

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

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

Elnevezés: Békési szilvapálinka

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:

A Békési Szilvapálinkát a C, pontban felsorolt helységek és közigazgatási határuk területén termelt, szilva (min. 50% vörös szilva) gyümölcsből készítik, és cefrőzését, párlását, érlelését és palackozását is e térségben végzik.

Érzékszervi tulajdonságok: Tükrösen tiszta, az érleléstől halványsárga színű, a szilva, jellemző ízét és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző, kellemes magzamatú.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak. Ezen túlmenően, a pálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

A termék alapanyagául szolgáló „Vörös szilva” a Körösök Völgyében igen jól termeszthető. Ez a terület magában foglalja Békés város és közigazgatási határain kívül a következő, Békés környéki településeket és közigazgatási határaikat: Békéscsaba, Tarhos, Bélmegyer, Kamut, Murony, Mezőberény, Telekgerendás, Köröstarcsa, Kétsoprony, Vésztő, Doboz, Gyula, Gyulavári, Sarkad, Sarkadkeresztúr, Szabadkígyós.

A békési szilvapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében szabad cefrézni, erjesztetni, lepárolni, érlelni, pihentetni és palackozni.

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

A pálinkakészítésnek öt jól elkülöníthető szakasza van:

- a gyümölcs kiválasztása, átvétele,
- a cefrekészítés és erjesztés,
- a cefre lepárlása,
- érlelés,
- a pálinka összeállítása, kezelése és palackozása.

BÉKÉSI SZILVAPÁLINKA

A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet.

A beérkező szilva mennyiségi átvétele mérlegelés alapján, minőségi átvétele érzékszervi és szárazanyag-tartalom vizsgálat alapján történik. A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcsnek optimális érettségűnek, romló hibától és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally) mentesnek kell lennie.

Az átvételkor vizsgálat első lépéseként a beszállított gyümölcsből átlagmintát kell venni. Ha nagy tételben érkezik, minden tizedik rekeszből egy-egy kilogrammot, ha csak néhány rekesz a szállítmány, akkor rekeszenként fél-fél kilogrammot, ha ömlesztve érkezik, akkor a kirakás alatt folyamatosan kell a szükséges mennyiséget kivenni. A gyümölcs átvételekor a következő vizsgálatokat kell elvégezni: érzékszervi vizsgálat (érettségi fok, tisztaság, penész és rothadás jelei, sérülések, törődöttség, fajtajellemzők); cukortartalom vizsgálat; várható alkoholtartalom meghatározása, PH mérés. A cefrőzésre kerülő szilva mennyiségének legalább 50 %-a vörös szilva legyen.

Cefrekészítés

Az idegen anyagokat ki kell válogatni, az erősen szennyezett szilvát meg kell mosni. A tiszta, fertőzéstől mentes, érett szilva magját magozó gépen eltávolítják. Nem magvaváló fajták esetében törekedni kell a magok minél teljesebb eltávolítására. A cefrét cefreszivattyúval az erjesztőtartályokba szivattyúzzák. Itt történik az erjedést segítő anyagok hozzáadása. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak és a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek. Az irányított erjesztésnél nagyon fontos a hőmérséklet pontos beállítása (18-22 °C), tartása, valamint a pH érték optimalizálása (pH: 2,8-3,5 között), mivel így az élesztő beoltásával a legkedvezőbb eredménnyel lehet a szilvacefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.

A cefrőzés során felhasználható segédanyagok:

- préselt vagy szárított élesztő,
- savak a pH beállításához,
- tápsó az élesztő számára,
- enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához.
- habzástgátló.

Erjesztés

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 alkohol-kihozatal, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (18-22 °C) tartása mellett. 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 segíti a szén-dioxid eltávozását. Az erjedés időtartama a szilva beltartalmi értékeitől függően optimálisan 10-14 nap.

A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben, vízzár alkalmazása, tartályok telizése). Az erjesztési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező tartályokban végzik.

