

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

6. S z á m	T á r g y	O l d a l
	Közlemény	
	A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteinek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről -----	245
	Közlemény a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről -----	256

Közzelvények**A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteinek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről****I.**

Az Országos Korányi TBC és Pulmonológiai Intézet (cím: 1121 Budapest, Pihenő utca 1.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében, géntechnológiával módosított szervezetek 1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GÁ2014-04 számú véleményét, valamint a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/4002-5/2014. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével – a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban, foglalt feltételek betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .**Zárt rendszerben az alábbi szervezetek géntechnológiai módosítása és felhasználása engedélyezett:**

- Humán sejtvonalak (H1975, A2058, M1/9, H358, A431, H1650, HT29, LCLC, A549, HT1080, Du145, 3 LL-HH, LEC, HUVEC)
- Egér sejtvonalak (C-26, B16, AE17, AB12)
- Kínai hörcsög sejtvonalak (CHO)
- Egér (*Mus musculus*) törzsek (SPF egér törzsek: Balb/C, C57B1/6, DBA-2, BDF-1, SCID és NOD-SCID egér törzsek)

A fent felsorolt géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerben történő felhasználása az SF/64-17/2014. határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítményben végezhető.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól mentesül.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányaikat tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-ában meghatározott hatóságoknak.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak kell címezni, de Hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni.

I n d o k o l á s

A Kérelmező 2014. január 14. napján géntechnológiával módosított szervezetek 1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználása tárgyában kérelmet nyújtott be Hatóságomhoz.

Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (a továbbiakban: Gtv.) 8. §-a, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2. §-a alapján megvizsgáltam és megállapítottam, hogy a Kérelmező által benyújtott dokumentáció megfelel a jogszabályi előírásoknak.

Az engedélyezés iránti dokumentációt szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére, valamint véleményezés céljából a Bizottság részére SF/64-4/2014. ügyiratszám, SF/64-5/2014. ügyiratszám 2014. január 24. és 2014. január 28. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet 2014. február 27. napján megtartott ülésén megtárgyalta, a kérelmezőt meghallgatta. A többségi vélemény a dokumentációt elégségesnek ítélte, és az engedély megadását kiegészítő feltétel előírása mellett javasolta. A Bizottság által leírt feltételnek, miszerint „a kérelmet ki kell egészíteni a módosított konstrukciók és az azokkal végzett tevékenységek világosabb és szakszerű leírásával, a transzgenek és vektorok ismertetésével”, a Kérelmező a Hatóságomhoz 2014. május 21. napján beékezt, korábban az egészségügyi szakhatóság hiánypótlási felhívására is megküldött dokumentációjával eleget tett.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/4002-5/2014. ügyiratszámú 2014. április 1. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 9. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartalma a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 33. § (3) bekezdésének d) pontja és a Gtv. 9.§ (5) bekezdése alapján nem számít bele.

A Kérelmező az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5. § (1) bekezdésének c) pontja alapján mentesül az igazgatási szolgáltatási díj fizetése alól.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdése, a Rendelet 1. § (1) bekezdése b) pontja, 2. §-a, a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1. § - 2. §-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Gtv. 3. § (4) bekezdése és a Ket. 100. § (1) bekezdés a) és d) pontjai zárják ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket.

100. § (2), továbbá 109. § (1) bekezdése a) pontja biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetekre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:

Recipiens szervezet:

- Humán sejtvonalak (H1975, A2058, M1/9, H358, A431, H1650, HT29, LCLC, A549, HT1080, Du145, 3 LL-HH, LEC, HUVEC)
- Egér sejtvonalak (C-26, B16, AE17, AB12)
- Kínai hörcsög sejtvonalak (CHO)
- Egér (*Mus musculus*) törzsek (SPF egér törzsek: Balb/C, C57B1/6, DBA-2, BDF-1, SCID és NOD-SCID egér törzsek)

Donor és vektor szervezetek:

A kutatásokban felhasználni kívánt, az adott fehérjék, illetve annak regulátor régióit tartalmazó humán vagy állati cDNS olyan donor organizmusokból származik, melyek mindegyike többszörösen ellenőrzött, az alapkutatásban rendszeresen alkalmazott szervezet, melyek teljes genom szinten feltérképezettek.

A fent említett DNS-ek emberből, emlősökből (patkány, egér), élesztő törzsekből, illetve bakteriális (pl *E. coli*) törzsekből származhatnak.

A klónozó/expressziós vektorok mindegyike a kereskedelmi forgalomban kapható általános plazmid rendszerek, expressziós vektorok, melyek teljes szekvenciája ismert és általában valamely marker gén, illetve antibiotikum rezisztencia génnek található rajtuk. A vizsgálatok tárgyát képező gének, DNS szakaszok, önmagukban veszélytelenek. A vektorok és inzertek méretét, ahol csak lehetséges, a várt funkció megvalósításához szükséges lehető legkisebb DNS szakasz klónozására korlátozzák, amellyel csökkenteni kívánják rejtett funkciók bevitelének és megnyilvánulásának valószínűségét, vagy nem kívánt tulajdonságok megjelenését.

A munka jellege

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: I. osztály

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

A tumorbiológiai osztályon daganatos megbetegedések, elsősorban malignus elváltozások biológiai sajátosságainak kutatása zajlik, valamint ezek kezelésére alkalmas új hatóanyagok és eljárások alapkutatása történik. A kutatásaink nem közvetlen kapcsolódnak a gyógyszerfejlesztéshez, a tumorok élettani folyamatainak megértését segítik elő. Géntechnológiailag módosított szervezetek segítségével *in vitro* tesztelhetjük a tumorsejtek működését (pl proliferáció, apoptózis, migráció stb), illetve *in vivo* állatkísérletek végezhetők, a tumorok szervezeten belüli viselkedésével kapcsolatban. A genetikai módosítási folyamatok nem az OKTPI-ben zajlanak, itt csak ezen módosított szervezetek felhasználása, vizsgálata történik.

Kockázatértékelés összefoglalása

A genetikailag módosított sejteket és egértörzseket külső forrásból, lekövethető és megbízható, erre szakosodott cégektől fogják beszerezni, saját laboratóriumukban ilyet nem állítanak elő. Felhasználásuk a saját kutatólaboratóriumainkban történik, különböző tudományos kérdések megválaszolására, közvetlen kereskedelmi forgalomba nem kerülnek az OKTPI által.

Az intézményben használt sejtek és egértörzsek egy esetleges természetes környezetbe való kikerülés esetén az ott jelenlévő többi szervezettel szemben nagy kompetitív hátránnyal rendelkeznek, patogén hatásuk pedig a több évtizedes használatuk mellett sem ismert.

A genetikailag módosított egértörzsek laboron kívül nem maradnak életben, tenyésztésükhöz speciális körülmények kellenek. Amennyiben kikerülnek a mesterséges környezetükből, olyan kompetitív hátrányban szenvednének, hogy természetben való elszaporodásuk kizárható. Az egerek tartásához steril és szigorúan szabályozott körülményekre van szükség, így a velük dolgozó munkatársak bármilyen jellegű fertőzés veszélyének kockázata is minimális. A génmódosítás következtében ezek az egerek alkalmassá válnak a humán tumorok vizsgálatára, de olyan jellegű élettani változásokat ezek a módosítások nem okoznak, mely bármiféle veszélyt jelenthetne a velük dolgozó munkatársakra, vagy a környezetükre.

II.

A KINETO Lab Kft. (cím: 1032 Budapest, Zápor utca 55.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében, géntechnológiával módosított *Komagataella (Pichia) pastoris* 1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/1682-7/2014. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével – a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban, foglalt feltételek betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .

A géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerben történő felhasználása az SF/15-18/2014. határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítményben végezhető.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díjat megfizette.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányaikat tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-ában meghatározott hatóságoknak.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak kell címezni, de Hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni.

I n d o k o l á s

A Kérelmező 2014. január 3. napján géntechnológiával módosított szervezetek 1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználása tárgyában kérelmet nyújtott be Hatóságomhoz.

Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (a továbbiakban: Gtv.) 8. §-a, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm.

rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2. §-a alapján megvizsgáltam és megállapítottam, hogy a Kérelmező által benyújtott dokumentáció megfelel a jogszabályi előírásoknak.

Az engedélyezés iránti dokumentációt véleményezés céljából a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) részére, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/15-3/2014. és SF/15-5/2014. ügyiratszámokon 2014. január 10. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet 2014. január 30. napján megtartott ülésén megtárgyalta, a többségi vélemény a dokumentációt elégségesnek ítélte, és az engedély megadását kiegészítő feltétel előírása mellett javasolta. A Bizottság által leírt feltételt, miszerint *„állati vagy növényi kórokozókkal végeznek géntechnológiai tevékenységet, akkor meg kell felelni legalább a 2. elszigetelési osztályba sorolás feltételeinek”* megvizsgáltam, és mivel a kérelemben felsorolt szervezetek nem állati vagy növényi patogének a Bizottság által meghatározott feltételt figyelmen kívül hagytam. A Gtv. 5. § (1) bekezdése szerint a géntechnológiai hatóság az engedély iránti kérelmet a Bizottság véleménye ellenére is elutasíthatja vagy az engedélyt megadhatja.

