

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

Az átvétel időpontja (ÉÉ/HH/NN)...

[a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is) 10

A kérelem nyelve: magyar

Ügyiratszám ...

[a Bizottság tölti ki]

1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Madarasi birspálinka

2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA

9. Gyümölcs párlat

3. A SZESZES ITAL LEÍRÁSA

3.1. Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

Fizikai –kémiai jellemzők:

Alkoholtartalom	min. 43 V/V%
Metanol-tartalom	max. 1250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	min. 400 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Etilacetát tartalom	max. 300 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

Érzékszervi tulajdonságok:

A „Madarasi birspálinka” színe víztiszta, amelyet az alapanyagának köszönhetően karakteres és telt illat- és ízvilág jellemez.

Harmóniában megtalálhatóak benne a birs lágy citrusos, fanyar és édes, viaszos jegyei is. Ízében a markáns birs jegyek kiegészülnek a fűszeres, kompótos jegyekkel, melyet egy diszkrétén fanyar és selymesen krémes lecsengés követ.

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

Más birspálinkáktól eltérően a „Madarasi birspálinka” illatában telt, kompótos jegyeket hordoz, melyet a birs citrusossága erősít fel. Íze más birspálinkákhoz képest édesebb,

kompótos jegyeket hordoz, ennek köszönhetően lágyabb, selymesebb karakterű. A párlat citrusossága ezeket a kompótos jegyeket tovább erősíti.

4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

A „Madarasi birspálinka” előállítása Bács-Kiskun megye területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdekből történhet, ezen a területen szabad cefrézni, erjesztetni, lepárolni, pihentetni. Az alapanyagául szolgáló birs is kizárólag erről a területről származhat.

5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A pálinkakészítés és folyamata:

- a) A gyümölcs kiválasztása és átvétele
- b) A cefrekészítés és erjesztés
- c) A lepárlás
- d) A pálinka pihentetése, érlelése, tárolása
- e) A pálinka összeállítása, kezelése

a) A gyümölcs kiválasztása, átvétele:

A birs gyümölccsel szembeni követelmény, hogy egészséges, ép, romló hibától mentes legyen.

A gyümölcsöt az átvételkor le kell mérni, és a minőségét érzékszervi minősítéssel (kóstolás, ahol erre van eszköz szárazanyag-tartalom vizsgálat – cukortartalom, pH mérés – is) meg kell vizsgálni.

Alapanyagként felhasználni csak a megfelelő érettségű, legalább 12 ref% szárazanyag-tartalmú birset lehet.

b) A cefrekészítés és erjesztés

A cefrekészítés:

A cefrekészítés alapja a megfelelő érettségű és minőségű gyümölcs. A „Madarasi birspálinka” készítése során különleges lépés, hogy a birset feldolgozás előtt utóérlelik. Ez a folyamat, ha szükséges, akár 5 napig is eltarthat. Ezen idő alatt, hűvös helyen tárolva a gyümölcsöt (ezzel a bomlást megakadályozva) az érési folyamatok tökéletesen befejeződnek és elérhető az azonos érettségi fok kialakulása. A gyümölcsben az aromaanyagok tovább koncentrálnak, ezzel is biztosítva a pálinka különleges ízvilágát.

A birset meg kell tisztítani a gyümölcs felületét borító ún. molyhoktól, mert ha ezek magas arányban kerülnek a cefrébe, a pálinkában kellemetlen, csípős ízt eredményeznek, míg kis mennyiségben nem eredményez kellemetlen változásokat a végtermékben. A molyhokat mosás és dörzsölés, törölgetés útján lehet eltávolítani.

A megtisztított gyümölcsöt aprítják, darálják. Szükség esetén vizet adnak a feldarabolt gyümölcshöz a megfelelő állag kialakítása érdekében. A kész cefrét erjesztő tartályokba (acél vagy műanyag) szivattyúzzák.

Az erjesztés

Az eljárás irányított erjesztés. A felhasználható segédanyagok: víz (ivóvíz minőségű), élesztő (préselt vagy szárított), savak pH beállításhoz, tápsó (élesztő számára), pektinbontó, habzásgátló.

