

Pálinka, törkölypálinka előállítás vonatkozó jogszabályai fogalmak.

I.

I. **Vonatkozó jogszabályok:**

1.) „Szeszesital rendelet” 787/2019 (EU)

Az Európai parlament és a tanács (eu) 2019/787 rendelete (2019. Április 17.) A szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkoholtartalmú italokban, valamint a 110/2008/ek rendelet hatályon kívül helyezéséről.

2.) „Pálinkatörvény” 2008 évi LXXIII törvény

2008 évi LXXIII törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácscról

3.) „Jelölési rendelet” 1169/2011/EU rendelet

Az Európai Parlament és Tanács 1169/2011/EU rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről.

4.) „Magyar Élelmiszerkönyv ” 152/2009 (XI.12.) FVM rendelet (MÉ)

152/2009 (XI.12.) FVM rendelet a Magyar élelmiszerkönyv kötelező előírásairól.

5.) „Élelmiszerlánc törvény” 2015. évi XLVI. törvény

2015. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletről szóló 2008. évi XLVI. törvény módosításáról.

6.) „Jövedéki törvény” 2016. évi LXVIII. törvény a jövedéki adóról

7.) „Magánfőzést engedélyező törvény”

2010. évi XC. évi törvény egyes gazdasági és pénzügyi tárgyú törvények megalkotásáról, illetve módosításáról a jövedéki törvény módosítására.

8.) „Hungarikum törvény” 2012. évi XXX. törvény

2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a Hungarikumokról

9.) „Kistermelői rendelet” 52/2010 FVM rendelet

52/2010 FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről.

10.) „Élelmiszertörvény” 2003. évi LXXXII. törvény

2003. évi LXXXII. törvény az élelmiszerekről.

II. Pálinka fogalma

Tekintettel arra, hogy a pálinkát „földrajzi árujelzős” oltalom alá helyeztettük az EU-ban, így az ott érvényben lévő szeszestitaloknak oltalmat biztosító rendelet hatálya alá tartozik.

„földrajzi árujelző”: olyan megjelölés, amely egy szeszest italt egy adott ország területéről vagy e terület valamely régiójából vagy helységéből származóként azonosít, amennyiben az adott szeszest ital minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője lényegében földrajzi eredetének tulajdonítható;

Ezért ez a Szeszestital rendelet a legmagasabb rendű jogszabály, amit a pálinka előállításánál is figyelembe kell venni.

Ennek a rendeletnek a mellékletében szerepel a Pálinka és a Törkölypálinka szabályozása is egy úgynevezett „termékleírás” nevezetű dokumentumban:

„termékleírás”: a földrajzi árujelző oltalma iránti kérelemhez csatolt dokumentáció, amely tartalmazza azon előírásokat, amelyeknek a szeszest italnak meg kell felelnie, és amelyre a 110/2008/EK rendelet „műszaki dokumentációként” utalt;¹

Az egyes jogszabályok egymásra épülnek, és azokat a fogalmi meghatározásokat, amelyeket egyik meghatároz, a másokban már nem ismétlik meg, azokra evidenciaként tekintenek.

A pálinka fogalmát, a meghatározásában használt kifejezéseket ezért az alábbi általános és konkrét szabályok határozzák meg.

Szeszestital rendelet II. sz. melléklete 9. kategória

„GYÜMÖLCSPÁRLAT:

a) A gyümölcspárlat olyan szeszest ital, amely megfelel a következő követelményeknek:

*i. **kizárólag magos vagy mag nélküli friss és húsos gyümölcsök**, többek között banán, vagy az ilyen gyümölcsből, bogyótermésekből vagy zöldségekből készült must alkoholos erjesztésével és lepárlásával készítik;*

ii. minden egyes lepárlás 86 % (V/V)-nál kisebb alkoholtartalomra történik úgy, hogy a párlat a lepárolt nyersanyagokból nyert aromával és ízzel rendelkezzen;

c.) A gyümölcspárlat minimális alkoholtartalma 37,5 térfogatszázalék.

d) A gyümölcspárlat nem színezhető.

e) Alkohol hozzáadására sem hígított, sem hígítás nélküli formában nem kerülhet sor.

g) A gyümölcspárlat nem ízesíthető.”

Pálinka Műszaki dokumentáció (termékleírás)

„A pálinka Magyarországon termelt, húsos, magozott vagy mag nélküli, ill. bogyós gyümölcsből - ideértve gyümölcsvelőt is – Magyarországon készített és palackozott gyümölcspárlat. Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának.

Pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet.

