

# SZAKDOLGOZAT

Georgiou Stefanos

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Pálinkamester szakmérnök szakirányú továbbképzési szak

A Pálinka és a Zivania szeszes italok gyártási életciklusának  
összehasonlítása

**Belső konzulens: Dr. Kun Szilárd**

**Belső konzulens**

**/tanszéke: Biomérnök és**

**Erjedéssipari Technológia Tanszék**

**Külső konzulens: Béli Géza**

**Készítette: Georgiou Stefanos**

Budapest

2024

# TARTALOMJEGYZÉK

<b>FELHASZNÁLT RÖVIDÍTÉSEK.....</b>	<b>3</b>
<b>1 BEVEZETÉS ÉS CÉLKITŰZÉS.....</b>	<b>4</b>
<b>2 HÁTTÉR ÉS KAPCSOLÓDÓ SZAKIRODALOM.....</b>	<b>6</b>
2.1 Háttér.....	6
2.2 Szakirodalom.....	10
2.3 Zivania.....	13
<b>3 ÖSSZEHASONLÍTÓ ELEMZÉS.....</b>	<b>17</b>
3.1 Gyümölcs.....	18
3.2 Cefrőzés.....	18
3.3 Erjesztés.....	19
3.4 Desztilláció.....	20
3.5 Alkohol fok beállítása.....	21
3.6 Pihentetés/Érlelés.....	22
3.7 Palackozás.....	23
3.8 Címkézés és a gyártmánylap követelményei.....	24
3.9 Minőségbiztosítás.....	26
3.10 Elmúlás, meddig tárolhatóak a párlatok.....	28
3.11 Adózás.....	29
<b>4 ÖSSZEFOGLALÁS.....</b>	<b>32</b>
<b>5 IRODALOMJEGYZÉK.....</b>	<b>33</b>
<b>6 KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS.....</b>	<b>35</b>
<b>Melléklet.....</b>	<b>36</b>

## FELHASZNÁLT RÖVIDÍTÉSEK

CP-ANN: szaporító, mesterséges neurális hálózatok

<sup>1</sup>H NMR spektroszkópia: molekulák szerkezetének meghatározására és azok kémiai jellemzőinek vizsgálatára alkalmas eszköz

GC: gázkromatográfia, analitikai kémiai módszer, amelyet a vegyületek összetételének meghatározására és szétválasztására használnak

CDA: kanonikus diszktiminanciaanalízis, statisztikai módszer, amelyet az osztályok közötti különbségek feltárására és osztályozás javítására használnak.

CBT: kétfázisú osztályozási algoritmus

LOEL: ciprusi italgyártó cég

SWOT: stratégiai tervezési eszköz, amely segíti az üzleti vállalkozások vagy projektek erősségeinek, gyengeségeinek, lehetőségeinek és veszélyeinek azonosításában és megértésében.

PSDD: kisüsti kettős lepárló rendszer

RCDS: rektifikációs oszlopos desztillációs rendszer

# 1 BEVEZETÉS ÉS CÉLKITŰZÉS

A szeszes italoknak, például hagyományos likőröknek vagy desztillált italoknak, sokrétű jelentősége van a társadalom számára. A társadalmi környezetben és ünnepegekben betöltött szerepükön túl, ezek az italok gyakran mély kulturális és történelmi kapcsolatokkal vannak összefüggésben, tükrözik a hagyományokat, a kézművességet, és egy adott közösség vagy régió értékeit. A kulturális identitás kézzelfogható megnyilvánulásai generációkon át öröklődnek, és gyakran összefonódnak rituálékkal, szokásokkal és szertartásokkal, a társadalmi kötelek megerősítésére és az összetartozás érzésének elősegítésére. Ezenkívül szeszes italok gyártása és fogyasztása hozzájárulhat a helyi gazdaságok fejlődéséhez, kézművesség és a kistermelők támogatásához, és a turisztikai kezdeményezésekhez. Összességében a hagyományos szeszes italok létfontosságú szerepet játszanak a kulturális örökség megőrzésében, a társadalmi kohézió előmozdításában és a gazdasági fejlődés ösztönzéséhez a közösségeken belül.

Tanulmányomban két kultúra hagyományos alkoholos italát, a Pálinkát és a Zivania-t hasonlítom össze, kifejezetten a hagyományosság, a történelem jelentősége szempontjából választottam ezt a kettőt, tehát ezért nem a törkölypálinka van összehasonlítva a Zivania-val. A Pálinka Közép- és Kelet-Európa egyik legrégebbi gyümölcsalapú párlata, mely gazdag történelemmel büszkélkedik. Előzménye az aqua vitae (Internet 1), azaz az élet vize a 13. századi sámán perek kapcsán került elő, amelynek előállítását egy szerzetes ismerte rothadt gyümölcsből, amint gyógyírként alkalmazott betegségeknel. Azonban első dokumentált említése a 14. század végére nyúlik vissza, a „Magyar Királyi Udvar Udvari Szabályzatában” található 1364-ből. Ezzel szemben a Zivania, egy ciprusi szőlőtörkölypárlat, az első utalás a Zivania-ra Homérosz (Internet 2) Odüsszeiájában található, ő zivanonnak nevezi, egy erős italnak, amelyet a küklopszok fogyasztottak a Laistrygon szigetén. A következő utalás a 15. századra vezethető vissza, mely a Velencei Köztársaság uralma alatt jelent meg Cipruson. A kutatások alátámasztják, hogy a Zivania fenn tudott maradni Cipruson az oszmán és az angol gyarmatosítás időszakában is. Mind a Pálinka, mind a Zivania jelentős kulturális jelentőséggel bír Magyarországon és Cipruson. A Pálinka változatai az egész Kárpát-medencében ismertek, Magyarországhoz közeli különböző országokban, bár más néven. A pálinkatörvény (Internet 3) előírásai szerint, az a párlat nevezhető Pálinkának, mely magyar gyümölcsből származik, és Magyarországon belüli feldolgozáson megy keresztül (Imre Milán Harcsa, Nábrádi, and Tar 2014), és az ország határain belül párolják le, a 2008. évi LXXIII. helyi törvényben és az EU-s szabályozásban meghatározottak szerint. Hasonlóan, a 2004 óta uniós szabályozástól

védett Zivania egyedi szabályzata szerint működik, melyeket a következő részekben részletesebben fogok kifejteni.

Ebben a tanulmányban a Pálinka és a Zivania termékek életciklusának összehasonlítását végeztem el születéstől, tehát a gyümölcstől kezdve, cefre elkészítésén át, az erjesztésen, lepárláson, érlelésen, palackozáson, címkézéssel keresztül, egészen az idő múlásáig mikor az ital szerkezete változásának indul, az aromák elillannak, végül lehet már csak szeszé lesz. Emellett a gyártási eljárásokat kiegészíteném a termékek jogi szabályozásával. A munkám során mindkét termékkel kapcsolatos tartalmakat ismert forrásokból gyűjtöttem, beleértve konferenciákról szóló cikkeket és hivatalos dokumentumokat is. A dokumentumok lefordítása után elkezdtem összehasonlítani őket, hogy kitaláljam az egyes termékek előnyeit és hátrányait, és megmutassam azokat a pontokat, amelyek mindegyikből hiányoznak és ahol talán további fejlesztésekre lehetne szükség.

Összességében azt találtam, hogy a Pálinka jól megalapozott dokumentációval rendelkezik, amely nem csak az előállítás szempontjából, hanem a lepárlók számára is iránymutató lehet, akár az adózás tekintetében is. Azt tapasztaltam azonban, hogy az adózási törvények és folyamatok a Pálinka szempontjából sokkal körültekintőbbek és szabályszerűbbek a Zivania-val ellentétben. A Zivania laza adóztatása lehetővé teszi a lepárlók számára, hogy jobban összpontosítsanak magára a termékre, ahelyett, hogy a szabályozással és az adózással időt töltsenek. Másrészt a Zivania sokkal korlátozottabb a gyümölcs használatot illetően, desztillációs folyamatában és finomítása tekintetében.

## 2 HÁTTÉR ÉS KAPCSOLÓDÓ SZAKIRODALOM

Ebben a részben a háttér megvitatásával kezdem a szakirodalom felhasználásával, hogy segítsen az olvasót megérteni azokat a kifejezéseket és fogalmakat, amelyekről beszélni fogok, és amelyek elengedhetetlenek ahhoz, hogy közelebbről megismerjük a Pálinkát és Zivania-t.

### 2.1 Háttér

**Pálinka:** A pálinka szó a szlovák *palit* szóból ered, melynek jelentése lepárolni. Az uniós előírások alapján (787/2019 EU rendelet, (Internet 3)), Magyarországon kizárólagosságot élvező szeszes ital.

86 % -nál kevesebb alkohol tartalommal kell rendelkeznie, ízének és aromájának a lepárlási folyamatban használt gyümölcsöt kell képviselnie. Ráadásul a Pálinka a "hungarikum" termékek égisze alatt áll.

A „hungarikum” egy olyan kifejezés, amelyet Magyarországon használnak az egyedi, a magyar kulturális örökség jellegzetes, különleges elemeire, hagyományok, és a nemzeti identitás részének tekintett termékekre (Imre Milán Harcsa, Nábrádi, and Tar 2014). Ezek lehetnek hagyományos ételek, népművészeti elemek, szokások, és a magyar kultúra egyéb reprezentatívnak tekinthető vonatkozásai az ország történelméről és identitásáról. A „hungarikum” fogalmát gyakran használják az értékesnek tartott kulturális elemek népszerűsítésre és megőrzésére a magyar nemzet számára. A magyar örökség iránti büszkeség érzését tükrözi, és célja védeni és bemutatni ezeket a kulturális kincseket. A hungarikumokat gyakran hivatalosan is jelölik és elismerik, és törekednek ezek védelmére, elősegítésére Magyarországon belül és nemzetközileg is.

**Gyártási lépései:** A Pálinka előállítási folyamata általában a következő:

- **Hozzávalók:** A Pálinka gyümölcsből készül, a leggyakrabban a szilva, sárgabarack, körte, szőlő és alma. A gyümölcsöknek éretteknek és rothadástól és betegségektől mentesnek kell lenniük ( de bizonyos esetben viszont pontosan a teljes érés előtti állapot az ideális, például az irsai olivér szőlőnél, ahol a citrusos friss íz eléréséhez ez szükséges).

- **Cefrészés:**A kiválasztott gyümölcsök feldolgozásának lépései: mosás, aprítás vagy magozás vagy bogyózás gyümölcs jellegétől függően, pektin bontás, savvédelem, tápsó kiegészítés.
- **Fermentáció:**Erjedési folyamat, mely a gyümölcs fajtájától és a környezet hőmérsékletétől függően több naptól néhány hétig is eltarthat.
- **Lepárlás:**Az erjedés után a kiejedt gyümölcscefrét, kisüsti vagy oszlopos lepárlóban desztillálják. A lepárlási folyamat elválasztja az alkoholt és az egyéb aroma anyagokat (ami a gyümölcsben van és ami a fermentáció során keletkezik) a kiejedt gyümölcscefréből, ami így egy erősebb alkoholt eredményez, amely kiemeli a gyümölcs aromáját és ízét.
- **Pihentés:** Ez saválló acéltartályokban történik, hogy az aromák összeérjenek.
- **Érlelés:**Az arra érdemes párlatot hordóba teszik, hogy gazdagodjon a hordóból kioldódó anyagokkal. Az érlelés összetettebbé, színesebbé és karakteresebbé teheti a végterméket.
- **Hígítás és palackozás:**A desztillált Pálinkát vízzel hígítják a megfelelő alkoholtartalom eléréséhez. A végterméket ezután palackozzák.





ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΡΙΤΟ  
ΤΗΣ ΕΠΙΣΗΜΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ  
Αρ. 3279 της 13ης ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 1998  
ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Ι

Κανονιστικές Διοικητικές Πράξεις

Αριθμός 263

Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Έλεγχος Ζιβανίας) Κανονισμοί του 1998, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο με βάση το άρθρο 13 των περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων Νόμων του 1965 έως 1989, κατατεθέντες στη Βουλή των Αντιπροσώπων εγκρίθηκαν από αυτή και δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

ΟΙ ΠΕΡΙ ΡΥΘΜΙΣΕΩΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ  
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΝΟΜΟΙ

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 13

Το Συμβούλιο Αμπελουργικών Προϊόντων, ασκώντας τις εξουσίες που του χορηγεί το άρθρο 13 των περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων Νόμων, εκδίδει με την έγκριση του Υπουργικού Συμβουλίου, τους ακόλουθους Κανονισμούς.

52 του 1965  
33 του 1966  
77 του 1970  
59 του 1973  
46 του 1976  
131 του 1987  
6 του 1988  
155 του 1989.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Έλεγχος Ζιβανίας) Κανονισμοί του 1998. Συνολικός τίτλος.

1 ábra: Hivatalos cikk a Zivania szabályozásáról, ciprusi Köztársaság közlönye, 1998 November.



2. ábra: A szőlőtörköly, melyet a LOEL cég használ a Zivania készítéséhez

**Zivania:** szó a *zivana* szóból ered, mely a borkészítés során keletkező maradványokat jelenti, például a szőlő héját és magját, valamint a kiejedt mustot (bor). (lásd a 2. ábrát) Itt mutatkozik meg az ellentét a magyar törkölypálinkával szemben, mivel abba nem lehet bort tenni. Ebben a tanulmányban a „szőlőtörköly” kifejezést a szőlőből kifacsart melléktermékekre fogom használni (szőlő héja, magja, kiejedt must). Ezt a 60 V/V% alatti desztillációval készült párlatot nevezhetjük Zivania-nak. 1989 óta az EU előírásai (Internet 4) védik azt a szabályozást, amely szerint a Zivania elnevezést kizárólag Cipruson előállított szőlőtörköly-párlatokra lehet használni. Emellett a felhasznált szőlőtörkölynek csakis a két őshonos ciprusi szőlőfajtából, a *Xynisteri* és a *Mavro-ból* származhat, amelyeket kizárólag Cipruson termesztettek.

A *Mavro* és a *Xynisteri* két őshonos szőlőfajta, amelyek jelentős szerepet játszanak a ciprusi szőlőtermesztésben. *Mavro* (jelentése fekete) nevét talán a sötét színéről kapta, mely igen kedveli a forró ciprusi éghajlatot, ezért a szigeten termesztett szőlő 65%-át teszi ki. A *Mavro* egy ősi ciprusi szőlőalany fajta, amely jelentősen különbözik sok európai szőlőfajtától. Feltételezhetően ennek oka, hogy Ciprus szerencsésen megmenekült a 19. századi Filoxéra járvány európai pusztításától. Ennek nagy szerepe volt abban, hogy a *Mavro* fajta domináns maradt, és hozzájárult karaktere hitelességének megőrzéséhez a helyi borászatban. A *Mavro* szőlőt különféle vörösborok előállításához hasznosítják, de legjelentősebb felhasználása a helyi tradicionális édes borban a *Commandaria*-ban van. A *Commandaria* egy híres ciprusi desszertbor, amelyet *Mavro* és *Xynisteri* szőlő keverékéből állítanak elő.

