

Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

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

I. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

1. Név és típus

a. Bejegyzendő elnevezés

Gönci Barackpálinka (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	MISKOLCI LIKŐRGYÁR ZRT.
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében)	
Állampolgárság	Magyarország
Cím	3525 Miskolc, Vitéz út 13.

Ország	Magyarország
Telefon	+36 (46) 501-370
E-mail cím(ek):	milikor@t-online.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 1 346-09-30
E-mail cím(ek):	bor@nebih.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	3525 Miskolc, Vologda u. 1.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 46 342-905
E-mail cím(ek):	borsod_megye@oai.hu

e.Az ellenőrző szervek adatai

3.A szeszes ital leírása

Cím – A termék elnevezése	Gönci Barackpálinka
Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok	Érzékszervi tulajdonságok: Tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, kajsziarackra jellemző ízű és illatú ital. A kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak. A terméket nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem. Ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő

	<p>színű.</p> <p>Kémiai és fizikai tulajdonságok:</p> <p>alkoholtartalom: legalább 37,5% V/V; metilalkohol tartalom: legfeljebb 1200 g/hl abs.alk.; összes illóanyag tartalom: legalább 200g/hl abs.alk.; hidrogén-cianid tartalom: legfeljebb 7g/hl abs.alk.</p> <p>A további minőségi követelményeket a 2008. január 15-i 110/2008/EK rendelet és a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény tartalmazza.</p>
Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)	<p>A Gönci Barackpálinka kizárólag az 1151/2012 EU rendelet alapján a HU-PGI-0005-0388 regisztrációs számmal bejegyzett „Gönci Kajsziabarack” (OFJ) termékleírásában felsorolt helységek és közigazgatási határuk területén termelt, a termékleírásban meghatározott fajtájú húsos, magozott kajsziabarackból – ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrészését, erjesztését, lepárlását, érlelését, ágyazását, pihentetését és palackozását is az érintett földrajzi területről származó helységekben végezték.</p>

4. Határozza meg a földrajzi területet

a. A meghatározott földrajzi terület leírása

A termék alapanyagául szolgáló kajsziabarack a Gönci termelési körzet településeinek barack telepítésére alkalmas területein termeszthető. A gönci barackpálinkát kizárólag az alább felsorolt településeken működő szeszfőzdében szabad előállítani, palackozni.

Abaújvár, Gönc, Göncruszka, Tornyosnémeti, Hidasnémeti, Zsujta, Arka, Boldogkőváralja, Hejce, Hernádcéce, Korlát, Vizsoly, Abaújkér, Encs, Fancsal, Forró, Ináncs, Hernádkércs, Nagykinizs, Szentistvánbaksa, Alsógagy, Felsővadász, Lak, Selyeb, Szakácsi, Alsóvadász, Homrogd, Szikszó, Sajóvamos, Sajópálfala, Miskolc, Fulókércs, Garadna, Baktakék, Beret, Detek, Léh, Abaújszántó, Golop, Megyaszó, Monok, Rátka, Tállya, Bekecs, Legyesbénye, Szerencs.

b. NUTS-terület

HU311	Borsod-Abauj-Zemplen
-------	----------------------

5. A szeszes ital előállításának módja

Cím – A módszer típusa	A gyümölcs kiválasztása, átvétele
Módszer	A „Gönci” eredetmegjelöléssel ellátott barackpálinka alapanyaga az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

	<p>használatára jogosult „Gönci kajszibarack”. A „Gönci kajszibarack” oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatára a Prunus armeniaca L. faj következő fajtái jogosultak: Gönci magyar kajsz, Magyar kajsz C 235, valamint Mandulakajsz, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajsz, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia.</p> <p>A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcs a fentiek szerinti fajta azonosságú, optimális érettségű (érettől a túléréstől), romló hibáktól és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally stb) mentes legyen, zöld vagy penészes gyümölcsöt nem tartalmazhat.</p> <p>A gyümölcs mennyiségi átvétele súlymérés, minőségi átvétele érzékszervi és analitikai vizsgálatok (szárazanyag tartalom, pH érték) alapján történik.</p> <ul style="list-style-type: none"> – refrakció %: legalább 15,0; – gyümölcsméret: legkisebb átmérő 30 mm.
--	---

