

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

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

Elnevezés: Pálinka

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

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

A pálinka Magyarországon termelt, húsos, magozott vagy mag nélküli, ill. bogyós gyümölcsből - ideértve a gyümölcsvelőt is – Magyarországon készített és palackozott gyümölcspárlat. Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának.

„Pálinka“ darf ausschließlich aus vollreifen qualitativ hochwertigen „Marillen“ durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt werden.¹

Érzékszervi tulajdonságok:

- tükrösen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, az adott gyümölcsre jellemző ízű és illatú;
- csonthéjas gyümölcsök esetén a kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak;
- érlelt és ópálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a gyümölcs alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző;
- ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.

Organoleptische Eigenschaften

„Pálinka“ ist ein klarer, farbloser Marillenbrand, mit dem charakteristisch blumigen Geruch und dem vollfruchtigen Geschmack reifer Marillen und einem dezenten, niemals dominanten Steinton.

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak. Ezen túlmenően, a pálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

¹ A német részek az osztrák pálinka előállítókra vonatkoznak AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 110/2008/EK (2008. január 15.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kisereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló rendelet III. Mellékletének 9. pontja szerinti tartományokban.

Physikalische, chemische Eigenschaften

Alkoholgehalt: mindestens 38 %vol. Gesamt - Trockenextrakt: höchstens 5 g/l - davon höchstens 4 g Zucker (berechnet als Invertzucker) je Liter Fertigerzeugnis Methanolgehalt: höchstens 1.200 g/hl r.A.; Gesamtblausäure: höchstens 7 g/hl r.A.; Ethylcarbamat: nicht höher als 1 mg/l Erzeugnis; Flüchtige Bestandteile: mindestens 400 g/hl r.A.; Ethylacetat: höchstens 350 g/hl r.A.; Summe iso-Butanol und iso Amylalkohole: mindestens 100 g/hl r.A.; Summe 1-Propanol, iso-Butanol und iso Amylalkohole: mindestens 150 g/hl r.A. maximal

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

A pálinka kizárólag Magyarországon termelt gyümölcsből – ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrézését, erjesztését, lepárlását, érlelését, pihentetését és palackozását is Magyarországon végezték.

Kizárólag kajszibarackból (*Prunus Armeniaca* L.) készített párlat esetében lehetőség van a Barackpálinka megnevezés használatára Ausztria Alsóausztria, Burgenland, Stájerország és Bécs tartományában.

„Pálinka“ wird entsprechend den Traditionen ausschließlich in Destillieren in den Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien erzeugt.

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

A pálinkakészítésnek öt jól elkülöníthető szakasza van:

- a gyümölcs gondos kiválasztása,
- a cefrekészítés és erjesztés,
- a cefre kifőzése és finomítása, a lepárlás,
- a pihentetés és/vagy érlelés,
- a lédig pálinka összeállítása, kezelése és palackozása.

A gyümölcs kiválasztása

A pálinka alapja az érett, jó minőségű gyümölcs lehet.

„Pálinka“ darf ausschließlich aus vollreifen qualitativ hochwertigen „Marillen“ durch alkoholische Gärung und Destillation hergestellt werden.

Cefrekészítés

A gyümölcsöt oly módon kell előkészíteni az erjesztéshez, hogy a folyamat optimális módon történjen. A gyümölcsöt feltárják azért, hogy az erjedési folyamat megfelelően végbemehessen. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak és a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek.

A cefrézés során felhasználható segédanyagok:

- préselt vagy szárított élesztő,
- savak a pH beállításához,
- tápsó az élesztők számára,
- enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához.
- habzágató

Zur Erzielung einer im Allgemeinen nur dezent wahrnehmbaren Kernnote werden die Früchte vor dem Einmischen in der Regel entsteint. Werden die Früchte nicht entsteint, erfolgt das Quetschen so behutsam, dass eine Beschädigung der Steine weitestgehend vermieden wird. Fermentierte Maischen nicht entsteinter Marillen werden bis zur Destillation nur kurzfristig gelagert, abgelagerte Steine nicht in die Destillationsanlage gepumpt.

Lepárlás

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. Lényeges a kellemetlen íz- és illathatást eredményező elő- és utópárlat gondos leválasztása. A lepárlás során a cefréhez a csonthéjas gyümölcs eredeti mag tartalmának egy része visszaadagolható a karakteres ízvilág eléréséhez. Lepárlás során habzágató anyag használata megengedett.

Die Destillation erfolgt in einfachen Brenngeräten oder in Brenngeräten mit Verstärker. Kontinuierliche Destillation ist mit der traditionellen Herstellung unvereinbar und wird nicht eingesetzt.

Pihentetés, érlelés

A pihentetést a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni. A pihentetésre szolgáló edényzet olyan anyagból készüljön, hogy vele a pálinka alkotóelemei ne lépjenek reakcióba, illetve belőle egészségre káros anyagot ne tudjon kioldani.

Az érlelést fahordóban kell végezni, abból a célból, hogy új íz anyagok kerüljenek a pálinkához, részben oxidatív, részben kioldódásos úton.

