TERMÉKLEÍRÁS

# A termék elnevezése

„Borzag pálinka”

# A szeszes ital kategóriája vagy kategóriái

9. Gyümölcspárlat

# A szeszes ital jellemzőinek leírása

A vadon termő földi bodza vagy gyalogbodza vagy népies nevén „borzag” (*Sambucus ebulus*) csonthéjas terméséből készült „Borzag pálinka” alkoholtartalma nagyobb, mint 40,0 V/V%, megengedett maximális metanol-tartalma 1350g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, illóanyag-tartalma legalább 350g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, hidrogéncianid-tartalma legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.

A „Borzag pálinka” egyedi, kifejezetten markáns karakterű, erős íz- és illatvilággal rendelkezik.

Jellegzetes aromajegyei között találhatók édeskés (kellemes csokoládé és gyümölcsíz, méz) karakterek, fűszeresség, esetleg herbás (menta, zöldfűszerek, vanília, ánizs, boróka) jelleg, valamint megjelenhet narancshéj és a csonthéjas bogyókból eredő marcipánosság is.

A pálinka tükrösen tiszta, általában színtelen, de a termés különösen erős színanyagai a desztillálással átkerülhetnek a kész párlatba és a pihentetés során akár halvány sárgás árnyalatot is eredményezhetnek.

# A körülhatárolt földrajzi terület meghatározása

Nógrád megye közigazgatási területe.

# Előállítási módszer leírása

A meghatározott területről származó termést a földrajzi területen elhelyezkedő szeszfőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni.

A pálinkakészítés főbb szakaszai:

1. A gyümölcs kiválasztása, átvétele
2. Cefrekészítés
3. Erjesztés
4. Lepárlás
5. Pihentetés, tárolás
6. A pálinka összeállítása, kezelése

## A gyümölcs kiválasztása és átvétele

A gyümölccsel kapcsolatos követelmény, hogy a termés érett és romlásnak indult szemektől, idegen anyagoktól mentes legyen.

## Cefrekészítés

Az apró szemű gyümölcsöt bogyózni szükséges (a kocsányról leválasztani), majd a szemeket roppantani, de kizárólag csak oly mértékben, hogy a mag ne sérüljön, ne törjön (ezáltal is csökkentve a hidrogén-cianid képződés lehetőségét). Ezt követően az alapanyag közvetlenül az erjesztőtartályokba (saválló acél, esetleg műanyag) kerül.

A gyümölcs állagától függően szükséges lehet víz hozzáadása, akkor, ha a bogyószemek töppedtek, mert az erjedés csak ekkor tud a kellő formában végbemenni, de maximálisan törekedni kell arra, hogy az illatok, ízek a lehető legjobban megmaradjanak, egyéb zavaró aromaanyagok ne képződjenek.

Az alapanyag apró szemű gyümölcse miatt (a hozzáadott víz ellenére is), a várható alkoholkihozatal: 2,5-3,5 Hlf 100 kg gyümölcscefréből.

## Erjesztés

A korszerű technológiák, segédanyagok (irányított erjesztés, fajélesztők, pektinbontó enzimek) alkalmazása megengedett és ajánlott. A cefre optimális pH-értéke 2,8-3,5 közötti. A kierjedt cefrét célszerű a lehető leghamarabb, de a kierjedést követően maximum 30 napon belül lepárolni. Szükség esetén a kierjedt cefrét 10-22 °C között ajánlott tárolni.

## Lepárlás

Az engedélyezett lepárló berendezések mindegyikével készíthető „Borzag pálinka”, amely a megfelelő minőségi paramétereket biztosítani tudja. Külön nevesíthető a kisüsti technológia, amennyiben a pálinkát legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állították elő. Minden lepárló technológia esetén a lepárlás során az elő-, közép- és utópárlat elválasztását úgy kell elvégezni, hogy mind érzékszervileg, mind analitikailag megfelelő minőségű terméket kapjunk. Lepárláskor az előpárlati részt csak érzékszervi módszerekkel vizsgálva lehet meghatározni, az utópárlat elválasztása már a folyamatosan mért alkohol koncentráció tapasztalati értékével is történhet

## Pihentetés, tárolás

A finomítást/desztillálást követően a komplex íz- és illatanyagok összeéréséhez a „Borzag pálinkát” fénytől védett, egyenletes, 20°C alatti hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell pihentetni. A pihentetés időtartama legalább 60 nap. Ezalatt a pálinkával sem fizikai sem kémiai technológiai eljárás nem végezhető.

