



Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

Európai Bizottság

2021/C 147/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10060 — Francisco Partners/Marlin Equity Partners/Conan Holdco) ⁽¹⁾	1
2021/C 147/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10006 — Covestro/Koninklijke DSM (Resins & Functional Materials Business and Other Assets)) ⁽¹⁾	2

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2021/C 147/03	Euroátváltási árfolyamok — 2021. április 23.	3
---------------	---	---

Európai adatvédelmi biztos

2021/C 147/04	Az európai adatvédelmi biztos digitális piacokról szóló jogszabályra irányuló javaslatra vonatkozó véleményének összefoglalója (A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: www.edps.europa.eu)	4
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2021/C 147/05

Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10060 — Francisco Partners/Marlin Equity Partners/Conan Holdco)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 147/01)

2021. február 11-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32021M10060 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám M.10006 — Covestro/Koninklijke DSM (Resins & Functional Materials Business and Other Assets))****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2021/C 147/02)

2021. február 5-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32021M10006 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2021. április 23.

(2021/C 147/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,2066	CAD Kanadai dollár	1,5062
JPY Japán yen	129,98	HKD Hongkongi dollár	9,3653
DKK Dán korona	7,4361	NZD Új-zélandi dollár	1,6802
GBP Angol font	0,86905	SGD Szingapúri dollár	1,6010
SEK Svéd korona	10,1405	KRW Dél-Koreai won	1 347,03
CHF Svájci frank	1,1038	ZAR Dél-Afrikai rand	17,2068
ISK Izlandi korona	151,20	CNY Kínai renminbi	7,8320
NOK Norvég korona	10,0430	HRK Horvát kuna	7,5705
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 526,35
CZK Cseh korona	25,847	MYR Maláj ringgit	4,9585
HUF Magyar forint	363,47	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,333
PLN Lengyel zloty	4,5623	RUB Orosz rubel	90,3287
RON Román lej	4,9245	THB Thaiföldi baht	37,850
TRY Török líra	10,0635	BRL Brazil real	6,5572
AUD Ausztrál dollár	1,5590	MXN Mexikói peso	23,9455
		INR Indiai rúpia	90,4715

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

EURÓPAI ADATVÉDELMI BIZTOS

Az európai adatvédelmi biztos digitális piacokról szóló jogszabályra irányuló javaslatra vonatkozó véleményének összefoglalója

(A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: www.edps.europa.eu)

(2021/C 147/04)

2020. december 15-én a Bizottság a digitális ágazat vonatkozásában a megtámadható és méltányos piacokról (digitális piacokról szóló jogszabály) szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslatot tett közzé. A javaslat az *Európa digitális jövőjének megtervezése* című közleményt követi, amely jelezte, hogy további szabályokra lehet szükség a könnyű piacra jutás, a méltányosság és az innováció, valamint a piacra lépés lehetősége és a versenyjogi vagy gazdasági megfontolásokon túlmutató közérdek biztosítása érdekében. A javaslat előzetes szabályokat határoz meg annak biztosítása érdekében, hogy a hálózatokra jelentős hatást gyakorló nagy platformok („kapuőrök”) jellemezte piacok méltányosak és könnyen hozzáférhetőek legyenek.

Ennek során a javaslat a kapuőrök minősítésére vonatkozó, többek között a személyes adatokhoz a szolgáltató általi hozzáféréshez és az ilyen adatok gyűjtéséhez kapcsolódó adatvezérelt előnyt figyelembe vevő rendelkezéseket; a kapuőrökre vonatkozó kötelezettségeket és tilalmakat; a piaci vizsgálatok elvégzésére vonatkozó szabályokat; a javaslat végrehajtására és érvényesítésére vonatkozó rendelkezéseket tartalmaz.

E véleményben az európai adatvédelmi biztos üdvözli a javaslatot, mivel az a méltányos és nyitott piacok és a személyes adatok tisztességes kezelésének előmozdítására irányul. Az európai adatvédelmi biztos már 2014-ben rámutatott, hogy a verseny, a fogyasztóvédelem és az adatvédelmi jog az onlineplatform-gazdaság keretében három, egymással elválaszthatatlanul összefüggő szakpolitikai területet jelent. Az európai adatvédelmi biztos véleménye szerint az e három terület közötti viszonyoknak egymást kiegészítő jellegűnek kell lennie, nem olyan viszonyoknak, ahol az egyik terület a másik helyébe lép vagy azzal ütközik.

Az európai adatvédelmi biztos e véleményben kiemeli a javaslat azon rendelkezéseit, amelyek azzal a hatással járnak, hogy a piac megtámadhatósága és végső soron az érintett személynek a személyes adatai fölötti ellenőrzése kölcsönösen erősíti egymást. Ez a helyzet például az 5. cikk f) pontja esetében, amely tiltja a kapuőr által kínált egyéb alapvető platformszolgáltatásokra a végfelhasználók általi kötelező feliratkozást; a 6. cikk (1) bekezdésének b) pontja esetében, amely lehetővé teszi a végfelhasználó számára az alapvető platformszolgáltatás előre telepített szoftveralkalmazások eltávolítását; a 6. cikk (1) bekezdésének e) pontja esetében, amely megtiltja a kapuőr számára, hogy korlátozza a végfelhasználók különböző szoftveralkalmazások és szolgáltatások közötti váltásra irányuló képességét; valamint a 13. cikk esetében, amely a kapuőr arra vonatkozó kötelezettségét rögzíti, hogy benyújtja a Bizottságnak a fogyasztókról készült profilalkotásra szolgáló bármely olyan technika független ellenőrzés alá vetett leírását, amelyet a kapuőr alapvető platformszolgáltatásaira vagy azok között alkalmaz.

Ugyanakkor az európai adatvédelmi biztos konkrét ajánlásokat fogalmaz meg, amelyek elősegítik annak biztosítását, hogy a javaslat eredményesen egészítse ki az általános adatvédelmi rendeletet, növelve az érintett személyek alapvető jogainak és szabadságainak védelmét, és elkerülve a jelenlegi adatvédelmi szabályokkal való súrlódásokat. E tekintetben az európai adatvédelmi biztos különösen azt ajánlja, hogy a javaslat 5. cikkének a) pontjában rögzítsék, hogy a kapuőr a hozzájáruláskezelésre vonatkozó könnyű és gyors hozzáférhetőségre szolgáló megoldást biztosít a végfelhasználók számára; pontosítsák a javaslat 6. cikk (1) bekezdésének h) pontjában előírt adathordozhatóság hatályát; és fogalmazzák át a javaslat 6. cikk (1) bekezdésének i) pontját az általános adatvédelmi rendelettel való teljes összhang biztosítása érdekében; továbbá hívják fel a figyelmet a kapuőr online keresőprogram-szolgáltatásain a végfelhasználók által végzett ingyenes és fizetett keresésekkel kapcsolatos keresési, kattintási és megtekintési adatok megosztása során az eredményes anonimizálás és az újraazonosítási tesztek szükségességére.

