

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

Az átvétel időpontja (a Bizottság tölti ki) :201 év.....hónap.....nap
Az oldalak száma(beleértve ezt az oldalt is) : 15
A kérelem nyelve : magyar
Ügyiratszám (a Bizottság tölti ki) :

1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Elnevezés: **Homokháti őszibarack pálinka**

2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA

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

Fizikai-kémiai jellemzők

Alkoholtartalom	>37,5, % V/V
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja szerint legfeljebb 1200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogénianid-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

Az őszibarack, vagy őszibarack fa (PRUNUS PERSICA) a rózsafélék családjába tartozik és a PRUNUS nemzetségbe tartozó gyümölcsfa. Legközelebbi rokona a mandula, távolabbi rokonai a kajszibarack, a szilva – a szilván keresztül a cseresznye és a meggy.

Ebből kifolyólag kijelenthetjük, hogy az őszibarack egy kvintesszenc gyümölcs.

Az őszibarack az egyik legkedveltebb gyümölcsünk, íz-, illat-, és zamatanyagokban, valamint mikroelemekben gazdag, viszont ásványi anyagokban és vitaminokban átlagos beltartalmú. A benne lévő szerves savak és azok észterei adják jellegzetes finom ízét. Frissen fogyasztva rendkívül üdítő hatású. Táplálkozás-élettani hatása kiemelkedő.

A Homokháti őszibarack pálinka érzékszervi minősítése során tulajdonságaiban, illatában kitűnően hozza az alapanyagául felhasznált őszibarackok fajtajegyeit, amelyek elsősorban a

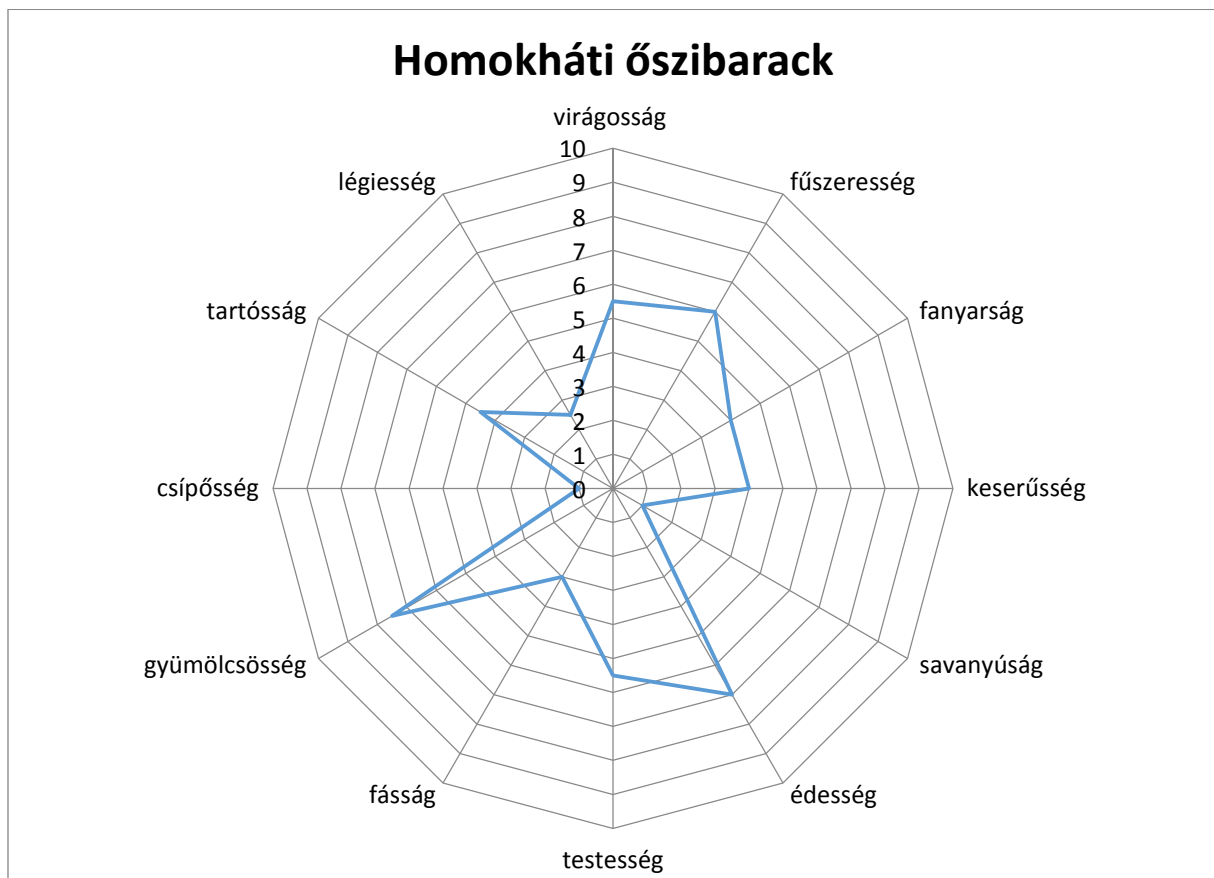
rózsafélék családjához tartozó fűszerességében jelennek meg. Ennek megfelelően a virágosság mellett a vanília és a szegfűszeg dominál az illatkarakterei között.