A Xynisteri, Cipruson őshonos fehér szőlő, a Troodos-hegység szőlőültetvényein termesztik, amely a ciprusi szőlőültetvények mintegy 30%-át teszi ki. Közepes méretű fürtjeiről és ellenállásáról ismert. A Xynisterit elsősorban a fehérbor termelésben használják, és a Mavro mellett Commandaria másik kulcsfontosságú összetevője. A Mavro és a Xynisteri együttesen képviseli Ciprus gazdag borászati örökségét, hozzájárulva a jellegzetes helyi borok és a Zivania létrehozásához, mind hazai, mind nemzetközi szinten (Bozoudi et al. 2015).

**Gyártási lépések:** A Zivania készítés folyamata:

- **Hozzávalók:** A Zivania egy hagyományos ciprusi alkoholos ital, amelyet desztillált szőlőtörkölyből készítenek. A törköly a borkészítés során visszamaradt szőlő héjből, magvakból és mustból készül.
- **Szüret és borkészítés:** A Zivania termelése szorosan kötődik a borászathoz. A szőlőt borkészítéshez szüretelik, a maradék szőlőtörkölyt és mustot összegyűjtik, erjesztik.
- **Lepárlás:** Az összegyűjtött, kiejedt, szőlőtörkölyt kisüsti vagy oszlopos lepárlóban desztillálják. A lepárlási eljárás során a szőlőtörkölyből kivonják az alkoholt.
- **Gyűjtése és tárolása:** A desztillált szeszes italt tartályba töltik, és meghatározott ideig tárolják. A Zivania egyes változatait frissen fogyasztják, ugyanakkor van, amit tovább érlelnek.
- **Palackozás:** A Zivania-t ezután fogyasztás céljából palackozzák (az ital alkohol tartalma 45 V/V%).

Összefoglalva, mind a Pálinka, mind a Zivania egy-egy nemzet hagyományos alkoholos itala, melyek egyedi elkészítési módszerekkel rendelkeznek. A Pálinka Magyarország gyümölcs alapú párlata, míg a szőlőtörkölyből és borból készült Zivania Ciprusé. Az összetevők kiválasztása, fermentáció, lepárlás, és az érlelési folyamatok mind hozzájárulnak a különböző jellemzők kialakulásához mindkét italban. Emellett mindkettő fontos szerepet játszik a kulturális hagyományok ápolásában, és gazdagítja az adott ország ünnepi eseményeit.

## 2.2 Szakirodalom

Több tanulmány készült külön-külön a Zivania-ról és Pálinkáról, azonban egyik sem tesz összehasonlítást a két ital között, sem jogszabályi, sem pedig desztillációs technológia

szempontjából. A szakirodalom összegyűjtése során, először olyan keresési módszereket alkalmaztam, amelyek során az információkat az adott ország nyelvén (görög/magyar) és angolul kerestem Google Scholar<sup>1</sup>. Nem találtam olyan tanulmányt, amely összehasonlíja ezt a két párlatot, ezért összegyűjtöttem és lefordítottam a megszerzett tanulmányok tartalmát, melyeket ebben a részben fogok részletesen taglalni.

A Dévényi (Dévényi 2008) által vizsgált tanulmány a magyar pálinkatörvény piacra gyakorolt hatását elemzi. A szerző feltárja az ipar előtt álló kihívásokat, beleértve a fogyasztói bizalom, a termékminőség és a szabályozási keret kérdéseit. A kutatás célja az, hogy értékelje a jogalkotási folyamatot és annak hatékonyságát a kihívások kezelésében, valamint a pálinkapiac szabályozásában. A uniós szabályozással összehasonlítva a törvény rendelkezéseit, a szerző iparra és a fogyasztókra gyakorolt hatásokat, valamint a szabályozási keret erősségeit és gyengeségeit is azonosítja. A tanulmány arra a következtetésre jut, hogy bár a magyar pálinkatörvény foglalkozik a fogyasztói bizalom és a termékminőség bizonyos szempontjaival, mint például a Pálinka meghatározásával és előállítási módszereinek szabályozásával, több hiányosságra és fejlesztendő területre is rávilágít. Ezek közé tartozik a kezelési módszerek következtelensége, a nemzeti Pálinka bélyeg által okozott bürokratikus terhek és a rugalmatlanság hiánya az iparági innovációkhoz való alkalmazkodásban. A tanulmány arra is rámutat, hogy bár a törvény lépést jelent a pálinkapiac jobb szabályozása felé, finomításokra és kiigazításokra van szükség a kitűzött célok teljes körű eléréséhez, és biztosítani kell az ipar hosszútávú fenntarthatóságát.

A Harcsa, Nábrádi és Tar (Harcsa et al. 2014) által végzett tanulmány átfogó képet nyújt a Pálinkával kapcsolatos jogi és kulturális aspektusokról, különösen kiemelve a hagyományos magyar gyümölcspárlatot. A kutatás részletesen elemzi gyártást szabályozó jogi keretekkel, különös tekintettel a 2003. évi CXXVII. törvényre, amely a jövedéki adókról és a jövedéki termékek forgalmazásáról szól. A tanulmány rámutat a Pálinka jogi státuszának alakulására, adómentességtől az uniós szabályozási kihívásokig és az esetleges követő jogsértési eljárásokig. Emellett hangsúlyozza a Pálinka kulturális jelentőségét, mint a magyar társadalmi élet fontos részét. A kutatás tárgyalja a termelők és a turisztikai szakemberek erőfeszítéseit a pálinkakultúra újjáélesztésére, beleértve a fesztiválokat, versenyeket és oktatási kezdeményezéseket is. Végül rámutat arra, hogy a helyi falusi párlat hogyan vált elismert Hungaricum-á, oltalom alatt álló földrajzi jelzésekkel és egyre növekvő nemzetközi elismeréssel rendelkező Pálinkává. A kutatás a Pálinka szabályozásának gazdasági

---

<sup>1</sup> <https://scholar.google.com/>

vonatkozásait is elemzi, különösen az adózási politika hatását a lepárlókra és a fogyasztókra. Részletesen foglalkozik az otthoni pálinkafőzés elterjedésével és az ebből adódó kihívásokkal, beleértve a minőség és az adózási szabályozás kérdéseit is. Emellett értékeli a szakmai képzési programok hatékonyságát és az ipari szereplők jelentőségét a felelős pálinkafőzés előmozdításában.

A Harcsa Imre Milán tanulmánya (Imre Milán Harcsa 2017) a magyar Pálinka kulturális fejlődését elemzi, nyomon követi annak átmenetét hogyan vált a hagyományos falusi italból kulturális ikonná. A jogszabályi változások hatását vizsgálja, különös tekintettel az otthoni lepárlás engedélyezésére, valamint a Pálinka népszerűségének újbóli megerősödésére, különösen a fiatalabb korosztály körében. Az ital nemzetközi népszerűsítésének turisztikai gyakorlatával és az országon belüli kezdeményezésekkel, mint például a pálinkafesztiválok és tematikus kóstolók, a tanulmány megpróbálja feltárni a pálinkafogyasztás további ismertetésének lehetőségeit a turizmus és a gasztronómia területén. A SWOT elemzés segítségével áttekinti a Pálinka gasztronómia erősségeit, gyengeségeit, lehetőségeit és veszélyeit, valamint a Pálinka iparát, célja pedig bepillantást nyújtani a Pálinka növekedését támogató jövőbeli stratégiákba és elismerést szerezni. A tanulmány kiemeli Pálinka által elért jelentős előrelépéseket az elmúlt években, amelyből egy vidéki ital országosan elismert hungarikummá vált. A jogszabályi változások, különösen az otthoni lepárlás engedélyezése, döntő szerepet játszottak a pálinka újjáéledésében, miközben olyan kezdeményezések is hozzájárultak, mint a pálinkafesztiválok és a tematikus túrák növekvő népszerűségére. A tanulmány hangsúlyozza, hogy a közösség által támogatott folyamatos erőfeszítésekre van szükség a pálinkafogyasztás további népszerűsítésére, különösen a turizmus és a gasztronómia területén. A Magyarország által kihasználható egyedülálló kulturális örökség és minőség révén a Pálinka globális szintű turisztikai attrakcióvá válhat.

A Korzenszky és munkatársai (Korzenszky et al. 2020) kutatási tanulmánya összehasonlítja két különböző desztillációs technológiát, a kisüsti kettős lepárlást (PSDD) és rektifikációs oszlopos desztillációs rendszert (RCDS) a magyarországi szilvapálinka gyártásban. A vizsgálat célja annak megállapítása, hogy vannak-e jelentős különbségek az e két módszerrel előállított Pálinkák között, mind analitikai, mind az érzékszervi észlelés szempontjából. A kutatásban 2018 szeptember közepén betakarított szilvát használtak, amelyet PSDD és RCDS módszerekkel fermentáltak és desztilláltak. Az analitikai vizsgálatok eredményei nem mutattak szignifikáns különbséget a két lepárlási módszer között a törvényileg meghatározott paraméterek tekintetében, mint például az alkoholtartalom és bizonyos vegyületek jelenléte. Az érzékszervi értékelések azonban egyértelmű különbségeket

tártak fel a termékek között, a résztvevők egyiket a másikkal szemben preferálták. A következtetés rávilágít az analitikai eltérésekre és érzékszervi eredményekre, jelezve, hogy bár a jogilag meghatározott paraméterek nem feltétlenül tükrözik az összes különbséget a Pálinkák között, az érzékszervi értékelések érzékelhető különbségeket mutatnak. További kutatásokra van szükség további specifikus összetevők feltárására szilvapárlatok előállítására és átfogóbb mérési és értékelési módszerek kidolgozására.

Összességében a tanulmány arra utal, hogy a jelenlegi analitikai paraméterek talán nem fedik fel teljes mértékben a pálinka-előállítási módszerek finomságait, hangsúlyozva az érzékszervi szempontok fontosságát a termékminőség és a fogyasztói preferenciák értékelésében.

A Kassai és munkatársai (Kassai et al. 2016) tanulmánya a négy konkrét Pálinka gyümölcspárlatára összpontosít, melyek eredetmegjelöléssel védettek Magyarországon, nevezetesen a békési szilvából készült Pálinkára, gönci és kecskeméti kajszai Pálinkára, valamint egy pannonhalmi szőlőalapú törköly Pálinkára. Célja ezen hungarikumok hozzájárulásának felmérése a régiók és az ország hírnevéhez, valamint a regionális fejlesztésben rejlő további kiaknázási lehetőségek feltérképezése. A kutatás statisztikai adatelemzést és a regionális fejlesztési tervek dokumentumelemzését kombinálja mélyinterjúkkal a pálinkagyártásban érintett különböző érdekelt felekkel és vidékfejlesztéssel kapcsolatos szakemberekkel. Az eredmények azt mutatják, hogy a hungarikum minősítés valóban növelte a vizsgált régiók hírnevét, és bizonyos mértékben hozzájárult Magyarország imázsának népszerűsítéséhez. Ugyanakkor rámutat a jobb kiaknázási lehetőségekre ezeknek az endogén termékeknek a regionális tervezésében. Habár a Pálinka változatok közvetett területi hatásokat mutattak ki például a foglalkoztatás és a helyi adóbevételek növelése révén, nemzetközi hírnevüket és közvetlen regionális hatásaikat viszonylag korlátozottnak ítélték. Ezenkívül a tanulmány rámutat a beépítettség hiányára a pálinka ágazatban a helyi gazdaság fejlesztési tervekben, hangsúlyozva a helyi termékek, például a hungarikumok szerepének erősítését hosszú távú regionális stratégiákban.

## **2.3 Zivania**

A Petrakis és munkatársai (Petrakis et al. 2005) által végzett tanulmány a Zivania jellemzését célozza meg, mint hagyományos alkoholos italt Cipruson, és annak

megkülönböztetését más hasonló párlatoktól  $1\text{H NMR}^2$  spektroszkópia segítségével. A Zivania jelentős gazdasági szerepet tölt be Ciprus számára, ezért létfontosságú az egyedi összetételének pontos meghatározása. A korábbi kutatások főként induktív csatolású plazma spektroszkópiát alkalmaztak a Zivania fémtartalmának megkülönböztetésére. A szerzők  $1\text{H NMR}$  spektroszkópiát választották az előző eredmények megerősítésére és további fizikai-kémiai adatok gyűjtésére a Zivania megkülönböztetésére. A kutatás során a ciprusi Zivania minták mellett más országokból származó hasonló szeszes italok is szerepeltek, mint például a Tsipouro, Tsikoudia, Ouzo, Grappa, Vodka, Gin és Eau-De-Vie. Az  $1\text{H NMR}$  spektroszkópiát az egyszerűsége, gyakorisága, reprodukálhatósága és mennyiségi jellege miatt választották. A minták előkészítése során pirazint keverték az alkoholos italhoz a mennyiségi meghatározás érdekében, míg deuterált benzolt használtak külső referenciaként. A módszerrel kevesebb, mint fél óra alatt eredményt kaptak, melyet GC adatokkal való érvényesítéssel támasztottak alá. Kemometriai módszereket is alkalmaztak, mint például a kanonikus diszkriminanciaanalízist (CDA) és az osztályozási bináris fát (CBT) az alkoholos italok elemzésére. A tanulmány rávilágított az  $1\text{H NMR}$  spektroszkópia lehetőségére a Zivania megkülönböztetésében, de elismerte a további finomítás szükségességét. Míg az  $1\text{H NMR}$  spektroszkópia értékes betekintést nyújtott, folyamatban lévő kutatások célja a hitelesség meghatározásának javítása a Zivania földrajzi eredetének értékelése spektroszkópiai technika integrálásával.

A Ballabio (Ballabio et al. 2007) és társai által végzett kutatás egy újszerű megközelítést mutat be a Zivania hitelességének jellemzésére, ami a hagyományos ciprusi párlatot és hasonló alkoholos italokat különbözteti meg világszerte. Míg a korábbi vizsgálatok főként többváltozós kemometriai technikákat alkalmaztak, mint például a főkomponens-elemzés és a diszkriminancia-analízis, ez a tanulmány az Counterpropagation Artificial Neural Networks (CP-ANN) alkalmazását javasolja a pontosabb osztályozás érdekében. A Zivania, melyet szőlőtörköly lepárlásával állítanak elő, egyedülálló kémiai összetétele az illékony vegyületeknek tulajdonított szőlőmaradványból nyeri. A Zivania és a hasonló italok közötti különbségek feltételezhetőleg összefüggnek Ciprus geológiájával, éghajlati viszonyaival, termelési módszereivel és a helyi szőlőfajtákkal.

