

GÖNCI BARACKPÁLINKA

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

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

Elnevezés: **Gönci Barackpálinka**

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

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

A Gönci Barackpálinka kizárólag az 1151/2012 EU rendelet alapján a HU-PGI-0005-0388 regisztrációs számmal bejegyzett „Gönci Kajsziarack” (OFJ) termékleírásában felsorolt helységek és közigazgatási határuk területén termett, D) pontban meghatározott fajtájú húsos, magozott kajsziarackból - ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrézését, erjesztését, lepárlását, érlelését, ágyazását, pihentetését és palackozását is a C) pontban felsorolt helységekben végezték.

Érzékszervi tulajdonságok:

Tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, kajsziarackra jellemző ízű és illatú ital. A kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak.

A terméket nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

Ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

alkoholtartalom:	legalább 37,5% V/V
metilalkohol tartalom:	legfeljebb 1200 g/hl abs.alk.
összes illóanyag tartalom:	legalább 200g/hl abs.alk.
hidrogén-cianid tartalom:	legfeljebb 7g/hl abs.alk.

A további minőségi követelményeket a 2008. január 15-i 110/2008/EK rendelet és a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény tartalmazza.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

A termék alapanyagául szolgáló kajsziarack a Gönci termelési körzet településeinek barack telepítésére alkalmas területein termesztendő. A gönci barackpálinkát kizárólag az alább felsorolt településeken működő szeszfőzdében szabad előállítani, palackozni.

Abaújvár, Gönc, Göncruszka, Tornyosnémeti, Hidasnémeti, Zsujta, Arka, Boldogkőváralja, Hejce, Hernádcéce, Korlát, Vizsoly, Abaújkér, Encs, Fancsal, Forró, Ináncs, Hernádkércs,

GÖNCI BARACKPÁLINKA

Nagykinizs, Szentistvánbaksa, Alsógagy, Felsővadász, Lak, Selyeb, Szakácsi, Alsóvadász, Homrogd, Szikszó, Sajóvamos, Sajópálfala, Miskolc, Fulókércs, Garadna, Baktakék, Beret, Detek, Léh, Abaújszántó, Golop, Megyaszó, Monok, Rátka, Tállya, Bekecs, Legyesbénye, Szerencs.

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

A Gönci Barackpálinka különlegességét, a klimatikus viszonyok, a kiváló minőségű gyümölcs, a hagyományok őrzése, valamint a technológia szigorú betartása együttesen biztosítja.

Jó minőségű, kifogástalan gyümölcspálinkát csak jó minőségű alapanyagból lehet előállítani.

A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A „Gönci” eredetmegjelöléssel ellátott barackpálinka alapanyaga az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) használatára jogosult „Gönci kajszibarack”. . A „Gönci kajszibarack” oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatára a Prunus armeniaca L. faj következő fajtái jogosultak: Gönci magyar kajsz, Magyar kajsz C 235, valamint Mandulakajsz, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajsz, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia.

A beérkező – dokumentált eredetű - gyümölcs a fentiek szerinti fajta azonosságú, optimális érettségű (érettől a túlrettig), romló hibáktól és idegen anyagoktól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally stb) mentes legyen, zöld vagy penészes gyümölcsöt nem tartalmazhat.

A gyümölcs mennyiségi átvétele súlymérés, minőségi átvétele érzékszervi és analitikai vizsgálatok (szárazanyag tartalom, PH érték) alapján történik.

- refrakció %: legalább 15,0
- gyümölcsméret: legkisebb átmérő 30 mm

Cefrekészítés és erjesztés

A cefrőzés során a gyümölcsöt előkészítik az erjesztéshez. Válogatás, után a gyümölcs a magozóba kerül, ahol a mag eltávolítása történik. Ezután a gyümölcsöt zúzó-aprító segítségével darabolják (pép állagúvá), megtörténik a sejtfalak felszakítása, hogy a cukortartalmú lé az élesztő számára hozzáférhetővé váljék. A cefre optimális hőmérsékletének (18-22°C) beállítása után történik az erjedést elősegítő anyagok hozzáadása. (fajélesztővel történő beoltás, pektinbontó enzim adagolás, pH érték meghatározás, szükség esetén pH beállítás: 2,8-3,5)

Az irányított erjesztésnél nagyon fontos a hőmérséklet tartása és a PH-érték optimalizálása, így a fajélesztős beoltással igen kedvezően lehet a gyümölcscefrét tiszta, minden hibától mentesen kierjeszteni.

