

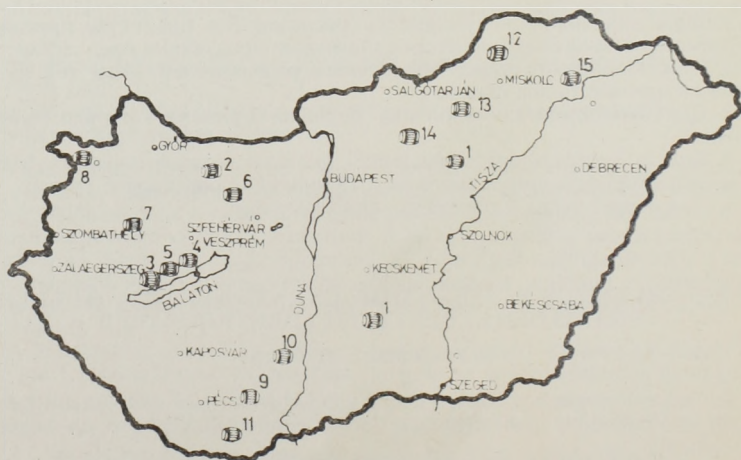
Termelői borkimérések ellenőrzésének tapasztalatai a fővárosban 1974 – 76-ban

KOTTÁSZ JÓZSEF és BEKE ÉVA

Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Budapest

Az 1970. évi 36. sz. tvr. intézkedik a szőlő- és gyümölcsstermesztésről és a borkészítésről. A tvr. végrehajtása tárgyában adta ki a mezőgazdasági és élelmiszerügyi miniszter a 40/1977(XI. 29.) MÉM sz. rendeletet. E rendelet 44. §(1) bekezdése ismerteti azokat a szervezeteket, melyek az ellenőrzés feladatát ellájtják.

A MÉM szervezetén belül az Országos Borminősítő Intézet (OBI) és az élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek hálózata (l. 1. ábra) végzik a borvidékek (1. ábra) és a borvidékekbe nem sorolt „jó bortermő helyek” ellenőrzését.



Borvidékek:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1. Alföldi borvidék | 8. Soproni borvidék |
| 2. Ászár-neszmélyi borvidék | 9. Mecsek-aljai borvidék |
| 3. Badacsonyi borvidék | 10. Szekszárdi borvidék |
| 4. Balatonfüred – csopaki borvidék | 11. Villány-siklósi borvidék |
| 5. Balatonmelléki borvidék | 12. Bükkaljai borvidék |
| 6. Móri borvidék | 13. Egri borvidék |
| 7. Somlói borvidék | 14. Mátraaljai borvidék |
| | 15. Tokaj-hegyaljai borvidék |

Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek

Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet (Budapest)
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet Békéscsaba
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Debrecen
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Győr
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Kaposvár
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Kecskemét
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Miskolc
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Pécs
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Salgótarján
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Szeged
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Székesfehérvár
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Szolnok
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Szombathely
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Veszprém
 Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Zalaegerszeg

Jó bortermőhelyek

Baranya, Borsod-Abaúj-Zemplén, Csongrád, Fejér, Győr-Sopron, Hajdú-Bihar, Heves, Komárom, Pest, Nógrád, Somogy, Szabolcs-Szatmár, Tolna, Vas, Veszprém és Zala megyékben levő községek szőlőtermesztésre alkalmas területei. (I. A Magyar Népköztársaság Helységnévtára Statisztikai Kiadó V. Budapest, 1973.).

A megyék (főváros) területén az ellenőrzés összehangolása, irányítása a megyei (fővárosi) szakigazgatási szervek feladata. A szakigazgatási szervek pedig az ellenőrzésekről a Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium részére összefoglalt jelentést készítenek.

A főváros területén 2110 vendéglátóhely üzemel*, közöttük az ún. „termelői borkimérések”, melyeknek feladata, hogy a fogyasztóközönsséggel megismertesse a hazai borvidékeken termelt borokat, melyeket a kimérésekben forgalmaznak.

A Fővárosi Tanács VB. Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Főosztálya megbízása értelmében a Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet (FÉVI) a főváros területén üzemelő termelői borkiméréseket ellenőrizte.

1977. január 1-én a főváros 22 kerületében 152 kimérés üzemelt. A borkimérések kerületenkénti megoszlása:

	Ezer lakos	Kimérés		Ezer lakos	Kimérés
I. kerület	44,2	6	XII. kerület	82,1	9
II. kerület	105,0	2	XIII. kerület	145,5	6
III. kerület	108,2	10	XIV. kerület	178,8	11
IV. kerület	71,5	10	XV. kerület	116,8	2
V. kerület	54,6	7	XVI. kerület	69,5	1
VI. kerület	77,8	10	XVII. kerület	55,0	1
VII. kerület	104,4	11	XVIII. kerület	96,8	10
VIII. kerület	120,3	10	XIX. kerület	61,0	1
IX. kerület	98,8	7	XX. kerület	105,7	6
X. kerület	71,9	7	XXI. kerület	80,9	12
XI. kerület	172,2	5	XXII. kerület	50,0	8
				2071,0	152

Legtöbb borkimérés viszonylag a XXII. és I. kerületekben működik, ahol 4000, illetve 7360 lakosra, a legkevesebb a XVI. és XIX. kerületekben, ahol 69 500, ill. 61 000 lakosra esik egy-egy kimérés.

