Nitrogén–		Semleges atmoszféra létrehozása és a termék levegőtől védett kezelése érdekében
<ul style="list-style-type: none">– Szén-dioxid	A csendes borok esetében az ily módon kezelt, forgalomba hozott borban a szén-dioxid mennyisége legfeljebb 3 g/l lehet, és a széndioxid miatti túlnyomásnak 20 °C-os hőmérsékleten 1 bar alattinak kell lennie.	
<ul style="list-style-type: none">– Argon	Buborékképzésre nem használható.	
<ul style="list-style-type: none">– Élesztők* (1)– Inaktivált élesztő, élesztő- és élesztőhéj-autolizátumok*		Használat
<ul style="list-style-type: none">– Diammónium-hidrogén-foszfát–	Kizárólag alkoholos erjesztés céljára. Legfeljebb 1 g/l mennyiségben (sótartalomban kifejezve), illetve legfeljebb 0,3 g/l mennyiségben a pezsgők második erjesztésénél.	
<ul style="list-style-type: none">– Tiamin-hidroklorid	Kizárólag alkoholos erjesztés céljára.	
<ul style="list-style-type: none">– Borászati használatra szánt aktív szén		
<ul style="list-style-type: none">– Tejsavbaktériumok*		
<ul style="list-style-type: none">– Akácmézga (= gumiarábikum) (2)	Quantum satis.	
<ul style="list-style-type: none">– Kálium-hidrogén-tartarát	Kizárólag a borkősók kicsapatása céljából.	
<ul style="list-style-type: none">– Réz-citrát	Legfeljebb 1 g/hl mennyiségben, feltéve, hogy az ily módon kezelt termék réztartalma nem haladja meg az 1 mg/l-t, kivéve a friss, nem erjesztett vagy enyhén erjesztett szőlőmustból készített likőrborokat, amelyek réztartalma a 2 mg/l-t nem haladhatja meg.	
<ul style="list-style-type: none">– Élesztőfehérje kivonatok*		
<ul style="list-style-type: none">– Tölgyfadarabok	A bor készítése és érlelése során, ideértve a friss szőlő és a szőlőmust erjesztésének szakaszát is.	
<ul style="list-style-type: none">– Kálium alginát	Kizárólag a palackos erjesztésű és degorzsálással seprőtelenített pezsgők és gyöngyözőborok előállítására vonatkozó előírások, biobor	



<ul style="list-style-type: none">– <i>Aspergillus niger</i> gombából származó kitozán*		
<ul style="list-style-type: none">– Tejsav*– L(+) Borkősav*	<p>Az 1308/2013/EU rendelet VIII. melléklet I. részének C. és D. szakaszában, valamint a 2019/934/EU rendelet 11. cikkében megállapított feltételek és határértékek.</p> <p>Az L(+)-borkősavként is ismert borkősavnak, amelynek használatáról e melléklet 2. táblázatának 1.1. sora rendelkezik, mezőgazdasági eredetűnek és kifejezetten borászati termékekből kivontnak kell lennie. Ezenkívül meg kell felelnie a 231/2012/EU rendeletben megállapított tisztasági követelményeknek is.</p>	Savtartalom növelése
<ul style="list-style-type: none">– Étkezési zselatin (2)– Növényi eredetű (búzából vagy borsóból származó) fehérjék (2)– Burgonyafehérje (2)– Élesztőfehérje kivonatok* (2)– Vízahólyag (2)– Tojásfehérje albumin (2)– Tanninok (2)– Kazein– <i>Aspergillus niger</i> gombából származó kitozán*– Kálium-kazeinát– Szilícium-dioxid (gél vagy kolloid oldat)– Bentonit– Pektin-liázok, Pektin-metil-észteráz, Poligalakturonáz, Hemicelluláz, Celluláz		Derítés
<ul style="list-style-type: none">– L(+) Borkősav– Kalcium-karbonát– semleges kálium-tartarát– kálium-bikarbonát	<p>Az 1308/2013/EU rendelet VIII. melléklet I. részének C. és D. szakaszában, valamint a 2019/934/EU rendelet 11. cikkében megállapított feltételek és határértékek.</p>	Savtompítás



