

TÖRKÖLYPÁLINKA

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

A) A szeszes ital földrajzi megjelölést is tartalmazó elnevezése és kategóriája:

Elnevezés: Törkölypálinka

Szeszesital-kategória: Törkölypárlat vagy Törköly (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 6. kategóriája)

B) A szeszes ital leírása, beleértve a termék főbb fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőit:

A törkölypálinka Magyarországon termett szőlő törkölyéből készített és palackozott törkölypárlat.

1. Kémiai és fizikai tulajdonságok:

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 6. számú kategóriája szerinti előírásoknak. Ezen túlmenően a törkölypálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni, még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

2. Érzékszervi tulajdonságok:

Tükrösen tiszta, színtelen, a kékszőlő törkölyéből készült törkölypálinka esetében esetleg halványsárga, kellemes szőlőtörkölyre jellemző ízű és illatú;

Érlelt és ótörkölypálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a szőlőtörköly alapíze és illata mellett jól érzékelhetők a fahordós érlelés során keletkező aromák.

3. A törkölypálinkában a törkölypárlatokhoz viszonyítva az ízesítés és az édesítés tilalma következtében karakteresebben érzékelhető a szőlő aromája.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

A törkölypálinka kizárólag Magyarországon termett szőlő törkölyéből készíthető, amelynek erjesztését, lepárlását, érlelését, pihentetését és palackozását is Magyarországon végezték.

D) A törkölypálinka előállítási módja, illetve a hagyományos helyi módszerek ismertetése:

1. Alapanyag kiválasztása

- a) A szőlőtörköly a szőlő préseléséből származó, kierjedt vagy nem kierjedt, jó minőségű maradvány.
- b) A kierjedt szőlőtörkölyhöz 100 kilogrammonként legfeljebb 25 kg borseprő is adható, de a borseprőből származó alkohol mennyisége nem haladhatja meg a

TÖRKÖLYPÁLINKA

végtermék teljes alkoholmennyiségének 35%-át. A borseprő a szőlőtörkölyhöz vagy a lepárlás előtt adható, vagy párhuzamosan lepárolva a kettő utólag keverhető össze.

- c) Kizárólag a vonatkozó hatályos magyar jogszabályok szerinti borkészítés során keletkező szőlőtörköly és borseprő felhasználása megengedett. A törkölypálinka készítés során répa-, nád-, izo- vagy gyümölcscukorral javított szőlőtörköly, borseprő nem használható fel.

2. Erjesztés és tárolás

A nem kierjedt szőlőtörkölyt tömörített állapotban, levegőtől elzárva kell erjeszteni és tárolni.

Az erjesztésnél felhasználható segédanyagok:

- préselt vagy szárított élesztő
- savak pH beállításához
- tápsó az élesztők számára
- enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához, a pektin bontásához
- habzásgátló

A szőlőtörkölyt erjesztés során, és azt követően a lepárlásig tömörített állapotban, levegőtől elzártan kell tárolni.

3. Lepárlás

A szőlőtörköly lepárlása közvetlenül vízgőzzel, vagy víz hozzáadása után, szakaszos működésű vagy folyamatos üzemű berendezéseken történhet, egy vagy kétlépcsős eljárással. Lényeges a kellemetlen íz- és illathatást eredményező elő- és utópárlat gondos leválasztása. A lepárlást úgy kell végezni, hogy a keletkező párlat alkoholtartalma kevesebb legyen 86 % (V/V)-nál. Ugyanilyen alkoholtartalomra való újradesztillálás megengedett.

4. Pihentetés, érlelés

A pihentetést a törkölypálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzet olyan anyagból készüljön, hogy vele a törkölypálinka alkotóelemei ne lépjenek reakcióba, illetve belőle egészségre káros anyagot ne tudjon kioldani.

Az érlelés oxidatív körülmények között, fahordóban történik abból a célból, hogy olyan új íz anyagok kerüljenek a törkölypálinkához, amelyek az érlelés során keletkeznek; részben a fa alkotórészeinek hidrolízise és kioldódása révén, részben a friss törkölypálinkában jelenlévő komponensek és a fából kioldódott anyagok oxidatív átalakulásával.