A CP-ANN egy nem lineáris osztályozási modellt kínál, amely képes pontosan jellemezni Zivania-t és megkülönbözteti más italoktól. Az egyes változók szerepének elemzésével a

---

<sup>2</sup> molekulák szerkezetének meghatározására és azok kémiai jellemzőinek vizsgálatára alkalmas eszköz

modellben, a tanulmány bepillantást nyújt a Zivania egyedi jellemzőibe. Emellett a tanulmány bemutatja a főkomponens-elemzés alkalmazását is, hogy átfogóan tanulmányozza a változó viselkedését. Az analitikai eljárások között szerepel a vegyi anyagok meghatározása és fizikai-kémiai változók vizsgálata olyan technikákkal, mint a gázkromatográfia, nagy teljesítményű folyadékkromatográfia, és induktív csatolású plazma spektroszkópia. Bár a főkomponens-elemzés eredményei rávilágítanak a Zivania és hasonló italok közötti különbségekre, egyértelmű osztálykülönbség nem érhető el. Viszont a CP-ANN sikeresen elkülöníti a Zivania mintákat elfogadható értékű előrejelző képességekkel. További elemzés a főkomponens-elemzés segítségével Kohonen esetében a súlyok betekintést nyújtanak a változó viselkedésbe az osztályozási modellben és a kiemeléseknél, például a réz megkülönböztető szerepében. Összefoglalva a tanulmány ígéretes eszközként mutatja be a CP-ANN-t a Zivania hitelesítésére, és értékes betekintést nyújt egyedi jellemzőibe. A CP-ANN kombinációja és a főkomponens-elemzés átfogó megközelítést kínál a változók viselkedésének tanulmányozására és az osztálykapcsolatokra az osztályozási modellben.

Az esettanulmány mélyrehatóan vizsgálja a Zivania gyártásának és marketingjének összetett dinamikáját, mint ciprusi hagyományos alkoholos ital, ahol a ciprusi cég LOEL alaposan elemzi a termék különböző aspektusait, beleértve a minőséget, célcsoportot, és a versenyképes környezetet (Blery and Antoniadis 2006). A SWOT (Puyt, Lie, and Wilderom 2023) elemzés segítségével a tanulmány kulcsfontosságú betekintést nyújt a vállalat erősségeibe, gyengeségeibe, lehetőségeibe és fenyegetéseibe. Kiemelkedően, a LOEL kitűnik kiváló minőségével fejlett technológiai berendezéseivel, amelyek versenyelőnyt biztosítanak a piacon. Ugyanakkor a gyengeségek közé tartoznak az elosztási csatornák és a korlátozott közvetlen ügyfélkapcsolatok, ami kihívást jelent a vállalat növekedése és a piaci behatolás szempontjából. Ezekkel a kihívásokkal szemben a tanulmány ígéretes lehetőségeket tár fel a LOEL számára, különösen az export területén és a termékek diverzifikációjában. A cég tervezi olyan új termékek bevezetését, mint a "Zivania Hot-Ice", amely a fiatalok piacát célozza, és stratégiai kezdeményezéseket vezet be a tőkésítés terén, figyelembe véve a fogyasztói preferenciák alakulását és a piaci trendeket. Emellett a tanulmány kiemeli a potenciált keresztértékesítési lehetőségekben a cég rendezvényeken való részvételével, mint például a Laiko Fesztivál, kihasználva a Laiko Group-pal való kapcsolatát a kölcsönös előnyök érdekében. A megállapítások alapján a tanulmány nemcsak értékes betekintést nyújt a termelésbe és a Zivania marketing gyakorlatába a ciprusi piacon, hanem hozzájárul az alkohol tartalmú italok ágazatának szélesebb megértéséhez is. Az iparág-specifikus kihívások



és lehetőségek feltárásával a tanulmány alapot szolgáltat további kutatásokhoz más szeszfőzdek által alkalmazott marketing stratégiák terén, mind Cipruson belül, mind nemzetközi szinten. Végül értékes iránymutatást nyújt az iparág vezetőinek versenyképesség javításához és a piaci komplexitások hatékony kezeléséhez.

A tanulmány kiemeli, hogy a ciprusi mezőgazdasági szektor jelentős kihívásokkal néz szembe a szőlő túltermelésének következtében, ami arra ösztönzi a termelőket, hogy más, Zivania-hoz hasonló termékek előállítására térjenek át (Papachristodoulou and Ansell 1989). A Szőlészeti Terméktanács (Agrárminisztérium) próbálja enyhíteni a túltermelést a felesleges szőlő felvásárlásával és a kapcsolódó termékek létrehozásával, bár ezek az erőfeszítések nem elégségesek, és továbbra is fennáll a jelentős túltermelés kihívása, ami tartós problémát okoz az agrárgazdaságban. Az Európai Gazdasági Közösséggel kötött vámuniós megállapodások célja a túltermelés enyhítése, de ha ezeket nem kísérik megfelelő intézkedések, akkor a probléma továbbra is fennmaradhat, ami káros hatással lehet az agrárgazdaságra. Az alternatív politikák feltárására van szükség a túltermelés kezelésére, például a magas hozamú szőlőültetvények cseréje más növénytermesztő (olajbogyó vagy mandulafák) vagy állattenyésztő vállalkozásokkal és a szőlőültetvények újratelepítés nélküli végleges elhagyásával. Mindkét politikai lehetőség reális alternatívát kínál a túltermelés problémájának kezelésére, és pozitív hatással lehetnek a mezőgazdasági ágazat fenntarthatóságára Cipruson.

Miután számos Pálinka és Zivania tanulmányt áttekintettem, nem találtam olyan kutatásokat, amelyek összehasonlították volna ezt a két párlatot, vagy más hagyományos párlatokkal hasonlatosakat, amelyek a termelést vagy a szabályozást elemezték. Az ilyen összehasonlító tanulmányok azonban kulcsfontosságúak ahhoz, hogy megértsük, melyek azok a módszerek, amelyek más helyeken adekvátabban működhetnek, és hogy jobb és hatékonyabb gyakorlatokat alkalmazzunk a szeszésital-lepárlók támogatása érdekében.

### 3 ÖSSZEHASONLÍTÓ ELEMZÉS

A tanulmány céljának elérése érdekében dokumentumokat gyűjtöttem, hogy segítsenek meghatározni az általam választott két tradicionális, történelmi jelentőségű alkoholos italt, a Pálinkát és a Zivania-t. Mivel a legtöbb Pálinka dokumentum magyarul van, míg a Zivania dokumentumai görög nyelvűek, mindkét nyelv ismerete szükséges volt. Emellett az angol nyelvű anyagok nagyon kevés számban vannak jelen, ami további nehezítő tényező volt a tanulmányom szempontjából.

A tanulmány elkezdésekor az első feladatomban a görög nyelvű Zivania hivatalos dokumentumainak (amelyet a CY Laws-ból szereztem be) magyarra történő fordítása volt, hogy azok összehasonlíthatóak legyenek a Pálinkáéval (melyek a NÉBIH-től származnak). Az összegyűjtött dokumentumok elemzése után összehasonlítom a termékek életciklusát a következő kritériumok alapján:

1. **Gyümölcsök**, Itt bemutatom, hogy milyen gyümölcsöket használnak és azok tulajdonságait.
2. **Cefrőzés**, Részletes áttekintést adok a folyamatról, beleértve az egyes termékek fontos szempontjait és különbségeit.
3. **Fermentáció**, Kiemelem a folyamat különbségeit, és megvizsgálom, hogy az egyes termékek hogyan teljesítenek ebben a fázisban.
4. **Desztilláció**, Részletesen tárgyalom a két párlatra vonatkozó korlátozásokat és szabályozásokat.
5. **Pihentetés/Érlelés**, Ismertetem annak fontosságát és az alkalmazott módszereket mindkét termék esetében.
6. **Palackozás**, Összehasonlítom termékek palackozási előírásait és következményeit.
7. **Címke**, Részletesen megvitatom az egyes termékekre vonatkozó címkézési előírásokat.
8. **Elmulás**, itt a szeszes italok idővel történő minőségvesztését ismertetem.
9. **Adózás**, Összehasonlítom a jövedéki adózási rendszereket, és kiemelem előnyeit és hátrányait.

### 3.1 Gyümölcs

A Zivania és a Pálinka egy-egy adott régió hagyományos, történelmi jelentőséggel bíró gyümölcsalapú szeszes itala. Bár hasonlóságokat mutatnak, ugyanakkor mindkettőnek saját egyedi jellemzői vannak, amelyek megkülönböztetik őket egymástól.

A Zivania kizárólag szőlőtörkölyből és a kiejedtt mustból készül, amely a borkészítés során maradékosan maradt, ugyanakkor megtartja a szőlő esszenciáját. Robusztus íz profilja gyümölcsös és virágos jegyekkel rendelkezik, ami visszatükrözi az előállításához használt szőlőfajtákat. Kizárólag kétféle ciprusi szőlőből készülhet, a Xynisteri és Mavro-ból. A Kapcsolódó kutatásból (Chrysargyris et al. 2020), azt tapasztaljuk, hogy a Xynisteri cukortartalma általában közel  $24,6 \pm 0,2$  Brix% és pH 3,1 és 3,6 között mozog, míg a Mavro cukortartalma  $26,3 \pm 0,2$  és a pH értéke 3,3-3,9 között van (Constantinou et al. 2018).

A Zivania-hoz képest a Pálinkát különféle gyümölcsök erjesztésével állítják elő majd párolják le, például szilva, sárgabarack, alma, körte, szőlő és akár bogyós gyümölcsök is (de ez nagyobb munkával jár). A Pálinka íz profilja a felhasznált gyümölcs típusától függően változik. Megragadja a gyümölcsök, például a szilva, sárgabarack, alma, körte, szőlő jellegzetes tulajdonságait, az édes ízek széles választékát kínálja aromástól, fanyarig és csípősig.

Mivel a Pálinkát többféle gyümölcsből lehet készíteni, itt a muskotály szőlő fajtából származó adatokat választottam ki, a könnyebb összehasonlítás érdekében. A kapcsolódó tanulmányokból azt találtam, hogy a muskotály szőlő jellemző cukortartalma közel  $18 \pm 1$  Brix% és savassága 3,2-3,8 pH. A Zivania-hoz képest a Magyarországon használt gyümölcsök valamivel, több savval rendelkeznek, de sokkal, kevesebb cukor tartalommal bírnak, ami feltehetően a nagy mennyiségű napsütés hatása, amelyet a ciprusi gyümölcsök egész évben élveznek.

### 3.2 Cefrőzés

A gyümölcs cefrőzés fontos lépés sokféle alkoholos ital előállításában, különösen azoknál, amelyek gyümölcsökből, például szőlőből, almából, szilvából vagy bogyós gyümölcsökből készülnek. A folyamat a gyümölcs betakarításával, tisztításával, összezúzásával, darálásával kezdődik. Ez az eljárás alapvető fontosságú, mert elősegíti a cukrok és más vegyületek kinyerését a gyümölcsből, amelyek az erjedési folyamathoz szükségesek. A gyümölcs cefrében lévő (vagy mesterségesen hozzáadott) enzimek

hatékonyan alakítják át már az éret gyümölcsben meglévő cukrokat (glükóz, fruktóz, szacharóz) alkohollá. A gyümölcs cefrézés emellett segíti a keverék homogenizálását, biztosítva az egyenletes erjedést és maximalizálva az ízek kinyerését. Összességében a gyümölcs cefrézése előkészíti az erjedési folyamatot, meghatározza az ízek, aromák és az alkoholtartalom kialakítását a végtermékben.

Mind a Zivania, mind a Pálinka gyártása során a kezdeti lépés a gyümölcs cefrézése, mely döntő szerepet játszik az erjedés folyamatában. Azonban a cefrézések között szignifikáns különbségek vannak. A Zivania esetében a szőlő szilárd maradványai, vagyis szőlőtörkölyből és a kiejedt mustból készül, amely a borkészítés során maradékosan maradt. A szőlőtörkölyt összeűzzák vagy ledarálják, hogy a lé és a pép felszabaduljon, amelyeket ezután erjesztenek.

A Pálinka, melyet különböző gyümölcsökből, például szilvából, sárgabarackból vagy szőlőből készítenek, eltérő kezelést igényel a gyümölcs tulajdonságaitól függően. Általában a gyümölcsöt megtisztítják, kimagozzák (a gyümölcs és a mag típusától függően), és ledarálják a lé és a cukor kinyerése érdekében. Néhány pálinkafőző úgy dönt, hogy a gyümölcscefrét a héjjal együtt erjeszti vagy a gyümölcs magját is hozzáadja, ami további ízt és aromát adhat a végterméknek.

Míg a Zivania és a Pálinka egyaránt magában foglalja a gyümölcs cefrézést gyártásuk alapvető lépéseként, a felhasznált konkrét gyümölcsök és az alkalmazott technikák eltérő íz profilokat eredményeznek és jellemzővé teszik a kész szeszes italokat.

### **3.3 Erjesztés**

Az alkoholos italok esetében, a gyümölcsök erjesztése egy természetes biokémiai folyamat, amelynek során a cukrok, az élesztő hatására alkohollá és szén-dioxiddá alakulnak. Az élesztő, kulcsszerepet játszik a cukrok metabolizmusában, az alkoholos erjedés elsődleges lépése. Anyagcsere termékei az alkohol és a széndioxid, másodlagos anyagcsere termékei glicerin, szerves savak, kozmaolajok, észterek és egyéb kis koncentrációban lévő vegyületek. Ez az átalakulási folyamat szabályozott hőmérsékleti és pH-körülmények között történik, figyelembe véve és tápanyagok tartalmát is. Az erjesztés nemcsak az alkohol létrehozásában fontos, hanem hozzájárul az összetett ízek és aromák kialakításához is. Attól függően, hogy milyen alapanyagokat használnak, és milyen speciális fermentációs körülményeket,

alkalmaznak, széles választékban állíthatók elő gyümölcs párlatok, melyek egyedi íz profillal és kulturális jelentőséggel rendelkeznek.

A Zivania fermentációs folyamata késő ősszel/télen a szőlőtörköly begyűjtésével kezdődik, amelyet préselnek a maradék must kinyerésére. A tradicionális erjesztés folyamatnál fontos szem előtt tartani a hőmérsékletet, az ideális 5-15 °C közötti. A törkölyt egy kevés vízzel együtt nyitott kádban vagy tartályban kezdik el erjeszteni. A szőlő héján található természetes élesztő beindítja az erjedést, ami átalakítja a törkölyben lévő cukrokat alkohollá. A tradicionális módszerben nem használnak fajélesztőt, ellenben az üzemi körülmények között lehet rá példát találni. A Pálinka fermentációs folyamata magában foglalja a természetes vagy gyümölcsből készült pép indukált erjesztését. Az élesztő, (ami a gyümölcs héján természetesen jelen van, vagy hozzáadott fajélesztő) alakítja a gyümölcsben lévő cukrokat alkohollá és szén-dioxiddá. Az erjedési időtartam különböző tényezőktől függ, például a gyümölcs fajtájától, a hőmérséklettől és a kívánt alkoholtartalom elérésétől.

