

# Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

Tervezet - Legutóbbi mentés időpontja: 19/02/2015 11:27 A mentést elvégző felhasználó: npetenov

## I. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

### 1. Név és típus

#### a. Bejegyzendő elnevezés

Pálinka (hu)

#### b. Kategória

9. Fruit spirit

#### c. Kérelmező ország(ok)

Magyarország

Ausztria

#### 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	Földművelésügyi Minisztérium
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében)	
Állampolgárság	Magyarország

<b>Cím</b>	1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	-36 (1)-795-75-62
<b>E-mail cím(ek):</b>	eredetvedelmiFO@fm.gov.hu

<b>Kérelmező neve és beosztása</b>	Bundesministerium für Gesundheit
<b>Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében)</b>	
<b>Állampolgárság</b>	Ausztria
<b>Cím</b>	Radetzkystraße 2 A-1030 Wien
<b>Ország</b>	Ausztria
<b>Telefon</b>	+43 1 71100-0
<b>E-mail cím(ek):</b>	IIB13@bmg.gv.at

**b.Közvetítő adatai****c.Érdekelt felek adatai****d.Az illetékes ellenőrző hatóság adatai**

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati Igazgatóság
<b>Cím</b>	1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 1 346-09-30
<b>E-mail cím(ek):</b>	bor@nebih.gov.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Pest Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	1135 Budapest, Lehel utca 43-47.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (1) 329-7017
<b>E-mail cím(ek):</b>	pest-elelmiszer@nebih.gov.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	6000 Kecskemét, Halasi út 34.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36-76-503-370
<b>E-mail cím(ek):</b>	bacs_megye@oai.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Baranya Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	7623 Pécs, Megyeri u. 24.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36-72-520-200
<b>E-mail cím(ek):</b>	baranya-ebai@nebih.gov.hu

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

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	3525 Miskolc, Vologda u. 1.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 46/500-660
<b>E-mail cím(ek):</b>	borsod-elelmiszer@nebih.gov.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Csongrád Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	6724 Szeged, Vasas Szent Péter u. 9.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 62 680-800
<b>E-mail cím(ek):</b>	csongrad-elelmiszer@nebih.gov.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Fejér Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36-22-511-160
<b>E-mail cím(ek):</b>	fejer-elelmiszer@nebih.gov.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	9028 Győr, Régi Veszprémi u. 10.

<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 96 511-750
<b>E-mail cím(ek):</b>	gyor-elemiszer@nebih.gov.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	4030 Debrecen, Diószegi út 30.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 52-526-294
<b>E-mail cím(ek):</b>	hajdu_megye@oai.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Heves Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	3300 Eger, Szövetkezet út 4.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (36) 510-430
<b>E-mail cím(ek):</b>	heves-elelmiszer@nebih.gov.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	5000 Szolnok, Versegly u. 9.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (56) 424-744
<b>E-mail cím(ek):</b>	jasz_megye@oai.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	2800 Tatabánya, Bárdos L. u.2.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (34) 513-920
<b>E-mail cím(ek):</b>	komarom_megye@oai.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Nógrád Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	3100 Salgótarján, Baglyasi u. 2.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (32) 520-800

<b>E-mail cím(ek):</b>	nograd@oai.hu
------------------------	---------------

  

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Somogy Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	7400 Kaposvár, Cseri major
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (82) 311-311
<b>E-mail cím(ek):</b>	somogy_megye@oai.hu

  

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	4403 Nyíregyháza, Keleti u. 1.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (42) 451-220
<b>E-mail cím(ek):</b>	szabolcs_megye@oai.hu

  

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Tolna Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	7100 Szekszárd, Tormay B. u. 18.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (74) 529-080
<b>E-mail cím(ek):</b>	tolna_megye@oai.hu

  

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Vas Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	9700 Szombathely, Zanati út 3.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (94) 513-830
<b>E-mail cím(ek):</b>	vas_megye@oai.hu

  

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Veszprém Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	8200 Veszprém, Dózsa Gy. u. 33.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (88) 550-332
<b>E-mail cím(ek):</b>	veszprem-megye@nebih.gov.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Zala Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	8900 Zalaegerszeg, Göcseji út 18.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36-92-549-280
<b>E-mail cím(ek):</b>	zalamegye@oai.hu

