

# Szeszes ital meglévő földrajzi árujelzőjének átvezetése

## I. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

### 1. Név és típus

#### a. A bejegyzendő elnevezés(ek)

Békési Szilvapálinka (hu)

#### b. Kategória

9. Fruit spirit

#### c. Kérelmező ország(ok)

Magyarország

#### d. A kérelem nyelve:

magyar

#### e. A földrajzi árujelző típusa:

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

### 2. Elérhetőség

#### a. Kérelmező neve és megszólítása

Kérelmező neve és megszólítása	Békési Pálinka Zrt.
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében)	
Állampolgárság	Magyarország
Cím	5630 Békés, Gőzmalom sor 12.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 66 411 580
E-mail cím(ek):	bekesipalinka@bekesipalinka.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	Békés Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	5600 Békéscsaba, Szerdahelyi út 2.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 66 540 230
E-mail cím(ek):	bekes_megye@oai.hu

**e.Az ellenőrző szervek adatai****3.A szeszes ital leírása**

Cím – A termék elnevezése	Békési Szilvapálinka
Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok	<p>Fizikai-kémiai tulajdonságok:</p> <p>érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): Tükrösen tiszta, a fahordós érleléstől halványsárga színű, a szilva jellemző ízét és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző, kellemes magzamatú. 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. Hidrogénianid-tartalom: legfeljebb 7 g/hl absz. alk. Összes illóanyag tartalom:legalább 200 g/hl absz. alk. Réztartalom:legfeljebb 10 mg/kg késztermék.</p> <p>Érzékszervi tulajdonságok:</p>

	<p>Tükrösen tiszta, az érleléstől halványsárga színű, a szilva, jellemző ízét és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző, kellemes magzatú.</p> <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><b>Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)</b></p>	<p>A Békési Szilvapálinkát a Békés városban és a meghatározott földrajzi területről származó helységek és közigazgatási határuk területén termelt szilva (min. 50% vörös szilva) gyümölcsből készítik, és cefrészését, párlását, érlelését és palackozását is e térségben végzik.</p> <p>A békési szilvapálinka földrajzi területét jelentő Közép-Békési tájkörzet vidékének talajtani adottságai (erősen kötött feketeföld), a körös folyók (fekete-, fehér-, sebes-, kettős-, hármas körös) biztosított egyedi mikro- és makroklíma, a hőmérséklet és annak ingadozása, a csapadék megoszlása és mennyisége, az évszázados mérések és tapasztalatok mind ezt támasztják alá. Az érzékszervi vizsgálatokon túl, laboratóriumi eredmények is igazolják az itt termelt vörös szilva és a belőle készült pálinka egyedi adottságait.</p> <p>A beltartalmi értékek (cukor-sav arány, aromakomponensek) ugyanis egy minden más szilvafajtól eltérő, kedvező paraméterekkel rendelkező szilvafajtára engednek következtetni. Kísérletek és megfigyelések igazolják azt, hogy a Békés megyéből származó, de az ország más vidékein elültetett vörösszilva alanyok más aromájú, zamatú szilvát teremnek, mint a termékleírásban lehatárolt területen lévő ültetvények. Ennek oka a helyi mikro- és makroklímában, továbbá a talajtani adottságokban keresendő, melynek köszönhető a vörösszilva különleges zamata, amely megtalálható a pálinkában is.</p>

#### 4. Határozza meg a földrajzi területet

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

A termék alapanyagául szolgáló „Vörös szilva” a Körösök Völgyében igen jól termesztendő. Ez a terület magában foglalja Békés várost és közigazgatási határain kívül a következő, Békés környéki településeket és közigazgatási határaikat: Békéscsaba, Tarhos, Bélmegyer, Kamut, Murony, Mezőberény, Telekgerendás, Köröstarcsa, Kétsoprony, Vésztő, Doboz, Gyula, Gyulavári, Sarkad, Sarkadkeresztúr, Szabadkígyós.

A Békési Szilvapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, érlelni, pihentetni és palackozni.

