

## Műszaki dokumentáció

Az átvétel időpontja (ÉÉ/HH/NN)...

[a Bizottság tölti ki]

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

A kérelem nyelve ...

Ügyiratszám ...

[a Bizottság tölti ki]

### **1. A lajstromozandó földrajzi árujelző**

Nagykunsági birspálinka

### **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 birspálinka” minimális alkoholtartalma 40,0 V/V%, a megengedett maximális metanol-tartalom 1100 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, az illóanyag-tartalom legalább 400 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, a maximális hidrogénianid-tartalom 3 g/hl.

##### *Érzékszervi tulajdonságok:*

Szín: tiszta, tükrös, színtelen.

Illat: tiszta, gyümölcs orientált, elsősorban birsre jellegzetes friss, üde és citrusos jegyekkel egészül ki. Könnyed parfümös és virágos jegyek is felbukkannak.

Íz: száraz, közepesen telt és kifejezett alkoholos jelleg mellett, intenzív gyümölcsösség jellemzi. A primér gyümölcsös birs ízek mellett, friss, üde citrusos jegyek sorakoznak fel, amely kiegészül kellemes cserességgel és egy diszkrét kompótos, lekváros tónussal. A parfümös, illatos jegyek az orrból ízben is visszaköszönnek, visszafogott fűszerességgel kiegészítve. Selymes, bársonyos textúra határozott lecsengéssel jellemzi.

„Nagykunsági birspálinka”, „érlelt”:

Szín: szalmasárga és aranyárga közötti színárnyalat.

Illat: a tiszta birs gyümölcsösség mellett diszkrét fahordó adta fűszeresség jellemzi, amely a gyümölcs citrusos, illatos jegyeit megtartja.

Íz: testes, kifejezett alkohol és a primér gyümölcsösség mellett fahordóból származó fűszeresség, gazdagabb cseres tónusok is megjelennek. Lekváros, édes fűszeresség mellett gazdag lecsengésű.

„Nagykunsági birspálinka”, „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”:

Szín: tiszta, szalmasárgától a mély borostyánig, akár gyümölcságy jelenlétével.

Illat: tiszta, kifejezett és selymes birs tónusok mellett gazdag lekvárosság jelentkezik diszkrét citrusossággal, parfümösséggel a háttérben.

Íz: száraz, ugyanakkor a gyümölcsöcsé finom „édes”, érett tónusokat ad, a birsre, birs lekvárra emlékeztető jegyek mellett, diszkrét cseresség, parfümösség és egy kifejezett lekváros, bársonyos, selymes textúra vezeti le az ízjegyeket.

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

A birs gyümölcs alapanyagának köszönhetően a belőle főzött pálinka lágy, krémes, elsősorban viaszos, fűszeres karaktereket hordoz mind illatában, mind ízében. Ízében a fanyar, az édes jegyeket citrusos, fűszeres, édeskésen lekváros jegyek egészítik ki. A „Nagykunsági birspálinkát” legalább 50%-ban a Mezőtúri birsfajta párlata alkotja, amelynek köszönhető a pálinka rózsás, parfümös és illatos aroma jegyei.

## **4. Az érintett földrajzi terület**

A „Nagykunsági birspálinka” előállítására az alábbi Jász-Nagykun-Szolnok megyének a Tisza vonalától keletre lévő településeinek közigazgatási határain belülről származó birs 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, Rákócziújfalu, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa, Szelevény.

## **5. A szeszes ital előállításának módja**

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 pálinka alapja a megfelelő érettségű (érett-túlérett, szárazanyag-tartalma legalább 12 ref.%) és jó vagy kitűnő minőségű birs. A gyümölcs alapvető fizikai jellemzői a közepes vagy nagy, gömb (alma) vagy hosszúkás (körte) forma, zöldessárga vagy sárga szín, pektinben gazdag, szilárd gyümölcshús és kiemelkedő illatanyag és zamat. A gyümölcsre jellemző átlagos cukortartalom 7-13%. A birs 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 szükséges rendelkeznie. 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 tiszta, fertőzéstől mentes, érett birs gyümölcsöt ledarálják. 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 aroma anyagok 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 akadályozza meg a cefre oxidációját. Az erjedés időtartama a gyümölcs beltartalmi értékeitől függően optimálisan 10-30 nap.

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

## 5.3. Lepárlás

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

### 5.4.2. Érlelés

#### 5.4.2.1. „Nagykunsági birspálinka”, „érlelt”

Az „érlelt” kifejezés használata esetében az érlelés gondosan előkészített és tisztított fahordókban történik, hogy a pálinka harmonikus ízűvé és illatúvá váljon. Az érlelőhordókat 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 birspálinka” érlelési ideje a fahordóban legalább 3 hónap 1000 literes vagy annál kisebb hordóban, az 1000 literesnél nagyobb fahordóban történő érlelés pedig legalább 1 év.

#### 5.4.2.2. „Nagykunsági birspálinka”, „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”

„Nagykunsági birspálinka”, „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas” esetében 100 liter pálinkához a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt (a gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos) használnak fel az ágyazás folyamán. Az ágyazás minimum 3 hónapig tart. A gyümölcságyon történő 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%, a 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 birspálinka” földrajzi területtel való kapcsolata a termék minőségén és a hírnéven alapul.

A Nagykunság szinte teljesen sík vidék, felszínét csupán halmok, folyók, illetve ezek holtágai tagolják. Lössös, homokos, de humuszban gazdag talaja kedvez a birstermesztésnek. A napsütéses órák száma meghaladja az évi 2350 órát, az évi középhőmérséklet pedig a 12 Celsius-fokot. Nyári átlaghőmérséklet az átlagosnál magasabb.