	Az L(+)-borkősavként is ismert borkősavnak, amelynek használatáról e melléklet 2. táblázatának 1.1. sora rendelkezik, mezőgazdasági eredetűnek és kifejezetten borászati termékekből kivontnak kell lennie. Ezenkívül meg kell felelnie a 231/2012/EU rendeletben megállapított tisztasági követelményeknek is.	
– Nitrogén		Buborékoltatásra
– Aleppo fenyő gyantája	A 2019/934/EU rendelet melléklet 2. függelékében megállapított feltételek mellett.	Adalékanyag
– L-aszkorbinsav	Maximális mennyiség az ily módon kezelt, forgalomba hozott borban: 250 mg/l. Kezelésenként legfeljebb 250 mg/l.	
– Szén-dioxid	A csendes borok esetében az ily módon kezelt, forgalomba hozott borban a szén-dioxid mennyisége legfeljebb 3 g/l lehet, és a széndioxid miatti túlnyomásnak 20 °C-os hőmérsékleten 1 bar alattinak kell lennie.	
– Tanninok (2) – Metaborkősav		
– Citromsav	Maximális mennyiség az ily módon kezelt, forgalomba hozott borban: 1 g/l.	A bor stabilizálását szolgáló adalék
– Kalcium-szulfát	Csak a „vino generoso” vagy „vino generoso de licor” esetében. A felhasználásra vonatkozó felső határérték: 2 g/l	A 2019/934/EU rendelet III. mellékletének A.2. b) pontja szerinti kezelési típusok
– Friss borseprő	Kizárólag száraz borok esetében. A felhasznált seprő friss, egészséges és hígítatlan, továbbá nem sokkal korábban készített száraz bor előállítása során keletkezett élesztőket tartalmaz. A kezelt termék mennyiségének 5 %-át meg nem haladó mennyiségben. Ökológiai termelésből kell származnia.	Használat

* GMO-mentességi igazolás szükséges

- (1) Az egyes élesztőtörzsek használata esetén: amennyiben rendelkezésre áll ilyen anyag, ökológiai nyersanyagból előállítva
- (2) Ökológiai nyersanyagból előállítva, amennyiben rendelkezésre áll ilyen nyersanyag
- (3) Bizonyos szőlőtermő területeken a szélsőséges időjárási viszonyok nehézségeket okozhatnak, ilyenkor az adott évjáratú végtermék stabilitásának megőrzése érdekében további szulfit hozzáadására lehet szükség a borkészítés során. Ilyen körülmények esetén az illetékes hatóság engedélyezheti a 2019/934/Eu rendelet I. mellékletének B. részében megadott kén-dioxid-tartalom felső határának megemelését.



Jelölésre vonatkozó előírások:

Az ökológiai szőlőből készült borok "bio borként" jelölhetők, amennyiben a bio borok feldolgozására vonatkozó előírásokat betartották. Ezen borokon az EU-bio logo feltüntetése kötelező (az egyéb, az EU-bio rendeletek által előírt kötelező jelölési elemmel együtt). Amennyiben az említett feltételek nem teljesülnek, a borok nem jelölhetők ökológiai terméként.

Az ökológiai gazdálkodásra történő átállásból származó szőlő átállásiként jelölhető, amennyiben a feldolgozás során egyéb mezőgazdasági összetevő nem került felhasználásra. Az átállási szőlőből készült borokon az EU-bio logo nem használható.

Az ökológiai vagy átállási jelöléssel forgalomba hozott borok eredetére/feldolgozására vonatkozó nyilvántartásokat a forgalomba hozatalt követő 5 évig meg kell őrizni.