

# MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

## 1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Elnevezés: **Homokháti őszibarack pálinka**

## 2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA

Szeszes ital kategóriája: **9. Gyümölcsparlat**

## 3. A SZESZES ITAL LEÍRÁSA

### 3.1. Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

#### Fizikai-kémiai jellemzők

Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 7 mg/kg késztermék

#### Érzékszervi tulajdonságok

Színe: tiszta, átlátszó színtelen.

Illata: tiszta, diszkrét, érett őszibarack gyümölcsösségre emlékeztető, visszafogottan illatos, citrus jegyek mellett egy kevés marcipán illat is felbukkanhat.

Íze: citrusos frissesség, karakteres, közepesen telt, testes szerkezet mellett az érett őszibarack ízét, diszkrét fanyarság kíséri, az íz lecsengése hosszú, selymes, de karakteres.

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

A Homokháti őszibarack pálinkára jellemző illat- és ízjegyek, mint az érett őszibarack gyümölcsösségére emlékeztető, visszafogottan illatos, citrusos illat mellett az ízben is megjelenő citrusos frissessége, visszafogott édessége, selymes lecsengése a Homokhátságon megtermelt őszibarackoknak köszönhető.

## 4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

A Homokháti őszibarack pálinka előállítása az alábbi települések közigazgatási határán belül történik: Mórahalom, Ásotthalom, Domaszék, Zákányszék, Ruzsa, Öttömös, Pusztamérges, Üllés, Bordány, Forráskút, Zombó, Szatymaz, Kelebia, Balotaszállás.

A Homokháti őszibarack pálinkát ezen a földrajzi területen elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, kisüsti rendszeren lepárolni, pihentetni.

## 5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

- a) Gyümölcs kiválasztása és átvétele
- b) Cefrekészítés és erjesztés

- c) Lepárlás
- d) Pihentetés
- f) A pálinka kezelése, összeállítása

#### **a.) A gyümölcs kiválasztása és átvétele**

A pálinka alapja a teljes érettségű, jó vagy kitűnő minőségű gyümölcs. A gyümölcs mennyiségi átvétele mérlegelésen alapszik.

Az átvétel során a minőségi ellenőrzés mintavétellel érzékszervi minősítés (érettségi fok érettől-túlérettig, egészséges, tiszta, idegen anyagtól -föld, levél, gally, kő, fém, egyéb-mentes, valamint penész, és rothadástól mentes, stb.) alapján történik.

A gyümölcsnek rendelkeznie kell továbbá a származási dokumentumaival. Alapkövetelmény, hogy optimális érettségű, romló hibától és idegen anyagoktól mentes legyen, illetve a növényvédő szer-maradék tartalma megfeleljen az előírásoknak.

#### **b.) Cefrekészítés és erjesztés**

A cefrekészítést megelőzően az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) ki kell válogatni, a gyümölcsöt meg kell mosni. A gyümölcs magját magozó géppel el kell távolítani.

A cefrét kézi erővel, vagy cefreszivattyúval az erjesztő tartályokba szivattyúzzák. Az erjedő cefrét naponta szemrevételezéssel, hetente a kivett részek (cukortartalom, alkoholtartalom) vizsgálatával kell ellenőrizni.

A cefrézés során felhasználható segédanyagok: préselt vagy szárított fajélesztő, élelmiszer-egészségügyi szempontból engedélyezett savak a pH beállításához, tápsó az élesztő számára, enzimek az aromaanyagok és cukrok feltáráshoz és a pektin bontásához, valamint habzásgátló.

Az erjesztésnél fontos a cefre hőmérséklet pontos beállítása (16-23 °C), valamint a PH érték optimalizálása (2,8-3,2 között).

Javasolt, de nem kötelező: az élesztő beoltásával kedvezőbb eredménnyel lehet az őszibarack cefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.

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 alkoholkhozataalt, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (16-23 °C) tartása mellett. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak, illetve a másodlagos íz anyagok 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 erjedés időtartama az őszibarack beltartalmi értékeitől- érettségi mértékétől függően optimálisan 10-14 nap.

Az erjedés folyamatában ügyelni kell a keverésre, a kalap képződés megakadályozására. A teljes erjedési idő alatt ellenőrizni kell a cefre pH értékét, a hőmérsékletet, illetve az erjedés végén a cukortartalomnak Brix 5° alá kell csökkennie.

A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben 0-5 °C között, vízzár alkalmazásával, a tartályok telizésével).

A pálinkát a végső íz lekerekítése érdekében sem lehet az előállítási folyamat során édesíteni.

### **c.) *Lepárlás***

A Homokháti őszibarack pálinka kétszeri lepárlásra alkalmas kétlépcsős desztillációval ún. hagyományos kisüsti főzőrendszeren lepárlással állítható elő, amely biztosítja a megfelelő minőséget. A kisüsti lepárlás maximum 1000 literes üstben történő, kétszeres, szakaszos lepárlású technológia.