A Bizottság által leírt másik feltételnek, miszerint *„a kérelmet ki kell egészíteni a módosított konstrukciók és az azokkal végzett tevékenységek világosabb és szakszerű leírásával, a transzgének és vektorok ismertetésével”* a Hatóságomhoz 2014. május 21. napján beékezett, korábban az egészségügyi szakhatóság hiánypótlási felhívására is megküldött dokumentációjával a Kérelmező eleget tett.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/1682-7/2014. ügyiratszámú 2014. március 21. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 9. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartama a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 33. § (3) bekezdésének d) pontja és a Gtv. 9.§ (5) bekezdése alapján nem számít bele.

A Kérelmező a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséért fizetendő igazgatási szolgáltatási díjakról szóló 138/2004. (IX. 23.) FVM 1. számú melléklet 3. pontjában meghatározott összeget megfizette.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdése, a Rendelet 1. § (1) bekezdése b) pontja, 2. §-a, a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1. § - 2. §-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Gtv. 3. § (4) bekezdése és a Ket. 100. § (1) bekezdés a) és d) pontjai zárják ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket. 100. § (2), továbbá 109. § (1) bekezdése a) pontja biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetekre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:

Recipiens szervezet:

- *Pichia (Komagataella) pastoris*

Donor és vektor szervezetek:

- Humán és állati cDNS szakaszok, valamint fehérjék szintetikusán előállított génjei
- Kereskedelmi forgalomban kapható plazmid vektorok
- Kereskedelmi forgalomban kapható bakulóvírus vektorok

A munka jellege

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: I. osztály

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

Tumorsejtek tulajdonságainak vizsgálatára fehérjék overexpressziója, újfajta terápiás célpontok azonosítása, egyes fehérjék lehetséges funkcióinak vizsgálata in vitro és in vivo modellrendszerekben.

Rekombináns fehérjék előállítása (diagnosztikai fejlesztésekre)

Kockázatértékelés összefoglalása

A KIENTO Lab Kft. a géntechnológiailag módosított élőlények felhasználását kizárólag zárt rendszerű laboratóriumokban végzi. A felhasznált mikroorganizmusok nem veszélyesek, azok évtizedek óta használatosak a kutatásban szerte a világban. A velük végzett kísérleti metodikák szintén régóta jól megalapozottak, azokat a kutatásban olyan résztvevők alkalmazzák, akik sok éves tapasztalattal bírnak a szakterületükön.

A tervezett tevékenységek biztonságosak, a szükséges óvintézkedések betartása mellett minimális kockázatúak. A kontaminálódó eszközök nagy része egyszer használatos, a többször használt eszközök tisztítása és sterilizálása megoldott.

III.

A Szent István Egyetem (cím: 2100 Gödöllő, Páter Károly utca 1.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében géntechnológiával módosított *Saccharomyces cerevisiae* vonalak (BLYES, BLYAS, BLYR tesztrendszer), valamint *Escherichia coli* (PQ37 jelzésű vonal – SOS Chromo testTM kit -, valamint TOP10 törzsek) **1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználását** a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GÁ2014-06 számú véleményét, valamint a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/11504-4/2014. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban foglaltak betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .

A géntechnológiával módosított szervezet zárt rendszerben történő felhasználása az SF/148-23/2014. ügyiratszámú határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítményben engedélyezett.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól mentesül.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányait tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-ában meghatározott hatóságoknak.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak kell címezni, de Hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni.

I n d o k o l á s

A Kérelmező 2014. február 17. napján géntechnológiával módosított *Saccharomyces cerevisiae* vonalak (BLYES, BLYAS, BLYR tesztrendszerek), valamint *Escherichia coli* (PQ37 jelzésű vonal – SOS Chromo test TM kit -, valamint TOP10 törzsek) 1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználása tárgyában kérelmet nyújtott be Hatóságomhoz.

Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (a továbbiakban: Gtv.) 8. §-a, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2. §-a alapján megvizsgáltam és megállapítottam, hogy a Kérelmező által benyújtott dokumentáció megfelel a jogszabályi előírásoknak.

Az engedélyezés iránti dokumentációt véleményezés céljából a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) részére SF/148-7/2014. ügyiratszámom, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/148-14/2014. ügyiratszámom 2014. február 18. és 2014. március 13. napján megküldtem

A Bizottság a kérelmet 2014. február 27. napján megtartott ülésén megtárgyalta, a többségi vélemény a dokumentációt elégségesnek ítélte.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/11504-4/2014. ügyiratszámú 2014. április 11. napján beérkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez feltételek előírása nélkül hozzájárult.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 9. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartama a

közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 33. § (3) bekezdésének d) pontja és a Gtv. 9.§ (5) bekezdése alapján nem számít bele.

A Kérelmező az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5. § (1) bekezdésének c) pontja alapján mentesül az igazgatási szolgáltatási díj fizetése alól.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdése, a Rendelet 1. § (1) bekezdése b) pontja, 2. §-a, a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1. § - 2. §-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Gtv. 3. § (4) bekezdése és a Ket. 100. § (1) bekezdés a) és d) pontjai zárják ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket. 100. § (2), továbbá 109. § (1) bekezdése a) pontja biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetekre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:

A BLYES (Bioluminescent Yeast Estrogen Screen) és a BLYAS (Bioluminescent Yeast Androgen Screen) és BLYR (Bioluminescent Yeast Reporter) tesztorganizm megalkotása esetében a befogadó szervezetek a *Saccharomyces cerevisiae* korábban génmódosított változatai. Ezen változatok a YES (Yeast Estrogen Screen) és a YAS (Yeast Androgen Screen) tesztorganizm, melyek megalkotása során a *Saccharomyces cerevisiae* genomjába humán ösztrogén receptort (hER), illetve humán androgén receptort (hAR) kódoló gént építettek. A tesztorganizmbe továbbá plazmid alapú lacZ fúziós ösztrogén és androgén válasz elemeket (ERelacZ, ARE-lacZ reporter fusion) transzformáltak, így téve lehetővé a hormonhatású anyagok hatásainak in vitro vizsgálatát.

A BLYAS tesztorganizm esetében: A befogadó YAS tesztorganizmből eltávolították az ARElacZ fúziós riportert hordozó plazmidot. A biolumineszcencia keletkezésében a sejt kromoszómáján található, humán androgén receptort (hAR) kódoló gén, illetve a pUTK404 és pUTK420 plazmidokon elhelyezkedő gének vesznek részt (a plazmidok felépítése mellékelve). A pUTK404 plazmidon a *Photobacterium luminescens* baktériumból származó, a FMNH2-ot kódoló *luxC*, *luxD* és *luxE* gének helyezkednek el, valamint a *Vibrio harveyi* baktériumból származó *frp* gén, mely a flavin oxidoreduktáz enzimet kódolja (Eldridge et al., 2007). A *luxC* és *luxE* gének egyidejű, kétirányú átírását az ADH1 és GPD divergens (szétágazó) promóterek biztosítják. A *luxD* és *frp* géneknek az előbbi génekkel való együttes átírását a *luxC* és *luxD*, valamint a *luxE* és *frp* gének közé inszertált közbelső riboszóma belépési hely (IRES) teszi lehetővé (Gupta et al., 2003). A pUTK420 plazmidon – melyet a pUTK001 plazmid módosításával hoztak létre –

4 androgén válasz elem (ARE) található. A pUTK401 plazmid tartalmazza a luxA és luxB géneket, melyek átírását az ADH1 és GPD divergens promóterek szabályozzák. Az androgén válasz elemeket e két promóter közé inszertálták, létrehozva így a pUTK420 plazmidot. Ha androgén hatású vegyületek jutnak be a sejtbe, akkor összekapcsolódnak a hAR-ral. Ezután e komplex kölcsönhatásba lép az androgén válasz elemekkel, melyek beindítják a plazmid átíródását. (Eldridge et al., 2007)

A BLYES tesztstruktúra esetében: A befogadó YES tesztstruktúrából eltávolították az ERElacZ fúziós riportert hordozó plazmidot. A biolumineszcencia keletkezésében a sejt kromoszómáján található humán androgén receptor helyett humán ösztrogén receptort (hER) kódoló gén, illetve a pUTK404 és pUTK407 plazmidokon (a plazmidok felépítése mellékelve) elhelyezkedő gének vesznek részt. A pUTK407 promóterei közé beillesztettek tandem (egymás után ismétlődő) ösztrogén válasz elemeket, amelyek elindítják a plazmid átíródását, és egyszerre expresszálják a luxA és luxB gént. Ezzel együtt a másik plazmidra (pUTK404) egy közbelső riboszóma belépési hely (IRES) lett inszertálva, amely az eukarióta szervezeteken az összetett gének átíródásához szükséges. Így lehetséges a plazmidon a luxC, -D, valamint a luxE és az frp gének együttes átírása.

A BLYR tesztstruktúra esetében: A befogadó tesztstruktúrából szintén eltávolították a fúziós riportert hordozó plazmidot. Az élesztők állandó fénykibocsátásra képesek, a citotoxikus hatást a biolumineszcencia gátlása jelzi. A biolumineszcencia keletkezésében a fentiekben ismertetett pUTK401 (felépítése mellékelve) és pUTK404 plazmidokon elhelyezkedő gének vesznek részt (Eldridge et al., 2007).

A módosítások során különböző tulajdonsággal rendelkező *Escherichia coli* K12-es vonalakat használtak, melyekből az egyes génszakaszokat P1, Mu és lambda fágok által, transzdukcióval juttatták be a befogadó mikroorganizmusba.

A PQ37 jelzésű E. coli törzset kereskedelmi forgalomból a **SOS-Chromo** kit részeként szereznék be.