A megfelelően előkészített cefre erjesztő tartályokba kerül, ahol rövidesen megindul az erjedés. (szükség esetén tápsó hozzáadása) E folyamat optimálisan 6-14 nap alatt megy végbe, amelynek folyamán a cukortartalom átalakul alkohollá és szén-dioxiddá. A szén-dioxid nagy része elvezetésre kerül, kisebb hányada a tartályban marad. A megfelelő erjedési folyamat feltétele az optimális hőmérséklet biztosítása, ellenőrzése. A kierjedt cefrét célszerű azonnal

GÖNCI BARACKPÁLINKA

feldolgozni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit (hőmérséklet és szén-dioxid ellenőrzés) biztosítani.

Lepárlás, finomítás

A pálinka üstös rendszerű, szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás) lepárló berendezéssel, vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget.

Az elő- és utópárlat mennyiségét töménység- és mennyiségméréssel, valamint érzékszervi vizsgálat alapján állítják be.

A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része szárítva visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez.

Lepárlás során habzástgátló anyag használata megengedett. A lepárló berendezések tisztán tartása alapvető követelmény, e nélkül a jó minőségű párlat előállítása nem lehetséges.

Pihentetés, érlelés

A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetés rozsdamentes acél tartályokban történik. Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.

Gyümölcs ágyon érlelt Gönci Barackpálinka

Az a pálinka nevezhető Ágyas Gönci Barackpálinkának, amelynél 100 liter pálinkához a D) pontban felsorolt fajtákból, a B) pont szerinti Gönci termelési körzet településeiről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A gyümölccsel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart. Az érlelés időtartalmát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell. Palack címkéjén a nettó pálinka mennyiségét fel kell tüntetni.

A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

A pihentetett, illetve érlelt pálinka alkoholtartalmát ivóvíz minőségű lágyított vízzel (legfeljebb 2 NK^o) kell beállítani. A pálinka hűthető, szűrhető, szükség esetén megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható. A pálinkát ezt követően lehet palackozni. A palackozás kizárólag az érintett földrajzi területen történhet, annak érdekében, hogy az eredetvédett termék nyomon követhetősége, a bejegyzett földrajzi árujelző védelme teljes mértékben megvalósuljon.

A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas barackpálinka új vagy tisztára mosott üveg illetve kerámia palackba tölthető és tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható.

A lezárt termék díszdobozba rakható.

Megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedileg, reprezentatív ajándékként csomagolható.

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

GÖNCI BARACKPÁLINKA

A Göncön és környékén termesztett kiváló minőségű magyar kajszibarack fajtán kívül igen nagy súllyal bírnak a termesztés kedvező ökológiai tényezői.

Ez a körzet kajszibarack termesztésre az egyik legjobb, mivel a terület mélynyugalmi időszakra rövid, a tévégi hőmérsékletingadozás és az inszoláció is alacsony. Ezen a vidéken a vegetáció később indul meg és az inszoláció is kisebb mértékű.

Agrometeorológiai jellemzők 50 éves átlaga:

Évi napfénytartam: 1800-1900 óra között,

Július középhőmérséklet: 19 °C

Éves csapadék mennyisége: 500-600 mm.

A magyar kajszibarack már a XVI. Században hírnevet szerzett Európában. A „kajszibarack” név 1667-ben Lippay János munkájában jelenik meg először, a sárgabarack fajták egyéb elnevezései után. A XIX. Század második fele már a magyar kajszibarack igazi fellendülésének korszaka volt. Ezt- hasonlóan Gönc környékéhez – több, általánosan ható gazdasági tényező is segítette. A mezőgazdaság, különösen a paraszti réteg lassú polgárosodása, a megerősödő piac mindenütt erősítette a lokális gyümölcskultúrákat.