Pálinkatörvény „2. §

(1) Pálinkának csak a 110/2008/EK rendelet II. számú mellékletének 9. számú kategóriája szerinti eljárással készített olyan gyümölcspárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termelt gyümölcsből - ideértve a gyümölcsvelőt is - készítettek, és amelynek cefrészését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának.

¹ Mivel a jogszabály végrehajtási rendelete még most készül az EU-ban, ezért még a régi számra hivatkozik a fogalomgyűjtemény

(2) Törkölypálinkának csak a 110/2008/EK rendelet II. számú mellékletének 6. számú kategóriája szerinti eljárással készített olyan törkölypárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termelt szőlő törkölyéből készítettek, és amelynek cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték.....

(4) A pálinkát és a törkölypálinkát nem lehet ízesíteni, színezni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem. Kizárólag a mellékletben felsorolt anyagok használata megengedett.

Fontos : a 4. pont a Pálinkatörvényben, amely alapja a műszaki dokumentáció, azért fontos, mert bár az új Szeszital rendelet engedi az íz végső lekerekítése érdekében a gyümölcsparlatok édesítését általában, mivel a Pálinka és Törkölypálinka termékleírása nem változik, ezek esetében a cukrozás továbbra sem engedélyezett semmilyen formában!!

(5) Amennyiben az (1)-(4) bekezdésben foglalt bármelyik feltétel nem teljesül, nem nevezhető pálinkának, illetőleg törkölypálinkának.”

Magyar Élelmiszerkönyv(MÉ): D rész Felhasználható nyersanyagok I. A nyersanyagok meghatározása: 1. **Gyümölcs:** friss, egészséges, megfelelően érett, ép, valamennyi hasznos összetevőjét tartalmazó gyümölcs a szennyező anyagok és a feldolgozásra nem megfelelő részek eltávolítása után... a növény ehető részét jelenti friss állapotban....

Magyar Élelmiszerkönyv 2-601 számú irányelv (régi 2-33 számú irányelv)

Gyümölcsvelő: „9. Gyümölcsvelő: a gyümölcs ehető része (esetenként a héj, illetve a bőr, magok, magház stb. nélkül) aprítva, roppantva vagy zúzva, de nem áttörve.

10. Gyümölcsvelő (gyümölcsvelő): a gyümölcs szitán áttört vagy hasonló művelet által nyert, ehető része.”

Magyar Élelmiszerkönyv 2-33 számú irányelv Tartósított élelmiszerek

„ 1.BEFŐTTEK Azonosító szám: MÉ 2-33/1/011.1. A termékcsoport meghatározása

A befőtt hőkezeléssel tartósított olyan termék, amely felöntőleiben különféle módon előkészített, lehetőleg alaktartó gyümölcs, zöldség komponenseket tartalmaz. ”

Pálinka megnevezése:

Pálinkatörvény „2. §

(6) A pálinka termék megnevezésében **egyfajú gyümölcsből** készült pálinkák esetében a **gyümölcs** nevet közvetlenül a pálinka szó követi.

(7) A **különböző egyfajú gyümölcsből** készült pálinkáknak a különleges egyedi izharmónia érdekében történő **utólagos keverésével előállított** pálinka megnevezése **gyümölcspálinka vagy vegyes gyümölcspálinka**. A keverés során felhasznált pálinkákat a felhasznált mennyiség szerinti sorrendben a címkén fel kell tüntetni.

(8) A **különböző fajú gyümölcsök együttes cefrézésével, illetve különböző fajú gyümölcsök cefréinek együttes lepárlásával előállított pálinka megnevezése vegyes gyümölcspálinka**. A pálinka készítéséhez felhasznált gyümölcs fajok a felhasználás mennyisége szerinti sorrendben a címkén fel lehet tüntetni.

(9) A törkölypálinka termék megnevezése

a) egyfajta szőlőből készült törköly esetében kiegészülhet - a törkölypálinka szót közvetlenül megelőzően - a szőlő nevével,

b) kiegészülhet - az a) pont szerinti megnevezést közvetlenül megelőzően - egy, a termék származására utaló földrajzi névvel.

(10) Aszútörköly-pálinkának az a törkölypálinka nevezhető, amely igazolhatóan 100%-os mértékben a Tokaji borvidék magyarországi termőhelyéről származó aszú készítéséhez felhasznált aszú szemek kipréselt téstájából készült.

(11) A pálinka és a törkölypálinka bármilyen arányú keverésével készült terméket - még akkor is, ha a termék alkoholtartalma 100%-ban e két összetevőből származik - kizárólag csak szeszitalnak lehet nevezni.