

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

Műszaki dokumentáció

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

Elnevezés: Újfehértói meggypálinka

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

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

Érzékszervi tulajdonságok:

- Tükrösen tiszta, színtelen, kellemes meggy ízű és illatú, jellegében fellelhető a gyümölcs citrusossága és a magjellegből adódó marcipánosság.
- Érelt pálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a meggy alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrzi. Az érlelt pálinka a fahordóban történő érleléstől jellegzetes színt és aromát nyer a pálinka.
- Az ópálinka hosszas fahordós érlelésnek köszönhetően íz- és illatvilágában erőteljesebb hordós jegyekkel lesz gazdagabb. Az ópálinka színe sötétebb tónusú, ó arany színű.
- Ágyas vagy gyümölcságyon érlelt pálinka esetén a meggyágyas érlelés által finomított zamatú, és a meggynek megfelelő színű. A friss vagy aszalt gyümölcságyon történő érlelésnek köszönhetően magas beltartalmi értéket, jellegzetes aromát, és karakteresebb ízt kap a pálinka.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

- alkoholtartalom: legalább 40 % V/V; (+/- 0,3 % V/V, Újfehértói meggypálinka gyümölcságyon érlelt vagy ágyas esetén +/- 1,5 % V/V);
- metilalkohol-tartalom: max. 1000 g/hl abs. alk.;
- illóanyag-tartalom: min. 200 g/hl abs. alk.;
- hidrogén-cianid tartalom: legfeljebb 7 g/hl abs. alk.

Egyedi tulajdonság (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal):

Kellemes meggy ízű és illatú, jellegében fellelhető a meggy citrusossága és a magjellegből adódó marcipánosság.

A termék előállításához felhasznált nyersanyag:

Az „Újfehértói” földrajzi árujelzővel ellátott meggypálinka előállításához kizárólag az Újfehértói fürtös, a Debreceni bőtermő, a Kántorjánosi 3, a Petri és az Éva fajták használhatók.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

Az Újfehértói meggypálinka alapanyaga Szabolcs-Szatmár-Bereg megye alábbi településeiről

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

származhat: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Táncsicstag, Vadastag, Zsindelyes.

Az Újfehértói meggy pálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdekben szabad előállítani, gyártani.

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

A meggy átvétele: A teljes érettségű, egészséges gyümölcs a jó minőségű pálinka alapja. Az átvételnél mennyiségi és minőségi átvétel történik.

A minőségi átvételnél vizsgálják a gyümölcs

- fajta azonosságát: Újfehértói fürtös és Debreceni bőtermő a Kántorjánosi 3, a Petri és az Éva lehet
- érettségi állapotát: teljes érési állapot (a kocsány sérülésmentesen válik el a gyümölcstől)
- egészségi állapotát: penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött
- tisztaságát: száraz ágat, levelet, ill. más szennyeződést nem tartalmazhat
- a meggy szárazanyag-tartalmát: min. 14 ref %
- a meggy pH értékét: 3,5-4,5

Cefrekészítés:

A mosott gyümölcsöt a magozó gépbe továbbítják, ahol megtörténik a mag eltávolítása. A gépek beállításánál az átlagos magméretet kell figyelembe venni, így minimálisra csökkenthető a magtöret hányada, amely a cefrébe kerül. Veszélyes a magtöret a cefrében, mert a magból a cefrézés és az erjedés során az amigdalin ciánhidrogénre, és benzaldehidre bomlik. A csonthéjas gyümölcsöknél szükséges az ún. magíz biztosítása is, ezért a megengedett (max. 3 %) magtöret mellett, ha szükséges szárított magtöretet tesznek vissza az erjedő cefrébe. Az édes cefrét cefreszivattyú segítségével, a megfelelően előkészített cefreerjesztő tartályokba juttatják. A cefrézés során a magozott meggy cefréhez az évjáratnak, tételnek megfelelő mennyiségű (1-3 g/100 kg) pektinbontó enzimet adagolnak, amely elősegíti a lé feltárását, az erjedés egyenletességét, az íz-és zamatanyagok beoldódását.

A tétel savtartalmának, pH értékének meghatározása után beállítják foszforsavval a 3,0 pH értéket, amely megfelelő pH védelmet biztosít az erjedés és a cefre tárolása alatt, segít a gyümölcs aromáinak megőrzésében. Fontos, hogy a savat hígított formában adagolják a cefréhez. Az erjesztés irányítottan történik: a pektin-bontott, savvédett cefrét 18-20 °C-on tartják hűtő berendezés segítségével, majd megfelelően előkészített és rehidratált fajélesztővel beoltják, ezzel lerövidíthető az erjedés első szakasza.

