

Szeszes ital meglévő földrajzi árjelzőjének átvezetése

Pálinka

EU-szám: PGI-HU+AT-02048

A benyújtás napja 01-02-2018

PGI

1. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

1.1. Név és típus

1.1.1. Elnevezés(ek)

Pálinka (hu)

1.1.2. Kategória

9. Fruit spirit

1.1.3. Kérelmező ország(ok)

Magyarország

Ausztria

1.1.4. A kérelem nyelve:

magyar

1.1.5. A földrajzi árjelző típusa:

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

1.2. Elérhetőség

1.2.1. Kérelmező neve és megszólítása

Kérelmező neve és megszólítása	Földművelésügyi Minisztérium
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében)	
Állampolgárság	Magyarország

Cím	1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.
Ország	Magyarország
Telefon	-36 (1)-795-75-62
E-mail cím(ek):	eredetvedelmiFO@fm.gov.hu

Kérelmező neve és megszólítása	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében)	
Állampolgárság	Ausztria
Cím	Radetzkystraße 2 A-1030 Wien
Ország	Ausztria
Telefon	+43 1 71100-644464
E-mail cím(ek):	IIB13@bmg.gv.at

1.2.2. Közvetítő adatai

1.2.3. Érdekelt felek adatai

1.2.4. Az illetékes ellenőrző hatóság adatai

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati Igazgatóság
Cím	1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 1 346-09-30
E-mail cím(ek):	bor@nebih.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Pest Megyei Kormányhivatal Érdi Járási Hivatala
-------------------------------------	---

Cím	1135 Budapest Lehel u. 43-47.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (1) 329-7017
E-mail cím(ek):	jarasihivatal@pest.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Kecskeméti Járási Hivatala
Cím	6000 Kecskemét, Halasi út 34.
Ország	Magyarország
Telefon	+36-76-503-370
E-mail cím(ek):	kecskem-et-aeu@bacs.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Baranya Megyei Kormányhivatal Pécsi Járási Hivatala
Cím	7623 Pécs, Megyeri u. 24.
Ország	Magyarország
Telefon	+36-72-520-200
E-mail cím(ek):	pecs.jaras@baranya.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Békés Megyei Kormányhivatal Békéscsabai Járási Hivatala
Cím	5600 Békéscsaba, Szerdahelyi u. 2.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 66 540-230
E-mail cím(ek):	bekescsaba.jaras@bekes.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Miskolci Járási
-------------------------------------	---

	Hivatala
Cím	3525 Miskolc, Vologda u. 1.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 46/500-660
E-mail cím(ek):	jaras.miskolc@borsod.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Csongrád Megyei Kormányhivatal Hódmezővásárhelyi Járási Hivatala
Cím	6800 Hódmezővásárhely Petőfi u. 6.
Ország	Magyarország
Telefon	+ 36 62/ 681 001
E-mail cím(ek):	vezeto.hmvhely@csongrad.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Fejér Megyei Kormányhivatal Székefehérvári Járási Hivatala
Cím	8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Ország	Magyarország
Telefon	+36-22-511-160
E-mail cím(ek):	hivatal.szekesfehervar@fejer.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Győri Járási Hivatala
Cím	9028 Győr, Régi Veszprémi u. 10.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 96 511-750
E-mail cím(ek):	hivatal.gyor@gyor.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Debreceni Járási Hivatala
-------------------------------------	--

Cím	4030 Debrecen, Diószegi út 30.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 52-526-294
E-mail cím(ek):	debrecen.jh@hajdu.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Heves Megyei Kormányhivatal Egri Járási Hivatala
Cím	3300 Eger, Szövetkezet út 4.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (36) 510-430
E-mail cím(ek):	titkarsag.eger@heves.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Szolnoki Járási Hivatala
Cím	5000 Szolnok, Verseggy u. 9.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (56) 424-744
E-mail cím(ek):	szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Tatabányai Járási Hivatala
Cím	2800 Tatabánya, Bárdos L. u.2.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (34) 513-920
E-mail cím(ek):	hivatal.tatabanya@komarom.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Nógrád Megyei Kormányhivatal Salgótarjáni Járási Hivatala
-------------------------------------	---

Cím	3100 Salgótarján, Baglyasi u. 2.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (32) 520-800
E-mail cím(ek):	jaras.salgotarjan@nograd.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Somogy Megyei Kormányhivatal Kaposvári Járási Hivatala
Cím	7400 Kaposvár, Cseri major
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (82) 311-311
E-mail cím(ek):	hivatal@kaposvar.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Nyíregyházi Járási Hivatala
Cím	4403 Nyíregyháza, Keleti u. 1.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (42) 451-220
E-mail cím(ek):	nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Tolna Megyei Kormányhivatal Szekszárdi Járási Hivatala
Cím	7100 Szekszárd, Tormay B. u. 18.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (74) 529-080
E-mail cím(ek):	titkarsag.szekszard@tolna.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Vas Megyei Kormányhivatal Szombathelyi Járási Hivatala
-------------------------------------	---

