

Nyilvános méréstani szakvélemény az engem rágalmazók ma kézhezkapott mellékelt írásairól

MEHNAM-info Iratjel: vivegas-bunugyi-cikk-130625

FELJELENTÉS KIEGÉSZÍTÉSKÉNT A LEGFŐBB ÜGYÉSZSÉGHEZ: Kárelhárítás a Ptk. 484-487. § alapján. Nyilvános méréstani szakvélemény az engem rágalmazók ma kézhezkapott mellékelt írásairól: A fiziológias infúziós Ringer-oldatnak megfelelő víz, Na, Cl és K arányok és dózisos optimálisak étkezéskor is. Mivel az ettől rendszeresen és nagymértékben eltéréstől Nobel-díjas kutatók (1950) hatáskalibrálási mérései is bebizonyították, hogy életrövidítő és ivartalanító hatású, a nátrium alul- vagy a kálium túladagolása vesemérgező, idegméregként is hat, s veszélyezteteti a szívműködést is, a fenti cikkekben és hozzászólásokban, s a Vivega és a hasonló sókeverékek feliratain is olvasható ellenkező orvosi tanácsok bizonyítottan hamisak. A természetes bizonyítékokat, a vérérum ezen alkotóelemei Ringer oldatával pontosan egyező arányait és a hatáskalibrálási mérései bizonyítékokat is lásd a www.tejfalussy.com honlapomon, a Stop Só program szerinti hamis arányokat és dózisoskat bebeszélők és nekik bűnsegédkezők ellen tett (Kód: nepirtokat-es-hazaarulokat-feljelentes-1910-1991-2013) ide is **MELLÉKELT alapfeljelentésben!**

<http://www.tejfalussy.com/dokumentumok/doksik/nepirtokat-es-hazaarulokat-feljelentes-1910-1991-2013email1.pdf>

Verőce, 2013. 06. 25. Tejfalussy András

MINKET RÁGALMAZÓ, A GRAMMOT A MILLIGRAMMAL ÖSSZETÉVESZTŐ SZAKCIKK:

Tiszta só - tiszta örület!

zerző: WEBBeteg - Kósa-Boda Veronika, újságíró

Több mint egy éve terjed az interneten egy körlevél, ami a nátrium-klorid, vagyis a konyhasó fogyasztására buzdít, s ördöggként úzi a boltokban csökkentett nátrium tartalommal árult, s káliummal kiegészített ételízesítőket. A mérgezőnek titulált sót Tejfalussy András, s több orvos követője kerülendőnek tartja, míg szerinte a patikai tisztaságú sóból sokkal többet kellene fogyasztani. A kardiológusok szerint viszont ezzel

www.tejfalussy.com

szemben a nátrium-klorid lehet sok civilizációs népbetegség okozója, amiből minimálist lenne szabad csak fogyasztani.

Az egyre gyorsabban terjedő levél szerint „a sóról, mindenféle hazugságot terjesztenek, többek között például azt, hogy megemeli a vérnyomást”. A levél írója, Tejfalussy András szerint (akitől egyébként az interneten, jutányos áron rendelhető tiszta só) a só kell, a só jó dolog, a sófogyasztás egyfajta védőfaktor, s példaként említi a sóbányákban kialakított gyógyhatású barlangokat. Az ügyesen megfogalmazott levélben különböző számításokat is olvashatnak az érdeklődők egészségesnek mondott nátrium és kálium szintekről.

A legmegdöbbentőbb rész azonban mégsem ez. A levélben ugyanis egy másik súlyos állítás is szerepel: mégpedig az, hogy a káliummal dúsított sók egyenesen mérgezőek, s a rendszerváltás óta tudatosan mérgezik ezzel a lakosságot. „Nézzük mit is okoz ez a mérgezés: Szív és keringési problémák, magas vérnyomás, aszma, csonttrikulás, érszűkület, fokozott trombózis és infarktus veszély, anyagcserezavarok, vagyis pont azokat a betegségeket, amelyek népbetegségek. Az anyagcserezavarok viszont nagyon sok más betegségnek a kialakulását segítik elő, például többek között a rákét is. Azt nem állítom, hogy közvetlenül rákot okoz, de igenis jelentősen segíti a rák kifejlődését.” – olvasható a tudományosnak ható írásban.

Ezzel szemben a dietetikus szerint...

