



„Szívügyünk a pálinka”

Pálinkaturizmus és kultúra 1/3.

Szöllősi Edit

Okleveles közgazdász és pálinkamester szakmérnök

Pálinkaturisztikai szakértő

Országos Pálinkabíráló Bizottság tagja, Agrárminisztérium-pálinka szakértő, Pálinka Céh Egyesület, alelnök

Első Magyar Pálinkaügynökség Kft, ügyvezető





M E S T E R - C O R V I N U S

2012-2016



M E S T E R - S Z I E

2016-2020



M E S T E R - M A T E

2020-....



M E S T E R - C O R V I N U S

2012-2016



M E S T E R - S Z I E

2016-2020



M E S T E R - M A T E

2020-....



M E S T E R - M A T E

TÉMAKÖRÖK

- **Pálinkakultúra**
- **Mi is az a pálinka:**
A pálinka a kultúránkban
Földrajzi árujelzés, Hungarikum
- **Minőségi pálinka kulturáltan:**
Pálinka bírálat és módszerei
Pálinkaversenyek kultúrája
- **Statisztika és valóság**
Pálinka készítési és fogyasztási tendenciák



PÁLINKAKULTÚRA



PÁLINKAKULTÚRA

Kultúra: latin *cultura*: *colo, colere*, azaz „művelni” igéből

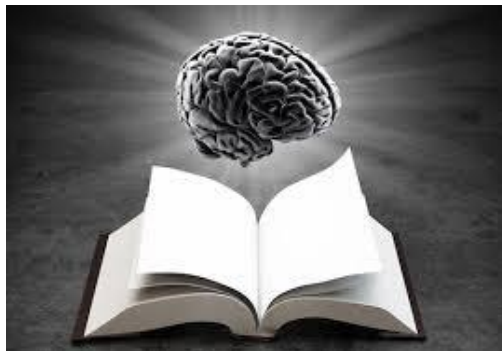
Jelentése:

Termelés,
termesztés



Embercsoport
szokásai,
hagyományai

Társadalom
ismereteinek
összessége



Egyéni műveltség

PÁLINKAKULTÚRA

A pálinka megjelenési területei kultúránkban

Nyelvi kultúra

Irodalom : Versek, népmesék, mondák, biblikus történetek, népdalok, húsvéti locsolóvers, sírfelirat.

Családnevek: Borégető

Az ital különféle elnevezése: Silvorium, alkörmös, boszorkányfing, bugyiszaggató, kicsidüstös, papramorgó

Művészet

Népművészetben : Butella, Szóttések, Faliképek

Dalok : Pálinkadal, népdalok

Technológia

Épületek : Pálinkafőző kunyhó

Pálinka készítés eszközei: Kisüsti eljárás, pálinka demizson,



1. **Mi volt az első írásos emlékek alapján a pálinka „ősének” neve hazánkban?**
 - a.) Célzóvíz.
 - b.) Pálesz.
 - c.) Aqua vitae.
2. **Miből készíthetünk pálinkát?**
 - a.) Gyümölcsből, amelynek van cukortartalma.
 - b.) Magyarországon termesztett, gyümölcsből, szőlő törkölyéből vagy vadon termő gyümölcsből.
 - c.) Bármiből, amiből lepárlással szeszes italt lehet előállítani.
3. **Milyen termékre használható a „pálinka” kifejezés?**
 - a.) A lepárolt gyümölcscefre.
 - b.) Arra a termékre, melynek előállításakor kizárólag Magyarországon termett gyümölcs kerül feldolgozásra (cefrézés, lepárlás, érlelés) és a palackozása is Magyarországon történt.
 - c.) A kereskedelmi forgalomba kerülő termékre.
4. **Hány fok a pálinka ideális fogyasztási hőmérséklete?**
 - a.) 10 C° alatt.
 - b.) 10-20 C° között.
 - c.) 18-20 C° között.
5. **Használható-e a „pálinka” kifejezés a bérfőzetett vagy a magánfőző által előállított italra?**
 - a.) Igen.
 - b.) Nem.
6. **Hogyan hívjuk a pálinka alapanyagát, az erjedő gyümölcslevet?**
 - a.) Párlat.
 - b.) Cefre.
 - c.) Macerátum.
7. **Melyik gyümölcsből ajánlott eltávolítani a magot erjesztés előtt?**
 - a.) Kajszi, szilva, meggy, cseresznye.
 - b.) Alma, körte, birs.
 - c.) Málna, szamóca, szeder.
8. **A pálinka gyártás során milyen anyag hozzáadása megengedett?**
 - a.) Bármilyen.
 - b.) Szabad édesíteni cukorral vagy mézzel.
 - c.) Nem szabad ízesíteni, édesíteni és színezní sem.
9. **Használhatja-e az Európai Unió más tagországa a „pálinka” kifejezést?**
 - a.) Igen, bárki használhatja.
 - b.) Nem, az Európai Unió területén kizárólag Magyarország jogosult használni.
 - c.) Igen, Magyarországon kívül még négy osztrák tartomány használhatja, de csak a barackpálinka kifejezést.
10. **A szakemberek szerint van-e ideális pohár a pálinka fogyasztására?**
 - a.) Nincs, bármiből ugyanolyan illatú és ízű.
 - b.) Igen, a megszokott stampedlis vagy feles pohár.
 - c.) Igen, az illat- és íz aromák a tulipán formájú pohárban jobban érvényesülnek.