* Budapest 1977. évi Statisztikai Zsebkönyve adatai.

A legtöbb borkimérést a fővárosban az alábbi mgtsz-ek üzemeltetik.

Aranyhomok (Csengőd)
Aranyhomok (Szabadszállás)
November 7. (Csemő)
Szőlőskert (Tabd)
Sárfehér (Izsák)
Rákóczi (Kiskőrös)

A borkimérések megoszlása a hazai borvidékek szerint:

Alföldi borvidékek	82,2%
Ászár-neszmélyi borvidék	0,0%
Badaacsonyi borvidék	2,8%
Balatonfüred-csopakai borvidék	0,0%
Balatonmelléki borvidék	0,6%
Móri borvidék	0,6%
Somlói borvidék	0,0%
Soproni borvidék	0,0%
Mecsekaljai borvidék	0,0%
Szekszárdi borvidék	0,0%
Villányi-siklósi borvidék	0,0%
Bükkaljai borvidék	0,7%
Egri borvidék	0,7%
Mátraaljai borvidék	11,2%
Tokajhegyaljai borvidék	1,4%

A kimérések borainak vizsgálata:

A kimérésekből 386 bormintát vizsgáltunk meg, melyeknek fajtamegoszlása (ill. elnevezése) a következő volt:

Fehér borok:

vegyes-, pecsenye-, mézes-, sár-fehér, vagy „muskotályos”	38,5%
rizling, olaszrizling, rizlingszilváni	23,9%
ezerjő (móri ezerjő)	10,6%
leányka, kövidinka, szlanka, Kocsis Irma, Szőlőskertek királynője	4,2%
szürkebarát, furmint, tramini, cirfandli, hárslevelű, ca- bernet	9,8%

Vörös és rose borok:

Kadar, piros	7,0%
siller	2,9%
burgundi, kékfrankos, bikavér	3,1%

A borok minősége:

A borok minősége általában a követelményeknek megfelelő volt. A rendszeres ellenőrzés a kifogások mértékét olyannyira csökkentette, hogy egészségkárosító (romlott) vagy szennyezett borminta egyáltalán nem, vagy csak szórványosan került vizsgálatra.

A borok érzékszervi tulajdonságai:

Tisztaság:

A borok főtömege egészséges, tiszta volt. Megállapítottuk azonban, hogy a kimérések, de maguk a termelőszövetkezetek sem kezelik kellő gonddal az árut, s ezért a borminták egy részének tisztasága nem éri el az állami pincegazdaságokból származó borokét.

Szín:

A fehér borok színe általában megfelelő volt. Színük a vízfehértől a sötétsárgáig változott.

A vörösborok színe azonban – különösen egyes kadarkák színe – rendkívül gyenge, vagy alig jellemző volt.

Nem engedélyezett festő (színező) anyag viszont egyetlen mintában sem volt kimutatható.

A termelőszövetkezetek nem éltek a törvény adta lehetőségekkel, és nem igyekeztek az engedélyezett természetes színyanyagok felhasználásával a fajtaboroktól megkívánt színintenzitást elérni.

Íz, illat, zamat:

A borok íze, illata és zamata általában megfelelő volt. Rendkívüli gyakori azonban a „muskotályos” bor; lehetséges, hogy egyes termelőszövetkezetek, vagy borkimérések a forgalmazott bor jellegtelen, „üres” ízét, illetve illatát „muskotály” bor, vagy aroma hozzáadásával igyekeztek leplezni.

Elég gyakran fordul elő, hogy a kimérésekben huzamosabb ideig nem kellő hőmérsékleten tárolnak – esetleg bontott demizsonban, vagy hordóban nem állóképes borokat, melyeknek eredetileg „friss” íze levegővel érintkezve ugyan, de szellőztetés nélkül lezárva eltorzul és ezért idegen íz, illat, vagy zamat kezdeti jeleit mutatják: csökkenő „borillat” – növekvő „virágillat”. Ezek a borok „tisztán” fogyasztva nem teljes „élvezeti értékűek”, fogyasztásuk csak szódavízzel hígított állapotban („fröccs”) kívánatos. Márpedig – mint előljáróban említettük – a poharazók rendeltetése nem az alkoholfogyasztás terjesztése, vagy a csökkent élvezeti értéktartalmú borok eladása, hanem különleges jó minőségű fajtaborok kulturált forgalmazása.

Ez az utóbbi megállapítás vonatkozik a borkimérésekben tapasztalt választékhiányra is. A legtöbb borkimérésben csak egy, esetleg két fajta bort mérnek.

