

Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

Tervezet - Legutóbbi mentés időpontja: 19/02/2015 15:31 A mentést elvégző felhasználó: npetenov

I. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

1. Név és típus

a. Bejegyzendő elnevezés

Békési Szilvapálinka (hu)

b. Kategória

9. Fruit spirit

c. Kérelmező ország(ok)

Magyarország

d. A kérelem nyelve:

magyar

e. A földrajzi jelzés típusa:

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

2. Elérhetőség

a. Kérelmező neve és beosztása

Kérelmező neve és beosztása	Békési Pálinka Zrt.
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében)	
Állampolgárság	Magyarország
Cím	5630 Békés, Gőzmalom sor 12.

Ország	Magyarország
Telefon	+36 66 411 580
E-mail cím(ek):	bekesipalinka@bekesipalinka.hu

b.Közvetítő adatai

Közvetítő neve	Földművelésügyi Minisztérium
Cím	1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (1) 795-7562
E-mail cím(ek):	eredetvedelmiFO@fm.gov.hu

c.Érdekelt felek adatai

d.Az illetékes ellenőrző hatóság adatai

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság
Cím	1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 1346-09-30
E-mail cím(ek):	bor@nebih.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Békés Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	5600 Békéscsaba, Szerdahelyi út 2.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 66 540 230
E-mail cím(ek):	bekes_megye@oai.hu

e.Az ellenőrző szervek adatai

3.A szeszes ital leírása

Cím – A termék elnevezése	Békési Szilvapalinka
Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok	<p>Érzékszervi tulajdonságok:</p> <p>Tükrösen tiszta, az érleléstől halványsárga színű, a szilva, jellemző ízét és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző, kellemes magzatú.</p> <p>Kémiai és fizikai tulajdonságok:</p> <p>A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú</p>

	kategóriája szerinti előírásoknak. Ezen túlmenően, a pálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.
Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)	A Békési Szilvapálinkát a Békés városban és a meghatározott földrajzi területről származó helységek és közigazgatási határuk területén termelt szilva (min. 50% vörös szilva) gyümölcsből készítik, és cefrőzését, párlását, érlelését és palackozását is e térségben végzik.

4. Határozza meg a földrajzi területet

a. A meghatározott földrajzi terület leírása

<p>A termék alapanyagául szolgáló „Vörös szilva” a Körösök Völgyében igen jól termesztendő. Ez a terület magában foglalja Békés várost és közigazgatási határain kívül a következő, Békés környéki településeket és közigazgatási határaikat: Békéscsaba, Tarhos, Bélmegyer, Kamut, Murony, Mezőberény, Telekgerendás, Köröstarcsa, Kétsoprony, Vésztő, Doboz, Gyula, Gyulavári, Sarkad, Sarkadkeresztúr, Szabadkígyós.</p> <p>A Békési Szilvapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, érlelni, pihentetni és palackozni.</p>
--

b. NUTS-terület

HU332	Bekes
-------	-------

5. A szeszes ital előállításának módja

Cím – A módszer típusa	A gyümölcs kiválasztása, átvétele
Módszer	<p>A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet. A beérkező szilva mennyiségi átvétele mérlegelés alapján, minőségi átvétele érzékszervi és szárazanyag-tartalom vizsgálat alapján történik. A beérkező – dokumentált eredetű – gyümölcsnek optimális érettségűnek, romló hibától és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally) mentesnek kell lennie.</p> <p>Az átvételkor vizsgálat első lépéseként a beszállított gyümölcsből átlagmintát kell venni. Ha nagy tételben érkezik, minden tizedik rekeszből egy-egy kilogrammot, ha csak néhány rekesz a szállítmány, akkor rekeszenként fél-fél kilogrammot, ha ömlesztve érkezik, akkor a kirakás alatt folyamatosan kell a szükséges mennyiséget kivenni.</p> <p>A gyümölcs átvételekor a következő vizsgálatokat kell elvégezni: érzékszervi vizsgálat (érettségi fok,</p>

	tisztaság, penész és rothadás jelei, sérülések, törődöttség, fajtajellemzők); cukortartalom vizsgálat; várható alkoholtartalom meghatározása, pH mérés. A cefrészésre kerülő szilva mennyiségének legalább 50 %-a vörös szilva legyen.
--	--

Cím – A módszer típusa	Cefrekészítés
Módszer	<p>Az idegen anyagokat ki kell válogatni, az erősen szennyezett szilvát meg kell mosni. A tiszta, fertőzéstől mentes, érett szilva magját magozó gépen eltávolítják. Nem magvaváló fajták esetében törekedni kell a magok minél teljesebb eltávolítására. A cefrét cefreszivattyúval az erjesztőtartályokba szivattyúzzák. Itt történik az erjedést segítő anyagok hozzáadása. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak és a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek. Az irányított erjesztésnél nagyon fontos a hőmérséklet pontos beállítása (18-22 °C), tartása, valamint a pH érték optimalizálása (pH: 2,8-3,5 között), mivel így az élesztő beoltásával a legkedvezőbb eredménnyel lehet a szilvacefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.</p> <p>A cefrőzés során felhasználható segédanyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - préselt vagy szárított élesztő, - savak a pH beállításához, - tápsó az élesztő számára, - enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához, - habzásgátló.