Cím	9700 Szombathely, Zanati út 3.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (94) 513-830
E-mail cím(ek):	jaras.szombathely@vas.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Veszprém Megyei Kormányhivatal Veszprémi Járási Hivatala
Cím	8200 Veszprém, Dózsa Gy. u. 33.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (88) 550-332
E-mail cím(ek):	veszprem.jaras@veszprem.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Zala Megyei Kormányhivatal Zalaegerszegi Járási Hivatala
Cím	8900 Zalaegerszeg, Göcseji út 18.
Ország	Magyarország
Telefon	+36-92-549-280
E-mail cím(ek):	zalaegerszeg@zala.gov.hu

1.2.5. Az ellenőrző szervek adatai

1.3. A szeszes ital leírása

Cím – A termék elnevezése	Pálinka
Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok	3.1 Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok 3.1.1.A Pálinka kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak. A Magyarországon előállított pálinkát nem lehet ízesíteni,

	<p>színezni.</p> <p>3.1.2. Az Ausztriában előállított Kajsziarackpálinka speciális tulajdonságai a következők:</p> <p>Alkoholtartalom legalább 38 %vol és az össz - szárazanyagkivonat legfeljebb 5 g/l - amelyből legfeljebb a késztermékben literenként 4 g cukor (Invertcukorként számítva)</p> <p>Ethylcarbamát: legfeljebb 1 mg/l a késztermékben;</p> <p>Illóanyagtartalom: legalább 400g/hl tiszta alkohol</p> <p>Ethylacetát: legfeljebb 350 g/hl tiszta alkohol</p> <p>Össz iso Butanol és iso Amylalkohol legalább 100g/hl tiszta alkohol</p> <p>Össz 1—Propanol, iso-Butanol és iso Amylalkohol legalább 150 g/hl tiszta alkohol, maximum 1.000 g/hl tiszta alkohol</p> <p>3.2. Érzékszervi tulajdonságok</p> <p>3.2.1. A Magyarországon előállított Pálinka</p> <p>a) Tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű és az előállításához felhasznált gyümölcsre jellemző íz - és illat jegyeket mutatja.</p> <p>Az egyes gyümölcsök, gyümölcsfajok jellegzetes íz – és aroma jegyei:</p> <p>Almatermesű gyümölcsökből (pl. alma, körte, birs) készített Pálinka jellegzetes</p>
--	--

	<p>jegyei: az almapálinkánál a friss citrusok, csípős viaszosság mellett könnyed fanyarság. Körtepálinka esetében az ízvilág nagyon függ az adott körtefajtától (pl. Vilmoskörte intenzívebb, vajasabb, krémesebb struktúrát mutat fel), általában telt, pikáns, mély citrusosság többek között. A Birspálinka esetében is meghatározó az adott fajta jellegzetessége (birskörte, birsalma), a pálinkát általában intenzív, gazdag, telt aromatika mellett némi robusztus, de ugyanakkor krémes szerkezet jellemzi.</p> <p>Csonthéjas termésű gyümölcsökből (pl. cseresznye, meggy, kajszibarack, szilva) készített Pálinka jellegzetes jegyei: a kellemes magzamat gyakran jellemző ezekre a pálinkákra. Virágos, parfümös, lekváros, fűszeres karakter sem idegen tőlük. Kifejezett aroma- és ízvilággal rendelkeznek. Csonthéjas gyümölcsök esetén a kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak</p> <p>Szőlő gyümölcséből készített (pl. illatos fehérszőlő, kékszőlő) készített Pálinka jellegzetes jegyei: nagyon függ az adott szőlőfajtától a végtermék (hasonlóan, mint a borászatban). Illatos szőlőből készített pálinka (pl. Irsai Olivér) a szőlő muskotályos, illatos, bodzavirág, narancsos, finom magolajos jellegtől is terjedhet, amit finom fűszeresség egészít ki. Míg egy kékszőlőből készített pálinka (pl. cabernet franc) testesebb, gazdagabb fűszeres, olajos textúrával rendelkezhet és kifejezett fekete, piros bogyós aromatikát is bemutatthat.</p> <p>Vadontermő és bogyós gyümölcsökből készített Pálinka jellegzetes jegyei: a vadgyümölcsök általában rusztikusabbak, erőteljes és kifejezett</p>
--	---