A javasolt napi sóbeviteli mennyiség egy egészséges felnőtt számára 5 mg. Ez egy teáskanál konyhasónak felel meg, s 2 mg nátriumot tartalmaz. – Ezzel szemben jelenleg Magyarországon egy 2009-es felmérés szerint a nők naponta 12, míg a férfiak 17,2 mg sót fogyasztanak. Nátriumra ugyan valóban szüksége van a szervezetnek, a folyadékháztartás, az ingerület átvitel és a vérnyomás-szabályozás szempontjából, de közel sem ekkora mennyiségben. A túlzott nátrium bevitel ugyanis a magas vérnyomás egyik kockázati tényezője – magyarázta Erdélyi Aliz, dietetikus.

A szakértő szerint az elfogyasztott tetemes mennyiségű só 70-75 százaléka az előre feldolgozott élelmiszerekből (kenyerek, péksütemények, konzervek, felvágottak, ásványvizek) kerül a szervezetbe, a sófogyasztás csökkentésével a vérnyomás akár 2-8 higanymilliméterrel is csökkenhet, ezért mindenképp ajánlatos ezekből az élelmiszerekből minél kevesebbet fogyasztani. – Ízesítsünk inkább vassfüvel, s ha zöldfűszereket használunk a kellemes ízharmónia elérésére, sóból is kevesebb kell majd – folytatta a szakértő.

A kardiológus is másképp gondolja

A magyar lakosság 20-25 százaléka szenved hipertóniában, vagyis magas vérnyomás betegségben, aminek egyik okozója a túlzott nátrium-klorid bevitel. Prof. dr. Borbola József kardiológus szerint így a túlzott sófogyasztás egyértelműen káros a szervezetre. – A só vizet köt meg, így fokozza a vizenyőképződést, s a magas vérnyomást. Ha valaki vízajtókat szed, s alacsony a vére nátrium tartalma, annak valóban pótolni kell, hiszen az optimális ionháztartáshoz szükséges, egészséges embereknek azonban vissza kellene fogni a nátriumbevitelt – tanácsolta a szakértő.

A káliumról szólva a professzor elmondta, hogy az a körlevél állításaival szemben nagyon is hasznos a szervezetnek. A kálium a nátriummal együtt ugyanis részt vesz az ingerületi folyamatokban, így az ideg-, és izomműködésben, a sav-bázis egyensúly és az ozmotikus

nyomás fenntartásában. – A kálium és a Magnézium fokozza az izom-, és szívműködés aktivitását, csökkenti a vérnyomást és a szívműködés zavarait.

Hiányukban ritmuszavar, fáradtság, izomgyengeség és görcsök jelentkeznek. Valóban túl lehet adagolni, egy banánban például egy mg van. Ha egy vesebeteg 4-5 kiló banán egyszerre való megevéstől akár meg is halhat, de ennyit képtelenség megenni – folytatta Borbola József, hozzátéve: az egészséges vese a szervezetbe került kálium többletet minden probléma nélkül kiüríti, de az általános orvosi tapasztalat az, hogy a legtöbb ember szervezetében kevesebb a kálium, mint az szükséges volna.

Túladagolni tehát étkezéssel szinte lehetetlen. Ennek oka, hogy a kálium-háztartás szigorú hormonális szabályozás alatt áll és a káliumürítés többféle mechanizmussal is megvalósulhat. Egészséges emberekben a bevitt kálium közel 90 százaléka vizelettel, 10 százaléka a széklettel, míg kis mennyisége a verejtékkel ürül ki a szervezetből.

Vesebetegeknek azonban oda kell figyelni rá! AZ OÉTI adatai szerint, ha valamennyi ételmiszerben, ill. az ételkészítés és sózás során olyan, 30 százalékkal csökkentett nátriumtartalmú sókat használnánk, ahol a nátriumot káliumra cserélték, a ma jellemző átlagos lakossági sóbevitelt figyelembe véve ez 2,6 g kálium-bevitelt jelentene. (Amennyiben a sóbevitelt csökkentenénk az ideális 5 g-ra, és ezt az előbbi típusú sóval fedeznénk teljes egészében, az mindössze 0,48 g káliumfogyasztással lenne egyenértékű.)

Figyelembe véve a számításokat, azon csökkentett nátrium-tartalmú konyhasók normál, átlagos mennyiségben való fogyasztása, ahol a nátrium egy részét káliumra cserélték, ép veseműködés esetén nem jár kockázattal.