Az ízében a kiemelkedő gyümölcsössége édességgel dominál, lecsengésében enyhe dzsúszos jelleggel. A közepes testessége mellett, mind a légiessége, mind a tartóssága kellemes íz-kölcsönhatást eredményez neki.

Alkohol érzete elsőre markáns, majd később elillanó, ami után enyhén érezhető magkarakter és fás ízvilág is jelentkezik.

Szárazpróbájában újból megtalálhatóak a dzsúszos és a hosszan érezhető virágos jegyek.

A szenzoros analízise¹ alapján a főbb jellemzőiből az alábbi diagram állítható fel:



A Homokháti őszibarack pálinkát a 4. pontban meghatározott homokháti kistérség földrajzi területről származó, honos és elismert, természetett őszibarackfajták felhasználásával készítik, cefrészését, kisüsti lepárlását, pihentetését, érlelését és palackozását is ebben a térségben végzik.

Tükrösen tiszta, színtelen, kiváló ízű, illatú, citrusos frissességű, könnyed, a Homokhátságon termelt gyümölcsökre jellemzően. Harmóniája fenséges, illata összetett, magával ragadó, nemcsak a zamata, hanem az íze is intenzív. Az érlelt pálinka esetén az eljárásnak

¹ Pálinka Szakmai Kollégium vizsgálati módszerei alapján

megfelelően halvány szalmasárga színekkel, a felhasznált fahordó anyagának szín-, ízvilágát jeleníti meg.

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

A Homokháti ősziarack pálinkát a 4. pontban meghatározott homokháti kistérség földrajzi területről származó, a termékleírás 5. pontja szerinti honos és elismert, termesztett, ősziarackfajták felhasználásával készítik, cefrészését, kisüsti rendszeren történő lepárlását, pihentetését, érlelését és palackozását is ebben a térségben végzik. Ezen fajták mind a vadősziarack ágra visszavezethető fajták, ahol a vadősziarack magot használják vetőmagnak, melyből elültetés után lesz a magonc, melyre oltják a nemes ágakat. Ezen fajták kombinációjával biztosított, hogy struktúrájában és ízvilágában egyedi gyümölcsből készülhessen a pálinka.

4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

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 Homokháti ősziarack pálinka előállítására az alábbi települések közigazgatási határán belül történik: Mórahalom, Ásotthalom, Domaszék, Zákányszék, Ruzsa, Öttömös, Pusztamérges, Üllés, Bordány, Forráskút, Zsombó, Szatymaz, Kelebia, Balotaszállás.

A Homokháti ősziarack pálinkát ezen a földrajzi területen elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdeben szabad cefrészni, erjeszteni, kisüsti rendszeren lepárolni, pihentetni, érlelni, és palackozni.

A földrajzi területről való származás igazolására és a termék nyomon követésére az alábbi dokumentumok szolgálnak:

- a) Östermelők esetében felvásárlási jegy
- b) Számla
- c) Adóraktári termelési napló
- d) Termékmérleg nyilvántartás

5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A Homokháti ősziarack pálinka a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó következő ősziarack fajták felhasználásával készül:

A legjellemzőbb felhasznált fajták:

Sárgahúsú fajták: Royal, Gloria Red, Loure, Lisbeth, Reedhaven, Napsugár, Forda, Alberta, Szegedi Arany, Elegant, Flaminia

Fehérhúsú fajták: Mayflower, Hegyi Korai, Győztes, Alexander, Piroska, Mariska, Ford, Champion, Impera, Amsden, Shipley, Mireille

Nektarin barackok: Mavelle, Nectagrand, Nectared, Caldesi, Natali, Verans

Konzervipari fajták: Babygold, Vesuvio, Frederica, Loudel

Vadőszibarack: Persica vulgaris, vadőszibarack CT 2629.

