

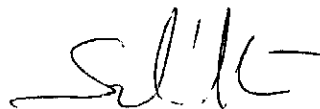
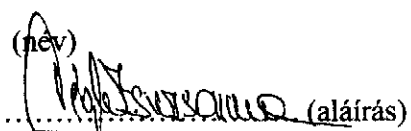
3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a
„SZIKVÍZ, KÖZKELETŰ NEVÉN SZÓDAVÍZ”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

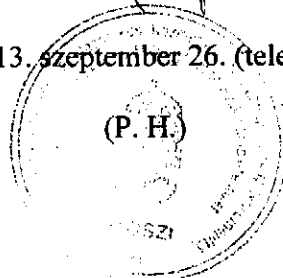


Készítette:

MOSZI Magyar Országos Fodrász, Fogtechnikus, Kozmetikus, Kéz-, Lábápoló és
Műkörömpépitő, Szikvízkészítő, Kelmefestő -Vegytisztító Szakmai Ipartestület

 (név)
 (aláírás)

Budapest, 2013. szeptember 26. (település, dátum)



I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
MOSZI Magyar Országos Fodrász, Fogtechnikus, Kozmetikus, Kéz-, Lábápoló és Műkörömépítő, Szikvízkészítő, Kelmefestő -Vegyztisztító Szakmai Ipartestület

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **szikvíz, közkeletű névén szódavíz**

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

<input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság	egészség és életmód	épített környezet
ipari és műszaki megoldások	kulturális örökség	sport
természeti környezet	turizmus	

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése: **Magyar Értéktár**

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása
A szikvíz olyan szén-dioxiddal dúsított ivóvíz, amelyet zárt rendszerű technológiával nagy nyomással palackoznak szifonfejes üveg és műanyag palackban, vagy rozsdamentes acélballonban hoznak forgalomba. Szikvíznek (szódavíznek) csak olyan terméket szabad nevezni, amely szifonfejes palackba, vagy szifonfejes felvezető szárral ellátott szikvízes rozsdamentes acélballonba van töltve. A jó szifonfej biztosítja a tökéletes zárást, és a szódavíz egyenletes élvezhető minőségét a palackban lévő utolsó cseppig, megkülönböztetve a szikvizet minden más hasonló – csavarzáras kupakkal lezárt – terméktől, garantálva egyben a zárt rendszert a töltéstől a vásárlóig és vissza. A szikvízből ugyanis – a zárt rendszernek köszönhetően – a használat során olyan csekély mennyiségű szén-dioxid távozik csak, hogy a víz szénsavtartalma, kellemes savanykás íze gyakorlatilag a palack egész tartalmában azonos. A speciális palackozás miatt környezetbarát is.

Érzékszervi követelmények:

A szikvíz érzékszervi tulajdonságai a következők:

- **Külső:** víztiszta, átlátszó, kiválástól, üledéktől mentes.
- **Szín:** színtelen vagy a víz helyi jellegének megfelelő színű.
- **Szag:** a víz helyi jellegének megfelelő, idegen szagtól mentes.
- **Íz:** a víz helyi jellegének megfelelő, kellemesen csípős, savanykás, idegen íztől mentes.

