

Szeszes ital meglévő földrajzi árujelzőjének átvezetése

I. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

1. Név és típus

a. A bejegyzendő elnevezés(ek)

Törkölypálinka (hu)

b. Kategória

6. Grape marc spirit or grape marc

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	Földművelésügyi Minisztérium
Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében)	
Állampolgárság	Magyarország
Cím	1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (1) 795-7562
E-mail cím(ek):	eredetvedelemiFO@fm.gov.hu

b.Közvetítő adatai

c.Érdekelt felek adatai

d.Az illetékes ellenőrző hatóság adatai

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága
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 Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	1135 Budapest, Lehel utca 43-47.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 1 329-7017
E-mail cím(ek):	pest-elelmiszer@nebih.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	6000 Kecskemét, Halasi út 34.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 76-503-370
E-mail cím(ek):	bacs_megye@oai.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Baranya Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	7623 Pécs, Megyeri u. 24.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 72-520-200
E-mail cím(ek):	baranya-ebai@nebih.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Békés Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	5600 Békéscsaba, Szerdahelyi u. 2.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 66 540-230
E-mail cím(ek):	bekes_megye@oai.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	3525 Miskolc, Vologda u. 1.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 46 500-660
E-mail cím(ek):	borsod-elelmiszer@nebih.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Csongrád Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	6724 Szeged, Vasas Szent Péter u. 9.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 62 680-800
E-mail cím(ek):	csongrad-elelmiszer@nebih.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Fejér Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 22-511-160
E-mail cím(ek):	fejer-elelmiszer@nebih.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	9028 Győr, Régi Veszprémi u. 10.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 96 511-750
E-mail cím(ek):	gyor-elelmiszer@nebih.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	4030 Debrecen, Diószegi út 30.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 52-526-294
E-mail cím(ek):	hajdu_megye@oai.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Heves Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-
--	---

hatóság neve	biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	3300 Eger, Szövetkezet út 4.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 36 510-430
E-mail cím(ek):	heves-elelmiszer@nebih.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	5000 Szolnok, Verseghy u. 9.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 56 424-744
E-mail cím(ek):	jasz_megye@oai.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	2800 Tatabánya, Bárdos L. u.2.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 34 513-920
E-mail cím(ek):	komarom_megye@oai.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Nógrád Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc- biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	3100 Salgótarján, Baglyasi u 2.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 32 520-800
E-mail cím(ek):	nograd@oai.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Somogy Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc- biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	7400, Kaposvár, Cseri major
Ország	Magyarország
Telefon	+36 82 311-311
E-mail cím(ek):	somogy_megye@oai.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	4403 Nyíregyháza, Keleti u. 1.

Ország	Magyarország
Telefon	+36 42 451-220
E-mail cím(ek):	szabolcs_megye@oai.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Tolna Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	7100 Szekszárd, Tormay B. u. 18.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 74 529-080
E-mail cím(ek):	tolna_megye@oai.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Vas Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	9700 Szombathely, Zanati út 3.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 94 513-830
E-mail cím(ek):	vas_megye@oai.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Veszprém Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	8200 Veszprém, Dózsa Gy. u. 33.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 88 550-332
E-mail cím(ek):	veszprem-megye@nebih.gov.hu

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Zala Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím	8900 Zalaegerszeg, Göcseji út 18.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 92-549-280
E-mail cím(ek):	zalamegye@oai.hu

e. Az ellenőrző szervek adatai

3.A szeszes ital leírása

Cím – A termék elnevezése	Törkölypálinka
Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok	1. Kémiai és fizikai tulajdonságok: A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek

	<p>a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 6. számú kategóriája szerinti előírásoknak.</p> <p>A törkölypálinka esetében megkövetelt illóanyag tartalom legkevesebb 180 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, ami a hagyományoknak megfelelően gazdagabb, testesebb íz- és illatvilágot biztosít a terméknek.</p> <p>Ezen túlmenően a törkölypálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni, még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.</p> <p>A törkölypálinka minimális alkoholtartalma 37,5 % (V/V) térfogatszázalék.</p> <p>2. Érzékszervi tulajdonságok:</p> <p>Tükrösen tiszta, színtelen, a kékszlő törkölyéből készült törkölypálinka esetében esetleg halványsárga, kellemes szőlőtörkölyre jellemző ízű és illatú.</p> <p>A törkölypálinka íz világát meghatározza a szőlőfajta jellege. A törkölypálinkára jellemző a karakteres mag (magolajos) és héj jelleg, a kesernyés, hosszan tartó utóíz, és ízében kiérezhető a szőlőmag karaktere.</p> <p>A törkölypálinka illatában a felhasznált szőlő kissé kesernyés jegyei dominálnak, viaszosan mézes illatú, szép héj és magfanyarsággal fűszerezve. Többretegű illatában a füstös, érett szőlő jegyei is megtalálhatóak.</p> <p>Érlelt és ótörkölypálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a szőlőtörköly alapíze és illata mellett jól érzékelhetők a fahordós érlelés során keletkező aromák.</p>
<p>Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)</p>	<p>A törkölypálinka kizárólag Magyarországon termelt valamennyi szőlőfajta törkölyéből készített és palackozott törkölypárlat.</p> <p>A törkölypálinkában a törkölypárlatokhoz viszonyítva az ízesítés és az édesítés tilalma következtében, valamint a magasabb illóanyag tartalomnak köszönhetően karakteresebben érzékelhető a szőlő aromája.</p>