PÁLINKAKULTÚRA

Petrovics Döme szerint (1890.)

„A pálinka semmi egyéb, mint olyan anyagnak a párlata, amely erjedésen már keresztülment. E párlatban főalkatrész a szesz, egyéb alkatrész benne olyan csekély, hogy a szesz mellett egészen elenyésszik.”



PÁLINKAKULTÚRA

Szeszfőzés- alkohol:

- Ókori India i.e. XII. század desztilláció – arab közvetítés Európába
- i.sz. VI. sz. Ír szigeten gabona alapú égetett szesz
Uisce Beatha (ez rövidült „whisky” -re) jelentése: Élet vize
- i.sz. XII. sz. Itália boralapú égetett szesz
- 1332 (1310-1380 között)
Aqua vitae Reginae Hungariae a Magyar királynő életvize

Forrás: Márton Szabolcs, 2007 PhD



PÁLINKAKULTÚRA



*I. Károly Róbert magyar király
(1308-1342)*

*Erzsébet királyné
(1300/5- 1380)*



Aqua vitae Reginae Hungarie 1332

Rozmaringos, borpárlat

Erzsébet királyné kérésére készült

*Olasz orvos állította elő - Longobárd
Jakab*

Károly Róbert fájdalmaira gyógylikőr

Forrás: Márton Szabolcs PhD, 2007

PÁLINKAKULTÚRA

Aqua vitae Reginae Hungarie 1332

„Köszvényre és kézfájásra”

„Végy négyszer párolt aqua vitae-t három részben, rozmaring levelét és virágát két részben. Mindkettőt rakd bele egy jól bezárt edénybe és álljanak 50 óráig meleg helyen, akkor lombikban desztilláld le, és reggel ételben vagy italban végy magadhoz egy drachmányit minden héten egyszer, és kezedet arcodat és fájós testrészeidet mosd meg benne. Megújítja az életerőt, élesíti az elmét, tisztítja a velőt és az idegeket, helyreállítja és megőrzi a látást és megnyújtja az életet.”

Forrás: Johannes Praevotius, Opera medica, 1656 Frankfurt in Márton Szabolcs PhD, 2007

Erzsébet királyné
(1300/5- 1380)



PÁLINKAKULTÚRA

❖ XV. sz.:

1427 Bács égetett bor, 1438 Bártfa szeszfőzde.

❖ XVII. sz.:

A sörfőzdék pálinkafőzőkké is váltak.

❖ XVIII. sz.:

1776 Munkács első magyar szeszgyár

❖ XIX. sz.: Ipari forradalom

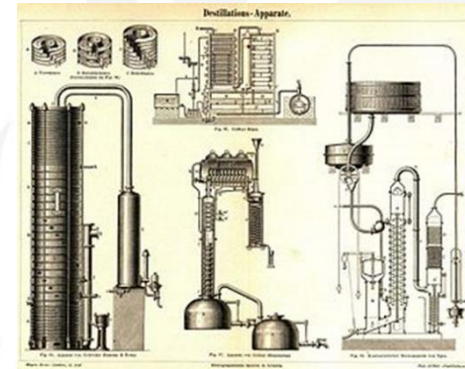
Természetbeni juttatás, jelentős mennyiség munkabér kiegészítése, napi fogyasztás

❖ XX. sz.:

A II. világháború, szegyárak államosítása

Az otthonfőzés tilalma – Zugfőzés

1989-2000: új szabályozások megszületése, a szeszgyárak privatizálása, a vállalkozói főzdek megindulása, ma pálinkakultúra „újjászületése”



PÁLINKAKULTÚRA

A pálinka jelentése ma

- Az élet vize
 - Nemzeti kincsünk, érték, Hungarikum
 - Hagyományos termék
 - Nemzeti öntudatunk kifejezése
 - Kulturális identitásunk része
 - Gasztronómiai különlegesség
 - Élelmiszer, minőségi élelmiszer
 - Alkoholos ital
- stb.

Olyan ital, mely desztillálással készült, erjeszthető cukortartalommal rendelkező gyümölcsből, vagy szőlő törkölyéből.



MINŐSÉGI ÉLELMISZEREK



PÁLINKAKULTÚRA

Minőségi élelmiszerek oltalma az Európai Unióban

1883 Párizsi Unió Egylemény - Ipari tulajdon oltalmára

1891 Madridi Megállapodás - Áruk hamis vagy megtévesztő származási jelzésének megakadályozásáról.

1958 Lisszaboni Megállapodás - Az eredet-megjelölések oltalmára és nemzetközi lajstromozása: földrajzi árujelzők (eredet-megjelölések oltalmi rendszere 2016 Genf)



PÁLINKAKULTÚRA

Minőségi élelmiszerek oltalma az Európai Unióban

Európai Gazdasági Közösség 1980-tól mezőgazdasági minőségi termelési irány.

