

KECSKEMÉTI BARACKPÁLINKA

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

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

Elnevezés: **Kecskeméti Barackpálinka**

Szeszesital-kategória: Gyümölcspárlat (110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

B) A szeszes ital leírása, beleértve a termék főbb fizikai, kémiai, és érzékszervi jellemzőit:

A Kecskeméti Barackpálinka kizárólag a Kecskeméten és Kecskemét környékén termett, húsos, magozott kajszibarackból - ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrőzését, erjesztését, lepárlását, érlelését, ágyazását, pihentetését és palackozását is Kecskeméten és környékén végezték.

Érzékszervi tulajdonságok:

Tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, kajszibarackra jellemző ízű és illatú ital. A kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak.

A terméket nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

Ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

alkoholtartalom:	legalább 40% V/V
metilalkohol tartalom:	legfeljebb 1200 g/hl abs.alk.
összes illóanyag tartalom:	legalább 200g/hl abs.alk.
hidrogén-cianid tartalom:	legfeljebb 7g/hl abs.alk.

A további minőségi követelményeket a 2008. január 15-i 110/2008/EK rendelet és a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény tartalmazza.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

A termék alapanyagául szolgáló kajszibarack kizárólag a Kiskunsági Homokhátság területén termesztendő.

Ez a terület magában foglalja Kecskemét város és közigazgatási határain kívül a következő Kecskemét környéki településeket és határaikat: Ballószög, Bócsa, Ágasegyháza, Fülöpháza, Fülöpjakab, Helvécia, Hetényegyháza, Izsák, Jakabszállás, Kerekdomb, Kerekegyháza, Kunszállás, Kisfái, Matkó, Lajosmizse, Lakitelek, Nagykőrös, Nyárlőrinc, Orgovány, Szentkirály, Tiszabög, Tiszakécske, Városföld.

A Kecskeméti Barackpálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében szabad előállítani, gyártani és palackozni.

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

A hagyományok megőrzése – a technológia, technika állandó fejlesztése mellett is – az egyik legfontosabb meghatározója a Kecskeméten előállított barackpálinkának.

A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A Kecskeméti Barackpálinka alapja csak érett, jó minőségű gyümölcs lehet.

A termék előállítására a Magyar kajszibarack, Gönci Magyar kajszibarack, Pannónia, Ceglédi bíborkajszibarack, a Bergeron, valamint az adott földrajzi területen telepítésre jóváhagyott egyéb fajták használhatók.

A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcsnek fajtaazonosnak, optimális érettségűnek, romló hibától és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally) mentesnek kell lennie. Zöld, vagy penészes gyümölcsöt a tétel nem tartalmazhat.

– refrakció %: legalább 15,0

– gyümölcsméret: átmérő 30 mm felett.

Cefrekészítés és erjesztés

A gyümölcsöt oly módon kell előkészíteni az erjesztéshez, hogy a folyamat optimális módon történjen. A feldolgozás első fázisában a gyümölcs bekerül az adagoló garatba, majd szállító csigán keresztül a magozóba, ahol a mag elválasztásra kerül. Ezután a magozott gyümölcsöt zúzó-aprító berendezéssel darabolják pép állagúvá, amit hőcserélőn keresztül előhűtenek. A cefre optimális hőmérsékletét (18-22°C) a

végfűtőben éri el. Itt történik az erjedést segítő anyagok hozzáadása is. Az irányított erjesztésnél nagyon fontos a hőmérséklet pontos beállítása, tartása, valamint a pH érték optimalizálása (pH: 2,8-3,5 között), mivel így a fajlesztős beoltással a legkedvezőbb eredménnyel lehet a gyümölcs cefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.

A puffer tartályból a kiegészített és előhűtött (18-22°C) cefre átfejtéssel az erjesztő tartályokba kerül. A cefréhez adagolt fajlesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedéslefutást és a cukor maradék nélküli kierjedését, az optimális aroma és alkohol kihozatalt a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken tartása mellett. Az erjedéskor keletkező szén-dioxid nagy része elvezetésre kerül, egy kisebb hányada a tartályban marad.

Az erjedés időtartama a gyümölcs fajtájától, annak beltartalmi értékeitől és a tétel nagyságától függően optimálisan 7-14 nap. A kierjedt cefrét lehetőség szerint azonnal fel kell dolgozni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (hőmérséklet és szén-dioxid ellenőrzés). Az erjedési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező berendezéseken kell végezni.

Lepárlás, finomítás

A pálinka üstös rendszerű, szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás) lepárló berendezéssel, vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget. A desztilláció egész folyamata zárt rendszerű lepárló berendezésben történik. A kierjedt cefrét a főzési energiaigény csökkentése miatt melegítő tartályba fejtik és ott előmelegítik annyira, hogy alkohol és aroma veszteség nélkül lesz megkezdhető a lepárlás. Az elő- és utópárlat mennyiségét töménység- és mennyiségméréssel, valamint érzékszervi vizsgálat alapján állítják be.

A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része szárítva visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez.

Pihentetés, érlelés

A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetés rozsdamentes acél tartályokban történik. Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.