A Pálinka és a Zivania készítése során mindkettő esetében fermentációt alkalmaznak, hogy a cefrében lévő cukrokat alkohollá alakítsák, ám más alapanyagot használnak: pálinkához gyümölcsöt, míg a Zivania-hoz szőlőtörkölyt és kiejedt mustot (bort). A Pálinkához változatos gyümölcsöket használnak, ami széles skálájú íz profilokat eredményez, míg Zivania ízét két ősi szőlő fajtából nyerik, és a bor készítése befolyásolja. Az élesztő tevékenysége által történő cukrok alkohollá való átalakítása mindkét italban konzisztensen megmarad, függetlenül az erjedési folyamat változásaitól, mint például a nyersanyagok összetétele, az erjedési edény vagy a környezeti feltételek.

### **3.4 Desztilláció**

A lepárlás, ami az alkoholtartalmú italok gyártásában kulcsfontosságú folyamat, magában foglalja az alkohol elválasztását a víztől és más anyagoktól a fermentált folyadékban. A desztillálóban hevített folyadékban az alkohol alacsonyabb hőmérsékleten párolog el, mint a víz, ami annak alacsonyabb forráspontjából adódik. A keletkező gőz ezután a kondenzátoron keresztül visszacsapódik folyékony formában, létrehozva egy töményebb alkoholos oldatot, amelyet "párlatként" ismerünk.

A hagyományos gyümölcs és szőlőtörköly párlatok, mint például a Pálinka és szőlőtörköly párlat, mint a Zivania, mindkettőt lepárolják, bár kisebb különbségek vannak a folyamatban és a technikában. A Pálinka általában kisüsti vagy oszlopos lepárló

berendezéssel készül, gyakran kétszeres desztillációt alkalmazva az íz és a tisztaság optimalizálása érdekében. Az első lepárlás az összes illó komponenst tartalmazó alszeszt eredményez 8-20V/V% alkohol tartalommal, melyet újradesztillálnak a végső Pálinka előállításához. Alternatív megoldásként a torony lepárlók egyetlen desztillációs eljárással elérhetik a kívánt ízt és tisztaságot.

A Zivania a borkészítés során visszamaradt szőlőtörkölyből és kiejedt mustból desztillálva készül, általában egyszerű kisüsti vagy oszlopos lepárlókat használnak az előállításához. Az erjedés után a szőlőtörköly egyszeri lepárláson megy keresztül, amely tiszta és erős párlatot eredményez, határozott szőlő karakterrel. A Zivania szabályozás előírásai szerint, csak egy lepárlás engedélyezett, mivel a további lepárlások kizárnák a terméket a Zivania név használata alól. A téma részletes vizsgálata céljából felkerestem, és meglátogattam Ciprus legnagyobb Zivania termelő cégét, a LOEL-t, hogy alaposabban megismerjem a lepárlás folyamatát, a szabványokat és az alkalmazott technológiát (lásd a 3. ábrán).

A Zivania gyártásához szükséges gépészeti berendezések között megtalálhatók a réz vagy rozsdamentes acél desztillációs kazánok, legalább három tartály a desztillációs termékek gyűjtésére, valamint a fermentációs és tárolótartályok, melyek többnyire rozsdamentes acélból készülnek vagy élelmiszeripari műanyagból. Emellett a szeszfordéknek „A” kategóriás lepárlói engedéllyel kell rendelkezniük a Földművelésügyi Minisztérium jóváhagyásával, valamint a Tudományos Élelmiszertügyi Tanács és az Egészségügyi Szolgálatok tanúsítványával.

Összefoglalva mindkét párlatot (Pálinka, Zivania) lepárlási eljárással készítik, hasonló gyártási módszereket alkalmaznak, ám eltérő alapanyagokat használnak, hogy az erjesztett gyümölcsanyagot erős szeszes italokká alakítsák át. Ezek a különbségek hozzájárulnak egyedi ízükhöz, aromáikhoz és kulturális jelentőségükhöz, amelyek egyedülálló párlattá tették őket a saját régiójukban.

### **3.5 Alkohol fok beállítása**

A Pálinka alkoholfokának beállítása kettő lépésben történik, először 60V/V%-ra állítják be, majd később a fogyasztási alkohol tartalomra. A pálinka hígítása előtt fontos figyelembe venni néhány dolgot. A lepárolt pálinkát hőfokkorrekcióval (hőfok koordinációs táblázat<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> <https://www.palinkafozo-gep.hu/palinka-higitas-szamitasa.html>

segítségével) vagy 20 Celsius fokra való hűtése után lágy, ioncserélt vizet vízzel hígíthatjuk a megfelelő alkoholfokra. Szeszfokoló segítségével tudjuk megállapítani a párlat pontos alkoholfokát. Fontos, hogy a hígításra használt víz alacsony keménységi fokú legyen (preferáltan 0,2 NK<sup>o</sup> alatt), hogy elkerüljük az opálosodást. A pálinka alkoholtartalmának beállításakor vegyük figyelembe, hogy általában a 40-45%V/V alkoholtartalommal intenzívebbek az ízek és illatok, de egyes gyümölcsöknél opállossá válhat. Ilyen esetekben hideg kezelés és szűrés ajánlott a zavarosság megszüntetésére. A víz lassú adagolása a pálinkához hozzáadott legjobb módszer, hogy megőrizzük az ízek és illatok harmóniáját. Sajnos a Zivania fokolására nem találtam semmilyen meghatározást, így erre nem tud kitérni a tanulmányom.

### 3.6 Pihentetés/Érlelés

Az alkohol érlelése döntő lépés számos alkoholtartalmú ital előállításában, beleértve a cognac-ot, brandy-t, a whisky-t és rumot, valamint kisebb mértékben a Pálinkát is. Az érlelés során a desztillált italt hosszabb ideig fahordókban vagy tároló edényben érlelik (általában tölgy- és akác fából készülnek, sőt különleges esetekben gesztenye- vagy eperfából is). Ez a folyamat lehetővé teszi, hogy kölcsönhatásba lépjen az ital a fával, ami olyan kémiai változásokhoz vezet, amelyek fokozzák az ital ízét, illatát és aromáját és színét.

A Pálinka és a Zivania esetében az érlelési gyakorlatok eltérhetnek a hagyományos módszerektől és a regionális preferenciáktól függően:

A Pálinka esetében pihentetés szükséges, ez saválló acéltartályokban történik, 2-3 hónapig is eltarthat, hogy az aromák összeérjenek, és élvezhető legyen a fogyasztása.

Az érlelés a Pálinka esetében nem olyan elterjedt vagy szabályozott, mint más szeszes italok esetében. Hagyományosan a Pálinkát nem érlelik hosszú ideig hordókban, mint például a whisky-t vagy a brandy-t. Ehelyett gyakran a gyártás után viszonylag hamar fogyasztják el, hogy megőrizzék a frissességét és gyümölcsösségét. Az arra érdemes párlatot hordóba teszik, hogy gazdagodjon a hordóból kioldódó anyagokkal (némi tölgyfa íz és lágyabb jellegzetesség és sötétebb szín elérése céljából). Az érlelés időtartama változó lehet, néhány Pálinka csak hónapokig érlelődik, míg vannak olyanok, melyek akár néhány évig is, attól függően, milyen íz profilt kívánnak elérni.

A Zivania érlelési gyakorlatai is eltérőek a Pálinkáétól, de gyakoribb, hogy érlelik. A lepárlás után a Zivania-t általában inert(nemesacél) tartályokban érlelik, hogy a párlat leülepedjen és lágyuljon. Ezt a módszert a perzsa megszállás idején ismerték meg Cipruson.

Egyes gyártók dönthetnek úgy, hogy tovább érlelik tölgyfahordókban, több hónapig vagy akár évekig, hogy összetettebb ízek és aromák alakuljanak ki. A tölgyfahordókban zajló érlelési folyamat vanília, fűszer és tölgy tanninokat ad a Zivania-nak, ami általános minőségét és karakterét javítja.

Bár mind a Pálinka, mind a Zivania bizonyos mértékben érlelhető, az érlelési gyakorlatok és időtartamok eltérőek lehetnek. Míg a Pálinkát gyakran frissen fogyasztják a gyümölcsösség és frissesség megőrzése érdekében, addig a Zivania általában hosszabb érlelésen megy keresztül, különösen tölgyfahordókban, hogy gazdagabb és árnyaltabb ízek és aromák alakuljanak ki. Azonban egyik ital esetében sem létezik olyan szigorú szabályozás, mint például a whisky vagy a cognac esetében.



3. ábra: LOEL oszlopos lepárló

### **3.7 Palackozás**

Az alkoholtartalmú termékek palackozása alapvető lépés a gyártási folyamatban, amely biztosítja, hogy az italokat biztonságosan csomagolják fogyasztás céljából. Ez magába foglalja a kész termék áttöltését palackokba vagy más tárolóedényekbe, majd azok légmentes lezárását a termék integritásának megőrzése és a szennyeződés megelőzése érdekében. A megfelelő palackozási eljárások segítik megőrizni az ital ízét, aromáját és minőségét, védelmet nyújtva az oxidációtól, fénytől és más külső tényezőktől. Emellett lehetővé teszi a termelők számára az adagok pontos mérését és ellenőrzését, biztosítva az ital egységességét.



A fogyasztók számára biztonságot, kényelmet és minőséget jelentenek lehetővé téve, hogy élvezhessék kedvenc italaikat. A hatékony palackozási gyakorlatok szerves részét képezik a termék frissességének megőrzése és az alkohol márkák hírnevének megőrzése szempontjából.

A Pálinka palackozására vonatkozó szabályozás nem csak a lepárlókra vonatkozik, hanem az engedélyezett csomagolási egységekre is, melyek maximum 2 literesek lehetnek. A szabályozás részleteket tartalmaz a különböző palacktípusokról és a lezárásokról is ( ideértve az új vagy újrahasznosított/mosott üveg- vagy kerámia palackokat is, amelyeket az élelmiszer-csomagolási kritériumoknak megfelelő alumínium csavaros zárral vagy dugókkal kell lezárni).

Másrészről, a Zivania palackozása kizárólag az engedéllyel rendelkező „A” kategóriás lepárlókra korlátozódik, és csak üvegpalackokban vagy legfeljebb öt liter űrtartalmú csomagolási típusokban, amennyiben ezek megfelelnek a vonatkozó szabályozásban meghatározott előírásoknak. Ellentétben a Pálinkával, itt nincs lehetőség nagyobb kiszerelés gyártására még ajándékozási, vagy reprezentációs cézzal sem, vagy specifikus palacktípusok és záró elemek engedélyezésére.

Összességében látható, hogy a Pálinka és a Zivania palackozása között eltérések vannak a csomagolási méretek, típusok és záróelemek tekintetében, ami azt jelzi, hogy a Pálinka esetében a szabályozás részletesebb lehet.

### **3.8 Címkézés és a gyártmánylap követelményei**

A címkézés nagyon fontos a termelők és a fogyasztók közötti kommunikációban, mivel alapvető információkat nyújtva a termék azonosságáról, és összetevőiről. Segíti a fogyasztókat abban, hogy tájékozott döntéseket hozzanak saját preferenciáik és egészségügyi szempontjaik alapján, és hozzájárul az átláthatósághoz az élelmiszer- és italiparban, amely növeli a fogyasztói bizalmat. A pontos termékinformációk megjelenítése biztonságot nyújt a fogyasztóknak, támogatja a tisztességes kereskedelmi gyakorlatokat, és segíti a szabályozási követelményeknek való megfelelést. Összességében a címkézés kulcsfontosságú a fogyasztóvédelemben és hozzájárul a piac hatékony működéséhez.

A Pálinkára vonatkozó címkézési követelmények széleskörűen és átfogóan, magukba foglalják a biztonsággal és a minőséggel kapcsolatos különböző szempontokat, valamint a fogyasztói tájékoztatást.

Gyártmánylap követelményei mind két ital szempontjából a következők (uniós szabályozás alapján):

- 1. Élelmiszergyártó azonosító adatai:** Ezek magukba foglalják a gyártó cég nevét és címét, valamint az élelmiszer-előállítási helyének vagy helyeinek címét.
- 2. Eltarthatósági és biztonsági paraméterek:** A címkén fel kell tüntetni a termék eltarthatóságát és felsorolni a biztonságát meghatározó műveleteket és paramétereket.
- 3. Élelmiszerbiztonsági és minőségi jellemzők:** A terméknek meg kell felelnie az adott ország élelmiszer-szabályozásban előírt minőségi előírásoknak
- 4. Fizikai, kémiai és mikrobiológiai jellemzők:** Ezeknek az előírásoknak vagy iránymutatásoknak kell biztosítaniuk a biztonsági előírások betartását.
- 5. Érzékszervi jellemzők:** Részletes leírást kell adni az érzékszervi tulajdonságoknak, például a megjelenés, szín, illat és íz tekintetében.
- 6. Önkéntes megkülönböztető jelek:** A címkék tartalmazhatnak önkéntes megkülönböztető jelöléseket, mint például a származási helyet, vagy gyártási módszereket (pl. kézműves), releváns adatokkal és hitelesítési módszerekkel kiegészítve azt.
- 7. Minőség megőrzési és használhatósági időszak:** Bár nem kötelező, de szerepelhetnek információk a minőség megőrzéséről és használhatóságról.
- 8. Különleges tárolási feltételek** Bár nem mindig praktikus ital termékek esetében, de fel kell tüntetni a termék minőségének fenntartásához szükséges tárolási feltételeket.
- 9. Gyártmánylap elkészítése:** Információkat kell tartalmaznia a gyártási lappal kapcsolatban, beleértve a felelős személy nevét és aláírását, vagy az elektronikus jóváhagyást, dokumentálnak és naprakésznek kell lennie.

A Pálinkára vonatkozó címkézési követelményeknek az a céljuk, hogy átláthatóságot, biztonságot és minőséget biztosítsanak a fogyasztók számára, miközben szükséges információkat nyújtanak a szabályozási megfelelés és a nyomon követhetőség szempontjából. Ezek az előírások összességükben hozzájárulnak a Pálinka termékek iránti fogyasztói bizalom kialakulásához. A Zivania címkézési követelményei főként az alapvető információkra összpontosítanak, például a termék nevére, gyártóra és palackozóra, alkoholtartalomra, névleges térfogatra és palackozási kódra. Habár ezek biztosítják az alapvető átláthatóságot hiányzik belőlük a Pálinka címkézésnél látott részletes megközelítés. A Zivania címkék további információkat is tartalmazhatnak, mint például kereskedelmi neveket vagy a gyártás

helyét, feltéve, hogy ezek nem félrevezetőek vagy pontatlanok. Emellett a szabályozás előírja, hogy a címkéket hivatalos nyelveken (görögül és törökül) kell írni, hogy biztosítsák a fogyasztók megértését. Összességében a Zivania címkézés alapvető információkat nyújt, ami szükséges a fogyasztói tudatossághoz, de hiányoznak belőle a részletes információk és az önkéntes jelölések, ami a Pálinka címkézésben látható, és hozzájárul az átláthatóságához.