## Pálinka kezelése, kiszerelése, palackozása

A pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát lágyított vízzel a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. Ez minden esetben magasabb, mint 40 V/V%, mert a „Borzag pálinka” aromakarakterei magasabb alkoholtartalom mellett érvényesülnek és bontakoznak ki kellőképpen. *(A hígítás utáni alkoholtartalomban a címkén szereplőhöz képest az eltérés ± 0,3% V/V lehet.)*

A fogyasztási alkoholfok beállítását nagy gondossággal, több lépcsőben, egyszerre 5-10% víz hozzáadásával és több nap alatt célszerű elvégezni az opálosodás elkerülése és az aromakomponensek védelme érdekében.

A fogyasztási alkoholfok beállítását nagy gondossággal, célszerű több lépcsőben, egyszerre 5-10% víz hozzáadásával és több nap alatt elvégezni az opálosodás elkerülése és az aromakomponensek védelme érdekében. Az elkészített, megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinkát az élelmiszerek csomagolására vonatkozó kritériumoknak megfelelően lehet palackozni.

A gyümölcs feldolgozásának teljes folyamata, valamint a lepárlás ugyanazon telephelyen történik. A „Borzag pálinka” megengedett maximum csomagolási egysége 0,04-0,7 liter. Ezen felüli űrtartalommal csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is rakható. A nyomonkövethetőség és élelmiszerbiztonsági előírások betartásával lédig termékként szállítható a „Borzag pálinka”. A „Borzag pálinkát” Nógrád megye közigazgatási területén elhelyezkedő kereskedelmi főzdében lehet csak cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni.

A „Borzag pálinka” forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a lepárlás, a palackozás dokumentálásának ellenőrzését és az érzékszervi minősítést követően történhet meg.

# A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat leírása

A „Borzag pálinka” alapanyaga a Nógrád megye területéről származó vadon termő földi bodza (gyalogbodza) csonthéjas termése. A földi- vagy gyalogbodza Nógrád megyei népi tájnyelvi elnevezése a **„borzag”** (Pallas Nagylexikon),

Nógrád megye Magyarország északi részén, négy hegység (Börzsöny, Mátra, Cserhát, Karancs-Medves) találkozásánál fekszik. A terület domborzati jellegét tekintve ún. „halomvidék”, vulkanikus eredetű, szórtan elhelyezkedő, 4-600 m magas hegycsoportok és köztük foltokban elterülő erdők (a megye területének mintegy 40%-án) alkotják. A terület természetes vízellátottsága alacsony. A térségre jellemző gyenge savanyú kötött talaj és az egyedi klimatikus viszonyok – hűvös, párás, árnyékos helyek – kedvezőek a gyümölcs számára, melyet vizsgálatok is alátámasztanak. a bodzabogyót meghatározó jellemzőit az időjárás nagymértékben befolyásolja. A környezeti viszonyoknak köszönhetően a térségben termő „borzag” igen gazdag a következőkben: keserű-észter-iridoid-glikozid (ebulozoid, izoszferoid), szaponin, cseranyag, cianogén glikozoid, gyanta, illóolaj, szerves savak, tanninsav. A bogyójában illóolajat, cukrot, cianogén glikozidot, lila festéket is magas arányban tartalmaz, amelynek köszönhetően jellegzetes aromatikájú pálinka készül belőle.

A „Borzag pálinka” készítése évszázadokra nyúlik vissza Nógrád megyében. Az évszázados hagyományokra tekintettel, Nógrádban szinte minden kereskedelmi főzde készít jelenleg borzagból pálinkát.

A „Borzag pálinka” készítése évszázadokra nyúlik vissza Nógrád megyében. Az évszázados hagyományokra tekintettel Nógrád megyében szinte minden kereskedelmi főzde készít borzagból pálinkát.

