

Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

Tervezet - Legutóbbi mentés időpontja: 19/02/2015 10:07 A mentést elvégző felhasználó: npetenov

I. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

1. Név és típus

a. Bejegyzendő elnevezés

Szatmári 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	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	Szatmári Szilvapálinka
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"> • tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, a szilvára jellemző ízű és illatú; • csonthéjas gyümölcsök esetén a kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak; • érlelt és ópálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a gyümölcs alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző; • ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.
Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)	A Szatmári Szilvapálinkát Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a meghatározott földrajzi területhez tartozó helységek és közigazgatási határuk területén termelt, szilva (Penyigei, Besztercei fajták, egyéb szilvafajta max. 20%-ban) gyümölcsből készítik, és cefrézését, lepárlását, érlelését ágyazását, és palackozását is e térségben végzik.

4. Határozza meg a földrajzi területet

a. A meghatározott földrajzi terület leírása

<p>A földrajzi árujelzőt Magyarország Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéjében az alábbi felsorolt helységek és közigazgatási határuk területéről származó szilvából készített termékkel kapcsolatban lehet alkalmazni.</p> <p>Aranyosapáti, Barabás, Beregdaróc, Beregsurány, Botpalád, Csaholc, Csaroda, Darnó, Füledd, Gacsály, Garbolc, Gelénes, Gemzse, Gulács, Gyüre, Hetefejércse, Ilk, Jánd, Jánkmajtis, Kisar, Kishódos, Kisnamény, Kispalád, Kisszekeres, Kisvárd, Kisvarsány, Kölcse, Kömörő, Lövőpetri, Magosliget, Mánd, Márokpapi, Méhtelek, Milota, Magyar, Nagydobos, Nagyhódos, Nagyvarsány, Nyírlövő, Olcsva, Olcsvaapáti, Panyola, Pap, Penyige, Rozsály, Sonkád, Szabolcsbáka, Szamosszeg, Szatmárcseke, Tákos, Tarpa, Tiszaadony, Tiszabecs, Tiszacsécse, Tizsakóród, Tizsaszalka, Tiszavid, Tivadar, Turistvándi, Turricse, Uszka, Vámosatya, Vámosoroszi, Vásárosnamény.</p> <p>A Szatmári Szilvapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő pálinkafőzdekből szabad előállítani, gyártani és palackozni.</p>

b. NUTS-terület

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

5. A szeszes ital előállításának módja

Cím – A módszer típusa	A gyümölcs kiválasztása, átvétele
Módszer	A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet. A „szatmári” eredet megjelöléssel előállított szilvapálinka alapanyaga a Tisza-Szamos köz

	<p>környékén termett szilva. A termék előállítására a Penyigei, Besztercei szilvafajták, (egyéb szilvafajta max. 20 %-ban) gyümölcsei használhatók. Veres szilva a tételben nem lehet. A beérkező – dokumentált eredetű – gyümölcs a fentiek szerinti fajta azonosságú, optimális érettségű (érettől a túlrettig), romló hibáktól és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally stb.) mentes legyen, zöld vagy penészes gyümölcsöt nem tartalmazhat.</p>
--	---

Cím – A módszer típusa	Cefrekészítés
Módszer	<p>A tiszta, fertőzéstől mentes, érett gyümölcs magját magozó-gépen eltávolítják. Történelmileg, magozógép hiányában a hagyományos módszernél a főzésekor a cefrëshordó aljára süllyedt, maggal teli részt nem öntötték fel a főzőüstbe, ez azonban nem mindig hozta meg a kívánt eredményt, nem volt mérhető.</p>

Cím – A módszer típusa	Erjesztés
Módszer	<p>Az erjesztés fajlesztős beoltással történik az erjesztés meggyorsítására, hogy a káros melléktermékek keletkezése megelőzhető legyen. 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. A keletkező szén-dioxid a cefrét védi az oxidáció káros hatásaitól (pl. ecetesedés), ezért a szén-dioxid párna kialakulását a cefre felületén elő kell segíteni. Hagyományosan ez a cefrëshordó agyagos tapasztásával, jelenleg fóliatakarással, vízzár (kotyogó) alkalmazásával oldható meg.</p>

Cím – A módszer típusa	Lepárlás (desztilláció) és finomítás
Módszer	<p>A Szatmári Szilvapálinka rézfelületet is tartalmazó üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás), 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 habzsgátló anyag használata megengedett. 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 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. Érlelési idő legfeljebb 1000 literes fahordóban legalább 3 hónap, nagyobb űrtartalmú hordóban legalább 6 hónap.

Cím – A módszer típusa	Alkoholtartalom beállítása
Módszer	A gondosan kiérlelt 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.

Cím – A módszer típusa	Gyümölcs ágyon érlelt Szatmári Szilvapálinka
Módszer	Az a pálinka nevezhető Ágyas Szatmári Szilvapálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a meghatározott fajtákból, és 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.