A szikvízüzemek a beérkező ivóvizet szükség esetén különféle vízkezelési eljárásokkal (vízlágyítás, mechanikai szűrés, tisztítás, gáztalanítás, esetleg vízhűtés) előkezelik. A megfelelően kezelt vizet és az élelmiszeripari minőségű és kellően szabályozott nyomású szén-dioxidot a szikvízkészítő (szaturáló) gépbe vezetik. A szaturálást (ivóvíznek szén-dioxiddal való dúsítását) különféle módon - fekvőhengeres-keverőlapátos, állóhengeres-porlasztásos - eljárással lehet végezni. A jó szikvíznek legalább 7,2 g/liter szén-dioxidot kell tartalmaznia, ezért a gépekben lévő szén-dioxid nyomását, valamint a víz és gáz arányát állandóan ellenőrizni és szabályozni kell, figyelembe véve a felhasznált víz hőmérsékletét, valamint a szikvizes göngyöleg fajtáját. Szikvíz csak erre a célra engedélyezett, korábban más ital csomagolására, tárolására nem használt, töltés előtti szemrevételezés alapján hibátlan anyagú és felületű, elszíneződéstől mentes tiszta palackba, edénybe tölthető. A szikvizes göngyölegek külsejét töltés előtt mossák, fertőtlenítik. Az elkészült szénsavval dúsított ivóvizet különféle szikvizes göngyölegekbe töltik. Ezek lehetnek szifonfejjel ellátott szikvizes palackok, vagy szifonfejes felvezető szárral ellátott szikvíz tárolására és adagolására készült tartályok. Maga a töltés a szikvízkészítés legmunkaigényesebb része, ami szakértelmet, gyakorlatot és nagy odafigyelést igényel. A szifonfejjel felszerelt szikvizes palackot fejjel lefele állítva kell behelyezni a töltőgépbe. Egy rugós kar segítségével a felnyomódott szifon nyomókarja kinyitja a fejből lévő szelepet, miközben a szifon csőve beszorul a szakmában „pisztonnak” nevezett befogadó részbe, ahol gumigyűrű biztosítja a légmentes zárást. A töltőcsap - amelynek három állása van: nyit, légtelenít és zár – megnyitása után a szénsavas víz addig áramlik a palackba, amíg a nyomás kiegyenlítődése miatt megáll a palack telítődése. A kívánt töltési szintet az összegyűlt gáz kiengedésével, lefúvatással lehet elérni. Fontos szabály, hogy 15 % gáztérnek kell lennie a víz felett. Ez a gáztér - összesűrített széndioxid -, valamint a használat során a széndioxiddal dúsított a vízből

Érzékszervi követelmények:

A szikvíz érzékszervi tulajdonságai a következők:

- **Külső:** víztiszta, átlátszó, kiválástól, üledéktől mentes.
- **Szín:** színtelen vagy a víz helyi jellegének megfelelő színű.
- **Szag:** a víz helyi jellegének megfelelő, idegen szagtól mentes.
- **Íz:** a víz helyi jellegének megfelelő, kellemesen csípős, savanykás, idegen íztől mentes.

A szikvízüzemek a beérkező ivóvizet szükség esetén különféle vízkezelési eljárásokkal (vízlágyítás, mechanikai szűrés, tisztítás, gáztalanítás, esetleg vízhűtés) előkezelik. A megfelelően kezelt vizet és az élelmiszeripari minőségű és kellően szabályozott nyomású szén-dioxidot a szikvízkészítő (szaturáló) gépbe vezetik. A szaturálást (ivóvíznek szén-dioxiddal való dúsítását) különféle módon - fekvőhengeres-keverőlapátos, állóhengeres-porlasztásos - eljárással lehet végezni. A jó szikvíznek legalább 7,2 g/liter szén-dioxidot kell tartalmaznia, ezért a gépekben lévő szén-dioxid nyomását, valamint a víz és gáz arányát állandóan ellenőrizni és szabályozni kell, figyelembe véve a felhasznált víz hőmérsékletét, valamint a szikvizes göngyöleg fajtáját. Szikvíz csak erre a célra engedélyezett, korábban más ital csomagolására, tárolására nem használt, töltés előtti szemrevételezés alapján hibátlan anyagú és felületű, elszíneződéstől mentes tiszta palackba, edénybe tölthető. A szikvizes göngyölegek külsejét töltés előtt mossák, fertőtlenítik. Az elkészült szénsavval dúsított ivóvizet különféle szikvizes göngyölegekbe töltik. Ezek lehetnek szifonfejjel ellátott szikvizes palackok, vagy szifonfejes felvezető szárral ellátott szikvíz tárolására és adagolására készült tartályok. Maga a töltés a szikvízkészítés legmunkaigényesebb része, ami szakértelmet, gyakorlatot és nagy odafigyelést igényel. A szifonfejjel felszerelt szikvizes palackot fejjel lefele állítva kell behelyezni a töltőgépbe. Egy rugós kar segítségével a felnyomódott szifon nyomókarja kinyitja a fejből lévő szelepet, miközben a szifon csöve beszorul a szakmában „pisztonnak” nevezett befogadó részbe, ahol gumigyűrű biztosítja a légmentes zárást. A töltőcsap - amelynek három állása van: nyit, légtelenít és zár – megnyitása után a szénsavas víz addig áramlik a palackba, amíg a nyomás kiegyenlítődése miatt megáll a palack telítődése. A kívánt töltési szintet az összegyűlt gáz kiengedésével, lefúvatással lehet elérni. Fontos szabály, hogy 15 % gáztérnek kell lennie a víz felett. Ez a gáztér - összesűrített széndioxid -, valamint a használat során a széndioxiddal dúsított a vízből