Azoknak viszont, akinél a káliumürítés károsodása ismert vagy ennek veszélye fennáll (például krónikus veseelégtelenség, krónikus szívelégtelenség, diabetes, idős kor esetén) a kálium-bevitel csökkentése ajánlott, például diétával. Ilyen esetben pedig figyelembe kell venni a konyhasó esetleges kálium-tartalmát is! Ezt egyébként minden esetben feltüntetik a csomagoláson, így azt mindig olvassa el figyelmesen!

A tiszta sóról – STOP SÓ Nemzeti Sócsökkentő Program

A körlevél szerint tiszta só (patikai só) kellene fogyasztani, vagyis olyan készítményt, amely 99, 5 százalékból tartalmaz nátrium-kloridot. A körlevél szerzőjétől egyébként ezt a csodaszert jutányos áron meg is lehet rendelni. Jó, ha tudjuk azonban, hogy a gyógyszerkönyvi minőségű só 2011 óta nem is lehet a patikákban kapni. A körlevél ugyanis akkor indult útjára, s a patikai forgalom jelentős megugrása után az országos tisztifőgyógyászati megtiltotta a NaCl alapanyag „nem gyógyászati célú forgalmazását” a patikákban – éppen a fent említett káros hatások miatt.

A sócsökkentés kiemelt egészségügyi és következményes gazdasági hatásaira tekintettel pedig az Európai Unió Sócsökkentő keretprogramot indított, melyhez a tagállamok nagy része – köztük a jelentős népegészségügyi problémát jelentő hazai sófogyasztás miatt Magyarország is – csatlakozott, elindítva a STOP SÓ Nemzeti Sócsökkentő Programot.

Az Országos Élelmezési-, és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) szerint az ételmiszeripar együttműködése nélkül az ajánlott értéket elérni, illetve megközelíteni is csaknem lehetetlen. Az ételmiszeripar egyik lehetősége, hogy fokozatosan csökkenti az ételmiszerek só-tartalmát (a kenyerekben különként 2 mg-nál több só már jelenleg sem lehet), másik lehetőség olyan sókeverékek alkalmazása, amelyek ún. csökkentett nátrium-tartalmú konyhasót eredményeznek.

Ezek rendszerint különböző kálium vegyületeket (pl. kálium-klorid, kálium-citrát, stb.) tartalmaznak a nátrium-klorid részbeni kiváltására. A csökkentett Na tartalmú só azonos sós íz mellett 30 százalékkal kevesebb nátriumot tartalmaz.

Az OÉTI számításai szerint azon csökkentett nátrium-tartalmú konyhasók normál, átlagos mennyiségben való fogyasztása, ahol a nátrium egy részét káliumra cserélték, ép veseműködés esetén nem jár kockázattal.

Egy nem reprezentatív (hét bolti só vizsgálatával készült) kutatás szerint a hazai üzletekben kapható étkezési célra használt asztali só nátrium-kloridot tartalmaz, kálium tartalma nem haladja meg a 0,2 százalékot, így tehát teljesen indokolatlan a gyógyszerári („gyógyszerkönyvi”) só élelmiszerként történő felhasználása.

A tiszta tengeri-sókban, vagy a drágább Himalája vagy Indus sókban, elviekben nincs, vagy minimális a Kálium tartalom. A csomagoláson fel kell tüntetni, ha mégis van benne Kálium. Létezik egy olyan só is (illetve olyan sópótló, amelynek íze nagyon hasonlít az asztali sóéra), ami egyáltalán nem tartalmaz nátriumot: csak kálium-kloridot és egyéb összetevőket. BONSALT néven árulják, kifejezetten magasvérnyomásban szenvedőknek ajánlják, ára (85 gr) 5-600 forint körül mozog.

(WEBBeteg - Kósa-Boda Veronika, újságíró)

A kardiológus is másképp gondolja

A magyar lakosság 20-25 százaléka szenved hipertóniában, vagyis magas vérnyomás betegségben, aminek egyik okozója a túlzott nátrium-klorid bevitel. Prof. dr. Borbola József kardiológus szerint így a túlzott sófogyasztás egyértelműen káros a szervezetre. – A só vizet köt meg, így fokozza a vizenyőképződést, s a magas vérnyomást. Ha valaki vízajtókat szed, s alacsony a vére nátrium tartalma, annak valóban pótolni kell, hiszen az optimális ionháztartáshoz szükséges, egészséges embereknek azonban vissza kellene fogni a nátriumbevitt – tanácsolta a szakértő.