### 3.9 Minőségbiztosítás

A Pálinka és a Zivania esetében laboratóriumi vizsgálatok elengedhetetlenek, mielőtt a fogyasztókhoz kerülnének. Az adatok gyűjtése során hivatalos dokumentumokat használtam, melyeket az alábbi táblázatok 1 és 2 részletezik a Pálinka és Zivania minőségellenőrzési előírásai szempontjából.

**Táblázat 1. Engedélyezett specifikációk Pálinka számára.**

Specifikációk	Értékek
Alkoholtartalom	37,5-86 % térfogat
Teljes szárazanyag	nincs meghatározva
Metanol	ált. 1,000 g/hl tiszta alkohol 100% térfogat (1350 egyes esetekben)
Teljes savasság	nincs meghatározva
Ethylcarbamát	nincs meghatározva, erre ajánlás van a csonthéjas gyümölcsök esetében 1 mg/l
Hidrogén-Cianid	Min. 7 g/hl tiszta alkohol 100% térfogat
Réz	Min. 10 mg/kg
Illékony komponensek	Min. 200 g/hl tiszta alkohol 100% térfogat
Az isoButanol és az iso-Amylalkohol összege	Min. 100 g/hl tiszta alkohol 100% térfogat

Az 1-Propanol, az isoButanol és az iso-Amylalkohol összege	Min. 150 g/hl tiszta alkohol, maximum 1.000 g/hl tiszta alkohol 100% térfogat
------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

**Táblázat 2. Engedélyezett specifikációk Zivania számára.**

<b>Specifikációk</b>	<b>Értékek</b>
Alkoholtartalom	43-52 % térfogat
Teljes savasság (ecet savként kifejezve)	Max. 220 g/hl tiszta alkohol 100% térfogat
Metanol	200 g/hl tiszta alkohol 100% térfogat
Magasabb alkoholok	180--600 g/hl tiszta alkohol 100% térfogat
Észterek	250 g/hl tiszta alkohol 100% térfogat
Aldehidek	3--50 g/hl tiszta alkohol 100% térfogat
Réz	Max. 7,0 mg/l
Vas	Max 3,0 mg/l
Szervességi jellemzők	Az organoleptikus tulajdonságok és hagyományos jellemző jegyek megfelelését a Tanács által meghatalmazott bizottság szabályozza

Mind a Pálinka, mind a Zivania esetében szigorú a minőségellenőrzési szabványok vannak érvényben. Az adatokból láthatjuk, hogy a Pálinka engedélyezett metanol tartalma jelentősen magasabb, mint a Zivania esetében, majdnem ötszörös mennyiséggel. A táblázatokból kitűnik, hogy mind a Pálinka, mind a Zivania esetében is minőségellenőrzés különböző szempontokra összpontosít, így nem lehet teljes mértékben összehasonlítani őket.

### 3.10 Elmúlás, meddig tárolhatóak a párlatok

A témában nem találtam egyértelmű tanulmányt, de egy az agroinform-ban (Internet 5) megjelent cikk foglalkozott ezzel, ennek összefoglalása a következő: Sokan hosszú ideig tárolnak egy-egy különleges Pálinkát, de az idő nem mindig tesz jót neki. Bár a magas alkoholtartalom miatt hosszú ideig eláll, az íze és aromái idővel gyengülnek, és élvezeti értéke csökken. A Pálinka nem fejlődik az idő múlásával (mint például egyes borok), szerencsésebb esetben hasonló marad mint amikor az üvegbe kerül. Ezért érdemes bontatlanul, fénytől elzárva, hűvös helyen tárolni, hogy elkerüljük az egészségre káros vegyületek képződését (etil-karbamát), különösen a csonthéjas gyümölcsökből készült párlatok esetében.

A Zivania vonatkozásában nem találtam fellelhető forrást ebben a témában, csak feltételezni tudom, hogy a hasonló felhasznált gyümölcsalapanyag és a hasonló lepárlási metódus következtében azonos lehet a tárolási javaslat.

Meg szeretnék itt említeni egy saját tapasztalatot. Volt “szerencsém” egy kedves ismerősöm nagyapja által 1979-ben készített párlatot megkóstolni, mely borzalmas volt. Íze, illata és aromája már majdnem teljesen eltűnt, így meg sem tudtam állapítani pontosan milyen gyümölcsből készülhetett. Mivel a friss párlat minőségéről nem tudtam információt szerezni (lehet az sem volt jó minőségű), ízéhez hozzájárult a nem megfelelő tárolás is.

Tehát saját tapasztalatom alapján megállapíthatom, hogy a párlat nem őrzi meg minőségét a nem megfelelő tárolás következtében, ezért jobb minél hamarabb elfogyasztani.



5. ábra: 1979-ben lefőzött párlat (saját gyűjtés)

### 3.11 Adózás

Az alkoholadózási rendszer célja, hogy a kormányok adót vetnek az alkoholos italok gyártására, értékesítésére vagy fogyasztására. Általában jövedéki adóként vagy forgalmi adók formájában szedik be őket, és számos célt szolgálnak, mint például a kormányok bevételének növelése, az alkoholfogyasztás szabályozása, és a kapcsolódó közegészségügyi problémák kezelése. Az alkohol adóztatása országonként változó, és számos tényezőt alapul, például az ital típusa, alkoholtartalma, térfogata, valamint rendeltetésszerű felhasználása (pl. fogyasztás kontra ipari célok). Az adókulcsok is eltérhetnek attól függően, hogy az alkoholt belföldön állítják elő vagy importálják. Az alkohol adóztatási politikája gyakran vitát generál, miközben az ipari érdekek, gazdasági szempontok és a közegészségügyi célok közötti egyensúly megteremtése kihívást jelent.

A Pálinka esetében háromféle adó mérték létezik, a magánfőzési, bérfőzési szeszadó illetve a kereskedelmi pálinkák jövedéki adója. A magánfőzési adó nulla(adómentes), ha évente legfeljebb 86 liter párlatot állítanak elő egy háztartásban. A bérfőzött párlat jövedéki adójának mértéke 0 Ft per hl fok esetén 86 literig, rögzített adókulcsok vannak, amelyeket minden liter Pálinkára ki kell fizetni a lepárlás során. A Pálinka jövedéki adója jelenleg 565 840 Ft abszolút hektoliterre vetítve.



4. ábra: Weszycki -féle szeszmérő

Magyarországon a Nemzeti Adó és Vámhivatal (NAV) előírja a lepárlóknak, a Weszycski-fele szeszméno felszerelését (lásd a 4. ábra), hogy mérjék a desztillált alkohol mennyiségét, ami elengedhetetlen a kereskedelmi es bérfozeti lepáparlásokhoz. A Nemzeti Adó és Vámhivatal szigorú szabályokat alkalmaz a pálinkagyártás terén végzett ellenőrzéseknél. Ha a szeszes hidrométer készülék eléri a határt vagy meghibásodik, akkor a lepárlónak értesítenie kell a Nemzeti Adó és Vámhivatalt, hogy ellenőrizze vagy javítsa a hidrométer készüléket. Ennek bevezetése nagy zavart okozott, és egy időre le is állította a Pálinka gyártását. A ciprusi Zivania esetében azonban más az eljárás. A Zivania-t lepárló cégeknek, csak az összes desztillált Zivania mennyiségét kell bejelenteniük a megfelelő dátummal, ennek érdekében rendszeres ellenőrzések zajlanak, hogy a dokumentált valós mennyiség megfelel e a desztillációs teljesítménynek. Ennek eredményeként az adózási és ellenőrzési folyamatok Cipruson kevésbé bonyolultak, mint Magyarországon.

Egy másik jelentős különbség az alkohol adóztatásában rejlik. Míg a Pálinka esetében az adó literenkénti, addig a Zivania-nál a literenkénti alkohol tartalomra vonatkozik, ugyan az abszolút alkohol. Ennek eredményeként, ha az alkohol mennyisége egy liter Zivania-ban alacsonyabb, akkor a jövedéki adó is alacsonyabb lesz. Például, egy liter 100% -os alkoholtartalmú Zivania ára 2024-ben 9,5 €, tehát a hígítás végett, az adó is kevesebb lesz, ami végül alacsonyabb vásárlási árat jelent a fogyasztóknak.

A Zivania esetén tilos a szőlőtörköly párlatot értékesíteni vagy megsemmisíteni engedély nélkül. Engedély szükséges az egyszerű gáz használatához is a termelők részéről, és a lepárlóknak írásbeli engedélyt kell kérni a szőlőpárlat hitelesítésére (a Vámhivataltól), ezzel biztosítva az adózási törvények betartását. A szőlőpárlat átadását vagy szállítását megfelelő dokumentációval kell kísérni, ahogyan azt a vám jogszabályok előírják. Az engedéllyel rendelkező lepárlóknak részletes nyilvántartást kell vezetniük a Zivania gyártásáról és forgalmazásáról. Emellett a Adóhivatalnak és a Környezetvédelmi Minisztériumnak joga van bármikor ellenőrizni a Zivania létesítményeit annak érdekében, hogy biztosítsák a szabályok betartását. A Zivania szabályzatának megsértése, (mint például a jogosulatlan értékesítés vagy a gyártási szabványok betartásának elmulasztása) büntetőjogi következményekkel járhat, beleértve a börtönbüntetést vagy a pénzbírságot. Ezeket a szabályokat azok közzétételét követően, a Köztársaság Hivatalos Közlönyében történő közzétételkor alkalmazzák, annak érdekében, hogy fenntartsák a minőségi szabványokat és a Zivania iparág bevételeinek integritását.

## 4 ÖSSZEFOGLALÁS

A felhasznált források összefüggésében azt tapasztaltam, hogy a alapanyagra vonatkozó előírások lazábbak a Pálinka esetében (tudomásom van a kadarka törköly bonyolult jellemzéséről, de erre nem tér ki a tanulmányom), ami lehetővé teszi a Pálinka lepárlóinak, hogy különböző mennyiségű gyümölccsel és más összetevőkkel kísérletezzenek, ezzel ellentétben Zivania lepárlóival, hiszen az elkészítés az ők esetükben két fajta szőlőtörkölyre koncentrálódik. Ugyanakkor megfigyeltem, hogy a jövedéki adó szabályozás szigorúbb a Pálinka esetében.

Következtetésképpen, a Pálinka és a Zivania összehasonlítása érdekes különbségeket és hasonlóságokat tárt fel a gyártás, címkézés, adózás és szabályozási keretek terén. A hagyományos magyar gyümölcs Pálinkának valamilyen szinten szigorúbb szabványoknak kell megfelelnie az összetevők, a lepárlás folyamata és a címkézés tekintetében, ezzel garantálva a minőséget és hitelességet.

Másrésről a Zivania, egy ciprusi szőlőtörköly párlat, mely saját előírásait követi, a szőlőtörköly-erjesztést és az egyszeri lepárlást hangsúlyozva. Annak ellenére, hogy különleges tulajdonságai vannak, mindkét ital fontos szerepet tölt be saját kulturális környezetében, és ugyanolyan fontos az adózási szabályozás, a forgalmazása és a szabályozás érvényesítése.

Végül is, a Pálinka és Zivania jelképes italok a saját régiójukból, amelyek mind a gazdag örökséget tükrözik, mind a hagyományos gyártási módszerek magas szintű mesterségbeli tudását, miközben modern kihívásokkal és a piacra jutás nehézségeivel is meg kell birkózniuk.



## 5 IRODALOMJEGYZÉK

- Ballabio, Davide, Rebecca Kokkinofa, Roberto Todeschini, and Charis Theocharis. 2007. 'Characterization of the Traditional Cypriot Spirit Zivania by Means of Counterpropagation Artificial Neural Networks'. *Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems* 87 (May). <https://doi.org/10.1016/j.chemolab.2006.09.002>.
- Blery, Evangelia K., and Loukas Antoniadis. 2006. 'Traditional "Zivana": A Case Study of a Cypriot Distillery'. *International Journal of Wine Marketing* 18 (2): 112–23. <https://doi.org/10.1108/09547540610681095>.
- Bozoudi, Despina, Efi Aristidou, Elena Savva, and Dimitris Tsaltas. 2015. *Study of Wild Yeasts Mycobiota Isolated from Indigenous Cypriot Vine Varieties for Selection of Technologically Competent Isolates for Vinification*.
- Chrysargyris, Antonios, Panayiota Xylia, Vassilis Litskas, Menelaos Stavrinides, Lisa Heyman, Kristof Demeestere, Monica Höfte, and Nikolaos Tzortzakis. 2020. 'Assessing the Impact of Drought Stress and Soil Cultivation in Chardonnay and Xynisteri Grape Cultivars'. *Agronomy* 10 (5): 670. <https://doi.org/10.3390/agronomy10050670>.
- Constantinou, Savvas, Ana Maria Gómez-Caravaca, Vlasios Goulas, Antonio Segura-Carretero, Stefanos Koundouras, and George A. Manganaris. 2018. 'The Impact of Postharvest Dehydration Methods on Qualitative Attributes and Chemical Composition of "Xynisteri" Grape (*Vitis Vinifera*) Must'. *Postharvest Biology and Technology* 135 (January): 114–22. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2017.09.005>.
- Dévényi, Peter. 2008. 'The Good, the Bad and the Ugly – the Three Faces of the Act on Pálinka in Hungary in the Light of Better Regulation'. *European Food and Feed Law Review* 3 (6): 394–99.
- Harcza, Imre Milan. 2017. 'Increasing Palinka Recognition with Tourism and Gastronomy'. *Applied Studies in Agribusiness and Commerce* 11 (December): 37–44. <https://doi.org/10.19041/APSTRACT/2017/3-4/6>.
- Harcza, Imre Milán, András Nábrádi, and Ildikó Tar. 2014. 'Hungarian Spirits Pálinka as a "Hungaricum" I. Literature Review and Practical Approaches'. *Abstract: Applied Studies in Agribusiness and Commerce* 8 (2–3). <https://doi.org/10.19041/APSTRACT/2014/2-3/16>.
- Kassai, Zsuzsanna, J. Káposzta, K. Ritter, L. Dávid, H. Nagy, and T. Farkas. 2016. 'The Territorial Significance Of Food Hungaricums: The Case Of Pálinka'. *Romanian Journal of Regional Science*. <https://www.semanticscholar.org/paper/The-Territorial-Significance-Of-Food-Hungaricums%3A-Kassai-K%C3%A1poszta/95d87c90030a5874ae2a960ffa317f11a503d526>.
- Korzenszky, Péter, Gábor Barátossy, László Székely, and Gábor Gécz. 2020. 'A Case Study Comparing Distillation Technologies for Plum Palinka Production'. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences* 14 (December): 1191–99.

<https://doi.org/10.5219/1472>.