kiváló és táguló gáz biztosítja, hogy a szikvíz kijöjjön a palackból. A készre töltött palackot a szifonfejen lévő rugós kar zárása után lehet kivenni, és a tárolókba helyezni. A minőséget ízleléssel, fröccsentéssel és nyomáspróbával folyamatosan ellenőrzik.

Összetétel

- ivóvíz
- Szén-dioxid, élelmiszer-ipari minőségű.

Történet

A szikvíz összetett szó, a szik, szikes föld és a víz összekapcsolásával képzett szó. Keletkezésének voltaképpen tárgyi tévedés az alapja: a szódavíz készítéséhez felhasznált szénsavat tévesen azonosították a sziksóval.

Magyarországon a különlegességnek számító szénsavas szódavizet, orvosok biztatására, mint természetes tartósítószer alapú, a szén-dioxid mely a baktériumok szaporodását gátolja üdítő és frissítő folyadékot Jedlik Ányos, a természetbúvár bencés szerzetes készítette először 1826-ban, és az első szikvízgyártó üzemet is ő hozta létre 1841-ben Pest-Budán. A polgárosodó társadalom éttermeiben, kocsmáiban, cukrászataiban hamarosan elterjedt a szódavíz. A tiszta bor helyett az üdítő hosszúlépés, a kisfröccs, a nagyfröccs, az édes cukrászsütemények mellé a szódavíz volt a legjobb szomjoltó. A 19. század végén, még a millenniumi ünnepségek pompájában is helyt kapott a szódavíz, mint a kor újdonsága.

Jedlik a „Mesterséges savanyúvizek” című értekezésében 1829-ben írta le az eljárást részletesen, amely Baumgartner András és von Ettinghausen András bécsi egyetemi rendes tanárok lapjában, a Zeitschrift für Physik und Mathematik hetedik kötetében (1830. 47-58. o.) meg is jelent „Bereitung künstlicher Sauerlinge; von P. A. Jedlik in Raab” cím alatt.

Jedlik nem féltette készülékét a nyilvánosságtól, értekezésben részletesen leírta a szén-dioxid hígított kénsavból, porrátört krétából, őrölt márványból, vagy szitált hamuból való előállításának menetét, valamint a víz szén-dioxiddal történő telítésének módját, közölve az első szódavízgyártó gép rajzát is.

Az értekezés hiteles magyar fordítását Hankó Vilmos csak jóval később, Jedlik élete végén jelentette meg „Egy elfelejtett magyar találmány” címmel a Természettudományi Közlönyben (1894. évi 26. kötet, 10-17. o.).

kiváló és táguló gáz biztosítja, hogy a szikvíz kijöjjön a palackból. A készre töltött palackot a szifonfejen lévő rugós kar zárása után lehet kivenni, és a tárolókba helyezni. A minőséget fizeléssel, fröccsentéssel és nyomáspróbával folyamatosan ellenőrzik.