A káliumról szólva a professzor elmondta, hogy az a körlevél állításaival szemben nagyon is hasznos a szervezetnek. A kálium a nátriummal együtt ugyanis részt vesz az ingerületi folyamatokban, így az ideg-, és izomműködésben, a sav-bázis egyensúly és az ozmotikus nyomás fenntartásában. – A kálium és a Magnézium fokozza az izom-, és szívizomsejtek aktivitását, csökkenti a vérnyomást és a szívizomzavarokat. Hiányukban ritmuszavar, fáradtság, izomgyengeség és görcsök jelentkeznek. Valóban túl lehet adagolni, egy banánban például egy mg van. Ha egy vesebeteg 4-5 kiló banán egyszerre való megevésétől akár meg is halhat, de ennyit képtelenség megenni – folytatta Borbola József, hozzátéve: az egészséges vese a szervezetbe került kálium többletet minden probléma nélkül kiüríti, de az általános orvosi tapasztalat az, hogy a legtöbb ember szervezetében kevesebb a kálium, mint az szükséges volna.

Túladagolni tehát étkezéssel szinte lehetetlen. Ennek oka, hogy a kálium-háztartás szigorú hormonális szabályozás alatt áll és a káliumürítés többféle mechanizmussal is megvalósulhat. Egészséges emberekben a bevitt kálium közel 90 százaléka vizelettel, 10 százaléka a széklettel, míg kis mennyisége a verejtékkal ürül ki a szervezetből.

Vesebetegeknek azonban oda kell figyelni rá! AZ OÉTI adatai szerint, ha valamennyi élelmiszerben, ill. az ételkészítés és sózás során olyan, 30 százalékkal csökkentett nátriumtartalmú sót használnánk, ahol a nátriumot

káliumra cserélték, a ma jellemző átlagos lakossági sóbevitt figyelembe véve ez 2,6 g kálium-bevitt jelentene.(Amennyiben a sóbevitt csökkentenénk az ideális 5 g-ra, és ezt az

előbbi típusú sóval fedeznék teljes egészében, az mindössze 0,48 g káliumfogyasztással lenne egyenértékű.)

Figyelembe véve a számításokat, azon csökkentett nátrium-tartalmú konyhasók normál, átlagos mennyiségben való fogyasztása, ahol a nátrium egy részét káliumra cserélték, ép veseműködés esetén nem jár kockázattal.

Azoknak viszont, akinél a káliumürítés károsodása ismert vagy ennek veszélye fennáll (például krónikus veseelégtelenség, krónikus szívelégtelenség, diabetes, idős kor esetén) a kálium-bevitel csökkentése ajánlott, például diétával. Ilyen esetben pedig figyelembe kell venni a konyhasó esetleges kálium-tartalmát is! Ezt egyébként minden esetben feltüntetik a csomagoláson, így azt mindig olvassa el figyelmesen!

A tiszta sóról – STOP SÓ Nemzeti Sócsökkentő Program

A körlevél szerint tiszta sót (patikai só) kellene fogyasztani, vagyis olyan készítményt, amely 99,5 százalékban tartalmaz nátrium-kloridot. A körlevél szerzőjétől egyébként ezt a csodaszert jutányos áron meg is lehet rendelni. Jó, ha tudjuk azonban, hogy a gyógyszerkönyvi minőségű só 2011 óta nem is lehet a patikákban kapni. A körlevél ugyanis akkor indult útjára, s a patikai forgalom jelentős megugrása után az országos tisztifőgyógyász megtiltotta a NaCl alapanyag „nem gyógyászati célú forgalmazását” a patikákban – éppen a fent említett káros hatások miatt.

A sócsökkentés kiemelt egészségügyi és következményes gazdasági hatásaira tekintettel pedig az Európai Unió Sócsökkentő keretprogramot indított, melyhez a tagállamok nagy része – köztük a jelentős népegészségügyi problémát jelentő hazai sófogyasztás miatt Magyarország is – csatlakozott, elindítva a STOP SÓ Nemzeti Sócsökkentő Programot.

