

# MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

## (Termékleírás)

Az átvétel időpontja (ÉÉÉÉ/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

Elnevezés: **MADARASI BIRSPÁLINKA**

### 2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA

Szeszes ital kategóriája: **Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)**

### 3. A SZESZES ITAL LEÍRÁSA

#### a. Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

##### Fizikai –kémiai jellemzők

A termék a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoktól eltérően:

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

##### Érzékszervi tulajdonságok:

A Madarasi Birspálinka színe víztiszta, amelyet az alapanyagának köszönhetően karakteres és gazdag illat és íz világ jellemez.

Szépen harmóniában megtalálhatóak benne a birskörte lágy citrusos, fanyar, és a birsalma édes, viaszos jegyei is. A birssajtra jellemző úgynevezett lekváros jegyeket is megtaláljuk aromái között. Ízében a fűszeres, kompótos (citrus-szegfűszeg-dió-lestyán) karakterek szépen egészítik ki egymást, selymesen krémes, különleges íz világot alkotva.

**b. Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)**

A Bács-Kiskun megyében termesztett birsből készülő pálinkák íze, illata, zamata a táj éghajlati adottságainak köszönhetően lesz kitűnő. A jó minőségű talaj, a magasabb átlaghőmérséklet és a napsütötte órák száma miatt az itt termelt gyümölcsre jellemző, hogy illata és íze intenzív, ezért az ebből készült pálinka is karakteres, jobban érvényesülnek a gyümölcs sajátos beltartalmi jegyei, a kiváló zamatú gyümölcsből készült birspálinka egyedülálló élvezeti értéket nyújt fogyasztója számára.

**4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET**

A Madarasi Birspálinka alapanyagául szolgáló birs kizárólag Bács-Kiskun megye településeiről származhat, a Madarasi birspálinka előállítására kizárólag Bácsalmási járásban található Madaras, Bácsalmás, Tataháza, Mátételke, Kunbaja, Csikéria, Bácsszőlős, Katymár, Bácsbokod, Bácsborsód települések területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdekből történhet.

**5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA**

A „Madarasi Birspálinka” alapanyaga a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó, termesztett birs.

A Madarasi Birspálinkát a 4. pontban meghatározott települések és közigazgatási határuk területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdeben szabad cefrézni, erjesztetni, lepárolni, pihentetni, érlelni és palackozni.

***A pálinkakészítés és folyamata:***

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

***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 alapja a megfelelő érettségű és minőségű gyümölcs. A Madarasi Birspálinka készítése során különleges lépés, hogy a birset feldolgozás előtt utó érlelik. Ez a folyamat, ha szükséges akár 5 napig is eltarthat. Ezen idő alatt, hűvös helyen tárolva a gyümölcsöt (ezzel a

bomlás megakadályozva) az érési folyamatok tökéletesen befejeződnek, és elérhető az azonos érettségi fok kialakulása. A gyümölcsben az aroma anyagok 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. A molyhokat mosás és dörzsölés-törölgetés útján lehet eltávolítani. Kis mennyiségben a cefrébe kerülve nem eredményez kellemetlen változásokat a végtermékben.

A Madarasi Birspálinka egyik különleges készítési módjánál, melynek végterméke a Limitált Prémium sorozat alapanyaga, a molyhoktól teljesen megtisztítják a gyümölcsöt.

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.

### *c) Az erjesztés*

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

Az irányított erjesztésnél fontos a cefre hőmérséklet pontos beállítása 16-22 °C, valamint a pH érték optimalizálása.

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

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

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

### *d) 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 úrtartalma jellemzően 300-500 liter közötti - a lepárlás két lépcsőben történik, először az alszesz készül el, mely a gyümölcs aromáit már tartalmazza, alkohol tartalma 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.

### *e) Pihentetés, tárolás*

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

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

### ***f) A pálinka összeállítása, kezelése, palackozása***

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

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

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

A Madarasi Birspálinka hengeres, átlátszó, a Limitált Prémium sorozatban készülő birspálinka négyszögletes, hosszúkás üveg palackba kerül.