Eredet-megjelölés fogalma: A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek vonatkozásában Európai Unió közösségi **iparjogvédelmi oltalmi megjelölés.**

(PGI) OFJ:

Szeszesitalok benne a pálinka, törkölypálinka



PÁLINKAKULTÚRA

Nemzeti és nemzetközi oltalom szeszesitalokra

Whisky 1909, Cognac 1936, Grappa 1951

2002-től Pálinka és Törkölypálinka Uniós oltalma 2004 csatlakozás

2008.05.20. 110/20086 EK szeszesitalok oltalma

2019 új!!! 787/2019 EU szeszesitalok oltalma

Kihirdetve 2019. 05.25

Hatályos 2021. május 25-től



PÁLINKAKULTÚRA

OLTALOM



„A természeti erőforrások, különösen a termőföld, az erdők és a vízkészlet, a biológiai sokféleség, különösen a honos növény- és állatfajok, valamint a kulturális értékek a nemzet közös örökségét képezik, amelyek védelme, fenntartása és a jövő nemzedékek számára való megőrzése az állam és mindenki kötelessége.”

[Alaptörvény Alapvetés P) cikk (1) bekezdés]



PÁLINKAKULTÚRA

OLTALOM Mit adhat az eredetvédelem/földrajzi jelzés?

Közösségalkítást, közösségi marketing alapja lehet, termelési kultúra és hagyományok ápolása, magasabb termelői jövedelmet, hozzáadott érték növekedést ami helyben marad.

Eredetmegjelölés	Földrajzi jelzés
Mezőgazdasági termékek, élelmiszerek	
Borok	Ízesített borok, Szeszesitalok Pálinka, Törkölypálinka
A termék minősége vagy jellemzői <u>alapvetően vagy kizárólag</u> egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek.	A meghatározott földrajzi területről származó termék valamely tulajdonsága, <u>hírneve</u> vagy jellemzője alapvetően a földrajzi eredetnek köszönhető.



