

# MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

## 1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Vasi vadkörte pálinka

## 2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA

Gyümölcsparlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)

## 3. A SZESZES ITAL LEÍRÁSA

### 3.1 Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

#### **Kémiai és fizikai tulajdonságok:**

Hidrogénianid-tartalom legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva  
Réztartalom legfeljebb 9 mg/l késztermék

#### **Érzékszervi tulajdonságok:**

Tükrösen tiszta, színtelen.

Illatában kifejezett körte citrusos, fűszeres jegyek mellett visszafogott parfümösség, fanyar illat jellemzi.

Ízében száraz, diszkrét frissesség és fűszeresség mellett egy kevés méz, füstös jegyek jelennek meg, lecsengésében pikáns, citrusos aromák és diszkrét fanyarság, rusztikuság is megjelenhet.

A felhasznált gyümölcs jellemző ízét és illatát a pihentetés során megőrzi.

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

A párlat egyediségét a „Vasi vadkörte pálinka” érzékszervi jellemzői biztosítják: illatában és ízében is megjelenő frissesség, jellegzetes, enyhe fanyarság, citrusos illat-íz, fűszeres, mézes jegyek kevésbé selymes, inkább rusztikusabb textúra, amelyek a „Vasi vadkörte pálinka” cefrézéséhez felhasznált vadkörtének köszönhetőek.

A „Vasi vadkörte pálinkát” a 4. pontban meghatározott megyék közigazgatási területén termelt vadkörte, őshonos és államilag elismert körtefajták gyümölcséből készítik. A „Vasi vadkörte pálinka” alapanyagát legalább 75%-ban vadkörte, a fennmaradó legfeljebb 25%-ban őshonos és államilag elismert körte fajták (Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte) alkotják. A cefre minimum 75%-át biztosító, nehezen gyűjthető vadkörte alacsony cukortartalmának és a vadkörte gyümölcs fanyarságának köszönhetően alakul ki a „Vasi vadkörte pálinka” pikáns fanyarsága, illetve frissessége.

## 4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

A „Vasi vadkörte pálinka” előállítása Vas és Zala megye közigazgatási határán belül történik, kizárólag ezen a földrajzi területen elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdekből szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni.

## 5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

- a) A gyümölcs kiválasztása és átvétele
- b) Cefrekészítés és erjesztés
- c) Lepárlás
- d) A pálinka pihentetése, tárolása
- e) A pálinka összeállítása, kezelése, házasítása

### a.) *A gyümölcs kiválasztása és átvétele*

Fajtáját tekintve az átvett körte mennyiség minimum 75%-ának vadkörteinek (közönséges vadkörte *Pyrus pyraeaster ssp. pyraeaster*), a fennmaradó maximum 25%-ának őshonos és elismert körte fajtának kell lennie.

Az őshonos és az államilag elismert körtefajták: Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte.

A pálinka alapja a megfelelő érettségű, azaz legalább 14 ref. % szárazanyag-tartalmú, jó vagy kitűnő minőségű gyümölcs. A gyümölcs mennyiségi átvétele mérlegelésen alapszik. Az átvétel során a minősítés mintavétel alapján történik. 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 alapján történik meg a minőségi ellenőrzés és átvétel (cukortartalom, pH mérés). A gyümölcsnek rendelkeznie kell továbbá a származás dokumentumaival. Követelmény, hogy a beszállító nyilatkozzon a gyümölcs eredetéről, és az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartásáról.

### b.) *Cefrekészítés és erjesztés*

Cefrekészítés:

A „Vasi vadkörte pálinka” cefréjének egyedi jellemzője, hogy a cukortartalma 3-5% közötti, amely abból fakad, hogy nagyon alacsony a felhasznált vadkörte cukortartalma.

Erjesztés:

Az erjesztés során 16-23°C közötti hőmérsékletet kell biztosítani, valamint a pH értéket optimalizálni kell 2,8-3,2 között. Az erjedés időtartama a felhasznált körték beltartalmi értékeitől függően optimálisan 10 nap.

A kiejedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebb, 0-10°C között, vízzár alkalmazása, tartályok telítése).

### c.) *Lepárlás*

A „Vasi vadkörte pálinka” egylépcsős oszlopos lepárló rendszeren és hagyományos kisüsti főzőrendszeren készülhet. A lepárolt termék alkoholtartalma 55-85 V/V%.

#### **d.) A pálinka pihentetése, tárolása**

A finomítást követően rozsdamentes acéltartályokban kell pihentetni, tárolni tömény állapotban a pálinkát.