Az Országos Élelmezési- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) szerint az élelmiszeripar együttműködése nélkül az ajánlott értéket elérni, illetve megközelíteni is csaknem lehetetlen. Az élelmiszeripar egyik lehetősége, hogy fokozatosan csökkenti az élelmiszerek sótartalmát (a kenyerekben különként 2 mg-nál több só már jelenleg sem lehet), másik lehetőség olyan sókeverékek alkalmazása, amelyek ún. csökkentett nátrium-tartalmú konyhasót eredményeznek. Ezek rendszerint különböző kálium vegyületeket (pl. kálium-klorid, kálium-citrát, stb.) tartalmaznak a nátrium-klorid részbeni kiváltására. A csökkentett Na tartalmú só azonos sós íz mellett 30 százalékkal kevesebb nátriumot tartalmaz.

Az OÉTI számításai szerint azon csökkentett nátrium-tartalmú konyhasók normál, átlagos mennyiségben való fogyasztása, ahol a nátrium egy részét káliumra cserélték, ép veseműködés esetén nem jár kockázattal.

Egy nem reprezentatív (hét bolti só vizsgálatával készült) kutatás szerint a hazai üzletekben kapható étkezési célra használt asztali só nátrium-kloridot tartalmaz, kálium tartalma nem haladja meg a 0,2 százalékot, így tehát teljesen indokolatlan a gyógyszerári („gyógyszerkönyvi”) só élelmiszerként történő felhasználása.

A tiszta tengeri-sókban, vagy a drágább Himalája vagy Indus sókban, elviekben nincs, vagy minimális a Kálium tartalom. A csomagoláson fel kell tüntetni, ha mégis van benne Kálium. Létezik egy olyan só is (illetve olyan sópótló, amelynek íze nagyon hasonlít az asztali sóéra), ami egyáltalán nem tartalmaz nátriumot: csak kálium-kloridot és egyéb összetevőket. BONSALT néven árulják, kifejezetten magasvérnyomásban szenvedőknek ajánlják, ára (85 gr) 5-600 forint körül mozog.

(WEBBeteg - Kósa-Boda Veronika, újságíró)

Legutóbb frissült: [2012.10.31 14:37](#)

Ezek a cikkek is érdekelhetik Önt

- [Hogyan hat ereinkre a koleszterin?](#)
- [A sószegény étrend érvédő hatásai](#)
- [A koleszterin- és vérzsírszint-csökkentők](#)
- [A McDonalds-étel árt a májnak](#)
- [A rákellenes táplálkozás alapszabályai](#)
- **[A füstölt és sózott hús növeli a leukémia kockázatát](#)**
- [Kicsivel kevesebb konyhasó is sokat segítene](#)
- [Alkohol, dohányzás, koleszterin és az Alzheimer-kór](#)

Hozzászólások (3)

Írta: **Tejfalussy András** 2013-06-25

Iratjel: vivegas-bunugyi-cikk-130625. **FELJELENTÉS KIEGÉSZÍTÉSKÉNT A LEGFŐBB ÜGYÉSZSÉGHEZ: Káreelhárítás a Ptk. 484-487. § alapján.** Nyilvános méréstani szakvélemény az engem rágalmazók ma kézhezkapott mellékelt írásairól: A fizioiógiás infúziós Ringer-oldatnak megfelelő víz, Na, Cl és K arányok és dózisek optimálisak étkezéskor is. Mivel az ettől rendszeresen és nagymértékben eltéréstől Nobel-díjas kutatók (1950) hatáskalibrálási mérései is bebizonyították, hogy életrövidítő és ivartalanító hatású, a nátrium alul- vagy a kálium túladagolása vesemérgező, idegméregként is hat, s veszélyezteteti a szív működését is, a fenti cikkekben és hozzászólásokban, s a Vivega és a hasonló sókeverékek feliratain is olvasható ellenkező orvosi tanácsok bizonyítottan hamisak. A természetes bizonyítékokat, a vérszérum ezen alkotóelemei Ringer oldatával pontosan egyező arányait és a hatáskalibrálási mérési bizonyítékokat is lásd a www.tejfalussy.com honlapomon, a Stop Só program szerinti hamis arányokat és dóziseket bebeszélők és nekik bűnsegédkezők ellen tett (Kód: nepirtokat-es-hazaarulokat-feljelentes-1910-1991-2013) alapfeljelentésben! Verőce, 2013. 06. 25. Tejfalussy András

