

Szeszes ital meglévő földrajzi árujelzőjének átvezetése

I. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

1. Név és típus

a. A bejegyzendő elnevezés(ek)

Szabolcsi Almapálinka (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	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@szszbmkh.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>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>A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek</p>

	<p>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, az almára jellemző ízű és illatú; - érlelt és ópálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a gyümölcs alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző; - a gyümölcs különleges zamata (mely az egyedi mikroklíma és a különleges talajtani hatások miatt alakul ki) megtalálható a pálinkában is, melyet érzékszervi bírálatok is igazolnak.
<p>Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)</p>	<p>A Szabolcsi Almapálinka földrajzi árujelzöt Magyarország Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéjének közigazgatási területén termesztett almából készített termékkel kapcsolatban lehet alkalmazni. A Szabolcsi Almapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében, termelőüzemben szabad előállítani, gyártani, palackozni.</p> <p>Az érzékszervi vizsgálatokon túl, laboratóriumi mérési eredmények is igazolják a gyümölcs különleges adottságait. A beltartalmi értékek ugyanis minden máshol termelt almafajtától eltérő, kedvező paraméterekkel rendelkező, almafajtákra engednek következtetni. Kísérletek és megfigyelések igazolják azt, hogy a Szabolcsi alma, amely a védett területről származott, de az ország más vidékein került termesztésre más aromájú, zamatú almát teremnek, mint a védett területen lévő ültetvények. Ennek oka a helyi mikro- és makroklímában és a talajtani adottságokban keresendő.</p> <p>A szakirodalom a Szabolcs-Szatmár-Beregi síkság vidékét, külön agrometeorológiai körzetként tartja nyilván, hiszen az ottani talajszerkezet, egyedi mikroklíma, hőmérséklet és annak ingadozása, a csapadék megoszlása és mennyisége az évszázados mérések és tapasztalatok ezt támasztják alá. Magyarország más agrometeorológiai tájaitól való eltérés is indokolja, hogy a Szabolcsi Almapálinka és annak alapanyaga (cefre) ebben a régióban érjen meg, elkerülve azok más tájegységekbe való lédig szállítását.</p>

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, 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			
Módszer	A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet. A „Szabolcsi” földrajzi jelzéssel előállított almapálinka alapanyaga a Szabolcs-Szatmár-Bereg megye területén termelt alma. Ez a megye adja az ország almatermesztésének 52-56 %-át, 300.000-450.000 tonnát. A megye gyümölcsstermő területének kb. 50-án folyik almatermesztés. Döntően Jonathán, Jonagold, Golden és Red Delicious, Idared és egyéb fajtákból. A pálinkafőzési alapanyag optimális érettségű (érettől a túlérértig), romló hibáktól és idegen anyagoktól (föld, levél, gally, stb.) mentes legyen, penészes gyümölcsöt nem tartalmazhat. A gyümölcsök szárazanyag tartalmának min. 12%-nak kell lennie, az összes savtartalomnak min: 0,27%-nak.			
	Fajta	Év	Száranyag (%)	
	Cukor (%)	Összesen (%)		
	Jonathan M41	1997	12,89	
	12,5	0,34	2000	15,17
	14,0	0,49	2006	17,2
	12,8	0,55	Átlag	15,42
	13,10	0,46		
	Jonathan Delicious	1999	17,51	
	15,4	0,16	2000	17,09
	13,2	0,29	Átlag	17,3
	14,3	0,22		
	Idared	1996	15,18	
	13,25	0,42	1997	13,73
	11,50	0,26	1999	15,71
	13,80	0,39	2000	15,29
	12,8	0,39	2006	17,3

	13,2	0,55	Átlag	15,44
	12,91	0,40		
	Jonagold		1996	15,28
	13,0	0,27	1997	13,9
	12,0	0,17	1999	16,89
	14,4	0,14	Átlag	15,35
	13,13	0,19		

Cím – A módszer típusa	Cefrekészítés
Módszer	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.

