

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

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

Elnevezés: Nagykunsági Birspálinka

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 birspálinkát a C) pontban felsorolt helységek és közigazgatási határak területén termelt, birs gyümölcsből készítik, cefrőzését, párlását, érlelését és palackozását is ebben a térségben végzik.

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 birs 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, Tiszaszőlős, 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, Cserkeszölő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa, Szelevény

A Nagykunsági birspálinkát 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, kiserelés, palackozás

A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A pálinka alapja a megfelelő érettségű (szárazanyag-tartalma legalább 12 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 szükséges rendelkeznie. 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 tiszta, fertőzéstől mentes, érett birs gyümölcsöt ledarálják. 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, habzástgátló.

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 10-30 nap.

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

Lepárlás

NAGYKUNSÁGI BIRSPÁLINKA

A Nagykunsági birspálinka 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 birspálinka 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 birspálinka

Az a pálinka nevezhető Ágyas Nagykunsági birspálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a C) pontban meghatározott földrajzi területről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt (a gyümölcsagy a pálinka fajtájával azonos) 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, a gyümölcságyon érlelt pálinkánál $\pm 1,5\%$ V/V) következtében, ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. A víz lehet desztillált, sómentesített, 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 birspálinka 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 tájegységnek a szilva mellett másik jellegzetes gyümölcse a birs, mely minden kertben megtalálható és széles körű felhasználási hagyományai vannak. A birs termesztésére a kert-és szőlőterületeket használják.

A birs évszázados múlttal rendelkezik Magyarországon. Első okleveles említése 1395-ből maradt fenn, alma és körte változata már a XVII. században is megtalálható. Az egész világon körülbelül 40-50 birsfajtát ismernek, amiből pusztán Magyarországon 10-15 fajta megtalálható.

A birs (*Cydonia oblonga*) a Rosaceae családjának Maloideae alcsaládjába tartozik. A melegebb mérsékelt éghajlatú DNY-Ázsiában és a kaukázusi területeken is honos. A magyar „birs” szó („vastag héjú almaszerű növények neve”) ismeretlen eredetű. A termés két fő alakváltozata: birsalma (*maliformis*) és a birskörte (*pyriformis*).

Mérsékelt meleg igényű, lombhullató faj, kis fát vagy bokrot nevel, így a vadonban az állatok kártétele után cserjeként képes tovább élni. A szárazságot, de a nedvesebb talajokat is jól viseli, s mivel későn virágzik a lombosodás után, alig veszélyeztetik a termést a kései fagyok.

A birsfák allokációját és gyakoriságát elemezve (KSH, 1961) megállapítható, hogy a „Kis-és Nagykunság és a Jászság is kiemelkedett az országos átlagból. 3 nagy régióra osztva az országot a birs az Alföldön fordult s fordul elő legnagyobb mértékben (1,2 millió db), a Dunántúlon Fejér és Komárom, s Északon főként Heves miatt nagyobb arányú ott a birs művelése. A felsorolt megyéket közel 800 éve érintette kun és jász népelemek betelepítése. Ha ezek után a kunok lakta (Kis-és Nagykunság) és a Jászság népességét és anyagi kultúráját vizsgáljuk, a 3 kistáj (9,1%) területéhez képest a birsfák katasztere 14,1%-ot jelez az országos állományban kifejezve. A két relatív szám összevetése a fák területi sűrűségében – mintegy 55%-os többletre mutat, ami így nem lehet a véletlen műve. Ebben bizonyosan szerepet játszott elsősorban a jászok földművelő kultúrája, magának a gyümölcsnek az ismerete, amely a szoros kapcsolataik révén a kunokat is megérintette s motiválta mind Elő-Ázsiában, mind a Kárpát-medencében.” (Surányi 2014)

Előfordulása ültetvényeken, házak körül, szőlők között és szórványokban volt jellemző. A fajták termőképességét és termését a korona nagysága, a hajtások jellege (nyárs, vessző), a virágzási időpont, a betegség-ellenállóság, a gyümölcskötődés mértéke és a gyümölcsök mérete (150 g-tól 1700 g-ig) határozza meg. A legrészletesebb fa összeírást 1959-ben végezték: ekkor 1,9 millió birset vettek nyilvántartásba, 1,2 millió db volt a házak körül, 393 ezer db a szőlők között, 96 ezer db ültetvényben állt és 240 ezer birsfát találtak szórványokban (ezeknek mára ismét megnőtt a szerepe, főleg a Jászságban és a Nagykunságban) (KSH 1961).

A tájegység saját birs fajtája a kiemelkedően zamatos és illatos Mezőtúri birs, amelynek anyafáját Brózik Sándor gyűjtötte be Mezőtúrról 1955-ben. A Mezőtúri birs ma már Mezőtúr Város Helyi Értéktárának is része. Korán fordul termőre, termőképessége kiváló. Érés ideje

NAGYKUNSAÁGI BIRSPÁLINKA

kései, általában október közepén szüretelhető. Felhasználása a tájegység gasztronómiájában is széles körű: fogyasztják sütve, készítenek belőle ivólevet, zselét, befőttet, kompótot, levest, kandírozott termékeket, birsalmasajtot, illatosító anyagot, alkalmazzák a népi gyógyászatban és természetesen pálinka alapanyagaként is népszerű.

A Szolnok Megyei Szeszfőzde Vállalat 1952. július 1-én alakult meg, 14 szeszfőzőhely összevonásával, Tiszaföldvár székhellyel. Az ezt követő években számos átszervezésre, átrendezésre került sor, de a térség szeszfőzdéi a tulajdonviszonyoktól függetlenül folyamatosan működtek és működnek. A szeszfőzés alapanyagául a környéken megtermelt gyümölcsök szolgálnak, melyek közül egyre keresettebb lett a birs. Az elmúlt évtizedekben annak ellenére, hogy a cefrőzés technológiája némileg eltér a többi gyümölcsétől, a belőle készült pálinka kiváló érzékszervi jellemzői miatt a birs a pálinkafőzés kedvelt alapanyagává vált.

A Nagykunsági birspálinka 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 birspálinka 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, kiszereleséről, 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, kiszereleséről, 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 birspálinka” (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.

NAGYKUNSÁGI BIRSPÁLINKA

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 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, kitarolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

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

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, bírsnek 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, bírsnek 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 birspálinka történetéről bővebb irodalmi utalás található az alábbi anyagokban:

Irodalomjegyzék:

- Békési Zoltán – Pándi Ferenc (szerk.): Pálinkafőzés (Budapest, Mezőgazda Kiadó, 2005)
- Hagyományok – Ízek - Régiók gyűjtemény, I. kötet (AMC, 2002)
<http://eredetvedelem.kormany.hu/hagyomanyok-izek-regiok>
- KSH: Az 1959.évi gyümölcsfa összeírás községi adatai, KSH, Budapest, 1961
- Mezőtúr Város Értéktára <http://www.inter-clausula.hu/mezoturi-telepulesi-ertektar-elemei-helyi-ertekeink/>
- Soltész Miklós: Integrált gyümölcstermesztés (Mezőgazda Kiadó, 1997)
- Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára (Budapest, Mezőgazda Kiadó, 1986)
- Surányi Dezső: A birs elterjedése Magyarországon, Tájökológiai Lapok 12 (1): 221-243. (2014) http://www.tajokologiaiilapok.szie.hu/pdf/201401/19_Suranyi.pdf