

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

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

Elnevezés: Nagykunsági 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 Nagykunsági szilvapálinkát a C) pontban felsorolt helységek és közigazgatási határuk területén termelt, szilva gyümölcsből készítik, cefrészését, párlását, érlelését és palackozását is ebben a térségben végzik. A Nagykunsági Szilvapálinkát legalább 40%-ban Vörös szilva és/vagy Besztercei szilva és klónjainak párlatai alkotják.

Érzékszervi tulajdonságok: Tükrösen tiszta, érlelés esetén halványsárga színű, a felhasznált gyümölcs jellemző ízét és illatát az érlelés során megőrző. Az 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.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

A termék alapanyagául szolgáló szilva a Nagykunság területén jól termeszthető. Ez a terület magában foglalja Jász-Nagykun-Szolnok megyének a Tisza vonalától keletre lévő környéki településeket és közigazgatási határaikat:

Tiszafüred, Tizzaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfalú, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tizsakürt, Cserkeszlő, Kunszentmárton, Tizsasas, Csépa, Szelevény

A Nagykunsági szilvapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen termesztett gyümölcsből, az ezen a területen elhelyezkedő feldolgozó szeszfőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, érlelni, ágyazni, pihentetni és palackozni.

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

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

1. Gyümölcskiválasztás és -átvétel
2. Cefrekészítés és erjesztés
3. Lepárlás
4. Érlelés, a pálinka pihentetése
5. A pálinka kezelése, esetleges házasítás, összeállítás, kiszerezés, palackozás

A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A pálinka alapja a megfelelő érettségű (szárazanyag-tartalma legalább 15 ref.%) és jó vagy kitűnő minőségű gyümölcs. A gyümölcs mennyiségi átvétele mérlegelésen alapszik. Az átvétel során a minősítés mintavétel alapján történik. Érzékszervi minősítés (érettségi fok, tisztaság, penész, rothadás, sérült és törött gyümölcs, stb.) és szárazanyag-tartalom vizsgálat alapján történik meg a minőségi ellenőrzés és átvétel (cukortartalom, pH mérés). A gyümölcsnek származási dokumentumokkal kell rendelkezni. Alapkövetelmény, hogy optimális érettségű, romló hibától és idegen anyagoktól mentes legyen, illetve a növényvédő szer-maradék tartalma megfeleljen az előírásoknak.

Cefrekészítés

A cefrekészítést megelőzően az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) ki kell válogatni, a gyümölcsöt meg kell mosni. A szilva magját magozó géppel eltávolítják. A cefrét cefreszivattyúval az erjesztő tartályokba szivattyúzzák. A cefrézés során felhasználható segédanyagok: préselt vagy szárított élesztő, élelmiszer-egészségügyi szempontból engedélyezett savak a pH beállításához, tápsó az élesztő számára, enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához, habzágátló.

Erjesztés

A cefréhez adagolt élesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedés lefutását és a gyümölcscukor maradék nélküli kiejedését, valamint az optimális aroma- és alkohol-kihozatal, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (18-22 °C) tartása mellett. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak, illetve a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek. A keletkező szén-dioxid védi a cefrét az oxidáció káros hatásaitól és a káros mikroorganizmusoktól, ezért elő kell segíteni a cefre felületén a szén-dioxid párna kialakulását. Az erjesztő tartályokon vízzár megakadályozza a cefre oxidációját. Az erjedés időtartama a gyümölcs beltartalmi értékeitől függően optimálisan 10-14 nap.

A kiejedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben, vízzár alkalmazása, tartályok telizése). Az erjesztési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező tartályokban végzik.

Lepárlás

A Nagykunsági szilvapálinka rézfelületet 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.

Érlelés

Az „érlelt” kifejezés használata esetében az érlelés gondosan előkészített és tisztított fahordókban történik, hogy a pálinka harmonikus ízűvé és illatúvá váljon. Az érlelő-hordókat egyenletes, pincehőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni. Fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől, sugárzó hőtől óvni kell; 25°C feletti külső hőmérséklet esetén a tárolóhelyiség levegőjét vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell.