A Homokháti őszibarack pálinkát 5. pontban meghatározott fajtájú gyümölcsből, a 4. pontban meghatározott települések közigazgatási határa területén belül elhelyezkedő kereskedelmi kisüsti rendszerű pálinkafőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni, érlelni és palackozni.

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

- a) Gyümölcs kiválasztása és átvétele
- b) Cefrekészítés és erjesztés
- c) Lepárlás
- d) Pihentetés, tárolás
- e) Érlelés
- f) A pálinka kezelése, összeállítása, esetleges házasítása és palackozása

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.) és szárazanyag-tartalom vizsgálat (cukortartalom, pH mérés) 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 feltárásához 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 kiejedését, 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 kiejedett cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegbben 0-5 °C között, vízzár alkalmazásával, a tartályok telizésével).

c.) *Lepárlás*

A Homokháti őszibarack pálinka kétszeri lepárlásra alkalmas kétlépcsős desztillációval ún. hagyományos kisüsti főzőrendszeren lepárlással állítható elő, amely biztosítja a megfelelő minőséget.

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, tárolás*

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.) *Érlelés*

A pálinka érlelése gondosan előkészített, tisztított új vagy használt fahordókban történik, úgy, hogy az eredeti érzékszervi tulajdonságai kedvezőtlenül ne változzanak. Az érlelés során csak érlelési zamattal gazdagodhat a hordó anyagától, valamint a szintelentől a rózsaszínes, halvány sárgáig terjedő színeződés történhet. Az érlelő fahordókat egyenletes hőmérsékletű közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni, fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől mentes helyen, sugárzó hőtől óvni kell. 25 °C fölötti külső hőmérséklet esetén az érlelő

helyiség levegőjét hűteni kell klimatizálással, vagy vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell.

A Homokháti őszibarack pálinka érlelési ideje a fahordóban legalább 3 hónap 1000 l vagy annál kisebb hordóban, az 1000 literesnél nagyobb fahordóban történő érlelés pedig legalább 1 év.

f.) A pálinka kezelése, összeállítása, esetleges háziasítása és palackozása

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

A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető. A palackozás kizárólag a 4. pontban meghatározott területen történhet.

A Homokháti őszibarack pálinka ömlesztett (lédig) formában, földrajzi területen kívüli szállítása a megfelelő nyomon követhetőség biztosítása miatt veszélyezteti a minőség- és élelmiszerbiztonságot. A magyarországi ellenőrző hatóságok szervei regionális felügyeleti jogkörrel járnak el, ezért feltétlenül szükséges, hogy a teljes gyártási folyamat a meghatározott földrajzi területen belül történjen.

A palackozott formában történő szállítás megakadályozza a más földrajzi területről származó termékekkel való véletlenszerű vagy szándékos keveredést.

A Homokháti őszibarack pálinka forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a főzés, a palackozás dokumentálásának ellenőrzését és az érzékszervi minősítést követően történhet meg.

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 kapcsolatai szempontjából releváns adatai négy pillérre támaszkodnak:

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

d) A történelmi kapcsolat

a) *A Homokhátság területe és egyedi talajszerkezete*

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. Kisebb mértékben előfordul réti, szolonyeces réti és városi, kever talaj. A homoktalajokra jellemző az alacsony max. 5% kolloid tartalom, ebből adódik gyors vízáteresztő képességük. A homoktalajok jellemzői a magas csillám tartalom, a csillám tápanyagot biztosít a növényeknek (kálium, bór, vas, cink). A talaj kolloid tartalmát szerves trágyázással növeljük ezáltal nő a talaj víztartó képessége hozzásegítvén a növényeket a harmonikus tápanyag ellátáshoz. Az istállótrágya és a komposzt hozzájárul a talajlakó mikroorganizmusok elszaporodásához, ezáltal javul a talajszerkezet. A homoktalajok jól levegőznek, ezért a feltáródási folyamatok gyorsak, ennek köszönhetően a szerves tápanyag utánpótlás folyamatos.

b) *A Homokhátság különleges mikroklímája*

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 termesztene, hungarikum értékű az őszibarack és a fűszerpaprika. A területen legnagyobb volumenben termelt gyümölcsfajták az őszibarack, a nektarin és az alma.

c) *A Homokhátságon termesztett kiváló őszibarack fajták*

A Homokhátságon termelt őszibarack előnye, hogy magas beltartalmi értékekkel rendelkezik, íz és aromaanyagokban, sav/gyümölcscukor arányban kedvezőbb, mint más területeken termeltéké.