Cím – A módszer típusa	Cefrekészítés és erjesztés
Módszer	<p>A cefrőzés során a gyümölcsöt előkészítik az erjesztéshez. Válogatás, után a gyümölcs a magozóba kerül, ahol a mag eltávolítása történik. Ezután a gyümölcsöt zúzó-aprító segítségével darabolják (pép állagúvá), megtörténik a sejtfalak felszakítása, hogy a cukortartalmú lé az élesztő számára hozzáférhetővé váljék. A cefre optimális hőmérsékletének (18-22oC) beállítása után történik az erjedést elősegítő anyagok hozzáadása. (fajlesztővel történő beoltás, pektinbontó enzim adagolás, pH érték meghatározás, szükség esetén pH beállítás: 2,8-3,5).</p> <p>Az irányított erjesztésnél nagyon fontos a hőmérséklet tartása és a pH-érték optimalizálása, így a fajlesztős beoltással igen kedvezően lehet a gyümölcscefrét tiszta, minden hibától mentesen kierjeszteni.</p> <p>A megfelelően előkészített cefre erjesztő tartályokba kerül, ahol rövidesen megindul az erjedés. (szükség esetén tápsó hozzáadása) E folyamat optimálisan 6-14 nap alatt megy végbe, amelynek folyamán a cukortartalom átalakul alkohollá és szén-dioxiddá. A szén-dioxid nagy része elvezetésre kerül, kisebb hányada a tartályban marad. A megfelelő erjedési folyamat feltétele az optimális hőmérséklet biztosítása, ellenőrzése. A kierjedt cefrét célszerű azonnal feldolgozni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit (hőmérséklet és szén-dioxid ellenőrzés) biztosítani.</p>

Cím – A módszer típusa	Lepárlás, finomítás
-------------------------------	---------------------

Módszer	<p>A pálinka üstös rendszerű, szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás) lepárló berendezéssel, vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget.</p> <p>Az elő- és utópárlat mennyiségét töménység- és mennyiségméréssel, valamint érzékszervi vizsgálat alapján állítják be.</p> <p>A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része szárítva visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez.</p> <p>Lepárlás során habzsgátló anyag használata megengedett. A lepárló berendezések tisztán tartása alapvető követelmény, e nélkül a jó minőségű párlat előállítása nem lehetséges.</p>
----------------	--

Cím – A módszer típusa	Pihentetés, érlelés
Módszer	<p>A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetés rozsdamentes acél tartályokban történik. Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.</p>

Cím – A módszer típusa	Gyümölcságyon érlelt Gönci Barackpálinka
Módszer	<p>Az a pálinka nevezhető Ágyas Gönci Barackpálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a termékleírásban felsorolt fajtákból, a termékleírásban meghatározott Gönci termelési körzet településeiről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán.</p> <p>A gyümölcsrel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartalmát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.</p> <p>Palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.</p>

Cím – A módszer típusa	A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása
Módszer	<p>A pihentetett, illetve érlelt pálinka alkoholtartalmát ivóvíz minőségű lágyított vízzel (legfeljebb 2 NKo) kell beállítani. A pálinka hűthető, szűrhető, szükség esetén megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható. A pálinkát ezt követően lehet palackozni. A palackozás kizárólag az érintett földrajzi területen történhet, annak érdekében, hogy az eredetvédett termék nyomon követhetősége, a bejegyzett földrajzi árujelző védelme teljes mértékben megvalósuljon.</p> <p>A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas barackpálinka új vagy tisztára mosott üveg illetve kerámia palackba tölthető és tömítő betétes</p>

	<p>alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható.</p> <p>A lezárt termék díszdobozba rakható. Megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedileg, reprezentatív ajándékként csomagolható.</p>
--	---

6.Kapcsolat a származás szerinti földrajzi környezettel

Cím – A termék elnevezése	Gönci Barackpálinka
A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai	<p>A magyar kajszi már a XVI. században hírnevet szerzett Európában. A „kajszi-baraczk” név 1667-ben Lippay János munkájában jelenik meg először, a sárgabarack fajták egyéb elnevezései után. A XIX. Század második fele már a magyar kajszi igazi fellendülésének korszaka volt. Ezt- hasonlóan Göncöz és környékéhez – több, általánosan ható gazdasági tényező is segítette. A mezőgazdaság, különösen a paraszti réteg lassú polgárosodása, a megerősödő piac mindenütt erősítette a lokális gyümölcskultúrákat.</p> <p>Tokaj-Hegyalján és más domb- és hegyvidéki szőlőterületeken különösen nagy lökést adott a gyümölcstermesztésnek a filoxéra- vész: az elpusztult szőlők helyett vidékünkön is sok gyümölcsfát ültettek. A dombvidékek leejtőit átengedték a gyümölcsfáknak. Korponay János említette először 1871-ben, hogy Gönc és környéke híres a kajszi barackról, amit akkor „szép mennyiségben” termesztettek. A baracktermelés igazi felfutása azonban az 1880-90-es években kezdődött. Az 1890-es években a kajszi még jobbára házkerti gyümölcs Magyarországon. 1895-ben 17.597 gyümölcsfájából még csak 1.272 darab volt a kajszi. 1895-1965 között Gönc határában 304 kh-ról 11 kh-ra csökkent a szőlőterület, ugyanakkor a kertek területe 215 kh-ról 284 kh-ra növekedett. Lényegében az egész régi Abaúj vármegyei szőlő- és borkultúrát leváltotta a filoxéra után a megerősödő gyümölcstermesztés. Ez utóbbi időszak volt az, amikor a tudatos termesztői tevékenység és a vidéken létrehozott faiskolák hatására megformálódott a legnagyobb gyümölcsű magyar kajszi, a gönci kajszi tájjellegű fajta kiválasztása és hasznosítása.</p> <p>A gönci kajszi márkanévként lényegében az 1950-1960-as évektől lett közismert, ami egybeesett a közös gazdaságok és – mellettük – a háztáji kisüzemek termelési profiljának megszilárdulásával. Előzetes elismerésére 1960-ban került sor (Magyar Kajszi C. 235), majd 1976-ban lett elismert fajta. Különösen az 1970-es évektől lett híres a márkanév, ami jobbára a belőle készült pálinka nagyobb volumenű előállításának és kereskedelmének volt a következménye.</p>
A szeszes itálnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi	A Göncön és környékén termesztett kiváló minőségű magyar kajszi barack fajtán kívül igen nagy súllyal

