

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Elnevezés: **Homokháti őszibarack pálinka**

2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA

Szeszes ital kategóriája: **9. Gyümölcsparlat**

3. A SZESZES ITAL LEÍRÁSA

3.1. Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

Fizikai-kémiai jellemzők

Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 7 mg/kg késztermék

Érzékszervi tulajdonságok

Színe: tiszta, átlátszó színtelen.

Illata: tiszta, diszkrét, érett őszibarack gyümölcsösségre emlékeztető, visszafogottan illatos, citrus jegyek mellett egy kevés marcipán illat is felbukkanhat.

Íze: citrusos frissesség, karakteres, közepesen telt, testes szerkezet mellett az érett őszibarack ízét, diszkrét fanyarság kíséri, az íz lecsengése hosszú, selymes, de karakteres.

3.2. Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

A Homokháti őszibarack pálinkára jellemző illat- és ízjegyek, mint az érett őszibarack gyümölcsösségére emlékeztető, visszafogottan illatos, citrusos illat mellett az ízben is megjelenő citrusos frissessége, visszafogott édessége, selymes lecsengése a Homokhátságon megtermelt őszibarackoknak köszönhető.

4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

A Homokháti őszibarack pálinka előállítására az alábbi települések közigazgatási határán belül történik: Mórahalom, Ásotthalom, Domaszék, Zákányszék, Ruzsa, Öttömös, Pusztamérges, Üllés, Bordány, Forráskút, Zombó, Szatymaz, Kelebia, Balotaszállás.

A Homokháti őszibarack pálinkát ezen a földrajzi területen elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, kisüsti rendszeren lepárolni, pihentetni.

5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

- a) Gyümölcs kiválasztása és átvétele
- b) Cefrekészítés és erjesztés

- c) Lepárlás
- d) Pihentetés
- f) A pálinka kezelése, összeállítása

a.) A gyümölcs kiválasztása és átvétele

A pálinka alapja a földrajzi területen termesztett, teljes érettségű, jó vagy kitűnő minőségű gyümölcs. A gyümölcs mennyiségi átvétele mérlegelésen alapszik.

Az átvétel során a minőségi ellenőrzés mintavétellel érzékszervi minősítés (érettségi fok érettől-túlérettig, egészséges, tiszta, idegen anyagtól -föld, levél, gally, kő, fém, egyéb-mentes, valamint penész, és rothadástól mentes, stb.) alapján történik.

A gyümölcsnek rendelkeznie kell továbbá a származási dokumentumaival. Alapkövetelmény, hogy optimális érettségű, romló hibától és idegen anyagoktól mentes legyen, illetve a növényvédő szer-maradék tartalma megfeleljen az előírásoknak.

b.) Cefrekészítés és erjesztés

A cefrekészítést megelőzően az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) ki kell válogatni, a gyümölcsöt meg kell mosni. A gyümölcs magját magozó géppel el kell távolítani.

A cefrét kézi erővel, vagy cefreszivattyúval az erjesztő tartályokba szivattyúzzák. Az erjedő cefrét naponta szemrevételezéssel, hetente a kivett részek (cukortartalom, alkoholtartalom) vizsgálatával kell ellenőrizni.

A cefrézés során felhasználható segédanyagok: préselt vagy szárított fajélesztő, élelmiszer-egészségügyi szempontból engedélyezett savak a pH beállításához, tápsó az élesztő számára, enzimek az aromaanyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához, valamint habzásgátló.

Az erjesztésnél fontos a cefre hőmérséklet pontos beállítása (16-23 °C), valamint a PH érték optimalizálása (2,8-3,2 között).

Javasolt, de nem kötelező: az élesztő beoltásával kedvezőbb eredménnyel lehet az őszibarack cefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.

A cefréhez adagolt élesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedés lefutását és a gyümölcscukor maradék nélküli kierjedését, valamint az optimális aroma- és alkoholkhozataalt, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (16-23 °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 erjedés időtartama az őszibarack beltartalmi értékeitől- érettségi mértékétől függően optimálisan 10-14 nap.

Az erjedés folyamatában ügyelni kell a keverésre, a kalap képződés megakadályozására. A teljes erjedési idő alatt ellenőrizni kell a cefre pH értékét, a hőmérsékletet, illetve az erjedés végén a cukortartalomnak Brix 5° alá kell csökkennie.

A kiejedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben 0-5 °C között, vízzár alkalmazásával, a tartályok telizésével).

A pálinkát a végső íz lekerekítése érdekében sem lehet az előállítási folyamat során édesíteni.

c.) *Lepárlás*

A Homokháti őszibarack pálinka kétszeri lepárlásra alkalmas kétlépcsős desztillációval ún. hagyományos kisüsti főzőrendszeren lepárlással állítható elő, amely biztosítja a megfelelő minőséget. A kisüsti lepárlás maximum 1000 literes üstben történő, kétszeres, szakaszos lepárlású technológia.