Felhasználás szerint megkülönböztetünk: étkezési, sárgahúsú szőrös, fehérhúsú szőrös, sárgahúsú nektarinokat, valamint konzervipari fajtákat.

Érés idő szerint megkülönböztetünk: korai, közép és kései érésű fajtákat.

d) *A történelmi kapcsolat*

A Homokháti őszibarack pálinka előállításában érintett települések Magyarország délkeleti részén, ezen belül Csongrád megye dél-nyugati területein helyezkednek el.

Az őszibarack, mint gyümölcs, Kínából származik. Írásos adatok bizonyítják, hogy már mintegy 1000 évvel korábban említik, mint a legelső európai szövegek.

Az időszámításunk szerinti I. században, Szicíliában élő orvos-botanikus Discorides 6 kötetes gyógynövénykönyvében rajzokkal illusztráltan jelenik meg az őszibarack.

Az őszibarack kínai géncentrumából kiindulva természetes úton terjedt el teljes areájában. Nyugatra már a történelem előtti időkben jutott el a vándorló törzsek révén, a Duna mentén a kelták révén a Rajnáig és Franciaországig, a XVI. században pedig Amerikába.

Nevét a görög persica szóból vették át. A barack szó, hozzánk, szláv közvetítéssel jutott el. Az őszibarack termelését előzően, a Homokhátságon leginkább szőlőtermesztéssel foglalkoztak, például a szatymazi nagyburgundi bor a párizsi világkiállításon is díjazva volt.

A trianoni békeszerződést követően, a szőlő felvevőpiaca a határokon túlra került, ezért a XIX. század végén a Szeged környéki gyümölcsstermelés egyre nagyobb jelentőséget kapott.

Az 1880-as években, Rácz Ferenc volt az első, aki rózsacsemete mellett gyümölcsfaneveléssel kezdett foglalkozni, ugyanabban az időben Szögi József, aki tanult kertész volt, faiskolát is alapított, nevéhez fűződik a Szögi duráncai fajta kinemesítése.

1928-ban Zsombó-Ménesjárason telepített 2 hold barackost Sági János tanító.

A szatymazi Frank István hozta az első nemes ágat a párizsi világkiállításról, fiai József és András, 1925-ben vadalanynya (persicavulgaris) szemeztek nemes szemet, ugyanis rengeteg próbálkozásaik során kiderült, mandulaalanyra homokon nem lehet szemezni. Vadalannyal tett próbálkozásaik egyre sikeresebbek lettek, így alakult ki a szatymazi Ford, a Mariska, - majd 1930-ban elterjedt a Mayflower, Amsden, Elberta, Alexander, Olga fajták. Az 1960-as években terjedt el a Hegyi korai, Győztes, Ford, Cegléd szépe, Napsugár, Champion fajták. A csíráztatásra nagy gondot fordítottak, a vadősziabarack magját ősszel begyűjtötték, faládában, nedves homokba tették, időnként belocsolták. A ládákat pincében tartották, tavasszal a kicsírázott magot eliskolázták, a kész alanyok itt kerültek szemzésre. Az őszibarack tipikus csonthéjas gyümölcs. Fontosabb vadalanynyai: Persica vulgaris, Vadősziabarack CT 2629.

A vasút, a motoros szállítóeszközök műszaki fejlődése, bővítették és biztosították az eladási lehetőségeket. (1951, 21 vagon, 1959 495 vagon, 1966 4900 vagon, 1976-1980 3300 vagon őszibarack hagyta el a Homokhátságot.) A mezőgazdaságban történt változtatások tovább növelték a homokháti termelés mennyiségét.

Megállapítható, hogy a homokháti őszibarack olyan karriert futott be, mint egykor a szőlő. A homokos talaj, a sok napsütés, a megfelelő mennyiségű csapadék miatt olyan szép és ízes az itt termesztett őszibarack.