## b.NUTS-terület

HU332	Bekes
-------	-------

### 5.A szeszes ital előállításának módja

Cím – A módszer típusa	A gyümölcs kiválasztása, átvétele
Módszer	<p>A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet. A beérkező szilva mennyiségi átvétele mérlegelés alapján, minőségi átvétele érzékszervi és szárazanyag-tartalom vizsgálat alapján történik. A beérkező – dokumentált eredetű – gyümölcsnek optimális érettségűnek, romló hibától és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally) mentesnek kell lennie.</p> <p>Az átvételkori vizsgálat első lépéseként a beszállított gyümölcsből átlagmintát kell venni. Ha nagy tételben érkezik, minden tizedik rekeszből egy-egy kilogrammot, ha csak néhány rekesz a szállítmány, akkor rekeszenként fél-fél kilogrammot, ha ömlesztve érkezik, akkor a kirakás alatt folyamatosan kell a szükséges mennyiséget kivenni.</p> <p>A gyümölcs átvételekor a következő vizsgálatokat kell elvégezni: érzékszervi vizsgálat (érettségi fok, tisztaság, penész és rothadás jelei, sérülések, törődöttség, fajtajellemzők); cukortartalom vizsgálat; várható alkoholtartalom meghatározása, pH mérés. A cefrézésre kerülő szilva mennyiségének legalább 50 %-a vörös szilva legyen.</p>

Cím – A módszer típusa	Cefrekészítés
Módszer	<p>Az idegen anyagokat ki kell válogatni, az erősen szennyezett szilvát meg kell mosni. A tiszta, fertőzéstől mentes, érett szilva magját magozó gépen eltávolítják. Nem magvaváló fajták esetében törekedni kell a magok minél teljesebb eltávolítására. A cefrét cefreszivattyúval az erjesztőtartályokba szivattyúzzák. Itt történik az erjedést segítő anyagok hozzáadása. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak és a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek. Az irányított erjesztésnél nagyon fontos a hőmérséklet pontos beállítása (18-22 °C), tartása, valamint a pH érték optimalizálása (pH: 2,8-3,5 között), mivel így az élesztő beoltásával a legkedvezőbb eredménnyel lehet a szilvacefrét</p>

	<p>minden hibától mentesen kierjeszteni.</p> <p>A cefrézés 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 élesztő számára,</li> <li>- enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához,</li> <li>- habzágató.</li> </ul>
--	--

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Erjesztés
<b>Módszer</b>	<p>A cefréhez adagolt élesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedés lefutását és a gyümölcscukor maradék nélküli kierjedését, valamint az optimális aroma- és alkohol-kihozatal, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (18-22 °C) tartása mellett. A keletkező szén-dioxid védi a cefrét az oxidáció káros hatásaitól és a káros mikroorganizmusoktól, ezért elő kell segíteni a cefre felületén a szén-dioxid párna kialakulását. Az erjesztő tartályokon vízzár segíti a szén-dioxid eltávozását. Az erjedés időtartama a szilva beltartalmi értékeitől függően optimálisan 10-14 nap.</p> <p>A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben, vízzár alkalmazása, tartályok telizése). Az erjesztési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező tartályokban végzik.</p>

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Lepárlás
<b>Módszer</b>	<p>A kierjedt cefrét a főzési energiaigény csökkentése érdekében előmelegítő tartályba fejtik és ott előmelegítik úgy, hogy alkohol- és aroma-veszteség ne következzen be.</p> <p>A Békési 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.</p> <p>Lényeges a kellemetlen íz- és illathatást eredményező elő- és utópárlat gondos leválasztása. Lepárlás során habzágató anyag használata megengedett.</p> <p>A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része szárítva visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez.</p>

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Érlelés
<b>Módszer</b>	Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból,

	<p>hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton. A párlat érlelése gondosan előkészített és tisztított, maximum 1000 literes fahordókban történik. Az érlelő fahordókat egyenletes hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni. Fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől, sugárzó hőtől óvni kell; 25 °C feletti külső hőmérséklet esetén a tárolóhelyiség levegőjét vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell. Az érlelési idő fahordóban legalább 3 hónap.</p> <p>A tárolásra szolgáló edényzet olyan anyagból készüljön, hogy vele a pálinka alkotóelemei ne lépjenek reakcióba, illetve belőle egészségre káros anyagot ne tudjon kioldani.</p>
--	--

<b>Cím – A módszer típusa</b>	A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása
<b>Módszer</b>	<p>A gondosan kierlelt kisüsti párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírás (<math>\pm 0,3\%</math> V/V) következtében, ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. A víz lehet desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.</p> <p>Az alkoholtartalom kizárólag az alapanyagként felhasználható gyümölcs lepárlásából származó alkoholból eredhet.</p> <p>Az érlelt pálinka 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 megfelelő alkoholtartalomra beállított szilvapálinka új vagy tisztára mosott üveg, illetve kerámia palackba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható.</p> <p>A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.</p> <p>Magyarország más agrometeorológiai tájaitól való eltérés is indokolja, hogy a békési szilvapálinka és annak alapanyaga (cefre) ebben a régióban érjen meg, elkerülve azok más tájegységekbe való lédig szállítását. A palackozás (megjelölés) garantálja a termék minőségét, illetve kizárja a lédig pálinka cserélődésének veszélyét. Így valósul meg teljes mértékben a békési szilvapálinka teljes nyomon</p>