Ezen túlmenően az európai adatvédelmi biztos felkéri a társjogalkotókat, hogy fontolják meg a kapuőrökre vonatkozó minimális interoperabilitási követelmények bevezetését, valamint a műszaki szabványok európai szintű kidolgozásának előmozdítását, az európai szabványosításra vonatkozó alkalmazandó uniós jogszabályoknak megfelelően.

Végül, többek között a digitális elszámolóházzal kapcsolatos tapasztalatokra építve az európai adatvédelmi biztos azt javasolja, hogy a 32. cikk (1) bekezdésében kerüljön rögzítésre, hogy a digitális piaci tanácsadó bizottság magában foglalja az Európai Adatvédelmi Testület képviselőit, és tágabban, kéri az érintett illetékes felvigyázási hatóságok, köztük az adatvédelmi hatóságok közötti intézményesített és strukturált együttműködést. Ennek az együttműködésnek biztosítania kell különösen, hogy lehetséges legyen minden releváns információ érintett hatóságok közötti cseréje annak érdekében, hogy e hatóságok be tudják tölteni egymást kiegészítő szerepüket, miközben a vonatkozó intézményi megbízatásuknak megfelelően járnak el.

1. BEVEZETÉS ÉS HÁTTÉR

1. 2020. december 15-én az Európai Bizottság elfogadta a digitális ágazat vonatkozásában a megtámadható és méltányos piacokról (digitális piacokról szóló jogszabály) szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslatot (a továbbiakban: javaslat) ⁽¹⁾.
2. A javaslat az *Európa digitális jövőjének megtervezése* című közleményt követi, amely jelezte, hogy további szabályokra lehet szükség a könnyű piacra jutás, a méltányosság és az innováció, valamint a piacra lépés lehetősége és a versenyjogi vagy gazdasági megfontolásokon túlmutató közérdek biztosítása érdekében. A közlemény bejelentette továbbá, hogy a Bizottság vizsgálja az előzetes szabályokat annak biztosítása érdekében, hogy a hálózatokra kapuóri minőségükben jelentős hatást gyakorló nagy platformok jellemezte piacok az innovátorok, a vállalkozások és az új piaci szereplők számára méltányosak és könnyen hozzáférhetőek legyenek. ⁽²⁾
3. A javaslat indokolása szerint a digitális ágazatban néhány nagy platform egyre inkább kapuként vagy „kapuórként” szolgál az üzleti felhasználók és a végfelhasználók között. A javaslat szerint e kapuőrök be vannak ágyazódva e digitális piacokba, ami azzal jár, hogy számos üzleti felhasználó nagy mértékben függ tőlük, valamint negatív hatást gyakorol az érintett alapvető platformszolgáltatások piacának megtámadhatóságára is. E függőség egyes esetekben az üzleti felhasználók irányában tanúsított tisztességtelen magatartáshoz vezet ⁽³⁾.
4. A javaslat célja, hogy az úgynevezett „alapvető platformszolgáltatások” vonatkozásában uniós szinten kezelje a tisztességtelen gyakorlatok és az elégtelen verseny legszembetűnőbb előfordulásait. ⁽⁴⁾ Ennek érdekében a javaslat:
 - meghatározza azokat a feltételeket, amelyek alapján alapvető platformszolgáltatók „kapuőrnek” minősülnek (II. fejezet);
 - tartalmazza a kapuőrök azon gyakorlatait, amelyek korlátozzák a piac megtámadhatóságát és tisztességtelenek, valamint megállapítja a minősített kapuőrök által teljesítendő kötelezettségeket, amely kötelezettségek közül bizonyosak pontosabb meghatározást igényelnek (III. fejezet);
 - a piaci vizsgálatok elvégzésére vonatkozó szabályokat állapít meg (IV. fejezet); és
 - e rendelet végrehajtására és érvényesítésére vonatkozó rendelkezéseket tartalmaz (V. fejezet).
5. Az európai adatvédelmi biztossal 2020. december 8-án informálisan konzultáltak a digitális piacokról szóló jogszabályra irányuló javaslat tervezetéről. Az európai adatvédelmi biztos üdvözli, hogy a folyamat ilyen korai szakaszában konzultáltak vele.
6. A javaslaton kívül a Bizottság a digitális szolgáltatások egységes piacáról (digitális szolgáltatásokról szóló jogszabály) és a 2000/31/EK irányelv módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslatot is elfogadott. A 2018/1725 rendelet 42. cikke (1) bekezdésének megfelelően az európai adatvédelmi biztossal a digitális szolgáltatásokról szóló jogszabályra irányuló javaslatról is konzultáltak, ez külön vélemény tárgyát képezi.

2. KÖVETKEZTETÉSEK

A fentiek fényében az európai adatvédelmi biztos az alábbi ajánlásokat teszi:

- annak rögzítése, hogy a javaslat kiegészíti mind a 2016/679 rendeletet, mind a 2002/58/EK irányelvet, valamint, hogy a javaslat nem pontosítja vagy helyettesíti az alapvető platformszolgáltatások 2016/679 rendelet és 2002/58/EK irányelv alapján fennálló kötelezettségeit;
- a javaslat 5. cikkének a) pontjában annak rögzítése, hogy a kapuőr – a 2016/679 rendelettel, és különösen a 2016/679 rendelet 25. cikkében rögzített beépített és alapértelmezett adatvédelem követelményével összhangban – a hozzájárulás-kezelésre vonatkozó felhasználóbarát (könnyű és gyors hozzáférhetőségre szolgáló) megoldást biztosít a végfelhasználók számára;