Lényeges a desztillálás során az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása, amivel biztosítható, hogy a káros íz és illatanyagok ne kerüljenek a középpárlatba, melyből a késztermék lesz. Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett.

### **d.) *Pihentetés***

A „Homokháti őszibarack pálinka” pihentetését a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni.

A finomítást követően, javasolt, de nem követelmény, hogy üveg edényben vagy rozsdamentes acéltartályban kell pihentetni, tárolni a tömény (55-60% V/V) állapotban pálinkát.

A tároló tartályokat egyenletes hőmérsékletű közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni, fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől mentesen, sugárzó hőtől óvni kell.

25 °C fölötti külső hőmérséklet esetén a tároló helyiség levegőjét hűteni kell klimatizálással, vagy vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell.

### **e.) *A pálinka kezelése, összeállítása***

A pihentetésen átesett pálinka 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.

A pihentetett 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 megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinka tisztára mosott palackba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzárral vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő csavarzárral és dugóval zárható. A palack anyaga üveg vagy kerámia lehet.

## **6. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI KÖRNYEZETTEL VAGY FÖLDRAJZI SZÁRMAZÁSSAL**

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

A földrajzi területnek vagy eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai négy pillérré támaszkodnak:

- a) A Homokhátság területe és egyedi talajszerkezete
- b) A Homokhátság különleges mikroklímája
- c) A Homokhátságon termesztett őszibarack fajták
- d) Emberi tényezők

#### **a) A Homokhátság területe és egyedi talajszerkezete**

Az érintett földrajzi terület a Dél-Alföldi Homokhátság a Duna-Tisza közti síkvidéken belül, Csongrád megye Szegedtől dél-nyugatra elterjedő nem feketeföldi területeit tartalmazza.

A homokhátsági térség homokos talaja rendkívül alkalmas a kertészeti, gyümölcskertészeti kultúrák termesztésére, jó vízáteresztő képesség, gyors felmelegedés jellemzi. A homokos humusztalajok főleg kvarc kristályokból állnak. A homoktalajokra jellemző az alacsony max. 5% kolloid tartalom, ebből adódik gyors vízáteresztő képességük. A homoktalajok jellemzője a magas csillám tartalom, ami tápanyagot biztosít a növényeknek (kálium, bór, vas, cink).

#### **b) A Homokhátság különleges mikroklímája**

A Homokhátság klímája szélsőségesen kontinentális, jelentősek a forró, száraz, aszályos nyarak, az érés időszakában a napi hőingadozás nagy. Az országon belül a legtöbb a napfényes órák száma (2600 óra felett).

#### **c) A Homokhátságon termesztett őszibarack fajták**

A Homokháti őszibarack pálinka a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó őszibarack fajták felhasználásával.

#### **d) Emberi tényezők**

A Homokháti őszibarack pálinka előállítása a földrajzi területen hagyományosan kisüsti lepárlással történik. A hagyományos technológiai tudás átadása generációról generációra öröklődik. Különleges szaktudást igényel a pálinka készítése, különös tekintettel arra, hogy őszibarackból ritkán készítenek pálinkát.

A fent említett adottságokhoz párosulnak a következő éghajlati tényezők. A Homokhátság klímája szélsőségesen kontinentális, jelentősek a forró, száraz, aszályos nyarak. Az országon belül a legtöbb a napfényes órák száma, kevés csapadék jellemzi, 500-600mm/év. Egyre jellemzőbbé válnak az enyhe telek. A rendkívül kedvező éghajlati és talajviszonyoknak, valamint a termelési kultúrának köszönhetően kül- és belföldön elismert, jellegzetes zamatú kitűnő minőségű gyümölcs és zöldségféléket termesztenek, hungarikum értékű az őszibarack és a fűszerpaprika. A területen legnagyobb volumenben termelt gyümölcsfajták az őszibarack, a nektarin és az alma.

### **6.2. A szeszes itálnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai**

A Homokháti őszibarack pálinka kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén alapul.

A magas napsütéses órák száma lehetővé teszi az őszibarack beérését, a nagy napi hőingadozás következtében az őszibarack édessé, zamatosná válik. A homokos, csillámos talajnak köszönhetően könnyed és citrusosan friss lesz az őszibarack, továbbá nyomelemekben gazdag csillámtartalom pedig a magas szárazanyagtartalmat eredményez az őszibarackban. Mindezek hozzájárulnak a Homokhátságon termelt őszibarack magas beltartalmi értékeihez, íz- és aromaanyag gazdagságához.