Erjesztés:

A cefre tetején képződő bunda megtörése érdekében naponta többszöri kevertetést végeznek, mellyel a bunda lébe merítését érik el. Ennek köszönhetően a cefre felszínén található laza pórusos részek is beoldódnak, így elkerülhető a magas fokú aroma, és kihozatali veszteség. Az erjesztés kb. 7-10 napot vesz igénybe, az erjedés alatt folyamatosan mérik az erjedési folyamat ellenőrzéséhez szükséges paramétereket (ref. %, cukor, alkohol-tartalom, pH, stb.).

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

A kierjedt cefrét a lehetőségek szerint mielőbb lepárolják. A kierjedt cefreredukáló cukortartalma maximum 4 g/l lehet.

Lepárlás, finomítás:

A meggy cefre lepárlását kétféle berendezésen végezhetik (szakaszos, kisüsti jellegű, vagy folyamatos lepárló berendezésen). A cél mindkét esetben a lehető legjobb minőségű párlat illetve pálinka előállítása. Ennek érdekében tételenként meghatározzák az elválasztási trendet (elő-, közép, utópárlat mennyisége), ami természetesen változhat a lepárlások során (idő faktor). Az elő-, utópárlat frakciók elválasztása elsősorban érzékszervi minősítés alapján történik. A lepárló berendezést minden egyes lepárlás után CIP rendszerrel tisztítják kb. 5 percen keresztül.

Pihentetés, érlelés:

Az Újfehértói meggypálinka pihentetését a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzetnek olyan anyagból kell készülnie, amellyel a pálinka alkotóelemei nem lépnek reakcióba, illetve amelyből egészségre káros anyagok nem tudnak kioldódni.

Az Újfehértói meggypálinkát a következő eljárásoknak megfelelően érlelni is lehet:

- Az Újfehértói meggypálinka „érlelt”: Legfeljebb 1000 literes fahordóban legalább 3 hónapig, nagyobb űrtartalmú hordóban legalább 6 hónapig érlelik azért, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkába, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.
- Az Újfehértói meggypálinka „ópálinka”: Legfeljebb 1000 literes fahordóban legalább 1 évig vagy 1000 literes, illetve annál nagyobb térfogatú fahordóban legalább 2 évig érlelik.
- Az Újfehértói meggypálinka „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”: 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a C) pont szerinti településekről származó, legalább 10 kg érett vagy legalább 5 kg aszalt meggyel kell érlelni a pálinkát minimum 3 hónapig tart.

Alkoholtartalom beállítása:

A párlatok alkoholtartalmát ellenőrzött minőségű lágyított (max. 1 nk^o- ú) ivóvízzel. fogyasztási alkoholtartalomra állítják be. A hígítást újabb pihentetés, érlelés követi a palackozás előtt.

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

A jó pálinka alapja a kiváló minőségű gyümölcs, melynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Ez pedig csak úgy jöhet létre, ha a gyümölcs termesztésére a legalkalmasabb termőhelyet választjuk, figyelembe véve a klimatikus és a talajtani tényezőket, valamint a terület fekvését.

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

Az említett földrajzi terület Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a Nyírségi tájegység középső részén található. A Nyírség középső részének évi csapadékösszege 570-590 mm, de helyenként 550 és 600 mm értékek is előfordulnak. A tenyészidőszak csapadékmennyisége 420 mm körül alakul, melyből júniusban 65-78 mm hull le. Ez kedvező a gyümölcs növekedéséhez. Az éves átlaghőmérséklet 9,3 – 9,9 °C. Az utolsó fagyos napok április második dekádjának végén, míg az első őszi fagyok október második dekádjában jelentkeznek. A legmelegebb hónap a július (20,2 -20,7 °C), de ez is 1-2 °C-al kevesebb, mint az Alföld többi részén. A földrajzi területen a nyár melege is mérsékeltebb, mint az Alföld többi tájain, mivel itt az éjszakai lehülés még nyáron is jelentős. A kitavaszkodás a környező területekhez képest később következik be, így a meggy virágzása általában elkerüli a tavaszi fagyokat. Az igazi meleg idő ezen a területen július közepe után következik be, de ekkorra a meggy már leszüretelésre kerül. Az évi napfénytartam 1950-2030 óra, ebből a nyári időszakra 760-800 óra jut.