	<p>illat-, ízprofillal rendelkeznek. Néha a gyümölcsös jelleg akár a háttérbe szorulhat és egyéb komplex aromák fejezik ki a fajtajelleget a pálinkában. A bogyós gyümölcsök (pl. szamóca, málna) nagyon intenzívek, elegáns, selymes jellegük és rendkívüli kifejezőképességük dominál a pohárban. Az illatjegyek – gyümölcsfajtától függően - pluszban mutathatnak herbás, levendula, mentolos, gyógynövényes jelleget akár.</p> <p>b) Érlelt és ópálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a gyümölcs alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző.</p> <p>c) Ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.</p> <p>3.2.2 Az Ausztriában előállított Kajszibarackpálinka“ tiszta, szintelen barackpárlat, az érett kajszibarack jellegzetes virágos illatával és a teljes gyümölcsös ízével, decens, sohasem domináló magzamatattal.</p>
<p>Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)</p>	<p>3.3. Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)</p> <p>3.3.1. A Pálinkát kizárólag Magyarországon termesztett vagy termelt gyümölcsből - ideértve a</p>

	<p>gyümölcsvelőt is – lehet előállítani.</p> <p>Sűrítményből, aszalványból, szárítványból készült termék nem nevezhető pálinkának.</p> <p>A magyar Pálinka Magyarországon előállított és palackozott gyümölcspárlat.</p> <p>A Magyarországon előállított Pálinkát tilos édesíteni. Az édesítés a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem megengedett.</p> <p>3.3.2. A Pálinkát Ausztriában kizárólag kajszibarckból (<i>Prunus Armeniaca</i> L.) lehet előállítani, amely Ausztria keleti határán lévő szövetségi államokból és Magyarországról származik.</p> <p>Az osztrák Kajszibarackpálinka összalkoholtartalma a barackpárlatokkal szemben magasabb.</p>
--	---

1.4. Határozza meg a földrajzi területet

1.4.1. A meghatározott földrajzi terület leírása

A Pálinkát Magyarország teljes területén és Ausztriában kizárólag Alsó-Ausztria, Burgenland, Steiermark és Bécs szövetségi államokban lehet előállítani.

1.4.2. NUTS-terület

AT11	Burgenland (A)
AT12	Niederösterreich
AT13	Wien

AT22	Steiermark
HU	MAGYARORSZAG

1.5. A szeszes ital előállításának módja

Cím – A módszer típusa	A gyümölcs kiválasztása
Módszer	<p>A Pálinka előállítása egymástól jól megkülönböztethető, a következő öt szakaszban történik:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a gyümölcs gondos kiválasztása, - cefrekészítés - a cefre kifőzése és finomítása lepárlás útján, - pihentetés, érlelés, - a pálinka összeállítása, kezelése és palackozása. <p>A Magyarországon előállított pálinkánál különleges eljárásokat is lehet alkalmazni.</p> <p>5.1. A gyümölcs kiválasztása</p> <p>A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs.</p>

Cím – A módszer típusa	Cefrekészítés
Módszer	<p>5.2.Cefrekészítés</p> <p>A gyümölcsöt oly módon kell előkészíteni az erjesztéshez, hogy a folyamat optimális módon történjen. A gyümölcsöt feltárják azért, hogy az erjedési folyamat megfelelően</p>

	<p>végbemeheessen. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak és a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek.</p> <p>Ausztriában a kajszi barackot szabály szerint a cefrekészítés előtt ki kell magozni a decensen elfogadható magzamat érdekében. A magozatlan barackból készült erjesztett cefrét csak rövid ideig lehet tárolni a lepárlásig, a tárolt magokat nem lehet a lepárlókészülékbe visszatenni.</p> <p>A cefrőzés során - a vizen kívül - felhasználható segédanyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - préselt vagy szárított élesztő, - savak a pH beállításához, - tápsó az élesztők számára, - enzimek az ízanyagok és cukrok feltáráshoz és a pektin bontásához. - habzágató
--	---

Cím – A módszer típusa	Lepárlás
Módszer	<p>5.3.Lepárlás</p> <p>5.3.1 Magyarországon a pálinka üstös rendszerű, szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás) lepárló berendezéssel, vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a</p>

	<p>megfelelő érzékszervi minőséget. Lényeges a kellemetlen íz- és illathatást eredményező elő- és utópárlat gondos leválasztása. A lepárlás során a cefréhez a kimagozott csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része is visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez. Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett.</p> <p>5.3.2 Ausztriában csak egyszerű lepárlókészülékben, vagy erősített lepárlókészülékben lehet lepárolni a Kajsziarackpálinkát. A folyamatos lepárlás összeegyeztethetetlen a hagyományos előállítással és nem alkalmazható.</p> <p>Az osztrák pálinkára vonatkozó hagyományoknak megfelelően az osztrák pálinkát csak Alsó-Ausztria, Burgenland, Steiermark és Bécs szövetségi államokban székhellyel rendelkező szeszfőzdékben lehet előállítani.</p>
--	--

Cím – A módszer típusa	Pihentetés, érlelés
Módszer	<p>5.4.Pihentetés, érlelés</p> <p>Pihentetés</p> <p>A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzetnek olyan anyagból kell készülnie, amely a Pálinka illat- és íz alkotóelemeit nem változtatja meg hátrányosan, illetve nem károsítja.</p>