Összetétel

- ivóvíz
- Szén-dioxid, élelmiszer-ipari minőségű.

Történet

A szikvíz összetett szó, a szik, szikes föld és a víz összekapcsolásával képzett szó. Keletkezésének voltaképpen tárgyi tévedés az alapja: a szódavíz készítéséhez felhasznált szénsavat tévesen azonosították a sziksóval.

Magyarországon a különlegességnek számító szénsavas szódavizet, orvosok biztatására, mint természetes tartósítószer alapú, a szén-dioxid mely a baktériumok szaporodását gátolja üdítő és frissítő folyadékot Jedlik Ányos, a természetbúvár bencés szerzetes készítette először 1826-ban, és az első szikvízgyártó üzemet is ő hozta létre 1841-ben Pest-Budán. A polgárosodó társadalom éttermeiben, kocsmáiban, cukrászataiban hamarosan elterjedt a szódavíz. A tiszta bor helyett az üdítő hosszúlépés, a kisfröccs, a nagyfröccs, az édes cukrászsütemények mellé a szódavíz volt a legjobb szomjoltó. A 19. század végén, még a millenniumi ünnepek pompájában is helyt kapott a szódavíz, mint a kor újdonsága.

Jedlik a „Mesterséges savanyúvizek” című értekezésében 1829-ben írta le az eljárást részletesen, amely Baumgartner András és von Ettinghausen András bécsi egyetemi rendes tanárok lapjában, a Zeitschrift für Physik und Mathematik hetedik kötetében (1830. 47-58. o.) meg is jelent „Bereitung künstlicher Sauerlinge; von P. A. Jedlik in Raab” cím alatt.

Jedlik nem féltette készülékét a nyilvánosságtól, értekezésben részletesen leírta a szén-dioxid hígított kénsavból, porrátört krétából, őrölt márványból, vagy szitált hamuból való előállításának menetét, valamint a víz szén-dioxiddal történő telítésének módját, közölve az első szódavízgyártó gép rajzát is.

Az értekezés hiteles magyar fordítását Hankó Vilmos csak jóval később, Jedlik élete végén jelentette meg „Egy elfelejtett magyar találmány” címmel a Természettudományi Közönyben (1894. évi 26. kötet, 10-17. o.).

Sándor, Fischer József, Kont Oszkár. A szikvízkészítő szakma története során a szifonfej működési elve, a fejből lévő alkatrészek nem változtak, a több mint száz évvel ezelőtt gyártott szikvizes üvegek még ma is használhatóak.

Az Iparosok a nagyszámú jelenléte, szabályozások és a közös felmerülő problémák megoldása miatt létrehozták a Szikvíz Ipartestületet.

2004-ben vált jogerőssé és ezáltal a szakma részére ipartörténeti jelentőségűvé, hogy az Országos Szikvízkészítő Ipartestület pályázata alapján a szikvíz Garantáltan Hagyományos és Különleges (GHK) termék lett, néhány évvel később elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát is. A termék bekerült a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti értékei közé is. Magyarországon jelenleg kb. 1000 helyen gyártanak szódavizet, a legkülönbözőbb vállalászási formákban. Ezekben az üzemekben a háttéríparral együtt, közel 10.000 alkalmazott dolgozik.

Felhasználási módjai: frissítőtalként, üdítőként, védőtalként, gyümölcszörpökhöz, fröccsként, tradicionálisan kávé mellé és pálinka után kísérőtalként, befőtt eltevéshez, palacsintakészítéshez, egyéb ételek elkészítéséhez.

Felhasználás helye: háztartások, borozók, éttermek, kávéházak, cukrászdák, egyéb vendéglátó ipari egységek, sport és gasztronómiai rendezvények, irodák, meleg, építő, könnyű és nehéz ipari, üzemek és más munkahelyeken.

A termék felhasználása egész évben folyamatosan történik, kiemelt időszak, a nyár, különösen a kánikula.