A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

A pihentetett és/vagy érlelt pálinkához kezelt vagy kezeletlen, ivóvíz minőségű víz hozzáadható a végső alkoholfok beállításához, továbbá 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 palackozás kizárólag az érintett földrajzi területen történhet, annak érdekében, hogy az eredetvédett termék nyomon követhetősége, a bejegyzett földrajzi árujelző védelme teljes mértékben megvalósuljon.

Das zum Herabsetzen auf Trinkstärke verwendete Wasser stammt - sofern geeignet - aus dem genannten geografischen Gebiet und weist eine Härte von nicht mehr als 8,4 °dH auf, andernfalls kann entionisiertes Wasser zum Einsatz kommen.

Különleges eljárással készült pálinkák

1. *Kisüsti pálinka*: az a pálinka, amelyet legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, részfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri, szakaszos lepárlással állítottak elő.

2. *Érlelt pálinka*: az a pálinka, amelyet legalább 3 hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 6 hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. A fahordóban érlelt pálinka szárazanyag-tartalma maximum 4 g/l lehet. Érlelt pálinkák esetében csak az azonos megnevezésű érlelt pálinkák elegyíthetők, de érlelési időnek csak a legfiatalabb érlelt pálinka érlelési idejét, korát lehet feltüntetni a címkén. Az érlelés időtartamát, a termék korát a címkén fel lehet tüntetni, és utalni lehet a fahordó anyagára is. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

3. *Ópálinka*: az a pálinka, amelyet legalább 1 évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1000 literes, vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

4. *Gyümölcságyon érlelt pálinka vagy ágyas pálinka*: az a pálinka, amelyet Magyarországon termelt gyümölcsrel együtt érleltek legalább 3 hónapig. A gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos, ha egy gyümölcs megnevezésével jelölik, illetve tartalmazhat többfajta gyümölcsöt, de ebben az esetben csak vegyes gyümölcs ágyaspálinkának nevezhető. 100 liter, gyümölcságyon érlelt pálinkához vagy ágyas pálinkához legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt kell felhasználni. A palack címkéjén a nettó pálinka mennyiséget kell feltüntetni. Az érlelés időtartamát az érlelés helyszínén, ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

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

A jó pálinka alapja a kiváló minőségű gyümölcs, melynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Ez pedig csak úgy jöhet létre, ha a gyümölcs termesztésére a legalkalmasabb termőhelyet választják. Magyarország a gyümölcstermesztéshez kiváló adottságokkal rendelkezik: klímája, talajadottságai és a magas szintű termelési kultúra miatt az országban termesztett gyümölcsök illata, zamata kimagasló, így ezek különösen alkalmasak jó minőségű, zamatgazdag gyümölcspárlatok előállítására.

Als Rohstoff für „Pálinka“ kommen ausschließlich Marillen (Prunus Armeniaca) aus den ehemaligen Gebieten der Monarchie in den heutigen Grenzen der östlichen Österreichischen Bundesländer und dem Staatsgebiet von Ungarn zum Einsatz. In handwerklichen Brennereien wurde die Destillationskunst in kleinen Kesseln zur Perfektion entwickelt und von Generation zu Generation weitergegeben. Noch heute wird sie im Wesentlichen in gleicher Form betrieben und stellt so sicher, dass im Zuge einer besonders schonenden Destillation nur hochwertige, spezifisch von der Frucht geprägte Brände gewonnen werden. Geprägt von einem im Wesentlichen Pannonischen Klima in den Anbauregionen, tragen die Früchte mit ihrer hohen Qualität maßgeblich zu den spezifischen Geschmacks-, Aroma- und Inhaltsstoffen des Brandes bei. Über die Jahre hinweg erlangte dieser in besonderer Weise spezifisch von der Frucht geprägte Marillenbrand hohe Beliebtheit und genießt, nicht zuletzt mit seiner an die große Österreichische Vergangenheit anknüpfenden Bezeichnung „Pálinka“, großes Ansehen.

Ezt a lehetőséget Magyarországon régóta kihasználják. Miután a XI. században Európa is megismerte a desztillációs eljárást, Magyarország területén a szeszfőzést sokáig a bor lepárlása és a gabonaszesz előállítása jelentette. Az „aqua vitae” Erzsébet királynéhoz kapcsolódó története a XIV. századból ered, az „égett szesz” a XVI. századig gyógyszernek számított. **A XVIII. század közepén Magyarországon már a mai értelemben vett pálinkát főztek, méghozzá egyre több fajta gyümölcsből.**

Magyarországon 1850. szeptember 29-én vezették be a pálinkaadót. A pálinkafőzéssel kapcsolatban ettől az évtől lehet azt mondani: a feljegyzések és az azokban szereplő adatok megbízhatóak. 1936-ra már úgy emlegették a barackpálinkát, mint a „világhírű magyar” italt.