	<p>Érlelés</p> <p>Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton. A minimális érlelési időtartam 3 hónap.</p>
--	--

Cím – A módszer típusa	A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása
Módszer	<p>5.5. A pálinka összeállítása, kezelése, palackozása</p> <p>Magyarországon a pihentetett és/vagy érlelt pálinkához kezelt vagy kezeletlen, ivóvíz minőségű víz hozzáadható a végső alkoholfok beállításához, továbbá hűthető, szűrhető.</p> <p>Ausztriában a fogyasztási erősség beállításához használt víz általában Ausztria keleti részéről származik, amennyiben nem haladja meg a 8,4°dH keménységet. Ha nem áll rendelkezésre helyben ilyen minőségű víz, akkor felhasználható ioncserélt vagy más lágyított víz, akár Ausztria keleti szövetségi államain kívüli területről is. Alacsony ásványi anyag tartalmú víz felhasználása esetén pl lágyított víz esetében ha a végtermék opálos, akkor szabály szerint szükséges egy végső szűrés.</p> <p>Palackozás</p> <p>A Magyarországon készült pálinkát csak Magyarországon lehet palackozni az oltalom alatt álló termék teljes nyomonkövethetősége és a földrajzi</p>

	<p>jelzés védelme érdekében. A jövedéki és élelmiszerlánc-biztonsági hatóságok ellenőrzési és felügyeleti jogköre regionális, ezért elengedhetetlen, hogy az előállítás, kezelés, palackozás Magyarország területén valósuljon meg.</p> <p>Ez a palackozásra vonatkozó szabály nem vonatkozik az osztrák pálinkára.</p>
--	---

Cím – A módszer típusa	Különleges eljárással készült pálinkák
Módszer	<p>5.6. Különleges eljárással készült pálinkák</p> <p>5.6.1. Kisüsti pálinka: az a pálinka, amelyet legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri, szakaszos lepárlással állítottak elő.</p> <p>5.6.2. Érelt pálinka: az a pálinka, amelyet legalább 3 hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 6 hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. A fahordóban érlelt pálinka szárazanyag-tartalma maximum 4 g/l lehet. Érelt pálinkák esetében csak az azonos megnevezésű érlelt pálinkák elegyíthetők, de érlelési időnek csak a legfiatalabb érlelt pálinka érlelési idejét, korát lehet feltüntetni a címkén. Az érlelés időtartamát, a termék korát a címkén fel lehet tüntetni, és utalni lehet a fahordó anyagára is. Az érlelés</p>

	<p>időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.</p> <p>5.6.3. Ópálinka: az a pálinka, amelyet legalább 1 évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1000 literes, vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.</p> <p>5.6.4. Gyümölcságyon érlelt pálinka vagy ágyas pálinka: az a pálinka, amelyet Magyarországon termelt gyümölccsel együtt érleltek legalább 3 hónapig. A gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos, ha egy gyümölcs megnevezésével jelölik, illetve tartalmazhat többfajta gyümölcsöt, de ebben az esetben csak vegyes gyümölcs ágyaspálinkának nevezhető. 100 liter, gyümölcságyon érlelt pálinkához vagy ágyas pálinkához legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt kell felhasználni. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiséget kell feltüntetni. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.</p>
--	---

1.6. Kapcsolat a származás szerinti földrajzi környezettel

Cím – A termék elnevezése	Pálinka
A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai	<p>6.1 A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai</p> <p>A jó pálinka alapja a kiváló minőségű gyümölcs, melynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Ez pedig csak úgy jöhet létre, ha a gyümölcs termesztésére a</p>

	<p>legalkalmasabb termőhelyet választják.</p> <p>Ezt a lehetőséget Magyarországon régóta kihasználják. Miután a XI. században Európa is megismerte a desztillációs eljárást, Magyarország területén a szeszfőzést sokáig a bor lepárlása és a gabonaszesz előállítása jelentette. Az „aqua vitae” Erzsébet királynéhez (Károly Róbert feleségéhez) kapcsolódó története a XIV. századból ered, az „égett szesz” a XVI. századig gyógyszernek számított. A XVIII. század közepén Magyarországon már a mai értelemben vett pálinkát főztek, méghozzá egyre több fajta gyümölcsből.</p> <p>A XVIII. század közepi nagy gabonahiány miatt Mária Terézia rendeletben tiltotta meg az égetett szesz ital előállítását gabonából. E tilalmat egy 1789. évi helytartótanácsi rendelet is kimondta, azonban lehetővé tette a gyümölcsből való pálinkafőzést. A főzés tilalma 1816-ban Zemplénben és Sopronban a burgonyából készített pálinkára is kiterjedt. ” (Balázs Géza: A magyar pálinka Aula Kiadó 1998 29. old)</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. 1936-ra már úgy emlegették a barackpálinkát, mint a „világhírű magyar” italt.</p> <p>A kézműves szeszfőzdekben a kisüsti lepárlást tökéletessé fejlesztették és generációkról generációkra adták tovább. Lényegében még ma is hasonló módon állítják elő és ez biztosítja, hogy</p>
--	--

