

Műszaki dokumentáció

Az átvétel időpontja (ÉÉ/HH/NN)...

[a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is): ...

A kérelem nyelve: magyar

Ügyiratszám ...

[a Bizottság tölti ki]

1. A lajstromozandó földrajzi árujelző

Nagykunsági szilvapálinka

2. A szeszes ital kategóriája

Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

3. A szeszes ital leírása

3.1 Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

A „Nagykunsági szilvapálinka” minimális alkoholtartalma 40,0 V/V%, a megengedett maximális metanol-tartalma 1200g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, illóanyag-tartalma legalább 200g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.

Érzékszervi tulajdonságok:

„Nagykunsági szilvapálinka”: Színében tiszta. Illatában tiszta, szilva, diszkréten illatos, virágos jegyek mellett finom fűszeresség is megjelenik. Ízben a szilva jegyek mellett, karakteresen fűszeres, enyhe fanyarsággal, visszafogott marcipánossággal és lekvárossággal egészül ki.

„Nagykunsági szilvapálinka”, „érlelt”: Színében tiszta és mély szalmasárga színtől aransárgáig terjedhet. Illatában kifejezett szilva, gyümölcsös és fűszeres jegyek egyaránt megtalálhatóak. Fűszerességén belül vanília, szegfűszeg, fahéj jelentkezik. Szájban kifejezett szilva, gyümölcsös jegyek mellett édes fűszerek jelentkeznek. Selymes, kerek textúra egy kevés marcipános és lekváros tónusokkal kiegészítve.

„Nagykunsági szilvapálinka”, „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”: Színében tiszta és mély szalmasárga színtől aransárgáig terjedhet. Illatában kifejezett szilva, gyümölcsös és fűszeres jegyek egyaránt megtalálhatóak. Enyhén füstös illatát, gazdag gyümölcságyra jellemző selymes lekváros, marcipános kerek textúra uralja az ízképet.

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

A „Nagykunsági szilvapálinkát” a 4. pontban felsorolt helységek és közigazgatási határuk területén termelt szilva gyümölcsből készítik, cefrőzését, párlását, érlelését is ebben a

térségben végzik. A „Nagykunsági szilvapálinkát” legalább 40%-ban Vörös szilva és/vagy Besztercei szilva és klónjainak párlatai alkotják, ami a gyümölcs magas cukortartalmából adódó marcipános és lekváros aroma jegyeket eredményezi. A Besztercei szilva és a Vörös szilva a Nemzeti fajtajegyzékben szereplő államilag elismert fajták.

4. Az érintett földrajzi terület

A „Nagykunsági szilvapálinka” előállítására az alábbi, Jász-Nagykun-Szolnok megyének a Tisza vonalától keletre elhelyezkedő településeinek közigazgatási területéről származó szilva felhasználásával, az ezen a területen elhelyezkedő feldolgozó szeszfőzdékben történhet:

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, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa, Szelevény.

5. A szeszes ital előállításának módja

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

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

1. A gyümölcs kiválasztása, átvétele
2. Cefrekészítés és erjesztés
3. Lepárlás
4. Pihentetés, érlelés
5. A pálinka összeállítása, kezelése

5.1. A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A gyümölcs alapvető fizikai jellemzői a kicsi, hosszúkás forma, sötétkék vagy vöröses, hamvas héj, sárga-aransárga magvaváló gyümölcshús, lédús, harmonikus, édesen savanykás íz. A pálinka alapja a megfelelő érettségű (érett-túlérett, szárazanyag-tartalma legalább 15 ref.%) és jó vagy kitűnő minőségű gyümölcs. A gyümölcs általános cukortartalma 15-16% legyen. 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 romló hibától és idegen anyagoktól mentes legyen.

5.2. Cefrekészítés és erjesztés

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 aromaanyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához, habzástgátló. Az optimális pH érték 2,8-3,5.

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 ízanyagok ne károsodjanak, illetve a másodlagos ízanyagok 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 hidegbben, vízzár alkalmazása, tartályok telítése). Az erjesztési folyamatokat és a tárolást élelmiszer-ipari minősítéssel rendelkező tartályokban végzik.

5.3. Lepárlás

A „Nagykunsági szilvapálinka” részfelületet 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.

5.4. Pihentetés, érlelés

5.4.1. Pihentetés

A „Nagykunsági szilvapálinka” pihentetését a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni.

5.4.2. Érlelés

5.4.2.1. „Nagykunsági szilvapálinka”, „érlelt”

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 liter, vagy annál kisebb hordóban, az 1000 literesnél nagyobb fahordóban történő érlelés pedig legalább 1 év.

5.4.2.2. „Nagykunsági szilvapálinka”, „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”

„Nagykunsági szilvapálinka” „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas” esetében 100 liter pálinkához a 4. 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 fent meghatározott földrajzi területen termelt gyümölccsel együtt való érlelés, az

ágyazás minimum 3 hónapig tart. Az érlelést az érlelés helyszínén ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

5.5. A pálinka összeállítása, kezelése

A pihentetésen / érlelésen 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, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Az érlelt pálinka hűthető, szűrhető. Szükség esetén megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható a termék szűrése, 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.

6. Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy földrajzi származással

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

A „Nagykunsági szilvapálinka” kapcsolata földrajzi területtel a termék minőségén és a hírnevén alapul.

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. A terület rendkívül csapadékszegény, de értékes mezőségi talaja miatt kedvez a gyümölcstermesztésnek. A napsütéses órák száma meghaladja az évi 2350 órát, az évi középhőmérséklet pedig a 12 Celsius-fokot. Nyári átlaghőmérséklet az átlagosnál magasabb.

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”, ezért az itt termelt szilva cukortartalma jellemzően magasabb az átlagosnál.

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

6.2 A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A tájegységre jellemző tradicionális pálinkafőzés egyik legelterjedtebb alapanyaga a helyben termett szilva. A „Nagykunsági szilvapálinkát” legalább 40%-ban Vörös szilva és/vagy Besztercei szilva és klónjainak párlatai alkotják. A Besztercei szilva és a Vörös szilva a Nemzeti fajtajegyzékben szereplő államilag elismert fajták.

A Nagykunságra jellemző klimatikus adottságok, a napsütéses órák magas száma különösen ízgazdag, aromás, magas cukortartalmú szilvatermést eredményez. A legalább 40%-ban a Vörös szilva és/vagy Besztercei szilva és klónjaiból készült párlatoknak ez a magas cukortartalma okozza a marcipános és lekváros ízjegyeket.

2008 óta minden évben megrendezett Nagykunsági Pálinkafesztivál magas látogatottságnak örvend és részt vesz a „Nagykunsági szilvapálinka” népszerűségének növelésében. Nemzetközi viszonylatban is ismert és elismert termék, az exportértékesítés területe széles, Romániától Kanadáig terjed.

2016. november 11-én a Földművelésügyi Minisztérium által szervezett III. Pálinkakóstoló Napon került bemutatásra a „Nagykunsági szilvapálinka” hivatalos személyek és a sajtó előtt (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

2017-ben a 78. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás (OMÉK) keretein belül megrendezésre került „15 éves a pálinka eredetvédelme” című konferencián is bemutatták a „Nagykunsági szilvapálinkát” a szakma, a termelők és a fogyasztók számára.

2017-ben a berlini Internationale Grüne Woche, illetve a bukaresti Indagra kiállításokon is bemutatásra került a „Nagykunsági szilvapálinka”.

A „Nagykunsági szilvapálinka” minőségét az alábbi versenyeken elért eredményei (díjai) is bizonyítják:

- Brillante Pálinka és párlatverseny – Gyula 2018, bronz érem
- 2017. V. Regionális Palóc Pálinka és Párlatverseny, bronz érem
- Brillante Pálinka és párlatverseny – Gyula 2017, bronz érem
- 2013. IV. Vas Megyei Nyílt Pálinka és Párlatverseny, arany érem
- Magyar Termék Nagydíj 2012.
- 2012. III. Vas Megyei Nyílt Pálinka és Párlatverseny, arany érem
- 2009. XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny, ezüst érem
- 2008. XVI. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny – Gyula, ezüst érem
- 2008. XVI. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny – Gyula, Champion díj
- 2000. Első Kisüsti fesztivál Gyula, bronz érem

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, 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

8. Kérelmező

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

Név: Szicsék Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság

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

Cím: Magyarország, 5461 Tiszaföldvár, Ókincsem III. keresztút 10-14.

9. A földrajzi árujelző kiegészítése

A kiegészítést a megnevezéstől elkülönítve kell feltüntetni.

kiegészítés: „Érlelt”

Az a „Nagykunsági szilvapálinka” viselheti az „érlelt” kiegészítést, amelyik érlelése az 5.4.2.1. pontban részletezett módon történik.

kiegészítés: „Gyümölcságyon érlelt” vagy „Ágyas”

Az a „Nagykunsági szilvapálinka” viselheti az „Gyümölcságyon érlelt” vagy „Ágyas” kiegészítést, amelyik érlelése az 5.4.2.2. pontban részletezett módon történik.

10. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A csomagoláson fel kell tüntetni:

„földrajzi árujelző” (elkülönítve a megnevezéstől)

EGYÉB INFORMÁCIÓK

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

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Szolnoki Járási Hivatala

5000 Szolnok, Ady Endre út 9. sz.

Tel.: 56/795-666

e-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.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 átvételénél 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 2,8-3,5

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, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

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

- a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, illat, íz): a 3.1. pontban meghatározottak szerint
- b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	Legalább 40 V/V%
Metanol-tartalom	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): a 3.1. pontban meghatározottak szerint
 - csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő
 - térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.