Papachristodoulou, S., and D. J. Ansell, eds. 1989. *POLICY MEASURES TO LIMIT SURPLUS WINE GRAPE PRODUCTION IN CYPRUS*. Agricultural Economics Report 25. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.296462>.

Petrakis, Panos V., Ioannis Touris, Maria Liouni, Maria Zervou, Ioanna Kyrikou, Rebecca Kokkinofta, Charis Theocharis, and Thomas Mavromoustakos. 2005. 'Authenticity of the Traditional Cypriot Spirit "Zivania" on the Basis of <sup>1</sup>H NMR Spectroscopy Diagnostic Parameters and Statistical Analysis'. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 53 (July): 5293–5303. <https://doi.org/10.1021/jf0495800>.

Puyt, Richard W., Finn Birger Lie, and Celeste P. M. Wilderom. 2023. 'The Origins of SWOT Analysis'. *Long Range Planning* 56 (3): 102304. <https://doi.org/10.1016/j.lrp.2023.102304>.

### **Elektronikus hivatkozások:**

Internet 1: <https://www.napturul.hu/letoltesek/samanperekjegyzokonyvei.pdf> Letöltés dátuma: 2024.05.28.

Internet 2: <https://beerandbar.gr/zivania-i-zivana-to-kypriako-apostagma/> Letöltés dátuma: 2024.05.28.

Internet 3: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=CELEX:32019R0787>  
Letöltés dátuma: 2024.05.28.

[https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/c/32/30000/2008\\_LXXIII%20tv\\_p%C3%A1linka\\_hat%C3%A1lyos\\_2010%20szept%2027\\_t%C5%91.pdf](https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/c/32/30000/2008_LXXIII%20tv_p%C3%A1linka_hat%C3%A1lyos_2010%20szept%2027_t%C5%91.pdf) Letöltés dátuma: 2024.05.29.

Internet 4:

<https://web.archive.org/web/20111115002537/http://eur-law.eu/EN/Council-Regulation-EEC-No-1576-89-29-May.400044.d> Letöltés dátuma: 2024.05.28

Internet 5:

[https://www.agroinform.hu/kerteszeti\\_szoleszet/az-orok-kerdes-meddig-all-el-a-palinka-60221-001](https://www.agroinform.hu/kerteszeti_szoleszet/az-orok-kerdes-meddig-all-el-a-palinka-60221-001) Letöltés dátuma: 2024.05.28

## 6 KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Szeretném kifejezni mély hálámat konzulensemnek Béli Gézának, valamint a ciprusi LOEL cégnek és annak vezetőjének, Charalambos Pittakasnak, amiért segítettek kutatásom megvalósításában tapasztalataik átadásával, valamint a háttéranyag és a szabályozási rendszer megismertetésével.

Külön köszönettel tartozom kedves feleségemnek Takács Anettnek és sógornőmnek Bálint-Takács Rékának a fordításban való segítségnyújtásért.

## Melléklet

Felhasznált forrásanyag

### **A Zivania dokumentum nyers fordítása:**

1. Jelen szabályzat a Szőlőtermékek Iparági Szabályozása és Ellenőrzése (Zivania Control) 1998. évi szabályzata.

2.-(1) Jelen Szabályzatban, ha a szövegből eltérően nem következik - "szőlőpárlat" olyan alkoholos italt jelent, amely egyetlen párlatos borból, erjesztett szőlőből vagy mazsolából vagy ezek maradékából származó elsődleges lepárlásból származik "szőlőtörkölypárlat" a szőlőtörköly közvetlen egyszerű lepárlásával, egészséges seprő után vagy anélkül, bor után vagy bor nélkül nyert termék, amelynek alkoholtartalma 43 térfogatszázaléktól 56 térfogatszázalékig terjed 20 °C-on, és amelynek maximális metanoltartalma 200 g/hl alkohol 100 térfogatszázalék és illóanyag-tartalom (a metil- és etil-alkohol kivételével) meghaladja a 140 g/hl alkoholt

100% Vol.

"zivania" a feltételeknek megfelelő szőlőpárlat neve

pontja szerint, és amelynek minősége megfelel az élelmiszer- (ellenőrzési és értékesítési) törvénynek, és alkoholtartalma legalább 43 térfogatszázalék, maximális metanoltartalma pedig 200 g/hl a.a.

A „törvény” a szőlőtermékek iparának szabályozására és ellenőrzésére vonatkozó törvényeket jelenti, és magában foglal minden olyan törvényt, amely ezeket felváltja vagy módosítja.

A "szőlőfűrt" az 1973. évi Szőlőipar Szabályozási és Ellenőrzési Szabályzatában (A bor meghatározása és ellenőrzése) által meghatározott jelentéssel bír.

(2) Minden egyéb kifejezés a törvényben meghatározott jelentéssel bír, hacsak a jelen Szabályzat másként nem rendelkezik.

(3) A szőlőmagpárlat és az abból készült ital a „Zivania” hagyományos elnevezést viseli, kivéve a tsipouro, raki, tsikoudia vagy más olyan szavakat, amelyek tartalmazzák vagy utalnak ezekre a nevekre, és nem készíthetők elő, illetve nem hozhatók forgalomba sem abból a célból. eladásból vagy bármely más okból vagy okból, kivéve, ha az megfelel a jelen Szabályzat feltételeinek.

4. A fent említett "Zivania" italból készül engedéllyel rendelkező A' kategóriás lepárlók, és kizárólag palackba vagy más, legfeljebb öt (5) liter űrtartalmú kiserelésbe kerül forgalomba, amennyiben megfelel a jelen Szabályzat előírásainak és különösen a 10. Szabályzat előírásainak.

5. A Zivania engedéllyel rendelkező A' kategóriás lepárlók általi gyártásához, palackozásához és forgalmazásához a Szőlészeti Termék Tanács Felhasználási Tanúsítványának kiállítása szükséges. Erre a célra külön formanyomtatványon kérelmet kell benyújtani, amelyet a Szőlő Termék Tanács határoz meg.

6. Minden termelő a Használati igazolás kiállításáért a Kereskedelmi, Ipari és Idegenforgalmi Minisztérium által meghatározott éves előfizetést fizet a Szőlőtermék Tanácsnak.

7. A zivania ártalmatlanítására szolgáló minden típusú csomagoláson a következő jelzéseket kell feltüntetni, szilárdan rögzített független címkéken, letörölhetetlen színekkel vagy domborművel, és ugyanabban a látómezőben:

a) A „Zivania” név legalább hét (7) magas betűvel milliméter (0,007 m).

b) A gyártó adatai (név, székhely címe stb.) a névhez használt karakterek magasságát meg nem haladó nagybetűvel, legalább 3 milliméter (0,003 m) magassággal.

c) Az alkoholtartalom térfogatszázalékban, amelyet 1 vagy fél egységnyi egységben kell megadni, és nem lehet kisebb vagy nagyobb az elemzéssel meghatározott alkoholtartalom 0,2 térfogatszázalékánál. A térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalomnak megfelelő számot a térfogatszázalék szimbólum követi, és legalább 0,005 m magas karakterekkel írjuk, ha a névleges térfogat nagyobb, mint 100 cl, és 0,003 m, ha a névleges térfogat egyenlő vagy annál kisebb. 100 cl-nél nagyobb és 20 cl-nél nagyobb, és 0,002 m, ha egyenlő vagy kisebb, mint 20 cl.

d) A névleges térfogatot, amelyet literben, centoliterben vagy milliliterben kell megadni, és számokban kell kifejezni, és amelyet az alkalmazott mértékegység vagy annak szimbóluma kísér, a Mérték- és Állomások. A számok minimális magassága 0,005 m, ha a névleges térfogat nagyobb, mint 100 cl, akkor 0,003. m., ha egyenlő vagy kisebb, mint 100 cl és nagyobb, mint 20 cl, és 0,002 m., ha egyenlő vagy kisebb, mint 20 cl.

8.-(1) A fő címkére vagy külön címkékre, vagy általában a csomagolásra a fenti kötelező jelzéseken túlmenően egyéb jelzések is feltüntethetők, mint például a kereskedelmi név, a

gyártás helye stb. hogy nem félrevezetőek vagy pontatlanok. Ugyanabban a látómezőben megengedett az "e" betű 0,003 m magas

névleges térfogata mindaddig, amíg a csomag megfelel az Intézkedések és Állomások Szabályzatának feltételeinek.

(2) A zivania átcsomagolásához kartondobozok, hátizsákok, fadobozok vagy egyéb eszközök használata esetén a külső felületre írandó jelzéseknek meg kell felelniük a jelen Szabályzatban foglaltak alapján megengedett jelzéseknek. a palackokon vagy más csomagoláson.

(3) Az e rendeletben előírt jelzéseket a Ciprusi Köztársaság valamelyik hivatalos nyelvén és megfelelő hordozóra (háttérre) kell írni, hogy azok könnyen olvashatóak legyenek. Ezenkívül a kereskedelmi igényektől függően más nyelvek is használhatók.

9. A szesztartalom (zivania) adóztatása, valamint az adózási eljárás a Vám- és Jövedéki törvényben meghatározottak szerint történik.

A bármilyen célra elkészített szőlőmagpárlat a hagyományos "Zivania" nevet viseli, és meg kell felelnie a következő A és B számjegyekkel ellátott előírásoknak is:

A. Alkoholtartalom 43—56 tf.

Összes savtartalom (ecetsavként) Max 1,10 g/hl

Metanol Max. 200 g/hl alkohol 100 térfogatszázalék

Magasabb alkoholok 180–600 g/hl alkohol 100 térfogatszázalék.

Észterek 50–250 g/hl alkohol 100 térfogatszázalék

Aldehidek 3–50 g/hl alkohol 100 térfogatszázalék

Réz Max 7,0 mg/l

Vas Max 3,0 mg/l

Érzékszervi jellemzők: a Tanács által felhatalmazott testület vagy bizottság meggyőződése, hogy megfelelnek a zivania hagyományos/tipikus jellemzőinek.

B. Nyersanyag és minőség:

a) A zivania előállításához hagyományos ciprusi fajtákból származó zivanákat használnak fel,

b) Fermentált szőlő, mentes a betegségtől, a fertőzéstől, ill rothadt. A vörösborozási módszert követik, pl természetes must és staphylozyma együttes erjesztése, anélkül, hogy a tartósítószer hozzáadása (SO<sub>2</sub>).

c) Bortermelés és a visszamaradó szőlőpép hasznosítása esetén bor hozzáadása legfeljebb a seprő mennyisége (literben) vagy egészséges seprő a desztillálandó termék térfogatának legfeljebb 2%-a.

d) Zibania, fogyasztásra vagy exportra bocsátás céljából külföldön átlátszónak és üledékektől, szuszpenziótól vagy úszótestektől mentesnek kell lennie.

e) A lepárlást az erjedés után a lehető leghamarabb el kell végezni.

f) A tiszta bor vagy párlat lepárlása semmilyen körülmények között nem megengedett fent meghatározott.

g) Az értékesítés céljából palackozandó bort lehet vízzel hígítva, amelynek minőségének meg kell felelnie az élelmiszer- (ellenőrzési és értékesítési) törvénynek.

11. A "Zivania" elnevezésű szőlőtörkölypárlatot gyártó és forgalmazó szeszfőzdek kötelező mechanikai felszerelése a következő:

a) Nem folyamatos üzem desztillációja (kazán). A csend réznek, jól karbantartottnak vagy akár rozsdamentes acélnak kell lennieacél. Semmi esetre sem tartalmazhat szakaszokat ill vasból készült,

(b) Legalább három (3) edény a desztillációs termékek összegyűjtésére – fejek, lepárlók, száraz. A tartályok nem lehetnek vasból. Lehetőleg rozsdamentes acélból vagy élelmiszer-biztonságos műanyagból.

c) Az erjesztőtartályoknak, valamint a sörlé tárolására szolgáló tartályoknak lehetőleg rozsdamentes acélból vagy élelmiszer-minőségű műanyagból kell készülniük.

d) A zivania termelő egység működtetéséhez a Vámosztály igazgatója által kiadott A osztályú lepárlói engedély megléte szükséges.

e) A szeszfőzdek gépi berendezéseit a minisztérium illetékes osztályának jóváhagyásával kell ellátni mezőgazdaság, természeti erőforrások és környezetvédelem,

f) A lepárlónak rendelkeznie kell a Tudományos Élelmiszertanácstól, valamint az Egészségügyi Szolgálattól kapott tanúsítvánnyal.

12. A szőlőpárlat gyártására, forgalmazására és ártalmatlanítására az alábbi szabályok az irányadók:

a) A szőlőpárlat egyetlen termelője sem értékesítheti vagy más módon értékesítheti, kivéve, ha a eladja vagy megsemmisíti a Szőlőtermék Tanácsnak vagy annak szeszes ital készítésére engedéllyel rendelkező lepárló italok, kivéve zivania, a Vámhivatal jóváhagyásával.

b) Egyszerű kád (üst) termelői használatához engedély szükséges, amelyet a Vámosztály igazgatója ad ki.

c) Egyetlen engedéllyel rendelkező lepárló sem kaphat szőlőpárlatot a termelőktől, kivéve, ha rendelkezik a Vámhivatal írásos felhatalmazásával, megfizeti a vonatkozó jövedéki adót, és a szesz nem használható fel zivania gyártására.

d) A szőlőpárlatnak a Tanácsnak vagy egy felhatalmazott vagy engedéllyel rendelkező lepárlónak vagy lepárlónak történő átadását vagy szállítását szükségszerűen csatolni kell a vám- és jövedéki törvény 100. cikkének (1) bekezdésében előírt okmánynak.

e) A szőlőpárlat a Szőlészeti Termék Tanács által az engedéllyel rendelkező lepárlóknak a fogyasztási adó Tanácson keresztül történő befizetése után történik.

13. Az engedéllyel rendelkező A osztályú lepárlók kötelesek a zivania gyártásáról és forgalmazásáról könyvet vezetni, az 1968. évi alkoholos italokra vonatkozó szabályzatnak megfelelően.

14. A Tanács vagy a Tanács által meghatalmazott személy bármikor beléphet bármely zivania gyárba, helyiségbe vagy raktárba vagy palackozó területre és zivania töltőállomásra, hogy a jelen Szabályzat alkalmazásában megvizsgálja és ellenőrizhesse a szeszes italt. A gyárak, helyiségek, helyiségek, benzinkutak tulajdonosai és használói kötelesek a Tanács vagy a Tanács által meghatalmazott személy rendelkezésére bocsátani minden lényeges információt és információt.

15. A Zivánia rendelet 1. sz. Hatályát veszti az 1949. évi 334. cikk és az azt módosító összes rendelet, valamint a Tanács összes zivaniára vonatkozó rendelete.