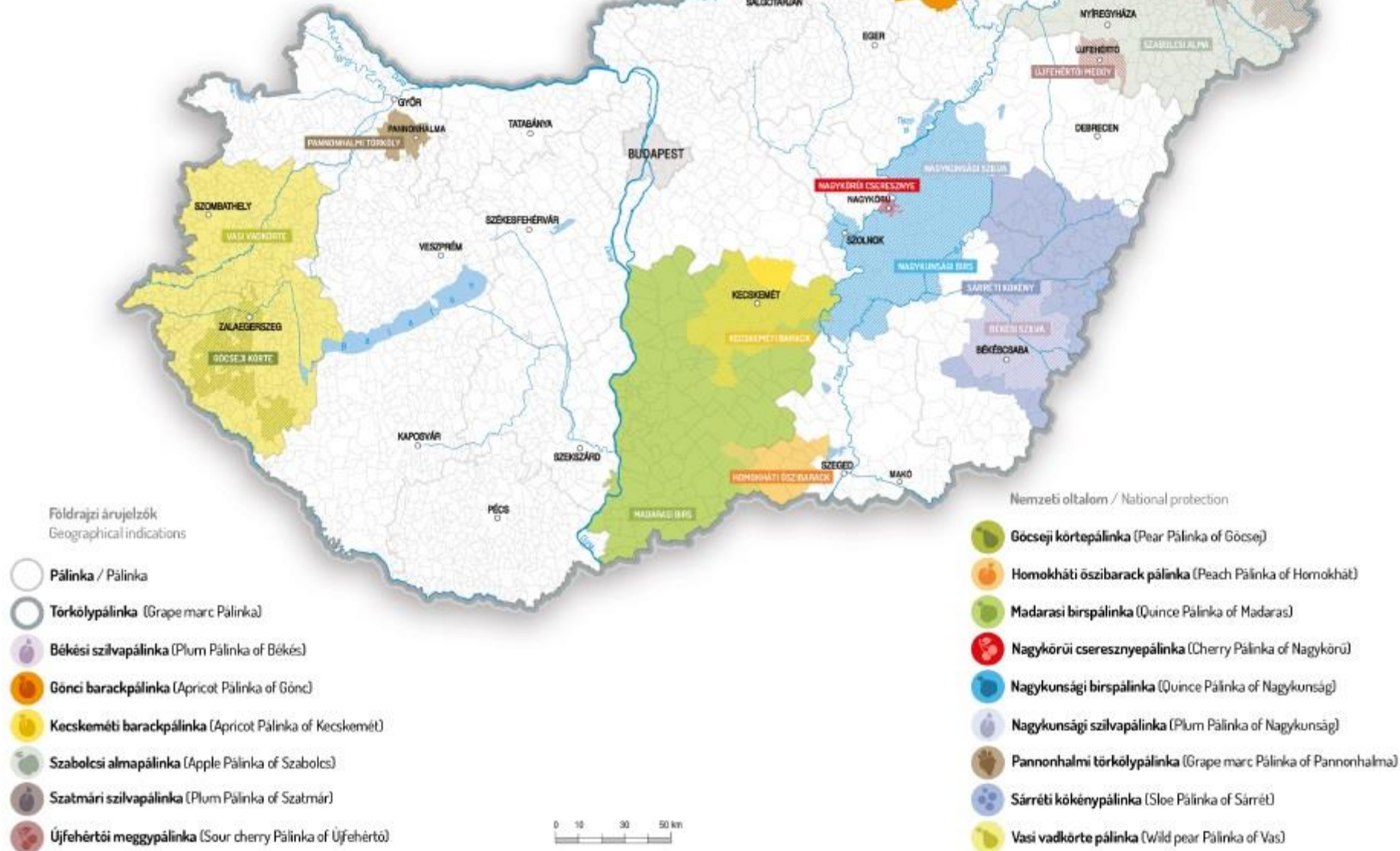
PÁLINKAKULTÚRA

Oltalom	Védjegy	Eredetmegjelölés/Földrajzi jelzés
Tárgya	Megjelölés	Földrajzi terület és az ahhoz kapcsolódó termék
Feltételei	Megkülönböztető képesség	Az előállítás valamennyi szakasza (OEM), illetve legalább egy szakasza (OFJ) a meghatározott földrajzi területen legyen
Jogosultja	Bejelentő	Termelői közösség
Időtartama	Bejelentés napjától számított 10 év, amely 10 évenként korlátlanul megújítható	Korlátlan
Bejelentés	SZTNH	Agrárminisztérium Pálinka:SZTNH



Védett megnevezéssel rendelkező pálinkák előállítási területei

Pálinkas with a protected name and their production areas



FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK

gi.gov.hu , palinka.gov.hu

<http://nemzetipalinkakivalosag.hu/>



HUNGARIKUM

Hungarikum mozgalom

2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról. (2012.04.02.):

Azokat a magyarság által teremtett szellemi, kulturális és anyagi alkotásokat összesíti, amit minden magyar magénak érez és tud világszerte

Válogatott értékek, tudatosan rendszerezett gyűjtemény

Nemzeti összetartozás, az egység, nemzeti tudat erősítése

A magyarság „nagykövetei”



HUNGARIKUM

NEMZETI ÉRTÉKPIRAMIS



PÁLINKAKULTÚRA

Jogszabályok

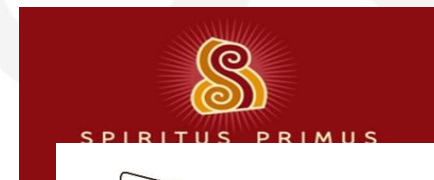
- 1.) „Szeszesital rendelet” 787/2019 (EU)
- 2.) „Pálinkatörvény” 2008 évi LXXIII törvény
- 3.) „Jelölési rendelet” 1169/2011/EU rendelet
- 4.) „Élelmiszer-törvény” 2003. évi LXXXII. törvény
- 5.) „Magyar Élelmiszerkönyv” 152/2009 (XI.12.) FVM rendelet
- 6.) „Élelmiszerlánc törvény” 2015. évi XLVI. törvény
- 7.) „Jövedéki törvény” 2016. évi LXVIII. törvény a jövedéki adóról
- 8.) „Magánfőzést engedélyező törvény” 2010. évi XC. évi
- 9.) „Kistermelői rendelet” 52/2010 FVM rendelet
- 9.) „Hungarikum törvény” 2012. évi XXX. törvény



MINŐSÉGI PÁLINKA



MINŐSÉGI PÁLINKA



MINŐSÉGI PÁLINKA

A pálinka ismertsége

- Minőségi pálinka fogalma nem ismert
- Fogyasztók 25-30%-a ismeri a kereskedelmi pálinkát
- Túl széles termékpaletta a fogyasztó nem ismeri a fajtákat termelőket
- Ár alapú fogyasztói döntés
- Változó termékminőség (időjárás)
- Vendéglátó helyek (HORECA) ár alapú döntés
- Turista nem találkozik a megfelelő pálinkával
- Nehéz export (termék ismeretlenség, nagy paletta)
- Magánfőzés káros hatásai



MINŐSÉGI PÁLINKA

Laboratóriumi vizsgálatok - NÉBIH

- alkohol-tartalom ellenőrzés
- illóanyag tartalom ellenőrzés
- metil-alkohol tartalom ellenőrzés
- hidrogén-cianid tartalom ellenőrzés
- etil-karbamát tartalom ellenőrzés
- aromakomponensek
- érlelési idő ellenőrzés
- fémtartalom vizsgálatok
- érzékszervi bírálat