4. Határozza meg a földrajzi területet

a. A meghatározott földrajzi terület leírása

A törkölypálinka kizárólag Magyarországon termelt szőlő törkölyéből készíthető, amelynek erjesztését, lepárlását, érlelését, pihentetését és palackozását is Magyarországon végezték.

b. NUTS-terület

HU	MAGYARORSZAG
----	--------------

5.A szeszes ital előállításának módja

Cím – A módszer típusa	Alapanyag kiválasztása
Módszer	<p>a) A szőlőtörköly a szőlő préseléséből származó, kiejedt vagy nem kiejedt, jó minőségű maradvány.</p> <p>b) A kiejedt szőlőtörkölyhöz 100 kilogrammonként legfeljebb 25 kg borseprő is adható, de a borseprőből származó alkohol mennyisége nem haladhatja meg a végtermék teljes alkoholemennyiségének 35%-át. A borseprő a szőlőtörkölyhöz vagy a lepárlás előtt adható, vagy párhuzamosan lepárolva a kettő utólag keverhető össze.</p> <p>c) Kizárólag a vonatkozó hatályos magyar jogszabályok szerinti borkészítés során keletkező szőlőtörköly és borseprő felhasználása megengedett. A törkölypálinka készítés során répa-, nád-, izo- vagy gyümölcscukorral javított szőlőtörköly, borseprő nem használható fel.</p>

Cím – A módszer típusa	Erjesztés és tárolás
Módszer	<p>A nem kiejedt szőlőtörkölyt tömörített állapotban, levegőtől elzárva kell erjeszteni és tárolni.</p> <p>Az erjesztésnél felhasználható segédanyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - préselt vagy szárított élesztő - savak pH beállításához - tápsó az élesztők számára - enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához, a pektin bontásához - habzásgátló. <p>A szőlőtörkölyt erjesztés során, és azt követően a lepárlásig tömörített állapotban, levegőtől elzárva kell tárolni.</p>

Cím – A módszer típusa	Lepárlás
Módszer	<p>A szőlőtörköly lepárlása közvetlenül vízgőzzel, vagy víz hozzáadása után, szakaszos működésű vagy folyamatos üzemű berendezéseken történhet, egy vagy kétlépcsős eljárással. Lényeges a kellemetlen íz- és illathatást eredményező elő- és utópárlat gondos leválasztása. A lepárlást úgy kell végezni, hogy a keletkező párlat alkoholtartalma kevesebb legyen 86 % (V/V)-nál. Ugyanilyen alkoholtartalomra való</p>

	újradesztillálás megengedett.
--	-------------------------------

Cím – A módszer típusa	Pihentetés, érlelés
Módszer	<p>A pihentetést a törkölypálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzet olyan anyagból készüljön, hogy vele a törkölypálinka alkotóelemei ne lépjenek reakcióba, illetve belőle egészségre káros anyagot ne tudjon kioldani. A fahordóban történő pihentetés megengedett.</p> <p>Az érlelés oxidatív körülmények között, fahordóban történik abból a célból, hogy olyan új íz anyagok kerüljenek a törkölypálinkához, amelyek az érlelés során keletkeznek; részben a fa alkotórészeinek hidrolízise és kioldódása révén, részben a friss törkölypálinkában jelenlévő komponensek és a fából kioldódott anyagok oxidatív átalakulásával.</p>