Az irányított erjesztésnél fontos a cefre hőmérsékletének pontos (16-22 °C) beállítása. A cefre savtartalmát 3-3,2 körüli pH értékre szükséges beállítani, mert ezen az értéken még hatékonyan dolgoznak az élesztők és enzimek, míg a káros baktériumoknak nem megfelelő az életben maradáshoz.

A fajtaélesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes – hibától mentes – erjedést, valamint az optimális aroma- és alkoholtartalmat.

Az erjedés az erjesztő tér hőmérsékletének felügyeletével, a cefre napi szemrevételezéssel és – szükség szerint – a cukortartalom és alkoholtartalom vizsgálatával kell ellenőrizni.

Az erjedés befejezettnek tekinthető, ha a cefre cukortartalma 100 gramm cefrében 5 gramm alá csökken. A kiejedt cefrét célszerű minél hamarabb lepárolni, a károsodás megelőzése érdekében.

c) A lepárlás

A „Madarasi birspálinka” hagyományos kisüsti főzőrendszeren, rézfelületet is tartalmazó, üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra (desztillálásra) alkalmas lepárló berendezéssel állítható elő.

Kisüstnek az 1000 literes vagy ennél kisebb üstöt nevezhetjük, „Madarasi birspálinka” esetén a használt üstök űrtartalma jellemzően 300-500 liter közötti. A lepárlás két lépcsőben történik. Először az alszesz készül el, mely a gyümölcs aromáit már tartalmazza, alkoholtartalma 15-28 V/V % közötti. A második lepárlás (a finomítás) során az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása elengedhetetlen. Lepárláskor az előpárlati részt csak érzékszervi módszerekkel vizsgálva lehet meghatározni, az utópárlat elválasztása már a folyamatosan mért alkohol-koncentráció tapasztalati értékével is történhet.

d) A pálinka pihentetése, tárolása

A desztillálást követően a palackozás előtt célszerű fénytől védett helyen, üvegballonban vagy rozsdamentes acéltartályban pihentetni a pálinkát, tömény – általában 60-70 V/V%-os – állapotban, a tökéletes aromák kialakulása érdekében.

A pihentetésre és a tárolásra is igaz, hogy egyenletes hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben szükséges elhelyezni.

e) A pálinka kezelése, összeállítása,

A párlat alkoholtartalmát pihentetés után, a törvényi előírásoknak megfelelően, ivóvíz minőségű vízzel kell beállítani a kívánt szeszfokra (+/- 0,3V/V%).

A víz lehet desztillált, só-mentesített, ioncserélt vagy lágyított.

A megfelelő szeszfokra beállított pálinka palackozása csak tiszta üvegebe vagy kerámia palackba történhet.

6. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI KÖRNYEZETTEL VAGY FÖLDRAJZI SZÁRMAZÁSSAL

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

Bács-Kiskun megye Magyarország egyik napfényben leggazdagabb régiója. A jellegzetesen laza, könnyen felmelegedő homoktalaj kiváló környezetet biztosít a birs számára.

A birs a meleg, lazább vagy a középkött, nyirkosabb, levegős, jó vízgazdálkodású talajon terem a legjobban ezért Bács-Kiskun megyében, ahol kedvezőek számára a feltételek, fordul elő a legnagyobb mértékben.

A tenyészidőszakban a napsütéses órák száma magas, 250-300 napfényes óra, az évi átlagos középhőmérséklet 11,2°C, a csapadék mennyisége átlagosan 475 mm.

Surányi Dezső „A birs elterjedése Magyarországon” (2014) című könyvében ír arról, hogy Magyarország déli megyéiben, így Bács-Kiskun megyében is nagy hagyománya van a birspálinka készítésének.

6.2. A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A „Madarasi birspálinka” kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén és hírnevén alapul.

A Bács-Kiskun megyében termesztett birs különleges tulajdonságait az adott természeti körzet speciális ökológiai tulajdonságai biztosítják. A Bács-Kiskun megyében termesztett birsből készülő pálinkák íze, illata, zamata a táj éghajlati adottságainak köszönhetően lesz kitűnő.

A megye homokos talaja a birs számára előnyös, levegős, jó szerkezetű közeget biztosít, ami hozzájárul a birs egyediségéhez. A birs fűszeres, citrusos jegyei a laza szerkezetű, homokos talajnak köszönhetőek.