Lényeges a desztillálás során az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása, amivel biztosítható, hogy a káros íz és illatanyagok ne kerüljenek a középpárlatba, melyből a késztermék lesz. Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett.

d.) *Pihentetés*

A „Homokháti őszibarack pálinka” pihentetését a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni.

A finomítást követően, javasolt, de nem követelmény, hogy üveg edényben vagy rozsdamentes acéltartályban kell pihentetni, tárolni a tömény (55-60% V/V) állapotban pálinkát.

A tároló tartályokat egyenletes hőmérsékletű közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni, fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől mentesen, sugárzó hőtől óvni kell.

25 °C fölötti külső hőmérséklet esetén a tároló helyiség levegőjét hűteni kell klimatizálással, vagy vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell.

e.) *A pálinka kezelése, összeállítása*

A pihentetésen átesett pálinka alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírás ($\pm 0,3$ % V/V) következtében, ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. A víz lehet desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

A pihentetett 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 csavarzárral és dugóval zárható. A palack anyaga üveg vagy kerámia lehet.

6. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI KÖRNYEZETTEL VAGY FÖLDRAJZI SZÁRMAZÁSSAL

6.1. A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

A földrajzi területnek vagy eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai négy pillérré támaszkodnak:

- a) A Homokhátság területe és egyedi talajszerkezete
- b) A Homokhátság különleges mikroklímája
- c) A Homokhátságon termesztett őszibarack fajták
- d) Emberi tényezők

a) A Homokhátság területe és egyedi talajszerkezete

Az érintett földrajzi terület a Dél-Alföldi Homokhátság a Duna-Tisza közti síkvidéken belül, Csongrád megye Szegedtől dél-nyugatra elterjedő nem feketeföldi területeit tartalmazza.

A homokhátsági térség homokos talaja rendkívül alkalmas a kertészeti, gyümölcskertészeti kultúrák termesztésére, jó vízáteresztő képesség, gyors felmelegedés jellemzi. A homokos humusztalajok főleg kvarc kristályokból állnak. A homoktalajokra jellemző az alacsony max. 5% kolloid tartalom, ebből adódik gyors vízáteresztő képességük. A homoktalajok jellemzője a magas csillám tartalom, ami tápanyagot biztosít a növényeknek (kálium, bór, vas, cink).

b) A Homokhátság különleges mikroklímája

A Homokhátság klímája szélsőségesen kontinentális, jelentősek a forró, száraz, aszályos nyarak, az érés időszakában a napi hőingadozás nagy. Az országon belül a legtöbb a napfényes órák száma (2600 óra felett).

c) A Homokhátságon termesztett őszibarack fajták

A Homokháti őszibarack pálinka a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó őszibarack fajták felhasználásával kell készíteni. Ezen fajták mind vadőszibarack ágra visszavezethető fajták, ahol a vadőszibarack magot használják vetőmagnak, melyből elültetés után lesz a magonc, melyre oltják a nemes ágakat. Ezen fajták kombinációja biztosítja, hogy a Homokháton termő őszibarack egyedi ízvilága köszönjön vissza a belőle készült pálinka érzékszervi tulajdonságaiban, mint citrusos frissesség, visszafogott édesség és selymes lecsengés.

d) Emberi tényezők

A Homokháti őszibarack pálinka előállítása a földrajzi területen hagyományosan kisüsti lepárlással történik. A hagyományos technológiai tudás átadása generációról generációra öröklődik. A kisüsti lepárlás tradicionális eljárás, amely során az íz- és zamatjegyek az adott pálinkában kifejezett, karakteres stílusban jelennek meg. Az őszibarackból készült pálinka előállításának egyik sarkalatos pontja a lepárlás, ezért az emberi tudás, know-how határozza meg, hogy a földrajzi területen termesztett őszibarack zamatanyagait az elkészült a Homokháti őszibarack pálinka egyedi tulajdonságként hordozza. Különleges szaktudást igényel a pálinka készítése, különös tekintettel arra, hogy őszibarackból ritkán készítenek pálinkát.

6.2. A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A Homokháti őszibarack pálinka kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén alapul.

A magas napsütéses órák száma lehetővé teszi az őszibarack beérését, a nagy napi hőingadozás következtében az őszibarack édessé, zamatosná válik. A homokos, csillámos talajnak köszönhetően könnyed és citrusosan friss lesz az őszibarack, továbbá nyomelemekben gazdag csillámtartalom pedig a magas szárazanyagtartalmat eredményez az őszibarackban. Mindezek hozzájárulnak a Homokhátságon termelt őszibarack magas beltartalmi értékeihez, íz- és aromaanyag gazdagságához, a selymes lecsengéséhez.