Cím – A módszer típusa	Erjesztés
Módszer	<p>Az erjesztés fajlesztős beoltással történik az erjesztés meggyorsítására, a káros melléktermékek keletkezésének megelőzése érdekében. 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 cefrészordó agyagos tapasztásával, jelenleg fóliatakarással, vízzár (kotyogó) alkalmazásával oldható meg. Elengedhetetlen a kierjedt cefre rendszeres vizsgálata. Desztillálásra csak kierjedt, hibátlan, romlástól mentes cefre kerülhet.</p>

Cím – A módszer típusa	Lepárlás (desztilláció) és finomítás
Módszer	A Szabolcsi Almapálinka üstös rendszerű, rézfelületet is 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.
--	---

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 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.

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, üveg vagy kerámia legyen. A megengedett csomagolási egység legfeljebb 1 liter, ezen felül csak egyedileg, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető. Magyarország más agrometeorológiai tájaitól való eltérés is indokolja, hogy a Szabolcsi Almapálinka és

	<p>annak alapanyaga (cefre) ebben a régióban érjen meg, elkerülve azok más tájegységekbe való lédig szállítását. A termékleírás szerint előállított Szabolcsi Almapálinka lédig állapotban csak a gyártó cég saját telephelyei között mozoghat a földrajzi területen belül. A földrajzi területen kívüli ömlesztett szállítás nem megengedett.</p> <p>A palackozásnak is 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 Szabolcsi Almapálinka egyéb almapálinkával való keveredése, másrészt a szállítás alatti egyéb kockázati tényezők következtében minőségromlás miatt. A Nemzeti Adó-és Vámhivatal ellenőrzése KN kódok alapján történik, ami megegyezik minden alma pálinkánál. 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 követési láncban egy biztos pont.</p>
--	---

6.Kapcsolat a származás szerinti földrajzi környezettel

<p>Cím – A termék elnevezése</p> <p>A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai</p>	<p>Szabolcsi Almapálinka</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, házkörüli 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 szeszmérőgépek, így a termelés követhetővé vált.</p>
--	--

	<p>Napjainkban is jelentős, több ezer hektár nagyságú ültetvény létesül ipari célra ebben a régióban. A kiválasztási szempontok közül a legjelentősebb volt az éves hajtásnövekedés és a rendkívül kedvező sav-cukor arány.</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.</p>
<p>A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi jellemzői</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.</p> <p>A pálinkakészítés általános szakkönyveiben leírtakat követve készült a jó minőségű almapálinka.</p> <p>A jó pálinka alapja a kiváló minőségű gyümölcs, melynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Ez csak úgy jöhet létre, ha a gyümölcs termesztésére a legalkalmasabb termőhelyet választják.</p> <p>Magyarországon Szabolcs-Szatmár-Bereg megye a gyümölcstermesztéshez kiváló fény, hőmérséklet, csapadék és talaj adottságokkal rendelkezik, melyek hatására a gyümölcsben ideális arányban jelennek meg a gyümölcscukrok és a gyümölcssavak, melyek a legharmonikusabb ízélmény kialakulásáért felelősek. Mérésekkel igazolható, hogy nyugatról kelet felé haladva nő a napsütéses órák száma, ezáltal a hőmérséklet is, a csapadék mennyisége ellentétes tendenciával változik. A gyümölcs beltartalmi, élvezeti értékének szempontjából a legmeghatározóbb körülmény az érlelődés ideje alatt uralkodó hőmérséklet, kisebb mértékben a napfény, továbbá a hajnali páralecsapódás. Ezen tényezők miatt az itt termesztett gyümölcsök illata, zamata kimagasló, így ezek különösen alkalmasak jó minőségű, zamatgazdag gyümölcspárlatok előállítására. Ezzel magyarázható, hogy már az 1800-as évek végén készített felmérések szerint az ország pálinkafőzdéinek közel fele ebben a megyében volt található.</p> <p>Jonathan alma: 1800-ban New York államban véletlen magoncként jött létre és értékének felismerőjéről, Jonathan Hasbrouck-ról nevezték el. Hazájában bevezetését követően eléggé jelentős volt, de az 1900-as években nagyon lecsökkent a termesztési aránya. Európa valamennyi almatermesztő országában megismerték, de hazánkon kívül sehol sem vált fő fajtává. Hazánkban Bereczki</p>