jellemzői	<p>bírnak a termesztés kedvező ökológiai tényezői. Ez a körzet kajsziabarack termesztésre az egyik legjobb, mivel a terület mélynyugalmi időszakra rövid, a tévégi hőmérsékletingadozás és az inszoláció is alacsony. Ezen a vidéken a vegetáció később indul meg és az inszoláció is kisebb mértékű.</p> <p>Agrometeorológiai jellemzők 50 éves átlaga:</p> <p>Évi napfénytartam: 1800-1900 óra között, Július középhőmérséklet: 19 °C Éves csapadék mennyisége: 500-600 mm.</p>
Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között	<p>Irodalomjegyzék:</p> <p>A különleges minőségű gönci barackról és pálinkáról bővebben az alábbi irodalmakból olvashatunk.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elek László: A gyümölcstermelés alakulása Magyarországon 1895-1959. - Agrártörténeti Szemle VIII.272-302. Budapest (Akadémiai Kiadó), 1966. - Iványi Béla: Göncz szabadalmas mezőváros története. Karcag (Kertész József könyvnyomdája), 1926. - Korponay János: Abaúj vármegye monographiája. Kassa, 1871. - Lippay János: Posoni kert III. Bécs, 1664-1667. - Nyujtó Ferenc- Surányi Dezső: Kajsziabarack. Budapest (Mezőgazdasági Kiadó), 1981.

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 szeszes 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</p>

	feladatait, működési alapját a földrajzi árujelzők egységes szabályozásának érdekében.
--	--

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	<p>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 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:</p> <p>A kajszi barack származásának igazolása őstermelők esetében felvásárlási jeggyel történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a barack származását igazoló nyilatkozat. 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 (pl. ISO 9001, HACCP). 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: Alapanyag minősítése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fajta azonosítás; - érettségi állapot: érett-túlérett; - egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött);

	<p>- tisztaság: idegen anyagtól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally, kő, fém) mentes; - refrakció %: legalább 15,0.</p> <p>2. Cefre ellenőrzése: - pH 2,8-3,5.</p> <p>3. Erjesztés ellenőrzése naponta: - optimális hőmérséklet (18- 22 °C)</p> <p>4. Ellenőrzés az erjesztés végén: - alkoholtartalom (5-9 % V/V); - maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter).</p> <p>5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése: A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:</p> <p>-Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a kajszibarack jellegének megfelelő ízű és illatú.</p> <p>- Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki: Alkoholtartalom: 37,5 –86 % (V/V); Metanol-tartalom: legfeljebb 1200 g/hl abs. alk.; Hidrogénianid-tartalom: legfeljebb 7 g/hl abs. alk.; Összes illóanyag tartalom: legalább 200 g/hl absz. alk.; Réztartalom: legfeljebb 10 mg/kg késztermék.</p> <p>6. Késztermék ellenőrzése: - a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni; - érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú; - csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő; - térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.</p>
--	---

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 címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Cím	A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok
A szabály leírása	<p>A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Gönci Barackpálinka” vagy Gönczi Barackpálinka (a megnevezés részeként); • „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől). <p>Gönc neve az 1900-as évek elején „cz”-vel íródott, ezért a termék megnevezésében ezzel a helyesírással is használható.</p>

II.Egyéb információk

1.Igazoló dokumentumok

2. A termékleíráshoz vezető link

Link:	
-------	--