5. Palackozás

A pihentetett és/vagy érlelt törkölypálinkához kezelt vagy kezeletlen, ivóvíz minőségű víz hozzáadható a végső alkoholfok beállításához, továbbá hűthető, szűrhető. Szükség esetén

TÖRKÖLYPÁLINKA

megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható a termék derítése, és a nehézfémek eltávolítása céljából. A törkölypálinkát ezt követően lehet palackozni. A palackozás kizárólag az érintett földrajzi területen történhet, annak érdekében, hogy az eredetvédett termék nyomon követhetősége, a bejegyzett földrajzi árujelző védelme teljes mértékben megvalósuljon.

Különleges eljárással készült törkölypálinkák

1. Kisüsti törkölypálinka: az a törkölypálinka, amelyet legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri, szakaszos lepárlással állítottak elő.

2. Érelt törkölypálinka: az a törkölypálinka, amelyet legalább 3 hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 6 hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. A fahordóban érlelt törkölypálinka szárazanyag-tartalma maximum 4 g/l lehet. Érlelt törkölypálinkák különböző tételei elegyíthetők, de érlelési időnek csak a legfiatalabb érlelt törkölypálinka 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.

3. Ótörkölypálinka: az a 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.

4. Ágyas törkölypálinka: az a törkölypálinka, amelyet Magyarországon termelt szőlővel együtt érleltek legalább 3 hónapig. 100 liter ágyas törkölypálinkához legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt szőlőt kell felhasználni. A szőlő fajtáját csak abban az esetben lehet feltüntetni a címkén, ha mind a pálinka alapjául szolgáló törköly, mind a gyümölcságy ugyanolyan fajtájú szőlő felhasználásával készült. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiséget kell feltüntetni. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

E) A földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással való kapcsolatot alátámasztó részletek:

A jó törkölypálinka alapja a szőlő kíméletes feldolgozása során keletkező szőlőtörköly, melynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Magyarország a szőlőtermesztéshez kiváló adottságokkal rendelkezik: klímája, talajadottságai és a magas szintű termelési kultúra miatt az országban termesztett szőlőfajták illata, zamata kimagasló, így a feldolgozásuk során keletkező szőlőtörkölyök különösen alkalmasak arra, hogy belőlük jó minőségű, zamatos törkölypálinkák készüljenek.

Ezt a lehetőséget Magyarországon régóta kihasználják. Miután a XI. században Európa is megismerte a desztillációs eljárást, Magyarország területén a szeszfőzést sokáig a bor lepárlása és a gabonaszesz előállítására jelentette. Az „aqua vitae” Erzsébet királynéhoz kapcsolódó története a XIV. századból ered, az „égett szesz” a XVI. századig gyógyszernek számított. **A XVIII. század közepén Magyarországon már a mai értelemben vett pálinkát főztek, méghozzá egyre több fajta gyümölcsből, szőlőtörkölyből, ill. borseprőből.**

TÖRKÖLYPÁLINKA

A törkölypálinka elterjedt jelenlétére utal, hogy pl. egy 1810-1816 közötti megyei rendeletben az étkezési gabona és burgonya megóvása érdekében korlátozták a pálinkafőzést, és bizonyos időszakokban **csak szőlőtörkölyből** és borseprőből lehetett főzni pálinkát.

Magyarországon 1850. szeptember 29-én vezették be a pálinkaadót. A pálinkafőzéssel kapcsolatban ettől az évtől lehet azt mondani: a feljegyzések és az azokban szereplő adatok megbízhatóak. Az 1950-es években a teljes magyar pálinkatermelés közel 30 %-át tette ki a törkölypálinka.

F) Az uniós ill. nemzeti illetőleg regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: Földművelésügyi Minisztérium

Levelezési cím: 1860 Budapest Pf. 1.

H) A földrajzi árujelző kiegészítése ill. a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A törkölypálinka megnevezése

- a) egyfajta szőlőből származó szőlőtörköly esetében kiegészülhet – a **törkölypálinka** szót közvetlenül megelőzően – a **szőlőfajta** nevével,
- b) kiegészülhet – az a) pont szerinti megnevezést közvetlenül megelőzően a szőlőtörköly származására utaló **földrajzi névvel**. Az adott földrajzi név használatát a törkölypálinka elkészítésének alapjául szolgáló szőlőtételre vonatkozó, a szőlőtermelésről és borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 22-23. §-ában meghatározott szőlő származási bizonyítvánnyal kell igazolni.
- c) **Aszútörköly-pálinkának** az a törkölypálinka nevezhető, amely igazolhatóan 100%-os mértékben a Tokaji borvidékről származó aszúszemek kipréselt tésztájából készült.