Lepárlás

BÉKÉSI SZILVAPÁLINKA

A kierjedt cefrét a főzési energiaigény csökkentése érdekében előmelegítő tartályba fejtik és ott előmelegítik úgy, hogy alkohol- és aroma-vesztés ne következzen be.

A Békési Szilvapálinka rézfelületet 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 habzsgátló anyag használata megengedett.

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

Érlelés

Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton. A párlat érlelése gondosan előkészített és tisztított, maximum 1000 literes fahordókban történik. Az érlelő fahordókat egyenletes hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni. Fagyvesztéltől, közvetlen napsütéstől, sugárzó hőtől óvni kell; 25 °C feletti külső hőmérséklet esetén a tárolóhelyiség levegőjét vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell. Az érlelési idő fahordóban legalább 3 hónap.

A tárolásra szolgáló edényzet olyan anyagból készüljön, hogy vele a pálinka alkotóelemei ne lépjenek reakcióba, illetve belőle egészségre káros anyagot ne tudjon kioldani.

A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

A gondosan kierlelt kisüsti párlat 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.

Az alkoholtartalom kizárólag az alapanyagként felhasználható gyümölcs lepárlásából származó alkoholból eredhet.

Az érlelt 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 palackozás kizárólag az érintett földrajzi területen történhet, annak érdekében, hogy az eredetvédett termék nyomon követhetősége, a bejegyzett földrajzi árujelző védelme teljes mértékben megvalósuljon.

A megfelelő alkoholtartalomra beállított szilvapálinka új vagy tisztára mosott üveg illetve kerámia palackba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható.

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 szilvatermesztés kezdete Békés megyében az 1870-as évek elejére tehető. A Körösök Völgyében kialakult kötött talaj- és klimatikus adottságok mellett igen jól terem a Vörös szilva. Jól termeszthetőek az egyéb szilva félék is pl. Stanley, Ageni, Besztercei és fajták. A Vörös szilva külsőre mutatós, de csak másodlagos asztali gyümölcs; magvatartó, elsősorban pálinkafőzésre alkalmas.

A termék előállításáról a XX. század közepéről írásos emlékek állnak rendelkezésre; ezek némelyike visszautal a XIX. század közepére.

A gyümölcs összegyűjtése, az erjesztés jellegzetes kisüzemi, házkörűli tevékenység volt; a pálinka kifőzését már a kezdetektől külön földékekben végezték, eleinte uradalmi ellenőrzés és adóztatás mellett. Az 1920-as évektől pedig az államilag ellenőrzött szeszföldékekben megjelentek a szeszmérőgépek, így a termelés követhetővé vált.

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

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: Békési Pálinka Zrt.

Levelezési cím: 5630 Békés, Gözmalom sor 12.

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

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Békési Szilvapálinka” (a megnevezés részeként)

BÉKÉSI SZILVAPÁLINKA

- „védett eredetmegjelölésű termék” vagy „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 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 szervezetek:

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

Békés Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

5600 Békéscsaba, Szerdahelyi út 2.

Tel.: +36 66 540 230

Fax: +36 66 547 440

e-mail: bekes_megye@oai.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

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)

BÉKÉSI SZILVAPÁLINKA

- tisztaság: idegen anyagtól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally, kő, fém) mentes
- vörös szilva mennyisége: a szilva legalább 50 %-a

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,): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, szilvának megfelelő ízű és illatú.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

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

6. Késztermék ellenőrzése:

- a palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni
- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, érleléstől enyhén sárgás színű, szilvának megfelelő ízű és illatú;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés 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

A békési szilvapálinka történetéről bővebb irodalmi utalás található az alábbi anyagokban:

Durkó Antal: Békés Nagyközség Története (Történeti és kulturális monográfia – 1939.) „Jelenleg 720 kat. hold áll kerti művelés alatt, s a békési Gyümölcs-termelők Egyesülete fejt ki áldásos tevékenységet a gyümölcs nemesítése érdekében.” (183. old.) ... „Az 1850-es években még több pálinkát főztek törkölyből, mint szilvából.” (202.old.)...”Központi Szeszfőző Szövetkezet. Már több évtized óta áll a kistermelők szolgálatában abból a célból, hogy gyümölcsstermésüket értékesíthessék, illetve pálinkává kifőzthessék. ... Békési Kisgazdák Szeszfőző Szövetkezete: Alakult 1923-ban. A vállalatnak két szeszfőzdéje van. Célja a békési kistermelők gyümölcsseinek megfelelő értékesítése.” (237. old.).