A homokos talaj mikroelem tartalomban gazdag. A homokszemcsék visszatükrözik a napfényt a gyümölcsre, így biztosítva az érési időszakban folyamatos meleg környezetet.

Bács-Kiskun megyében a magas átlaghőmérsékletnek és sok napsütés eredményeként a birs cukortartalma magasabb, mint más vidéken termő birseké, mivel a birs jól meg tudni érni. Ezért a belőle készült párlat édesebb lesz, kompótos jegyeket hordoz, ennek köszönhetően más birspálinkákhoz képest lágyabb, selymesebb karakterű.

Ezeket a kompótos jegyeket erősíti fel a párlat citrusossága, amely az érett birs kiegyensúlyozott savtartalmának köszönhető.

A megfelelő érettségi állapotban leszedett birs (legalább 12 re^f% szárazanyag tartalmú), a talaj magas mikroelem tartalmának köszönhetően, íz- és illatanyagokban gazdag, aminek köszönhetően a „Madarasi birspálinkát” telt íz- és illatvilág jellemzi.

Ahhoz, hogy ezek az aromajegyek megjelenhessenek a párlatban, olyan szaktudás és tapasztalat szükséges, amely nemzedékről nemzedékekre száll. Ilyen szaktudás a birs utóérlelése, héjának molyhotlanítása, a cefrőzés és a párlat megfelelő elválasztása, illetve finomítása.

Díjak:

A „Madarasi birspálinka” 2013-ban elnyerte a **Kiváló Magyar Élelmiszer** védjegyet.

A „Madarasi birspálinka” 2013. évtől jogosult a **Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR)** védjegy használatára is. A HÍR védjegy használatára olyan termékekkel lehet pályázni, amelyek előállításuk egy adott tájegységhez köthető, előállítási módja hagyományos és előállításának

legalább egy eleme helyi tudáson alapul, továbbá legalább 50 éves ismertséggel rendelkezik. A pályázat követelményeinek való megfelelést a miniszter által kinevezett szakértőkből álló Bíráló Bizottság bírálja el a benyújtott termékleírás és érzékszervi vizsgálat alapján.

A „Madarasi birspálinka” versenyeredményei:

- 2007. HunDeszt Pálinkaverseny - Bronzérem
- 2008. Zsindelyes Fesztivál - Pálinkamustra - - Ezüst érem
- 2010. XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcs párlat Verseny - Bronz
- 2012. HunDeszt Pálinkaverseny - Ezüstérem
- 2012. III. Vas Megyei Nyílt Pálinka-és Párlatverseny - Arany minősítés
- 2013. Kárpát-Medencei, Pálinka-, Törkölypálinka és Párlatverseny - Bronz érem
- 2013. IV. Vas Megyei Nyílt Pálinka-és Párlatverseny - Arany minősítés
- 2014. III. Regionális Palóc Pálinka- és Párlatverseny - Ezüst érem
- 2014. V. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny -Ezüstminősítés
- 2014.évi Nemzeti Pálinkakiválóság Program - Pálinkakiválóság,
- 2015. kárpát-medencei Pálinka- és Párlatverseny Birspálinka- Bronz minősítés
- 2015. évi Pálinka Országkóstoló - Birspálinka- Ezüst minősítés
- 2015. VI. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny - Arany minősítés
- 2016. Pálinka Országkóstoló, Limitált Prémium Birspálinka- Ezüst minősítés, - Pálinkakiválóság
- 2016. VII. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny, - Arany minősítés
- 2017. Brillante – Kereskedelmi Főzdek Pálinka Versenyén -Ezüst minősítés
- 2017. VIII. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny - Arany minősítés
- 2017. Kárpát-Medencei Pálinka, és Párlatverseny - Ezüst minősítés

7. EURÓPAI UNIÓS VAGY NEMZETI/REGIONÁLIS ELŐÍRÁSOK

- 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
- az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről szóló 28/2017. (V. 30.) FM rendelet
- a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kisereléséről, 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 szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kisereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról szóló, 2013. július 25-i 716/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelet

8. KÉRELMEZŐ ADATAI

- **Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:**
Lakatos Márton
- **Teljes cím (ország, település és annak postai irányítószáma, közterület neve és házszám):**
6456 Madaras, Szent István utca 105.
- **Jogállás:**
egyéni vállalkozó

9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE

–

10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

- „földrajzi árujelző” (elkülönítve a megnevezéstől)