	<p>követése. Ezért indokolt, hogy a palackozás kizárólag az érintett földrajzi területen történjen.</p> <p>A termékleírás szerint előállított békési szilvapálinka lédig állapotban csak a gyártó cég(ek) telephelyei között mozoghat a földrajzi területen belül. A földrajzi területen kívüli ömlesztett szállítás nem megengedett.</p> <p>A palackozásnak a földrajzi területen kell megtörténni, a hagyományoknak megfelelően és kiküszöbölve a lédig pálinka cserélődésének veszélyét.</p> <p>A termékleírás 4. pontjában meghatározott területről a lédig kiszállítás komoly kockázatot jelent részben a békési szilvapálinka egyéb szilvapálinkával való keveredése, másrészt a szállítás alatti egyéb kockázati tényezők következtében jelentkező minőségromlás miatt. A Nemzeti Adó-és Vámhivatal ellenőrzése KN kódok alapján történik, ami megegyezik minden szilvapálinkánál. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal ellenőrzési rendszere regionális. A minőség abban az esetben van 100%-osan biztosítva, ha a palackozás is a lehatárolt földrajzi területen valósul meg, ugyanis a palackon elhelyezett zárjegy garantálja a sértetlenséget és a nyomon követhetőséget.</p>
--	--

## 6. Kapcsolat a származás szerinti földrajzi környezettel

<b>Cím – A termék elnevezése</b>	Békési Szilvapálinka
<b>A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai</b>	<p>A termék előállításáról a XX. század közepéről írásos emlékek állnak rendelkezésre; ezek némelyike visszautal a XIX. század közepére.</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>
<b>A szesz italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi jellemzői</b>	<p>A szilvatermesztés kezdete Békés megyében az 1870-as évek elejére tehető. A Körösök Völgyében kialakult kötött talaj- és klimatikus adottságok mellett igen jól terem a Vörös szilva. Jól termeszthetőek az egyéb szilva félék is pl. Stanley, Ageni, Besztercei fajták. A Vörös szilva külsőre mutatós, de csak másodlagos asztali gyümölcs, magvatartó, elsősorban pálinkafőzésre alkalmas.</p>
<b>Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között</b>	<p>A Békési Szilvapálinka történetéről bővebb irodalmi utalás található az alábbi anyagokban:</p> <p>Durkó Antal: Békés Nagyközség Története (Történeti</p>

	<p>és kulturális monográfia – 1939.) „Jelenleg 720 kat. hold áll kerti művelés alatt, s a békési Gyümölcs-termelők Egyesülete fejt ki áldásos tevékenységet a gyümölcs nemesítése érdekében.” (183. old.) ... „Az 1850-es években még több pálinkát főztek törkölyből, mint szilvából.” (202.old.)...”Központi Szeszfőző Szövetkezet. Már több évtized óta áll a kistermelők szolgálatában abból a célból, hogy gyümölcsstermésüket értékesíthessék, illetve pálinkává kifőzhessek. ... Békési Kisgazdák Szeszfőző Szövetkezete: Alakult 1923-ban. A vállalatnak két szeszfőzdéje van. Célja a békési kistermelők gyümölcsseinek megfelelő értékesítése.” (237. old.).</p> <p>Békés Város Néprajza (1983)      ”Nem tűrte a parasztember a nemes gyümölcsfákat, csak azokat ültette, amiket könnyen lehetett kezelni: ... a szilvák közül a veresszilvát, a bercenceit ...” A múltban a gyümölcs termését elsősorban pálinkának főzték meg. Az élelmiszeriparok közül elsőnek a szeszgyártás nőtt „nagyüzemi” szintre. A Békési Mezőgazdasági Szeszgyár és még inkább a két szeszfőző szövetkezet, a Békési Szeszfőző Szövetkezet és a Békési Központi Szeszfőző Szövetkezet a paraszti pálinkafőzésből alakult ki.</p> <p>A békési Jantyik Mátyás Múzeumban látható pálinkás butéliák egy részét a városban készítették és használták. A legrégebbi butéliákat a 19. század közepén készítették.      Részlet a butélia feliratáról:      „Zöld Butéla az én nevem mikor pálinka van benem, de ha pálinka nincs benem mingyár cserép az én nevem.”</p> <p>Kertészeti lexikon (1963): vörös szilva leírása      Hasonneve: veres szilva      Hazánkban számtalan változata van, nagymértékben elterjedt. Legnagyobb tömegben a Duna-Tisza közén termesztik. Igen jól terem a Körösök mentén is. Augusztus közepén, második felében kerül piacra. Külsőre mutatós, de csak másodrendű asztali gyümölcs. Középnagy gyümölcse tojásdad alakú. Héja vörös, s világoskék hamvasság borítja. Húsa lisztes, kevésbé zamatos. Magvatartó. A fa alól feltörő sarjakat kajszi alanynak használják, mert tapasztalat szerint a kajszi hosszú életű rajta. Magja rosszul kel.</p> <p>Békéscsabai Pénzügyőri Parancsnokság szeszfőzdekről vezetett nyilvántartása szerint 1955-től jelentős mennyiségű vörös szilvát dolgoztak fel a fent megnevezett településeken. A pénzügyőri nyilvántartások szerint a békéscsabai szeszfőzdek 1955-ben 555.411 kg cefre kifőzésével 25.632 hlf szeszt termeltek, a mennyiség 98,0%-a vörös szilva volt. 1958-ban a Békés és Gyula környéki szeszfőzdekben 3.078.761 kg cefre kifőzésével 154.045 hlf pálinkát termeltek, ennek 88,2 %-át vörös szilva tette ki. 1958-ban Békésen a Földműves Szövetkezet 3 szeszfőzdet üzemeltetett. A 3</p>
--	---



