

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

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

Elnevezés: Újfehértói meggypálinka

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:

Érzékszervi tulajdonságok: Tükrösen tiszta, színtelen, kellemes meggy ízű és illatú, jellegében fellelhető a gyümölcs citrusossága és a magjellegből adódó marcipánosság.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

- alkoholtartalom: legalább 40 % V/V;
- metilalkohol-tartalom: max. 1000 g/hl abs. alk.;
- illóanyag-tartalom: min. 200 g/hl abs. alk.;
- hidrogén-cianid tartalom: legfeljebb 7 g/hl abs. alk.

A termék előállításához felhasznált nyersanyag:

Az „Újfehértói” eredetmegjelöléssel ellátott meggypálinka előállításához kizárólag az Újfehértói fürtös és a Debreceni bőtermő fajták használhatók.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

Az Újfehértói meggypálinka alapanyaga Szabolcs-Szatmár-Bereg megye alábbi településeiről származhat: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Tánccsicstag, Vadastag, Zsindelyes.

Az Újfehértói meggypálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdekben szabad előállítani, gyártani és palackozni.

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

A meggy átvétele: A teljes érettségű, egészséges gyümölcs a jó minőségű pálinka alapja. Az átvételnél mennyiségi és minőségi átvétel történik.

A minőségi átvételnél vizsgálják a gyümölcs

o fajtaazonosságát: Újfehértói fürtös meggy és Debreceni bőtermő lehet

o érettségi állapotát: teljes érési állapot (a kocsány sérülésmentesen válik el a gyümölcstől)

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

- o egészségi állapotát: teljes mértékben egészséges
- o tisztaságát: száraz ágat, levelet ill. más szennyeződést nem tartalmazhat
- o a meggy szárazanyag-tartalmát: min. 15 ref. %
- o a meggy pH értékét: 4-5

Cefrekészítés:

A mosott gyümölcsöt a magozó gépbe továbbítják, ahol megtörténik a mag eltávolítása. A gépek beállításánál az átlagos magméretet kell figyelembe venni, így minimálisra csökkenthető a magtöret hányada, amely a cefrébe kerül. Veszélyes a magtöret a cefrében, mert a magból a cefrőzés és az erjedés során az amigdalinnal, cianhidrogénre, és benzaldehidre bomlik. A csonthéjas gyümölcsöknél szükséges az ún. magíz biztosítása is, ezért a megengedett (max. 3 %) magtöret mellett, ha szükséges szárított magtöretet tesznek vissza az erjedő cefrébe. Az édes cefrét cefreszivattyú segítségével, a megfelelően előkészített cefreerjesztő tartályokba juttatják. A cefrőzés során a magozott meggy cefréhez az évjáratnak, tételnek megfelelő mennyiségű (1-3 g/100 kg) pektinbontó enzimet adagolnak, amely elősegíti a lé feltárását, az erjedés egyenletességét, az íz-és zamatanyagok beoldódását.

A tétel savtartalmának, pH értékének meghatározása után beállítják foszforsavval a 3,0 pH értéket, amely megfelelő pH védelmet biztosít az erjedés és a cefre tárolása alatt, segít a gyümölcs aromáinak megőrzésében. Fontos, hogy a savat hígított formában adagolják a cefréhez. Az erjesztés irányítottan történik: a pektin-bontott, savvédett cefrét 18-20 C-on tartják hűtő berendezés segítségével, majd megfelelően előkészített és rehidratált fajlesztővel beoltják, ezzel lerövidíthető az erjedés első szakasza.

Erjesztés:

A cefre tetején képződő bunda megtörése érdekében naponta többszöri kevertetést végeznek, mellyel a bunda lébe merítését érik el. Ennek köszönhetően a cefre felszínén található laza pórusos részek is beoldódnak, így elkerülhető a magas fokú aroma, és kihozatali veszteség. Az erjesztés kb. 7-10 napot vesz igénybe, az erjedés alatt folyamatosan mérik az erjedési folyamat ellenőrzéséhez szükséges paramétereket (ref. %, cukor, alkohol-tartalom, pH, stb.). A kiejert cefrét a lehetőségek szerint mielőbb lepárolják. A kiejert cefre redukáló cukortartalma maximum 4 g/l lehet.