6.2. A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A pálinka előállítása a magyarságnak közel 700 éves hagyománya, bár az első párlatok bor és sör lepárlásából származtak. A Kárpát-medence különösen kedvez a gyümölcsstermesztésnek, így igen gazdag gyümölcsválasztékkal rendelkezünk. A mezőgazdaságilag művelt területeken a falusi emberek minden felhasználási, tartósítási és kármentési módot igyekeztek igénybe venni a gyümölcsstermesztés hasznosítására.

A Homokháti pálinka készítésének 350 éves hagyománya van. Az erre vonatkozó írásos említést a Lippai János 1667-ben megjelent Posoni kert, III. kötet Gyümölcsös kert című

művében találunk² Homokháti vegyes-pálinka elnevezéssel. Ez a kiskunsági homokhát (Szabadszállás, Fülöpszállás, Kerekegyháza, Izsák és Orgovány, - szomszédos területek) sajátos pálinkája volt.

Az akkori természetben lévő gyümölcsöknek megfelelően még szőlő törkölyéből és körtéből (vilmoskörte, császárkörte) vagy szüretre érő almából készítették, fahordós erjesztéssel, kisüsti lepárlással és akácfahordós érleléssel.



A Magyar Katolikus Lexikon X. kötet 2005, Bálint Sándor: Szeged – Alsóváros: Templom és társadalom 1983, valamint Tömörkény István feljegyzései alapján a gyógynövény, gyógyszertár és a kolostorkert címszavaknál utalás van a pálinkára, a Szegeden 1468-ban megtelepedett ferences rendi szerzetesek pálinkába áztatott paprikával kezelték a hideglelést.

A Homokháti pálinka hírnevét a későbbiekben is megőrizte, igaz az elnevezéssel jelölt pálinka alapanyaga megváltozott. Ahogyan az ültetvényekben a szőlő helyét átvette az őszibarack, úgy a Homokháti pálinka alapanyagában is előtérbe került ez a gyümölcs. Az 1950-es évektől a rendszerváltásig az állami monopóliumnak köszönhetően az egész országban háttérbe szorultak az olyan tájjellegű pálinkák, amilyen a Homokháti őszibarack pálinka is. A nagy állami vállalatok nem gyártották, csak a helyi bérfőzdek készítették a gazdák számára. S bár ők Homokháti őszibarack pálinkának hívták, mivel kereskedelmi forgalomba nem került, a dokumentációja ezért a szájhagyományokra alapozódik.

Az előállítási hagyományokat az 1990-es években elevenítették fel a környéken, így mára ismét rendelkezünk ezzel a különleges itallal.

Az előállításában a fahordós cefrézést a modern eszközök váltották fel, így ma már nem erjesztenek fahordóban sehol cefrét pálinkának. Az előállítását tekintve a kisüsti rendszerű lepárlást és a fahordós érlelés hagyományát a mai napig megőrizték, így a Homokháti őszibarack pálinka is tradicionálisan kisüsti eljárással készül, amelynek érlelését is fahordóban végzik.

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

²Remete Farkas László, Magyaros és tájjellegű házi pálinkafélék készítése, Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (XII. kötet)

- 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.

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

Telefonszáma: **+36 70 575 66 84**

9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE

Homokháti őszibarack pálinka

Homokháti őszibarack pálinka - érlelt

10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „**Homokháti őszibarack pálinka**” (a megnevezés részeként)
- „**Oltalom alatt álló földrajzi jelzés**” (elkülönítve a megnevezéstől).

Minden a termék ismertetését célzó palackra kerülő (elő és / vagy hát és / vagy oldal) címkén kötelező feltüntetni a Homokháti őszibarack pálinka elnevezést.

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

Web: 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

Web: 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 5 g/liter)

5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, 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
Alkoholtartalom	>37,5 % V/V
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja szerint legfeljebb 1200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogénianid-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

