

# Szeszes ital meglévő földrajzi árujelzőjének átvezetése

## I. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

### 1. Név és típus

#### a. A bejegyzendő elnevezés(ek)

Szatmári 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

<b>Kérelmező neve és megszólítása</b>	Várda-Drink Zrt.
<b>Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében)</b>	
<b>Állampolgárság</b>	Magyarország
<b>Cím</b>	4600 Kisvárda, Temesvári u. 4.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (45) 500-400
<b>E-mail cím(ek):</b>	vdrink@vardadrink.hu

**b.Közvetítő adatai**

<b>Közvetítő neve</b>	Földművelésügyi Minisztérium
<b>Cím</b>	1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 (1) 795-7562
<b>E-mail cím(ek)</b>	eredetvedelmiFO@fm.gov.hu

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

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság
<b>Cím</b>	1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 1346-09-30
<b>E-mail cím(ek):</b>	bor@nebih.gov.hu

<b>Az illetékes ellenőrző hatóság neve</b>	Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Allategészségügyi Igazgatóság
<b>Cím</b>	4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
<b>Ország</b>	Magyarország
<b>Telefon</b>	+36 42 451-220
<b>E-mail cím(ek):</b>	ebai@szszbmkh.hu

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

<b>Cím – A termék elnevezése</b>	Szatmári Szilvapálinka
<b>Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok</b>	<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>Jellemző értékek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alkoholtartalom: 40 – 86 % (V/V)</li> <li>- Metanol-tartalom: (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i., ii. alpontjai szerint legfeljebb 1200 g/hl absz. alk.</li> <li>- Hidrogénianid-tartalom : legfeljebb 7 g/hl absz.</li> </ul>

	<p>alk. -Összes illóanyag tartalom: legalább 200 g/hl absz. alk. - Réztartalom: legfeljebb 10 mg/kg késztermék</p> <p>Érzékszervi tulajdonságok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, a szilvára jellemző ízű és illatú;</li> <li>• 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> </ul>
<p><b>Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)</b></p>	<p>A Szatmári Szilvapálinkát Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a meghatározott földrajzi területhez tartozó helységek és közigazgatási határuk területén termett, szilva (Penyigei, Besztercei fajták, egyéb szilvafajta max. 20%-ban) gyümölcsből készítik, és cefrézését, lepárlását, érlelését, és palackozását is e térségben végzik.</p> <p>A szakirodalom a Szatmár-Beregi síkság vidékét, külön agrometeorológiai körzetként tartja nyilván: a talajtani adottságok, az 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 termett gyümölcs különleges adottságait.</p> <p>A beltartalmi értékek ugyanis egy minden más szilvafajtól eltérő, kedvező paraméterekkel rendelkező szilvafajtára engednek következtetni. Kísérletek és megfigyelések igazolják azt, hogy a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéből származó, de az ország más vidékein elültetett szilva 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 szilva különleges zamata, amely megtalálható a pálinkában is. Ezt az érzékszervi vizsgálatokon túl laboratóriumi eredmények is igazolják.</p>

#### 4. Határozza meg a földrajzi területet

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

A földrajzi árujelzőt Magyarország Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéjében az alábbi felsorolt helységek és közigazgatási határuk területéről származó szilvából készített termékkel kapcsolatban lehet alkalmazni.

Aranyosapáti, Barabás, Beregdaróc, Beregsurány, Botpalád, Csaholc, Csaroda, Darnó, Fülesd, Gacsály, Garbolc, Gelénes, Gemzse, Gulács, Gyüre, Hetefejércse, Ilk, Jánd, Jánkmajtis, Kísar, Kishódos, Kisnamény, Kispalád, Kísszekeres, Kisvárd, Kisvarsány, Kölcse, Kömörő, Lövöpetri, Magosliget, Mánd, Márokpapi, Méhtelek, Milota, Nagyar, Nagydobos, Nagyhódos, Nagyvarsány, Nyírlövő, Olcsva, Olcsvaapáti, Panyola, Pap, Penyige, Rozsály, Sonkád, Szabolcsbáka, Szamosszeg, Szatmárcseke, Tákos, Tarpa, Tiszaadony, Tiszabecs, Tiszacséce, Tiszakóród, Tiszaszalka, Tiszavid, Tivadar, Turistvándi, Turricse, Uszka, Vámosatya, Vámosoroszi, Vásárosnamény.

