

# SZABOLCSI ALMAPÁLINKA

## Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

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

*Elnevezés:* Szabolcsi Almapálinka

*Szeszesital-kategória:* Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

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

A Szabolcsi almapálinka földrajzi árujelzőt Magyarország Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéjének közigazgatási területén termesztett almából készített termékkel kapcsolatban lehet alkalmazni. A szabolcsi almapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében, termelőüzemben szabad előállítani, gyártani, palackozni.

*Érzékszervi tulajdonságok:*

- tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, az almára jellemző ízű és illatú;
- érlelt és ópálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a gyümölcs alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző;
- ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.

*Kémiai és fizikai tulajdonságok:*

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak. Ezen túlmenően, a pálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

### **C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:**

A „szabolcsi” eredetmegjelölésű almapálinka kizárólag Magyarországon, ezen belül Szabolcs-Szatmár-Bereg megye területén termelt almából – ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrészését, erjesztését, lepárlását, érlelését, ágyazását, pihentetését és palackozását is Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében végezték.

### **D) A pálinka előállítási módja, illetve a hagyományos helyi módszerek ismertetése:**

A pálinkakészítésnek öt jól elkülöníthető szakasza van:

- a gyümölcs gondos kiválasztása, átvétele
- a cefrekészítés és erjesztés,
- a cefre kifőzése és finomítása, a lepárlás,

## SZABOLCSI ALMAPÁLINKA

- a pihentetés és/vagy érlelés,
- a lédig pálinka összeállítása, kezelése és palackozása.

### *A gyümölcs kiválasztása, átvétele*

A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet. A „Szabolcsi” eredet-megjelöléssel előállított almapálinka alapanyaga a Szabolcs-Szatmár-Bereg megye területén termelt alma. A megye gyümölcstermő területének kb 50%-án folyik almatermesztés. Döntően Jonathán, Jonagold, Golden és Red Delicious, Idared és egyéb fajtákból. A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcs optimális érettségű, romló hibáktól és idegen anyagoktól (föld, levél, gally, növényvédőszer maradvány ) mentes legyen, penészes gyümölcsöt nem tartalmazhat.

### *Cefrekészítés*

A gyümölcsöt oly módon kell előkészíteni az erjesztéshez, hogy a folyamat optimális módon történjen. A gyümölcsöt feltárlják azért, hogy az erjedési folyamat megfelelően végbemehessen. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak és a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek.

### *Erjesztés*

Az erjesztés fajlesztős beoltással történik az erjesztés meggyorsítására, a káros melléktermékek keletkezésének megelőzése érdekében.

Az optimális erjedési hőmérséklet (18-22 °C) ebben az esetben az erjesztőkád szakaszos feltöltésével, a cefre hűtésével szabályozható. Az optimális pH érték 2,8-3,5 között van. Az erjedés időtartama a gyümölcs fajtájától, annak beltartalmi értékeitől és a tétel nagyságától függően optimálisan 7-14 nap.

A keletkező széndioxid a cefrét védi az oxidáció káros hatásaitól (pl. ecetesedés), ezért a széndioxid-párna kialakulását a cefre felületén elő kell segíteni. Hagyományosan ez a cefrészordó agyagos tapasztásával, jelenleg fóliatakarással, vízzár (kotyogó) alkalmazásával oldható meg.

Elengedhetetlen a kierjedt cefre rendszeres vizsgálata. Desztillálásra csak kierjedt, hibátlan, romlástól mentes cefre kerülhet.

### *Lepárlás (desztilláció) és finomítás*

A Szabolcsi Alma Pálinka üstös rendszerű, rézfelületet is tartalmazó szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás) lepárló berendezéssel, vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget. Lényeges a kellemetlen íz- és illathatást eredményező elő- és utópárlat gondos leválasztása. Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett.

### *Pihentetés, érlelés*

A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzet olyan anyagból készüljön, hogy vele a pálinka alkotóelemei ne lépjenek reakcióba, illetve belőle egészségre káros anyagot ne tudjon kioldani. Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.

Érlelési idő legfeljebb 1000 literes fahordóban legalább 3 hónap, nagyobb ürtartalmú hordóban legalább 6 hónap.

## SZABOLCSI ALMAPÁLINKA

### *Alkoholtartalom beállítása*

A gondosan kiérlelt párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírás ( $\pm 0,3$  % V/V) következtében, jó minőségű lágyított (legfeljebb 2 Nko-ú) ivóvízzel, a fogyasztói forgalomba hozatal előtt kell beállítani.