- a végfelhasználókra való hivatkozás beiktatása a javaslat 5. cikkének f) pontjába;
- a javaslat 6. cikke (1) bekezdésének h) pontjában előírt adathordozhatóság hatályának pontosítása;
- a javaslat 6. cikke (1) bekezdésének i) pontjának átfogalmazása az általános adatvédelmi rendelettel való összhang biztosítása érdekében, figyelemmel különösen a „személyes adat” általános adatvédelmi rendelet 4. cikkének 1. pontjában szereplő meghatározására;
- a javaslat 6. cikke (1) bekezdése j) pontjának megerősítése azáltal, hogy egy preambulumbekkezdésben pontosítják, hogy a kapuőrnek igazolnia kell tudni, hogy az anonimizált keresési, kattintási és megtekintési adatokat megfelelően tesztelték az esetleges újraazonosítási kockázatokra tekintettel;
- a végfelhasználókra való hivatkozás beiktatása a javaslat 10. cikke (2) bekezdésének a) pontjába;
- a javaslat 11. cikke (2) bekezdésének átfogalmazása oly módon, hogy a „vagy” helyébe „valamint” lépjen;
- annak rögzítése, hogy a Bizottságnak az ellenőrzés alá vetett leírást meg kell osztania az Európai Adatvédelmi Testülettel vagy legalább – kérésükre – az általános adatvédelmi rendelet szerinti illetékes felügyeleti hatóságokkal;
- a 32. cikk (1) bekezdésében annak rögzítése, hogy a digitális piaci tanácsadó bizottság magában foglalja az Európai Adatvédelmi Testület képviselőit, valamint a tagállamoknak a verseny, az elektronikus hírközlés, az audiovizuális szolgáltatások, a választási felügyelet, valamint a fogyasztóvédelem területén illetékes hatóságainak képviselőit;
- a kapuőrökre vonatkozó minimális interoperabilitási követelmények bevezetésének megfontolása, valamint a műszaki szabványok európai szintű kidolgozásának előmozdítása, az európai szabványosításra vonatkozó alkalmazandó uniós jogszabályoknak megfelelően;
- az érintett illetékes felügyeleti hatóságok, többek között az adatvédelmi hatóságok közötti intézményesített és strukturált együttműködés kialakítása. Ennek az együttműködésnek biztosítania kell különösen, hogy lehetséges legyen minden releváns információ érintett hatóságok közötti cseréje annak érdekében, hogy e hatóságok be tudják tölteni egymást kiegészítő szerepüket, miközben a vonatkozó intézményi megbízatásuknak megfelelően járnak el.

Brüsszel, 2021. február 10.

Wojciech WIEWIÓROWSKI

⁽ⁱ⁾ COM(2020) 842 final.

⁽ⁱⁱ⁾ COM(2020) 67 final.

⁽ⁱⁱⁱ⁾ COM(2020) 842 final, 1. o.

^(iv) COM(2020) 842 final, 2. o.

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereeléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 17. cikkének (6) bekezdése alapján

(2021/C 147/05)

Ez a közzététel az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet 27. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra ⁽²⁾

FÖLDRAJZI JELZÉS MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓJÁNAK MÓDOSÍTÁSA IRÁNTI KÉRELEM

„ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA”

EU-szám: PGI-HU-01829-AM01 – 2017.4.18.

A módosítás nyelve: magyar

Közvetítő

Tagállam: Magyarország

Közvetítő neve: Agrárminisztérium

Pontos cím(ek) (ország, település és annak postai irányítószáma, közterület neve és házszám):

MAGYARORSZÁG

1055 Budapest

Kossuth Lajos tér 11.

Tel. + 36 17951705

Email-cím:gi@am.gov.hu

A földrajzi jelzés neve

Újfehértói meggypálinka

A termékleírásnak a módosítás által érintett rovata

- A termék leírása
- Földrajzi terület
- Kapcsolat

⁽¹⁾ HL L 39., 2008.2.13., 16. o.

⁽²⁾ HL L 130., 2019.5.17., 1. o.

- Az ellenőrző hatóságok neve és címe
- Egyéb:
 - A szeszes ital előállítási módja;
 - Az uniós és/vagy a nemzeti és/vagy a regionális rendelkezések által meghatározott követelmények;
 - A kérelmező neve és levelezési címe;
 - A földrajzi jelzés kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok;
 - Az ellenőrzésekre vonatkozó fejezet 3. pontja;
 - Irodalomjegyzék.

Módosítás

A termékleírás olyan módosítása, amely együtt jár a főbb előírások módosításával.

A módosítás indoklása:

1. módosítás:

A műszaki dokumentáció B) pontja, konkrétan az „Érzékszervi tulajdonságok:” alpont a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

Tükrösen tiszta, színtelen, kellemes meggy ízű és illatú, jellegében fellelhető a gyümölcs citrusossága és a magjellegből adódó marcipánosság.

Az új szöveg:

- Tükrösen tiszta, színtelen, kellemes meggy ízű és illatú, jellegében fellelhető a gyümölcs citrusossága és a magjellegből adódó marcipánosság.
- Érelt pálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a meggy alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrzi. Az érlelt pálinka a fahordóban történő érleléstől jellegzetes színt és aromát nyer.
- Az ópálinka hosszas fahordós érlelésnek köszönhetően íz- és illatvilágában erőteljesebb hordós jegyekkel lesz gazdagabb, színe sötétebb tónusú, óarany színű.
- Ágyas vagy gyümölcságyon érlelt pálinka esetén a meggyágyas érlelés által finomított zamatú, és a meggynek megfelelő színű. A friss vagy aszalt gyümölcságyon történő érlelésnek köszönhetően magas beltartalmi értéket, jellegzetes aromát, és karakteresebb ízt kap a pálinka.

Indokolás:

Mivel a műszaki dokumentáció D) pontjának „Pihentetés, érlelés” alpontja kiegészült három új érlelési eljárással, amelyeknek köszönhetően az előállított pálinkák érzékszervi tulajdonságai eljárásenként eltérőek lesznek, ezért az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó alpontot ennek megfelelően ki kellett egészíteni.

2. módosítás:

A műszaki dokumentáció B) pontja, konkrétan a „Kémiai és fizikai tulajdonságok:” alpont a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

- alkoholtartalom: legalább 40 % V/V;
- metilalkohol-tartalom: max. 1 000 g/hl abs. alk.;
- illóanyag-tartalom: min. 200 g/hl abs. alk.;
- hidrogén-cianid-tartalom: legfeljebb 7 g/hl abs. alk.

Az új szöveg:

- alkoholtartalom: legalább 40 % V/V; (+/- 0,3 % V/V, gyümölcságyon érlelt Újfehértói meggypálinka esetén +/- 1,5 % V/V);
- metilalkohol-tartalom: max. 1 000 g/hl abs. alk.;
- illóanyag-tartalom: min. 200 g/hl abs. alk.;
- hidrogén-cianid-tartalom: legfeljebb 7 g/hl abs. alk.

Indokolás:

Az Újfehértói meggypálinka alkoholtartalma 40 % V/V (+/-0,3 % V/V, gyümölcságyon érlelt Újfehértói meggypálinka esetén +/-1,5 %V/V). A módosítás a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet XII. mellékletében foglalt jelölési tőrés határt tartalmazza az alkoholtartalom természetes ingadozására, valamint az előállításból és tárolás során végbemenő folyamatokból eredő ingadozásokra figyelemmel.

3. módosítás:

A műszaki dokumentáció B) pontja („A szeszes ital leírása, beleértve a termék főbb fizikai, kémiai, és érzékszervi jellemzőit:”) a következők szerint módosul:

A pont kiegészül egy újabb bekezdéssel:

Egyedi tulajdonság (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal):

Kellemes meggy ízű és illatú, jellegében fellelhető a gyümölcs citrusossága és a magjellegből adódó marcipánosság.

Indokolás:

a 716/2013/EU rendelet követelményeinek megfelelően a szeszes ital leírása kiegészítésre került a szeszes ital egyedi tulajdonságaival.