A munka jellege

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: I. osztály

A munka célja:

A fenntartott *Saccharomyces cerevisiae* vonalakat ökotoxikológiai tesztekben használnák fel. A biolumineszcencia segítségével a hormonhatású, valamint citotoxikus anyagok hatására bekövetkező változások in vitro jól nyomon követhetőek. Ezzel a gyors, egyszerű és költséghatékony módszerrel folyamatosan mérhető pl.

szennyvíztisztítók hatékonyságának mérése, és a befogadó élővizek EDC terhelésének nyomonkövetése. A klasszikus monitoring tevékenységeken kívül, lehetőség van biodetoxifikációs eljárások hatékonyságának vizsgálatára és az alkalmazott biodetoxifikációs ágensek screening vizsgálatára.

A fenntartott PQ37 E. coli vonalat genotoxikológiai tesztekben használjuk fel. Az egyes vegyületek, környezeti minták genotoxicitása a tesztstruktúra használatával kolorimetriásan mérhetővé válik, in vitro jól nyomon követhető. A teszt alkalmazható szennyvizek genotoxicitásának kimutatására, illetve a szennyvíztisztítók genotoxinokra vonatkoztatott eltávolítási hatékonyságának értékelésére. További felhasználási lehetőség: biodetoxifikációs ágensek és eljárások értékelése.

Kockázatértékelés összefoglalása

A recipiens vagy szülő szervezet nem valószínű, hogy emberi, növényi, vagy állati betegséget okoz. A vektorok és az azokba beépített szekvenciák nem ruházzák fel a géntechnológiával módosított szervezetet

olyan fenotípussal, amely emberi, állati vagy növényi betegséget okozna vagy káros hatást váltana ki a környezetben. A géntechnológiával módosított mikroszervezet környezetre való káros hatása nem valószínű.

IV.

A Szent István Egyetem (cím: 2100 Gödöllő, Páter Károly utca 1.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében géntechnológiával módosított *Escherichia coli* (TOP10 törzsek) **1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználását** a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GÁ2014-08 számú véleményét, valamint a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/11499-4/2014. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban foglaltak betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .

A géntechnológiával módosított szervezet zárt rendszerben történő felhasználása az SF/6-6/2014. ügyiratszámú határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítményben engedélyezett.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól mentesül.

A jelen határozatommal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányait tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-ában meghatározott hatóságoknak.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak kell címezni, de Hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni.

I n d o k o l á s

A Kérelmező 2014. február 17. napján géntechnológiával módosított *Escherichia coli* (TOP10 törzsek) 1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználása tárgyában kérelmet nyújtott be Hatóságomhoz.

Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (a továbbiakban: Gtv.) 8. §-a, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2. §-a alapján megvizsgáltam és megállapítottam, hogy a Kérelmező által benyújtott dokumentáció megfelel a jogszabályi előírásoknak.

Az engedélyezés iránti dokumentációt véleményezés céljából a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság, a továbbiakban: Bizottság) részére SF/148-6/2014. ügyiratszámom, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/148-13/2014. ügyiratszámom 2014. február 18. és 2014. március 13. napján megküldtem.

A Bizottság a kérelmet 2014. február 27. napján megtartott ülésén megtárgyalta, a többségi vélemény a dokumentációt elégségesnek ítélte.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/11499-4/2014. ügyiratszámú 2014. április 11. napján beérkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez feltételek előírása nélkül hozzájárult.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 9. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartalma a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 33. § (3) bekezdésének d) pontja és a Gtv. 9.§ (5) bekezdése alapján nem számít bele.

A Kérelmező az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5. § (1) bekezdésének c) pontja alapján mentesül az igazgatási szolgáltatási díj fizetése alól.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdése, a Rendelet 1. § (1) bekezdése b) pontja, 2. §-a, a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1. § - 2. §-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Gtv. 3. § (4) bekezdése és a Ket. 100. § (1) bekezdés a) és d) pontjai zárják ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket. 100. § (2), továbbá 109. § (1) bekezdése a) pontja biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetekre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:

A klónkönyvtárak létrehozását a Life Technologies által forgalmazott TA Cloning® Kit, pCR™2.1 vektor, valamint One Shot® TOP10 kompetens Escherichia coli rendszer segítségével végezzük. Az alkalmazott kompetens sejtek és vektorok a génklónozás mindennapos rutin laboratóriumi eszközei. A plazmidokba az alapszekvencián kívül kizárólag környezeti mintákból származó részleges 16S riboszómális RNS gén, illetve részleges katekol 2,3-dioxigenáz valamint benzil szukcinát szintáz funkciógén szekvenciákat fognak be juttani.

A környezeti mintából származó bakteriális eredetű 16S riboszómális RNS és funkciógén szakaszok részleges voltukból fakadóan nem működőképesek, e plazmid segítségével bekerült génszakaszok nem hatnak a befogadó szervezet életfolyamataira.

A munka jellege

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: I. osztály

A munka célja:

Az E. coli TOP10 törzsek segítségével létrehozott klónkönyvtárakat molekuláris biológiai kutatásokban fogják használni, elsősorban szénhidrogénnel szennyezett kárhelyek mikroba közösségeinek, valamint egyes funkciógének (katekol 2,3- dioxigenáz, benzil szukcinát szintáz) diverzitásának monitorozásához.

Kockázatértékelés összefoglalása

A recipiens vagy szülő szervezet nem valószínű, hogy emberi, növényi, vagy állati betegséget okoz. A vektorok és az azokba beépített szekvenciák nem ruházzák fel a géntechnológiával módosított szervezetet olyan fenotípussal, amely emberi, állati vagy növényi betegséget okozna vagy káros hatást váltana ki a környezetben. A géntechnológiával módosított mikroszervezet környezetre való káros hatása nem valószínű.

Közlemény

**a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott kérelem
megjelentetéséről**

I.

A **Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztálya** a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. §-a** alapján megjelenteti a **Békési Szilvapálinka** műszaki dokumentációját.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a közzétételtől számított két hónapon belül írásban nyújthatják be a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztályára (1860 Budapest). A műszaki dokumentáció mellékletei ugyancsak a FM Élelmiszer-feldolgozási Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján.

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

A) A szeszes ital földrajzi megjelölést is tartalmazó elnevezése és kategóriája:

Elnevezés: Békési szilvapálinka

Szeszesital-kategória: Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

B) A szeszes ital leírása, beleértve a termék főbb fizikai, kémiai, és érzékszervi jellemzőit:

A Békési Szilvapálinkát a C, pontban felsorolt helységek és közigazgatási határuk területén termett, szilva (min. 50% vörös szilva) gyümölcsből készítik, és cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is e térségben végzik.

Érzékszervi tulajdonságok: Tükrösen tiszta, az érleléstől halványsárga színű, a szilva, jellemző ízét és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző, kellemes magzatú. Az ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak. Ezen túlmenően, a pálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

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

A békési szilvapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében szabad cefrézni, erjesztetni, lepárolni, érlelni, ágyazni, pihentetni és palackozni.

D) A pálinka előállítási módja, illetve a hagyományos helyi módszerek ismertetése:

A pálinkakészítésnek öt jól elkülöníthető szakasza van:

- a gyümölcs kiválasztása, átvétele,
- a cefrekészítés és erjesztés,
- a cefre lepárlása,
- érlelés,
- a pálinka összeállítása, kezelése és palackozása.

A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet.

A beérkező szilva mennyiségi átvétele mérlegelés alapján, minőségi átvétele érzékszervi és szárazanyag-tartalom vizsgálat alapján történik. A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcsnek optimális érettségűnek, romló hibától és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally) mentesnek kell lennie.

Az átvételkor vizsgálat első lépéseként a beszállított gyümölcsből átlagmintát kell venni. Ha nagy tételben érkezik, minden tizedik rekeszből egy-egy kilogrammot, ha csak néhány rekesz a szállítmány, akkor rekeszenként fél-fél kilogrammot, ha ömlesztve érkezik, akkor a kirakás alatt folyamatosan kell a szükséges mennyiséget kivenni. A gyümölcs átvételekor a következő vizsgálatokat kell elvégezni: érzékszervi vizsgálat (érettségi fok, tisztaság, penész és rothadás jelei, sérülések, törődöttség, fajtajellemzők); cukortartalom vizsgálat; várható alkoholtartalom meghatározása, PH mérés. A cefrézésre kerülő szilva mennyiségének legalább 50 %-a vörös szilva legyen.

Cefrekészítés

Az idegen anyagokat ki kell válogatni, az erősen szennyezett szilvát meg kell mosni. A tiszta, fertőzéstől mentes, érett szilva magját magozó gépen eltávolítják. Nem magvaváló fajták esetében törekedni kell a

magok minél teljesebb eltávolítására. A cefrét cefreszivattyúval az erjesztőtartályokba szivattyúzzák. Itt történik az erjedést segítő anyagok hozzáadása. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak és a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek. Az irányított erjesztésnél nagyon fontos a hőmérséklet pontos beállítása (18-22 °C), tartása, valamint a pH érték optimalizálása (pH: 2,8-3,5 között), mivel így az élesztő beoltásával a legkedvezőbb eredménnyel lehet a szilvacefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.

A cefrézés során felhasználható segédanyagok:

- préselt vagy szárított élesztő,
- savak a pH beállításához,
- tápsó az élesztő számára,
- enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához.
- habzágátló.