TÖRKÖLYPÁLINKA

A megnevezésben utalni lehet továbbá a törkölypálinka készítés során alkalmazott, a D) pontban felsorolt különleges eljárásokra.

A jelölésben a jogszabályban előírtakon és a fentiekén túl a „törkölypálinka” elnevezés mellett feltüntethető a „védett eredetmegjelölés” kifejezés.

A 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 10. §. (1) szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:
a hatályos borszabályozás szerinti, az alapanyag származását igazoló dokumentumok.

A törkölypálinka előállításának nyomon követésére szolgáló dokumentumok:
a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
Tel.: +36 1 346-09-30
Fax.: +36 1 212 49 78
e-mail.: bmi@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.nebih.gov.hu>

(2) Kormányhivatalok:
Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.
Tel.: +36 76 503 370
Fax: +36 76 487 052
e-mail: bacs@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.
Tel.: +36 72 512 450
Fax.: +36 72 512 451
e-mail: baranya@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.
Tel.: +36 66 528 180
Fax: +36 66 454 878
e-mail: bekes@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

TÖRKÖLYPÁLINKA

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: pest@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: vas@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A teljes gyártási folyamatnak feltétele egy olyan minőségbiztosítási rendszer működtetése, ami biztosítja az azonosítást és a nyomon követhetőséget, illetve a termékbiztonságot. Integráltan működő rendszerek szerint dokumentálni kell a termék útját a szőlőtörköly, illetve borseprő átvételétől a gyártáson keresztül a végtermékig. Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag magyarországi származását igazoló iratokat.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes);
- tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém) mentes.

Termőhely, fajtaazonosság igazolása: a termőhelynek és/vagy a szőlőfajta nevének a törkölypálinka szót közvetlenül megelőző feltüntetése esetén, az átvételi bizonylaton ill. a borkísérő okmányon utalni kell a szőlő származási helyére, amelyből az átvett szőlőtörköly, ill. borseprő tétel keletkezett.

Az alapanyag minősítése átvételkor:

A szőlőtörköly szállítmányból vett átlagmintát először érzékszervileg kell minősíteni.

Csak a hibátlan, egészséges, szőlő-, erjedő must vagy borillatú szőlőtörkölyt szabad átvenni. A fülledt, penészes, rothadt, ecetsavas, vajsavas erjedésű hibás szőlőtörköly nem alkalmas törkölypálinka előállítására. Ezt követően meg kell határozni a szőlőtörköly alkohol, ill. cukortartalmát.

A lepárlásra átvett borseprőnek idegen anyagoktól, fehérjebomlástól és penészedéstől mentesnek, egészségesnek és alkoholgyártásra alkalmasnak kell lenni.

2. A nem erjedt édes szőlőtörköly kierjesztése során az erjedést hetente ellenőrizni kell. Az erjedés akkor mondható teljesnek, ha a szőlőtörköly maradék cukortartalma 2 g/kg érték alá csökken.

3. A palackozásra, kitérítésre kerülő törkölypálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitérítésre kerülő törkölypálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik.

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén sárgásbarna színű, jellegének megfelelő szőlőtörkölyre jellemző ízű és illatú.

b.) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	37,5-86% (V/V)
Metanol-tartalom	legfeljebb 1000g/hl absz. alk.
Összes illóanyag tartalom	legalább 140 g/hl absz.alk.
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

4. Késztermék ellenőrzése:

- a palackozott terméket gyártási tételként kell ellenőrizni
- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság): tükrösen tiszta, érlelés esetén sárgásbarna színű, jellegének megfelelő, szőlőtörkölyre jellemző ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő
- töltési térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató – egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

Irodalomjegyzék:

[Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum](#), Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

[Balázs Géza: A magyar pálinka](#), Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal

[Balázs Géza: Az égetett szeszecskék megjelenése](#), Néprajzi látóhatár VI. 1997

Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.

Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986