## e. Az ellenőrző szervek adatai

## 3.A szeszes ital leírása

<b>Cím – A termék elnevezése</b>	Pálinka
<b>Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok</b>	<p>Érzékszervi tulajdonságok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, az adott gyümölcsre jellemző ízű és illatú;</li> <li>• csonthéjas gyümölcsök esetén a kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak;</li> <li>• érlelt és ópálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a gyümölcs alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző;</li> <li>• ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.</li> </ul> <p>Kémiai és fizikai tulajdonságok:</p> <p>A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak. Ezen túlmenően, a pálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.</p> <p>Organoleptische Eigenschaften: „Pálinka“ ist ein klarer, farbloser Marillenbrand, mit dem charakteristisch blumigen Geruch und dem vollfruchtigen Geschmack reifer Marillen und einem dezenten, niemals dominanten Steinton.</p> <p>Physikalische, chemische Eigenschaften: Alkoholgehalt: mindestens 38 %vol. Gesamt - Trockenextrakt: höchstens 5 g/l - davon höchstens 4 g Zucker (berechnet als Invertzucker) je Liter Fertigerzeugnis Methanolgehalt: höchstens 1.200 g/hl r.A.; Gesamtblausäure: höchstens 7 g/hl r.A.; Ethylcarbamat: nicht höher als 1 mg/l Erzeugnis; Flüchtige Bestandteile: mindestens 400 g/hl r.A.; Ethylacetat: höchstens 350 g/hl r.A.; Summe iso-Butanol und iso Amylalkohole: mindestens 100 g/hl r.A.; Summe 1-Propanol, iso-Butanol und iso Amylalkohole: mindestens 150 g/hl r.A. maximal</p>

	1.000 g/hl r.A..
<b>Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)</b>	<p>A pálinka Magyarországon termelt, húsos, magozott vagy mag nélküli, illetve bogyós gyümölcsből - ideértve a gyümölcsvelőt is – Magyarországon készített és palackozott gyümölcspárlat. Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának.</p> <p>„Pálinka“ darf ausschließlich aus vollreifen qualitativ hochwertigen „Marillen“ durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt werden.</p>

#### 4. Határozza meg a földrajzi területet

##### a. A meghatározott földrajzi terület leírása

<p>A pálinka kizárólag Magyarországon termelt gyümölcsből – ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrézését, erjesztését, lepárlását, érlelését, pihentetését és palackozását is Magyarországon végezték.</p> <p>Kizárólag kajszibarackból (<i>Prunus Armeniaca</i> L.) készített párlat esetében lehetőség van a Barackpálinka megnevezés használatára Ausztria Alsóausztria, Burgenland, Stájerország és Bécs tartományában.</p> <p>„Pálinka“ wird entsprechend den Traditionen ausschließlich in Destillieren in den Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien erzeugt.</p>
--

##### b. NUTS-terület

AT22	Steiermark
AT13	Wien
AT12	Niederösterreich
AT11	Burgenland (A)
HU	MAGYARORSZAG

#### 5. A szeszes ital előállításának módja

<b>Cím – A módszer típusa</b>	A gyümölcs kiválasztása
<b>Módszer</b>	<p>A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet.</p> <p>„Pálinka“ darf ausschließlich aus vollreifen qualitativ hochwertigen „Marillen“ durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt werden.</p>

Cím – A módszer típusa	Cefrekészítés
Módszer	<p>A gyümölcsöt oly módon kell előkészíteni az erjesztéshez, hogy a folyamat optimális módon történjen. A gyümölcsöt feltárják azért, hogy az erjedési folyamat megfelelően végbemehessen. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak és a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek.</p> <p>A cefrőzés során felhasználható segédanyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- préselt vagy szárított élesztő,</li> <li>- savak a pH beállításához,</li> <li>- tápsó az élesztők számára,</li> <li>- enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához,</li> <li>- habzástgátló.</li> </ul> <p>Zur Erzielung einer im Allgemeinen nur dezent wahrnehmbaren Kernnote werden die Früchte vor dem Einmaischen in der Regel entsteint.</p> <p>Werden die Früchte nicht entsteint, erfolgt das Quetschen so behutsam, dass eine Beschädigung der Steine weitestgehend vermieden wird. Fermentierte Maischen nicht entsteinter Marillen werden bis zur Destillation nur kurzfristig gelagert, abgelagerte Steine nicht in die Destillationsanlage gepumpt.</p>