16.—(1) Bármely személy, aki

(a) Bármilyen zivania eladásának vagy eladásának, vagy bármilyen módon helyi fogyasztásra bocsátásának kísérlete, illetve olyan zivania exportja vagy exportálása a Köztársaságból,



amely nem felel meg a jelen Szabályzatnak, vagy amellyel kapcsolatban a jelen Szabályzat rendelkezéseit megsértik. vagy

b) megsérti vagy nem teljesíti a jelen Szabályzat bármely rendelkezését, bűncselekményt követett el, és elítélése esetén egy évig terjedő szabadságvesztéssel vagy ötszáz fontot meg nem haladó pénzbüntetéssel, vagy mindkettővel büntetendő.

(2) Az e rendelet (1) bekezdése szerinti bűncselekmény elkövetésekor a bűncselekmény elkövetésében részt vevő személynek és abban bűnösnek kell tekinteni, és elkövetőként büntetőeljárás alá vonható:

a) Aki ténylegesen elköveti a cselekményt vagy mulasztást.

b) aki olyasvalamit tesz vagy elmulaszt, amely lehetővé teszi egy másik személy számára a bűncselekmény elkövetését, vagy segít egy másik személynek a bűncselekmény elkövetésében.

c) aki a másikat segíti vagy a bűncselekmény elkövetésére készíteti.

d) aki mást a bűncselekmény elkövetésére tanácsol vagy rábír.

e) aki a megbízását előkészítő munkát végez vétség.

### **Pálinka dokumentum:**

Szeszes ital meglévő földrajzi árujelzőjének átvezetése

Pálinka

EU-szám: PGI-HU+AT-02048

A benyújtás napja 01-02-2018 PGI

## **1. MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ**

### **1.1. Név és típus**

#### *1.1.1. Elnevezés(ek)*

Pálinka (hu)

#### *1.1.2. Kategória*

9. Fruit spirit

1.1.3. *Kérelmező ország(ok)*

Magyarország Ausztria

1.1.4. *A kérelem nyelve:*

magyar

1.1.5. *A földrajzi árujelző típusa:*

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

**1.2. Elérhetőség**

1.2.1. *Kérelmező neve és megszólítása*

Ref. Ares(2018)619133 - 01/02/2018

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

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

Kérelmező neve és megszólítása	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen
--------------------------------	------------------------------------------------

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

*1.2.2. Közvetítő adatai*

*1.2.3. Érdekelte felek adatai*

*1.2.4. Az illetékes ellenőrző hatóság adatai*

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

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

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

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

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Baranya Megyei Kormányhivatal Pécsi Járási Hivatala
Cím	7623 Pécs, Megyeri u. 24.

Ország	Magyarország
Telefon	+36-72-520-200
E-mail cím(ek):	pecs.jaras@baranya.gov.hu

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

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

	Hivatala
Cím	3525 Miskolc, Vologda u. 1.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 46/500-660

E-mail cím(ek):	jaras.miskolc@borsod.gov.hu
-----------------	-----------------------------

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

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

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

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

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

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Heves Megyei Kormányhivatal Egri Járási Hivatala
Cím	3300 Eger, Szövetkezet út 4.

Ország	Magyarország
Telefon	+36 (36) 510-430
E-mail cím(ek):	titkarsag.eger@heves.gov.hu

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

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



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

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

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

Az illetékes ellenőrző hatóság neve	Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Nyíregyházi Járási Hivatala
Cím	4403 Nyíregyháza, Keleti u. 1.

Ország	Magyarország
Telefon	+36 (42) 451-220
E-mail cím(ek):	nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu

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

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

Cím	9700 Szombathely, Zanati út 3.
Ország	Magyarország
Telefon	+36 (94) 513-830

E-mail cím(ek):	jaras.szombathely@vas.gov.hu
-----------------	------------------------------

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

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

*1.2.5. Az ellenőrző szervek adatai*

**1.3. A szeszes ital leírása**

Cím – A termék elnevezése	Pálinka
---------------------------	---------

<p>Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok</p>	<p>3.1 Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok</p> <p>3.1.1.A Pálinka kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének</p> <p>9. számú kategóriája szerinti előírásoknak. A Magyarországon előállított pálinkát nem lehet ízesíteni, színezeni.</p> <p>3.1.2. Az Ausztriában előállított Kajszibarackpálinka speciális tulajdonságai a következők:</p> <p>Alkoholtartalom legalább 38 %vol és az össz - szárazanyagkivonat legfeljebb 5 g/l - amelyből legfeljebb a késztermékben literenként 4 g cukor (Invertcukorként számítva)</p> <p>Ethylcarbamat: legfeljebb 1 mg/l a késztermékben;</p> <p>Illóanyagtartalom: legalább 400g/hl tiszta alkohol</p> <p>Ethylacetat: legfeljebb 350 g/hl tiszta alkohol</p> <p>Össz iso Butanol és iso Amylalkohol legalább 100g/hl tiszta alkohol</p> <p>Össz 1—Propanol, iso-Butanol és iso Amylalkohol legalább 150 g/hl tiszta alkohol, maximum 1.000 g/hl tiszta alkohol</p> <p>3.2. Érzékszervi tulajdonságok</p> <p>3.2.1. A Magyarországon előállított Pálinkaa) Tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű és</p>
-------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>az előállításához felhasznált gyümölcsre jellemző íz - és illat jegyeket mutatja.</p> <p>Az egyes gyümölcsök, gyümölcsfajok jellegzetes íz – és aroma jegyei:</p> <p>Almatermésű gyümölcsökből (pl. alma, körte, birs) készített Pálinka jellegzetes jegyei: az almapálinkánál a friss citrusok, csípős viaszosság mellett könnyed fanyarság. Körtepálinka esetében az ízvilág nagyon függ az adott körtefajtától (pl. Vilmoskörte intenzívebb, vajasabb, krémesebb struktúrát mutat fel), általában telt, pikáns, mély citrusosság többek között. A Birspálinka esetében is meghatározó az adott fajta jellegzetessége (birskörte, birsalma), a pálinkát általában intenzív, gazdag, telt aromatika mellett némi robusztus, de ugyanakkor krémes szerkezet jellemzi.</p> <p>Csonthéjas termésű gyümölcsökből (pl. cseresznye, meggy, kajszibarack, szilva) készített Pálinka jellegzetes jegyei: a kellemes magzamat gyakran jellemző ezekre a pálinkákra. Virágos, parfümös, lekváros, fűszeres karakter sem idegen tőlük. Kifejezett aroma- és ízvilággal rendelkeznek. Csonthéjas gyümölcsök esetén a kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak</p> <p>Szőlő gyümölcséből készített (pl. illatos fehérszőlő, kékszőlő) készített Pálinka jellegzetes jegyei: nagyon függ az adott szőlőfajtától a végtermék (hasonlóan, mint a borászatban). Illatos szőlőből készített pálinka (pl. Irsai Olivér) a szőlő</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

muskotályos, illatos, bodzavirág, narancsos, finom magolajos jellegtől is terjedhet, amit finom fűszeresség egészít ki. Míg egy kékszőlőből készített pálinka (pl. cabernet franc) testesebb, gazdagabb fűszeres, olajos textúrával rendelkezhet és kifejezett fekete, piros bogyós aromatikát is bemutatathat.

Vadontermő és bogyós gyümölcsökből készített Pálinka jellegzetes jegyei: a vadgyümölcsök általában rusztikusabbak, erőteljes és kifejezett illat-, ízprofillal rendelkeznek. Néha a gyümölcsös jelleg akár a háttérbe szorulhat és egyéb komplex aromák fejezik ki a fajtajelleget a pálinkában. A bogyós gyümölcsök (pl. szamóca, málna) nagyon intenzívek, elegáns, selymes jellegük és rendkívüli kifejezőképességük dominál a pohárban. Az illatjegyek – gyümölcsfajtától függően - pluszban mutathatnak herbás, levendula, mentolos, gyógynövényes jelleget akár.

b) Érlelt és ópálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a gyümölcs alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző.

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

	<p>3.2.2 Az Ausztriában előállított Kajsziarackpálinka“ tiszta, színtelen barackpárlat, az érett kajsziarack jellegzetes virágos illatával és a teljes gyümölcsös ízével, decens, sohasem domináló magzammal.</p> <p>3.3. Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)</p> <p>3.3.1. A Pálinkát kizárólag Magyarországon termesztett vagy termelt gyümölcsből - ideértve a gyümölcsvelőt is – lehet előállítani.</p> <p>Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmenyből készült termék nem nevezhető pálinkának.</p> <p>A magyar Pálinka Magyarországon előállított és palackozott gyümölcspárlat.</p> <p>A Magyarországon előállított Pálinkát tilos édesíteni. Az édesítés a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem megengedett.</p> <p>3.3.2. A Pálinkát Ausztriában kizárólag kajsziarackból (Prunus Armeniaca L.) lehet előállítani, amely Ausztria keleti határán lévő</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	szövetségi államokból és Magyarországról származik.  Az osztrák Kajszi barackpálinka összalkoholtartalma a barackpárlatokkal szemben magasabb.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 1.4. Határozza meg a földrajzi területet

##### 1.4.1. A meghatározott földrajzi terület leírása

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

##### 1.4.2. NUTS-terület

AT11	Burgenland (A)
AT12	Niederösterreich
AT13	Wien

AT22	Steiermark
HU	MAGYARORSZAG

#### 1.5. A szeszes ital előállításának módja

Cím – A módszer típusa	A gyümölcs kiválasztása
------------------------	-------------------------



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

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

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

Cím – A módszer típusa	Lepárlás
------------------------	----------

Módszer	<p>5.3.Lepárlás</p> <p>5.3.1 Magyarországon a pálinka üstös rendszerű, szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás) lepárló berendezéssel, vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget. Lényeges a kellemetlen íz- és illathatást eredményező elő- és utópárlat gondos leválasztása. A lepárlás során a cefréhez a kimagozott csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része is visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez. Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett.</p> <p>5.3.2 Ausztriában csak egyszerű lepárlókészülékben, vagy erősített lepárlókészülékben lehet lepárolni a Kajsziarackpálinkát. A folyamatos lepárlás összeegyeztethetetlen a hagyományos előállítással és nem alkalmazható.</p> <p>Az osztrák pálinkára vonatkozó hagyományoknak megfelelően az osztrák pálinkát csak Alsó-Ausztria, Burgenland, Steiermark és Bécs szövetségi államokban székhellyel rendelkező szeszfőzdékben lehet előállítani.</p>
---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cím – A módszer típusa	Pihentetés, érlelés
Módszer	<p data-bbox="783 338 1066 371">5.4.Pihentetés, érlelés</p> <p data-bbox="783 562 919 595">Pihentetés</p> <p data-bbox="796 629 1279 902">A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzetnek olyan anyagból kell készülnie, amely a Pálinka illat- és íz alkotóelemeit nem változtatja meg hátrányosan, illetve nem károsítja.</p> <p data-bbox="783 936 874 969">Érlelés</p> <p data-bbox="796 1014 1279 1247">Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton. A minimális érlelési időtartam 3 hónap.</p>

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

Cím – A módszer típusa	Különleges eljárással készült pálinkák
Módszer	<p>5.6. Különleges eljárással készült pálinkák</p> <p>5.6.1. Kisüsti pálinka: az a pálinka, amelyet legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri, szakaszos lepárlással állítottak elő.</p> <p>5.6.2. Érlelt pálinka: az a pálinka, amelyet legalább 3 hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 6 hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. A fahordóban érlelt pálinka szárazanyag-tartalma maximum 4 g/l lehet. Érlelt pálinkák esetében csak az azonos megnevezésű érlelt pálinkák elegyíthetők, de érlelési időnek csak a legfiatalabb érlelt pálinka érlelési idejét, korát lehet feltüntetni a címkén. Az érlelés időtartamát, a termék korát a címkén fel lehet tüntetni, és utalni lehet a fahordó anyagára is. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.</p> <p>5.6.3. Ópálinka: az a pálinka, amelyet legalább 1 évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1000 literes, vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.</p> <p>5.6.4. Gyümölcságyon érlelt</p>

	<p>pálinka vagy ágyas pálinka: az a pálinka, amelyet Magyarországon termelt gyümölcsrel együtt érleltek legalább 3 hónapig. A gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos, ha egy gyümölcs megnevezésével jelölik, illetve tartalmazhat többfajta gyümölcsöt, de ebben az esetben csak vegyes gyümölcs ágyaspálinkának nevezhető. 100 liter, gyümölcságyon érlelt pálinkához vagy ágyas pálinkához legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt kell felhasználni. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiséget kell feltüntetni. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 1.6. Kapcsolat a származás szerinti földrajzi környezettel

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

Ezt a lehetőséget Magyarországon régóta kihasználják. Miután a XI. században Európa is megismerte a desztillációs eljárást, Magyarország területén a szeszfőzést sokáig a bor lepárlása és a gabonaszesz előállítása jelentette. Az „aqua vitae” Erzsébet királynéhoz

(Károly Róbert feleségéhez) kapcsolódó története a

XIV. századból ered, az „égett szesz” a

XVI. századig gyógyszernek számított. A XVIII. század közepén Magyarországon már a mai értelemben vett pálinkát főztek, méghozzá egyre több fajta gyümölcsből.

A XVIII. század közepi nagy gabonahiány miatt Mária Terézia rendeletben tiltotta meg az égetett szesz ital előállítását gabonából. E tilalmat egy 1789. évi helytartótanácsi rendelet is kimondta, azonban lehetővé tette a gyümölcsből való pálinkafőzést. A főzés tilalma 1816-ban Zemplénben és Sopronban a burgonyából készített pálinkára is kiterjedt. .” (Balázs Géza: A magyar pálinka Aula Kiadó 1998 29. old)

Magyarországon 1850. szeptember 29- én vezették be a pálinkaadót. A pálinkafőzéssel kapcsolatban ettől az évtől lehet azt mondani: a feljegyzések és az azokban szereplő adatok megbízhatóak. 1936-ra már úgy emlegették a barackpálinkát, mint a „világhírű magyar” italt. A kézműves szeszfőzésekben a kisüsti lepárlást tökéletessé fejlesztették és generációkról generációkra adták tovább. Lényegében még ma is



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

A földrajzi területből eredő magas minőség elismeréseként és mindenekelőtt a Pálinka hosszú időtől kezdődő napjainkig tartó hírnevéért - Magyarországnak az EU-hoz való csatlakozásával - a csatlakozásról szóló megállapodás EK Hivatalos Lap L 236 2003- 09.23. 33. oldal - a „Pálinka” megjelölés használatát lehetővé teszi Magyarországon és az 1576/89/EGK rendeletben meghatározott feltételekkel (1576/89/EGK rendelet 1. cikk (4) bekezdés i) pont 4. alpont) Ausztriában is.

A „Gyümölcspárlat” megjelölést csak a Magyarországon előállított szeszes italok és Alsó-Ausztria, Burgenland, Steiermark és Bécs szövetségi államokban előállított kajszibarack párlat esetében „Pálinka” megjelöléssel lehet felváltani. (1576/89/EGK rendelet

1. cikk (4) bekezdés i) pont 4 alpont)

A pálinka hosszú múltra visszatekintő történelemmel rendelkezik Magyarországon.