A „Borzag pálinka” hírnevét alátámasztó díjak:

* 2012- I. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye- Aranyérem
* 2013.- II. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye- Aranyérem
* 2014- III. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye. -  Ezüstérem
* 2015- XI. “Mátra” Bor- és Párlatverseny- Aranyérem
* 2016- IV. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye -Aranyérem,
* 2018- Pálinka Kollégium - Fortissimus Spiritus díj
* 2020. évi Országos Pálinka-és Törkölypálinka Verseny - Ezüst minősítés

A „Borzag pálinka” megtalálható a térség legmagasabb nívójú, négycsillagos szállodájának a kínálatában is (Snack étlap és itallap, Castellum Hotel Hollókő\*\*\*\*) mint Nógrád megyei kuriózum.

Az évente megrendezésre kerülő Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenyére egyre több előállító nevez be „Borzag pálinkát”.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Verseny éve** | **Nevezett gyümölcsfajták száma** | **„Borzag pálinkák” aránya az összes mintában** |
| 2012 | 9 | 10 % |
| 2013 | 23 | 9 % |
| 2014 | 20 | 8 % |
| 2016 | 17 | 17 % |
| 2017 | 15 | 9 % |
| 2018 | 18 | 16 % |

Nógrád megyében, bár elfogadott és ismert a „Borzag pálinka”, azonban kevés írásos feljegyzés áll rendelkezésre. Ezt a hiányt pótolva a „Borzag pálinka” helyi ismertségét alátámasztó történeti emlékek összefoglalásaként 2018-ban kiadvány jelent meg, „Póczos Sándor: Palócok pálinkája, a borzag” címmel. A kiadványban több, Nógrád megyében élő vagy onnan származó ember (más néven palócok) „Borzag pálinkával” kapcsolatos emléke, leírása is olvasható, így például a 98 éves Bobál Gyuláé, aki „borzasztó nagy illatú” pálinkaként említi a “Borzag pálinkát” (34. oldal).

# Az illetékes hatóságok neve és címe

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el. Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

## Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászat és Alkoholos Italok Igazgatóság

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Telefon: +36 1 346 09 30

E-mail: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

## Nógrád Megyei Kormányhivatal

Cím: 3100 Salgótarján, Zemlinszky R. út. 9.

Telefon: + 36 32 620 702

E-mail: hivatal@nograd.gov.hu

# Ellenőrzési pontok

**Előállítási szakaszok ellenőrzési pontjai**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Előállítási szakasz** | **Követelmény** | **Az ellenőrzés módja, módszere; nyilvántartás** |
| Gyümölcs kiválasztása, átvétele | * földi bodza származása Nógrád megye területe; * termés érett és romlásnak indult szemektől, idegen anyagoktól mentes legyen | - szállítólevél, gyűjtési napló; származás ellenőrzése  -szemrevételezés |
| Erjesztés | * pH 2,8-3,5 * hőmérséklet (10-22 °C) * alkoholtartalom 3-5 % V/V) * maradék cukortartalom (kevesebb, mint 2 g/liter) * maximum 30 napon belül lepárolni kierjedt | Erjesztési napló  pH, hőmérséklet mérés naponta,  cukortartalom mérés erjesztés végén |

**Késztermék ellenőrzése**

1. ***Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,):***

Szín: tiszta, színtelen.

Illat: tiszta, a kökényvirág illata mellett enyhe viaszosság is megjelenik.

Íz: telt ízvilágú, mandulás, marcipános íz, friss piros-bogyós gyümölcsre emlékeztető; hosszú lecsengésű, enyhén édes, ugyanakkor a kökény fanyarkás ízét idéző ízű.

1. ***Az analitikai vizsgálat:***

|  |  |
| --- | --- |
| **Tulajdonság** | **Értékek** |
| Alkoholtartalom | >40, %V/V |
| Metanol-tartalom | legfeljebb 1350 g/hl absz. alk |
| Hidrogéncianid-tartalom | legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva |
| Összes illóanyag tartalom | legalább 350 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva |

1. ***Palackozott termék ellenőrzése:***

* jelölési előírásoknak való megfelelés ellenőrzése;
* zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelés ellenőrzése;
* térfogat, alkoholtartalom ellenőrzése.

# A bejegyzett elnevezéssel jelölt termékre vonatkozó konkrét jelölési szabályok

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

* **„Földrajzi jelzés”** (elkülönítve a megnevezéstől)
* **Minden palackra kerülő címkén** (elő és/vagy hát és/vagy oldal) **kötelező feltüntetni a „Borzag pálinka” elnevezést.**