Erjesztés

A cefréhez adagolt élesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedés lefutását és a gyümölcscukor maradék nélküli kierjedését, valamint az optimális aroma- és alkohol-kihozatal, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (18-22 °C) tartása mellett. A keletkező szén-dioxid védi a cefrét az oxidáció káros hatásaitól és a káros mikroorganizmusoktól, ezért elő kell segíteni a cefre felületén a szén-dioxid párna kialakulását. Az erjesztő tartályokon vízzár segíti a szén-dioxid eltávozását. Az erjedés időtartama a szilva beltartalmi értékeitől függően optimálisan 10-14 nap.

A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben, vízzár alkalmazása, tartályok telizése). Az erjesztési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező tartályokban végzik.

Lepárlás

A kierjedt cefrét a főzési energiaigény csökkentése érdekében előmelegítő tartályba fejtik és ott előmelegítik úgy, hogy alkohol- és aroma-veszteség ne következzen be.

A Békési Szilvapálinka rézfelületet is tartalmazó üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás), vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget. Lényeges a kellemetlen íz- és illathatást eredményező elő- és utópárlat gondos leválasztása. Lepárlás során habzágátló anyag használata megengedett.

A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része szárítva visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez.

Érlelés

Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton. A párlat érlelése gondosan előkészített és tisztított, maximum 1000 literes fahordókban történik. Az érlelő fahordókat egyenletes hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni. Fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől, sugárzó hőtől óvni kell; 25 °C feletti külső hőmérséklet esetén a tárolóhelyiség levegőjét vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell. Az érlelési idő fahordóban legalább 3 hónap.

A tárolásra szolgáló edényzet olyan anyagból készüljön, hogy vele a pálinka alkotóelemei ne lépjenek reakcióba, illetve belőle egészségre káros anyagot ne tudjon kioldani.

Gyümölcs ágyon érlelt Békési Szilvapálinka

Az a pálinka nevezhető Ágyas Békési Szilvapálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a C) pontban meghatározott földrajzi területről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A gyümölccsel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartalmát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell. Palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

A gondosan kiérlelt kisüsti párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírás ($\pm 0,3\%$ V/V) következtében, ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. A víz lehet desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Az alkoholtartalom kizárólag az alapanyagként felhasználható gyümölcs lepárlásából származó alkoholból eredhet.

Az érlelt pálinka hűthető, szűrhető. Szükség esetén megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható a termék derítése, és a nehézfémek eltávolítása céljából. A pálinkát ezt követően lehet palackozni.

A megfelelő alkoholtartalomra beállított szilvapálinka új vagy tisztára mosott üveg illetve kerámia palackba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható.

A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.

E) A földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással való kapcsolatot alátámasztó részletek:

A szilvatermesztés kezdete Békés megyében az 1870-es évek elejére tehető. A Körösök Völgyében kialakult kötött talaj- és klimatikus adottságok mellett igen jól terem a Vörös szilva. Jól termesztethetőek az egyéb szilva félék is pl. Stanley, Ageni, Besztercei és fajták. A Vörös szilva külsőre mutató, de csak másodlagos asztali gyümölcs; magvatartó, elsősorban pálinkafőzésre alkalmas.

A termék előállításáról a XX. század közepéről írásos emlékek állnak rendelkezésre; ezek némelyike visszautal a XIX. század közepére.

A gyümölcs összegyűjtése, az erjesztés jellegzetes kisüzemi, házkörűli tevékenység volt; a pálinka kifőzését már a kezdetektől külön főzdekből végezték, eleinte uradalmi ellenőrzés és adóztatás mellett. Az 1920-as évektől pedig az államilag ellenőrzött szesz főzdekből megjelentek a szeszmérőgépek, így a termelés követhetővé vált.

F) Az uniós és/vagy a nemzeti és/vagy a regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, 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 Bizottság 716/2013/EU Végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: **Pálinka Céh Egyesület**
Levelezési cím: **2038 Sósút Mártírok útja 19.**

H) A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Békési Szilvapálinka” (a megnevezés részeként)
- „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől).

A 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 10. §. (1) szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása őstermelők esetében **felvásárlási jeggyel** történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a gyümölcs származását igazoló nyilatkozat.

A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el. Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1346-09-30

Fax.: +36 1212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.gov.hu>

Békés Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

5600 Békéscsaba, Szerdahelyi út 2.

Tel.: +36 66 540 230

Fax: +36 66 547 440

e-mail: bekes_megye@oai.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

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.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally, kő, fém) mentes
- vörös szilva mennyisége: a szilva legalább 50 %-a

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,5

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (18- 22 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-10 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, szilvának megfelelő ízű és illatú.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	Legalább 40 % (V/V)
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja szerint legfeljebb 1200 g/hl absz. alk.
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl absz. alk.
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl absz. alk.
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

6. Késztermék ellenőrzése:

- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni
- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, szilvának megfelelő ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató – egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

A békési szilvapálinka történetéről bővebb irodalmi utalás található az alábbi anyagokban:

Durkó Antal: Békés Nagyközség Története (Történeti és kulturális monográfia – 1939.) „Jelenleg 720 kat. hold áll kerti művelés alatt, s a békési Gyümölcs-termelők Egyesülete fejt ki áldásos tevékenységet a gyümölcs nemesítése érdekében.” (183. old.) ... „Az 1850-es években még több pálinkát főztek törkölyből, mint szilvából.” (202.old.)...”Központi Szeszfőző Szövetkezet. Már több évtized óta áll a kistermelők szolgálatában abból a célból, hogy gyümölcsstermésüket értékesíthessék, illetve pálinkává kifőzhessék. ... Békési Kisgazdák Szeszfőző Szövetkezete: Alakult 1923-ban. A vállalatnak két szeszfőzdéje van. Célja a békési kistermelők gyümölcsseinek megfelelő értékesítése.” (237. old.).

Békés Város Néprajza (1983)

”Nem tűrte a parasztember a nemes gyümölcsfákat, csak azokat ültette, amiket könnyen lehetett kezelni: ...a szilvák közül a veresszilvát, a bercenceit” A múltban a gyümölcs termését elsőrendűen pálinkának főzték meg. Az élelmiszeriparok közül elsőnek a szeszgyártás nőtt „nagyüzemi” szintre. A

Békési Mezőgazdasági Szeszgyár és még inkább a két szeszfőző szövetkezet, a Békési Szeszfőző Szövetkezet és a Békési Központi Szeszfőző Szövetkezet a paraszti pálinkafőzésből alakult ki.

A békési Jantyik Mátyás Múzeumban látható pálinkás butéliák egy részét a városban készítették és használták. A legrégebbi butéliákat a 19. század közepén készítették. Részlet a butélia feliratáról:

„Zöld Butéla az én nevem mikor pálinka van benem, deha pálinka nincs benem mingyár cserép az én nevem.”

Kertészeti lexikon (1963): vörös szilva leírása

Hasonneve: veres szilva

Hazánkban számtalan változata van, nagymértékben elterjedt. Legnagyobb tömegben a Duna-Tisza közén termesztik. Igen jól terem a Körösök mentén is. Augusztus közepén, második felében kerül piacra. Külsőre mutató, de csak másodrendű asztali gyümölcs. Középnagy gyümölcse tojásdad alakú. Héja vörös, s világoskék hamvasság borítja. Húsa lisztes, kevésbé zamatos. Magvatartó. A fa alól feltörő sarjakat kajszi alannak használják, mert tapasztalat szerint a kajszi hosszú életű rajta. Magja rosszul kel.

Békéscsabai Pénzügyőri Parancsnokság szeszfőzdekről vezetett nyilvántartása szerint 1955-től jelentős mennyiségű vörös szilvát dolgoztak fel a fent megnevezett településeken. A pénzügyőri nyilvántartások szerint a békéscsabai szeszfőzde 1955-ben 555.411 kg cefre kifőzésével 25.632 hlf szeszt termeltek, a mennyiség 98,0%-a vörös szilva volt. 1958-ban a Békés és Gyula környéki szeszfőzdekben 3.078.761 kg cefre kifőzésével 154.045 hlf pálinkát termeltek, ennek 88,2 %-át vörös szilva tette ki. 1958-ban Békésen a Földműves Szövetkezet 3 szeszfőzdet üzemeltetett. A 3 szeszfőzde együttesen 975.000 kg (az összes mennyiség 31,66%-a) gyümölcscefrét dolgozott fel, a termelt szesz mennyisége 43.864 hlf (az összes termelt szesz mennyiségének 28,47%-a). A békési, mezőberényi és köröstarcsai üzemek együtt 1.980.000 kg cefrét dolgoztak fel, ez 89.998 hlf szesznek felel meg.

Balázs Géza: A magyar pálinka Aula (1998)

A szerző bemutatja könyvében a békési szeszfőzdeben alkalmazott gőzmozdonyból lett pálinkafőző kazánt.

Irodalomjegyzék:

Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Balázs Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal

Balázs Géza: Az égetett szeszecskék megjelenése, Néprajzi látóhatár VI. 1997

Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.

Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986

II.

A Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztálya a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. §-a** alapján megjelenteti a **Gönci Barackpálinka** műszaki dokumentációját.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a közzétételtől számított két hónapon belül írásban nyújthatják be a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztályára (1860 Budapest). A műszaki dokumentáció mellékletei ugyancsak a FM Élelmiszer-feldolgozási Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján.