	<p>szeszfőzde együttesen 975.000 kg (az összes mennyiség 31,66%-a) gyümölcscefrét dolgozott fel, a termelt szesz mennyisége 43.864 hlf (az összes termelt szesz mennyiségének 28,47%-a). A békési, mezőberényi és köröstarcsai üzemek együtt 1.980.000 kg cefrét dolgoztak fel, ez 89.998 hlf szesznek felel meg.</p> <p>Balázs Géza: A magyar pálinka Aula (1998) A szerző bemutatja könyvében a békési szeszfőzdében alkalmazott gőzmozdonyból lett pálinkafőző kazánt.</p> <p>Irodalomjegyzék: Durkó Antal: Békés Nagyközség Története, Történeti és kulturális monográfia 1939 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</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>	<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>

<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: 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 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:</p> <p>Alapanyag minősítése:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- érettségi állapot: érett-túlérett;</li> <li>- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött);</li> <li>- tisztaság: idegen anyagtól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally, kő, fém) mentes;</li> <li>- vörös szilva mennyisége: a szilva legalább 50 %-a.</li> </ul> <p>2. Cefre ellenőrzése:</p>

	<p>- 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, érleléstől enyhén sárgás színű, szilvának megfelelő ízű és illatú.</p> <p>b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki: - Alkoholtartalom: Legalább 40 % (V/V); - Metanol-tartalom: (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja 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, érleléstől enyhén sárgás színű, szilvának megfelelő ízű és illatú; - csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő; - térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.</p>
--	---

<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 árujelző 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 jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• „Békési Szilvapálinka” (a megnevezés részeként);</li> <li>• "oltalom alatt álló földrajzi jelzés" (elkülönítve a megnevezéstől).</li> </ul> <p>Magyarországon a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény alapján a szeszes italok és a pálinkák is nemzeti földrajzi árujelző oltalomban részesülhettek már az uniós csatlakozást megelőzően is. Jelenleg is a nemzeti oltalom alapján lehet kérelmezni az uniós oltalmat.</p> <p>A nemzeti oltalom alapján a békési szilvapálinka „eredetmegjelölésnek” (OEM) minősül. Ezért az előállítók jogszerűen feltüntethették a termékeiken a „védett eredetmegjelölés” kifejezést.</p> <p>A „védett eredetmegjelölés” kifejezés feltüntetésének elhagyását csak egy megfelelő átmeneti időszak után tartjuk lehetségesnek. Ez az átmeneti időszak lehetővé teszi, hogy az előállítók a már kinyomtatott címkéket felhasználhassák. Az átmeneti időszak a jelentős gazdasági veszteségek elkerülése érdekében szükséges.</p>

## II.Egyéb információk

### 1.Igazoló dokumentumok

### 2. A termékleíráshoz vezető link

Link:	
-------	--