

A

Borzag pálinka

földrajzi jelzés (FJ)

termékleírása

Eredeti változat,

amely 2023. szeptember 13-t követően alkalmazandó

Tartalomjegyzék

1.	A TERMÉK ELNEVEZÉSE.....	2
2.	A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA VAGY KATEGÓRIÁI	2
3.	A SZESZES ITAL JELLEMZŐINEK LEÍRÁSA	2
4.	A KÖRÜLHATÁROLT FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA.....	2
5.	ELŐÁLLÍTÁSI MÓDSZER LEÍRÁSA.....	2
6.	A SZESZES ITAL ÉS FÖLDRAJZI EREDETE KÖZÖTTI KAPCSOLAT LEÍRÁSA.....	5
7.	AZ ILLETÉKES HATÓSÁGOK NEVE ÉS CÍME.....	7
8.	ELLENŐRZÉSI PONTOK	8
9.	A BEJEGYZETT ELNEVEZÉSSSEL JELÖLT TERMÉKRE VONATKOZÓ KONKRÉT JELÖLÉSI SZABÁLYOK	9

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Borzag pálinka”

2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA VAGY KATEGÓRIÁI

9. Gyümölcspárlat

3. A SZESZES ITAL JELLEMZŐINEK LEÍRÁSA

A vadon termő földi bodza vagy gyalogbodza vagy népies nevén „borzag” (*Sambucus ebulus*) csonthéjas terméséből készült „Borzag pálinka” alkoholtartalma nagyobb, mint 40,0 V/V%, megengedett maximális metanol-tartalma 1000g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, illóanyag-tartalma legalább 350g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, hidrogénianid-tartalma legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.

A „Borzag pálinka” egyedi, kifejezetten markáns karakterű, erős íz- és illatvilággal rendelkezik.

A pálinka tükrösen tiszta, általában színtelen, de a termés különösen erős színanyagai a desztillálással átkerülhetnek a kész párlatba és a pihentetés során akár halvány sárgás árnyalatot is eredményezhetnek.

Sajátos jellemzők (az azonos kategóriába tartozó szeszes italokhoz képest):

- A „Borzag pálinka” alkoholtartalma nagyobb, mint 40 térfogatszázalék, mert aromakarakterei magasabb alkoholtartalom mellett érvényesülnek és bontakoznak ki kellőképpen, illóanyag-tartalma pedig legalább 350g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, amely a Nógrád megyei földi bodza alapanyag aromagazdagságának köszönhető.
- A „Borzag pálinka” jellegzetes aromajegyei között található édeskés (kellemes csokoládé és gyümölcsíz, méz) karakterek, fűszeresség, esetleg herbás (menta, zöldfűszerek, vanília, ánizs, boróka) jelleg, valamint megjelenhet narancshéj és a csonthéjas bogyókból eredő marcipánosság is.

4. A KÖRÜLHATÁROLT FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Nógrád megye közigazgatási területe.

5. ELŐÁLLÍTÁSI MÓDSZER LEÍRÁSA

A meghatározott területről származó termést a földrajzi területen elhelyezkedő szeszfőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni.

A pálinkakészítés főbb szakaszai:

1. A gyümölcs kiválasztása, átvétele
2. Cefrekészítés
3. Erjesztés
4. Lepárlás
5. Pihentetés, tárolás
6. A pálinka összeállítása, kezelése

5.1. A gyümölcs kiválasztása és átvétele

A gyümölccsel kapcsolatos követelmény, hogy a termés érett és rotlásnak indult szemektől, idegen anyagoktól mentes legyen.

5.2. Cefrekészítés

Az apró szemű gyümölcsöt bogyózni szükséges (a kocsányról leválasztani), majd a szemeket roppantani, de kizárólag csak oly mértékben, hogy a mag ne sérüljön, ne törjön (ezáltal is csökkentve a hidrogén-cianid képződés lehetőségét). Ezt követően az alapanyag közvetlenül az erjesztőtartályokba (saválló acél, esetleg műanyag) kerül.

A gyümölcs állagától függően szükséges lehet víz hozzáadása, akkor, ha a bogyószemek töppedtek, mert az erjedés csak ekkor tud a kellő formában végbemenni, de maximálisan törekedni kell arra, hogy az illatok, ízek a lehető legjobban megmaradjanak, egyéb zavaró aromaanyagok ne képződjenek.

Az alapanyag apró szemű gyümölcse miatt (a hozzáadott víz ellenére is), a várható alkoholkhozatal: 2,5-3,5 Hlf 100 kg gyümölcscefréből.