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

A) A szeszes ital földrajzi megjelölést is tartalmazó elnevezése és kategóriája:

Elnevezés: **Gönci Barackpálinka**

Szeszesital-kategória: Gyümölcspárlat (110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

B) A szeszes ital leírása, beleértve a termék főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit:

A Gönci Barackpálinka kizárólag az 1151/2012 EU rendelet alapján a HU-PGI-0005-0388 regisztrációs számmal bejegyzett „Gönci Kajsziarack” (OFJ) termékleírásában felsorolt helységek és közigazgatási határuk területén termelt, D) pontban meghatározott fajtájú húsos, magozott kajsziarackból - ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrézését, erjesztését, lepárlását, érlelését, ágyazását, pihentetését és palackozását is a C) pontban felsorolt helységekben végezték.

Érzékszervi tulajdonságok:

Tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, kajsziarackra jellemző ízű és illatú ital. A kellemes magzat rész a hagyományos ízlésvilágnak.

A terméket nem lehet ízesíteni, színezt, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

Ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamátú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

alkoholtartalom: legalább 37,5% V/V

metilalkohol tartalom: legfeljebb 1000 g/hl abs.alk.

összes illóanyag tartalom: legalább 200g/hl abs.alk.

hidrogén-cianid tartalom: legfeljebb 7g/hl abs.alk.

A további minőségi követelményeket a 2008. január 15-i 110/2008/EK rendelet és a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény tartalmazza.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

A termék alapanyagául szolgáló kajsziarack a Gönci termelési körzet településeinek barack telepítésére alkalmas területein termeszthető. A gönci barackpálinkát kizárólag az alább felsorolt településeken működő szeszőzdeben szabad előállítani, palackozni.

Abaújvár, Gönc, Göncruszka, Tornynosnémeti, Hidasnémeti, Zsujta, Arka, Boldogkőváralja, Hejce, Hernádcéce, Korlát, Vizsoly, Abaújkér, Encs, Fancsal, Forró, Ináncs, Hernádkércs, Nagykinizs, Szentistvánbaksa, Alsógagy, Felsővadász, Lak, Selyeb, Szakácsi, Alsóvadász, Homrogd, Szikszó, Sajóvamos, Sajópálfala, Miskolc, Fulókércs, Garadna, Baktakék, Beret, Detek, Léh, Abaújszántó, Golop, Megyaszó, Monok, Rátka, Tállya, Bekecs, Legyesbénye, Szerencs.

D) A pálinka előállítási módja, illetve a hagyományos helyi módszerek ismertetése:

A Gönci Barackpálinka különlegességét, a klimatikus viszonyok, a kiváló minőségű gyümölcs, a hagyományok őrzése, valamint a technológia szigorú betartása együttesen biztosítja.

Jó minőségű, kifogástalan gyümölcspálinkát csak jó minőségű alapanyagból lehet előállítani.

A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A „Gönci” eredetmegjelöléssel ellátott barackpálinka alapanyaga az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) használatára jogosult „Gönci kajsziarack”. A „Gönci kajsziarack” oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatára a *Prunus armeniaca* L. faj következő fajtái jogosultak: Gönci magyar kajszi, Magyar

kajszi C 235, valamint Mandulakajszi, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajszi, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia.

A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcs a fentiek szerinti fajta azonosságú, optimális érettségű (érettől a túlrettig), romló hibáktól és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally stb) mentes legyen, zöld vagy penészes gyümölcsöt nem tartalmazhat.

A gyümölcs mennyiségi átvétele súlymérés, minőségi átvétele érzékszervi és analitikai vizsgálatok (szárazanyag tartalom, PH érték) alapján történik.

- refrakció %: legalább 15,0
- gyümölcsméret: legkisebb átmérő 30 mm

Cefrekészítés és erjesztés

A cefrézés során a gyümölcsöt előkészítik az erjesztéshez. Válogatás, után a gyümölcs a magozóba kerül, ahol a mag eltávolítása történik. Ezután a gyümölcsöt zúzó-aprító segítségével darabolják (pép állagúvá), megtörténik a sejtfalak felszakítása, hogy a cukortartalmú lé az élesztő számára hozzáférhetővé váljék. A cefre optimális hőmérsékletének (18-22°C) beállítása után történik az erjedést elősegítő anyagok hozzáadása. (fajlesztővel történő beoltás, pektinbontó enzim adagolás, pH érték meghatározás, szükség esetén pH beállítás: 2,8-3,5)

Az irányított erjesztésnél nagyon fontos a hőmérséklet tartása és a PH-érték optimalizálása, így a fajlesztős beoltással igen kedvezően lehet a gyümölcsefret tiszta, minden hibától mentesen kierjeszteni.

A megfelelően előkészített cefre erjesztő tartályokba kerül, ahol rövidesen megindul az erjedés. (szükség esetén tápsó hozzáadása) E folyamat optimálisan 6-14 nap alatt megy végbe, amelynek folyamán a cukortartalom átalakul alkohollá és szén-dioxiddá. A szén-dioxid nagy része elvezetésre kerül, kisebb hányada a tartályban marad. A megfelelő erjedési folyamat feltétele az optimális hőmérséklet biztosítása, ellenőrzése. A kierjedt cefret célszerű azonnal feldolgozni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit (hőmérséklet és szén-dioxid ellenőrzés) biztosítani.

Lepárlás, finomítás

A pálinka üstös rendszerű, szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás) lepárló berendezéssel, vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget.

Az elő- és utópárlat mennyiségét töménység- és mennyiségméréssel, valamint érzékszervi vizsgálat alapján állítják be.

A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része szárítva visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez.

Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett. A lepárló berendezések tisztán tartása alapvető követelmény, e nélkül a jó minőségű párlat előállítása nem lehetséges.

Pihentetés, érlelés

A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetés rozsdamentes acél tartályokban történik. Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.

Gyümölcs ágyon érlelt Gönci Barackpálinka

Az a pálinka nevezhető Ágyas Gönci Barackpálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a B) pont szerinti Gönci termelési körzet településeiről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A gyümölccsel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartalmát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell. Palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

A pihentetett, illetve érlelt pálinka alkoholtartalmát ivóvíz minőségű lágyított vízzel (legfeljebb 2 NK^o) kell beállítani. A pálinka hűthető, szűrhető, szükség esetén megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható. A pálinkát ezt követően lehet palackozni. A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas barackpálinka új vagy tisztára mosott üveg illetve kerámia palackba tölthető és tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható.

A lezárt termék díszdobozba rakható.

Megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedileg, reprezentatív ajándékként csomagolható.

E) A földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással való kapcsolatot alátámasztó részletek:

A Göncön és környékén termesztett kiváló minőségű magyar kajsziarack fajtán kívül igen nagy súllyal bírnak a termesztés kedvező ökológiai tényezői.

Ez a körzet kajsziarack termesztésre az egyik legjobb, mivel a terület mélynyugalmi időszakra rövid, a télvégi hőmérsékletingadozás és az inszoláció is alacsony. Ezen a vidéken a vegetáció később indul meg és az inszoláció is kisebb mértékű.

Agrometeorológiai jellemzők 50 éves átlaga:

Évi napfénytartam: 1800-1900 óra között,

Július középhőmérséklet: 19 °C

Éves csapadék mennyisége: 500-600 mm.

A magyar kajszi már a XVI. Században hírnevet szerzett Európában. A „kajszi-baraczk” név 1667-ben Lippay János munkájában jelenik meg először, a sárgabarack fajták egyéb elnevezései után. A XIX. Század második fele már a magyar kajszi igazi fellendülésének korszaka volt. Ezt- hasonlóan Göncöz és környékéhez – több, általánosan ható gazdasági tényező is segítette. A mezőgazdaság, különösen a paraszti réteg lassú polgárosodása, a megerősödő piac mindenütt erősítette a lokális gyümölcskultúrákat. Tokaj-Hegyalján és más domb- és hegyvidéki szőlőterületeken különösen nagy lökést adott a gyümölcstermesztésnek a filoxéra- vész: az elpusztult szőlők helyett vidékünkön is sok gyümölcsfát ültettek. A dombvidékek leejtőit átengedték a gyümölcsfáknak. Korponay János említette először 1871-ben, hogy Gönc és környéke híres a kajsziarackról, amit akkor „szép mennyiségben” termesztettek. A baracktermelés igazi felfutása azonban az 1880-90-es években kezdődött. Az 1890-es években a kajszi még jobbára házkerti gyümölcs Magyarországon. 1895-ben 17.597 gyümölcsfájából még csak 1.272 darab volt a kajszi. 1895-1965 között Gönc határában 304 kh-ról 11 kh-ra csökkent a szőlőterület, ugyanakkor a kertek területe 215 kh-ról 284 kh-ra növekedett. Lényegében az egész régi Abaúj vármegyei szőlő- és borkultúrát leváltotta a filoxéra után a megerősödő gyümölcstermesztés. Ez utóbbi időszak volt az, amikor a tudatos termesztői tevékenység és a vidéken létrehozott faiskolák hatására megformálódott a legnagyobb gyümölcsű magyar kajszi, a gönci kajszi tájjellegű fajta kiválasztása és hasznosítása.

A gönci kajszi márkanévként lényegében az 1950-1960-as évektől lett közismert, ami egybeesett a közös gazdaságok és – mellettük – a háztáji kisüzemek termelési profiljának megszilárdulásával. Előzetes elismerésére 1960-ban került sor (Magyar Kajszi C. 235), majd 1976-ban lett elismert fajta. Különösen az 1970-es évektől lett híres a márkanév, ami jobbára a belőle készült pálinka nagyobb volumenű előállításának és kereskedelmének volt a következménye.

F) Az uniós és/vagy a nemzeti és/vagy a regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról

- 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszínezéséről, 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

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: **MISKOLCI LIKŐRGYÁR ZRT.**
Levelezési cím: 3525 Miskolc, Vitéz út 13.