A Nagykunsági szilvapálinka érlelési ideje a fahordóban legalább 3 hónap 1000 l vagy annál kisebb hordóban, az 1000 literesnél nagyobb fahordóban történő érlelés pedig legalább 1 év.

Gyümölcs ágyon érlelt Nagykunsági szilvapálinka

Az a pálinka nevezhető Ágyas Nagykunsági szilvapálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a C) pontban meghatározott földrajzi területről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg, a pálinka fajtájával azonos aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A Magyarországon termelt gyümölccsel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelést az érlelés helyszínén ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

Az érlelésen/ pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírás ($\pm 0,3\%$ V/V, gyümölcságyon érlelt pálinkánál $\pm 1,5\%$ V/V) következtében, ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. A víz lehet desztillált, só-mentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Az érlelt pálinka 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 megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinka tisztára mosott palackba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható. A palack anyaga üveg vagy kerámia lehet.

A megengedett csomagolási egység maximum 2 liter, ezen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.

A Nagykunsági szilvapálinka forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a főzés, a palackozás dokumentálásának ellenőrzését és az érzékszervi minősítést követően történhet meg.

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

A Nagykunság az egyik legrégebbi olyan tájegységünk, amelynek elnevezése, területe viszonylag változatlanul vészelte át az évszázadok viharát. Szinte teljesen sík vidék, felszínét csupán kunhalmok és folyók, illetve ezek holtágai tagolják. Rendkívül csapadékszegény, de értékes mezőségi talaja miatt kedvez a gyümölcsstermesztésnek. E tájegység egyik jellegzetes gyümölcse a szilva, mely minden kertben megtalálható és széles körű felhasználási hagyományai vannak. A szilva termesztésére a kert-és szőlőterületeket használják. A folyók és holtágak part menti területein a szilva termesztéséhez a talaj eléggé nedves, mivel magas a talajvízszint. A vízellátás mellett kedvező a hőmérséklet, mert ezeken a területeken a meleg „megszorul”.

A Nagykunságban mind a szilva kereskedelmének, mind pedig termelésének és felhasználásának is történelmi tradíciói vannak, ezen belül is a Besztercei és a Vörös szilva népszerűek. "A mi Besztercei szilvánkat a németek egyszerűen Magyar szilvának nevezik, bár a 17. században több magyar szilvafajtát is emlegetnek a svájci és németországi kertekben. Ennek a Beszterceinek a változata a Gömöri és a Máramarosi nyakas, a Cukor szilva és az Alföldön a Nyári aszaló szilva." (Andrásfalvy Bertalan)

A pálinka előállításáról a XIX. század közepétől írásos emlékek állnak rendelkezésre, pl. Kunszentmártonban 1962-ben 128 pálinkafőző volt a lakosok tulajdonában. Sok kunszentmártoni lakosnak volt a szelevényi Haleszban, vagy a mai Cserkeszőlő területén ültetvénye. A felhasznált alapanyagok közül az egyik leggyakoribb gyümölcs a szilva volt.

A szilva a legváltozatosabb formában jelenik meg a Nagykunság gasztronómiájában. Kiterjedt piaca volt például a tiszaföldvári szilvalekvárnak, de keresett volt az aszalt szilva is. Helyi hagyomány, hogy a frissen főtt szilvalekvárt cibereként is fogyasztották, továbbá tipikus kunsági éték volt a szilvafőzelék, szilvaleves is. A tájegységre jellemző tradicionális pálinkafőzés egyik legelterjedtebb alapanyaga is a helyben termelt szilva volt. A Nagykunságra jellemző klimatikus adottságok, a napsütéses órák magas száma különösen íz gazdag, aromás, magas cukortartalmú szilvatermést eredményez, ami alkalmassá teszi az itt termelt gyümölcsöt arra, hogy a kellő szakértelemmel elkészített párlatai, azok házasításával vagy a nélkül, fahordóban érlelve egyedi, a tájegységre jellemző íz-harmóniát eredményezzenek. A szilvafák jelenléte – legyen szó ültetvényről, vagy szórvány megjelenésről – a nagykunsági paraszti lét szimbolikus velejárója. Gyümölcse pedig a pálinkafőzés kedvelt alapanyagává is vált. Ma is példaként áll előttünk a nagykunsági parasztemberek találékonysága, szorgalma, leleményessége a gyümölcsök felhasználásában. Bár a szilva cefrézése, főzése, érlelése ma már nem követheti a hullott, hibás gyümölcs házi körülmények között történő feldolgozásának hagyományát, de a jó minőségű gyümölcs alapanyagból készült Nagykunsági szilvapálinka eszméjében őrzi a nagykunsági pálinkafőzési tradíciót.

