

Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

Tervezet - Legutóbbi mentés időpontja: 18/02/2015 17:21 A mentést elvégző felhasználó: npetenov

I. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

1. Név és típus

a. Bejegyzendő elnevezés

Kecskeméti 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	ZWACK UNICUM NYRT.
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében)	
Állampolgárság	Magyarország
Cím	1095 Budapest, Soroksári út 26.

Ország	Magyarország
Telefon	+36 (1) 476 2383
E-mail cím(ek):	gyokeres@zwackunicum.hu

b.Közvetítő adatai

Közvetítő neve	Földművelésügyi Minisztérium
Cím	1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.
Ország	Magyarország
Telefon	+36-(1)-795-75-62
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	Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Allategészségügyi Igazgatóság
Cím	6000 Kecskemét, Halasi út 34.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 76 503370
E-mail cím(ek):	bacs_megye@oai.hu

e.Az ellenőrző szervek adatai

3.A szeszes ital leírása

Cím – A termék elnevezése	Kecskeméti Barackpálinka
Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok	Érzékszervi tulajdonságok: Tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, kajsziarackra jellemző ízű és illatú ital. A kellemes magzatot 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 40% 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)	A Kecskeméti Barackpálinka kizárólag a Kecskeméten és Kecskemét környékén termelt, húsos, magozott kajszibarackból - ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrőzését, erjesztését, lepárlását, érlelését, ágyazását, pihentetését és palackozását is Kecskeméten és környékén végezték.

4. Határozza meg a földrajzi területet

a. A meghatározott földrajzi terület leírása

<p>A termék alapanyagául szolgáló kajszibarack kizárólag a Kiskunsági Homokhátság területén termeszthető.</p> <p>Ez a terület magában foglalja Kecskemét város és közigazgatási határain kívül a következő Kecskemét környéki településeket és határaikat: Ballószög, Bócsa, Ágasegyháza, Fülöpháza, Fülöpjakab, Helvécia, Hetényegyháza, Izsák, Jakabszállás, Kerekdomb, Kerekegyháza, Kunszállás, Kisfái, Matkó, Lajosmizse, Lakitelek, Nagykőrös, Nyárlőrinc, Orgovány, Szentkirály, Tiszabög, Tiszakécske, Városföld.</p> <p>A Kecskeméti Barackpálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében szabad előállítani, gyártani és palackozni.</p>

b. NUTS-terület

HU331	Bacs-Kiskun
HU102	Pest

5. A szeszes ital előállításának módja

Cím – A módszer típusa	A gyümölcs kiválasztása, átvétele
Módszer	A Kecskeméti Barackpálinka alapja csak érett, jó minőségű gyümölcs lehet. A termék előállítására a Magyar kajszzi, Gönci Magyar kajszzi, Pannónia, Ceglédi bíborkajszzi, a Bergeron, valamint az adott földrajzi területen

	<p>telepítésre jóváhagyott egyéb fajták használhatók.</p> <p>A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcsnek fajtaazonosnak, optimális érettségűnek, romló hibától és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally) mentesnek kell lennie. Zöld, vagy penészes gyümölcsöt a tétel nem tartalmazhat.</p> <ul style="list-style-type: none"> – refrakció %: legalább 15,0; – gyümölcsméret: átmérő 30 mm felett.
--	--

Cím – A módszer típusa	Cefrekészítés és erjesztés
Módszer	<p>A gyümölcsöt oly módon kell előkészíteni az erjesztéshez, hogy a folyamat optimális módon történjen. A feldolgozás első fázisában a gyümölcs bekerül az adagoló garatba, majd szállító csigán keresztül a magozóba, ahol a mag elválasztásra kerül. Ezután a magozott gyümölcsöt zúzó-aprító berendezéssel darabolják pép állagúvá, amit hőcserélőn keresztül előhűtenek. A cefre optimális hőmérsékletét (18-22 C) a véghűtőben éri el. Itt történik az erjedést segítő anyagok hozzáadása is. Az irányított erjesztésnél nagyon fontos a hőmérséklet pontos beállítása, tartása, valamint a pH érték optimalizálása (pH: 2,8-3,5 között), mivel így a fajélesztős beoltással a legkedvezőbb eredménnyel lehet a gyümölcs cefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.</p> <p>A puffer tartályból a kiegészített és előhűtött (18-22 C) cefre átfejtéssel az erjesztő tartályokba kerül. A cefréhez adagolt fajélesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedéslefutást és a cukor maradék nélküli kierjedését, az optimális aroma és alkohol kihozatalát a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken tartása mellett. Az erjedéskor keletkező szén-dioxid nagy része elvezetésre kerül, egy kisebb hányada a tartályban marad.</p> <p>Az erjedés időtartama a gyümölcs fajtájától, annak beltartalmi értékeitől és a tétel nagyságától függően optimálisan 7-14 nap. A kierjedt cefrét lehetőség szerint azonnal fel kell dolgozni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (hőmérséklet és szén-dioxid ellenőrzés). Az erjedési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező berendezéseken kell végezni.</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. A desztilláció egész folyamata zárt rendszerű lepárló berendezésben történik. A kierjedt cefrét a főzési energiaigény</p>

	<p>csökkentése miatt melegítő tartályba fejtik és ott előmelegítik annyira, hogy alkohol és aroma veszteség nélkül lesz megkezdhető a lepárlás. 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>
--	---

Cím – A módszer típusa	Pihentetés, érlelés
Módszer	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.