Über Jahrhunderte war Österreich in der Monarchie mit Ungarn politisch verbunden und der gemeinsame Lebens- und Wirtschaftsraum führte zu vielen gemeinsamen Entwicklungen. Nicht nur kulturell waren die nach dem zweiten Weltkrieg streng getrennten Länder miteinander verbunden, auch Speisen und Getränke entwickelten sich gemeinsam. Daher lag es nahe, dass der Marillenbrand sowohl im Osten Österreichs als auch in Ungarn, eben in den klassischen Anbauregionen der Marille, von jeher große Verbreitung fand. Speziell in den östlichen Bundesländern Österreichs, wie auch in Ungarn, hat der Marillenanbau eine viele Jahrhunderte alte Geschichte. In Anerkennung der von dem geografischen Gebiet geprägten Qualität wurde in der Folge mit Beitritt der Republik Ungarn zur EU - Akte über die Bedingungen des Beitritts, Abl. L 236 vom 23.9.2003, S. 33 - die Bezeichnung „Pálinka“ in die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 als eineunter bestimmten Bedingungen auch Österreich vorbehaltene Bezeichnung aufgenommen.

Die Bezeichnung „Obstbrand“ kann nur für die in den österreichischen Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien hergestellten Destillate aus Marillen durch die Bezeichnung „Pálinka“ ersetzt werden (Art. 1 Abs. 4 lit. i Z 4 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89).

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
- 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
- In der Folge ist „Pálinka“ eine in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 eingetragene, im Sinne von Art. 20 etablierte, geografische Angabe.

PÁLINKA

– Auf nationaler Ebene ist „Pálinka“ im Österreichischen Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Kapitel B 23, Abschnitt 7 geregelt.

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: **Földművelésügyi Minisztérium**

Levelezési cím: 1860 Budapest Pf. 1.

Der Name und die Anschrift des Antragende:

Name: **Bundesministerium für Gesundheit**

Anschrift: **A-1030 Wien, Radetzkystraße 2.**

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

A pálinka termék megnevezésében egyfajú gyümölcsből készült pálinkák esetében a **gyümölcs** nevét közvetlenül a **pálinka** szó követi.

A különböző egyfajú gyümölcsből készült pálinkáknak a különleges egyedi ízharmonia érdekében történő utólagos keverésével előállított pálinka megnevezése **gyümölcspálinka** vagy **vegyes gyümölcspálinka**. A keverés során felhasznált pálinkákat a felhasznált mennyiség szerinti sorrendben a címkén fel kell tüntetni.

A különböző fajú gyümölcsök együttes cefrézésével, illetve különböző fajú gyümölcsök cefréinek együttes lepárlásával előállított pálinka megnevezése **vegyes gyümölcspálinka**. A pálinka készítéséhez felhasznált gyümölcs fajok a felhasználás mennyisége szerinti sorrendben a címkén fel lehet tüntetni.

A megnevezésben utalni lehet továbbá a pálinkakészítés során alkalmazott, a D) pontban felsorolt különleges eljárásokra.

A jelölésben a jogszabályban előírtakon és a fentiekén túl a „pálinka” elnevezés mellett feltüntethető a „védett eredetmegjelölés” kifejezés.

Die Angabe der Brennerei, die das Erzeugnis hergestellt hat ist obligatorisch. Das EU-Logo für eingetragene geografische Angaben gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 kann in Entsprechung von Art. 22 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 der Kommission verwendet werden.

In Fortführung der historischen Tradition ist die Bezeichnung „Barack Pálinka“ für Österreichische Marillen - Palinka handelsüblich.

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 magyarországi 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 Igazgatóság
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: bmi@mgszh.gov.hu

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

(2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: borsod-fm@mgszh.gov.hu

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

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460

Fax: +36 22 502 064

e-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: heves@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909
Fax: +36 34 305 771
e-mail: komarom@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: +36 32 521 500
Fax: +36 32 521 524
e-mail: nograd@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: +36 1 329 7017
Fax: +36 1 317 6231
e-mail: pest@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: +36 82 527 580
Fax: +36 82 315 023
e-mail: somogy@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: +36 42 508 300
Fax: +36 42 508 311
e-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: +36 74 529 869
Fax: +36 74 415 688
e-mail: tolna@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: +36 94 314 093
Fax: +36 94 327 852
e-mail: vas@mgszh.gov.hu
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: zala@mgszh.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

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 magyarországi 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 (föld, levél, gally, kő, fém) mentes

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 3-4

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (18- 22 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (2-10 % 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 (szín, tisztaság): tükrösen tiszta, érlelés esetén enyhén sárgás színű, a gyümölcs alapanyag jellegének megfelelő ízű és illatú.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	37,5 –86 % (V/V)
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i., ii. alpontjai szerint legfeljebb 1000/1200/1350 g/hl absz. alk.

PÁLINKA

Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl absz. alk.
Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl absz. alk.
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

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, zárjegyezés 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

Irodalomjegyzék:

[Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum](#), Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

[Balázs Géza: A magyar pálinka](#), Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal

[Balázs Géza: Az égetett szeszesitalok megjelenése](#), Néprajzi látóhatár VI. 1997

Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.

Dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986