Írta: **CccPh** 2012-11-12

Tisztelettel hívnám föl a kedves újságíró asszony, és orvosnő figyelmét arra a magyar szabadalomra, amely legutóbb az idei évben, júniusban az USA egyik legnagyobb szabadalmi kiállításán, Pittsburgben ,ismét arany érmet kapott (ez egyébként a 14. díja) a Vivega csökkentett nátriumtartalmú sókeveréknek. Ezt a terméket a feltalálója 14 (!!!) éve szabadalmaztatta, és van forgalomban, melyet 17 % nátrium tartalmával és 20 % kálium tartalmával (valamint magnézium, antioxidánsok is vannak benne) OÉTI eng.sz.:1470/D (diétás) termékként törzskönyveztek. Ez a használatában egyszerű, ízvilágát tekintve kitűnő diétás termék prevencióként megelőzni segít, a gyógyszeres kezelésben pedig vérnyomás csökkentő hatása miatt, mint célzott diéta hatékonyan támogatja a szív- és érrendszeri betegek

terápiáját. Ezért ajánlja a balatonfüredi szívkórház dietetikai szolgálata, számos dietetikus, kardiológus. Ebben a termékben 30 %-ra (azaz 70 %-kal van csökkentve) és nem 30 %-kal van csökkentve a sótartalom. Nem lehetne véletlenül ezt tucatnál is több nemzetközi díjat hozott magyar szabadalmat is megemlíteni (mint a balatonfüredi szívkórház is teszi) az unásig ajánlott 30 %-kal csökkentett só helyett, amiben még mindig dupla annyi Na van, mint K ? Vagy a külföldi, de jól hangzó BonSalt helyett ? Mikor leszünk már végre büszkéek a tudós feltalálóinkra, becsüljük meg őket, és több évtizedes fáradozásukat? Használjuk az általuk kikísérletezett nagyszerű termékeiket, hogy ne meneküljön minden és mindenki el itthonról a közöny, az agyonhallgatás miatt. Ajánlom megtekintésre a www.vivega.hu honlapot, és megszívlelni az ott olvasottakat, és természetesen levonni a tanuságokat végre!

Írta: **Jurij** 2012-11-06

Sóügyben vak vezet világtalant! Gondolok itt a cikk írójára, az Országos Tiszti Főgyógyszerészre, valamint a sócsökkentő program kiagyalóira is. Valójában sófogyasztásunk igen nagy mértékben függ a hús és egyéb állati termék fogyasztásunktól. Aki sok húst eszik, sok sót kíván, míg a nyers kosztos vegetáriánus táplálkozást folytatók szinte semmit. Mivel a hús lassan halad át a bélcsatornákon, szervezetünk tartósítani kénytelen azt, mégpedig sóval.

Ezt erőszakkal megvonni botorság! A ragadozó állatok nem kívánnak sót, mert bélcsatornájuk rövidebb, kifejezetten a húsfogyasztásra való. Nyers táplálkozás esetén az elenyésző sóigényt a növényekből kiváló minőségben fedezzük. Természetesen nincs mindenkinek ideális sóbevitel, hiszen ez a táplálkozásunk függvénye. Pontosan ugyanilyen agymenés a nátriumot káliumra cserélni. Ezt most részletesen nem fejtem ki, de azért vegyék észre a cikkben fellelhető ellentmondást, az egészségesnek jó, a betegnek nem?! Dicső tudósaink mikor fedezik már fel azt a közismert tényt, hogy ugyanattól a táplálkozástól gyógyulunk, mint amelytől az egészségünk megőrzését is várhatjuk. Nincs külön beteg és egészséges életmód!

feladó: András Tejfalussy <tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com>
lu <lu@mku.hu>;
címezett: "Dr. Navracsics Tibor miniszter-helyettes" <tibor.navracsics@parlament.hu>;
miniszter <miniszter@vm.gov.hu>;
birosag@nograd.birosag.hu
Panasziroda ORFK Ellenőrzési Szolgálat <panasz.orfk@orfk.police.hu>;
másolatot kap: Orbán Viktor <orbanvikt@orbanvikt.hu>;
"laszlo.surjan@europarl.europa.eu" <laszlo.surjan@europarl.europa.eu>
 dátum: 2013. június 26. 0:13
 tárgy: Nyilvános méréstani szakvélemény az engem rágalmazók ma kézhezkapott mellékelt írásairól
 küldő: gmail.com
 hitelesítő: gmail.com