H) A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Gönci Barackpálinka” vagy Gönczi Barackpálinka (a megnevezés részeként)
- „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől).

Gönc neve az 1900-as évek elején „cz”-vel íródott, ezért a termék megnevezésében ezzel a helyesírással is használható.

A 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 10. §. (1) szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

- A kajsziarack származásának igazolása őstermelők esetében **felvásárlási jeggyel** történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével.
- Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a barack származását igazoló nyilatkozat.
- A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el. Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.gov.hu>

(2) Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

3525 Miskolc, Vologda u. 1.

Tel.: +36 46 342-905

Fax: +36 46 342-023

e-mail: borsod_megye@oai.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A teljes gyártási folyamatnak olyan minőségellenőrzési rendszer mellett kell működnie, amelyben biztosított az azonosítás és nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság (pl. ISO 9001, HACCP). 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.

Ellenőrzési pontok:

3.1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- fajta azonosítás
- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally, kő, fém) mentes
- refrakció %: legalább 15,0

3.2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,5

3.3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (18- 22 °C)

3.4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-9 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

3.5. A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

- Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a kajsziparack jellegének megfelelő ízű és illatú.
- Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	37,5 –86 % (V/V)
Metanol-tartalom	legfeljebb 1200 g/hl abs. alk.
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abs. alk.
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl absz. alk.
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

3.6. Késztermék ellenőrzése:

- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni
- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyzés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató – egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

4.1. A4-es formátumú térkép: mellékelve

Érdi Gyümölcs- és Dísznövénytermesztési Kutató-Fejlesztő Kht. Tanulmánya
Történelmi dokumentumok fénymásolatai

4.2. Irodalomjegyzék:

A különleges minőségű gönci barackról és pálinkáról bővebben az alábbi irodalmakból olvashatunk.

- Elek László: A gyümölcsstermelés alakulása Magyarországon 1895-1959. Agrártörténeti Szemle VIII.272-302. Budapest (Akadémiai Kiadó), 1966.
- Iványi Béla: Göncz szabadalmas mezőváros története. Karcag (Kertész József könyvnyomdája), 1926.
- Korponay János: Abaúj vármegye monographiája. Kassa, 1871.
- Lippay János: Posoni kert III. Bécs, 1664-1667.
- Nyujtó Ferenc- Surányi Dezső: Kajsziarack. Budapest (Mezőgazdasági Kiadó), 1981.

III.

A **Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztálya** a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. §-a** alapján megjelenteti a **Kecskeméti Barackpálinka** műszaki dokumentációját.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a közzétételtől számított két hónapon belül írásban nyújthatják be a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztályára (1860 Budapest). A műszaki dokumentáció mellékletei ugyancsak a FM Élelmiszer-feldolgozási Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján.

**Műszaki dokumentáció
(Termékleírás)**

A) A szeszes ital földrajzi megjelölést is tartalmazó elnevezése és kategóriája:

Elnevezés: **Kecskeméti Barackpálinka**

Szeszesital-kategória: Gyümölcspárlat (110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9.kategóriája)

B) A szeszes ital leírása, beleértve a termék főbb fizikai, kémiai, és érzékszervi jellemzőit:

A Kecskeméti Barackpálinka kizárólag a Kecskeméten és Kecskemét környékén termelt, húsos, magozott kajsziarackból - ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrőzését, erjesztését, lepárlását, érlelését, ágyazását, pihentetését és palackozását is Kecskeméten és környékén végezték.

Érzékszervi tulajdonságok:

Tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, kajsziarackra jellemző ízű és illatú ital. A kellemes magzat rész a hagyományos ízlésvilágnak.

A terméket nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

Ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

alkoholtartalom:	legalább 40% V/V
metilalkohol tartalom:	legfeljebb 1200 g/hl abs.alk.
összes illóanyag tartalom:	legalább 200g/hl abs.alk.
hidrogén-cianid tartalom:	legfeljebb 7g/hl abs.alk.

A további minőségi követelményeket a 2008. január 15-i 110/2008/EK rendelet és a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény tartalmazza.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

A termék alapanyagául szolgáló kajsziarack kizárólag a Kiskunsági Homokhátság területén termeszthető.

Ez a terület magában foglalja Kecskemét város és közigazgatási határain kívül a következő Kecskemét környéki településeket és határait: Ballószög, Bócsa, Ágasegyháza, Fülöpháza, Fülöpjakab, Helvécia, Hetényegyháza, Izsák, Jakabszállás, Kerekdomb, Kerekegyháza, Kunszállás, Kisfái, Matkó, Lajosmizse, Lakitelek, Nagykőrös, Nyárlőrinc, Orgovány, Szentkirály, Tiszabög, Tiszakécske, Városhely.

A Kecskeméti Barackpálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfordéban szabad előállítani, gyártani és palackozni.

D) A pálinka előállítási módja, illetve a hagyományos helyi módszerek ismertetése:

A hagyományok megőrzése – a technológia, technika állandó fejlesztése mellett is – az egyik legfontosabb meghatározója a Kecskeméti barackpálinkának.

A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A Kecskeméti Barackpálinka alapja csak érett, jó minőségű gyümölcs lehet.

A termék előállítására a Magyar kajszi, Gönci Magyar kajszi, Pannónia, Ceglédi bíborkajszi, a Bergeron, valamint az adott földrajzi területen telepítésre jóváhagyott egyéb fajták használhatók.

A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcsnek fajtaazonosnak, optimális érettségűnek, romló hibától és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally) mentesnek kell lennie. Zöld, vagy penészes gyümölcsöt a tétel nem tartalmazhat.

– refrakció %: legalább 15,0

– gyümölcsméret: átmérő 30 mm felett.

Cefrekészítés és erjesztés

A gyümölcsöt oly módon kell előkészíteni az erjesztéshez, hogy a folyamat optimális módon történjen. A feldolgozás első fázisában a gyümölcs bekerül az adagoló garatba, majd szállító csigán keresztül a magozóba, ahol a mag elválasztásra kerül. Ezután a magozott gyümölcsöt zúzó-aprító berendezéssel darabolják pép állagúvá, amit hőcserélőn keresztül előhűtenek. A cefre optimális hőmérsékletét (18-22°C) a véghűtőben éri el. Itt történik az erjedést segítő anyagok hozzáadása is. Az irányított erjesztésnél nagyon fontos a hőmérséklet pontos beállítása, tartása, valamint a pH érték optimalizálása (pH: 2,8-3,5 között), mivel így a fajlesztős beoltással a legkedvezőbb eredménnyel lehet a gyümölcs cefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.

A puffer tartályból a kiegészített és előhűtött (18-22°C) cefre átfejtéssel az erjesztő tartályokba kerül. A cefréhez adagolt fajlesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedéslefutást és a cukor maradék nélküli kierjedését, az optimális aroma és alkohol kihozatala a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken tartása mellett. Az erjedéskor keletkező szén-dioxid nagy része elvezetésre kerül, egy kisebb hányada a tartályban marad.

Az erjedés időtartama a gyümölcs fajtájától, annak beltartalmi értékeitől és a tétel nagyságától függően optimálisan 7-14 nap. A kierjedt cefrét lehetőség szerint azonnal fel kell dolgozni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (hőmérséklet és szén-dioxid

ellenőrzés). Az erjedési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező berendezéseken kell végezni.

Lepárlás, finomítás

A pálinka üstös rendszerű, szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás) lepárló berendezéssel, vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget. A desztilláció egész folyamata zárt rendszerű lepárló berendezésben történik. A kiejert cefrét a főzési energiaigény csökkentése miatt melegítő tartályba fejtik és ott előmelegítik annyira, hogy alkohol és aroma veszteség nélkül lesz megkezdhető a lepárlás. Az elő- és utópárlat mennyiségét töménység- és mennyiségméréssel, valamint érzékszervi vizsgálat alapján állítják be.

A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része szárítva visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez.

Pihentetés, érlelés

A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetés rozsdamentes acél tartályokban történik. Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.

Gyümölcs ágyon érlelt Kecskeméti Barackpálinka

Az a pálinka nevezhető Ágyas Kecskeméti Barackpálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a C) pont szerinti településekről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A gyümölccsel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartalmát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell. Palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

A pihentetett, illetve érlelt pálinka alkoholtartalmát ivóvíz minőségű lágyított vízzel (legfeljebb 2 NK^o) kell beállítani. A pálinka hűthető, szűrhető, szükség esetén megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható. A pálinkát ezt követően lehet palackozni. A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas barackpálinka új vagy tisztára mosott palackba, kulacsba tölthető és tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható. A csomagolóanyag fejezze ki a hagyományos jellegét, üveg vagy kerámia legyen.

A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.

E) A földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással való kapcsolatot alátámasztó részletek:

A Kecskeméten és környékén termesztett kajszibarack kiváló, különleges tulajdonságait az említett fajtamegkötésen kívül, az adott termesztési körzet speciális ökológiai tulajdonságai biztosítják. Ez a körzet Magyarország egyik napfényben leggazdagabb vidéke, ahol a napfényes órák száma a vegetációs időszakban eléri a 1770-t. A tenyészidőszak alatt magas 3200 °C-t meghaladó hő-összeg tökéletesen kielégíti a kajszibarack igényeit. A jellegzetes laza, könnyen felmelegedő homoktalaj, ami szerencsés esetben egy jó vízgazdálkodású altalajon helyezkedik el, csak fokozza a klíma kedvező hatását.