A Szatmári Szilvapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő pálinkafőzdekben szabad előállítani, gyártani és palackozni.

## b.NUTS-terület

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

## 5.A szeszes ital előállításának módja

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

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

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Erjesztés
<b>Módszer</b>	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 széndioxid 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.
--	--

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Lepárlás (desztilláció) és finomítás
<b>Módszer</b>	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.

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Pihentetés, érlelés
<b>Módszer</b>	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.

<b>Cím – A módszer típusa</b>	Alkoholtartalom beállítása
<b>Módszer</b>	A gondosan kierlelt 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>	
<b>Módszer</b>	A termelői közösség döntése alapján a termék-leírásból kimarad az Ágyas Szatmári Szilvapálinkára vonatkozó rész.

<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>Magyarország más agrometeorológiai tájaitól való eltérés is indokolja, hogy a Szatmári Szilvapálinka és annak alapanyaga (cefre) ebben a régióban érjen meg, elkerülve azok más tájegységekbe való lédig szállítását. A palackozásnak a földrajzi területen kell megtörténnie, a hagyományoknak megfelelően. A lehatárolt földrajzi területen történő palackozás garantálja a termék minőségét, illetve megakadályozza a lédig pálinka cserélődésének veszélyét. Így valósul meg teljes mértékben a Szatmári Szilvapálinka teljes nyomon követhetősége. Ezért indokolt, hogy a palackozás kizárólag a lehatárolt földrajzi területen történjen.</p> <p>A termékleírás szerint előállított Szatmári Szilvapálinka lédig állapotban csak a gyártó cég saját telephelyei között mozgatható a földrajzi területen belül. A földrajzi területen kívüli ömlesztett szállítás nem megengedett.</p> <p>A termékleírás 4. pontjában meghatározott területről a lédig kiszállítás komoly kockázatot jelent részben a Szatmári 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> <p>A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas szilvapálinka 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>	Szatmári Szilvapálinka
<b>A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai</b>	<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 satmári 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 szeszmérőgépek, 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>
<b>A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi jellemzői</b>	<p>A Szatmári Szilvapálinka történetéről bővebb irodalmi utalás található az alábbi anyagokban:</p> <p>- Csiszár 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 (Néprajzi értesítő 1939) A Szamos és a Tiszahát vízpartjain tavasszal, mint óriási csokrok állnak a hősín virágú szilvafák, összeszámolva 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,</p>

	<p>zamosabb, 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 úrtartalom).</p> <p>- Balázs Géza: A magyar égetett szeszesitalok 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 Szamoszeg községben A szilva népies feldolgozásával foglalkozó anyag eredeti nyelvezettel ismerteti a szilva fajtáit, a feldolgozás háztartási, falusi módjait, a cefrőzés, pálinkafőzés eljárásait.</p>
<p><b>Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között</b></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 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</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, 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</p>



	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>	<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</p>

	<p>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.; - Hidrogécianid-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; - térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.</p>
--	---

Cím	
-----	--

<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, 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
<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>• „Szatmári Szilvapálinka” (a megnevezés részeként);</li> <li>• „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől) csak a már kinyomtatott címkék felhasználására meghatározott időszak végéig tüntethető fel.</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 Szatmári Szilvapálinka eredetmegjelölésnek 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

Az ügyirat neve:	Szatmári Szilva Csiszár Árpád adatok a pőzészről.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

Az ügyirat neve:	Szatmári Szilvapálinka lajstromív.pdf
Leírás:	Szatmári Szilvapálinka lajstromív
Dokumentumtípus	Egyéb

### 2. A termékleíráshoz vezető link

Link:	
-------	--