

# Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

Tervezet - Legutóbbi mentés időpontja: 18/02/2015 15:45 A mentést elvégző felhasználó: npetenov

## I. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

### 1. Név és típus

#### a. Bejegyzendő elnevezés

Szabolcsi Almapálinka (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	Várda-Drink Zrt.
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében)	
Állampolgárság	Magyarország
Cím	4600 Kisvárda, Temesvári u. 4

Ország	Magyarország
Telefon	+36 (45) 500-400
E-mail cím(ek):	vdrink@vardadrink.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	Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Allategészségügyi Igazgatóság
Cím	4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 42 451-220
E-mail cím(ek):	ebai@szzszbmkh.hu

##### e.Az ellenőrző szervek adatai

### 3.A szeszes ital leírása

Cím – A termék elnevezése	Szabolcsi Almapálinka
Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok	<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, színezní, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.</p> <p>Érzékszervi tulajdonságok:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványárga színű, az almára jellemző ízű és illatú;</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>
<b>Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)</b>	A Szabolcsi Almapálinka földrajzi árujelzõt Magyarország Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéjének közigazgatási területén termesztett almából készített termékkel kapcsolatban lehet alkalmazni. A Szabolcsi Almapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvõ szeszfõzdében, termelőüzemben szabad előállítani, gyártani, palackozni.

#### 4. Határozza meg a földrajzi területet

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

A „szabolcsi” eredetmegjelölésű almapálinka kizárólag Magyarországon, ezen belül Szabolcs-Szatmár-Bereg megye területén termelt almából – ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrézését, erjesztését, lepárlását, érlelését, ágyazását, pihentetését és palackozását is Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében végezték.

##### b. NUTS-terület

HU323	Szabolcs-Szatmar-Bereg
-------	------------------------

#### 5. A szeszes ital előállításának módja

Cím – A módszer típusa	A gyümölcs kiválasztása, átvétele
<b>Módszer</b>	A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet. A „Szabolcsi” eredet-megjelöléssel előállított almapálinka alapanyaga a Szabolcs-Szatmár-Bereg megye területén termelt alma. A megye gyümölcsstermő területének kb 50%-án folyik almatermesztés. Döntően Jonathán, Jonagold, Golden és Red Delicious, Idared és egyéb fajtákból. A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcs optimális érettségű, romló hibáktól és idegen anyagoktól (föld, levél, gally, növényvédőszer maradvány ) mentes legyen, penészes gyümölcsöt nem tartalmazhat.

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Cefrekészítés
-------------------------------	---------------

<b>Módszer</b>	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.
----------------	---

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Erjesztés
<b>Módszer</b>	<p>Az erjesztés fajlesztős beoltással történik az erjesztés meggyorsítására, a káros melléktermékek keletkezésének megelőzése érdekében.</p> <p>Az optimális erjedési hőmérséklet (18-22 °C) ebben az esetben az erjesztőkád szakaszos feltöltésével, a cefre hűtésével szabályozható. Az optimális pH érték 2,8-3,5 között van. Az erjedés időtartama a gyümölcs fajtájától, annak beltartalmi értékeitől és a tétel nagyságától függően optimálisan 7-14 nap.</p> <p>A keletkező széndioxid a cefrét védi az oxidáció káros hatásaitól (pl. ecetesedés), ezért a széndioxid-párna kialakulását a cefre felületén elő kell segíteni. Hagyományosan ez a cefrëshordó agyagos tapasztásával, jelenleg fóliatakarással, vízzár (kotyogó) alkalmazásával oldható meg.</p> <p>Elengedhetetlen a kierjedt cefre rendszeres vizsgálata. Desztillálásra csak kierjedt, hibátlan, romlástól mentes cefre kerülhet.</p>

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Lepárlás (desztilláció) és finomítás
<b>Módszer</b>	<p>A Szabolcsi Almapálinka üstös rendszerű, rézfelületet tartalmazó 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. Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett.</p>

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Pihentetés, érlelés
<b>Módszer</b>	<p>A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzet olyan anyagból készüljön, hogy vele a pálinka alkotóelemei ne lépjenek reakcióba, illetve belőle egészségre káros anyagot ne tudjon kioldani. Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.</p> <p>Érlelési idő legfeljebb 1000 literes fahordóban</p>

	legalább 3 hónap, nagyobb űrtartalmú hordóban legalább 6 hónap.
--	---

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Alkoholtartalom beállítása
<b>Módszer</b>	A gondosan kéréselt párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírás ( $\pm 0,3\%$ V/V) következtében, jó minőségű lágyított (legfeljebb 2 Nko-ú) ivóvízzel, a fogyasztói forgalomba hozatal előtt kell beállítani.