Az alkalmazott kisüsti lepárlási technológiának köszönhetően az érett őszibarackból származó aromák karakteresen jelennek meg a Homokháti őszibarack pálinkában: ízében telt, karakteres, könnyed fanyarságú, ugyanakkor illatában visszafogott parfümösség, diszkrét illat jellemzi a pálinkát.

A Homokhátságról származó őszibarack gazdag aromaanyagainak és a lepárlási technológiának köszönhetően a Homokháti őszibarack pálinkának magas az illóanyagtartalma, karakteres, közepesen testes az ízvilága. A gazdag aromaanyagoknak köszönhetően lecsengése hosszú, ugyanakkor selymes.

## **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, 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
- A Bizottság 716/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról.

## **8. KÉRELMEZŐ ADATAI**

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

Név: **Kerekes Pálinka - Kerekes Pál egyéni vállalkozó**

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

Cím: **Magyarország, 6787 Zákányszék, Szegfű János u. 5-7.**

E-mail címe: [kerekespal@vipmail.hu](mailto:kerekespal@vipmail.hu), [lkerekes01@gmail.com](mailto:lkerekes01@gmail.com)

Telefonszáma: **+36 70 575 6684, +36 30 409 1041**

## **9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE**

-

## 10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (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, valamint az értékesítés számlája.

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: [portal.nebih.gov.hu](http://portal.nebih.gov.hu)

#### *Csongrád Megyei Kormányhivatal Hódmezővásárhelyi Járási Hivatala*

6800 Hódmezővásárhely, Petőfi utca 6.

Tel: 62/681-018

E-mail: [egeto.gabor@csongrad.gov.hu](mailto:egeto.gabor@csongrad.gov.hu)

Web: [www.csmkh.hu](http://www.csmkh.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 átvételnél 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 2,8-3,2

### 3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (16- 23 °C).

### 4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-12 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint Brix 5°)

### 5. A pálinka ellenőrzése:

A kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

a) Érzékszervi vizsgálat során vizsgálni kell az illat-tisztaságot, illat - karaktert, íz-tisztaságot, íz-karaktert és a harmóniát.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 7 mg/kg késztermék

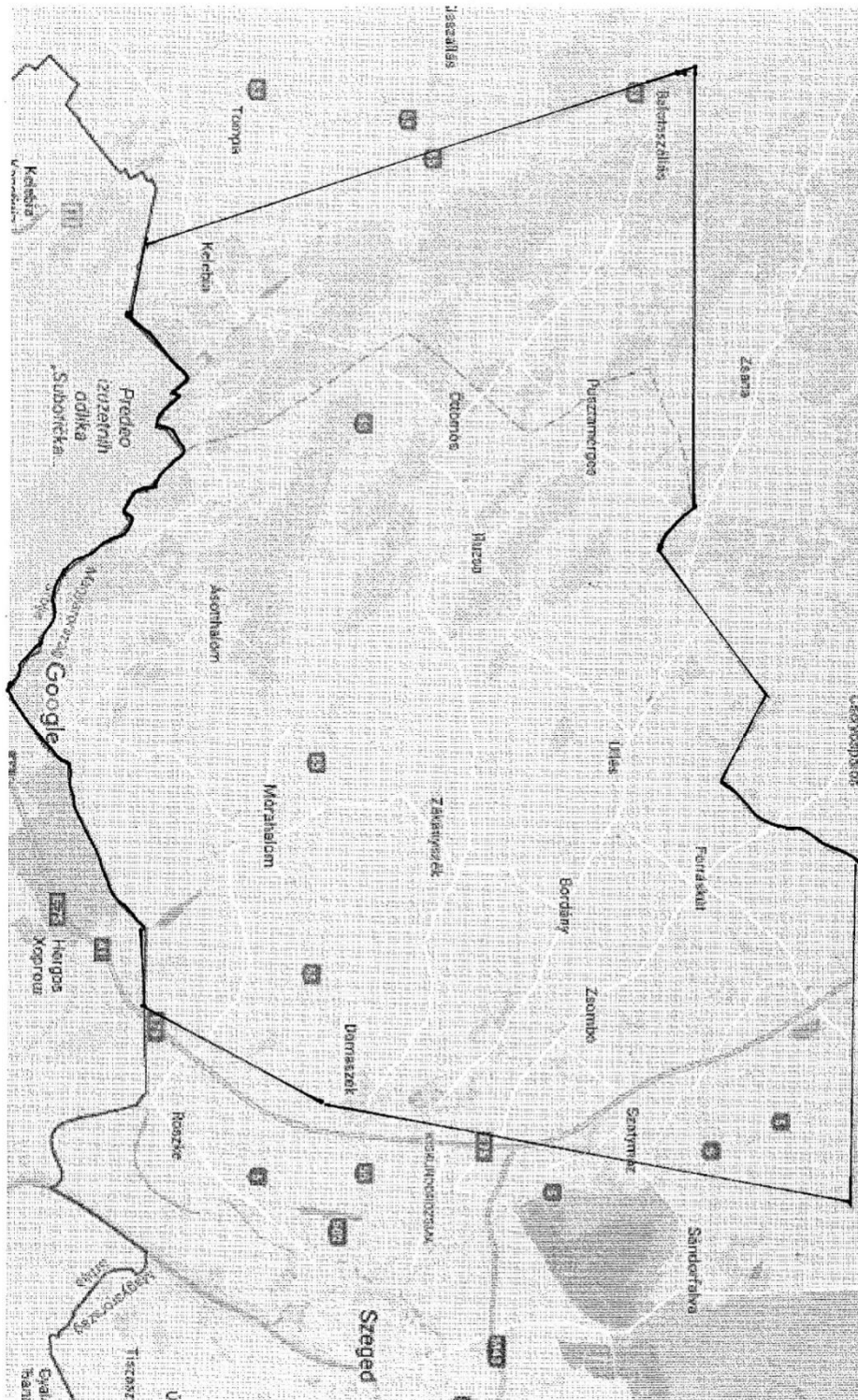
### 6. Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyzés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