A Nagykunsági szilvapálinka kimagasló minőségét számos hazai és nemzetközi pálinka versenyen elnyert díj is bizonyítja. 2008 óta minden évben megrendezésre kerülő Nagykunsági Pálinkafesztivál magas látogatottságnak örvend és részt vesz a Nagykunsági szilvapálinka népszerűségének növelésében. Nemzetközi viszonylatban is ismert és elismert termék, az export értékesítés területe széles, Romániától Kanadáig terjed.

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
- A Bizottság 716/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: Szicsek Pálinkafőzde Kft., Szicsek János

Levelezési cím: 5461 Tiszaföldvár, Ókincsem III. keresztút 10-14

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

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Nagykunsági szilvapálinka” (a megnevezés részeként)
- „oltalom alatt álló földrajzi árujelző” (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>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Földművelésügyi Főosztály

5000 Szolnok, Versegly u. 9.

Tel.: +36 56 424 744

Fax: +36 66 547 440

e-mail: jasz-megye@nebih.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok/szervezeti-egysegek/elelmiszerlanc-biztonsagi-es-foldmuvelesugyi-foosztaly>

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 átvételénél ellenőrizni kell az alapanyag védett földrajzi területről való származását igazoló iratokat.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA

Alapanyag minősítése:

- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól mentes, a növényvédőszer-tartalma megfelel az előírásnak

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:

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

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, szilvának megfelelő ízű és illatú.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	Legalább 40 % (V/V)
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja szerint legfeljebb 1200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

6. Késztermék ellenőrzése:

- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni
- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, szilvának 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

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

Irodalomjegyzék:

- Szabó László – Gulyás Éva – Csalog Zsolt szerk.: Szolnok megye néprajzi atlasza II. 1. (2001)
- Soltész Miklós: Integrált gyümölcstermesztés (Mezőgazda Kiadó 1997)
- Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára (Budapest, Mezőgazda Kiadó, 1986)
- Békési Zoltán – Pándi Ferenc (szerk.): Pálinkafőzés (Budapest, Mezőgazda Kiadó, 2005)
- Andrásfalvy Bertalan: A magyarság gyümölcészete (doktori értekezés, 1989)
- Nemzeti- és szív-ügyünk: a besztercei szilva (történeti-pomológiai tanulmány) Surányi Dezső, Ceglédi Gyümölcstermesztési Kutató-Fejlesztő Intézet Kht. (Tájökológiai Lapok 4 (1): 65–77. (2006))
- Surányi Dezső: Szilva a Kárpát-medencében és Zemplénben (Zempléni Múzsataársadalomtudományi és kulturális folyóirat 2009)
- Borza Márta Mária: Tiszaföldvár település és gazdasági földrajzi viszonyai (Országos Középiskolai Tanulmányi Verseny 1963-64-ben földrajzból)
- Balázs Géza: Égetett szeszes italok készítése és fogyasztása a Közép-Tisza – Vidéken (Herman Ottó Múzeum Évkönyve, XXIV. Miskolc, 1986. 273-88. + 50 klny. 1987.)
- Vitéz Szolnoki Scheftsik György Dr. Jász-Nagykun-Szolnok Vármegye főlevéltárosa szerkesztette: Jász-Nagykun-Szolnok Vármegye múltja és jelene (1935)