A megjelölt földrajzi területen az uralkodó talajtípus a homok talajképző kőzeten kialakult humuszos homoktalaj. Ezt a talajtípust az 1%-nál magasabb humusztartalom valamint a 40 cm körüli termőréteg vastagság jellemzi. A víztartó és a vízáteresztő képessége jó. Levegősek, nehezen száradnak ki. Tápanyag-szolgáltató képességük elegendő a jó termés eléréséhez. A talaj nitrogénkészletének növelésével kimagasló termésmennyiség érhető el. Az előbbi talajtípus mellett kisebb-nagyobb foltokban rozsdabarna erdőtalaj is található, melynek humusztartalma 1-1,5% között mozog. Vízgazdálkodása kedvező, mert a közepes vízáteresztő képességhez jó víztartó kapacitás párosul. A talaj levegőzöttsége és tápanyag-gazdálkodása kedvező.

Az Újfehértói meggypálinka alapanyagául szolgáló Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri és Éva meggyfajták termesztési igényének, illetve a megjelölt földrajzi terület adottságainak összehasonlítása során megállapítható, hogy az igény és az adottság szerencsésen egybeesik, így nem véletlen tehát, hogy ezen a területen alakult ki a meggytermesztés és itt születtek az Újfehértói meggy fajtái is, valamint innen származik Szabolcs-Szatmár-Bereg megye meggytermésének nagy része.

A 20. század első felében Újfehértón és környékén már elterjedtek azok a bőtermő helyi meggytípusok, amelyeket a lakosság „Fehértói csüngős Pándy”, vagy „Fehértói fürtös Pándy” néven ismert. Az Újfehértói Kutató Állomáson az 1960-as években megindult tájszelektációs munka során Dr. Pethő Ferenc irányításával megkezdődött a tájszelektáció Újfehértón és környékén: összegyűjtötték a kocsánytól szárazon váló, öntermékeny, jó gyümölcsminőségű és termőképességű egyedek klónjait. Közülük választották ki a legkedvezőbb tulajdonságokkal rendelkező meggyklónt, melyet 1970-ben Újfehértói fürtös néven államilag előzetesen elismert fajtává minősítettek. A tájszelektáció áterjedt a térség környező településeire is. Az itt begyűjtött változatokat szintén Újfehértón állították kísérletbe és a legjobb fajták szintén állami elismerésben részesültek, amelyek az Újfehértói meggypálinka alapanyagát biztosítják, mint a Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri, Éva fajták.

A nappalok és éjszakák közötti nagy hőingadozás valamint a gyümölcs cukortartalma között lineáris regressziós kapcsolat áll fenn. Ezért a földrajzi területen a vegetációs időszakban jellemzően nagy nappali és éjszakai hőmérséklet különbség miatt magas (legalább 14 Brix-fok) az Újfehértói meggypálinka alapanyagául szolgáló fajták cukortartalma. A fajtákat keserűmentesség is jellemzi. Ezeknek köszönhető a meggy kellemesen édes-savas vagy kissé savas ízhatása.

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

A földrajzi területen a vegetációs időszakra jellemző nagyobb csapadékmennyiségnek és a közepkötött humuszos homoktalaj jó víztartó képességének együttes hatására alacsony a meggy savtartalma (összes sav 0,6-1,5 % között), ami szintén hozzájárul az Újfehértói meggypálinka alapanyagát biztosító fajtákra jellemző kellemesen édes-savas vagy kissé savas ízhatás kialakulásához.

A cefrekészítés során a cefrében megengedett kis mennyiségű magtöret (max. 3 %) mellett, ha szükséges szárított magtöretet tesznek vissza az erjedő cefrébe, amely biztosítja az Újfehértói meggypálinka marcipános jellegét.

A földrajzi területen termesztett meggyfajták jellegzetes tulajdonságait a földrajzi terület éghajlati- és talajviszonyai, továbbá az Újfehértóhoz köthető emberi tudás eredményezik.

A pálinka előállításának és fogyasztásának a Kárpát-medencében az itt megtelepült népek őstörténetének idejére nyúlik vissza. A szeszes italok készítésének gyakorlatát Árpád népe is ismerte, akik keleti hazájukban sajátították el ennek fortélyait. A kezdetleges eszközöktől, az agyagból, nyírfából kombinált egyszerű lepárlóktól a mai pálinkafőző-és finomító üstökig sok évezreden át tartó hosszú út vezetett. Az alkohol felhasználásának célja és feladata a mindenkori körülményeknek megfelelően változott. A bódító nedűt a távoli múltban kizárólag gyógyszerként, növényi kivonatok készítésére használták. (Ennek emléke Újfehértón egészen a közelmúltig fennmaradt, hiszen a XX. század derekán még elterjedt volt, hogy az idősebbek a maguk által gyűjtött különféle gyógynövényeket pálinkába áztatva tárolták, hogy általa kioldódjék a bennük lévő gyógyerő.) A mámorosító ital a középkor folyamán terjedt el. Ám mindennapos itallá - ahogy sok esetben ezt manapság tapasztaljuk - még az 1930-40-es években sem vált, mert a mai idős újfehértóiak emlékezete szerint a pálinka ekkor még mindig csupán az Ünnepek - benne az aratás idejének - ritka pillanatai közé tartozott.