4. módosítás:

A műszaki dokumentáció B) pontjában a felhasznált nyersanyag a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

Az „Újfehértói” eredetmegjelöléssel ellátott meggypálinka előállításához kizárólag az Újfehértói fürtös és a Debreceni bőtermő fajták használhatók.

Az új szöveg:

Az „Újfehértói” földrajzi jelzéssel ellátott meggypálinka előállításához kizárólag az Újfehértói fürtös, a Debreceni bőtermő, a Kántorjánosi 3, a Petri és az Éva meggyfajták használhatók.

Indokolás:

A fajtabővítés oka: az Újfehértói meggypálinka előállításához a meghatározott földrajzi területen évtizedek óta termesztett Kántorjánosi 3, Petri és Éva kevésbé fagyérzékeny meggyfajták bevonása vált szükségessé az időjárás kiszámíthatatlansága és rendkívüli változékonysága miatt. A Kántorjánosi 3, a Petri és az Éva meggyfajtákat is Újfehértón tájszelekcióval nemesítették, mindhárom fajta a táj genetikai anyagára jellemző. A műszaki dokumentációt kiegészítő három új meggyfajta esetében a fenológiai fázisok ideje közötti különbségeknek köszönhetően az esetleges tavaszi fagyok okozta termés kiesés több fajta esetén jobban megoszlik. A gyümölcs szüretelése és feldolgozása egy viszonylag hosszabb időszakra tevődik, június végétől július elejéig. Ezáltal a pálinka előállítása megbízhatóbbá válik. Mind az öt meggyfajtát évtizedek óta termesztik a C) pontban meghatározott földrajzi területen.

5. módosítás:

A műszaki dokumentáció C) pontja („Az érintett földrajzi terület meghatározása:”) a következőképpen módosul:

A korábbi szöveg:

„[a]z Újfehértói meggypálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfeldékben szabad előállítani, gyártani és palackozni”.

Az új szöveg:

„[a]z Újfehértói meggypálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdekből szabad előállítani, gyártani”.

Indokolás:

a csomagolás (palackozás) földrajzi területen történő végzése nem indokolható.

6. módosítás:

A műszaki dokumentáció D) pontja, konkrétan „A minőségi átvételnél vizsgálják a gyümölcs” című alpont a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

- fajtaazonosságát: Újfehértói fürtös meggy és Debreceni bőtermő lehet
- érettségi állapotát: teljes érési állapot (a kocsány sérülésmentesen válik el a gyümölcstől)
- egészségi állapotát: teljes mértékben egészséges
- tisztaságát: száraz ágat, levelet, ill. más szennyeződést nem tartalmazhat
- a meggy szárazanyag-tartalmát: min. 15 ref %
- a meggy pH-értékét: 4–5

Az új szöveg:

- fajtaazonosságát: Újfehértói fürtös és Debreceni bőtermő a Kántorjánosi 3, a Petri és az Éva lehet
- érettségi állapotát: teljes érési állapot (a kocsány sérülésmentesen válik el a gyümölcstől)
- egészségi állapotát: penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött
- tisztaságát: száraz ágat, levelet, ill. más szennyeződést nem tartalmazhat
- a meggy szárazanyag-tartalmát: min. 14 ref %
- a meggy pH-értékét: 3,5–4,5

Indokolás:

A módosítás a három új meggyfajta tulajdonságaira figyelemmel pontosítja az első francia bekezdést, a meggy szárazanyag-tartalmát és pH-értékét. Az egészségi állapot pontosításra került a műszaki dokumentáció 3. pontjának megfelelően.

7. módosítás:

A műszaki dokumentáció D) pontja, konkrétan az „Érlelés és pihentetés” alpont a következők szerint módosul:

7.a módosítás:

Az alpont címe a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

Érlelés és pihentetés

Az új szöveg:

Pihentetés, érlelés

Indokolás:

Technikai jellegű módosítás.

7.b módosítás:

Az alpont tartalma a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

A lepárlást követően a párlatot megfelelő tisztaságú rozsdamentes acél tárolótartályokban legalább 3 hónapon keresztül pihentetik, érlelik. (törlésre került)

Az új szöveg:

Az Újfehértói meggypálinka pihentetését a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzetnek olyan anyagból kell készülnie, amellyel a pálinka alkotóelemei nem lépnek reakcióba, illetve amelyből egészségre káros anyagok nem tudnak kioldódni.

Az Újfehértói meggypálinkát a következő eljárásoknak megfelelően érlelni is lehet:

- Az Újfehértói meggypálinka „érlelt”: Legfeljebb 1 000 literes fahordóban legalább 3 hónapig, nagyobb űrtartalmú hordóban legalább 6 hónapig érlelik azért, hogy új ízanyagok kerüljenek a pálinkába, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.
- Az Újfehértói meggypálinka „ópálinka”: Legfeljebb 1 000 literes fahordóban legalább 1 évig vagy 1 000 literes, illetve annál nagyobb térfogatú fahordóban legalább 2 évig érlelik.
- Az Újfehértói meggypálinka „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”: 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a C) pont szerinti településekről származó, legalább 10 kg érett vagy legalább 5 kg aszalt meggyet kell felhasználni az érleléshez, amely minimum 3 hónapig tart.

Indokolás:

A fogyasztói igényeknek való szélesebb körű megfelelés miatt szükségesé vált – a vonatkozó magyar jogszabályokkal összhangban álló – különböző érlelési eljárásokkal előállított Újfehértói meggypálinka készítése, ezért került kiegészítésre ez az alpont.

8. módosítás:

A műszaki dokumentáció főbb előírásainak az előállítási módra vonatkozó információit (a D. pontot) kiegészítettük a műszaki dokumentáció eredeti változatában már szereplő, a szeszes ital előállítási módjára vonatkozó információkkal.

Indokolás:

A műszaki dokumentáció eredeti változatában már szereplő technológiai információkat megjelenítettük a főbb előírásokban is a technológiai folyamat pontosabb leírása érdekében.

9. módosítás:

A műszaki dokumentáció D) pontja, konkrétan a „Palackozás” alpont a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

Palackozás:

A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas meggypálinkát tisztára mosott üveg palackba töltik, fatetős, műanyagdugóval, viaszolva, illetve fatetős, műanyagdugóval vagy pilver kupakkal és zsugorsapka használatával zárják le. A lezárt termék papírdobozba illetve díszdobozba csomagolható. A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezenfelül csak egyedileg, reprezentatív ajándékként csomagolható. (törlésre került)

Indokolás:

a csomagolás (palackozás) földrajzi területen történő végzése nem indokolható.

10. módosítás:

A műszaki dokumentáció E) pontja, konkrétan az E) pont negyedik bekezdése a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

(E) pont negyedik bekezdés)

Az Újfehértói fürtös meggyfajta termesztési igényének, illetve a megjelölt földrajzi terület adottságainak összehasonlítása során megállapítható, hogy az igény és az adottság szerencsésen egybeesik, így nem véletlen tehát, hogy ezen a területen alakult ki a meggytermesztés és itt született az Újfehértói fürtös meggyfajta is, valamint innen származik Szabolcs-Szatmár-Bereg megye meggytermésének nagy része.