5.3. Erjesztés

A korszerű technológiák, segédanyagok (irányított erjesztés, fajlesztők, pektinbontó enzimek) alkalmazása megengedett és ajánlott. A cefre optimális pH-értéke 2,8-3,5 közötti. A kiejedt cefrét célszerű a lehető leghamarabb, de a kiejedést követően maximum 30 napon belül lepárolni. Szükség esetén a kiejedt cefrét 10-22 °C között ajánlott tárolni.

5.4. Lepárlás

Az engedélyezett lepárló berendezések mindegyikével készíthető „Borzag pálinka”, amely a megfelelő minőségi paramétereket biztosítani tudja. Külön nevesíthető a kisüsti technológia, amennyiben a pálinkát legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állították elő. Minden lepárló technológia esetén a lepárlás

során az elő-, közép- és utópárlat elválasztását úgy kell elvégezni, hogy mind érzékszervileg, mind analitikailag megfelelő minőségű terméket kapjunk. Lepárláskor az előpárlati részt csak érzékszervi módszerekkel vizsgálva lehet meghatározni, az utópárlat elválasztása már a folyamatosan mért alkohol koncentráció tapasztalati értékével is történhet

5.5. Pihentetés, tárolás

A finomítást/desztillálást követően a komplex íz- és illatanyagok összeéréséhez a „Borzag pálinkát” fénytől védett, egyenletes, 20°C alatti hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell pihentetni. A pihentetés időtartama legalább 60 nap. Ezalatt a pálinkával sem fizikai sem kémiai technológiai eljárás nem végezhető.

5.6. Pálinka kezelése, kiszerelese, palackozása

A pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát lágyított vízzel a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. Ez minden esetben magasabb, mint 40 V/V%, mert a „Borzag pálinka” aromakarakterei magasabb alkoholtartalom mellett érvényesülnek és bontakoznak ki kellőképpen. *(A hígítás utáni alkoholtartalomban a címkén szereplőhöz képest az eltérés $\pm 0,3\%$ V/V lehet.)*

A fogyasztási alkoholfok beállítását nagy gondossággal, több lépcsőben, egyszerre 5-10% víz hozzáadásával és több nap alatt célszerű elvégezni az opálosodás elkerülése és az aromakomponensek védelme érdekében.

A fogyasztási alkoholfok beállítását nagy gondossággal, célszerű több lépcsőben, egyszerre 5-10% víz hozzáadásával és több nap alatt elvégezni az opálosodás elkerülése és az aromakomponensek védelme érdekében. Az elkészített, megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinkát az élelmiszerek csomagolására vonatkozó kritériumoknak megfelelően lehet palackozni.

A gyümölcs feldolgozásának teljes folyamata, valamint a lepárlás ugyanazon telephelyen történik. A „Borzag pálinka” megengedett maximum csomagolási egysége 0,04-0,7 liter. Ezen felüli űrtartalommal csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is rakható. A nyomonkövethetőség és élelmiszerbiztonsági előírások betartásával lédig terméként szállítható a „Borzag pálinka”. A „Borzag pálinkát” Nógrád megye közigazgatási területén elhelyezkedő kereskedelmi főzdeben lehet csak cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni.

A „Borzag pálinka” forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a lepárlás, a palackozás dokumentálásának ellenőrzését és az érzékszervi minősítést követően történhet meg.

6. A SZESZES ITAL ÉS FÖLDRAJZI EREDETE KÖZÖTTI KAPCSOLAT LEÍRÁSA

A „Borzag pálinka” kapcsolata a területtel a termék jellemzőin és a hírnéven alapul.

A „Borzag pálinka” alapanyaga a Nógrád megye területéről származó vadon termő földi bodza (gyalogbodza) vagy más néven borzag csonthéjas termése

A „borzag” a *Sambucus ebulus* L. vagyis földi bodza népies és önálló neve Nógrád megye magyarjai között (Pallas Nagylexikon: <https://mek.oszk.hu/00000/00060/html/015/pc001524.html#10>), ami egyértelműen igazolja, hogy a Borzag pálinka Nógrád megye területéről származik, mivel csak itt hívják a földi bodzát borzagnak. Emellett Póczos Sándor a borzag pálinkáról írott könyvében úgy fogalmaz, hogy van Magyarországnak olyan megyéje, jelesül Nógrád, ahol a borzag ismerete általánosnak mondható, pálinkának történő feldolgozása elfogadott, s mi több, természetes.