	<p>Máté 1882-ben ismertette, és írta le ezt a fajtát. A fa középerős növekedésű, hajtásrendszere sűrű elágazású, lecsüngő. Rendszeres metszést igényel. A hajtás, a gyümölcs a lisztharmatra nagyon érzékeny. Növényvédelme költséges. A gyümölcs közepesen nagy (60-65 mm átmérő). Alapszíne sárga, a napos oldalon mosott piros fedőszínnel. Kiváló zamatú gyümölcs. Elsősorban íze, tetszetőssége és alakja miatt kedvelt. Pálinkafőzés céljára is kiváló, intenzív kellemes zamatai miatt. Jelenleg is a több száz fajtakísérlet ellenére ez az egyik legzamatosabb fajta.</p> <p>A régióknak jelentős bortermelése nincs, a legnagyobb mennyiségben rendelkezésre álló szeszes ital a saját készítésű pálinka, amelynek a szilván kívül másik jellemző alapanyaga az alma. Az almapálinka a hagyományos parasztgazdaságok rendszeresen fogyasztott itala volt.</p> <p>Szerepet kapott a reggeli munkakezdés előtt, a csoportosan végzett munkák során (disznóölés, házépítés, aratás), a családi ünnepeken (névnap, keresztelő, temetés).</p> <p>Használatos volt a népi gyógyászatban fájdalomcsillapítására, sebfertőtlenítésre, népi gyógyitalok alapanyagaként. A gondos háziasszony mindig félretett néhány üveggel a rendkívüli alkalmakra, a ház körüli munkák, szívességek meghálálására. A palackozott áru megjelenésével az igényes csomagolás és a kellemes enyhe zamat újabb fogyasztói kör bekapcsolását fogja eredményezni, előtérbe kerül a vendéglői -aperitifként való- fogyasztás.</p> <p>Magyarországon 1850. szeptember 29-én vezették be a pálinkaadót. A pálinkafőzéssel kapcsolatban ettől az évtől lehet azt mondani: a feljegyzések és az azokban szereplő adatok megbízhatóak.</p> <p>A földrajzi terület meghatározása, amelyről származó termék megjelölésére a földrajzi jelzést használják: a földrajzi jelzést Magyarország Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéjének közigazgatási területén termesztett almából készített termékkel kapcsolatban lehet alkalmazni. A Szabolcsi Almapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében, termelőüzemben szabad előállítani, gyártani, palackozni.</p>
<p>Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között</p>	<p>Irodalomjegyzék:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437) 2. Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105) 3. Balázs Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal 4. Balázs Géza: Az égetett szeszesitalok megjelenése, Néprajzi látóhatár VI. 1997