Az új szöveg:

Az Újfehértói meggypálinka alapanyagául szolgáló Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri és Éva meggyfajták termesztési igényének, illetve a megjelölt földrajzi terület adottságainak összehasonlítása során megállapítható, hogy az igény és az adottság szerencsésen egybeesik, így nem véletlen tehát, hogy ezen a területen alakult ki a meggytermesztés és itt születtek az Újfehértói meggy fajtái is, valamint innen származik Szabolcs-Szatmár-Bereg megye meggytermésének nagy része.

Indokolás:

Az Újfehértói Kutató Állomáson elsőként szelektált fajta az Újfehértói fürtös volt. Újfehértói néven vált ismertté hazánkban és külföldön egyaránt. A B) pontban felsorolt meggyfajtákat Újfehértón tájszelekcióval nemesítették és valamennyi meggyfajta a táj genetikai anyagára jellemző.

11. módosítás:

A műszaki dokumentáció E) pontja, konkrétan az E) pont kilencedik bekezdése a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

(E) pont kilencedik bekezdés)

Újfehértónak a XIX. század elejétől kiterjedt és nagyszámú szőlőskertjei voltak. A szőlő mellett ott díszlettek ezekben a különféle gyümölcsfák, köztük a félvad cigánymeggy, majd ezek mellett egyre nagyobb számban a Szilágyi-és Pándy-meggyfák is. Az 1970-es évek derekán pedig feltűntek a meggyültetvények is a kisgazdaságokban, melyeknek fái a Pándy-meggyből, illetve az újfehértói kutatóállomáson 1965-ben kifejlesztett fürtös meggyből tevődik ki.

Az új szöveg:

Újfehértónak a XIX. század elejétől kiterjedt és nagyszámú szőlőskertjei voltak. A szőlő mellett ott díszlettek ezekben a különféle gyümölcsfák, köztük a félvad cigánymeggy, majd ezek mellett egyre nagyobb számban a Szilágyi-és Pándy-meggyfák is. Az 1970-es évek derekán pedig feltűntek a meggyültetvények is a kisgazdaságokban, melyeknek fái a Pándy-meggyből, illetve az újfehértói kutatóállomáson 1965-ben kifejlesztett Újfehértói meggy fajtákból tevődtek ki.

Indokolás:

A módosítás a kilencedik bekezdésben csak az „1965-ben kifejlesztett fürtös meggyből tevődik ki” szövegrészt módosítja „1965-ben kifejlesztett Újfehértói meggy fajtákból tevődtek ki” szövegrészre.

12. módosítás:

A műszaki dokumentáció E) pontja („A földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással való kapcsolatot alátámasztó részletek:”) kiegészül a következőkkel:

A 20. század első felében Újfehértón és környékén már elterjedtek azok a bőtermő helyi meggytípusok, amelyeket a lakosság „Fehértói csüngős Pándy”, vagy „Fehértói fürtös Pándy” néven ismert. Az Újfehértói Kutató Állomáson az 1960-as években megindult tájszelekciós munka során Dr. Pethő Ferenc irányításával megkezdődött a tájszelekció Újfehértón és környékén: összegyűjtötték a kocsánytól szárazon váló, öntermékeny, jó gyümölcsminőségű és termőképességű egyedek klónjait. Közülük választották ki a legkedvezőbb tulajdonságokkal rendelkező meggyklónt, melyet 1970-ben Újfehértói fürtös néven államilag előzetesen elismert fajtává minősítettek. A tájszelekció áterjedt a térség környező településeire is. Az itt begyűjtött változatokat szintén Újfehértón állították kísérletbe és a legjobb fajták szintén állami elismerésben részesültek, amelyek az Újfehértói meggypálinka alapanyagát biztosítják, mint a Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri, Éva fajták.

A nappalok és éjszakák közötti nagy hőingadozás valamint a gyümölcs cukortartalma között lineáris regressziós kapcsolat áll fenn. Ezért a földrajzi területen a vegetációs időszakban jellemzően nagy nappali és éjszakai hőmérséklet-különbség miatt magas (legalább 14 Brix-fok) az Újfehértói meggypálinka alapanyagául szolgáló fajták cukortartalma. A fajtákat keserűmentesség is jellemzi. Ezeknek köszönhető a meggy kellemesen édes-savas vagy kissé savas ízhatása.

A földrajzi területen a vegetációs időszakra jellemző nagyobb csapadékmennyiségnek és a közepkötött humuszos homoktalaj jó víztartó képességének együttes hatására alacsony a meggy savtartalma (összes sav 0,6–1,5 % között), ami szintén hozzájárul az Újfehértói meggypálinka alapanyagát biztosító fajtákra jellemző kellemesen édes-savas vagy kissé savas ízhatás kialakulásához.

A cefrekészítés során a cefrében megengedett kis mennyiségű magtöret (max. 3 %) mellett, ha szükséges, szárított magtöretet tesznek vissza az erjedő cefrébe, amely biztosítja az „Újfehértói meggypálinka” marcipános jellegét.

A földrajzi területen termesztett meggyfajták jellegzetes tulajdonságait a földrajzi terület éghajlati- és talajviszonyai, továbbá az Újfehértóhoz köthető emberi tudás eredményezik.

Indokolás:

A pont kiegészítésre került azokkal a kapcsolati elemekkel, amelyek rámutatnak a földrajzi terület, a régi-új meggyfajták közötti kapcsolatra, illetve arra, hogy a meggyfajták hogyan befolyásolják a végtermék tulajdonságait. A kiegészítés alá kívánja támasztani, hogy a műszaki dokumentációba bekerült új fajtákból készült párlat minősége is lényegében a földrajzi területnek tulajdonítható.

13. módosítás:

A műszaki dokumentáció F) pontja a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
- A pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény

Az új szöveg:

- a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény
- a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény
- a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet
- a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet
- a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
- a Bizottság 716/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról

Indokolás:

A módosítás a vonatkozó jogszabályi háttér pontosítására irányul.

14. módosítás:

A műszaki dokumentáció G) pontja (a kérelmező nevére vonatkozó rész) a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

Név: Zsindelyes Pálinka Kft.

Az új szöveg:

Név: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Indokolás:

A kérelmező adatai módosultak.

15. módosítás:

A műszaki dokumentáció H) pontja a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

„Újfehértói meggypálinka”

„védett eredetmegjelölés”

Az új szöveg:

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

„földrajzi jelzés”

Indokolás:

Technikai jellegű módosítás a jogszabályi változások miatt.