Cím – A módszer típusa	Lepárlás
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. Lényeges a kellemetlen íz- és illathatást eredményező elő- és utópárlat gondos leválasztása. A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez. Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett.</p> <p>Die Destillation erfolgt in einfachen Brenngeräten oder in Brenngeräten mit Verstärker. Kontinuierliche Destillation ist mit der traditionellen Herstellung unvereinbar und wird nicht eingesetzt.</p>

Cím – A módszer típusa	Pihentetés, érlelés
Módszer	A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzet olyan



	<p>folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzet olyan anyagból készüljön, hogy vele a pálinka alkotóelemei ne lépjenek reakcióba, illetve belőle egészségre káros anyagot ne tudjon kioldani.</p> <p>Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.</p>
--	--

<b>Cím – A módszer típusa</b>	A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása
<b>Módszer</b>	<p>A pihentetett és/vagy érlelt pálinkához kezelt vagy kezeletlen, ivóvíz minőségű víz hozzáadható a végső alkoholfok beállításához, továbbá 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, hogy az eredetvédett termék nyomon követhetősége, a bejegyzett földrajzi árujelző védelme teljes mértékben megvalósuljon.</p> <p>Das zum Herabsetzen auf Trinkstärke verwendete Wasser stammt - sofern geeignet - aus dem genannten geografischen Gebiet und weist eine Härte von nicht mehr als 8,4 °dH auf, andernfalls kann entionisiertes Wasser zum Einsatz kommen.</p>

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Különleges eljárással készült pálinkák
<b>Módszer</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kisüsti pálinka: az a pálinka, amelyet legfeljebb 1000 liter ürtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri, szakaszos lepárlással állítottak elő.</li> <li>2. Érlelt pálinka: az a pálinka, amelyet legalább 3 hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 6 hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. A fahordóban érlelt pálinka szárazanyag-tartalma maximum 4 g/l lehet. Érlelt pálinkák esetében csak az azonos megnevezésű érlelt pálinkák elegyíthetők, de érlelési időnek csak a legfiatalabb érlelt pálinka érlelési idejét, korát lehet feltüntetni a címkén. Az érlelés időtartamát, a termék korát a címkén fel lehet tüntetni, és utalni lehet a fahordó anyagára is. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.</li> <li>3. Ópálinka: az a pálinka, amelyet legalább 1 évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1000 literes, vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.</li> <li>4. Gyümölcságyon érlelt pálinka vagy ágyas pálinka: az a pálinka, amelyet Magyarországon termett</li> </ol>

	gyümölcsrel együtt érleltek legalább 3 hónapig. A gyümölcs a pálinka fajtájával azonos, ha egy gyümölcs megnevezésével jelölik, illetve tartalmazhat többfajta gyümölcsöt, de ebben az esetben csak vegyes gyümölcs ágyaspálinkának nevezhető. 100 liter, gyümölcságyon érlelt pálinkához vagy ágyas pálinkához legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt kell felhasználni. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiséget kell feltüntetni. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.
--	--