Gyümölcs ágyon érlelt Kecskeméti Barackpálinka

Az a pálinka nevezhető Ágyas Kecskeméti Barackpálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a C) pont szerinti településekről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A gyümölccsel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartalmát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell. Palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

A pihentetett, illetve érlelt pálinka alkoholtartalmát ivóvíz minőségű lágyított vízzel (legfeljebb 2 NK^o) kell beállítani. A pálinka hűthető, szűrhető, szükség esetén megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható. A pálinkát ezt követően lehet palackozni. A palackozás kizárólag az érintett földrajzi területen történhet, annak érdekében, hogy az eredetvédett termék nyomon követhetősége, a bejegyzett földrajzi árujelző védelme teljes mértékben megvalósuljon.

A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas barackpálinka új vagy tisztára mosott palackba, kulacsba tölthető és tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható. A csomagolóanyag fejezze ki a hagyományos jelleget, üveg vagy kerámia legyen.

A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.

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

A Kecskeméten és környékén termesztett kajszibarack kiváló, különleges tulajdonságait az említett fajtamegkötésen kívül, az adott termesztési körzet speciális ökológiai tulajdonságai biztosítják. Ez a körzet Magyarország egyik napfényben leggazdagabb vidéke, ahol a napfényes órák száma a vegetációs időszakban eléri a 1770-t. A tenyészidőszak alatt magas 3200 °C-t meghaladó hő-összeg tökéletesen kielégíti a kajszibarack igényeit. A jellegzetes laza, könnyen felmelegedő homoktalaj, ami szerencsés esetben egy jó vízgazdálkodású altalajon helyezkedik el, csak fokozza a klíma kedvező hatását.

A mai Duna-Tisza közti területen levő Kiskunságnak nevezett részen (ahol a mai kajszibarack termesztési körzet található), a homokos talaj, a futóhomok megkötésére kezdtek el kísérletezni szőlőtermesztéssel majd, a múlt század végén az Európán végigsöprő filoxéra, hazánk szőlőültetvényeinek kétharmadát kiirtotta. Az ezt követő szőlő telepítési rekonstrukció teremtette meg az alapjait a Kecskemét környéki szőlő-, gyümölcs, ezen belül a kajszibarack termesztésnek. Az újabb telepítések során a termőterület megháromszorozódott, s már nemcsak a futóhomok elleni védekezés volt a cél, hanem az időközben felértékelődő gyümölcsstermesztés is. Mind a szőlő, mind a gyümölcs termesztéshez elengedhetetlenül szükséges a havi 250-280 napfényes óra, mely párosul a környék egyedüli adottságával, miszerint a homokszemcsék, - a kvarc visszaveri a napfényt, visszatükröződve a gyümölcsökre, így biztosítva az érés időszakában a folyamatos meleg környezetet. Kezdetben csak mellékesen a szőlőtövek közé ültetett gyümölcsös egyes években többet jövedelmezett, mint a szőlő. 1930-ra már 356 000 db kajszibarackfát számoltak meg a környéken. Egyes feljegyzésekben utalásokat találunk arra, hogy ezen a vidéken már 1600-as évek végén is végeztek pálinkafőző tevékenységet. 1760-70-es évektől előkerült végrendeletekben többször található olyan adat, miszerint az örökösökre pálinkafőző üstöket, vagy pálinkafőző házat hagyományoztak. A gyümölcs összegyűjtése, az erjesztés jellegzetes kisüzemi, házkörüli tevékenység volt, a pálinka kifőzését már a kezdetektől külön főzdekből végezték (Kecskeméten 1796-ban) létesült az első hivatalos szeszfőzde).

Az igazi hírnévhez vezető kapu 1935-ben nyílt meg, amikor VIII. Edward angol trónörökös magyarországi látogatása alkalmával Kecskemét város szeszfőzdéjének egy 1926. évi barackpálinkáját megkóstolva az alábbiakat mondta:

„Ez szódával jobb, mint a whisky, teába jobb, mint a rum.”

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, 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

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: ZWACK UNICUM NYRT.

Levelezési cím: 1095 Budapest, Soroksári út 26.

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

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Kecskeméti Barackpálinka” (a megnevezés részeként)
- „védett eredetmegjelölés” (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 kajszi barack származásának igazolása őstermelők esetében **felvásárlási jeggyel** történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével.
- Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a barack származását igazoló nyilatkozat.
- A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

Web: <http://www.nebih.gov.hu>

(2) Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503370

Fax: +36 76 328008

e-mail: bacs_megye@oai.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

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 (pl. ISO 9001, HACCP). 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:

3.1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- fajta azonosítás
- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally, kő, fém) mentes
- refrakció %: legalább 15,0

3.2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,5

3.3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

KECSKEMÉTI BARACKPÁLINKA

- optimális hőmérséklet (18- 22 °C)

3.4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-9 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

3.5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

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

- Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság.): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a kajszibarack jellegének megfelelő ízű és illatú.
- Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	40,0 –86 % (V/V)
Metanol-tartalom	a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja szerint legfeljebb 1200 g/hl abs. alk.
Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abs. alk.
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl absz. alk.
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

3.6. Késztermék ellenőrzése:

- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni
- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyzés 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

4.1. A4-es formátumú térkép: mellékelve 2 db

4.2. Irodalomjegyzék:

Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004
Tamás Jenő: Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003
Balázs Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal
Balázs Géza: Az égetett szeszesitalok megjelenése, Néprajzi látóhatár VI. 1997
Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.
Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986
Kovács Ferenc: Jövedelmező kajszi termesztés 1948
Kecskeméti Közlöny 1935.február 22., 23., 26., 27. számai.