A tájegység rendelkezik saját birsfajtájával, ez a Mezőtúri birs. Ennek anyafáját Brózik Sándor gyűjtötte be Mezőtúrról 1955-ben. Mai változata tájszelekcióval előállított fajta (tájfajta). 1995 óta a Nemzeti Fajtajegyzékben is szerepel. Értékének elismerésére a Mezőtúri birs ma már Mezőtúr Város Helyi Értéktárának is a része. Mezőtúri birs korán fordul termőre, termőképessége kiváló. Érési ideje kései, általában október közepén szüretelhető.

### 6.2 A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A Nagykunság területén a nyári átlaghőmérséklet és a napsütéses órák száma az országos átlagnál magasabb, a humuszban gazdag talaj a gyümölcsfák számára jó tápanyagellátást biztosít, ezért az itt termő birsfajták illata, íze sokkal intenzívebb és cukortartalma magasabb (átlagos cukortartalom 7-13%), így az ilyen gyümölcsből készülő pálinkákban karakteresebben érvényesülnek a gyümölcs jellemzői, mint a friss, üde citrusos jegyek kiegészülve kellemes cserességgel és egy diszkrét kompótos, lekváros tónussal.

A „Nagykunsági birspálinka” alapanyagát legalább 50%-ban a Mezőtúri birsfajta adja. Ez a tájfajta a belőle készülő pálinka aromáit is jelentősen meghatározza, mivel a tájfajtának köszönhetően rózsás, parfümös és illatos jegyek dominálnak a pálinkában.

A birs egy azon gyümölcsök közül, amelynek alakja változó. Ez annak köszönhető, hogy a megtermékenyülése alma és körte porzótól is megtörténhet. Így történhet, hogy ugyanazon fa egyik évben alma, másik évben körte alakú termést hoz, mely elsősorban a kifejlett magvak számától függ. (Ritkán előfordul az is, hogy egy adott fán annak két oldalán más alakú gyümölcs terem.)

Tekintettel a birs sajátosságaira (alma és körte porzót is fogad) a „Nagykunsági birspálinka” nem csak Mezőtúri birs felhasználásával, hanem a területről származó más birsfajtából is készíthető, azonban a „Nagykunsági birspálinka” egyedi tulajdonságait alapvetően a Mezőtúri birsfajta határozza meg.

A „Nagykunsági birspálinka” kimagasló minőségét számos hazai és nemzetközi pálinka versenyen elnyert díj is bizonyítja. 2008 óta minden évben megrendezésre kerülő Nagy-kunsági Pálinkafesztivál magas látogatottságnak örvend és részt vesz a „Nagykunsági birspálinka” népszerűségének növelésében. Nemzetközi viszonylatban is ismert és elismert termék, az export értékesítés területe széles, Romániától Kanadáig terjed.

A „Nagykunsági birspálinka” hírnevét és minőségét az alábbi versenyeken elért eredményei, díjai is bizonyítják:

- Országos Pálinka és Törkölypálinka Verseny 2018, ezüst érem
- Országos Pálinka és Törkölypálinka Verseny 2017, ezüst érem
- Országos Pálinka és Törkölypálinka Verseny 2016, bronz érem
- 2012. I. Pálinka, Fruit Spirit and Wine Brandy World Cup, Gyula, bronz érem
- 2012. I. Regional Paloc Pálinka and Spirit Contest, ezüst érem
- 2011. XIX. International Small -Batch Pálinka Festival, Show and Fair, Gyula, arany érem
- 2010. XVIII. International Small -Batch Pálinka Festival, Show and Fair, ezüst érem
- 2009. XVII. Hungarian National Pálinka and International Fruit Spirit Contest, ezüst érem
- 2008. XVI. Hungarian National Pálinka and International Fruit Spirit Contest, Gyula, bronz érem
- 2008. HunDeszt Pálinka Contest, ezüst érem
- 2007. HunDeszt Pálinka Contest, arany érem
- 2007. XV. National Pálinka and International Fruit Spirit Contest, Gyula, arany érem
- 2006. HunDeszt Pálinka Contest, bronz érem
- 2005. HunDeszt Pálinka Contest, ezüst érem
- 2005. XIII. Hungarian National Pálinka Contest, arany érem
- 2004. VinAgora International Wine and Pálinka Contest, ezüst érem

2016. november 11-én a Földművelésügyi Minisztérium által szervezett III. Pálinkakóstoló Napon bemutatásra került a „Nagykunsági birspálinka” hivatalos személyek és a sajtó előtt (<http://www.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 a 15 éves a pálinka eredetvédelme című konferencia, melyen szintén bemutatták a „Nagykunsági birspálinkát” 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 birspálinka”.

## **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, 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 Bizottság 716/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszéreléséről, 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: Szicsek 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 birspálinka” viselheti az „érlelt” kiegészítést, amelyik érlelése az 5.4.2.1. pontban részletezett módon történik.

### **kiegészítés: „Gyümölcságyon érlelt” vagy „Ágyas”**

Az a „Nagykunsági birspálinka” 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](mailto:bor@nebih.gov.hu)

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

***Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Szolnoki Járási Hivatala***

5000 Szolnok, Vízpart krt. 32.

e-mail: [jasz-megye@nebih.gov.hu](mailto:jasz-megye@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok/szervezeti-egysegek/elelmiszerlanc-biztonsagi-es-foldmuvelesugyi-foosztaly>

### **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, kitarólásra kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitarólásra 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:

<b>Ellenőrzés tárgya</b>	<b>Jellemző értékek</b>
Alkoholtartalom	Legalább 40 V/V%
Metanol-tartalom	legfeljebb 1100 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 3 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag-tartalom	legalább 400 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, zárjegyzés előírásoknak megfelelő
  - térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.