A pálinka csomagolási egysége maximum 2 liter, ezen felül egyedi ajándékként csomagolható, díszdobozba rakható.

A gyümölcs feldolgozás teljes folyamata egy telephelyen történik.

A palackozás kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történhet a más üzemekből vagy földrajzi területről származó pálinkákkal való véletlenszerű, vagy szándékos keveredés megelőzése, a nyomon követhetőség biztosítása és a tájegységre jellemző pálinkák védelme érdekében. Ezért a kész pálinka lédig szállítása nem engedélyezett.

A jövedéki és élelmiszerlánc-biztonsági hatóságok ellenőrzési és felügyeleti jogköre regionális, ezért szükséges, hogy az előállítás, kezelés, palackozás, a lehatárolt földrajzi területen, az előállító üzemen valósuljon meg.

A Madarasi Birspálinka forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a lepárlás, a palackozás dokumentálásának ellenőrzését és az érzékszervi minősítést követően történhet meg.

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

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

Magyarországon a birs termesztése évszázados múltra tekint vissza, első írásos említése 1395-ből maradt fenn. A világon 40-50 birsfajtát ismernek, ebből Magyarországon 10-15 fajta található meg. A birsfajtákat elsősorban alakjuk alapján különböztetjük meg, a termés két fő alakváltozata: birsalma (maliformis) és a birskörte (pyriformis). A birs főleg a házi kertek gyümölcse, de ültetvények is vannak belőle.

A birs a meleg, lazább vagy a középkött, nyirkosabb, levegős, jó vízgazdálkodású talajon terem a legjobban ezért is Bács-Kiskun megyében, ahol kedvezőek számára a feltételek, fordul elő legnagyobb mértékben. A nagyszámú, különleges zamatú gyümölcstermésnek köszönhetően a pálinkája is igen kiváló lesz. A modern gazdaságokban a hagyományokat megőrizve a szőlők közé birseket telepítenek.

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.

## **b. A szesz italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai**

A pálinkafőzésnek Magyarországon több száz évre visszatekintő hagyománya van.

A Bács-Kiskun megyei pálinkafőzésnek is régre nyúlik vissza a hagyománya.

Madaras község előjárósági iratai között 1813-ból találunk arra bizonyítékot, hogy a pálinkakészítés a térségben igen kedvelt volt:

....Más részről jelentetett, hogy Borits Márton szekeres Robotka törkölyt hordván, a Pálinka Háznál hagyta, és hogy valaki a szekeret eltörte, szörnyen káromkodott. Sváb Bírónak Szenttyét, Teremtését, Keresztyét szidta légyen, mellyek meg bizonyittatván végeztetett Borits Páll 12. Pálcza ütésekkkel keményen megbühödják és mint ezért, mint az Attyáért, aki jelen lévén fiát nem intette, hanem inkább gerjesztette, Templomra fizetendő 6.frtra ítéletett. „Anno 23. Marty 1813.”

Ezekon a tradíciókon alakult ki a Madarasi Birspálinka előállítás is. A jelenlegi pálinkafőzdét 1943-ban építette újjá Balla Péter, a főzde a mai napig ugyanazon a helyen működik.

Kezdetben a vállalkozás kizárólag bérfőzéssel foglalkozott, már akkor is közkedvelt alapanyag volt a birs. A Madarasi Pálinkák 2008. évi kereskedelmi forgalomba kerülése óta, a Madarasi Birspálinka a legkedveltebb termék.

A Bács-Kiskun megyében termő birs gyümölcs sok ásványi anyagot és vitamint is tartalmaz. A gyümölcs (birsalma és birskörte) kiemelkedő aroma karakterei igen alkalmassá teszik pálinka előállítására. Az értékes beltartalmi anyagok jelentős része a pálinka előállítás során a kész italba is átkerül, ezért is eredményezik a Madarasi Birspálinka különleges aroma összetételét és más birspálinkától eltérő illat és ízvilágát.