Szakmai fogások, az előállítás módja:

A szikvízüzemek a beérkező ivóvizet szükség esetén különféle vízkezelési eljárásokkal (vízlágyítás, mechanikai szűrés, tisztítás, gáztalanítás, esetleg vízhűtés) előkezelik. A megfelelően kezelt vizet és az élelmiszeripari minőségű és kellően szabályozott nyomású szén-dioxidot a szikvízkészítő (szaturáló) gépbe vezetik. A szaturálást (ivóvíznek széndioxiddal való dúsítását) különféle módon - fekvőhengeres-keverőlapátos, állóhengeres-porlasztásos vagy injektoros - eljárással lehet végezni. A jó szikvíznek legalább 7,2 g/liter szén-dioxidot kell tartalmaznia, ezért a gépekben lévő szén-dioxid nyomását, valamint a víz és gáz arányát állandóan ellenőrizni és szabályozni kell, figyelembe véve a felhasznált víz hőmérsékletét, valamint a szikvizes göngyöleg fajtáját. Szikvíz csak erre a

Jedlik elsősege a szódavízgyártásban:

1. a szén-dioxid sűrítésére nem mechanikus sűrítőt használt, a szén-dioxidot nem nyomással, dugattyúk segítségével, hanem pusztán a szén-dioxid fejlesztésével sűrítette; ezzel a megoldással lényegesen egyszerűbb és olcsóbb lett az eljárás;
2. amire később a szódavíz-töltő telepek tulajdonosai csak a század vége felé kezdtek gondot fordítani, azt Jedlik már régen megvalósította, nevezetesen, hogy a szénsav-veszteség elkerülése céljából az edény aljáig érő csövön keresztül fejtette le a telített vizet.

Pesten 1841. augusztus 31-én gyártott Jedlik először szódavizet a magyar orvosok és természetvizsgálók pesti második nagygyűlésére, amelyet magyaros vendégszeretettel kínálgatott a gyűlést követő közös ebéden.

Jedlik készüléke – amely a szódavíz ipari előállítására is alkalmas volt -, és savanyúvize olyan nagy érdeklődést keltett, hogy még abban az évben megindította Magyarországon első szódavízgyárát. A második évben, 1843. elejétől már nem Jedlik, hanem unokaöccse, Szabó Alajos vezette az üzemet.

A szódavíz iránti érdeklődés fokozódott. A szikvíz olyan fontos volt, hogy a m. Kir. Belügyminisztériumnak 1869. évi január hó 27-én 649. számú rendelettel szabályozta a szódavíz gyártását. (Forrás: Magyarországi Rendeletek tára 1869. I.)

A XIX. század második felében a hűsítő és többnyire a bor elegyítésére használt frissítő ital divatos lett, az ország sok vidékén megindult az ipari szódavízgyártás. 1884-ben 222 egy személyes és 1.027 segéddel dolgozó szódás üzem tevékenykedett, összesen tehát 1.249. A korabeli iparos rangsorban a szikvízkészítők a 2.-3. helyet foglalták el létszám tekintetében a gyertya és szappanfőzők, és a légszesz készítő-gyártók mögött. 1890-ben a kimutatások szerint a többség magános, kisüzemi szinten gyártotta a szódavizet. A hat nagyobb vállalat közül négy Budapesten volt, ebből kettő 81 munkással, 3 cég 16-16-16 munkással, egy hat munkással Debrecenben működött.

Időközben megjelentek a szifonfejjel ellátott palackok: gyártotta (és a Magyar Szénsavipar című folyóirat 1895. évi 1. számában hirdette) pl. az Egyesült Magyarhoni Üvegyárak Részvénytársaság, vagy az Egyesült Gép- és Fémárú-gyárak Rt., amelyet az 1939-ben kiadott „Szikvíziparosok Tanácsadója” című kézikönyv is megemlít. Számos nagynevű cég szabadalmaztatta, pl. Süss és Friedmann, Végh Károly és Társa, Vető

Értéktár része.