	<p>5. Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.</p> <p>6. Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986</p> <p>7. MAGYAR NÉPRAJZ II. Gazdálkodás/Gyümölcs kultúra, Akadémiai Kiadó, Budapest 2001</p> <p>8. Szász Gábor: Agrometeorológia, 398.o.157 ábra Hazánk agroklimatológiai körzetei</p> <p>Szabolcsi alma</p> <p>9. Bél Mátyás Tractatus de rustica Hungarorum című művében említi először a szabolcsi almát. „A Tisza-mentén gyümölcsös kertei azonban sokféle található, bőségesen is teremnek... a tél közepén, amikor a gyümölcs már ritka, egy szekérderek válogatott alma 40 vagy 50 pénzbe kerül. Itt olyan almavermeket szoktak készíteni, mint másutt sehol”. (Idézi: Hagyományok. Ízek. Régiók: Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye. Szerk.: Farnadi Éva. Bp. 2003. 364.)</p> <p>10. “más gyümölcsöknek sokféle nemei, kivált a szilváknek, és almáknak sokasága... a Tiszahátról és Szamoshátról szálakon, szekereken a’ szomszéd megyékbe szállítatik. Kormos almák mint ízekre, mint tartósságra nézve leginkább dicsértetnek.” (Szirmay Antal: Szathmár vármegye fekvése, története, és polgári esmérete. Buda, 1809. 27.p.)</p> <p>11. ”Almájukat, s a körtét többnyire a Nyírré viszik ki, miket a Nyír éhes kíváncsisággal vár, gabonát s más életműveket adva cserébe nekik... Van takarékos pór gazda, ki gyümölcséből ezer forintot is bevesz, egyszerre levetetvén almáit a makrancos Tiszán, talpakon.” (Uszkay Mihály: Tiszaháti népelet Bereg megyében. é.n. 7.p.)</p> <p>12. Szabolcsi Alma. Történet. In.: Hagyományok. Ízek. Régiók: Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye. Szerk.: Farnadi Éva. Bp. 2003. 321-323.</p> <p>13. Elek László: A gyümölcstermelés alakulása Magyarországon 1895–1959. In.: Agrártörténeti szemle, 1966/3. 272-295.</p> <p>14. Az új szabolcsi virtus a legszebb Jonathan-alma. In.: Budapesti Hírlap. 1934/12. 12.p.</p> <p>15. Francia képviselők érdeklődése a Mezőgazdasági Kiállítás iránt. In.: Budapesti Hírlap. 1933/9. 13.p. (Említi a szabolcsi almát)</p> <p>16. Nagy felhozatal, elénk forgalom. Szigorú</p>
--	---

	<p>ellenőrzés a gyümölcspiacon. In.: Pesti Hírlap. 1933/8. 14.</p> <p>17. Péter István: Szabolcsi jonatán. Bp., 1971.</p> <p>18. Árjegyzék. In.: Borászati Lapok. 1887/7. 44.p. (Említi a szabolcsi almát)</p> <p>Szabolcsi almapálinka</p> <p>19. Csiszár Árpád: Adatok a felső-Tisza-vidéki pálinkafőzésről és felhasználásról a XVIII-XIX. század fordulóján. In.: Agrártörténeti szemle, 1985/1-2. 247-254.</p> <p>20. Szabolcsi almapálinka. In.: Hagyományok. Ízek. Régiók: Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye. Szerk.: Farnadi Éva. Bp. 2003. 364-366.</p> <p>21. Bodonyi Jutka: Nemzeti érték: eredetvédett pálinkák. (A szabolcsi almapálinka.) In.: Pálinkavilág. 2009/5. 10-11.p.</p> <p>22. A pálinka terminológiája, népköltészete. In.: Szeszipar. 1991/3. 98-100.p. (Említi a szabolcsi almáapálinkát)</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	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.
--	--

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 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: Alapanyag minősítése: - érettségi állapot: érett-túlérett - egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem</p>

	<p>törődött)</p> <p>- tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém, növényvédőszer maradvány) mentes</p> <p>2. Cefre ellenőrzése:</p> <p>- pH 2,8-3,5</p> <p>3. Erjesztés ellenőrzése naponta:</p> <p>- optimális hőmérséklet (18- 22 °C).</p> <p>4. Ellenőrzés az erjesztés végén:</p> <p>- alkoholtartalom (3-6 % V/V)</p> <p>- 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:</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:</p> <p>- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni</p> <p>- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú;</p> <p>- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő</p> <p>- 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, 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 árujelző kiegészítése

9.A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Cím	A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok
A szabály leírása	<p>A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Szabolcsi Almapálinka” (a megnevezés részeként) • „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől). <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 Szabolcsi Almapálinka eredetmegjelölésnek minősül. Ezért az előállítók 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:	
-------	--