### **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 előállítása 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 - Érelet Birspálinka - Bronzérem
- 2008. Zsindelyes Fesztivál - Pálinkamustra - Madarasi Birspálinka- Ezüst érem
- 2010. XVIII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny - Érelet Birspálinka- Bronz
- 2012. HunDeszt Pálinkaverseny - Madarasi Birspálinka- Ezüstérem
- 2012. III. Vas Megyei Nyílt Pálinka-és Párlatverseny - Madarasi Birspálinka- Arany minősítés
- 2013. Kárpát-Medencei, Pálinka-, Törkölypálinka és Párlatverseny - Birspálinka- Bronz érem
- 2013. IV. Vas Megyei Nyílt Pálinka-és Párlatverseny - Madarasi Birspálinka- Arany minősítés

- 2014. III. Regionális Palóc Pálinka- és Párlatverseny - Madarasi Birspálinka- Ezüst érem
- 2014. V. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny -Madarasi Birspálinka- Ezüstminősítés
- 2014.évi Nemzeti Pálinkakiválóság Program – Birspálinka - Pálinkakiválóság,
- 2015. Kárpát-medencei Pálinka- és Párlatverseny - Limitált Prémium Birspálinka- Arany minősítés
- 2015. kárpát-medencei Pálinka- és Párlatverseny Birspálinka- Bronz minősítés
- 2015. évi Pálinka Országkóstoló - Birspálinka- Ezüst minősítés
- 2015. VI. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny - Madarasi Birspálinka- Arany minősítés
- 2016. Pálinka Országkóstoló, Limitált Prémium Birspálinka- Ezüst minősítés, Madarasi Birspálinka- Pálinkakiválóság
- 2016. VII. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny, Madarasi Birspálinka- Arany minősítés
- 2017. Brillante – Kereskedelmi Főzdek Pálinka Versenyén, Madarasi Birspálinka- Ezüst minősítés, Limitált Prémium Birspálinka- Bronz minősítés
- 2017. évi Pálinka Országkóstoló Madarasi Birspálinka- Pálinkakiválóság minősítés, Limitált Prémium Birspálinka- Ezüst minősítés
- 2017. VIII. Vas Megyei Nyílt Pálinka- és Párlatverseny - Birspálinka- Arany minősítés
- 2017. Kárpát-Medencei Pálinka, és Párlatverseny - Madarasi Birspálinka- 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, 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
- a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, 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
- „Limitált Prémium” termék esetében: az élelmiszerekkel kapcsolatos tápanyagösszetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló, 2006. december 20-i 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, valamint egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról szóló 74/2012 (VII. 25.) VM rendelet

## 8. KÉRELMEZŐ ADATAI

Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:

Név: **Lakatos Márton egyéni vállalkozó**

Teljes cím (ország, település és annak postai irányítószáma, közterület neve és házszám):

Címe: **6456 Madaras, Szent István utca 105.**

E-mail címe: **madarasipalinka@t-online.hu**

Telefonszáma: **+3679/558010**

## 9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE

-

## 10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- **„Madarasi Birspálinka”** (a megnevezés részeként)
- **„Oltalom alatt álló földrajzi jelzés”** (elkülönítve a megnevezéstől)
- Limitált Prémium pálinka esetében a „Limitált Prémium” szó, elkülönítve a „Madarasi Birspálinka” megnevezéstől
- **Minden palackra kerülő címkén (elő és/vagy hát és/vagy oldal) kötelező feltüntetni a „Madarasi Birspálinka” elnevezést.**

**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: kecskemet-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 gramm)

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:

<b>Ellenőrzés tárgya</b>	<b>Jellemző értékek</b>
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 íz világ;
- 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: (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](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://www.madarasipalinka.hu)
- <http://magyarmezogazdasag.hu/2013/10/11/hat-termekkel-bovult-kivalo-magyar-elelmiszerek-listaja>
- <http://www.origo.hu/tafelpicc/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\\_eredmények\\_paloc\\_web\\_2014.pdf](http://www.nogradipalinka.hu/images/stories/PPPV_2014/dijkioszto/vegleges_eredmények_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 gondol  
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!



### Madarasi Birspálinka előállításának területe (térkép)