A borok árában viszont gyakran nagy eltérések mutatkoznak, melyek nincsenek arányban a minőséggel.

A borkimérésekben megvan a lehetőség arra, hogy a borokat *összecsereljék*, vagy *összekeverjék*. Jellegtelen, vagy silányabb minőségű borokkal való keverést, „házasítást” a helyszínen csak durva hamisítás esetén lehet érzékszervileg – laboratóriumi vizsgálat nélkül – megállapítani.

A borok kémiai összetétele:

A borok alkoholtartalma (Malligand foka) általában megfelel a jelzettnek. Főtömegükben 10–12,5 M° körüliek. A M° nem abszolút értékmérő: vagyis nem dönti el a bor minőségét. Fontos szerepet játszik azonban a megítélésnél, ill. az „azonosításnál”. Az ellenőrzéseknél az érzékszervi vizsgálat mellett a refraktométeres vizsgálat (a „tégelyből” és a „hordóból” származó minta azonosítása) jó szelekciós lehetőséget biztosít a visszaélések (vagy hamisítások) kiderítésére. A M° megjelölésének pontatlansága azonban megnehezíti a vizsgálatot. A termelők (mgtsz-ek) által a szállítóleveleken feltüntetett alkoholtartalom általában nem egyezik meg a mérttel, még egy szállítmányon belül is a különböző hordók alkoholtartalma (M°-a) eltérő. Még több visszaélésre ad lehetőséget az „OBI bizonylat”

felmutatása. A kis gazdaságoknak (termelőknek) nincs olyan egalizálási lehetőségük, mint a nagyüzemeknek, ezért nem is tudják megvalósítani, hogy egy borkimérésben állandóan azonos minőségű (pl. alkoholtartalmú) bort mérjenek. A különbség megnyilvánulhat egyéb érzékszervi, vagy fiziko-kémiai jellemzőben is, (pl. szín vagy kénessav-tartalom, stb.). Ellenőrzéskor a kimérés – igazolásképpen – OBI bizonylatot mutat fel, mely esetleg nem arra a bortételre vonatkozik, melyet a fogyasztó vásárol, hanem arra, amilyen bort a tsz az OBI-ba beküldött minősítés céljából.

Előfordul az is, hogy az OBI bizonylatok régi keletűek, vagyis nem arra az évszámú borra vonatkoznak, tehát bizonyító erejük nem elég megnyugtató, visszafeléi lehetőségekre ad alkalmat.

Alkoholtartalom (Malligand fok).

A borok alkoholtartalma általában megfelelt a törvényes előírásoknak (min. 9 tf%), illetve jelzéseknek. Tekintve azonban, hogy a jelzési kötelezettségek lehetővé teszik az ún. „től – ig értékek” feltüntetését. A „től – ig értékek” vizsgálati vizsgálat nélkül megnehezítik a kisebb mértékű vizezések megállapítását.

Savtartalom

A borok megítélése szempontjából az *illósavtartalom* nagy jelentőségű, mert ennek növekedése már káros erjedési folyamatra (ecetes erjedés megindulása) utal. Ellenőrzéseink során nagy illósav tartalmú borok csak szórványosan fordultak elő. A *csersavtartalom* a vörösboroknál figyelemre méltó – mert ez okozza a borok „fanyar” ízét. Sajnos a magyar vörösborokra nem jellemző a nagy csersavtartalom, ezért általában csak ritkán ütik meg a világgpiaci színvonalat: hazánk nem „vörösbortermelő” ország; néhány kivételtől eltekintve (egri bikavér, soproni kékfrankos, villányi medoc, szekszárdi kádár) a magyar vörösbortermelés elmarad a világszínvonalától.

A borok tartósítása „kénezéssel” történik. A nagy kénessavtartalom azonban már káros egészségügyi következményeket vonhat maga után. A magyar borszabványok a nemzetközi előírásoknak megfelelők, s a vizsgált borok kénessavtartalma általában nem is haladta meg az engedélyezett mértéket.

Összefoglalva: a fővárosi borkimérések ellenőrzése a fogyasztói érdekvédelem szempontjából jelentős. Az elmúlt évek tapasztalatai szerint a jövőben az ellenőrzések alkalmával a következőket kell különös figyelemmel kísérni:

1. A borválaszték terjedelme a kimérésekben.
2. Az ár és minőség közötti összefüggések.
3. A borkimérések telepítésénél tekintetbe kell venni az ország borvidégeit, mert a fenti kimutatás szerint egyes bortermő vidékek nem is üzemeltetnek a fővárosban borkimérést.
4. A hazai ízlésnek főként a fehér borok felelnek ugyan meg, de nem hagyható figyelmen kívül – különös tekintettel az idegenforgalomra, hogy a hazai borválaszték hővítése egyre jobban szükségessé teszi a hazai különleges minőségű vörösborok forgalmazását is.