Az alkalmazott kisüsti lepárlási technológiának köszönhetően az érett őszibarackból származó aromák karakteresen jelennek meg a Homokháti őszibarack pálinkában: ízében telt, karakteres, könnyed fanyarságú, ugyanakkor illatában visszafogott parfümösség, diszkrét illat jellemzi a pálinkát.

A Homokhátságról származó őszibarack gazdag aromaanyagainak és a lepárlási technológiának köszönhetően a Homokháti őszibarack pálinkának magas az illóanyagtartalma, karakteres, közepesen testes az ízvilága. A gazdag aromaanyagoknak köszönhetően lecsengése hosszú, ugyanakkor selymes.

7. EURÓPAI UNIÓS VAGY NEMZETI/REGIONÁLIS ELŐÍRÁSOK

- 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, kiszerezéséről, 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, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról.

8. KÉRELMEZŐ ADATAI

8.1. Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:

Név: **Kerekes Pálinka - Kerekes Pál egyéni vállalkozó**

8.2. Teljes cím (ország, település, irányítószáma, közterület neve és házsám):

Cím: **Magyarország, 6787 Zákányszék, Szegfű János u. 5-7.**

E-mail címe: kerekespal@vipmail.hu, lkerekes01@gmail.com

Telefonszáma: **+36 70 575 6684, +36 30 409 1041**

9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE

-

10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „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, valamint az értékesítés számlája.

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: portal.nebih.gov.hu

Csongrád Megyei Kormányhivatal Hódmezővásárhelyi Járási Hivatala

6800 Hódmezővásárhely, Petőfi utca 6.

Tel: 62/681-018

E-mail: egeto.gabor@csongrad.gov.hu

Web: www.csmkh.hu

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 mentes, a növényvédőszer-tartalma megfelel az előírásnak

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,2

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (16- 23 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-12 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint Brix 5°)

5. A pálinka ellenőrzése:

A kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

- a) Érzékszervi vizsgálat során vizsgálni kell az illat-tisztaságot, illat - karaktert, íz-tisztaságot, íz-karaktert és a harmóniát.
- b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 7 mg/kg késztermék

6. Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés a műszaki dokumentáció 7. pontjában felsorolt, előbbiekre vonatkozó európai uniós vagy nemzeti előírásoknak megfelelően;
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4.2. Irodalomjegyzék:

- Dr. Bátyai Jenő (szerk.) (1987 június): Kertészkedők híradója, Pálmai József - A szatymazi őszibarack meghonosítója, Kertbarátok és Kistenyészők megyei Szövetsége, Szeged.
- Börcsök Vince (1971): Szatymaz és az őszibarack, kézirat, Móra Ferenc Múzeum Néprajzi Adattára. Lsz. :322/71.
- Fodor Ferenc (2006): Duna –Tisza Közi Homokhátság délkeleti részének paraszti gazdálkodása a XX. században, Eötvös Lóránd Tudományegyetem, Bölcsészettudományi Kar, doktori disszertációKiadta a Móra Ferenc Múzeum, 2008 Szeged
- Moholi Károly(1960): Őszibarack termelésünk földrajzi adottságai, különös tekintettel a Szatymaz környéki homoki gyümölcsstermesztő tájra. Szegedi Pedagógiai Főiskola Évkönyve, Szeged. 163-179 o.
- Lippai János (1667): A Posoni kert, III. kötet Gyümölcsös kert, Bécs
- Remete Farkas László (2017) Magyaros és tájjellegű házi pálinkafélék készítése - MEK, <http://mek.oszk.hu/16700/16768/16768.pdf>
- Timon Béla (2000): Őszibarack – Mezőgazda kiadó

Internetes források:

- http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/telepulesek_ertekei/Szatymaz/pages/016_szolo_es_oszibarack.htm, letöltés 2017.10.22.
- http://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop425/2011_0001_521_A_gyumolcsok_termeszese_2/ch04.html#id515558, letöltés2017.10.22. Mezőgazda Kiadó szakcikkek- Szalai László, Szabó Zoltán, Szabó Lajos, Vályi István, G. Tóth Magdolna
- http://www.delmagyar.hu/szeged_hirek/oszibarackban_furdott_szatymaz_-_galeria/2389901/?utm_source=rssfeed&keepThis=true&TB_iframe=true&height=650&width=850&caption=delmagyar.hu+-+Szeged&mredirect=1, letöltés 2017.10.22.
- http://www.morahalom.hu/naponta_begyujtanak_az_ustok_alatt_-_mar_fozik_a_barackpalinkat, letöltés 2017.10.22.
- http://www.nyugatijelen.com/jelenido/boros_remenyek_elesztgetese_a_homokhaton.php, letöltés 2017.10.22.
- <http://pontteklesz.hu/vitalitas/cikk/szatymazi-barack>, letöltés 2017.10.22.