BÉKÉSI SZILVAPÁLINKA

Békés Város Néprajza (1983)

”Nem tűrte a parasztember a nemes gyümölcsfákat, csak azokat ültette, amiket könnyen lehetett kezelni: ...a szilvák közül a veresszilvát, a bercenceit” A múltban a gyümölcs termését elsősorban pálinkának főzték meg. Az élelmiszeriparok közül elsőnek a szeszgyártás nőtt „nagyüzemi” szintre. A Békési Mezőgazdasági Szeszgyár és még inkább a két szeszfőző szövetkezet, a Békési Szeszfőző Szövetkezet és a Békési Központi Szeszfőző Szövetkezet a paraszti pálinkafőzésből alakult ki.

A békési Jantyik Mátyás Múzeumban látható pálinkás butéliák egy részét a városban készítették és használták. A legrégebbi butéliákat a 19. század közepén készítették. Részlet a butélia feliratáról:

„Zöld Butéla az én nevem mikor pálinka van benem, deha pálinka nincs benem mingyár cserép az én nevem.”

Kertészeti lexikon (1963): vörös szilva leírása

Hasonneve: veres szilva

Hazánkban számtalan változata van, nagymértékben elterjedt. Legnagyobb tömegben a Duna-Tisza közén termesztik. Igen jól terem a Körösök mentén is. Augusztus közepén, második felében kerül piacra. Külsőre mutatós, de csak másodrendű asztali gyümölcs. Középnagy gyümölcse tojásdad alakú. Héja vörös, s világoskék hamvaság borítja. Húsa lisztes, kevésbé zamatos. Magvatartó. A fa alól feltörő sarjakat kajszi alanynak használják, mert tapasztalat szerint a kajszi hosszú életű rajta. Magja rosszul kel.

Békéscsabai Pénzügyőri Parancsnokság szeszfőzdekről vezetett nyilvántartása szerint 1955-től jelentős mennyiségű vörös szilvát dolgoztak fel a fent megnevezett településeken. A pénzügyőri nyilvántartások szerint a békéscsabai szeszfőzde 1955-ben 555.411 kg cefre kifőzésével 25.632 hlf szeszt termeltek, a mennyiség 98,0%-a vörös szilva volt. 1958-ban a Békés és Gyula környéki szeszfőzdekben 3.078.761 kg cefre kifőzésével 154.045 hlf pálinkát termeltek, ennek 88,2 %-át vörös szilva tette ki. 1958-ban Békésen a Földműves Szövetkezet 3 szeszfőzdet üzemeltetett. A 3 szeszfőzde együttesen 975.000 kg (az összes mennyiség 31,66%-a) gyümölcscefrét dolgozott fel, a termelt szesz mennyisége 43.864 hlf (az összes termelt szesz mennyiségének 28,47%-a). A békési, mezőberényi és köröstarcsai üzemek együtt 1.980.000 kg cefrét dolgoztak fel, ez 89.998 hlf szesznek felel meg.

Balázs Géza: A magyar pálinka Aula (1998)

A szerző bemutatja könyvében a békési szeszfőzdeben alkalmazott gőzmozdonyból lett pálinkafőző kazánt.

Irodalomjegyzék:

Durkó Antal Békés Nagyközség Története, Történeti és kulturális monográfia, 1939

[Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum](#), Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

[Balázs Géza: A magyar pálinka](#), Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal

BÉKÉSI SZILVAPÁLINKA

[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