#### **e.) A pálinka összeállítása, kezelése, házasítása**

A pálinkát -5 és -3°C közötti hőmérsékletre kell hűteni, majd lapszűrőn keresztül történő szűréssel az egyéb szennyeződések el kell távolítani. Szűrés után a tárolás addig tart, míg 18-20°C-ra melegszik a pálinka. A pálinkát házasítani csak úgy szabad, hogy a beszállított alapanyag cefrecukor tartalma min. 75%-a vadkörte, a többi, max. 25%-a korábban említett körtefajtákból származhat.

A pálinka alkoholtartalmát a fogyasztási szeszfokra a palackozott árura vonatkozó előírás tûrését figyelembe véve ( $\pm 0,3$  V/V%), ivóvíz minőségû vízzel a palackozás előtt kell beállítani.

## **6. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI KÖRNYEZETTEL VAGY FÖLDRAJZI SZÁRMAZÁSSAL**

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

A vadkörte – vagy népies magyar nevén vackor – Vas és Zala megyében őshonos körtefaj. Elsősorban a természetes erdők területén található.

Vas és Zala megye nyugati része az Alpok lábánál terül el, ahol kelet felé haladva a domborzat egyre lankásabbá válik, a terület nagy részét erdő borítja. A területre elsősorban a barna-, csernozjom típusú közepesen kötött, enyhén savas talajok a jellemzőek. A megyék fekvéséből adódóan az ország egyik legcsapadékosabb területe, az Alpokalja is itt található, ugyanakkor kelet fele haladva az éves csapadék mennyisége is csökken. A megyék éghajlata változékony: a nyugati területektől a megye keleti, sík részei felé haladva egyre inkább szárazabb, kontinentális jelleget mutat, ugyanakkor a nagy kiterjedésű erdőknek köszönhetően, azok környezetében a hőmérséklet alacsonyabb az erdővel nem fedett részekhez képest. A vadkörte termőterületét a lankásabb hegyláb felszínek és az ehhez kapcsolódó területek alkotják, a csapadék éves átlagban 600-800 mm között van, ugyanakkor az érési időszakban, szeptemberben és októberben csapadékszegényebb időjárás jellemző. A napsütéses órák száma magas, 1700-1800 óra/év. Az Alpok közelségének köszönhetően a terület kissé hűvösebb a szomszédos megyékhez viszonyítva.

A vadkörte kedveli a déli fekvésű, érési időszakban meleg, pangó vizektől mentes, száraz és napfényes területeket, azok barna-, csernozjom típusú kötöttebb talaját, és kevésbé záródott lombkoronájú erdőket. Ahol a vadkörte gyümölcsfa jól érzi magát és megfelelő számára a fentebb említett talaj és mikroklíma, ott hosszú évtizedekig akár évszázadokig is élhet a vadkörtefa. Az eltérő évenkénti időjárási viszonyok a termés mennyiségét befolyásolhatják.

### **6.2. A szeszes itálnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai**

A „Vasi vadkörte pálinka” kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén és hírnevén alapul.

A „Vasi vadkörte pálinka” egyedi érzékszervi tulajdonságai annak köszönhetőek, hogy a cefrészéshez felhasznált, Vas és Zala megyéből származó vadkörte aránya magas, legalább 75%.

A magas napsütéses órák számának és a csapadékeloszlásának köszönhetően a vadkörtek jól be tudnak érni. A vadkörte gyümölcsének gyűjtése szakértelmet igényel: az érettségi fok szín alapján, illetve tapintás útján állapítható meg. Cél a minél nagyobb mennyiségű teljesen érett gyümölcs begyűjtése.

A barna-, csernozjom, enyhén savanyú pH-val rendelkező talajok, valamint a terület hűvösebb éghajlatának hatására a vadkörte gyümölcsnek magasabb a savtartalma, amely a párlat aromaanyagaiban is visszaköszön: frissességet, citrusosságot okoz, annak fanyarságához hozzájárul.

A többi gyümölcshez viszonyítva a vadkörte cukortartalma rendkívül alacsony, ezért egységnyi pálinka előállításához nagyobb mennyiségű vadkörte van szükség, mint egy közönséges körtepálinka esetében. Ez a magas arányú vadgyümölcs felhasználás a „Vasi vadkörte pálinka” aromaanyagaiban is megjelenik. A vadkörte nemcsak a „Vasi vadkörte pálinkára” jellemző fanyarság, hanem a pikánság, kevésbé selymes, inkább rusztikus textúra, fűszeres és mézes jegyek is köszönhetőek.