Cím – A módszer típusa	Palackozás
Módszer	<p>A pihentetett és/vagy érlelt törkölypálinkához kezelt vagy kezeletlen, 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 törkölypálinkát 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 törkölypálinka a szőlő törkölyéből készül. Az alapanyag, a szőlő magyarországi származásának igazolására, illetve nyomon követésére Magyarországon szigorú jogszabályi előírások vonatkoznak. A nyomon követés, ellenőrzés Magyarországon a Hegyközségek rendszerén keresztül történik.</p> <p>A szőlészeti és a borászati adatszolgáltatás, valamint a származási bizonyítványok kiadásának rendjéről, továbbá a borászati termékek előállításáról, forgalomba hozataláról és jelöléséről szóló 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 7. § (5) bekezdése szüreti jelentés teljesítését írja elő. A 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 4. melléklete szerinti szüreti jelentésből lehet pontosan a szőlő és ennek kapcsán a törköly eredetének egyértelmű nyomon követését elvégezni. Ez csak a Magyarország területén működő Hegyközségi rendszer keretein belül valósulhat meg.</p> <p>A szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek kivonásáról és támogatással történő lepárlásáról szóló 70/2012. (VII. 16.) VM rendelet 4.</p>

	<p>§ (1) bekezdése előírja, hogy szőlőtörköly esetében csak ellenőrzés melletti kivonással készíthető törkölypálinka.</p> <p>A törkölypálinka ömlesztett szállítása engedélyezett a földrajzi területen (Magyarország területén belül), szigorú nyomon követéssel (NÉBIH, jövedéki nyilvántartás). A pálinka ellenőrző hatóság jogköre Magyarország területére korlátozódik, így csak a földrajzi terület határain belül tudja teljes mértékben ellenőrizni az ömlesztett termék útját a palackozásig és kizárni a más eredetű törkölypárlatokkal való esetleges keveredés lehetőségét.</p> <p>A vonatkozó jogszabályok előírásai alapján az előállított törkölypálinka igazoltan nyomon követhető a felhasznált szőlőtől kezdve a palackozásig.</p>
--	--

Cím – A módszer típusa	Különleges eljárással készült törkölypálinkák
Módszer	<p>1. Kisüsti törkölypálinka: az a törkölypálinka, amelyet legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri, szakaszos lepárlással állítottak elő.</p> <p>2. Érlelt törkölypálinka: az a törkölypálinka, amelyet legalább 3 hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 6 hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. A fahordóban érlelt törkölypálinka szárazanyag-tartalma maximum 4 g/l lehet. Érlelt törkölypálinkák különböző tételei elegyíthetők, de érlelési időnek csak a legfiatalabb érlelt törkölypálinka 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 időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.</p> <p>3. Ótörkölypálinka: az a törkölypálinka, 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>4. Ágyas törkölypálinka: az a törkölypálinka, amelyet Magyarországon termelt szőlővel együtt érleltek legalább 3 hónapig. 100 liter ágyas törkölypálinkához legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt szőlőt kell felhasználni. A szőlő fajtáját csak abban az esetben lehet feltüntetni a címkén, ha mind a pálinka alapjául szolgáló törköly, mind a gyümölcságy ugyanolyan fajtájú szőlő felhasználásával készült. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiséget kell feltüntetni. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.</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>Törkölypálinka</p> <p>A törkölypálinka elterjedt jelenlétére utal, hogy pl. egy 1810-1816 közötti megyei rendeletben az étkezési gabona és burgonya megóvása érdekében korlátozták a pálinkafőzést, és bizonyos időszakokban csak szőlőtörkölyből és borseprőből lehetett főzni pálinkát.</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. Az 1950-es években a teljes magyar pálinkatermelés közel 30 %-át tette ki a törkölypálinka.</p>
<p>A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi jellemzői</p>	<p>A jó törkölypálinka alapja a szőlő kíméletes feldolgozása során keletkező szőlőtörköly, melynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Magyarország a szőlőtermesztéshez kiváló adottságokkal rendelkezik: klímája, talajadottságai és a magas szintű termelési kultúra miatt az országban termesztett szőlőfajták illata, zamata kimagasló, így a feldolgozásuk során keletkező szőlőtörkölyök különösen alkalmasak arra, hogy belőlük jó minőségű, zamatos törkölypálinkák készüljenek.</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 előállítására jelentette. Az „aqua vitae” Erzsébet királynéhoz 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 főzték, méghozzá egyre több fajta gyümölcsből, szőlőtörkölyből, ill. borseprőből.</p>
<p>Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között</p>	<p>Törkölypálinka előállításának magyarországi hagyományát igazoló irodalmi források:</p> <p>Szathmáry László (1880-1944): Újabb adatok a törkölypálinka történetéhez hazánkban. In.: Általános Szeszipari Közlöny, 1933. No. 21–22. p. 2., No. 23–24. pp. 4–5.</p> <p>Törkölypálinka készítése egykor: Magyar néprajzi lexikon (röviden): http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/5-771.html</p> <p>Törkölypálinka a népköltészetben (pálinkás butella felirata):</p> <p>Nagy Zoltán: Mi a szép?. In: Nagy Gyula: Parasztélet a vásárhelyi pusztán (A Békés Megyei Múzeumok Közleményei 4. Békéscsaba, 1975) http://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_BEKE_BMMK_04/?query=t%C3%B6rk%C3%B6lyp%C3%A1linka&pg=488&layout=s</p>