A mezőgazdasági termékek és 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 és forgalmazásának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló-, valamint értékesítési dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

A termékleírás betartásának 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

e-mail: bor@nebih.gov.hu

Web: portal.nebih.gov.hu

Bács-kiskun Megyei Kormányhivatal

Kecskeméti Járási Hivatal

Tel.:+36 76 516 200

e-mail: kecskem-et-aeu@bacs.gov.hu

Web: <http://bkmkh.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 2,8-3,0

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (16-22 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-15 V/V%)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/100 g)

5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

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

a.) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság)

b.) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	Legalább 43 % (V/V)
Metanol-tartalom	legfeljebb 1250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 400 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék
Etilacetát	legfeljebb 300 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

6. Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat) víztiszta, karakteres és gazdag illat- és ízvilág;
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelő;
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi terület bemutatató – egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

Irodalomjegyzék: (források megjelölése)

- Békési Zoltán – Pándi Ferenc (szerk.): Pálinkafőzés (Budapest, Mezőgazda Kiadó, 2005)
- Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára (Budapest, Mezőgazda Kiadó, 1986)
- Surányi Dezső: A birs elterjedése Magyarországon, Tájökológiai Lapok 12 (1): 221-243. (2014) http://www.tajokologiai.lapok.szie.hu/pdf/201401/19_Suranyi.pdf
- Dr. Szabó Erzsébet: Hagyományok-Ízek-Régiók I-II.
- Híres Pálinkák/ Eredetvédett Hungarikumok, Szaktudás Kiadó Ház, 2008.
- Pálinka világ Magazin, 2009
- Híres Magyar Cégek/ A Minőség reprezentánsai Szaktudás Kiadó Ház, 2011.
- Zelina György: Mesterségem címere, Pálinka, Média-Andalúz Bt.
- A Pálinka A Magyar Szeszipari Szövetség és Terméktanács kiadványa
- Dlusztus Imre-Soós Kálmán: A jó magyar pálinka, Mihazánk Könyvkiadó, 2013
- Pálinkakiválóságok Könyve, Nemzeti Pálinkakiválóság Program, Földművelésügyi Minisztérium, 2014, 2015, 2016, 2017
- www.madarasipalinka.hu
- <http://magyarmezogazdasag.hu/2013/10/11/hat-termekkel-bovult-kivalo-magyar-elelmiszerek-listaja>
- <http://www.origo.hu/tafelspicc/recept/20130920-egy-ciganka-is-vedjegyet-kapott-iden-hagyomany-izek-regiok-2013.html>
- <http://vinoport.hu/aktualis/palinkakivalosagok-eloszor--teljes-lista/18>
- http://www.nogradipalinka.hu/images/stories/PPPV_2014/dijkioszto/vegleges_eredmenyek_paloc_web_2014.pdf

Orgoványi Anikó- Óda a Madarasi Pálinkához 2013.

Mily csodás, e kristálytisza nedű,
magyar királynék tüzes itala,
múlt, jelen, s jövő tobzódik benne,
gyógyír a Madarasi Pálinka!

S mily Isteni kódot rejt a gyümölcs,
melyet nemrég még ága ringatott,
áldott legyen a fa, mely nekünk
ily nemes ajándékot adott!

S áldott a kéz, mely a fát ültette,
s gondozta bölcsen, mint anyja fiát,
érett gyümölcsét leszüretelte,
és szeretetével itatta át.

S áldott a mester, ki értő gonddal
kezeli ezt a fortyogó csodát,
s vegykonyhájában, mint alkimista
varázsol lám, illatos aromát.

Mennyei ízek tobzódnak sorra,
kisüstit dicsér párlatok hada,
a Kárpát-medence íz kavalkádja
izzik benned Madarasi Pálinka!

Az alma selyme, a körte kedélye,
szilva derűje, barack illata,
birs méltósága, meggy frissessége,
dicséri sokszínű arcod, pálinka.

Benned szelídül harmóniává
lélek tisztasága, lányok mosolya,
ifjak virtusa, menyecskék csókja,
Madaras tüzes vize, pálinka

Bácskai büszke Hungarikum,
melynek messze földön nincs párja,
örvendezve emeljük poharunk:
Éljen a Madarasi Pálinka!