A mai Duna-Tisza közti területen levő Kiskunságnak nevezett részen (ahol a mai kajszibarack termesztési körzet található), a homokos talaj, a futóhomok megkötésére kezdtek el kísérletezni szőlőtermesztéssel majd, a múlt század végén az Európán végigsöprő filoxéra, hazánk szőlőültetvényeinek kétharmadát kiirtotta. Az ezt követő szőlő telepítési rekonstrukció teremtette meg az alapjait a Kecskemét környéki szőlő-, gyümölcs, ezen belül a kajszibarack termesztésnek. Az újabb telepítések során a termőterület megháromszorozódott, s már nemcsak a futóhomok elleni

védekezés volt a cél, hanem az időközben felértékelődő gyümölcsstermesztés is. Mind a szőlő, mind a gyümölcs termesztéshez elengedhetetlenül szükséges a havi 250-280 napfényes óra, mely párosul a környék egyedüli adottságával, miszerint a homokszemcsék, - a kvarc visszaveri a napfényt, visszatükröződve a gyümölcsökre, így biztosítva az érés időszakában a folyamatos meleg környezetet. Kezdetben csak mellékesen a szőlőtővek közé ültetett gyümölcsös egyes években többet jövedelmezett, mint a szőlő. 1930-ra már 356 000 db kajszibarackfát számoltak meg a környéken. Egyes feljegyzésekben utalásokat találunk arra, hogy ezen a vidéken már 1600-as évek végén is végeztek pálinkafőző tevékenységet. 1760-70-es évektől előkerült végrendeletekben többször található olyan adat, miszerint az örökösökre pálinkafőző üstöket, vagy pálinkafőző házat hagyományoztak. A gyümölcs összegyűjtése, az erjesztés jellegzetes kisüzemi, házkörűli tevékenység volt, a pálinka kifőzését már a kezdetektől külön főzdékben végezték (Kecskeméten 1796-ban) létesült az első hivatalos szeszfőzde).

Az igazi hírnévhez vezető kapu 1935-ben nyílt meg, amikor VIII. Edward angol trónörökös magyarországi látogatása alkalmával Kecskemét város szeszfőzdéjének egy 1926. évi barackpálinkáját megkóstolva az alábbiakat mondta:

„Ez szódával jobb, mint a whisky, teába jobb, mint a rum.”

F) Az uniós és/vagy a nemzeti és/vagy a regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
- 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

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: **ZWACK UNICUM NYRT.**
Levelezési cím: 1095 Budapest, Soroksári út 26.

H) A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Kecskeméti Barackpálinka” (a megnevezés részeként)
- „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől).

A 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 10. §. (1) szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

- A kajszibarack származásának igazolása őstermelők esetében **felvásárlási jeggyel** történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével.
- Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a barack származását igazoló nyilatkozat.
- A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el. Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.gov.hu>

(2) Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503370

Fax: +36 76 328008

e-mail: bacs_megye@oai.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A teljes gyártási folyamatnak olyan minőségellenőrzési rendszer mellett kell működnie, amelyben biztosított az azonosítás és nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság (pl. ISO 9001, HACCP). 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.

Ellenőrzési pontok:

3.4. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- fajta azonosítás
- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally, kő, fém) mentes
- refrakció %: legalább 15,0

3.5. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,5

3.6. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (18- 22 °C)

3.4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-9 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

3.7. A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

- Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a kajsziparack jellegének megfelelő ízű és illatú.
- Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	40,0 –86 % (V/V)
Metanol-tartalom	a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja szerint legfeljebb 1200 g/hl abs. alk.
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abs. alk.
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl absz. alk.
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

3.8. Késztermék ellenőrzése:

- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni
- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyzés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató – egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

4.1. A4-es formátumú térkép: mellékelve 2 db

4.2. Irodalomjegyzék:

Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004
 Tamás Jenő: Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003
 Balázs Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal
 Balázs Géza: Az égetett szeszestitalok megjelenése, Néprajzi látóhatár VI. 1997
 Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.
 Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986
 Kovács Ferenc: Jövedelmező kajszi termesztés 1948
 Kecskeméti Közlöny 1935.február 22., 23., 26., 27. számai.

IV.

A **Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztálya** a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszest italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. §-a** alapján megjelenteti a **Szabolcsi Almapálinka** műszaki dokumentációját.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a közzétételtől számított két hónapon belül írásban nyújthatják be a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztályára (1860 Budapest). A műszaki dokumentáció mellékletei ugyancsak a FM Élelmiszer-feldolgozási Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján.

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

A) A szeszest ital földrajzi megjelölést is tartalmazó elnevezése és kategóriája:

Elnevezés: Szabolcsi Almapálinka

Szeszestital-kategória: Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

B) A szeszese ital leírása, beleértve a termék főbb fizikai, kémiai, és érzékszervi jellemzőit:

A Szabolcsi almapálinka földrajzi árujelzőt Magyarország Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéjének közigazgatási területén termesztett almából készített termékkel kapcsolatban lehet alkalmazni. A szabolcsi almapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszőzdeben, termelőüzemben szabad előállítani, gyártani, palackozni.

Érzékszervi tulajdonságok:

- tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, az almára jellemző ízű és illatú;
- érlelt és ópálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a gyümölcs alapzatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző;
- ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak. Ezen túlmenően, a pálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

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, ágyazását, pihentetését és palackozását is Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében végezték.

D) A pálinka előállítási módja, illetve a hagyományos helyi módszerek ismertetése:

A pálinkakészítésnek öt jól elkülöníthető szakasza van:

- a gyümölcs gondos kiválasztása, átvétele
- a cefrekészítés és erjesztés,
- a cefre kifőzése és finomítása, a lepárlás,
- a pihentetés és/vagy érlelés,
- a lédig pálinka összeállítása, kezelése és palackozása.

A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet. A „Szabolcsi” eredet-megjelöléssel előállított almapálinka alapanyaga a Szabolcs-Szatmár-Bereg megye területén termelt alma. A megye gyümölcstermő területének kb 50%-án folyik almatermesztés. Döntően Jonathán, Jonagold, Golden és Red Delicious, Idared és egyéb fajtákból. A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcs optimális érettségű, romló hibáktól és idegen anyagoktól (föld, levél, gally, növényvédőszer maradvány) mentes legyen, penészes gyümölcsöt nem tartalmazhat.

Cefrekészítés

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.

Erjesztés

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.

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 cefrëshordó agyagos tapasztásával, jelenleg fóliatakarással, vízzár (kötőgő) alkalmazásával oldható meg.

Elegendhetetlen a kierjedt cefre rendszeres vizsgálata. Desztillálásra csak kierjedt, hibátlan, romlástól mentes cefre kerülhet.

Lepárlás (desztilláció) és finomítás

A Szabolcsi Alma Pálinka 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.

Pihentetés, érlelés

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.

Alkoholtartalom beállítása

A gondosan kiértélt 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.

Gyümölcs ágyon érlelt Szabolcsi Almapálinka

Az a pálinka nevezhető Ágyas Szabolcsi Almapálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a C) pontban meghatározott földrajzi területről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A gyümölccsel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell. Palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

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 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.

E) A földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással való kapcsolatot alátámasztó részletek:

A gyorsan melegedő nyírségi homoktalajok megkötésére igen alkalmasnak bizonyult az almafák telepítése. A gyümölcstermő terület 50 %-át összefüggő nagy almaültetvények borítják, ezzel a szabolcsi táj országosan és külföldön is ismert gyümölcse lett.

Kiépült az almára alapozott feldolgozó ágazat: almalé és -sűrítmény 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.

A gyümölcs összegyűjtése, az erjesztés jellegzetes kisüzemi, házkörüli tevékenység volt. A pálinka kifőzését már a kezdetektől külön főzdekben végezték, eleinte uradalmi ellenőrzés és adóztatás mellett, az 1920-as évektől pedig az államilag ellenőrzött szeszfőzdekben megjelentek a szeszmerőgépek, így a termelés követhetővé vált.

Az almapálinka, mint a legnagyobb mennyiségben előállított szeszest, 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.

A pálinkakészítés általános szakkönyveiben leírtakat követve készült a jó minőségű almapálinka.

F) Az uniós és/vagy a nemzeti és/vagy a regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
- A szesz italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, 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

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: Várda-Drink Zrt.

Levelezési cím: 4600 Kisvárda, Temesvári u. 4

H) A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Szabolcsi Almapálinka” (a megnevezés részeként)
- „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől).

A 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 10. §. (1) szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása őstermelők esetében **felvásárlási jeggyel** történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a gyümölcs származását igazoló nyilatkozat.

A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el. Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1346-09-30

Fax.: +36 1212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.gov.hu>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 451-220

Fax: +36 42 451-221

e-mail: ebai@szszbmkh.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

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.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém, növényvédőszer maradvány) mentes

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,5

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (18- 22 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (3-6 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	40–86 % (V/V)
	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i., ii.

Metanol-tartalom	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

6. Késztermék ellenőrzése:

- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni
- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató – egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

Irodalomjegyzék:

[Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum](#), Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

[Balázs Géza: A magyar pálinka](#), Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal

[Balázs Géza: Az égetett szeszecskék megjelenése](#), Néprajzi látóhatár VI. 1997

Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.

Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. Gazdálkodás/Gyümölcskultúra, Akadémiai Kiadó, Budapest 2001

V.

A **Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztálya** a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszecskék földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. §-a** alapján megjelenteti a **Szatmári Szilvapálinka** műszaki dokumentációját.