16. módosítás:

A műszaki dokumentáció H) pontja a következő egyedi szabályokkal egészül ki:

Az új kiegészítő szöveg:

Az „Újfehértói meggypálinka” megnevezés az alábbiak szerint egészíthető ki:

Kiegészítés: „érlelt”

Használatának sajátos feltételei: Az a termék viselheti a kiegészítést, amelyet legfeljebb 1 000 literes fahordóban legalább 3 hónapig, nagyobb űrtartalmú hordóban legalább 6 hónapig érleltek.

Kiegészítés: „ópálinka”

Használatának sajátos feltételei: Az a termék viselheti a kiegészítést, amelyet legalább 1 évig érleltek 1 000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1 000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban.

Kiegészítés: „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”

Használatának sajátos feltételei: Az a termék viselheti a kiegészítést, amelynek 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a C) pont szerinti településekről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt meggyet használnak fel az érlelés folyamán és a meggyel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

Indokolás:

A műszaki dokumentáció D) pontja további érlelési módokkal egészült ki, ezért vált szükségessé a jelölési szabályok módosítása.

17. módosítás:

„A 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. § (1) bekezdése szerinti fejezetek” cím „2. Ellenőrző hatóságok, illetve terméktanúsító szervek” alcíme a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
4400 Nyíregyháza, Keleti Márton út 1.

Tel. +36 42451200

Fax +36 42451221

Email:elelmiszerlanc@szabolcs.gov.hu

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

Az új szöveg:

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal
4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.

Tel. +36 42599300

Email:hivatal@szabolcs.gov.hu

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

Indokolás:

A regionális ellenőrző hatóság elnevezése megváltozott.

18. módosítás:

A műszaki dokumentáció ellenőrzésekre vonatkozó fejezetének 3. pontja a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

Metanol-tartalom	a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) pontja szerint legfeljebb 1 200 g/hl absz. alk.
------------------	--

Az új szöveg:

Metanol-tartalom	a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) pontja szerint legfeljebb 1 000 g/hl absz. alk.
------------------	--

Indokolás:

A módosítás a vonatkozó EU-s jogszabálynak megfelelően pontosított érték.

19. módosítás:

Az Irodalomjegyzék a következők szerint módosul:

A korábbi szöveg:

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

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

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

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

Az új szöveg:

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

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

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

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

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

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

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

Indokolás:

Az Újfehértó meggypálinka hírnevének alátámasztására folytatott irodalomkutatás eredményeként további irodalmi előfordulásokkal bővül a szakirodalmi lista.

A MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ FŐBB ELŐÍRÁSAI

„ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA”

EU-szám: PGI-HU-01829-AM01 – 2017.4.18.

1. Elnevezés

„Újfehértói meggypálinka”

2. A szeszes ital kategóriája

Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet 9. kategóriája)

3. A szeszes ital leírása

Érzékszervi jellemzők

- Tükrösen tiszta, színtelen, kellemes meggy ízű és illatú, jellegében fellelhető a gyümölcs citrusossága és a magjellegből adódó marcipánosság.
- Érelt pálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a meggy alapzamatát és illatát az érelt jelleg mellett megőrzi. Az érelt pálinka a fahordóban történő érleléstől jellegzetes színt és aromát nyer.
- Az ópálinka hosszas fahordós érlelésnek köszönhetően íz- és illatvilágában erőteljesebb hordós jegyekkel lesz gazdagabb, színe sötétebb tónusú, óarany színű.
- Ágyas vagy gyümölcságyon érlelt pálinka esetén a meggyágyas érlelés által finomított zamatú, és a meggynek megfelelő színű. A friss vagy aszalt gyümölcságyon történő érlelésnek köszönhetően magas beltartalmi értéket, jellegzetes aromát, és karakteresebb ízt kap a pálinka.

Kémiai és fizikai tulajdonságok

- alkoholtartalom: legalább 40 % V/V; (+/- 0,3 % V/V, gyümölcságyon érlelt Újfehértói meggypálinka esetén +/- 1,5 % V/V);
- metilalkohol-tartalom: max. 1 000 g/hl abs. alk.;
- illóanyag-tartalom: min. 200 g/hl abs. alk.;
- hidrogén-cianid-tartalom: legfeljebb 7 g/hl abs. alk.

Egyedi tulajdonság (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal):

Kellemes meggy ízű és illatú, jellegében fellelhető a gyümölcs citrusossága és a magjellegből adódó marcipánosság.

A termék előállításához felhasznált nyersanyag:

Az „Újfehértói” földrajzi jelzéssel ellátott meggypálinka előállításához kizárólag az Újfehértói fürtös, a Debreceni bőtermő, a Kántorjánosi 3, a Petri és az Éva fajták használhatók.

4. Az érintett földrajzi terület

Az Újfehértói meggypálinka alapanyaga Szabolcs-Szatmár-Bereg megye alábbi településeiről származhat: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Tánccsistag, Vadastag, Zsindelyes.

Az Újfehértói meggypálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdekben szabad előállítani, gyártani.

5. A szeszes ital előállításának módja

A meggy átvétele: A teljes érettségű, egészséges gyümölcs a jó minőségű pálinka alapja. Az átvételnél mennyiségi és minőségi átvétel történik.

A minőségi átvételnél vizsgálják a gyümölcs

- fajtaazonosságát: Újfehértói fürtös és Debreceni bőtermő a Kántorjánosi 3, a Petri és az Éva lehet
- érettségi állapotát: teljes érési állapot (a kocsány sérülésmentesen válik el a gyümölcstől)
- egészségi állapotát: penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött
- tisztaságát: száraz ágat, levelet, ill. más szennyeződést nem tartalmazhat
- a meggy szárazanyag-tartalmát: min. 14 ref %
- a meggy pH-értékét: 3,5–4,5

Cefrekészítés:

A mosott gyümölcsöt a magozó gépbe továbbítják, ahol megtörténik a mag eltávolítása. A gépek beállításánál az átlagos magméretet kell figyelembe venni, így minimálisra csökkenthető a magtőret hányada, amely a cefrébe kerül. Veszélyes a magtőret a cefrében, mert a magból a cefrézés és az erjedés során az amigdalín cianhidrogénre, és benzaldehidre bomlik. A csonthéjas gyümölcsöknél szükséges az ún. magíz biztosítása is, ezért a megengedett (max. 3 %) magtőret mellett, ha szükséges, szárított magtőretet tesznek vissza az erjedő cefrébe. Az édes cefrét cefreszivattyú segítségével a megfelelően előkészített cefreerjesztő tartályokba juttatják. A cefrézés során a magozott meggy cefréhez az évjáratnak, tételnek megfelelő mennyiségű (1–3 g/100 kg) pektinbontó enzimet adagolnak, amely elősegíti a lé feltárását, az erjedés egyenletességét, az íz-és zamatanyagok beoldódását.