A szikvíz, közkeletű nevén szódavíz kisüzemi előállítására egy magyar feltaláló Jedlik Ányos fejlesztése. Ami közel 200 éves találmány, és azóta is magyar alapanyagokból, magyar fejlesztésű és gyártású gépekkel palackozzák a szódavizet. Itthoni fejlesztésű és gyártott üvegek, palackok és szifonfejeket használnak a termelés során a szikvízgyártók. Megközelítőleg 1000 magyar tulajdonban lévő üzemben készítik a szódát, ami a háttérparral együtt körülbelül 10.000 magyar munkavállalónak ad munkát. A termék létjogosultságát támasztja alá, hogy lassan 200 éve töretlen a népszerűsége a fogyasztók körében, akár frissítő italként, szörpként, védőitalként, akár a fröccs számos fajtájaként fogyasztják. Elmondható, hogy a szikvíznek Magyarország az őshazája, és mai napig felleghára, „egy magyar kultuszital”. Mivel a magyarországi gépfejlesztők juttatták és juttatják el az új gépeket, palackokat a környező és távolabbi országokba is (Kírgisztán, Oroszország, Kína, Argentína, Kanada stb.).

A szikvíz teljes mértékben alátámasztja a Hungarikumok Gyűjtemény kritériumait, miszerint: „magyar alkotótevékenységhez, termelési kultúrához, tudáshoz, hagyományokhoz kapcsolódik. Hazai szempontból meghatározó jelentőségű, így egész nemzetünk a magyarságra jellemzőnek és közismertnek fogad el. Öregbíti hírnevünket, növeli megbecsülésünket az Európai Unióban és szerte a világon, mivel mai napig országunkból történik a megismertetése.”

A fentiekre való hivatkozással kérjük a szikvíz Hungarikumok Gyűjteménybe való felvételét.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

- Magyar Élelmiszerkönyv / Codex Alimentarius Hungaricus – A szikvíz – Hagyományos Élelmiszerek 1/2003/HKT számú termékleírás
- Garantáltan Hagyományos és Különleges termék tanúsítvány (2004. óta)
- Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati joga (2010. óta)
- MSZ 8808:1995
- MSZ 8078
- MSZ 10138-2
- Szódavíz egy magyar kultuszital képes ipartörténeti album (magyar és angol nyelven)
– kiadó: MOSZI

célra engedélyezett, korábban más ital csomagolására, tárolására nem használt, töltés előtti szemrevételezés alapján hibátlan anyagú és felületű, elszíneződéstől mentes tiszta palackba, edénybe tölthető. A szikvizes göngyölegek külsejét töltés előtt mossák, fertőtlenítik.

Az elkészült szénsavval dúsított ivóvizet különféle szikvizes göngyölegekbe töltik. Ezek lehetnek szifonfejjel ellátott szikvizes palackok, vagy szifonfejes felvezető szárral ellátott szikvíz tárolására és adagolására készült tartályok. Csomagolási formák: hagyományos üveg, műanyag palack, rozsdamentes ballon. 1990-es években a műanyag flakon, a palackok fejlődésével szakmánk is használni kezdte a szifonfejjel ellátott műanyag palackot, és ezzel az ipar új lehetőséghez jutott. Maga a töltés a szikvízkészítés legmunkaigényesebb része, ami szakértelmet, gyakorlatot és nagy odafigyelést igényel. A szifonfejjel felszerelt szikvizes palackot fejjel lefele állítva kell behelyezni a töltőgéphez. Egy rugós kar segítségével a felnyomódott szifon nyomókarja kinyitja a fejben lévő szelepet, miközben a szifon csöve beszorul a szakmában „pisztonnak” nevezett befogadó részbe, ahol gumigyűrű biztosítja a légmentes zárást. A töltőcsap - amelynek három állása van: nyit, légtelenít és zár - megnyitása után a szénsavas víz addig áramlik a palackba, amíg a nyomás kiegyenlítődése miatt megáll a palack telítődése. A kívánt töltési szintet az összegyűlt gáz kiengedésével, leszívattal lehet elérni. Fontos szabály, hogy 15 % gáztérnek kell lennie a víz felett. Ez a gáztér - összesűrített széndioxid -, valamint a használat során a széndioxiddal dúsított a vízből kiváló gáz biztosítja, hogy a szikvíz kijöjjön a palackból. A készre töltött palackot a töltőkar zárása után a rugós kar lenyomásával lehet kivenni, és a tárolókba helyezni. A minőséget ízleléssel, fröccsentéssel és nyomáspróbával, CO₂ méréssel folyamatosan ellenőrzik.