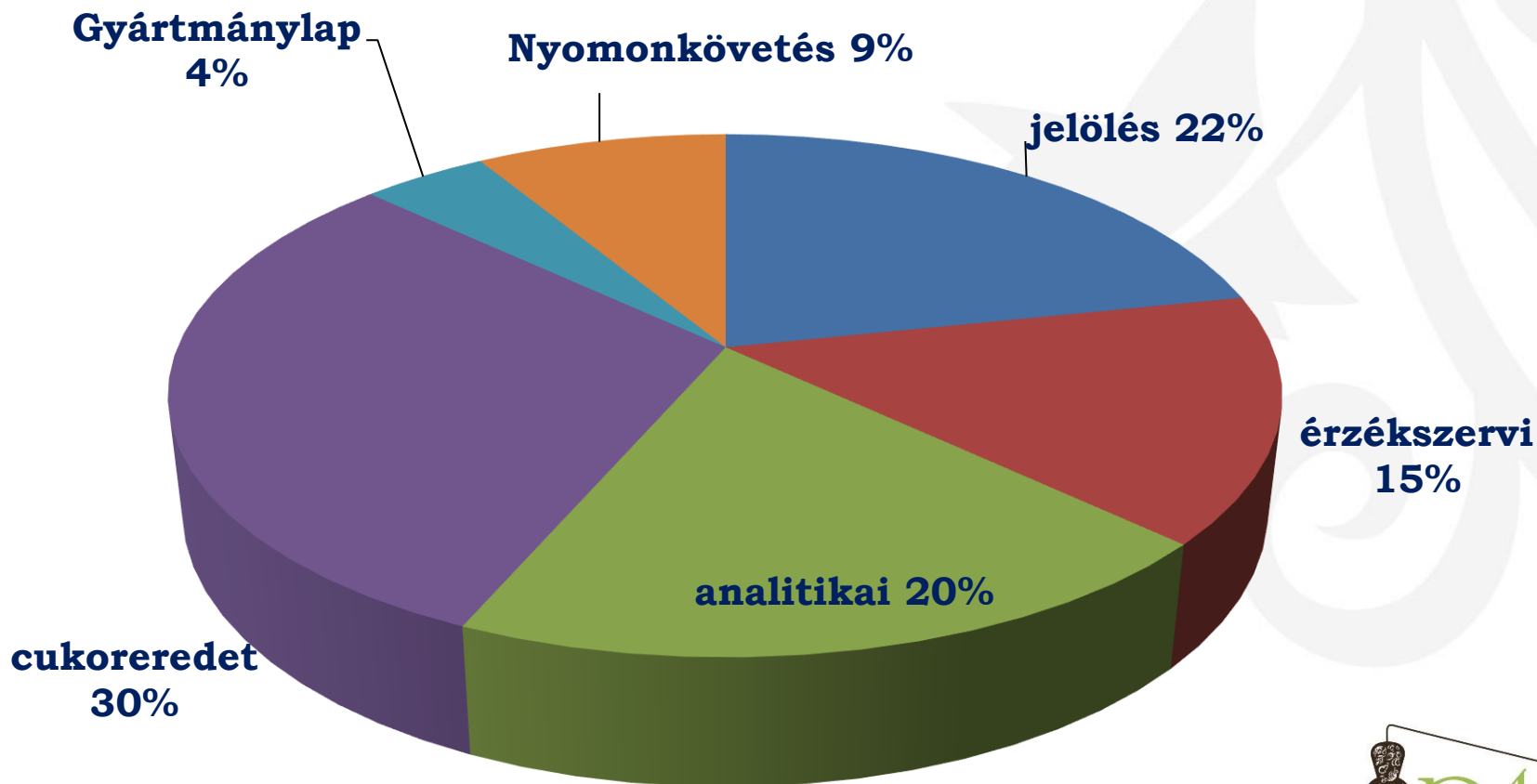
nébih



MINŐSÉGI PÁLINKA

Laboratóriumi vizsgálatok

Nem megfelelőség okai



MINŐSÉGI PÁLINKA

Pálinka minősítés, versenyek

Felfedezni, összehasonlítani, megkóstolni.

Társadalmi esemény *(Dúl Udó)*

1999 Nemzetközi Kisüsti Pálinkafesztivál, Gyula, az első pálinkára épülő fesztivál Magyarországon.

Magán szervezésű versenyek:

Onga- Quintessence, Gyula- Brillante, Perkáta Regionális Párlatverseny, Palóc és Erdei gyümölcsös, Balaton Open, Sárréti Pálinka és párlatmustra, Magnus Spirituum Pálinka és párlatverseny, Kőszegi, Kárászi, Perkáta, Balaton Open, Bükki Orosházi, Porrogi, Mohácsi, Szegedi, Nagykanizsai stb.
egyéb helyi versenyek.

Hivatalos program és verseny

Nemzeti Pálinkakiválóság Program,
Országos Pálinka és Törkölypálinka Verseny



MINŐSÉGI PÁLINKA

Pálinka minősítés, versenyek

Pontozás:

- Arany, Ezüst, Bronz minősítés

- 20 pontos ponthatárok
arany (18-20), ezüst (16-17), bronz(14-15) minősítés
- 40 pontos ponthatárok
14-20- Hibátlan de nem érmes, 21-27 bronz, 28-34 ezüst, 35-40 arany

- Champion / Kategória győztes

- Verseny legjobb pálinkája

Szöveges minősítés:

Agrárminisztérium pálinkája

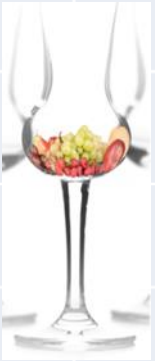
TOP pálinkakiválóság

Pálinkakiválóság



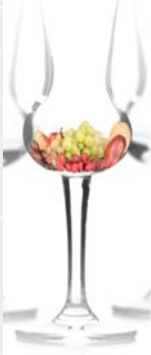
MINŐSÉGI PÁLINKA

Pálinka minősítés, versenyek - Minősítés 20 pontos bírálóat A)

	A	B	C	D
	Tulajdonságok	Adható legmagasabb pontszám	Leíró értékelés	Adott pontszám
1.	Illat tisztaság	3		
2.	Illat karakter	5		
3.	Íz tisztaság	3		
4.	Íz karakter	5		
5.	Harmónia	4		
	Összes pontszám	20		