A tétel savtartalmának, pH-értékének meghatározása után beállítják foszforsavval a 3,0 pH-értéket, amely megfelelő pH-védelmet biztosít az erjedés és a cefre tárolása alatt, segít a gyümölcs aromáinak megőrzésében. Fontos, hogy a savat hígított formában adagolják a cefréhez. Az erjesztés irányítottan történik: a pektin-bontott, savvédett cefrét 18–20°C-on tartják hűtőberendezés segítségével, majd megfelelően előkészített és rehidratált fajélesztővel beoltják, ezzel lerövidíthető az erjedés első szakasza.

Erjesztés

A cefre tetején képződő bunda megtörése érdekében naponta többszöri kevertetést végeznek, mellyel a bunda lébe merítését érik el. Ennek köszönhetően a cefre felszínén található laza pórusos részek is beoldódnak, így elkerülhető a magas fokú aroma- és kihozatali veszteség. Az erjesztés kb. 7–10 napot vesz igénybe, az erjedés alatt folyamatosan mérik az erjedési folyamat ellenőrzéséhez szükséges paramétereket (ref. %, cukor, alkoholtartalom, pH, stb.). A kiejedt cefrét a lehetőségek szerint mielőbb lepárolják. A kiejedt cefre redukálócukor-tartalma maximum 4 g/l lehet.

Lepárlás, finomítás:

A meggycefre lepárlását kétféle berendezésen végezhetik (szakaszos, kisüsti jellegű, vagy folyamatos lepárló berendezésen). A cél mindkét esetben a lehető legjobb minőségű párlat, illetve pálinka előállítása. Ennek érdekében tételenként meghatározzák az elválasztási trendet (elő-, közép-, utópárlat mennyisége), ami természetesen változhat a lepárlások során (idő faktor). Az elő-, utópárlat frakciók elválasztása elsősorban érzékszervi minősítés alapján történik. A lepárló berendezést minden egyes lepárlás után CIP rendszerrel tisztítják kb. 5 percen keresztül.

Pihentetés, érlelés

Az Újfehértói meggypálinka pihentetését a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzetnek olyan anyagból kell készülnie, amellyel a pálinka alkotóelemei nem lépnek reakcióba, illetve amelyből egészségre káros anyagok nem tudnak kioldódni.

Az Újfehértói meggypálinkát a következő eljárásoknak megfelelően érlelni is lehet:

- Az Újfehértói meggypálinka „érlelt”: Legfeljebb 1 000 literes fahordóban legalább 3 hónapig, nagyobb űrtartalmú hordóban legalább 6 hónapig érlelik azért, hogy új ízanyagok kerüljenek a pálinkába, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.
- Az Újfehértói meggypálinka „ópálinka”: Legfeljebb 1 000 literes fahordóban legalább 1 évig vagy 1 000 literes, illetve annál nagyobb térfogatú fahordóban legalább 2 évig érlelik.
- Az Újfehértói meggypálinka „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”: 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a C) pont szerinti településekről származó, legalább 10 kg érett vagy legalább 5 kg aszalt meggyet kell felhasználni az érleléshez, amely minimum 3 hónapig tart.

Alkoholtartalom beállítása:

A párlatok alkoholtartalmát ellenőrzött minőségű lágyított (max. 1 nk°-ú) ivóvízzel fogyasztási alkoholtartalomra állítják be. A hígítást újabb pihentetés, érlelés követi a palackozás előtt.

6. Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy származással

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 választjuk, figyelembe véve a klimatikus és a talajtani tényezőket, valamint a terület fekvését.

Az említett földrajzi terület Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a Nyírség tájegység középső részén található. A Nyírség középső részének évi csapadékösszege 570–590 mm, de helyenként 550 és 600 mm értékek is előfordulnak. A tenyészidőszak csapadékmennyisége 420 mm körül alakul, melyből júniusban 65–78 mm hull le. Ez kedvező a gyümölcs növekedéséhez. Az éves átlaghőmérséklet 9,3–9,9 °C. Az utolsó fagyos napok április második dekádjának végén, míg az első őszi fagyok október második dekádjában jelentkeznek. A legmelegebb hónap a július (20,2–20,7 °C), de ez is 1-2 °C-kal kevesebb, mint az Alföld többi részén. A földrajzi területen a nyár melege is mérsékeltebb, mint az Alföld többi táján, mivel itt az éjszakai lehűlés még nyáron is jelentős. A kitavaszkodás a környező területekhez képest később következik be, így a meggy virágzása általában elkerüli a tavaszi fagyokat. Az igazi meleg idő ezen a területen július közepe után következik be, de ekkorra a meggy már leszüretelésre kerül. Az évi napfénytartam 1950–2030 óra, ebből a nyári időszakra 760–800 óra jut.

A megjelölt földrajzi területen az uralkodó talajtípus a homok talajképző kőzeten kialakult humuszos homoktalaj. Ezt a talajtípust az 1 %-nál magasabb humusztartalom valamint a 40 cm körüli termőréteg-vastagság jellemzi. Vízretartó és vízáteresztő képessége jó, emellett levegős és nehezen szárad ki, tápanyag-szolgáltató képessége pedig elegendő a jó termés eléréséhez. A talaj nitrogénkészletének növelésével kimagasló termésmennyiség érhető el. Az előbbi talajtípus mellett kisebb-nagyobb foltokban rozsdabarna erdőtalaj is található, melynek humusztartalma 1–1,5 % között mozog. Vizgazdálkodása kedvező, mert a közepes vízáteresztő képességhez jó víztartó kapacitás párosul. A talaj levegőzöttsége és tápanyag-gazdálkodása kedvező.

Az Újfehértói meggypálinka alapanyagául szolgáló Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri és Éva meggyfajták termesztési igényének, illetve a megjelölt földrajzi terület adottságainak összehasonlítása során megállapítható, hogy az igény és az adottság szerencsésen egybeesik, így nem véletlen tehát, hogy ezen a területen alakult ki a meggytermesztés és itt születtek az Újfehértói meggy fajtái is, valamint innen származik Szabolcs-Szatmár-Bereg megye meggytermésének nagy része.

A 20. század első felében Újfehértón és környékén már elterjedtek azok a bőtermő helyi meggytípusok, amelyeket a lakosság „Fehértói csüngős Pándy”, vagy „Fehértói fürtös Pándy” néven ismert. Az Újfehértói Kutató Állomáson az 1960-as években megindult tájszelekciós munka során Dr. Pethő Ferenc irányításával megkezdődött a tájszelekció Újfehértón és környékén: összegyűjtötték a kocsánytól szárazon való, öntermékeny, jó gyümölcsminőségű és termőképességű egyedek klónjait. Közülük választották ki a legkedvezőbb tulajdonságokkal rendelkező meggyklónt,

melyet 1970-ben Újfehértói fürtös néven államilag előzetesen elismert fajtává minősítettek. A tájszelekció áterjedt a térség környező településeire is. Az itt begyűjtött változatokat szintén Újfehértón állították kísérletbe és a legjobb fajták szintén állami elismerésben részesültek, amelyek az Újfehértói meggypálinka alapanyagát biztosítják, mint a Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri, Éva fajták.