	<p>a különlegesen kímélő lepárlás folyamatában csak magas minőségű gyümölcsből származó párlatot nyernek.</p> <p>Ausztria a monarchiában évszázadokon keresztül politikai összeköttetésben volt Magyarországgal és a közös élet- és gazdasági tér közös fejlesztésekhez vezetett. Az I. világháború után a szétválasztott országokban továbbéltek a kulturális és gasztronómiai hagyományok.</p> <p>A kimagasló kertészeti kultúra, a talajviszonyok valamint a pannon és a nagyalföldi klíma által meghatározott éghajlati viszonyok tették lehetővé, hogy Magyarországon és Ausztriában egyaránt kiváló minőségű gyümölcsfajták teremnek és ezáltal kiváló minőségű gyümölcspárlatok előállítására alkalmasak. Ezen gyümölcsfajták által a párlatok előállítására nyújtott lehetőséget mindkét országban korán felismerték és régóta élnek is ezzel a lehetőséggel. Különösen a több évszázados hagyománnyal rendelkező kajszibarack termesztés éppen Ausztria keleti szövetségi államaiban és Magyarországon is a kivételesen magas minőségű nyersanyag alapköve.</p> <p>Ezzel a háttérrel nem csoda, hogy a kajszibarack klasszikus termesztési régióiban a barackpárlat is nagy jelentőséggel bír és mind a mai napig nagy népszerűségnek örvend.</p>
<p>A szeszes itálnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi jellemzői</p>	<p>6.2 A szeszes itálnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai</p>

	<p>A földrajzi területből eredő magas minőség elismeréseként és mindenekelőtt a Pálinka hosszú időtől kezdődő napjainkig tartó hírnevéért - Magyarországnak az EU-hoz való csatlakozásával - a csatlakozásról szóló megállapodás EK Hivatalos Lap L 236 2003- 09.23. 33. oldal - a „Pálinka” megjelölés használatát lehetővé teszi Magyarországon és az 1576/89/EGK rendeletben meghatározott feltételekkel (1576/89/EGK rendelet 1. cikk (4) bekezdés i) pont 4. alpont) Ausztriában is.</p> <p>A „Gyümölcspárlat” megjelölést csak a Magyarországon előállított szeszes italok és Alsó-Ausztria, Burgenland, Steiermark és Bécs szövetségi államokban előállított kajsziarack párlat esetében „Pálinka” megjelöléssel lehet felváltani. (1576/89/EGK rendelet 1. cikk (4) bekezdés i) pont 4 alpont)</p> <p>A pálinka hosszú múltra visszatekintő történelemmel rendelkezik Magyarországon.</p> <p>„A történet-etimológiai szótár adatai között az első pálinka-előfordulás 1630-ból szerepel.” (...) „...a gyümölcspálinka kis késéssel, de a gabonapálinkával párhuzamosan tör utat Magyarországon. Zolnay László szerint a 15. század végén már megpróbálkoztak Budán a gyümölcspálinka-készítéssel. (...) Az első, biztosan gyümölcspálinkára utaló adatot 1658-ból ismerjük.” „Takáts Sándor szerint a 17. századtól üzik a sernevelőházakban a pálinkafőzést, (...)” „Pesten 1836-ban megalakult az ecet- és pálinkafőzők első önálló céhe.” „1851. augusztus 9-én helytartótanácsi</p>
--	---

	<p>rendelet intézkedett a pálinkafőző mester remekének (vizsgamunkájának) módjáról. A pálinkaégetők és ecetfőzők remeküket a Városi Physicus, vagyis főorvos előtt tették le.” „A 19. században a céheskedéssel párhuzamosan tankönyvek, hasznos kiadványok sorozata lát napvilágot a pálinkafőzésről. A legjelesebb szerzők egyike Mitterpacher Lajos, aki nyugati mintára több vincellér, pálinka- és ecetfőző tankönyvet, szakkönyvet írt. (pl. Mitterpacher (1817.)”(...) „(Dr. Balázs Géza: A magyar pálinka. AULA Kiadó, 1998. 23-41. oldal)</p> <p>Egy 1729-es uradalmi rendtartás pálinkaházra vonatkozó bejegyzései (1729. május 25. (Dombóvár) alapján „A pálinkafőzés joga a földesúri kiváltság volt, az a jobbágyoknak és mindenki másnak tilos volt. Ha mégis rávetemedett valaki, akkor annak „katlanját” azaz üstjét az uraság a tisztartó által elkobozhatta.” (Dr. Merényi Lajos. Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle, 9. évfolyam. 1902. 125-127. o.)</p> <p>A Pálinka az egyetlen szeszes ital, amely a születéstől a halálig, a vetéstől az aratásig minden jeles napon része az étkezésnek. Ezért számít nemzeti italunknak.</p> <p>„A magyar nép köszönésbe is foglalta a pálinkát: Pálinkás jó reggelt! (...) Népünk egyértelműen vallja, hogy a pálinka adja az erőt, de ezt is mondják: „egy liter sem használ jobban, mint egy pohár.” Vagyis a lényeg: a mértékletesség.” (Balázs Géza: A magyar pálinka folklórja és névkincse. http://www.nyf.hu/vpkocsi/letoltheto_dokumentumok/2008_tavasz/023-032-</p>
--	---