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Gyümölcs ágyon érlelt Szabolcsi Almapálinka
<b>Módszer</b>	Az a pálinka nevezhető Ágyas Szabolcsi Almapálinkának, amelynek 100 liter pálinkához a meghatározott földrajzi területről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A gyümölccsel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartalmát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell. Palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

<b>Cím – A módszer típusa</b>	A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása
<b>Módszer</b>	<p>A pihentetett és/vagy érlelt pálinkához kezelt, 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>A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas almapálinka új vagy tisztára mosott palackba, kulacsba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható. A csomagolóanyag fejezze ki a hagyományos jelleget, üveg vagy kerámia legyen. A megengedett csomagolási egység legfeljebb 1 liter, ezen felül csak egyedileg, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.</p>

## 6.Kapcsolat a származás szerinti földrajzi környezettel

<b>Cím – A termék elnevezése</b>	Szabolcsi Almapálinka
----------------------------------	-----------------------

<p><b>A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai</b></p>	<p>A gyorsan melegedő nyírségi homoktalajok megkötésére igen alkalmasnak bizonyult az almafák telepítése. A gyümölcsstermő terület 50 %-át összefüggő nagy almaültetvények borítják, ezzel a szabolcsi táj országosan és külföldön is ismert gyümölcse lett.</p> <p>Kiépült az almára alapozott feldolgozó ágazat: almalé és -sűrítvény üzemek, konzervgyárak, hűtőtárolók. Jelentősebb bortermelés hiányában a kezdetektől folyt az alma szeszipari célú felhasználása; a nagy tömegben, azonos időben beérő gyümölcs bőséges alapanyagot szolgáltat gyümölcspálinka előállítás számára.</p> <p>A gyümölcs összegyűjtése, az erjesztés jellegzetes kisüzemi, házkörűli tevékenység volt. A pálinka kifőzését már a kezdetektől külön főzdekből végezték, eleinte uradalmi ellenőrzés és adóztatás mellett, az 1920-as évektől pedig az államilag ellenőrzött szeszfőzdekből megjelentek a szesz mérőgépek, így a termelés követhetővé vált.</p>
<p><b>A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi jellemzői</b></p>	<p>Az almapálinka, mint a legnagyobb mennyiségben előállított szeszesital, a tájegységen leggyakrabban fogyasztott pálinkává vált, a reggeli paraszti munkakezdések, kalákában végzett nagyobb munkák itala lett. Palackozása csak napjainkban kezdődött el, ezért a több mint fél évszázados helyi hagyományú pálinka nagyobb területen ezután fog ismertté válni. A pálinkakészítés általános szakkönyveiben leírtakat követve készült a jó minőségű almapálinka.</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> <p>MAGYAR NÉPRAJZ II. Gazdálkodás/Gyümöleskultúra, Akadémiai Kiadó, Budapest 2001</p>

## 7. Uniós, nemzeti vagy regionális követelmények

<p><b>Cím</b></p>	
<p><b>Jogi hivatkozás</b></p>	<p>1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról</p>
<p><b>A követelmény(ek) leírása</b></p>	<p>A törvény meghatározza a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalma iránti nemzeti eljárás szabályait,</p>

	<p>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>
--	--

<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>	<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>

<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>	<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 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</p>

	<p>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: 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, növényvédőszer maradvány) mentes</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 (3-6 % V/V) - maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)</p> <p>5. A palackozásra, kitérésre kerülő pálinka ellenőrzése:</p> <p>A palackozásra, kitérésre kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik: a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság.): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú. b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:</p> <p>Alkoholtartalom: 40–86 % (V/V);</p> <p>Metanol-tartalom: a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i., ii. alpontjai szerint legfeljebb 1200 g/hl absz. alk.;</p> <p>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: - a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni - érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a</p>
--	---



	gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú; - csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő - térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.
--	---

<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

### 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>	A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza: <ul style="list-style-type: none"> <li>• „Szabolcsi Almapálinka” (a megnevezés részeként)</li> <li>• „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől).</li> </ul>

## II.Egyéb információk

### 1.Igazoló dokumentumok

### 2. A termékleíráshoz vezető link

Link:	
-------	--