Lepárlás, finomítás:

A meggy cefre lepárlását kétféle berendezésen végezhetik (szakaszos, kisüsti jellegű, vagy folyamatos lepárló berendezésen). A cél mindkét esetben a lehető legjobb minőségű párlat illetve pálinka előállítása. Ennek érdekében tételenként meghatározzák az elválasztási trendet (elő-, közép-, utópárlat mennyisége), ami természetesen változhat a lepárlások során (idő faktor). Az elő-, utópárlat frakciók elválasztása elsősorban érzékszervi minősítés alapján történik. A lepárló berendezést minden egyes lepárlás után CIP rendszerrel tisztítják kb. 5 percen keresztül.

Érlelés és pihentetés:

A lepárlást követően a párlatot megfelelő tisztaságú rozsdamentes acél tárolótartályokban legalább 3 hónapon keresztül pihentetik, érlelik.

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

Alkoholtartalom beállítása:

A párlatok alkoholtartalmát ellenőrzött minőségű lágyított (max. 1 nk o –ú) ivóvízzel. fogyasztási alkoholtartalomra állítják be. A hígítást újabb pihentetés, érlelés követi a palackozás előtt.

Palackozás:

A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas meggypálinkát tisztára mosott üveg palackba töltik, fatetős, műanyagdugóval, viaszolva, illetve fatetős, műanyagdugóval vagy pilver kupakkal és zsugorsapka használatával zárják le. A lezárt termék papírdobozba illetve díszdobozba csomagolható. A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedileg, reprezentatív ajándékként csomagolható.

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

A jó pálinka alapja a kiváló minőségű gyümölcs, melynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Ez pedig csak úgy jöhet létre, ha a gyümölcs termesztésére a legalkalmasabb termőhelyet választjuk, figyelembe véve a klimatikus és a talajtani tényezőket, valamint a terület fekvését.

Az említett földrajzi terület Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a Nyírségi tájegység középső részén található. A Nyírség középső részének évi csapadékösszege 570-590 mm, de helyenként 550 és 600 mm értékek is előfordulnak. A tenyészidőszak csapadékmennyisége 420 mm körül alakul, melyből júniusban 65-78 mm hull le. Ez kedvező a gyümölcs növekedéséhez. Az éves átlaghőmérséklet 9,3 – 9,9 oC. Az utolsó fagyos napok április második dekádjának végén, míg az első őszi fagyok október második dekádjában jelentkeznek. A legmelegebb hónap a július (20,2 -20,7 oC), de ez is 1-2 oC-al kevesebb, mint az Alföld többi részén. A földrajzi területen a nyár melege is mérsékeltebb, mint az Alföld többi tájain, mivel itt az éjszakai lehülés még nyáron is jelentős. A kitavaszkodás a környező területekhez képest később következik be, így a meggy virágzása általában elkerüli a tavaszi fagyokat. Az igazi meleg idő ezen a területen július közepe után következik be, de ekkorra a meggy már leszüretelésre kerül. Az évi napfénytartam 1950-2030 óra, ebből a nyári időszakra 760-800 óra jut.

A megjelölt földrajzi területen az uralkodó talajtípus a homok talajképző kőzeten kialakult humuszos homoktalaj. Ezt a talajtípust az 1%-nál magasabb humusztartalom valamint a 40 cm körüli termőréteg vastagság jellemzi. A víztartó és a vízáteresztő képessége jó. Levegősek, nehezen száradnak ki. Tápanyag-szolgáltató képességük elegendő a jó termés eléréséhez. A talaj nitrogénkészletének növelésével kimagasló termésmennyiség érhető el. Az előbbi talajtípus mellett kisebb-nagyobb foltokban rozsdabarna erdőtalaj is található, melynek humusztartalma 1-1,5% között mozog. Vízgazdálkodása kedvező, mert a közepes vízáteresztő képességhez jó víztartó kapacitás párosul. A talaj levegőzöttsége és tápanyag-gazdálkodása kedvező.

Az Újfehértói fürtös meggyfajta termesztési igényének, illetve a megjelölt földrajzi terület adottságainak összehasonlítása során megállapítható, hogy az igény és az adottság szerencsésen egybeesik, így nem véletlen tehát, hogy ezen a területen alakult ki a meggytermesztés és itt született az Újfehértói fürtös meggyfajta is, valamint innen származik Szabolcs-Szatmár-Bereg megye meggytermésének nagy része.