### *Gyümölcs ágyon érlelt Szabolcsi Almapálinka*

Az a pálinka nevezhető Ágyas Szabolcsi Almapálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a C) pontban meghatározott földrajzi területről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A gyümölccsel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartalmát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell. Palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

### *A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása*

A pihentetett és/vagy érlelt pálinkához kezelt, ivóvíz minőségű víz hozzáadható a végső alkoholfok beállításához, továbbá hűthető, szűrhető. Szükség esetén megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható a termék derítése, és a nehézfémek eltávolítása céljából. A pálinkát 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.

A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas almapálinka új vagy tisztára mosott palackba, kulacsba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható.

A csomagolóanyag fejezze ki a hagyományos jelleget, üveg vagy kerámia legyen. A megengedett csomagolási egység legfeljebb 1 liter, ezen felül csak egyedileg, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.

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

A gyorsan melegedő nyírségi homoktalajok megkötésére igen alkalmasnak bizonyult az almafák telepítése. A gyümölcsstermő terület 50 %-át összefüggő nagy almaültetvények borítják, ezzel a szabolcsi táj országosan és külföldön is ismert gyümölcse lett.

Kiépült az almára alapozott feldolgozó ágazat: almalé és -sűrítvény üzemek, konzervgyárak, hűtőtárolók. Jelentősebb bortermelés hiányában a kezdetektől folyt az alma szeszipari célú felhasználása; a nagy tömegben, azonos időben beérő gyümölcs bőséges alapanyagot szolgáltat gyümölcspálinka előállítás számára.

A gyümölcs összegyűjtése, az erjesztés jellegzetes kisüzemi, házkörűli tevékenység volt. A pálinka kifőzését már a kezdetektől külön főzdekben végezték, eleinte uradalmi ellenőrzés és adóztatás mellett, az 1920-as évektől pedig az államilag ellenőrzött szeszfőzdekben megjelentek a szeszmérőgépek, így a termelés követhetővé vált.

Az almapálinka, mint a legnagyobb mennyiségben előállított szeszecset, a tájegységen leggyakrabban fogyasztott pálinkává vált, a reggeli paraszti munkakezdések, kalákában végzett nagyobb munkák itala lett. Palackozása csak napjainkban kezdődött el, ezért a több mint fél évszázados helyi hagyományú pálinka nagyobb területen ezután fog ismertté válni.

A pálinkakészítés általános szakkönyveiben leírtakat követve készült a jó minőségű almapálinka.

## SZABOLCSI ALMAPÁLINKA

### **F) Az uniós és/vagy a nemzeti és/vagy a 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, kiszereeléséről, 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:** Várda-Drink Zrt.

**Levelezési cím:** 4600 Kisvárd, Temesvári u. 4

### **H) A földrajzi árujelző kiegészítése és/vagy a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:**

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Szabolcsi Almapálinka” (a megnevezés részeként)
- „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől).

### **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 gyümölcs származásának igazolása östermelők esetében **felvásárlási jeggyel** történik az östermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a gyümölcs származását igazoló nyilatkozat.

A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

#### **2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:**

## SZABOLCSI ALMAPÁLINKA

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

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

### ***Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság***

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1346-09-30

Fax.: +36 1212 49 78

e-mail.: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.nebih.gov.hu>

### ***Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság***

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 451-220

Fax: +36 42 451-221

e-mail: [ebai@szszbmkh.hu](mailto:ebai@szszbmkh.hu)

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

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

A teljes gyártási folyamatnak olyan minőségellenőrzési rendszer mellett kell működnie, amelyben biztosított az azonosítás és nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság. Megfelelően dokumentálni kell a termék útját a gyümölcs átvételétől a gyártáson keresztül a végtermékig. Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag védett földrajzi területről való származását igazoló iratokat.

#### **Ellenőrzési pontok:**

##### 1. Alapanyag átvétele:

###### ***Alapanyag minősítése:***

- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém, növényvédőszer maradvány) mentes

##### 2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,5

##### 3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (18- 22 °C).

##### 4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (3-6 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

##### 5. A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése:

## SZABOLCSI ALMAPÁLINKA

A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

- a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú.
- b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	40–86 % (V/V)
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i., ii. alpontjai szerint legfeljebb 1200 g/hl absz. alk.
Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl absz. alk.
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl absz. alk.
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

6. Késztermék ellenőrzése:

- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni
- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő
- 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 szeszitalok 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

MAGYAR NÉPRAJZ II. Gazdálkodás/Gyümölcskultúra, Akadémiai Kiadó, Budapest 2001