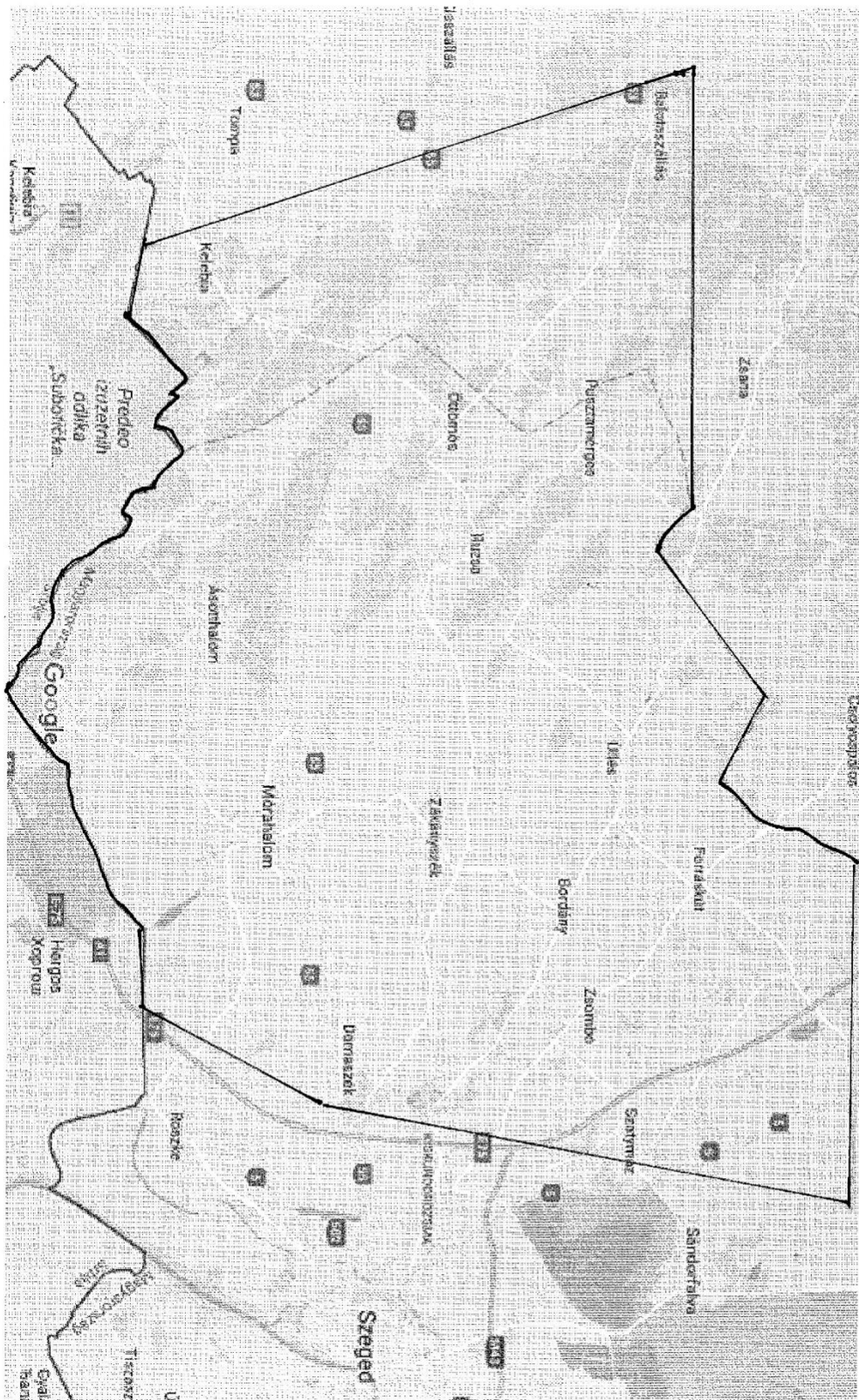
A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat: az 5 pont a). bekezdés szerint, a felhasznált gyümölcsre jellemző jellegzetesen őszibarackos jegyekkel.
- 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

Település	km2
Mórahalom	83,15
Ásotthalom	122,5
Domaszék	52,15
Zákányszék	66,06
Ruzsa	84,68
Öttömös	33,91
Pusztamérges	24,39
Üllés	49,88
Bordány	36,48
Forráskút	36,67
Zsombó	26,9
Szatymaz	53,72
Kelebia	66,7
Balotaszállás	104,9
Összesen	842,09

Homokháti kistérség őszibarack termőterület térképe:



4.2. Irodalomjegyzék:

- Dr. Bányai Jenő (szerk.) (1987 június): Kertészkedők híradója, Pálmai József - A szatymazi őszibarack meghonosítója, Kertbarátok és Kistenyésztők 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 Pisoni 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, letöltés 2017.10.22.
- http://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop425/2011_0001_521_A_gyumolcsok_termeszese_2/ch04.html#id515558, letöltés2017.10.22. Mezőgazda Kiadó szacikkek- 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, letöltés 2017.10.22.
- 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, letöltés 2017.10.22.
- <http://ponttekellesz.hu/vitalitas/cikk/szatymazi-barack>, letöltés 2017.10.22.