Mivel a „Vasi vadkörte pálinka” a felhasznált nagyarányú vadkörtenek köszönhetően enyhén fanyar ízű, ezért nagy szakértelmet igényel az, hogy az előpárlattól mikor kell leválasztani a párlatot, hogy nehogy olyan ízanyagok kerüljenek a párlatba, amelyek ízhibát okozhatnak.

A „Vasi vadkörte pálinka” hírnevét az alábbi elnyert elismerések támasztják alá:

2011-ben a II. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatversenyen arany minősítés,

2013-ban a IV. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatversenyen ezüst minősítés,

2015-ben a VI. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatversenyen ezüst minősítés,

2015-ben a Vas Megyei Alma Termésű Pálinka és Párlat Versenyen arany minősítés,

2016-ban a VII. Vas Megyei nyílt Pálinka- és Párlatversenyen ezüst minősítés,

2017-ben a Vas Megyei Alma Termésű Pálinka és Párlat Versenyen bronz minősítés.

2006-tól több nagy országos kiállításon, rendezvényen került sor a „Vasi vadkörte pálinka” bemutatására, kóstoltatására. Ilyen rendezvény az évente megrendezésre kerülő Gyulai Pálinkafesztivál, Budapesti Pálinkafesztivál, Békéscsabai Sör- és Csülökfesztivál, Szombathelyi Savária Karnevál, Ízutazás Sopron, Budapesten a Sirha, a FeHoVa és az Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás (OMÉK) nemzetközi kiállítások.

## **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
- 49/2013. (IV.29.) VM rendelet az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagokra és természetes eredetű ártalmas anyagokra vonatkozó határértékekről, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő egyes anyagokkal, tárgyakkal kapcsolatos követelményekről

## **8. KÉRELMEZŐ ADATAI**

### **8.1. Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:**

Név: **Birkás Pálinka Kft.**

### **8.2. Teljes cím (ország, település, irányítószáma, közterület neve és házszám):**

Cím: **Magyarország, 9821 Győrvár 435. hrsz.**

E-mail címe: [birkas@birkaspalinka.hu](mailto:birkas@birkaspalinka.hu)

Telefonszáma: **+36 (30) 2563066**

## **9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE**

-

## **10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK**

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „földrajzi árujelző” (elkülönítve a megnevezéstől).
- Az elő címkén és hát címkén kötelező feltüntetni a „Vasi vadkörte pálinka” elnevezést.

**A 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 10. § (1) szerinti fejezetek**

## **EGYÉB INFORMÁCIÓK**

### **1. A földrajzi területről való származás igazolása**

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása őstermelők esetében felvásárlási jeggyel, számlával történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden 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

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

Web: [portal.nebih.gov.hu](http://portal.nebih.gov.hu)

Vas Megyei Kormányhivatal

9700 Szombathely, Berzsényi Dániel tér 1.

e-mail.: [kormanyhivatal@vas.gov.hu](mailto:kormanyhivatal@vas.gov.hu)

Zala Megyei Kormányhivatal

8900 Zalaegerszeg, Kosztolányi D. u. 10.

e-mail.: [hivatal@zala.gov.hu](mailto:hivatal@zala.gov.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 meghatározott 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
- szárazanyag tartalma legalább 14 ref. %
- a termőhely fajta azonosság igazolása kizárólag a meghatározott területről származó a műszaki dokumentációban meghatározott fajták felhasználása

### 2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,2

### 3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (16- 23°C).

### 4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-10 V/V%)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

5. A pálinka ellenőrzése:

A kitérőre kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

- a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat)
- b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