	<p>balazs-geza.pdf)</p> <p>Kardeván Endre szerint „A magyaroknak olyan értékes kincs a pálinka, mint például az oroszoknak a vodka, a franciáknak a konyak vagy a skótoknak a whisky. Ennek a hírnévnek a megalapozása széleskörű összefogás eredménye, megőrzése és további terjedése előállítóinak, és fogyasztóinak közös érdeke.” http://2010-2014.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-miniszterium/elelmiszerlanc-felugyeletert-es-agrar-szakigazgatassert-felelos-allamtitkarsag/hirek/a-palinka-a-magyar-gasztronomia-egyik-legfobb-erteke</p> <p>Magyar nemzeti italunk, a pálinka szakirodalma ma is egyre nő. Dlusztus Imre – Soós Kálmán: A jó magyar pálinka című kiadványában bemutatja pálinkafőzés folyamatát, a kiváló magyar pálinkákat és azok előállításait. A magyar nép pálinkához fűződő kapcsolatát sírfelirat, népdal, táncszó, húsvéti locsolóvers, monda, mese, anekdota és vers is megörökíti. (Balázs Géza: Nagy párlat- és pálinkakönyv. Veszprémi Nyomda. 115-120. oldal)</p> <p>Az 1980-as években alapvető változást jelentett, hogy a 25/1982. (XII. 10.) MÉM rendelet lehetővé tette, hogy gyümölcsből készült pálinka előállításával magánszemély is foglalkozhasson. "Az 500 literes főzőüstök üzemeltetési engedéllyel bérbe adhatók lettek. A szakképesítést az évente szervezett tanfolyamokon lehetett megszerezni. (...) Ennek a rendeletnek az eredményeként az utóbbi években sok helyen feléledtek a korábban felhagyott kisebb falusi községi főzdek. (...) 1984 végéig az országban 88 magánfőzde nyílt, s ennek hatására az</p>
--	--

	<p>év végére már 864 főzde működött az országban. Budapesten is nyíltak magánfőzdek.” (Balázs Géza: A magyar pálinka Aula Kiadó 1998 41. old)</p> <p>Megkezdődött a minőségi pálinkafőzés követelményeinek a meghatározása és az országos pálinkaversenyek szervezésének előkészítése.</p> <p>A magyar Országgyűlés 2008-ban elfogadta a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény (röviden a Pálinkatörvényt). A Pálinkatörvény szabályozza a pálinka megnevezés használatát, rendelkezik továbbá a pálinka előállítása során alkalmazott különleges eljárásokról, a pálinka forgalomba hozataláról, valamint a Pálinka Nemzeti Tanácsról. A Pálinkatörvény 2015. évi módosítása alapján a Pálinka Nemzeti Tanács köztestületként alakult meg 2016-ban.</p> <p>Az országos pálinkaversenyeket kezdetben az Élelmiszeripari Szövetség és az állami Szeszipari Kutatóintézet együttesen szervezte. A Pálinkatörvény hatályba lépését követően a Pálinka Nemzeti Tanács hatáskörébe került a szervezés. A Pálinka Nemzeti Tanács eleinte pályázatot írt ki a szervezésre, majd 2014-től kezdődően saját hatáskörben szervezi az országos versenyeket.</p> <p>A Pálinka elismeréséről tanúskodik, hogy 2009-től kezdődően minden évben a Pálinka Nemzeti Tanács megrendezi a „Pálinka napját” december 6-án a Pálinka főzők védőszentjének Szent Miklósnak a névnapján.</p>
--	---