Nógrád megye Magyarország északi részén, négy hegység (Börzsöny, Mátra, Cserhát, Karancs-Medves) találkozásánál fekszik. A terület domborzati jellegét tekintve ún. „halomvidék”, vulkanikus eredetű, szórtan elhelyezkedő, 4-600 m magas hegycsoportok és köztük foltokban elterülő erdők (a megye területének mintegy 40%-án) alkotják. A terület természetes vízellátottsága alacsony. A térségre jellemző gyenge savanyú kötött talaj és az egyedi klimatikus viszonyok – hűvös, párás, árnyékos helyek – kedvezőek a gyümölcs számára, melyet vizsgálatok is alátámasztanak. A bodzabogyó meghatározó jellemzőit az időjárás nagymértékben befolyásolja. A környezeti viszonyoknak köszönhetően a térségben termő „borzag” igen gazdag a következőkben: keserű-észter-iridoid-glikozid (ebulozoid, izoszfteroid), szaponin, cseranyag (tannin), cianogén glikozid, gyanta, illóolaj, szerves savak. Az iridoid-glikozidok kesernyés íze jelentősen hozzájárul a „Borzag pálinka” marcipános ízvilágához és fűszeres jellegéhez. A bogyójában illóolajat, cukrot, cianogén glikozidot, lila festéket is magas arányban tartalmaz, amelynek köszönhetően a pálinka aromajegyei között édeskés karakterek jelennek meg, valamint a pihentetett pálinka esetenként halvány sárgás árnyalatot kap.

A „Borzag pálinka” készítése évszázadokra nyúlik vissza Nógrád megyében. Az évszázados hagyományokra tekintettel, Nógrádban szinte minden kereskedelmi főzde készít jelenleg borzagból pálinkát. A növényt is csak errefelé (Nógrádban) hívják borzagnak, máshol gyalogbodza a neve.

A „Borzag pálinka” készítése évszázadokra nyúlik vissza Nógrád megyében. Az évszázados hagyományokra tekintettel Nógrád megyében szinte minden kereskedelmi főzde készít borzagból pálinkát.

Az igénytelen és szívós növény, a gyalogbodza, már az 1800-as évek közepétől elterjedt volt Nógrád megyében, amelyről visszaemlékezésében az 1861-ben Nógrádmegyében született Szerémy Zoltán is említés tesz: „... Hanem a föld,

szorgalmasabb, buzgóbb volt, mint a gazdái. Termett a maga eszétől, mégpedig egy gyalogbodza-féle cserjét..." (Szerémy Zoltán: *Emlékeim a régi jó időkből* 27-28. o. *Színészek Szövetsége. Budapest, 1929*).

A gyalogbodza része a népi gyógyászatnak, készítettek belőle lekvárt és a szórvány előfordulások mellett a Palócföldön, azon belül leginkább Nógrád megyét érintően, főztek, illetve főznek belőle pálinkát. Ezt bizonyítja a Nógrád Megyei Hírlap *Forró az üst, forró a cefre* (2004. 09. 21. 2. o.) c. cikke is, amely a helyi pálinkafőzés kapcsán három fő alapanyagot említ, az alma és a körte mellett harmadikként a borzagot.

A „Borzag pálinka” hírnevét alátámasztó díjak:

- 2012- I. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye- Aranyérem
- 2013.- II. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye- Aranyérem
- 2014- III. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye. - Ezüstérem
- 2015- XI. "Mátra" Bor- és Párlatverseny- Aranyérem
- 2016- IV. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye - Aranyérem,
- 2018- Pálinka Kollégium - Fortissimus Spiritus díj
- 2020. évi Országos Pálinka-és Törkölypálinka Verseny - Ezüst minősítés

A „Borzag pálinka” megtalálható a térség legmagasabb nivójú, négycsillagos szállodájának a kínálatában is mint Nógrád megyei kuriózum.

Az évente megrendezésre kerülő Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenyére egyre több előállító nevez be „Borzag pálinkát”.