A nappalok és éjszakák közötti nagy hőingadozás valamint a gyümölcs cukortartalma között lineáris regressziós kapcsolat áll fenn. Ezért a földrajzi területen a vegetációs időszakban jellemzően nagy nappali és éjszakai hőmérsékletkülönbség miatt magas (legalább 14 Brix-fok) az Újfehértói meggypálinka alapanyagául szolgáló fajták cukortartalma. A fajtákat keserűmentesség is jellemzi. Ezeknek köszönhető a meggy kellemesen édes-savas vagy kissé savas ízhatása.

A földrajzi területen a vegetációs időszakra jellemző nagyobb csapadékmennyiségnek és a közepkötött humuszos homoktalaj jó víztartó képességének együttes hatására alacsony a meggy savtartalma (összes sav 0,6–1,5 % között), ami szintén hozzájárul az Újfehértói meggypálinka alapanyagát biztosító fajtákra jellemző kellemesen édes-savas vagy kissé savas ízhatás kialakulásához.

A cefrekészítés során a cefrében megengedett kis mennyiségű magtöret (max. 3 %) mellett, ha szükséges, szárított magtöretet tesznek vissza az erjedő cefrébe, amely biztosítja az „Újfehértói meggypálinka” marcipános jellegét.

A földrajzi területen termesztett meggyfajták jellegzetes tulajdonságait a földrajzi terület éghajlati- és talajviszonyai, továbbá az Újfehértóhoz köthető emberi tudás eredményezik.

A pálinka előállításának és fogyasztásának Kárpát-medencében az itt megtelepült népek őstörténetének idejére nyúlik vissza. A szeszes italok készítésének gyakorlatát Árpád népe is ismerte, akik keleti hazájukban sajátították el ennek fortélyait. A kezdetleges eszközöktől, az agyagból, nyírfából kombinált egyszerű lepárlóktól a mai pálinkafőző-és finomító üstökig sok évezreden át tartó hosszú út vezetett. Az alkohol felhasználásának célja és feladata a mindenkori körülményeknek megfelelően változott. A bódító nedűt a távoli múltban kizárólag gyógyszerként, növényi kivonatok készítésére használták. (Ennek emléke Újfehértón egészen a közelmúltig fennmaradt, hiszen a XX. század derekán még elterjedt volt, hogy az idősebbek a maguk által gyűjtött különféle gyógynövényeket pálinkába áztatva tárolták, hogy általa kioldódjék a bennük lévő gyógyerő.) A mámorosító ital a középkor folyamán terjedt el. Ám mindennapos itallá – ahogy sok esetben ezt manapság tapasztaljuk – még az 1930–40-es években sem vált, mert a mai idős újfehértóiak emlékezete szerint a pálinka ekkor még mindig csupán az Ünnepek – benne az aratás idejének – ritka pillanatai közé tartozott.

A pálinkafőzés kezdetén még nem különítették el az üstöket, így gyümölcsöt, bort, gabonát, burgonyát, stb. egyaránt főztek bennük. A XVIII. század elején a főzőüstök kapacitása még igencsak kicsi volt. Újfehértón éppen ebben az időben tűnnek fel az első adatok az alkohol forgalmazásával kapcsolatban. Mégpedig a település árendás kocsmáiban, amelyek bérbeadása kiváló jövedelemforrást jelentett a község számára. E kocszmák, melyeknek bérlői ettől az időtől egyre inkább a betelepülő zsidóság soraiból kerülnek ki, a bor mellett pálinka mérésével is foglalkoztak. Ám elenyésző mennyiségről van szó, ami azt is jelzi, hogy valamiféle „házi” alkalmatosság, tehát kis teljesítményű berendezés szolgálhatott pálinkafőző „üstként”. Később viszont egyre elterjedtebb lett a környéken, aminek bizonyítékaul szolgál Bakó Sándor nyugalmazott pénzügyőr hadnagy nyilatkozata.

Természetesen Újfehértón is – mint általában az Alföldön – óriási volt a becsülete a táplálkozáskultúrában a gyümölcsnek. Ezek közül való a meggy, amelynek vadon termő példányai már a mai település létrejötté idején – a XVII. század eleje – megtalálhatók voltak a határban.

A nagyobb földbirtokkal, gyümölcsösökkel rendelkező gazdák a település népével egy időben főzték a nyári pálinkájukat, a már említett „arató pálinkát”.

Újfehértónak a XIX. század elejétől kiterjedt és nagyszámú szőlőskertjei voltak. A szőlő mellett ott díszlettek ezekben a különféle gyümölcsfák, köztük a félvad cigánymeggy, majd ezek mellett egyre nagyobb számban a Szilágyi-és Pándy-meggyfák is. Az 1970-es évek derekán pedig feltűntek a meggyültetvények is a kisgazdaságokban, melyeknek fái a Pándy-meggyből, illetve az újfehértói kutatóállomáson 1965-ben kifejlesztett Újfehértói meggy fajtákból tevődtek ki.

Újfehértón két nagyobb, üzemszerű pálinkafőzde üzemelt. Az egyiket a „község”, a másikat a helyi nagybirtokosság tartotta fenn. Az előző a település északi, az utóbbi pedig a déli részén működött, melyet Csernyus Lőrinc 1848–49-es honvédfőhadnagy alapított, s jelenleg is üzemel a Rákóczi úton.

Mindösszességében azt mondhatjuk tehát, hogy a megfelelő klimatikus viszonyok mellett a meggypálinka készítése és fogyasztása komoly múltra tekint vissza a megjelölt területen.

7. **Európai uniós vagy nemzeti/regionális előírások**

- a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény
- a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény
- a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet
- a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet
- a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
- a Bizottság 716/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról

8. **Kérelmező**

Név: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Levelezési cím: H-4245, Érpatak, Zsindelyes tanya 1. sz.

9. **A földrajzi jelzés kiegészítése**

Az „Újfehértói meggypálinka” megnevezés az alábbiak szerint egészíthető ki:

Kiegészítés: „érelt”

Használatának sajátos feltételei: Az a termék viselheti a kiegészítést, amelyet legfeljebb 1 000 literes fahordóban legalább 3 hónapig, nagyobb űrtartalmú hordóban legalább 6 hónapig érleltek.

Kiegészítés: „ópálinka”

Használatának sajátos feltételei: Az a termék viselheti a kiegészítést, amelyet legalább 1 évig érleltek 1 000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1 000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban.

Kiegészítés: „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”

Használatának sajátos feltételei: Az a termék viselheti a kiegészítést, amelynél 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a C) pont szerinti településekről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt meggyet használnak fel az érlelés folyamán és a meggyel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

10. **A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok**

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

„földrajzi jelzés”

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU