

SZATMÁRI SZILVAPÁLINKA

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

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

Elnevezés: Szatmári Szilvapálinka

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 Szatmári Szilvapálinkát Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a C) pontban felsorolt helységek és közigazgatási határuk területén termelt, szilva (Penyigei, Besztercei fajták, egyéb szilvafajta max. 20%-ban) gyümölcsből készítik, és cefrészését, lepárlását, érlelését ágyazását, és palackozását is e térségben végzik.

Érzékszervi tulajdonságok:

- tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, a szilvára jellemző ízű és illatú;
- csonthéjas gyümölcsök esetén a kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak;
- 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 földrajzi árujelzőt Magyarország Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéjében az alábbi felsorolt helységek és közigazgatási határuk területéről származó szilvából készített termékkel kapcsolatban lehet alkalmazni. (Izd. a mellékelt térképen)

Aranyosapáti, Barabás, Beregdaróc, Beregsurány, Botpalád, Csaholc, Csaroda, Darnó, Fülesd, Gacsály, Garbolc, Gelénes, Gemzse, Gulács, Gyüre, Hetefejércse, Ilk, Jánd, Jánkmajtis, Kisar, Kishódos, Kisnamény, Kispalád, Kisszekeres, Kisvárdá, Kisvarsány, Kölcse, Kömörő, Lövőpetri, Magosliget, Mánd, Márokpapi, Méhtelek, Milota, Nagyar, Nagydobos, Nagyhódos, Nagyvarsány, Nyírlövő, Olcsva, Olcsvaapáti, Panyola, Pap, Penyige, Rozsály, Sonkád, Szabolcsbáka, Szamosszeg, Szatmárcseke, Tákos, Tarpa, Tiszaadony, Tiszabecs, Tiszacséce, Tiszakóród, Tiszaszalka, Tiszavid, Tivadar, Turistvándi, Turricse, Uszka, Vámosatya, Vámosoroszi, Vásárosnamény.

SZATMÁRI SZILVAPÁLINKA

A Szatmári Szilva Pálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő pálinkafőzdekből szabad előállítani, gyártani és palackozni.

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,
- 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 „szatmári” eredet megjelöléssel előállított szilvapálinka alapanyaga a Tisza-Szamos köz környékén termelt szilva. A termék előállítására a Penyigei, Besztercei szilvafajták, (egyéb szilvafajta max. 20 %-ban) gyümölcsei használhatók. Veres szilva a tételben nem lehet. A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcs a fentiek szerinti fajta azonosságú, optimális érettségű (érettől a túléréstől), romló hibáktól és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally stb) mentes legyen, zöld vagy penészes gyümölcsöt nem tartalmazhat.

Cefrekészítés

A tiszta, fertőzéstől mentes, érett gyümölcs magját magozó-gépen eltávolítják. Történelmileg, magozógép hiányában a hagyományos módszernél a főzéskor a cefrészardó aljára süllyedt, maggal teli részt nem öntötték fel a főzőüstbe, ez azonban nem mindig hozta meg a kívánt eredményt, nem volt mérhető.

Erjesztés

Az erjesztés fajlesztős beoltással történik az erjesztés meggyorsítására, hogy a káros melléktermékek keletkezése megelőzhető legyen. 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 szén-dioxid a cefrét védi az oxidáció káros hatásaitól (pl. ecetesedés), ezért a szén-dioxid párná kialakulását a cefre felületén elő kell segíteni. Hagyományosan ez a cefrészardó agyagos tapasztásával, jelenleg fóliatakarással, vízzár (kotyogó) alkalmazásával oldható meg.

Lepárlás (desztilláció) és finomítás

A Szatmári Szilvapálinka részfelületet is tartalmazó üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás), 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.

SZATMÁRI SZILVAPÁLINKA

A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része szárítva visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez.

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 úrtartalmú hordóban legalább 6 hónap.

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 Szatmári Szilvapálinka

Az a pálinka nevezhető Ágyas Szatmári Szilvapálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a C) pontban felsorolt településekről 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 Felső-Tisza és a Szamos vidékének öntéstalaján, a Kárpátok peremvidékének kedvező éghajlati viszonyai (az alföldi éghajlathoz képest több csapadék mennyiség) között, a kedvező mikroklíma hatására tudott meghonosodni évszázadokkal ezelőtt a vadon termő szilva. A hagyományosan hátrányos helyzetű nehéz sorsú vidéken élő szegény emberek folyamatosan

SZATMÁRI SZILVAPÁLINKA

keresték a magától termő gyümölcsök sokrétű felhasználását. Így alakult ki a jellegzetes szilva aszalás, szilvalekvár főzés és a szatmári szilvapálinka készítés.

A termék előállításáról már a XVIII. század elejétől írásos emlékek állnak rendelkezésre. A gyümölcs összegyűjtése, erjesztés jellegzetes kisüzemi, ház körüli tevékenység volt, a pálinka kifőzését már a kezdetektől külön földékben végezték, eleinte uradalmi ellenőrzés és adóztatás mellett; az 1920-as évektől pedig az államilag ellenőrzött szeszföldékben megjelentek a szeszmérőgépek, így a termelés követhetővé vált.

Irodalmi művek, utazók elbeszélései alapján a szatmári szilvapálinka híre a régió túl is ismertté vált, mint a vidék vendéglátó itala; a szinte fogalommá lett szóösszetétel a többi szilvapálinkától megkülönböztetett jellegzetes, egyedi zamatú ital állandó megnevezésévé vált.

A szatmári szilvapálinka történetéről bővebb irodalmi utalás található az alábbi anyagokban:

- Csiszár Árpád: Adatok a Felső-tiszavidéki pálinkafőzésről és – felhasználásról a XVIII-XIX. Sz. fordulóján

A paraszti pálinkafőzés kifejezetten csak szilván alapult. Tarpán mintegy száz jobbágyháznál főztek rendszeresen pálinkát, cserép vagy réz pálinkafőző fazekakban.

Apátiban Hersli Mihály 1807. decemberében hordónként 50 krajcárért 108 hordó szilvát főzött ki pálinkának. A jobbágytelkek, udvarok berendezéséhez hozzá tartozott a szilvás. Az olcsvaapáti templom 1814-ben a lakosság szilva-és pálinkaadományából épült.

- Benedekfalvi Luby Margit: A szilva hazája (Néprajzi értesítő 1939)

A Szamos és a Tiszahát vízpartjain tavasszal, mint óriási csokrok állnak a hősín virágú szilvafák, ősszel mégpedig mindent elborít az érett szilva illata. 4-féle vadon termő szilvafánk van: kékszilva, penyigei vagy nemtudom szilva, boldogasszony-szilva és lotyószilva. Az ezekből főzött szilvórium értékesebb, zamatosabb, mint az ország többi részén veresszilvából főzött szilvapálinka. Egy mázsa szilvából 9-10 liter ötvenfokos szilvórium lesz, ami iránt igen nagy a kereslet. A főzés vályogból készült üstházba befalazott kisüstön történt, amibe 2 véka szilvacefre fért egyszerre. (kb 50-60 liter ürtartalom)

- Balázs Géza: A magyar égetett szeszitalok történet, technológiája és néprajza (kandidátusi értekezés 1990)

A pálinka szláv jövevényszó, a XVI.-XVII.-ik században jelenik meg Magyarországon, ezután vannak adatok a gyümölcspálinkára, főleg a szilvóriumra. A XIX. század elején kezdett elterjedni a Gall-féle főzőüst, létrejöttek a kisüsti pálinkák. A pálinkatermelés legfontosabb meghatározója a hullott gyümölcs hasznosításából származó értékmentés, de értékteremtést is teremt. A pálinka ebben az időben ajándék cseretárgy is volt.

- Balogh László: A szilva termesztése és feldolgozása Szamosszeg községben

A szilva népies feldolgozásával foglalkozó anyag eredeti nyelvezettel ismerteti a szilva fajtáit, a feldolgozás háztartási, falusi módjait, a cefrőzés, pálinkafőzés eljárásait.

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, 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: 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:

- „Szatmári Szilvapálinka” (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 őstermelők esetében **felvásárlási jeggyel** történik az őstermelői 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:

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

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

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 eredetű területekről 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 (5-10 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

5. A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése:

SZATMÁRI SZILVAPÁLINKA

A palackozásra, kitarolásra 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.
Hidrogénianid-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 szeszesitalok megjelenése](#), Néprajzi látóhatár VI. 1997

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

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