Cím – A módszer típusa	Erjesztés
Módszer	<p>A cefréhez adagolt élesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedés lefutását és a gyümölcscukor maradék nélküli kierjedését, valamint az optimális aroma- és alkohol-kihozatalt, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (18-22 °C) tartása mellett. A keletkező szén-dioxid védi a cefrét az oxidáció káros hatásaitól és a káros mikroorganizmusoktól, ezért elő kell segíteni a cefre felületén a szén-dioxid párna kialakulását. Az erjesztő tartályokon vízzár segíti a szén-dioxid eltávozását. Az erjedés időtartama a szilva beltartalmi értékeitől függően optimálisan 10-14 nap.</p> <p>A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben, vízzár alkalmazása, tartályok telizése). Az erjesztési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező tartályokban végzik.</p>

Cím – A módszer típusa	Lepárlás
Módszer	<p>A kierjedt cefrét a főzési energiaigény csökkentése érdekében előmelegítő tartályba fejtik és ott előmelegítik úgy, hogy alkohol- és aroma-veszteség ne következzen be.</p> <p>A Békési Szilvapálinka részfelületet is tartalmazó üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás), vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget.</p> <p>Lényeges a kellemetlen íz- és illathatást eredményező elő- és utópárlat gondos leválasztása. Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett.</p> <p>A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része szárítva visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez.</p>

Cím – A módszer típusa	Érlelés
Módszer	<p>Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton. A párlat érlelése gondosan előkészített és tisztított, maximum 1000 literes fahordókban történik. Az érlelő fahordókat egyenletes hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni. Fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől, sugárzó hőtől óvni kell; 25 °C feletti külső hőmérséklet esetén a tárolóhelyiség levegőjét vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell. Az érlelési idő fahordóban legalább 3 hónap.</p> <p>A tárolásra szolgáló edényzet olyan anyagból készüljön, hogy vele a pálinka alkotóelemei ne lépjenek reakcióba, illetve belőle egészségre káros anyagot ne tudjon kioldani.</p>

Cím – A módszer típusa	A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása
Módszer	<p>A gondosan kiérlelt kisüsti párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírás ($\pm 0,3\%$ V/V) következtében, ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. A víz lehet desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.</p> <p>Az alkoholtartalom kizárólag az alapanyagként felhasználható gyümölcs lepárlásából származó alkoholból eredhet.</p> <p>Az érlelt pálinka hűthető, szűrhető. Szükség esetén megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható a termék derítése, és a nehézfémek eltávolítása céljából. A pálinkát ezt követően lehet palackozni. A palackozás kizárólag az érintett földrajzi területen történhet, annak érdekében,</p>

	<p>érintett földrajzi területen történhet, annak érdekében, hogy az eredetvédett termék nyomon követhetősége, a bejegyzett földrajzi árujelző védelme teljes mértékben megvalósuljon.</p> <p>A megfelelő alkoholtartalomra beállított szilvapálinka új vagy tisztára mosott üveg, illetve kerámia palackba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható.</p> <p>A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.</p>
--	---