MINŐSÉGI PÁLINKA

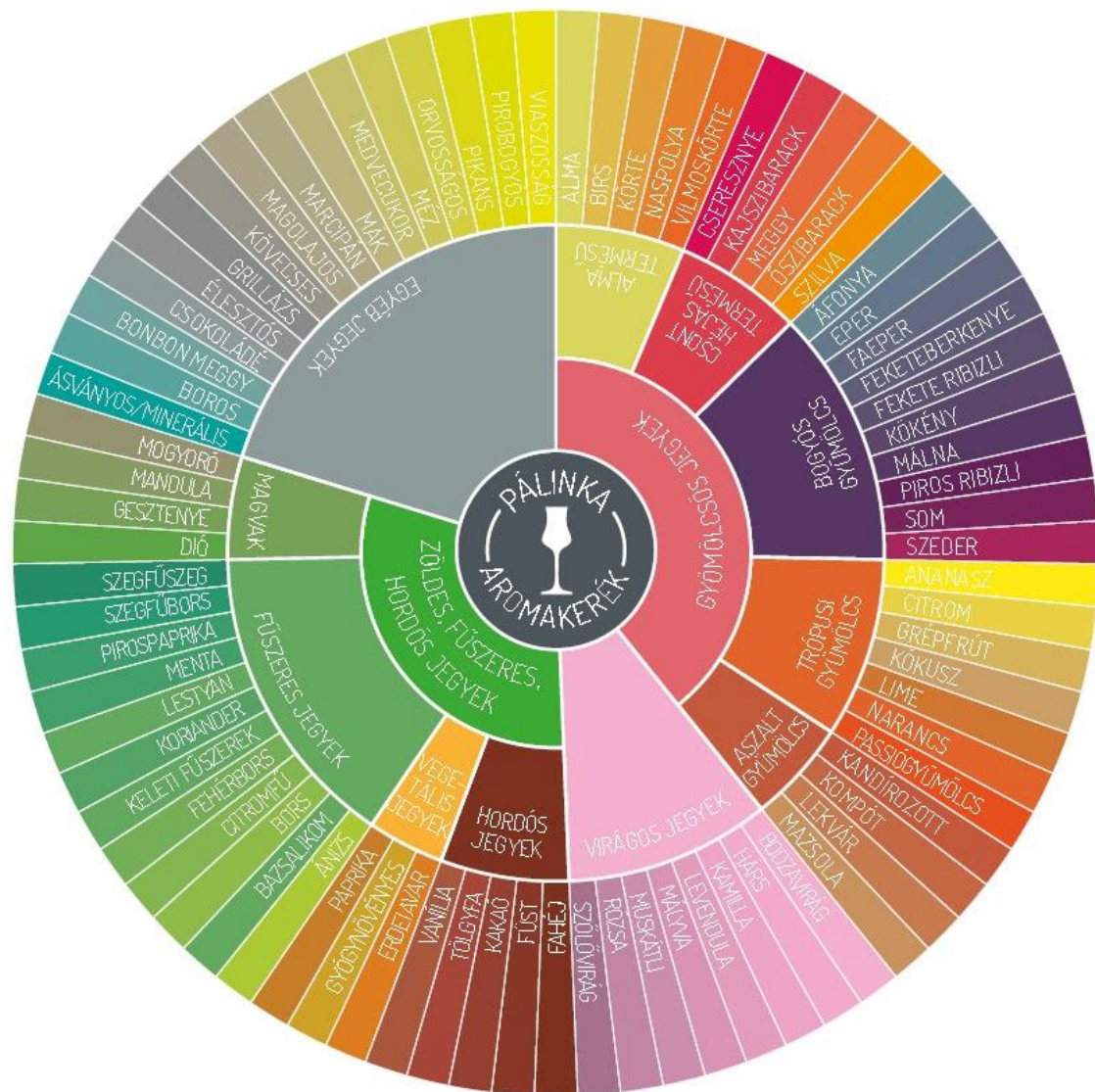
Pálinka minősítés, versenyek - Minősítés 20 pontos bíráló B)

	A	B	C	D
	Tulajdonságok	Adható legmagasabb pontszám	Leíró értékelés	Adott pontszám
1.	Tisztaság	(5) (5 pont, ha nem érezhető hiba)		
2.	Gyümölcskarakter/ Aroma, karakter	(5) (1 pont, ha abszolút neutrális, minél jellegzetesebb, karakteresek, úgy növekszenek a pontok)		
3.	Szájérzet	(5) (5 pont, ha tiszta)		
4.	Utóérzet / Harmónia	(5) (5 pont, ha minél teljesebb az íz, illat harmónia)		
	Összes pontszám	(20)		

2018 – PÁLINKA AROMAKERÉK 1.0

Számos italnak létezik úgynevezett aromakereke, amelynek segítségével bemutatják a fogyasztóknak annak összetett aromavilágát. Úgy gondoltuk, hogy a pálinkának is szüksége van egy ilyen grafikai kalauzra. Eme friss kezdeményezés a 2017-es és 2018-as Pálinkakiválóság kiválasztása során a bírálók által használt jellemzők alapján került összeállításra.

Bízunk benne, hogy ez az irányvonal elnyeri a fogyasztók és a szakma tetszését és segítségével a következő években tovább tudjuk fejleszteni, alakítani annak érdekében, hogy minél jobban le tudjuk fedni a pálinkák komplex világát.