	<p>A 19. sz. elején Szirmay Antal leírta a törkölypálinka készítését (A tokaji, vagyis hegyaljai szőlőknek ültetéséről, jó műveléséről, a szüretelésről, a boroknak csinálásáról c. művében): Szirmay Gábor: Az ugoicsai szirmai Szirmay család története (Régi magyar családok 7. Debrecen, 2007) http://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_HAJB_Saa_20_Rmcs_07/?query=t%C3%B6rk%C3%B6lyp%C3%A1linka&pg=127&layout=s</p> <p>1822-es említés: A Nyíregyházi Jósa András Múzeum évkönyve 43. (Nyíregyháza, 2001) Néprajz Fábrián László: „Szatmári szilva” – régen és ma http://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_SZSZ_Jame_43/?query=t%C3%B6rk%C3%B6lyp%C3%A1linka&pg=494&layout=s</p> <p>Hirdetés 1865-ből: Eger - hetilap, 1865-08-03 / 31. szám http://library.hungaricana.hu/hu/view/EgerHetiLap_1865/?query=ESZO%3D(t%C3%B6rk%C3%B6ly*)%20AND%20DATE%3D(--1900)&pg=266&layout=s</p> <p>1868-as említés: Vadász- és Versenylap 12. évfolyam, 1868-01-30 / 3. szám http://library.hungaricana.hu/hu/view/VadaszEsVerse_nylap_1868/?query=ESZO%3D(t%C3%B6rk%C3%B6ly*)%20AND%20DATE%3D(--1900)&pg=39&layout=s</p> <p>1870-ben megjelent gyomorerősítő receptjében szintén szerepelt a „törkölypálinka” kifejezés: Palla Ákos szerk.: Az Országos Orvostörténeti Könyvtár közleményei 30. (Budapest, 1964) Dr. Bencze József: A magyar kalendáriumok orvostörténeti vonatkozásairól http://library.hungaricana.hu/hu/view/ORSZ_ORVO_OK_1964_030/?query=t%C3%B6rk%C3%B6lyp%C3%A1linka&pg=51&layout=s</p> <p>„Törkölypálinka” említése 1874-ben: Kruesz Krizosztom, Fehér Ipoly szerk.: Győr megye és város egyetemes leírása (Budapest, 1874) http://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_GYMS_Sk_1874_egyetemes_vagott/?query=t%C3%B6rk%C3%B6lyp%C3%A1linka&pg=194&layout=s</p> <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>Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.</p> <p>Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986</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	<p>A törvény meghatározza a pálinka, a törkölypálinka és a különleges eljárásokkal készült pálinkák előállításának alapvető szabályait.</p> <p>A törvény szabályozza a Pálinka Nemzeti Tanács feladatait, működési alapját a földrajzi árujelzők egységes szabályozásának érdekében.</p>

Cím	A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások
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	A teljes gyártási folyamatnak feltétele egy olyan minőségbiztosítási rendszer működtetése, ami biztosítja az azonosítást és a nyomon követhetőséget, illetve a termékbiztonságot. Integráltan működő rendszerek szerint dokumentálni kell a termék útját a szőlőtörköly, illetve borseprő átvételétől a gyártáson