6.Kapcsolat a származás szerinti földrajzi környezettel

Cím – A termék elnevezése	Békési Szilvapálinka
A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai	<p>A termék előállításáról a XX. század közepéről írásos emlékek állnak rendelkezésre; ezek némelyike visszautal a XIX. század közepére.</p> <p>A gyümölcs összegyűjtése, az erjesztés jellegzetes kisüzemi, házkörűli tevékenység volt; a pálinka kifőzését már a kezdetektől külön főzdekben végezték, eleinte uradalmi ellenőrzés és adóztatás mellett. Az 1920-as évektől pedig az államilag ellenőrzött szeszfőzdekben megjelentek a szesz mérőgépek, így a termelés követhetővé vált.</p>
A szesz italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi jellemzői	<p>A szilvatermesztés kezdete Békés megyében az 1870-as évek elejére tehető. A Körösök Völgyében kialakult kötött talaj- és klimatikus adottságok mellett igen jól terem a Vörös szilva. Jól termesztethetőek az egyéb szilva félék is pl. Stanley, Ageni, Besztercei fajták. A Vörös szilva külsőre mutatós, de csak másodlagos asztali gyümölcs, magvatartó, elsősorban pálínkfőzésre alkalmas.</p>
Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között	<p>A Békési Szilvapálinka történetéről bővebb irodalmi utalás található az alábbi anyagokban:</p> <p>Durkó Antal: Békés Nagyközség Története (Történeti és kulturális monográfia – 1939.) „Jelenleg 720 kat. hold áll kerti művelés alatt, s a békési Gyümölcs-termelők Egyesülete fejt ki áldásos tevékenységet a gyümölcs nemesítése érdekében.” (183. old.) ... „Az 1850-es években még több pálnkát főztek törkölyből, mint szilvából.” (202.old.)...”Központi Szeszfőző Szövetkezet. Már több évtized óta áll a kistermelők szolgálatában abból a célból, hogy gyümölcstermésüket értékesíthessék, illetve pálnkává kifőzthessék. ... Békési Kisgazdák Szeszfőző Szövetkezte: Alakult 1923-ban. A vállalatnak két szeszfőzdeje van. Célja a békési kistermelők gyümölcseinek megfelelő értékesítése.” (237. old.).</p>

	<p>Békés Város Néprajza (1983) ”Nem tűrte a parasztember a nemes gyümölcsfákat, csak azokat ültette, amiket könnyen lehetett kezelni: ... a szilvák közül a veresszilvát, a bercenceit ...” A múltban a gyümölcs termését elsősorban pálinkának főzték meg. Az élelmiszeriparok közül elsőnek a szeszgyártás nőtt „nagyüzemi” szintre. A Békési Mezőgazdasági Szeszgyár és még inkább a két szeszfőző szövetkezet, a Békési Szeszfőző Szövetkezet és a Békési Központi Szeszfőző Szövetkezet a paraszti pálinkafőzésből alakult ki.</p> <p>A békési Jantyik Mátyás Múzeumban látható pálinkás butéliák egy részét a városban készítették és használták. A legrégebbi butéliákat a 19. század közepén készítették. Részlet a butélia feliratáról: „Zöld Butéla az én nevem mikor pálinka van benem, de ha pálinka nincs benem mingyár cserép az én nevem.”</p> <p>Kertészeti lexikon (1963): vörös szilva leírása Hasonneve: veres szilva Hazánkban számtalan változata van, nagymértékben elterjedt. Legnagyobb tömegben a Duna-Tisza közén termesztik. Igen jól terem a Körösök mentén is. Augusztus közepén, második felében kerül piacra. Külsőre mutatós, de csak másodrendű asztali gyümölcs. Középnagy gyümölcse tojásdad alakú. Héja vörös, s világoskék hamvasság borítja. Húsa lisztes, kevésbé zamatos. Magvatartó. A fa alól feltörő sarjakat kajszi alanynak használják, mert tapasztalat szerint a kajszi hosszú életű rajta. Magja rosszul kel.</p> <p>Békéscsabai Pénzügyőri Parancsnokság szeszfőzdekről vezetett nyilvántartása szerint 1955-től jelentős mennyiségű vörös szilvát dolgoztak fel a fent megnevezett településeken. A pénzügyőri nyilvántartások szerint a békéscsabai szeszfőzdek 1955-ben 555.411 kg cefre kifőzésével 25.632 hlf szeszt termeltek, a mennyiség 98,0%-a vörös szilva volt. 1958-ban a Békés és Gyula környéki szeszfőzdekben 3.078.761 kg cefre kifőzésével 154.045 hlf pálinkát termeltek, ennek 88,2 %-át vörös szilva tette ki. 1958-ban Békésen a Földműves Szövetkezet 3 szeszfőzdet üzemeltetett. A 3 szeszfőzde együttesen 975.000 kg (az összes mennyiség 31,66%-a) gyümölcscefrét dolgozott fel, a termelt szesz mennyisége 43.864 hlf (az összes termelt szesz mennyiségének 28,47%-a). A békési, mezőberényi és köröstarcsai üzemek együtt 1.980.000 kg cefrét dolgoztak fel, ez 89.998 hlf szesznek felel meg.</p> <p>Balázs Géza: A magyar pálinka Aula (1998) A szerző bemutatja könyvében a békési szeszfőzdeben alkalmazott gőzmozdonyból lett pálinkafőző kazánt.</p>
--	--

	<p>Irodalomjegyzék:</p> <p>Durkó Antal: Békés Nagyközség Története, Történeti és kulturális monográfia 1939</p> <p>Balázs Géza: Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)</p> <p>Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)</p> <p>Balázs Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal</p> <p>Balázs Géza: Az égetett szeszitalok megjelenése, Néprajzi látóhatár VI. 1997</p>
--	---