Cím – A módszer típusa	Gyümölcs ágyon érlelt Kecskeméti Barackpálinka
Módszer	Az a pálinka nevezhető Ágyas Kecskeméti Barackpálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a felsorolt fajtákból, a felsorolt településekről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A gyümölcsrel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell. Palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

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 palackba, kulacsba tölthető és tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható. A csomagolóanyag fejezze ki a hagyományos jelleget, üveg vagy kerámia legyen.</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	Kecskeméti Barackpálinka
A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai	<p>A mai Duna-Tisza közti területen levő Kiskunságnak nevezett részen (ahol a mai kajszibarack termesztési körzet található), a homokos talaj, a futóhomok megkötésére kezdtek el kísérletezni szőlőtermesztéssel majd, a múlt század végén az Európán végigsöprő filoxéra, hazánk szőlőültetvényeinek kétharmadát kiirtotta. Az ezt követő szőlő telepítési rekonstrukció teremtette meg az alapjait a Kecskemét környéki szőlő-, gyümölcs, ezen belül a kajszibarack termesztésnek. Az újabb telepítések során a termőterület megháromszorozódott, s már nemcsak a futóhomok elleni védekezés volt a cél, hanem az időközben felértékelődő gyümölcsstermesztés is. Mind a szőlő, mind a gyümölcs termesztéshez elengedhetetlenül szükséges a havi 250-280 napfényes óra, mely párosul a környék egyedüli adottságával, miszerint a homokszemcsék, - a kvarc visszaveri a napfényt, visszatükröződve a gyümölcsökre, így biztosítva az érés időszakában a folyamatos meleg környezetet. Kezdetben csak mellékesen a szőlőtövek közé ültetett gyümölcsös egyes években többet jövedelmezett, mint a szőlő. 1930-ra már 356 000 db kajszibarackfát számoltak meg a környéken. Egyes feljegyzésekben utalásokat találunk arra, hogy ezen a vidéken már 1600-as évek végén is végeztek pálinkafőző tevékenységet. 1760-70-es évektől előkerült végrendeletekben többször található olyan adat, miszerint az örökösökre pálinkafőző üstököt, vagy pálinkafőző házat hagyományoztak. A gyümölcs összegyűjtése, az erjesztés jellegzetes kisüzemi, házkörűli tevékenység volt, a pálinka kifőzését már a kezdetektől külön főzdekből végezték (Kecskeméten 1796-ban létesült az első hivatalos szeszfőzde).</p> <p>Az igazi hírnévhez vezető kapu 1935-ben nyílt meg, amikor VIII. Edward angol trónörökös magyarországi látogatása alkalmával Kecskemét város szeszfőzdejének egy 1926. évi barackpálinkáját megkóstolva az alábbiakat mondta: „Ez szódával jobb, mint a whisky, teába jobb, mint a rum.”</p>
A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi jellemzői	<p>A Kecskeméten és környékén termesztett kajszibarack kiváló, különleges tulajdonságait az említett fajtamegkötésen kívül, az adott termesztési körzet speciális ökológiai tulajdonságai biztosítják. Ez a körzet Magyarország egyik napfényben leggazdagabb vidéke, ahol a napfényes órák száma a vegetációs időszakban eléri a 1770-t. A tenyészidőszak alatt magas 3200 oC-t meghaladó hőösszeg tökéletesen kielégíti a kajszibarack igényeit. A jellegzetes laza, könnyen felmelegedő homoktalaj, ami szerencsés esetben egy jó vízgazdálkodású altalajon helyezkedik el, csak fokozza a klíma</p>

	kedvező hatását.
Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között	<p>4.1. A4-es formátumú térkép: mellékelve 2 db</p> <p>4.2. Irodalomjegyzék:</p> <p>Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 Tamás Jenő: Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 Balázs Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal Balázs Géza: Az égetett szeszesitalok megjelenése, Néprajzi látóhatár VI. 1997 Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945. Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986 Kovács Ferenc: Jövedelmező kajszi termesztés 1948 Kecskeméti Közlöny 1935.február 22., 23., 26., 27. számai.</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 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 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	<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 kajsziarack származásának igazolása őstermelők esetében felvásárlási jeggyel történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével.</p> <p>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) - tisztaság: idegen anyagtól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally, kő, fém) mentes - refrakció %: legalább 15,0 <p>2. Cefre ellenőrzése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pH 2,8-3,5

	<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: - 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:</p> <p>Alkoholtartalom: 40,0 –86 % (V/V); Metanol-tartalom: a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja szerint legfeljebb 1200 g/hl abs. alk.; Hidrogénianid-tartalom: legfeljebb 7 g/hl abs. alk.; Összes illóanyag tartalom: legalább 200 g/hl abs. 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, kiszereeléséről, 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	A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza: <ul style="list-style-type: none"> • „Kecskeméti Barackpálinka” (a megnevezés részeként) • „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől).

II.Egyéb információk

1.Igazoló dokumentumok

Az ügyirat neve:	terkep 1..pdf
Leírás:	A termőkörszet térképe
Dokumentumtípus	Térkép

Az ügyirat neve:	terkep kecskemét közeli.pdf
Leírás:	A termőkörszet térképe 2
Dokumentumtípus	Térkép

2. A termékleíráshoz vezető link

Link:	
-------	--