

## Tájékoztató Ökológiai borfeldolgozás

A 834/2007/EK 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 (606/2009/EK; 607/2009/EK, 1234/2007/EK), illetve egyéb szabályzó 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 70 °C-ot*
ioncserélő gyanták alkalmazása	jelenleg nincs korlátozás: *
fordított ozmózis	jelenleg nincs korlátozás: *

\* Az ökológiai gazdálkodás 2021.01.01-én életbe lépő új szabályozásával változások várhatók.

**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 889/2008 EK rendelet VIIIa. mellékletében 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-bisulfit, kálium-metabisulfit használható. A 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 606/2009/EK rendelet I.A. mellékletének pontjai szerint
— Kén-dioxid — Kálium-bisulfit vagy kálium-metabisulfit	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	7. pont: Használat
– Levegő – Gáz halmazállapotú oxigén		1. pont: Levegőtetés vagy gáz-halmazállapotú oxigén hozzáadására való használat
– Perlit – Cellulóz – Kovaföld	Kizárólag semleges szűrőközegként	3. pont: Centrifugálás és szűrés



<ul style="list-style-type: none"><li>- Nitrogén</li><li>- Szén-dioxid</li><li>- Argon</li></ul>		4. pont: Semleges atmoszféra létrehozása és a termék levegőtől védett kezelése érdekében
<ul style="list-style-type: none"><li>- Élesztők* (1)</li><li>- Inaktivált élesztő, élesztő- és élesztőhéj-autolizátumok*</li><li>- Diammónium-foszfát</li><li>- Tiamin (B1 vitamin)*</li><li>- Borászati használatra szánt aktív szén</li><li>- Tejsavbaktériumok*</li><li>- Akácmézga (= gumiarábikum) (2)</li><li>- Kálium bitartarát</li><li>- Réz-citrát</li><li>- Élesztőfehérje kivonatok*</li><li>- Tölgyfadarabok</li><li>- Kálium alginát</li></ul> <p>- <i>Aspergillus niger</i> gombából származó kitozán*</p>		5., 15., 21.,és 6., pont: Használat
<ul style="list-style-type: none"><li>- Tejsav*</li><li>- L(+) Borkősav*</li></ul>		12. pont: Savtartalom növelése
<ul style="list-style-type: none"><li>- Étkezési zselatin (2)</li><li>- Növényi eredetű (búzából vagy borsóból származó) fehérjék (2)</li><li>- Burgonyafehérje (2)</li><li>- Élesztőfehérje kivonatok* (2)</li><li>- Vízahólyag (2)</li><li>- Tojásfehérje albumin (2)</li><li>- Tanninok (2)</li><li>- Kazein</li><li>- <i>Aspergillus niger</i> gombából származó kitozán*</li><li>- Kálium-kazeinát</li><li>- Szilícium-dioxid</li></ul>		10. pont: Derítés



- Bentonit - Pektinbontó enzimek*		
- L(+) Borkősav - Kalcium-karbonát - semleges kálium-tartarát - kálium-bikarbonát		13. pont: Savtompítás
- Nitrogén		22. pont: Buborékoltatásra
- Aleppo fenyő gyantája - L-aszorbinsav - Szén-dioxid - Tanninok (2) - Metaborkősav		14., 19., 23., 25., 27. pont: Adalékanyag
- Citromsav		14. pont: A bor stabilizálását szolgáló adalék
- Kalcium-szulfát	Csak a „vino generoso” vagy „vino generoso de licor” esetében	A 606/2009/EK rendelet III. mellékletének A.2. b) pontja szerinti kezelési típusok

\* 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 606/2009/EK rendelet IB Mellékletében 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.