7. Uniós, nemzeti vagy regionális követelmények

Cím	
Jogi hivatkozás	1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
A követelmény(ek) leírása	<p>A törvény meghatározza a szesz italok földrajzi árujelzőinek oltalma iránti nemzeti eljárás szabályait, az oltalom iránti kérelem alaki és anyagi vizsgálatának szempontjait, a kifogásolási eljárás rendjét, a határidőkre vonatkozó szabályokat és a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala valamint a Földművelésügyi Minisztérium közötti hatáskör megosztás szabályait.</p> <p>A törvény a 110/2008/EK rendelet alapján szabályozza az uniós oltalom iránti eljárás nemzeti szakaszát.</p>

Cím	
Jogi hivatkozás	2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
A követelmény(ek) leírása	<p>A törvény meghatározza a pálinka, a törkölypálinka és a különleges eljárásokkal készült pálinkák előállításának alapvető szabályait.</p> <p>A törvény szabályozza a Pálinka Nemzeti Tanács feladatait, működési alapját a földrajzi árujelzők egységes szabályozásának érdekében.</p>

Cím	
Jogi hivatkozás	158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
A követelmény(ek) leírása	A kormányrendelet a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997 évi XI. törvény végrehajtási szabályait tartalmazza és meghatározza a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint

	<p>a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló nemzeti eljárás részletes szabályait, továbbá a termékek vizsgálatának rendjét.</p> <p>A kormányrendelet meghatározza a termékleírásoknak való megfelelés ellenőrzését, a termékleírások módosításának rendjét a 110/2008/EK rendelettel összhangban.</p> <p>A földrajzi területről való származás igazolása:</p> <p>A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok: A gyümölcs származásának igazolása őstermelők esetében felvásárlási jeggyel történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a gyümölcs származását igazoló nyilatkozat.</p> <p>A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.</p> <p>A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:</p> <p>A teljes gyártási folyamatnak olyan minőségellenőrzési rendszer mellett kell működnie, amelyben biztosított az azonosítás és nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság. Megfelelően dokumentálni kell a termék útját a gyümölcs átvételétől a gyártáson keresztül a végtermékig. Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag védett földrajzi területről való származását igazoló iratokat.</p> <p>Ellenőrzési pontok:</p> <p>1. Alapanyag átvétele:</p> <p>Alapanyag minősítése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - érettségi állapot: érett-túlérett; - egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött); - tisztaság: idegen anyagtól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally, kő, fém) mentes; - vörös szilva mennyisége: a szilva legalább 50 %-a. <p>2. Cefre ellenőrzése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pH 2,8-3,5. <p>3. Erjesztés ellenőrzése naponta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - optimális hőmérséklet (18- 22 °C). <p>4. Ellenőrzés az erjesztés végén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alkoholtartalom (5-10 % V/V); - maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter). <p>5. A palackozásra, kitérésre kerülő pálinka ellenőrzése:</p>
--	--

	<p>A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:</p> <p>a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság.): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, szilvának megfelelő ízű és illatú.</p> <p>b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alkoholtartalom: Legalább 40 % (V/V); - Metanol-tartalom: (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja szerint legfeljebb 1200 g/hl absz. alk.; - Hidrogénianid-tartalom: legfeljebb 7 g/hl absz. alk.; - Összes illóanyag tartalom: legalább 200 g/hl absz. alk.; - Réztartalom: legfeljebb 10 mg/kg késztermék. <p>6. Késztermék ellenőrzése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni; - érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, szilvának megfelelő ízű és illatú; - csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyzés előírásoknak megfelelő; - térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.
--	--

Cím	
Jogi hivatkozás	22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
A követelmény(ek) leírása	A kormányrendelet szabályozza a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal mint a termékek megfelelőségét ellenőrző központi közigazgatási szerv jogállását és eljárási rendjét, valamint az alsóbb szintű szakigazgatási szervek közötti kapcsolatot és a feladatmegosztás rendjét.

Cím	
Jogi hivatkozás	A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kisereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
A követelmény(ek) leírása	EU-s keretrendelet

8.A földrajzi jelzés kiegészítése

9.A címkzésre vonatkozó egyedi szabályok

Cím	A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkzésre vonatkozó egyedi szabályok
A szabály leírása	A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza: <ul style="list-style-type: none">• „Békési Szilvapálinka” (a megnevezés részeként);• "védett eredetmegjelölésű termék" vagy "védett eredetmegjelölés" (elkülönítve a megnevezéstől).

II.Egyéb információk

1.Igazoló dokumentumok

2. A termékleíráshoz vezető link

Link:	
-------	--