Cím – A módszer típusa	A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása
Módszer	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. 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,

	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.
--	--

6.Kapcsolat a származás szerinti földrajzi környezettel

Cím – A termék elnevezése	Szatmári Szilvapálinka
A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai	<p>A Felső-Tisza és a Szamos vidékének öntéstalaján, a Kárpátok peremvidékének kedvező éghajlati viszonyai (az alföldi éghajlathoz képest több csapadék mennyiség) között, a kedvező mikroklíma hatására tudott meghonosodni évszázadokkal ezelőtt a vadon termő szilva. A hagyományosan hátrányos helyzetű nehéz sorsú vidéken élő szegény emberek folyamatosan keresték a magától termő gyümölcsök sokrétű felhasználását. Így alakult ki a jellegzetes szilva aszalás, szilvalekvár főzés és a szatmári szilvapálinka készítés.</p> <p>A termék előállításáról már a XVIII. század elejétől írásos emlékek állnak rendelkezésre. A gyümölcs összegyűjtése, erjesztés jellegzetes kisüzemi, ház körüli 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> <p>Irodalmi művek, utazók elbeszélései alapján a Szatmári Szilvapálinka híre a régió túl is ismertté vált, mint a vidék vendéglátó itala. A szinte fogalomná lett szóösszetétel a többi szilvapálinkától megkülönböztetett jellegzetes, egyedi zamatú ital állandó megnevezésévé vált.</p>
A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi jellemzői	<p>A Szatmári Szilvapálinka történetéről bővebb irodalmi utalás található az alábbi anyagokban:</p> <p>- Csizsár Árpád: Adatok a Felső-tiszavidéki pálinkafőzésről és – felhasználásról a XVIII-XIX. Sz. fordulóján A paraszti pálinkafőzés kifejezetten csak szilván alapult. Tarpán mintegy száz jobbágyháznál főztek rendszeresen pálinkát, cserép vagy réz pálinkafőző fazekakban.</p> <p>Apátiban Hersli Mihály 1807. decemberében hordónként 50 krajcárért 108 hordó szilvát főzött ki pálinkának. A jobbágytelkek, udvarok berendezéséhez hozzá tartozott a szilvás. Az olcsvaapáti templom 1814-ben a lakosság szilva-és pálinkaadományyaiból épült.</p> <p>- Benedekfalvi Luby Margit: A szilva hazája</p>

	<p>(Néprajzi értesítő 1939) A Szamos és a Tiszahát vízpartjain tavasszal, mint óriási csokrok állnak a hószín virágú szilvafák, ősszel mégpedig mindent elborít az érett szilva illata. 4-féle vadon termő szilvafánk van: kékszilva, penyigei vagy nemtudom szilva, boldogasszony-szilva és lotyószilva. Az ezekből főzött szilvórium értékesebb, zamatosabb, mint az ország többi részén veresszilvából főzött szilvapálinka. Egy mázsa szilvából 9-10 liter ötvenfokos szilvórium lesz, ami iránt igen nagy a kereslet. A főzés vályogból készült üstházba befalazott kisüstön történt, amibe 2 véka szilvacefre fért egyszerre (kb. 50-60 liter ürtartalom).</p> <p>- Balázs Géza: A magyar égetett szeszitalok történet, technológiája és néprajza (kandidátusi értekezés 1990) A pálinka szláv jövevényszó, a XVI.-XVII.-ik században jelenik meg Magyarországon, ezután vannak adatok a gyümölcspálinkára, főleg a szilvóriumra. A XIX. század elején kezdett elterjedni a Gall-féle főzőüst, létrejöttek a kisüsti pálinkák. A pálinkatermelés legfontosabb meghatározója a hullott gyümölcs hasznosításából származó értékmentés, de értékteremtést is teremt. A pálinka ebben az időben ajándék cseretárgy is volt.</p> <p>- Balogh László: A szilva termesztése és feldolgozása Szamosszeg községben A szilva népies feldolgozásával foglalkozó anyag eredeti nyelvezettel ismerteti a szilva fajtáit, a feldolgozás háztartási, falusi módjait, a cefrőzés, pálinkafőzés eljárásait.</p>
<p>Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között</p>	<p>Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437) Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105) Balázs Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal Balázs Géza: Az égetett szeszitalok 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</p>

7. Uniós, nemzeti vagy regionális követelmények

<p>Cím</p>	
<p>Jogi hivatkozás</p>	<p>1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról</p>
<p>A követelmény(ek) leírása</p>	<p>A törvény meghatározza a szeszitalok földrajzi árujelzőinek oltalma iránti nemzeti eljárás szabályait, az oltalom iránti kérelem alakja és anyaga</p>

	<p>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: 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. 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 eredetű területekről 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 (5-10 % 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: - Alkoholtartalom: 40 –86 % (V/V); - Metanol-tartalom: (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i., ii. alpontjai szerint legfeljebb 1200 g/hl absz. alk.; - Hidrogéncianid-tartalom: legfeljebb 7 g/hl absz. 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;</p>
--	--

	- 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, kizsereléséről, 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"> • „Szatmári Szilvapálinka” (a megnevezés részeként); • „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől).

II.Egyéb információk

1.Igazoló dokumentumok

Az ügyirat neve:	Szatmári Szilva Csiszár Árpád_adatok a pfozésről.pdf
Leírás:	A Szatmári Szilva történeti emléke
Dokumentumtípus	Egyéb

Az ügyirat neve:	Szatmári Szilva 02_Benedekfalvi L.M._Szilva
------------------	---

	bemutatása.pdf
Leírás:	A Szatmári Szilva történeti emléke 2
Dokumentumtípus	Egyéb

Az ügyirat neve:	Szatmári Szilva 05_Balázs Géza.pdf
Leírás:	A magyar égetett szeszesitalok története
Dokumentumtípus	Egyéb

Az ügyirat neve:	Szatmári Szilva 06_Balogh László.pdf
Leírás:	A szilva termesztése és feldolgozása
Dokumentumtípus	Egyéb

Az ügyirat neve:	Szatmári Szilvapálinka_térkép.pdf
Leírás:	Szabolcs-Szatmár -Bereg megye határait és az érintett földrajzi területet bemutató térkép
Dokumentumtípus	Térkép

2. A termékleíráshoz vezető link

Link:	
-------	--