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

A pálinka előállítására és fogyasztására a Kárpát-medencében az itt megtelepült népek őstörténetének idejére nyúlik vissza. A szeszes italok készítésének gyakorlatát Árpád népe is ismerte, akik keleti hazájukban sajátították el ennek fortélyait. A kezdetleges eszközöktől, az agyagból, nyírfából kombinált egyszerű lepárlóktól a mai pálinkafőző-és finomító üstökig sok évezreden át tartó hosszú út vezetett. Az alkohol felhasználásának célja és feladata a mindenkori körülményeknek megfelelően változott. A bódító nedűt a távoli múltban kizárólag gyógyszerként, növényi kivonatok készítésére használták. (Ennek emléke Újfehértón egészen a közelmúltig fennmaradt, hiszen a XX. század derekán még elterjedt volt, hogy az idősebbek a maguk által gyűjtött különféle gyógynövényeket pálinkába áztatva tárolták, hogy általa kioldódjék a bennük lévő gyógyerő.) A mámorosító ital a középkor folyamán terjedt el. Ám mindennapos itallá - ahogy sok esetben ezt manapság tapasztaljuk - még az 1930-40-es években sem vált, mert a mai idős újfehértóiak emlékezte szerint a pálinka ekkor még mindig csupán az Ünnepek - benne az aratás idejének - ritka pillanatai közé tartozott.

A pálinkafőzés kezdetén még nem különítették el az üstöket, így gyümölcsöt, bort, gabonát, burgonyát, stb. egyaránt főztek bennük. A XVIII. század elején a főzőüstök kapacitása még igencsak kicsi volt. Újfehértón éppen ebben az időben tűnnek fel az első adatok az alkohol forgalmazásával kapcsolatban. Mégpedig a település árendás kocsmáiban, amelyek bérbeadása kiváló jövedelemforrást jelentett a község számára. E kocsma, melyeknek bérlői ettől az időtől egyre inkább a betelepülő zsidóság soraiból kerülnek ki, a bor mellett pálinka mérésével is foglalkoztak. Ám elenyésző mennyiségről van szó, ami azt is jelzi, hogy valamiféle "házi" alkalmatosság, tehát kis teljesítményű berendezés szolgálhatott pálinkafőző "üstként". Később viszont egyre elterjedtebb lett a környéken melynek bizonyítékául szolgál Bakó Sándor nyugalmazott pénzügyőr hadnagy nyilatkozata.

Természetesen Újfehértón is - mint általában az Alföldön - óriási volt a becsülete a táplálkozókultúrában a gyümölcsnek. Ezek közül való a meggy, amelynek vadon termő példányai már a mai település létrejötté idején - a XVII. század eleje - megtalálhatók voltak a határban.

A nagyobb földbirtokkal, gyümölcsösökkel rendelkező gazdák a település népével egy időben főztek nyári pálinkájukat, a már említett "arató pálinkát".

Újfehértónak a XIX. század elejétől kiterjedt és nagyszámú szőlőskertjei voltak. A szőlő mellett ott díszlettek ezekben a különféle gyümölcsfák, köztük a félvad cigánymeggy, majd ezek mellett egyre nagyobb számban a Szilágyi-és Pándy-meggyfák is. Az 1970-es évek derekán pedig feltűntek a meggyültetvények is a kisgazdaságokban, melyeknek fái a Pándy-meggyből, illetve az újfehértói kutatóállomáson 1965-ben kifejlesztett fürtös meggyből tevődtek ki.

Újfehértón két nagyobb, üzemszerű pálinkafőzde üzemelt. Az egyiket a "község", a másikat a helyi nagybirtokosság tartotta fenn. Az előző a település északi, az utóbbi pedig a déli részén működött, melyet Csernyus Lőrinc 1848-49-es honvédfőhadnagy alapított, s jelenleg is üzemel a Rákóczi úton.

Mindösszességében azt mondhatjuk tehát, hogy a megfelelő klimatikus viszonyok mellett a meggypálinka készítése és fogyasztása komoly múltra tekint vissza a megjelölt területen.

F) Az uniós és/vagy a nemzeti és/vagy a regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

-A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszéreléséről, 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 pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácscról szóló 2008. évi LXXIII. törvény

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: Zsindelyes Pálinkafőzde Kft

Levelezési cím: H-4245, Érpatak, Zsindelyes tanya 1. sz.

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

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

„Újfehértói meggypálinka”

„védett eredetmegjelölés”