<http://nemzetipalinkakivalosag.hu/2018-palinka-aromakerek-1-0/>

**2019 – KAJSZIBARACK PÁLINKA
AROMAKERÉK**

A 2019-es évben az Agrárminisztérium Pálinkája címet egy kajszibarackból készült termék nyerte el, ennek kapcsán bemutatjuk azokat a jellemzőket, melyek a kajszibarack pálinkát meghatározzák. A kajszibarack (köznevéen sárgabarack – Prunus armeniaca L.) sok táp- és fitokémia anyagot tartalmaz. Aromáit cukor, természetes savak és a nagyszámú illékony szerves vegyületek összessége alkotja. A teljes érettségű gyümölcs tartalmazza a legtöbb cukrot, ekkor a legédesebb, a gyümölcsösséget jelentő aromákat adó észterek is ekkor vannak többségben, felülírva a zöldes jegyeket is. A pálinka jellegzetes aromakomponensei az észterek, melyek a gyümölcs erjedése és a lepárlás során keletkeznek a szerves savak és alkoholok reakciótermékeinek eredményeként. A kajszibarackból előállított pálinka fő aromajegyeit a lekváros és édes karakterek adják, azonban évjáráttól, választott gyümölcsfajtától és készítés módjától függően számos, a gyümölcsben alapvetően meglévő aroma is átkerül a pálinkába. Hogy ki mit fog érezni egy igazán szép kajszibarack pálinkában, az egyéni ízlelés és gyakorlottság kérdése, a felfedezéshez és jobb megismeréshez azonban kellő segítséget adhat ez az aromakerék



<http://nemzetipalinkakivalosag.hu/2019-kajszibarack-palinka-aromakerék/>



Piros vilmoskörte pálinka aromakerék

Az idei évben az Agrárminisztérium Pálinkája címet egy vilmoskörteből készült pálinka nyerte el. Ennek kapcsán bemutatjuk azokat a jellemzőket, melyek a vilmoskörte, azon belül is a piros vilmoskörte pálinkát meghatározzák.

A vilmoskörte egyedisége, sajátos, kiemelkedő aromája és ízvilága okán külön kategóriát képez az almatermésű gyümölcsök között, elkülönítve minden más körtétől ezért is bírálják külön kategóriában.

Akár "Sárga" vilmoskörte, akár Piros vilmoskörteből készült pálinkáról beszélünk, illatban és ízben minden területen erősebb más körténél. Behízelt, intenzív, parfümös, virágos, keleti fűszeres, citrusos és héjfanyar aromakaraktere könnyen felismerhető. Különleges aromavilága miatt a fogyasztók is nagyon kedvelik a belőle készült pálinkát.

Bízunk benne, hogy az egyes vilmoskörte pálinkák fogyasztása közben ez az aromakerék is segítségükre lesz, és érezni fogják a „körték királynak” összetett aromavilágát.



<http://nemzetipalinkakivalosag.hu/2020-vilmoskuorte-palinka-aromakerek/>

MINŐSÉGI PÁLINKA

Kulturált fogyasztás

Hőmérséklet – 20 C fok körül

Kortyolás – kis kortyokban, szárazpróba

Pohár – tulipános

Mértékkel, ételekhez (ételekben, kávéban), étkezés után



STATISZTIKA ÉS VALÓSÁG

Év	Az adóraktári engedélyek száma db	Bérfözde db	Bejelentett magánfőző berendezés db
2005	28	612	0
2006	35	604	0
2007	39	555	0
2008	48	532	0
2009	57	521	0
2010	72	526	0
2011	86	539	0
2012	95	524	0
2013	103	530	0
2014	113	550	0
2015	123	574	12755
2016	138	593	18768
2017	210	588	21386
2018	210	588	23827
2019	210	588	26327
2020	210	588	27936