„A történet-etimológiai szótár adatai között az első pálinka-előfordulás 1630- ból szerepel.” (...) „...a gyümölcspálinka kis késéssel, de a gabonapálinkával párhuzamosan tört utat Magyarországon. Zolnay László szerint a 15. század végén már megpróbálkoztak Budán a gyümölcspálinka-készítéssel. (...) Az első, biztosan gyümölcspálinkára utaló adatot 1658-ból ismerjük.” „Takáts Sándor szerint a 17. századtól üzik a sernevelőházakban a pálinkafőzést, (...)” „Pesten 1836-ban

	<p>megalakult az ecet- és pálinkafőzők első önálló céhe.”</p> <p>„1851. augusztus 9-én helytartótanácsi rendelet intézkedett a pálinkafőző mester remekének (vizsgamunkájának) módjáról. A pálinkaégetők és ecetfőzők remeküket a Városi Physicus, vagyis főorvos előtt tették le.” „A 19. században a céheskedéssel párhuzamosan tankönyvek, hasznos kiadványok sorozata lát napvilágot a pálinkafőzésről. A legjelesebb szerzők egyike Mitterpacher Lajos, aki nyugati mintára több vincellér, pálinka- és ecetfőző tankönyvet, szakkönyvet írt. (pl. Mitterpacher (1817.)”(…) „(Dr. Balázs Géza: A magyar pálinka. AULA Kiadó, 1998. 23-41. oldal) Egy 1729-es uradalmi rendtartás pálinkaházra vonatkozó bejegyzései (1729. május 25. (Dombóvár) alapján</p> <p>„A pálinkafőzés joga a földesúri kiváltság volt, az a jobbágyoknak és mindenki másnak tilos volt. Ha mégis rávetemedett valaki, akkor annak</p> <p>„katlanját” azaz üstjét az uraság a tisztartó által elkobozhatta.” (Dr. Merényi Lajos. Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle, 9. évfolyam. 1902. 125-127. o.) A Pálinka az egyetlen szeszes ital, amely a születéstől a halálig, a vetéstől az aratásig minden jeles napon része az étkezésnek. Ezért számít nemzeti italunknak.</p> <p>A magyar nép köszönésbe is foglalta a pálinkát: Pálinkás jó reggelt! (...) Népünk egyértelműen vallja, hogy a</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>pálinka adja az erőt, de ezt is mondják:</p> <p>„egy liter sem használ jobban, mint egy pohár.” Vagyis a lényeg: a mértékletesség.” (Balázs Géza: A magyar pálinka folklórja és névkincse.  <a href="http://www.nyf.hu/vpkocsi/letoltheto_dokumentumok/2008_tavaszi/023-032-balazs-geza.pdf">http://www.nyf.hu/vpkocsi/letoltheto_dokumentumok/2008_tavaszi/023-032-balazs-geza.pdf</a>)</p> <p>Kardeván Endre szerint „A magyaroknak olyan értékes kincs a pálinka, mint például az oroszoknak a vodka, a franciáknak a konyak vagy a skótoknak a whisky. Ennek a hírnévnek a megalapozása széleskörű összefogás eredménye, megőrzése és további terjedése előállítóinak, és fogyasztóinak közös érdeke.”  <a href="http://2010-2014.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-miniszterium/elelmiszerlanc-felügyeletert-es-agrar-szakigazgataser-t-felelos-allamtitkarsag/hirek/a-palinka-a-magyar-gasztronomia-egyik-legfobb-erteke">http://2010-2014.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-miniszterium/elelmiszerlanc-felügyeletert-es-agrar-szakigazgataser-t-felelos-allamtitkarsag/hirek/a-palinka-a-magyar-gasztronomia-egyik-legfobb-erteke</a></p> <p>Magyar nemzeti italunk, a pálinka szakirodalma ma is egyre nő. Dlusztus Imre – Soós Kálmán: A jó magyar pálinka című kiadványában bemutatja pálinkafőzés folyamatát, a kiváló magyar pálinkákat és azok előállítóit. A magyar nép pálinkához fűződő kapcsolatát sírfelirat, népdal, táncszó, húsvéti locsolóvers, monda, mese, anekdota és vers is megörökíti. (Balázs Géza: Nagy párlat- és pálinkakönyv. Veszprémi Nyomda. 115-120. oldal) Az 1980-as</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>években alapvető változást jelentett, hogy a 25/1982. (XII. 10.) MÉM rendelet lehetővé tette, hogy gyümölcsből készült pálinka előállításával magánszemély is foglalkozzék. "Az 500 literes főzőüstök üzembetartói engedéllyel bérbé adhatók lettek. A szakképesítést az évente szervezett tanfolyamokon lehetett megszerezni. (...) Ennek a rendeletnek az eredményeként az utóbbi években sok helyen feléledtek a korábban felhagyott kisebb falusi községi főzdek. (...) 1984 végéig az országban 88 magánfőzde nyílt, s ennek hatására az év végére már 864 főzde működött az országban. Budapesten is nyíltak magánfőzdek." (Balázs Géza: A magyar pálinka Aula Kiadó 1998 41. old)</p> <p>Megkezdődött a minőségi pálinkafőzés követelményeinek a meghatározása és az országos pálinkaversenyek szervezésének előkészítése.</p> <p>A magyar Országgyűlés 2008-ban elfogadta a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény (röviden a Pálinkatörvényt). A Pálinkatörvény szabályozza a pálinka megnevezés használatát, rendelkezik továbbá a pálinka előállítása során alkalmazott különleges eljárásokról, a pálinka forgalomba hozataláról, valamint a Pálinka Nemzeti Tanácsról. A Pálinkatörvény 2015. évi módosítása alapján a Pálinka Nemzeti Tanács köztestületként alakult meg 2016-ban.</p> <p>Az országos pálinkaversenyeket kezdetben az Élelmiszeripari</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Szövetség és az állami Szeszipari Kutatóintézet együttesen szervezte. A Pálinkatörvény hatályba lépését követően a Pálinka Nemzeti Tanács hatáskörébe került a szervezés. A Pálinka Nemzeti Tanács eleinte pályázatot írt ki a szervezésre, majd 2014-től kezdődően saját hatáskörben szervezi az országos versenyeket.</p> <p>A Pálinka elismeréséről tanúskodik, hogy 2009-től kezdődően minden évben a Pálinka Nemzeti Tanács megrendezi a</p> <p>„Pálinka napját” december 6-án a Pálinka főzők védőszentjének Szent Miklósnak a névnapján.</p> <p>A pálinka hírnevének öregbítésére Magyarország – az országos verseny keretei között –2014-ben elindította a Nemzeti Pálinkakiválóság Programot. A pálinkakiválóságokat minden évben egy független szakmai zsűri, a Pálinka Bíráló Bizottság választja ki. A Bizottság a tételekről szakmai bírálatot készít, amelynek eredménye az évente kiadásra kerülő „Pálinkakiválóságok Könyve” című kiadványban jelenik meg. A Nemzeti Pálinka Kiválóság Program kezdete (2014) óta minden évben megrendezésre kerül a Pálinkakóstoló Nap, amelyen a Magyarországon dolgozó külföldi nagykövetek és diplomaták vesznek részt. A „Pálinkakiválóságok Könyve 2017” kiadványban budapesti diplomaták a következőképpen nyilatkoztak a pálinkáról: Rastislav Kácer Szlovákia budapesti nagykövete így szólt a pálinkáról:</p> <p>„Talán túl elfogult vagyok, mert szlovák vagyok, de ha ki kellene választanom egyetlen egyet a világ</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>bármely finom párlata közül, akkor az én választásom a pálinka lenne. A mesterséges adalékanyagok nélkül készült tiszta, erőteljes, gyümölcsből készült pálinka a valódi megtestesítője a közép-európai tradícióknak. ...” (Kielmayer Kristian – Szöllősi Edit (szerk.) Pálinkakiválóságok könyve 2017. Budapest, Földművelésügyi Minisztérium, 2017. 29. oldal)</p> <p>Mr. Rahul Chhabra, India budapesti nagykövete így szólt a pálinkáról: „Meg kell, hogy valljam, amikor először kóstoltam pálinkát, szinte sokkolt annak ereje, ugyanakkor az intenzív gyümölcsös ízvilág azonnal meg is hódított. Azóta is örömmel iszom egykét pohárával különleges alkalmakkor, és ajánlom tiszta szívemből barátaimnak és családomnak.” (Kielmayer Kristian – Szöllősi Edit (szerk.) Pálinkakiválóságok könyve 2017. Budapest, Földművelésügyi Minisztérium, 2017. 28. oldal) Gordan Grlić Radman, Horvátország budapesti nagykövete így nyilatkozott a pálinkáról: „Teljesen lenyűgöz, hogy hány fajta különböző pálinka van a piacon. Gratulálok Magyarországnak, hogy megőrizte ezen csodás és ízletes ital elkészítésének hagyományát!” (Kielmayer Kristian – Szöllősi Edit (szerk.) Pálinkakiválóságok könyve 2017. Budapest, Földművelésügyi Minisztérium, 2017. 27. oldal)</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Az Ausztriában rendezett versenyek pl. "Destillata", amelyeken a Pálinka éppen a közelmúltban több aranyérmert nyert el, világos bizonyíték a földrajzi jelzés minőségére, közkedveltségére és ismertségére és megszilárdítja, tartóssá teszi e párlatok hírnevét. Nem utolsósorban a Pálinka földrajzi jelzés hírnevét már önmagában alátámasztja az elválaszthatatlanul hozzá köthető nagy történelmi múlt.</p> <p>A 2016-2017. évi "Destillata" versenyeken elért eredményeket az 1. melléklet, a Pálinka nemzetközi versenyeken elért eredményeit a 2. melléklet tartalmazza.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között</p>	<p>Irodalomjegyzék</p> <p>Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)</p> <p>Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)</p> <p>Balázs Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal</p> <p>Balázs Géza: Az égetett szeszitalok megjelenése, Néprajzi látóhatár VI. 1997</p>
-------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Balázs Géza: Nagy párlat- és pálinkakönyv. Inter Kultúra-, Nyelv- és Médiakutató Központ Nonprofit Kft.

Balázs Géza: A magyar pálinka folklórja és névkincse.

[http://www.nyf.hu/vpkocsi/letoltheto\\_dokumentumok/2008\\_tavasz/023-032-balazs-geza.pdf](http://www.nyf.hu/vpkocsi/letoltheto_dokumentumok/2008_tavasz/023-032-balazs-geza.pdf)

Dlusztus Imre – Soós Kálmán: A jó magyar pálinka Mihazánk Könyvkiadó 2013

Dr. Merényi Lajos.  
Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle, 9.

évfolyam. 1902. 125-127. o.

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

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

Pálinkakiválóságok könyve  
2015.

Budapest,  
Földművelésügyi Minisztérium, 2015

Pálinkakiválóságok könyve  
2016.

Budapest,  
Földművelésügyi Minisztérium,  
2016..

Pálinkakiválóságok könyve  
2017.

	Budapest, Földművelésügyi
--	------------------------------

### 1.7. Uniós, nemzeti vagy regionális követelmények

Cím	Uniós jogszabályok
Jogi hivatkozás	<p>7.1. Uniós jogszabályok</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>rendeletalkalmazási szabályainak megállapításáról szóló, 2013. július 25-i 716/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelet</p>

A követelmény(ek) leírása	A 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 20. cikk (1) bekezdése alapján a Pálinka lajstromozott földrajzi árujelző (bevett földrajzi árujelző)
---------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cím	Magyar jogszabályok - törvények
Jogi hivatkozás	<p>7.2. Magyar jogszabályok</p> <p>1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról</p> <p>2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról</p> <p>Az 1997. évi XI. törvény meghatározza a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalma iránti nemzeti eljárás szabályait, az oltalom iránti kérelem alaki és anyagi vizsgálatának szempontjait, a kifogásolási eljárás rendjét, a határidőkre vonatkozó szabályokat és a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala valamint a Földművelésügyi Minisztérium közötti hatáskör megosztás szabályait.</p> <p>A törvény a 110/2008/EK rendelet alapján szabályozza az uniós oltalom iránti eljárás nemzeti szakaszát.</p> <p>A 2008. évi LXXIII. törvény meghatározza a pálinka, a törkölypálinka és a különleges eljárásokkal készült pálinkák előállításának alapvető szabályait.</p>

	<p>A törvény szabályozza a köztestületként működő Pálinka Nemzeti Tanács feladatait, működési alapját.</p> <p>- optimális hőmérséklet (18- 22 °C).</p> <p>4. Ellenőrzés az erjesztés végén:</p> <p>- alkoholtartalom (2-10 % V/V);</p> <p>- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter).</p> <p>5. A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése:</p> <p>A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:</p> <p>a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú.</p> <p>b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:</p> <p>Alkoholtartalom: 37,5 –86 % (V/V);</p> <p>Metanol-tartalom: (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i., ii. alpontjai szerint legfeljebb 1000/1200/1350 g/hl absz. alk.;</p> <p>Hidrogénianid-tartalom: legfeljebb 7 g/hl absz. alk.;</p> <p>Összes illóanyag tartalom: legalább 200 g/hl absz. alk.;</p> <p>Réztartalom: legfeljebb 10 mg/kg késztermék.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>6. Késztermék ellenőrzése:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a palackozott terméket tételesen kell ellenőrizni;</li> <li>- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú;</li> <li>- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyzés előírásoknak megfelelő;</li> <li>- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.</li> </ul>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Cím	Osztrák szabályok
Jogi hivatkozás	<p>Ausztriában a Pálinka nemzeti alapon az osztrák Élelmiszerkönyv IV. kiadása B 23 fejezetének 7. részében szabályozott.</p> <p>Az osztrák Élelmiszerkönyv IV. kiadás B 23 fejezetének 7. része tartalmazza az osztrák nemzeti előírásokat.</p>

### 1.8. A földrajzi árujelző kiegészítése

### 1.9. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

## 2. EGYÉB INFORMÁCIÓK

### 2.1. Igazoló dokumentumok

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

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

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

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

## NYILATKOZAT

**Georgiou Stefanos** (hallgató Neptun azonosítója: D7GUNI) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védeésre

javaslom / **nem javaslom**.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz:      igen    nem

Kelt: Budapest, 2024. április 28.



Dr. Kun Szilárd  
belső konzulens



## NYILATKOZAT

### a szakdolgozat hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: **Georgiou Stefanos**

A Hallgató Neptun kódja: **D7GUNI**

A dolgozat címe: **A Pálinka és a Zivania szeszes italok gyártási életciklusának összehasonlítása**

A megjelenés éve: **2024**

A konzulens intézetének neve: **Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet**

A konzulens tanszékének a neve: **Biomérnök és Erjedéssipari Technológia Tanszék**

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió 2 egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően

- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után

nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: Budapest, 2024. április 29.



Hallgató aláírása