Tokaj-Hegyalján és más domb- és hegyvidéki szőlőterületeken különösen nagy lökést adott a gyümölcsstermesztésnek a filoxéra- vész: az elpusztult szőlők helyett vidékünkön is sok gyümölcsfát ültettek. A dombvidékek leejtőit átengedték a gyümölcsfáknak. Korponay János említette először 1871-ben, hogy Gönc és környéke híres a kajszibarackról, amit akkor „szép mennyiségben” termesztettek. A baracktermelés igazi felfutása azonban az 1880-90-es években kezdődött. Az 1890-es években a kajszibarack még jobbára házkerti gyümölcs Magyarországon. 1895-ben 17.597 gyümölcsfájából még csak 1.272 darab volt a kajszibarack. 1895-1965 között Gönc határában 304 kh-ról 11 kh-ra csökkent a szőlőterület, ugyanakkor a kertek területe 215 kh-ról 284 kh-ra növekedett. Lényegében az egész régi Abaúj vármegyei szőlő- és borkultúrát leváltotta a filoxéra után a megerősödő gyümölcsstermesztés. Ez utóbbi időszak volt az, amikor a tudatos termesztői tevékenység és a vidéken létrehozott faiskolák hatására megformálódott a legnagyobb gyümölcsű magyar kajszibarack, a gönci kajszibarack tájjellegű fajta kiválasztása és hasznosítása.

A gönci kajszibarack márkanévként lényegében az 1950-1960-as évektől lett közismert, ami egybeesett a közös gazdaságok és – mellettük – a háztáji kisüzemek termelési profiljának megszilárdulásával. Előzetes elismerésére 1960-ban került sor (Magyar Kajszibarack C. 235), majd 1976-ban lett elismert fajta. Különösen az 1970-es évektől lett híres a márkanév, ami jobbára a belőle készült pálinka nagyobb volumenű előállításának és kereskedelmének volt a következménye.

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

- 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

GÖNCI BARACKPÁLINKA

- 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

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: MISKOLCI LIKŐRGYÁR ZRT.

Levelezési cím: 3525 Miskolc, Vitéz út 13.

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

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Gönci Barackpálinka” vagy Gönczi Barackpálinka (a megnevezés részeként)
- „védett eredetmegjelölés” (elkülönítve a megnevezéstől).

Gönc neve az 1900-as évek elején „cz”-vel íródott, ezért a termék megnevezésében ezzel a helyesírással is használható.

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 kajsziparack származásának igazolása őstermelők esetében **felvásárlási jeggyel** történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével.
- Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a barack 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:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

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

(2) Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

3525 Miskolc, Vologda u. 1.

Tel.: +36 46 342-905

Fax: +36 46 342-023

e-mail: borsod_megye@oai.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

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 (pl. ISO 9001, HACCP). 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:

3.1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- fajta azonosítás
- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól (növényvédőszer maradvány, föld, levél, gally, kő, fém) mentes

GÖNCI BARACKPÁLINKA

- refrakció %: legalább 15,0

3.2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,5

3.3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (18- 22 °C)

3.4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-9 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

3.5. A palackozásra, kitárolásra kerülő pálinka ellenőrzése:

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

- Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság.): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a kajszibarack jellegének megfelelő ízű és illatú.
- Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	37,5 –86 % (V/V)
Metanol-tartalom	legfeljebb 1200 g/hl abs. alk.
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abs. alk.
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl absz. alk.
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

3.6. 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

4.1. A4-es formátumú térkép: mellékelve

Érdi Gyümölcs- és Dísznövénytermesztési Kutató-Fejlesztő Kht. Tanulmánya
Történelmi dokumentumok fénymásolatai

4.2. Irodalomjegyzék:

A különleges minőségű gönci barackról és pálinkáról bővebben az alábbi irodalmakból olvashatunk.

- Elek László: A gyümölcsstermelés alakulása Magyarországon 1895-1959. Agrártörténelmi Szemle VIII.272-302. Budapest (Akadémiai Kiadó), 1966.
- Iványi Béla: Göncz szabadalmas mezőváros története. Karcag (Kertész József könyvnyomdája),1926.
- Korponay János: Abaúj vármegye monographiája. Kassa, 1871.
- Lippay János: Posoni kert III. Bécs, 1664-1667.
- Nyujtó Ferenc- Surányi Dezső: Kajszi-barack. Budapest (Mezőgazdasági Kiadó), 1981.