Forrás: NAV adatok alapján saját szerkesztés



STATISZTIKA ÉS VALÓSÁG

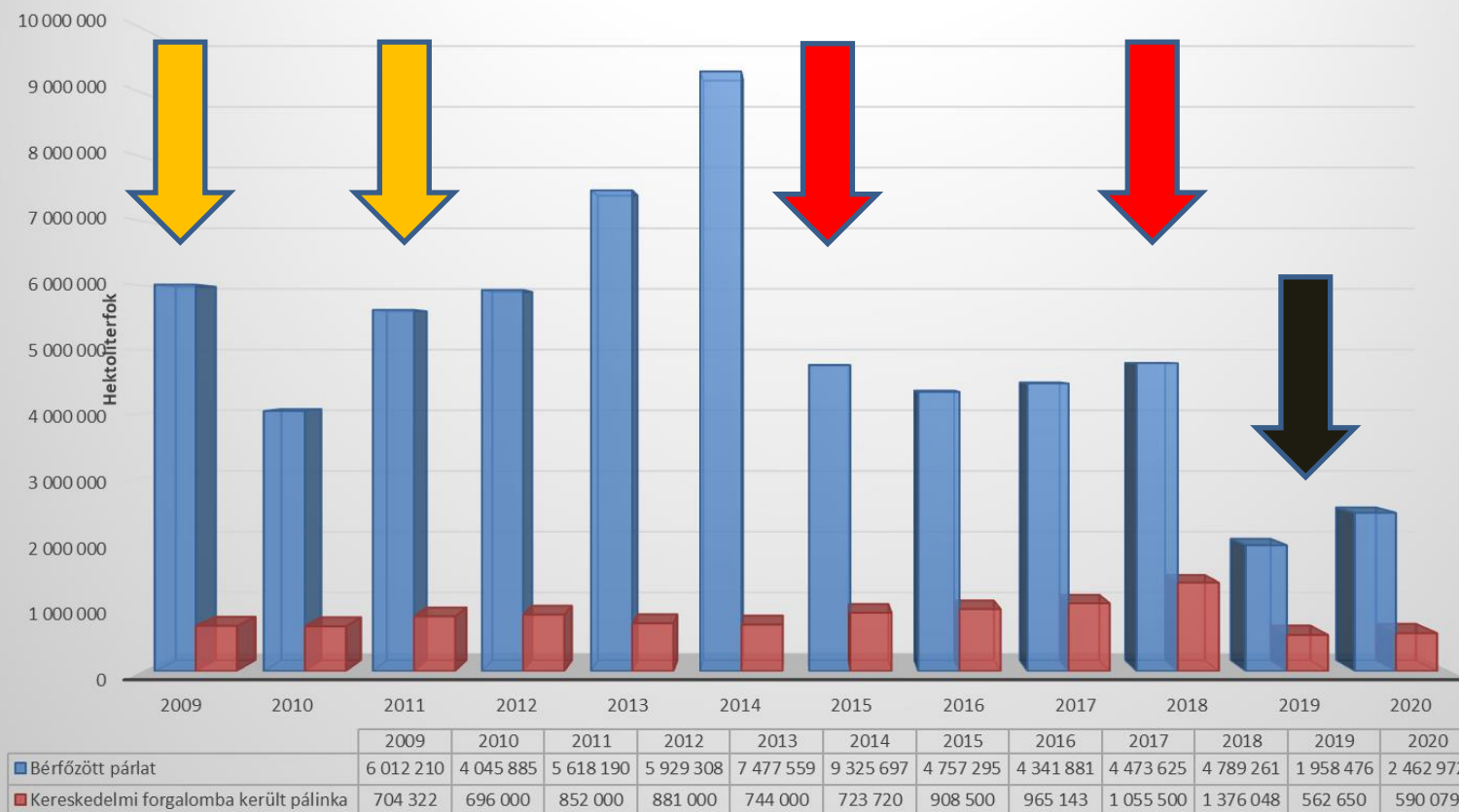
1. ábra Kereskedelmi főzdek megyénkénti megoszlása 2017-ben



Forrás: Saját szerkesztés NAV adatok alapján

STATISZTIKA ÉS VALÓSÁG

Kereskedelmi pálinka és Bérfőzetett párlat volumenének alakulása



Forrás: NAV adatok alapján saját szerkesztés



STATISZTIKA ÉS VALÓSÁG

Magánfőzés 2020. évben		
Bejelentett berendezések száma db	27 936	
Adójegyet vásárolt esetszám db	5 875	
Igényelt párlatadó jegy db	109 450	
Befizetett adó Ft	76 615 000	
Főzött mennyiség hlf	50-80.000	
Megvett párlatadó jegyek átlaga db/ berendezés		18
Nem vett párlatadó jegyet 2020-ban berendezés (db)		22 061
Párlatadó jegyet vásárolt magánfőzők aránya		26,6 %

Forrás: NAV adatok alapján saját szerkesztés

STATISZTIKA ÉS VALÓSÁG

Népesség	Létszám	Tömény fogyasztás (hlf/fő/év)	Összesen (hlf)
Magyar 18+	7 564 000	2,7	20 422 800
Magyar 15-18	391 000	1,3	508 300
Turista	13 802 000 nap 38800 fő	4,8	181 400
Összesen Mo-n elfogyó tömény alkohol			21 112 500
Szabad forgalomba bocsátott tömény, összes (NAV KI) 2017			11 184 900
Bérfőzés (NAV KI) 2017			4 473 625
Összesen			15 658 525
Fogyasztás alapján hiányzó			5 453 975
IWSR* fogyasztási adatok alapján a Magánfőzés volumene			5 453 975
WHO szerint tömény alkohol fogyasztás Mo-n 2016-ban 12,3 l/fő/év (teljes lakosságra vetítve)			
WHO szerinti magánfőzés fogyasztási adatok alapján			10 250 000

törvény szerint nem iszik,
de ténylegesen igen

pálinkát is tartalmazza

elvi legkisebb

elvi legnagyobb mennyiség

*IWSR drinks market analysis

Forrás: NAV és IWSR adatok alapján saját szerkesztés



1. c.) Aqua vitae Reginae Hungarie.
2. b.) Magyarországon termett gyümölcsből, szőlő törkölyéből
3. b.) Arra a termékre, melynek előállításakor kizárólag Mo-n termett gyümölcs kerül feldolgozásra (cefrézés, lepárlás, érlelés) és a palackozása is Mo-n történt
4. c.) 18-20 C° között.
5. b.) Nem.
6. b.) Cefre.
7. a.) Kajszi, szilva, meggy, cseresznye.
8. c.) Nem szabad ízesíteni, édesíteni és színezní sem.
9. c.) Igen, Magyarországon kívül még négy osztrák tartomány használhatja, de csak a barackpálinka kifejezést.
10. c.) Igen, az illat- és íz aromák a tulipán formájú pohárban jobban érvényesülnek.





Köszönöm figyelmüket!

SZÖLLŐSI EDIT

szollosi.edit18@gmail.com

+36-30-267-3107

+36-20-526-1624