	<p>keresztül a végtermékig. Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag magyarországi származását igazoló iratokat.</p> <p>Ellenőrzési pontok:</p> <p>1. Alapanyag átvétele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes); • tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém) mentes. <p>Termőhely, fajtaazonosság igazolása: a termőhelynek és/vagy a szőlőfajta nevének a törkölypálinka szót közvetlenül megelőző feltüntetése esetén, az átvételi bizonylaton illetve a borkísérő okmányon utalni kell a szőlő származási helyére, amelyből az átvett szőlőtörköly, illetve borseprő tétel keletkezett.</p> <p>Az alapanyag minősítése átvételkor: A szőlőtörköly szállítmányból vett átlagmintát először érzékszervileg kell minősíteni. Csak a hibátlan, egészséges, szőlő-, erjedő must vagy borillatú szőlőtörkölyt szabad átvenni. A fülledt, penészes, rothadt, ecetsavas, vajsavas erjedésű hibás szőlőtörköly nem alkalmas törkölypálinka előállítására. Ezt követően meg kell határozni a szőlőtörköly alkohol, illetve cukortartalmát. A lepárlásra átvett borseprőnek idegen anyagoktól, fehérjebomlástól és penészedéstől mentesnek, egészségesnek és alkoholgyártásra alkalmasnak kell lenni.</p> <p>2. A nem erjedt édes szőlőtörköly kierjesztése során az erjedést hetente ellenőrizni kell. Az erjedés akkor mondható teljesnek, ha a szőlőtörköly maradék cukortartalma 2 g/kg érték alá csökken.</p> <p>3. A palackozásra, kitárolásra kerülő törkölypálinka ellenőrzése:</p> <p>A palackozásra, kitárolásra kerülő törkölypálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik.</p> <p>a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén sárgásbarna színű, jellegének megfelelő szőlőtörkölyre jellemző ízű és illatú.</p> <p>b.) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:</p> <table data-bbox="635 1848 1339 2049"> <tr> <td>Ellenőrzés tárgya</td> <td>Jellemző értékek</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtartalom</td> <td>37,5-86% (V/V)</td> </tr> <tr> <td>Metanol-tartalom</td> <td>legfeljebb 1000g/hl absz. alk.</td> </tr> <tr> <td>Összes illóanyag tartalom</td> <td>legalább 180 g/hl absz.alk.</td> </tr> <tr> <td>Réztartalom</td> <td>legfeljebb 10 mg/kg késztermék</td> </tr> </table>	Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek	Alkoholtartalom	37,5-86% (V/V)	Metanol-tartalom	legfeljebb 1000g/hl absz. alk.	Összes illóanyag tartalom	legalább 180 g/hl absz.alk.	Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék
Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek										
Alkoholtartalom	37,5-86% (V/V)										
Metanol-tartalom	legfeljebb 1000g/hl absz. alk.										
Összes illóanyag tartalom	legalább 180 g/hl absz.alk.										
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék										

	<p>4. Késztermék ellenőrzése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a palackozott terméket gyártási tételenként kell ellenőrizni - érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság): tükrösen tiszta, érlelés esetén sárgásbarna színű, jellegének megfelelő, szőlőtörkölyre jellemző ízű és illatú; - csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő, - töltési térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.
--	--

Cím	
Jogi hivatkozás	22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
A követelmény(ek) leírása	A kormányrendelet szabályozza a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal mint a termékek megfelelőségét ellenőrző központi közigazgatási szerv jogállását és eljárási rendjét, valamint az alsóbb szintű szakigazgatási szervek közötti kapcsolatot és a feladatmegosztás rendjét.

Cím	
Jogi hivatkozás	A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, 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
A követelmény(ek) leírása	EU-s keretrendelet

8.A földrajzi árujelző kiegészítése

9.A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Cím	A földrajzi árujelző kiegészítése ill. a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok
A szabály leírása	<p>A törkölypálinka megnevezése</p> <p>a) egyfajta szőlőből származó szőlőtörköly esetében kiegészülhet – a törkölypálinka szót közvetlenül megelőzően – a szőlőfajta nevével,</p> <p>b) kiegészülhet – az a) pont szerinti megnevezést közvetlenül megelőzően a szőlőtörköly származására utaló földrajzi névvel. Az adott földrajzi név használatát a törkölypálinka elkészítésének alapjául szolgáló szőlőtételre vonatkozó, a szőlőtermelésről és borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 22-</p>

	<p>23. §-ában meghatározott szőlő származási bizonyítvánnyal kell igazolni.</p> <p>c) Amennyiben a törkölypálinka igazolhatóan 100%-os mértékben a Tokaji zárt történelmi borvidékről származó, a Botrytis cinerea nevű gomba által előidézett nemes rothadás következtében aszúsodott szőlőszemek borászati feldolgozási műveleteket követő felhasználásával készült, a törkölypálinka elnevezés kiegészülhet az „aszútörkölyből készült”, vagy „tokaji aszútörkölyből készítve” stb. kifejezéssel.</p> <p>A jelölésben a jogszabályban előírtakon és a fentiekén túl a „törkölypálinka” elnevezés mellett feltüntethető az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” kifejezés.</p> <p>Mind az „Aszútörköly-pálinka” mind 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 indokolt.</p>
--	--

II.Egyéb információk

1.Igazoló dokumentumok

2. A termékleíráshoz vezető link

Link:	
-------	--