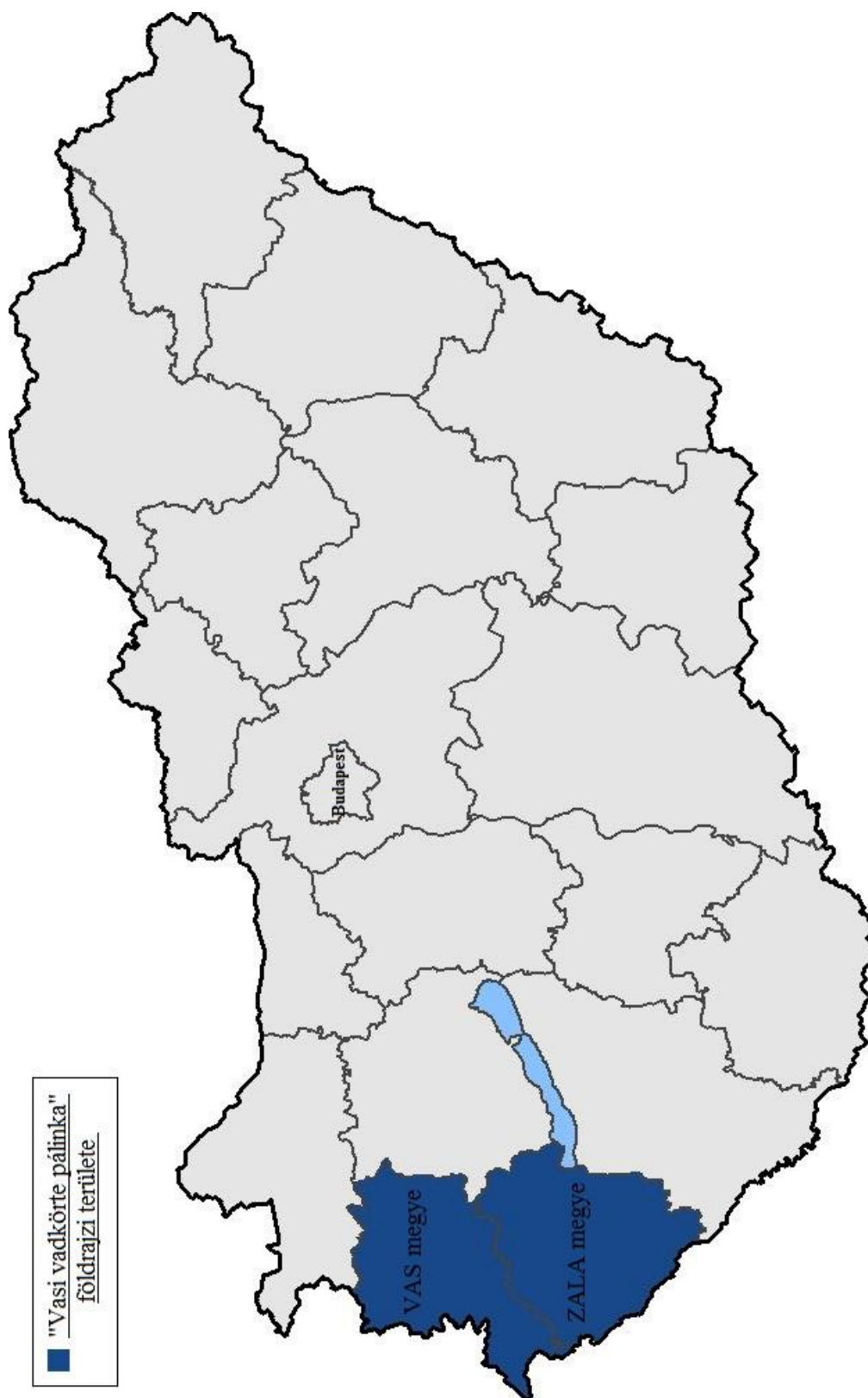
<b>Ellenőrzés tárgya</b>	<b>Jellemző értékek</b>
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 9 mg/l késztermék

6. Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat)
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyzés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

A termék-leírás 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: Népi pálinkászat a Dunántúlon Néprajzi adalékok a magyar népi pálinkafőzés dunántúli gyakorlatához (<http://www.vasiszemle.hu/2008/06/balazs.htm>)

Doktori értekezés: Történelmi alma- és körtefajták a Kárpát-medencében a népi fajtaismeret és-használat tükrében Szani Zsolt, Budapest, 2011.

<http://www.oee.hu/upload/html/2014-07/EVFA1998.pdf>

<http://kertlap.hu/vadkorte/>

[http://www.nyme.hu/fileadmin/dokumentumok/emk/novenytan/novenytan/kiadvanyok/tilia/Tilia\\_15.pdf](http://www.nyme.hu/fileadmin/dokumentumok/emk/novenytan/novenytan/kiadvanyok/tilia/Tilia_15.pdf)

[https://www.nyugat.hu/tartalom/cikk/a\\_vasi\\_vadkorte\\_palinka\\_is\\_eredetvedett\\_lett](https://www.nyugat.hu/tartalom/cikk/a_vasi_vadkorte_palinka_is_eredetvedett_lett)

<http://www.vasmegye.hu/vasi-hirmondo/vedett-eredetu-lett-a-vasi-vadkorte-palinka>

[http://www.culturalcapitalcounts.eu/index.php/hu/szellemi-kulturalis-oeroekseg?area=7&category=0&country=0&search\\_string=&sent=1&detail=333](http://www.culturalcapitalcounts.eu/index.php/hu/szellemi-kulturalis-oeroekseg?area=7&category=0&country=0&search_string=&sent=1&detail=333)