A jogos gazdasági érdekeiket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a közzétételtől számított két hónapon belül írásban nyújthatják be a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztályára (1860 Budapest). A műszaki dokumentáció mellékletei ugyancsak a FM Élelmiszer-feldolgozási Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján.

**Műszaki dokumentáció
(Termékleírás)**

A) A szeszecskék ital földrajzi megjelölést is tartalmazó elnevezése és kategóriája:

Elnevezés: Szatmári Szilvapálinka

Szeszecskék-ital-kategória: Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

B) A szeszecskék ital leírása, beleértve a termék főbb fizikai, kémiai, és érzékszervi jellemzőit:

A Szatmári Szilvapálinkát Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a C) pontban felsorolt helységek és közigazgatási határak területén termelt, szilva (Penyigei, Besztercei fajták, egyéb szilvafajta max. 20%-

ban) gyümölcsből készítik, és cefrészését, lepárlását, érlelését ágyazását, és palackozását is e térségben végzik.

Érzékszervi tulajdonságok:

- tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, a szilvára jellemző ízű és illatú;
- csonthéjas gyümölcsök esetén a kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak;
- érlelt és ópálka esetén sárgás, borostyánszínű, a gyümölcs alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző;
- ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak. Ezen túlmenően, a pálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

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

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

A Szatmári Szilva Pálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő pálinkafőzdekből szabad előállítani, gyártani és palackozni.

D) A pálinka előállítási módja, illetve a hagyományos helyi módszerek ismertetése:

A pálinkakészítésnek öt jól elkülöníthető szakasza van:

- a gyümölcs gondos kiválasztása, átvétele
- a cefrekészítés és erjesztés,
- a cefre kifőzése és finomítása, a lepárlás,
- a pihentetés és/vagy érlelés,
- a lédig pálinka összeállítása, kezelése és palackozása.

A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet. A „szatmári” eredet megjelöléssel előállított szilvapálinka alapanyaga a Tisza-Szamos köz környékén termelt szilva. A termék előállítására a Penyigei, Besztercei szilvafajták, (egyéb szilvafajta max. 20 %-ban) gyümölcssei használhatók. Veres szilva a tételben nem lehet. A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcs a fentiek szerinti fajta azonosságú, optimális érettségű (érettől a túlrettig), romló hibáktól és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally stb) mentes legyen, zöld vagy penészes gyümölcsöt nem tartalmazhat.

Cefrekészítés

A tiszta, fertőzéstől mentes, érett gyümölcs magját magozó-gépen eltávolítják. Történelmileg, magozógép hiányában a hagyományos módszernél a főzéskor a cefréshordó aljára süllyedt, maggal teli részt nem öntötték fel a főzőüstbe, ez azonban nem mindig hozta meg a kívánt eredményt, nem volt mérhető.

Erjesztés

Az erjesztés fájlesztős beoltással történik az erjesztés meggyorsítására, hogy a káros melléktermékek keletkezése megelőzhető legyen. Az optimális erjedési hőmérséklet (18-22 °C) ebben az esetben az erjesztőkád szakaszos feltöltésével, a cefre hűtésével szabályozható. Az optimális pH érték 2,8-3,5 között van. Az erjedés időtartama a gyümölcs fajtájától, annak beltartalmi értékeitől és a tétel nagyságától függően optimálisan 7-14 nap.

A keletkező szén-dioxid a cefrét védi az oxidáció káros hatásaitól (pl. ecetesedés), ezért a szén-dioxid párna kialakulását a cefre felületén elő kell segíteni. Hagyományosan ez a cefréshordó agyagos tapasztásával, jelenleg fóliatakarással, vízzár (kotyogó) alkalmazásával oldható meg.

Lepárlás (desztilláció) és finomítás

A Szatmári Szilvapálinka részfelületet is tartalmazó üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás), vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget. Lényeges a kellemetlen íz- és illathatást eredményező elő- és utópárlat gondos leválasztása. Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett.

A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része szárítva visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez.

Pihentetés, érlelés

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 ürtartalmú hordóban legalább 6 hónap.

Alkoholtartalom beállítása

A gondosan kiérlelt 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.

Gyümölcs ágyon érlelt Szatmári Szilvapálinka

Az a pálinka nevezhető Ágyas Szatmári Szilvapálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a C) pontban felsorolt településekről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A gyümölccsel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell. Palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

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 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 dísdobozba is helyezhető.

E) A földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással való kapcsolatot alátámasztó részletek:

A Felső-Tisza és a Szamos vidékének öntéstalaján, a Kárpátok peremvidékének kedvező éghajlati viszonyai (az alföldi éghajlathoz képest több csapadék mennyiség) között, a kedvező mikroklíma hatására tudott meghonosodni évszázadokkal ezelőtt a vadon termő szilva. A hagyományosan hátrányos helyzetű nehéz sorsú vidéken élő szegény emberek folyamatosan keresték a magától termő gyümölcsök sokrétű felhasználását. Így alakult ki a jellegzetes szilva aszalás, szilvalekvár főzés és a szatmári szilvapálinka készítés.

A termék előállításáról már a XVIII. század elejétől írásos emlékek állnak rendelkezésre. A gyümölcs összegyűjtése, erjesztés jellegzetes kisüzemi, ház körüli tevékenység volt, a pálinka kifőzését már a kezdetektől külön főzdekben végezték, eleinte uradalmi ellenőrzés és adóztatás mellett; az 1920-as évektől pedig az államilag ellenőrzött szeszfőzdekben megjelentek a szeszmérőgépek, így a termelés követhetővé vált.

Irodalmi művek, utazók elbeszélései alapján a szatmári szilvapálinka híre a régió túl is ismertté vált, mint a vidék vendéglátó itala; a szinte fogalomná lett szóösszetétel a többi szilvapálinkától megkülönböztetett jellegzetes, egyedi zamatú ital állandó megnevezésévé vált.

A szatmári szilvapálinka történetéről bővebb irodalmi utalás található az alábbi anyagokban:

- Csiszár Árpád: Adatok a Felső-tiszavidéki pálinkafőzésről és – felhasználásról a XVIII-XIX. Sz. fordulóján

A paraszti pálinkafőzés kifejezetten csak szilván alapult. Tarpán mintegy száz jobbágyháznál főztek rendszeresen pálinkát, cserép vagy réz pálinkafőző fazekakban.

Apátiban Hersli Mihály 1807. decemberében hordónként 50 krajcárért 108 hordó szilvát főzött ki pálinkának. A jobbágytelkek, udvarok berendezéséhez hozzá tartozott a szilvás. Az olcsvaapáti templom 1814-ben a lakosság szilva-és pálinkaadományaiából épült.

- Benedekfalvi Luby Margit: A szilva hazája (Néprajzi értesítő 1939)

A Szamos és a Tiszahát vízpartjain tavasszal, mint óriási csokrok állnak a hósín virágú szilvafák, ősszel mégpedig mindent elborít az érett szilva illata. 4-féle vadon termő szilvafánk van: kékszilva, penyigei vagy nemtudom szilva, boldogasszony-szilva és lotyószilva. Az ezekből főzött szilvórium értékesebb, zamatosabb, mint az ország többi részén veresszilvából főzött szilvapálinka. Egy mázsa szilvából 9-10 liter ötvenfokos szilvórium lesz, ami iránt igen nagy a kereslet. A főzés vályogból készült üstházba befalazott kisüstön történt, amibe 2 véka szilvacefre fért egyszerre. (kb 50-60 liter ürtartalom)

- Balázs Géza: A magyar égetett szeszesitalok történet, technológiája és néprajza (kandidátusi értekezés 1990)

A pálinka szláv jövevényszó, a XVI.-XVII.-ik században jelenik meg Magyarországon, ezután vannak adatok a gyümölcspálinkára, főleg a szilvóriumra. A XIX. század elején kezdett elterjedni a Gall-féle főzőüst, létrejöttek a kisüsti pálinkák. A pálinkatermelés legfontosabb meghatározója a hullott gyümölcs hasznosításából származó értékmentés, de értékteremtést is teremt. A pálinka ebben az időben ajándék cseretárgy is volt.

- Balogh László: A szilva termesztése és feldolgozása Szamosszeg községben

A szilva népies feldolgozásával foglalkozó anyag eredeti nyelvezettel ismerteti a szilva fajtáit, a feldolgozás háztartási, falusi módjait, a cefrőzés, pálinkafőzés eljárásait.

F) Az uniós és/vagy a nemzeti és/vagy a regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról

- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, 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

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: Várda-Drink Zrt.
Levelezési cím: 4600 Kisvárda, Temesvári u. 4

H) A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Szatmári Szilvapalinka” (a megnevezés részeként)
- „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől).

A 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 10. §. (1) szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása őstermelők esetében **felvásárlási jeggyel** történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a gyümölcs származását igazoló nyilatkozat.

A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el. Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1346-09-30

Fax.: +36 1212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.gov.hu>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 451-220

Fax: +36 42 451-221

e-mail: ebai@szszbmkh.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

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 eredetű területekről való származását igazoló iratokat.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém, növényvédőszer maradvány) mentes

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,5

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (18- 22 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-10 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
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

6. Késztermék ellenőrzése:

- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni
- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató – egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

Irodalomjegyzék:

[Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum](#), Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

[Balázs Géza: A magyar pálinka](#), Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal

[Balázs Géza: Az égetett szeszecskék megjelenése](#), Néprajzi látóhatár VI. 1997

Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.
Dr. Súlyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986