## 6.Kapcsolat a származás szerinti földrajzi környezettel

<b>Cím – A termék elnevezése</b>	Pálinka
<b>A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai</b>	<p>Ezt a lehetőséget Magyarországon régóta kihasználják. Miután a XI. században Európa is megismerte a desztillációs eljárást, Magyarország területén a szeszfőzést sokáig a bor lepárlása és a gabonaszesz előállítás jelentette. Az „aqua vitae” Erzsébet királynéhoz kapcsolódó története a XIV. századból ered, az „égett szesz” a XVI. századig gyógyszernek számított. A XVIII. század közepén Magyarországon már a mai értelemben vett pálinkát főztek, méghozzá egyre több fajta gyümölcsből. Magyarországon 1850. szeptember 29-én vezették be a pálinkaadót. A pálinkafőzéssel kapcsolatban ettől az évtől lehet azt mondani: a feljegyzések és az azokban szereplő adatok megbízhatóak. 1936-ra már úgy emlegették a barackpálinkát, mint a „világhírű magyar” italt.</p> <p>Über Jahrhunderte war Österreich in der Monarchie mit Ungarn politisch verbunden und der gemeinsame Lebens- und Wirtschaftsraum führte zu vielen gemeinsamen Entwicklungen. Nicht nur kulturell waren die nach dem zweiten Weltkrieg streng getrennten Länder miteinander verbunden, auch Speisen und Getränke entwickelten sich gemeinsam. Daher lag es nahe, dass der Marillenbrand sowohl im Osten Österreichs als auch in Ungarn, eben in den klassischen Anbauregionen der Marille, von jeher große Verbreitung fand. Speziell in den östlichen Bundesländern Österreichs, wie auch in Ungarn, hat der Marillenanbau eine viele Jahrhunderte alte Geschichte.</p> <p>In Anerkennung der von dem geografischen Gebiet geprägten Qualität wurde in der Folge mit Beitritt der Republik Ungarn zur EU - Akte über die Bedingungen des Beitritts, Abl. L 236 vom 23.9.2003, S. 33 - die Bezeichnung „Pálinka“ in die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 als eineunter bestimmtenBedingungenauchÖsterreichvorbehaltene Bezeichnung aufgenommen. Die Bezeichnung</p>

	<p>„Obstbrand“ kannur für die in den österreichischen Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien hergestellten Destillate aus Marillen durch die Bezeichnung „Pálinka“ ersetzt werden (Art. 1 Abs. 4 lit. i Z 4 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89.</p>
<p><b>A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi jellemzői</b></p>	<p>A jó pálinka alapja a kiváló minőségű gyümölcs, melynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Ez pedig csak úgy jöhet létre, ha a gyümölcs termesztésére a legalkalmasabb termőhelyet választják. Magyarország a gyümölcstermesztéshez kiváló adottságokkal rendelkezik: klímája, talajadottságai és a magas szintű termelési kultúra miatt az országban termesztett gyümölcsök illata, zamata kimagasló, így ezek különösen alkalmasak jó minőségű, zamatgazdag gyümölcspárlatok előállítására.</p> <p>Als Rohstoff für „Pálinka“ kommen ausschließlich Marillen (Prunus Armeniaca) aus den ehemaligen Gebieten der Monarchie in den heutigen Grenzen der östlichen Österreichischen Bundesländer und dem Staatsgebiet von Ungarn zum Einsatz.</p> <p>In handwerklichen Brennereien wurde die Destillationskunst in kleinen Kesseln zur Perfektion entwickelt und von Generation zu Generation weitergegeben. Noch heute wird sie im Wesentlichen in gleicher Form betrieben und stellt so sicher, dass im Zuge einer besonders schonenden Destillation nur hochwertige, spezifisch von der Frucht geprägte Brände gewonnen werden. Geprägt von einem im Wesentlichen Pannonischen Klima in den Anbauregionen, tragen die Früchte mit ihrer hohen Qualität maßgeblich zu den spezifischen Geschmacks-, Aroma- und Inhaltsstoffen des Brandes bei.</p> <p>Über die Jahre hinweg erlangte dieser in besonderer Weise spezifisch von der Frucht geprägte Marillenbrand hohe Beliebtheit und genießt, nicht zuletzt mit seiner an die große Österreichische Vergangenheit anknüpfenden Bezeichnung „Pálinka“, großes Ansehen.</p>
<p><b>Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között</b></p>	<p>Irodalomjegyzék:</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 szeszesitalok megjelenése, Néprajzi látóhatár VI. 1997</p> <p>Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.</p> <p>Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986</p>

## 7. Uniós, nemzeti vagy regionális követelmények

<b>Cím</b>	
<b>Jogi hivatkozás</b>	1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
<b>A követelmény(ek) leírása</b>	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. A törvény a 110/2008/EK rendelet alapján szabályozza az uniós oltalom iránti eljárás nemzeti szakaszát.