**4. A termékleírást kötelező mellékletként a meghatározott földrajzi terület bemutató egy vagy több – A!-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok**

**Homokháti kistérség őszibarack termőterület térképe:**



Google



## 4.2. Irodalomjegyzék:

- Dr. Bátyai Jenő (szerk.) (1987 június): Kertészkedők híradója, Pálmai József - A szatymazi őszibarack meghonosítója, Kertbarátok és Kistenyészők megyei Szövetsége, Szeged.
- Börcsök Vince (1971): Szatymaz és az őszibarack, kézirat, Móra Ferenc Múzeum Néprajzi Adattára. Lsz. :322/71.
- Fodor Ferenc (2006): Duna –Tisza Közi Homokhátság délkeleti részének paraszti gazdálkodása a XX. században, Eötvös Lóránd Tudományegyetem, Bölcsészettudományi Kar, doktori disszertációKiadta a Móra Ferenc Múzeum, 2008 Szeged
- Moholi Károly(1960): Őszibarack termelésünk földrajzi adottságai, különös tekintettel a Szatymaz környéki homoki gyümölcsstermesztő tájra. Szegedi Pedagógiai Főiskola Évkönyve, Szeged. 163-179 o.
- Lippai János (1667): A Posoni kert, III. kötet Gyümölcsös kert, Bécs
- Remete Farkas László (2017) Magyaros és tájjellegű házi pálinkafélék készítése - MEK, <http://mek.oszk.hu/16700/16768/16768.pdf>
- Timon Béla (2000): Őszibarack – Mezőgazda kiadó

### Internetes források:

- [http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/telepulesek\\_ertekei/Szatymaz/pages/016\\_szolo\\_es\\_oszibarack.htm](http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/telepulesek_ertekei/Szatymaz/pages/016_szolo_es_oszibarack.htm), letöltés 2017.10.22.
- [http://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop425/2011\\_0001\\_521\\_A\\_gyumolcsok\\_termeszese\\_2/ch04.html#id515558](http://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop425/2011_0001_521_A_gyumolcsok_termeszese_2/ch04.html#id515558), letöltés2017.10.22. Mezőgazda Kiadó szakcikkek- Szalai László, Szabó Zoltán, Szabó Lajos, Vályi István, G. Tóth Magdolna
- [http://www.delmagyar.hu/szeged\\_hirek/oszibarackban\\_furdott\\_szatymaz\\_-\\_galeria/2389901/?utm\\_source=rssfeed&keepThis=true&TB\\_iframe=true&height=650&width=850&caption=delmagyar.hu+-+Szeged&mredirect=1](http://www.delmagyar.hu/szeged_hirek/oszibarackban_furdott_szatymaz_-_galeria/2389901/?utm_source=rssfeed&keepThis=true&TB_iframe=true&height=650&width=850&caption=delmagyar.hu+-+Szeged&mredirect=1), letöltés 2017.10.22.
- [http://www.morahalom.hu/naponta\\_begyujtanak\\_az\\_ustok\\_alatt\\_-\\_mar\\_fozik\\_a\\_barackpalinkat](http://www.morahalom.hu/naponta_begyujtanak_az_ustok_alatt_-_mar_fozik_a_barackpalinkat), letöltés 2017.10.22.
- [http://www.nyugatijelen.com/jelenido/boros\\_remenyek\\_elesztgetese\\_a\\_homokhaton.php](http://www.nyugatijelen.com/jelenido/boros_remenyek_elesztgetese_a_homokhaton.php), letöltés 2017.10.22.
- <http://pontteklesz.hu/vitalitas/cikk/szatymazi-barack>, letöltés 2017.10.22.