	<p>A pálinka hírnevének öregbítésére Magyarország – az országos verseny keretei között –2014-ben elindította a Nemzeti Pálinkakiválóság Programot. A pálinkakiválóságokat minden évben egy független szakmai zsűri, a Pálinka Bíráló Bizottság választja ki. A Bizottság a tétélekről szakmai bírálatot készít, amelynek eredménye az évente kiadásra kerülő „Pálinkakiválóságok Könyve” című kiadványban jelenik meg. A Nemzeti Pálinka Kiválóság Program kezdete (2014) óta minden évben megrendezésre kerül a Pálinkakóstoló Nap, amelyen a Magyarországon dolgozó külföldi nagykövetek és diplomaták vesznek részt. A „Pálinkakiválóságok Könyve 2017” kiadványban budapesti diplomaták a következőképpen nyilatkoztak a pálinkáról:</p> <p>Rastislav Kácer Szlovákia budapesti nagykövete így szólt a pálinkáról: „Talán túl elfogult vagyok, mert szlovák vagyok, de ha ki kellene választanom egyetlen egyet a világ bármely finom párlata közül, akkor az én választásom a pálinka lenne. A mesterséges adalékanyagok nélkül készült tiszta, erőteljes, gyümölcsből készült pálinka a valódi megtestesítője a közép-európai tradícióknak. ...” (Kielmayer Kristian – Szöllősi Edit (szerk.) Pálinkakiválóságok könyve 2017. Budapest, Földművelésügyi Minisztérium, 2017. 29. oldal)</p> <p>Mr. Rahul Chhabra, India budapesti nagykövete így szólt a pálinkáról: „Meg kell, hogy valljam, amikor először kóstoltam pálinkát, szinte sokkolt annak ereje, ugyanakkor az intenzív gyümölcsös ízvilág azonnal meg is hódított. Azóta is örömmel iszom egy-két pohárával különleges</p>
--	--

	<p>alkalmakkor, és ajánlom tiszta szívemből barátaimnak és családomnak.” (Kielmayer Kristian – Szöllősi Edit (szerk.) Pálinkakiválóságok könyve 2017. Budapest, Földművelésügyi Minisztérium, 2017. 28. oldal)</p> <p>Gordan Grlić Radman, Horvátország budapesti nagykövete így nyilatkozott a pálinkáról: „Teljesen lenyűgöz, hogy hány fajta különböző pálinka van a piacon. Gratulálok Magyarországnak, hogy megőrizte ezen csodás és ízletes ital elkészítésének hagyományát!” (Kielmayer Kristian – Szöllősi Edit (szerk.) Pálinkakiválóságok könyve 2017. Budapest, Földművelésügyi Minisztérium, 2017. 27. oldal)</p> <p>Az Ausztriában rendezett versenyek pl.”Destillata”, amelyeken a Pálinka éppen a közelmúltban több aranyérmet nyert el, világos bizonyíték e földrajzi jelzés minőségére, közkedveltségére és ismertségére és megszilárdítja, tartóssá teszi e párlatok hírnevét. Nem utolsósorban a Pálinka földrajzi jelzés hírnevét már önmagában alátámasztja az elválaszthatatlanul hozzá köthető nagy történelmi múlt.</p> <p>A 2016-2017. évi ”Destillata” versenyeken elért eredményeket az 1. melléklet, a Pálinka nemzetközi versenyeken elért eredményeit a 2. melléklet tartalmazza.</p>
Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között	Irodalomjegyzék

	<p>Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)</p> <p>Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)</p> <p>Balázs Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal</p> <p>Balázs Géza: Az égetett szeszesitalok megjelenése, Néprajzi látóhatár VI. 1997</p> <p>Balázs Géza: Nagy párlat- és pálinkakönyv. Inter Kultúra-, Nyelv- és Médiakutató Központ Nonprofit Kft.</p> <p>Balázs Géza: A magyar pálinka folklórja és névkincse. http://www.nyf.hu/vpkocsi/letoltheto_dokumentumok/2008_tavasz/023-032-balazs-geza.pdf</p> <p>Dlusztus Imre – Soós Kálmán: A jó magyar pálinka Mihazánk Könyvkiadó 2013</p> <p>Dr. Merényi Lajos. Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle, 9. évfolyam. 1902. 125-127. o.</p> <p>Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.</p> <p>Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986</p> <p>Pálinkakiválóságok könyve 2015. Budapest, Földművelésügyi Minisztérium, 2015</p> <p>Pálinkakiválóságok könyve 2016. Budapest, Földművelésügyi Minisztérium, 2016..</p> <p>Pálinkakiválóságok könyve 2017. Budapest, Földművelésügyi</p>
--	--

	Minisztérium, 2017.
--	---------------------

1.7. Uniós, nemzeti vagy regionális követelmények

Cím	Uniós jogszabályok
Jogi hivatkozás	<p>7.1. Uniós jogszabályok</p> <p><input type="checkbox"/> A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereleséről, 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</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereleséről, 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 rendeletalkalmazási szabályainak megállapításáról szóló, 2013. július 25-i 716/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelet</p>
A követelmény(ek) leírása	<p>A 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 20. cikk (1) bekezdése alapján a Pálinka lajstromozott földrajzi árujelző (bevett földrajzi árujelző)</p> <p><input type="checkbox"/></p>