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

<b>Cím</b>	
<b>Jogi hivatkozás</b>	158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
<b>A követelmény(ek) leírása</b>	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. A kormányrendelet meghatározza a termékleírásoknak való megfelelés ellenőrzését, a termékleírások módosításának rendjét a 110/2008/EK rendelettel összhangban.  A földrajzi területről való származás igazolása:  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

	<p>szükséges a gyümölcs magyarországi 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 magyarországi származását igazoló iratokat.</p> <p>Ellenőrzési pontok:</p> <p>1. Alapanyag átvétele: Alapanyag minősítése: - érettségi állapot: érett-túlérett - egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött) - tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém) mentes.</p> <p>2. Cefre ellenőrzése: - pH 3-4.</p> <p>3. Erjesztés ellenőrzése naponta: - optimális hőmérséklet (18- 22 °C).</p> <p>4. Ellenőrzés az erjesztés végén: - alkoholtartalom (2-10 % V/V); - maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter).</p> <p>5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:</p> <p>A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:</p> <p>a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság.): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú.</p> <p>b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:</p> <p>Alkoholtartalom: 37,5 –86 % (V/V); Metanol-tartalom: (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i., ii. alpontjai szerint legfeljebb 1000/1200/1350 g/hl absz. alk.; Hidrogénianid-tartalom: legfeljebb 7 g/hl absz. alk.;</p>
--	--

	<p>Összes illóanyag tartalom: legalább 200 g/hl absz. alk.;</p> <p>Réztartalom: legfeljebb 10 mg/kg késztermék.</p> <p>6. Késztermék ellenőrzése:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni;</li> <li>- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú;</li> <li>- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő;</li> <li>- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.</li> </ul>
--	---

<b>Cím</b>	
<b>Jogi hivatkozás</b>	22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
<b>A követelmény(ek) leírása</b>	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.

<b>Cím</b>	
<b>Jogi hivatkozás</b>	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
<b>A követelmény(ek) leírása</b>	EU-s keretrendelet

<b>Cím</b>	
<b>Jogi hivatkozás</b>	In der Folge ist „Pálinka“ eine in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 eingetragene, im Sinne von Art. 20 etablierte, geografische Angabe.
<b>A követelmény(ek) leírása</b>	Auf nationaler Ebene ist „Pálinka“ im Österreichischen Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Kapitel B 23, Abschnitt 7 geregelt.

## 8.A földrajzi jelzés kiegészítése

## 9.A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

<b>Cím</b>	A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok
<b>A szabály leírása</b>	<p>A pálinka termék megnevezésében egyfajú gyümölcsből készült pálinkák esetében a gyümölcs nevét közvetlenül a pálinka szó követi.</p> <p>A különböző egyfajú gyümölcsből készült pálinkáknak a különleges egyedi ízharmónia érdekében történő utólagos keverésével előállított pálinka megnevezése gyümölcspálinka vagy vegyes gyümölcspálinka. A keverés során felhasznált pálinkákat a felhasznált mennyiség szerinti sorrendben a címkén fel kell tüntetni.</p> <p>A különböző fajú gyümölcsök együttes cefrőzésével, illetve különböző fajú gyümölcsök cefréinek együttes lepárlásával előállított pálinka megnevezése vegyes gyümölcspálinka. A pálinka készítéséhez felhasznált gyümölcs fajokat a felhasználás mennyisége szerinti sorrendben a címkén fel lehet tüntetni.</p> <p>A megnevezésben utalni lehet továbbá a pálinkakészítés során alkalmazott, a termékleírásban meghatározott különleges eljárásokra. A jelölésben a jogszabályban előírtakon és a fentiekén túl a „pálinka” elnevezés mellett feltüntethető a „védett eredetmegjelölés” kifejezés.</p> <p>Die Angabe der Brennerei, die das Erzeugnis hergestellt hat ist obligatorisch. Das EU-Logo für eingetragene geografische Angaben gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1898/20062 kann in Entsprechung von Art. 22 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 der Kommission<sup>3</sup> verwendet werden.</p> <p>In Fortführung der historischen Tradition ist die Bezeichnung „Barack Pálinka“ für Österreichische Marillen - Palinka handelsüblich.</p>

## II.Egyéb információk

### 1.Igazoló dokumentumok

### 2. A termékleíráshoz vezető link

Link:	
-------	--