A pálinkafőzés kezdetén még nem különítették el az üstöket, így gyümölcsöt, bort, gabonát, burgonyát, stb. egyaránt főztek bennük. A XVIII. század elején a főzőüstök kapacitása még igencsak kicsi volt. Újfehértón éppen ebben az időben tűnnek fel az első adatok az alkohol forgalmazásával kapcsolatban. Mégpedig a település árendás kocsmáiban, amelyek bérbeadása kiváló jövedelemforrást jelentett a község számára. E kocsmák, melyeknek bérlői ettől az időtől egyre inkább a betelepülő zsidóság soraiból kerülnek ki, a bor mellett pálinka mérésével is foglalkoztak. Ám elenyésző mennyiségről van szó, ami azt is jelzi, hogy valamiféle "házi" alkalmatosság, tehát kis teljesítményű berendezés szolgálhatott pálinkafőző "üstként". Később viszont egyre elterjedtebb lett a környéken melynek bizonyítékaul szolgál Bakó Sándor nyugalmazott pénzügyőr hadnagy nyilatkozata.

Természetesen Újfehértón is - mint általában az Alföldön - óriási volt a becsülete a táplálkozástudományban a gyümölcsnek. Ezek közül való a meggy, amelynek vadon termő példányai már a mai település létrejötte idején - a XVII. század eleje - megtalálhatók voltak a határban.

A nagyobb földbirtokkal, gyümölcsössel rendelkező gazdák a település népével egy időben főzték nyári pálinkájukat, a már említett "arató pálinkát".

Újfehértónak a XIX. század elejétől kiterjedt és nagyszámú szőlőskertjei voltak. A szőlő mellett ott díszlettek ezekben a különféle gyümölcsfák, köztük a félvad cigánymeggy, majd ezek mellett egyre nagyobb számban a Szilágyi-és Pándy-meggyfák is. Az 1970-es évek derekán pedig feltűntek a meggyültetvények is a kisgazdaságokban, melyeknek fái a Pándy-

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

meggyből, illetve az újfehértói kutatóállomáson 1965-ben kifejlesztett Újfehértói meggy fajtákból tevődtek ki.

Újfehértón két nagyobb, üzemszerű pálinkafőzde üzemelt. Az egyiket a "község", a másikat a helyi nagybirtokosság tartotta fenn. Az előző a település északi, az utóbbi pedig a déli részén működött, melyet Csernyus Lőrinc 1848-49-es honvédfőhadnagy alapított, s jelenleg is üzemel a Rákóczi úton.

Mindösszegében azt mondhatjuk tehát, hogy a megfelelő klimatikus viszonyok mellett a meggypálinka készítése és fogyasztása komoly múltra tekint vissza a megjelölt területen.

F) Az uniós és/vagy a nemzeti és/vagy a regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

- a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény
- a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény
- a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet
- a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet
- 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

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Levelezési cím: H-4245, Érpatak, Zsindelyes tanya 1. sz.

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

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

„földrajzi árujelző”

Az "Újfehértói meggypálinka" megnevezés az alábbiak szerint egészíthető ki:

Kiegészítés: „érlelt”

Használatának sajátos feltételei: Az a termék viselheti a kiegészítést, amelyet legfeljebb 1000 literes fahordóban legalább 3 hónapig, nagyobb űrtartalmú hordóban legalább 6 hónapig érleltek.

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

Kiegészítés: „ópálinka”

Használatának sajátos feltételei: Az a termék viselheti a kiegészítést, amelyet legalább 1 évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1000 literes, vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban.

Kiegészítés: „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”

Használatának sajátos feltételei: Az a termék viselheti a kiegészítést, amelynél 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a C) pont szerinti településekről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt meggyet használnak fel az érlelés folyamán és a meggyel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 10. § (1) bekezdése 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 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

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal

4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.

Tel.: +36 42 599-300

e-mail: hivatal@szabolcs.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

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 (föld, levél, gally, kő, fém, növényvédőszer maradvány) mentes

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,5

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (18- 22 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (3-6 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

5. A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése:

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

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	40–86 % (V/V)
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b). pontja szerint legfeljebb 1000 g/hl absz. alk.
Hidrogénianid-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, 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

Irodalomjegyzék:

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

Balázs Géza: Az égetett szeszitalok 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
MAGYAR NÉPRAJZ II. Gazdálkodás/Gyümölcs kultúra, Akadémiai Kiadó, Budapest 2001