Versenye éve	Nevezett gyümölcsfajták száma	„Borzag pálinkák” aránya az összes mintában
2012	9	10 %
2013	23	9 %
2014	20	8 %
2016	17	17 %
2017	15	9 %
2018	18	16 %

Nógrád megyében, bár elfogadott és ismert a „Borzag pálinka”, azonban a termék hírnevéről sajnos kevés írásos feljegyzés áll rendelkezésre. Ezt a hiányt pótolva a „Borzag pálinka” helyi ismertségét alátámasztó történeti emlékek összefoglalásaként 2018-ban kiadvány jelent meg, „Póczos Sándor: Palócok pálinkája, a borzag” címmel. A szerző a „Borzag pálinka” hírnevének a földrajzi területhez való kapcsolódódását a következőképpen fogalmazza meg: „A borzag nógrádi térhódításának magyarázatául létezik még egy igen lényeges szempont. Egy olyan körülmény, ami egy alapvető igazságon nyugszik, mégpedig azon, hogy, ha valami valahol nem működik, akkor azt ott nem fogják erőltetni, mert nem lesz jó, vagy csak egyszerűen nem hozza a várt eredményt. Ebből kiindulva esélyes, hogy a borzag pálinka készítésével – talán éppen azért mert az alapanyag viszonylag nagy mennyiségben, különösebb beruházás és gondoskodás nélkül is rendelkezésre állt – az ország más vidékein is megpróbálkoztak, csak éppen sikertelenül. S mivel az égetett szesz előállításának korabeli technológiájában markáns különbségek nem igazán voltak, a borzag pálinka nógrádi specifikuma mellett szóló szinte egyetlen körülmény a környezeti sajátosság lehet. Ennek alapján joggal feltételezhetjük, hogy a föld, a klíma és nem utolsósorban a palóc emberek átlag feletti affinitása az, ami ezt a pálinkakülönlegességet a megyén messze túlmutató értékévé emeli”. A kiadványban több, Nógrád megyében élő vagy onnan származó ember (más néven palócok) „Borzag pálinkával” kapcsolatos emléke, leírása is olvasható, így például a 98 éves Bobál Gyuláé, aki „borzasztó nagy illatú” pálinkaként említi a „Borzag pálinkát” (34. oldal).

7. AZ ILLETÉKES HATÓSÁGOK NEVE ÉS CÍME

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el. Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászat és Alkoholos Italok Igazgatóság

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Telefon: +36 1 346 09 30

E-mail: bor@nebih.gov.hu

Nógrád Megyei Kormányhivatal

Cím: 3100 Salgótarján, Zemlinszky R. út. 9.

Telefon: + 36 32 620 702

E-mail: hivatal@nograd.gov.hu

8. ELLENŐRZÉSI PONTOK**Előállítási szakaszok ellenőrzési pontjai**

Előállítási szakasz	Követelmény	Az ellenőrzés módja, módszere; nyilvántartás
Gyümölcs kiválasztása, átvétele	<ul style="list-style-type: none"> - földi bodza származása Nógrád megye területe; - termés érett és romlásnak indult szemektől, idegen anyagoktól mentes legyen 	<ul style="list-style-type: none"> - szállítólevél, gyűjtési napló; származás ellenőrzése - szemrevételezés
Erjesztés	<ul style="list-style-type: none"> - pH 2,8-3,5 - hőmérséklet (10-22 °C) - alkoholtartalom 3-5 % V/V) - maradék cukortartalom (kevesebb, mint 2 g/liter) - maximum 30 napon belül lepárolni kiejtett 	<p>Erjesztési napló</p> <p>pH, hőmérséklet mérés naponta,</p> <p>cukortartalom mérés erjesztés végén</p>

Késztermék ellenőrzése**a) *Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság):***

Szín: tiszta, színtelen.

Illat: tiszta, a kökényvirág illata mellett enyhe viaszosság is megjelenik.

Íz: telt ízvilágú, mandulás, marcipános íz, friss piros-bogyós gyümölcsre emlékeztető; hosszú lecsengésű, enyhén édes, ugyanakkor a kökény fanyarkás ízét idéző ízű.

b) *Az analitikai vizsgálat:*

Tulajdonság	Értékek
Alkoholtartalom	>40, %V/V

Metanol-tartalom	legfeljebb 1000 g/hl absz. alk
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 350 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

c) Palackozott termék ellenőrzése:

- jelölési előírásoknak való megfelelés ellenőrzése;
- zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelés ellenőrzése;
- térfogat, alkoholtartalom ellenőrzése.

9. A BEJEGYZETT ELNEVEZÉSSEL JELÖLT TERMÉKRE VONATKOZÓ KONKRÉT JELÖLÉSI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- **„Földrajzi jelzés”** (elkülönítve a megnevezéstől)
- **Minden palackra kerülő címkén** (elő és/vagy hát és/vagy oldal) **kötelező feltüntetni a „Borzag pálinka” elnevezést.**