Egész évben folyamatos a termelés a szikvízgyártó üzemekben. Kiemelkedő időszak a nyári szezon, ezen belül is a kánikula. Szikvizet az e egész ország területén forgalmazznak. Értékesítése a töltőüzemekben, élelmiszerboltokban, palackozott italt árusító üzletekben, vendéglátóhelyeken történik. A termékre jellemzően, hagyományos módon házhoz is szállítják, még tanyákra is.

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett:

A szikvíz helyhez nem köthető, de Magyarországon elterjedt, országos jelentőségű ismert termék. Ugyanakkor a szikvíz „az Ágazgati Értéktárban” szereplő HÍR (Hagyomány-Íz-Régió) termék. A szikvíz 2004. óta viseli a Garantáltan Hagyományos és Különleges Termék védjegyet. A szikvíz, közkeletű nevén szódavíz a Magyar

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
 - Múlt könyvtár (12 db fotó)
 - Jelen könyvtár (25 db fotó)

Mellékelve a mellékletek/Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja könyvtárban

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő támogató és ajánló levelek.
 - MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület ajánlólevele
 - EOQ Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság ajánlólevele
 - Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum ajánló levele
 - Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ajánlólevele
 - Magyar Ásványvíz Szövetség és Termék Tanács ajánlólevele
 - Ipartestületek Országos Szövetsége ajánlólevele
 - Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. ajánlólevele

Mellékelve a mellékletek/ Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek könyvtárban

A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok

 - 9 db dokumentum

Mellékelve a mellékletek/ Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok levelek könyvtárban

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat
 - *Mellékelve a mellékletek/ A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat könyvtárban*

- Fröccstörténelem (magyar, angol és német nyelven) – Kiadó: MOSZI
- Szikvízgyártók könyve 2009-2010. – Kiadó: MOSZI
- Útmutató a szikvíz-, szódavízgyártás jó higiéniai gyakorlatához 2007. –
Kiadó: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
- Munkabiztonsági szakmai útmutató, a szikvízgyártás munkabiztonsága 2007. –
Kiadó: BÉTÉ Szervező és Szolgáltató Bt.
- Állandó kiállítás Szikvíz Ipartörténeti Gyűjtemény 2006. óta (Szegedi Víztorony)
- Vándorkiállítás (A MKVM szervezésében az ország területét bejárva).
- Szikvízipari szabadalmak és szikvízgyári berendező és egyéb beszállító vállalatok listája (Fekete László Gyula összeállítása alapján a kérvényhez mellékelve 4.melléklet)

Honlapok, multimédiás források:

- <http://szikvizkeszites.moszi6.hu>
- www.szikviz.com
- <http://szoda.lap.hu/>
- <http://www.banffiszoda.hu/index.php/hu/>
- **MOSZI szikvíz reklám 1.**
(<http://szikvizkeszites.moszi6.hu/kiadvanyok/46-kiadvanyok/106-nyari-szikviz-reklam.html>)
- **MOSZI szikvíz reklám 2.**
(<http://szikvizkeszites.moszi6.hu/hirek/47-hirek/123-reklamfilmuenk-a-szikvizrl.html>)

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: **<http://szikvizkeszites.moszi6.hu>**