Cím	Magyar jogszabályok - törvények
Jogi hivatkozás	<p>7.2. Magyar jogszabályok</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról <input type="checkbox"/> 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról <input type="checkbox"/>
A követelmény(ek) leírása	<p>Az 1997. évi XI. 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> <p>A 2008. évi LXXIII. törvény meghatározza a pálinka, a törkölypálinka és a különleges eljárásokkal készült pálinkák előállításának alapvető szabályait.</p> <p>A törvény szabályozza a köztestületként működő Pálinka Nemzeti Tanács feladatait, működési</p>

	alapját.
Cím	Magyar jogszabályok - kormányrendelet
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 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 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 magyarországi származását igazoló nyilatkozat.</p> <p>A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást</p>

	<p>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 magyarországi származását igazoló iratokat.</p> <p>Ellenőrzési pontok:</p> <p>1. Alapanyag átvétele:</p> <p>Alapanyag minősítése:</p> <ul style="list-style-type: none">- érettségi állapot: érett-túlérett- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)- tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém) mentes. <p>2. Cefre ellenőrzése:</p> <ul style="list-style-type: none">- pH 3-4. <p>3. Erjesztés ellenőrzése naponta:</p>
--	--

	<p>- optimális hőmérséklet (18- 22 °C).</p> <p>4. Ellenőrzés az erjesztés végén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alkoholtartalom (2-10 % V/V); - maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter). <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: 37,5 –86 % (V/V);</p> <p>Metanol-tartalom: (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i., ii. alpontjai szerint legfeljebb 1000/1200/1350 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> <ul style="list-style-type: none"> - 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, zárjegyzés előírásoknak megfelelő; - 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 <input type="checkbox"/> 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet 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	Osztrák szabályok
Jogi hivatkozás	7.3. Osztrák szabályok <input type="checkbox"/> Ausztriában a Pálinka nemzeti alapon az osztrák Élelmiszerkönyv IV. kiadása B 23 fejezetének 7. részében szabályozott.

A követelmény(ek) leírása	Az oszták Élelmiszerköny IV. kiadás B 23 fejezetének 7. része tartalmazza az osztrák nemzeti előírásokat.
---------------------------	---

1.8. A földrajzi árujelző kiegészítése

1.9. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Cím	A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok
A szabály leírása	<p>1. Magyarországon</p> <p>a) a „Pálinka” földrajzi jelzést követően az egyfajú gyümölcsből készült pálinkák esetében a gyümölcs neve</p> <p>b) különböző egyfajú gyümölcsből készült pálinkáknak a különleges egyedi ízharmónia érdekében történő utólagos keverésével előállított pálinka megnevezése gyümölcspálinka vagy vegyes gyümölcspálinka. A keverés során felhasznált pálinkákat a felhasznált mennyiség szerinti sorrendben a címkén fel kell tüntetni.</p> <p>c) a különböző fajú gyümölcsök együttes cefrézésével, illetve különböző fajú gyümölcsök cefréinek együttes lepárlásával előállított pálinka megnevezése vegyes gyümölcspálinka. A pálinka készítéséhez felhasznált gyümölcs fajokat a felhasználás mennyisége szerinti sorrendben a címkén fel lehet tüntetni.</p> <p>d) a megnevezésben utalni lehet továbbá a pálinkakészítés során alkalmazott, az 5.6 pontban felsorolt különleges eljárásokra.</p>

	<p>e) a jelölésben a jogszabályban előírtakon és a fentiekén túl a „pálinka” elnevezés mellett feltüntethető az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” kifejezés.</p> <p>2. Ausztriában</p> <p>a) Ausztriában kötelező jelölni a terméket előállító szeszfőzdét. Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés EU logót az 1898/2006/ EK rendelet V. mellékletében foglaltak szerint és a 716/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelet 22. cikkében foglaltak szerint lehet használni.</p> <p>b) a „Pálinka” az osztrák kajszibarackból előállított „Barack pálinka” megjelölés történelmi hagyományának folytatása kereskedelemben bevett gyakorlat.</p>
--	---

2. EGYÉB INFORMÁCIÓK

2.1. Igazoló dokumentumok

Az ügyirat neve:	1. melléklet - Destillata eredmények 2016-2017.xlsx
Leírás	1. melléklet a termékleíráshoz Ausztriában 2016-2017- ben a Destillata nemzetközi verseny elért eredmények
Dokumentumtípus	Termékleírás:

Az ügyirat neve:	2. melléklet - pálinka díjak nemzetközi versenyeken.xlsx
------------------	--

Leírás	2. melléklet a termékleíráshoz az International Wine and Spirit Competition, (London) és a World Spirit (Austria/Germany) nemzetközi versenyeken elért eredmények
Dokumentumtípus	Termékleírás:

Az ügyirat neve:	Erledigung_Palinka_BMG-75120_0010-II_B_13_2015_18.02.2015_Ágnes_Szabó.pdf
Leírás:	Az osztrák Szövetségi Egészségügyi és Nőügyi Minisztérium meghatalmazása, hogy Magyarország Ausztria nevében eljárhat a termékleírás továbbításával kapcsolatban.
Dokumentumtípus	Other Document

2.2. A termékleíráshoz vezető link

Link:	
-------	--