



ORSZÁGGYŰLÉSI KÉPVISELŐ

Módosító javaslat

Dr. Szili Katalin asszony részére
az Országgyűlés elnöke

Helyben

Tisztelt Elnök Asszony!

A Házsabály 94. §-ának (1) bekezdése, valamint 102. §-ának (1) bekezdése alapján a pálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló T/5010. számú törvényjavaslathoz a következő

m ó d o s í t ó j a v a s l a t o t

terjesztjük elő:

A törvényjavaslat 3. §-ának módosítását javasoljuk az alábbiak szerint:

„Különleges eljárásokkal készült pálinkák megnevezése

3. §

[Pálinka megnevezések:]

A 2. § rendelkezéseinek megfelelő alkalmazásával az alábbi megnevezések abban az esetben használhatók, ha a pálinka az adott megnevezéshez tartozó különleges eljárással készült:

1. Kisüsti pálinka: az a gyümölcs- és törkölypálinka, amelyet legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állítottak elő. **[A kisüsti jelzõt kizárólag ebben az esetben helyettesíteni lehet a „hagyományos” vagy „tradicionális” jelzővel.]**

[2. Aszútörköly-pálinka: az a törkölypálinka, amely igazolhatóan 100 %-os mértékben kizárólag Tokaj-hegyalja történelmi zárt borvidék magyarországi termőhelyéről származó aszúbor készítéséhez felhasznált szőlő törkölyéből készült.]

[3.] 2. Érelt pálinka: az a gyümölcs- és törkölypálinka, [amelyet fahordóban érleltek az érzékszervileg szükséges ideig, de legalább 3 hónapig.] 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[, de hozzáadott cukrot nem tartalmazhat]. Érelt pálinkák esetében csak az azonos [fajtájú] 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.

[4.] 3. Ópálinka: az a gyümölcs- és törkölypálinka, amelyet legalább 1 évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1000 literes, vagy annál nagyobb térfogatú

fahordóban. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

[5. Vegyes gyümölcspálinka: A különböző fajú gyümölcscefrék lepárlásával vagy pálinkák utólagos keverésével előállított pálinka, függetlenül az összetevők arányától. Az összetevőket a pálinka készítéséhez felhasznált gyümölcsök mennyisége szerinti százalékos arányban a címkén fel lehet tüntetni.]

[6.] 4. Gyümölcságyon érlelt pálinka vagy ágyas pálinka: az a gyümölcspálinka, amelyet gyümölccsel együtt érleltek legalább 3 hónapig. A gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos, ha egy gyümölcs megnevezésével jelölik, illetve tartalmazhat többfajta gyümölcsöt, de ez esetben csak vegyes gyümölcs ágyaspálinkának nevezhető. 100 liter pálinkához legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt[, jó minőségű] gyümölcsöt kell felhasználni. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiséget kell feltüntetni.

[7. Mézespálinka likőr: az olyan párlat, melynek alkoholtartalma 100 %-ban pálinkából származik, de azt Magyarországon termelt tiszta mézzel ízesítették, és szárazanyagtartalma meghaladja az 50 gr-ot.]

Indokolás

A bevezető rendelkezés egyértelművé teszi a 2. és a 3. § viszonyát.

A jogszabályhely 1. pontjában a „hagyományos” vagy „tradicionális” jelző tágabb értelmű, ennek az eljárásnak az egyediségét csak a „kisüsti” jelző mutatja.

2. pont: az aszútörköly-pálinka termék megnevezése a 2. §-ba kerül.

3. pont: számozás korrigálása, az érlelt pálinka minőségének biztosítása érdekében a hosszabb érlelési időszak meghosszabbítása. A 110/2008/EK rendelet értelmében hozzáadott cukrot a gyümölcspárlatok nem tartalmazhatnak, így fölösleges ennek szerepeltetése a magyar törvényben. A pálinka „fajta” nem definiált fogalom. A 2. § szerinti megnevezés írja körül pontosan a pálinka „fajtáját”, ezért javasolható az „azonos megnevezésű pálinkák” kifejezés használatát.


4. pont: számozás korrigálása, valamint a „jó minőségű” kifejezés kivétele, mert nem meghatározható, hogy mi minősül jó minőségűnek.

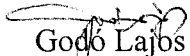
5. pont: a vegyes pálinka megnevezésre vonatkozó szabályozás a 2. §-ban indokolt.

6. pont: számozás korrigálása

7. pont: a mézespálinka likőr nem illeszkedik a jogszabályhely által szabályozni célzott fogalomkörhöz.

Budapest, 2008 március 18.


Herbály Imre
országgyűlési képviselő


Godó Lajos
országgyűlési képviselő