

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

(termékleírás)

1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Elnevezés: **Nagykörűi cseresznyepálinka**

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

Alkoholtartalom	min. 40, % V/V
Metanol-tartalom	max. 1000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogénianid-tartalom	max. 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	min. 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	max. 10 mg/kg késztermék

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. számú kategóriája szerinti előírásoknak.

Érzékszervi tulajdonságok

A Nagykörűi cseresznyepálinka tükrösen tiszta, színtelen. A pálinka illatában a felhasznált gyümölcs héjának és lédús húsának fanyarkás mégis édes jegyeit, egy úgynevezett piros bogyós és egy kellemes cseresznyevirág karaktert fedezhetünk fel. Ízében a szánkban szétropanó cseresznye édes és egyben fanyar húsát érezzük, marcipános, kis citrus és étcsokoládés jegyekkel tarkítva. Fogyasztás után lecsengésében magzatos ízt hagy szánkban.

Kész pálinka érlelhető fahordóban és gyümölcságyon is, mely során a pálinka jellemző ízét és illatát megőrzi. Gyümölcságyas érlelés során lágyabb selymesebb édesebb érzetű pálinkát kapunk. Fahordós (jellemzően eperfa hordós) érlelés során fűszeres elsősorban vaníliás, aromákkal gazdagodik. A fahordós érlelés és gyümölcságyas érlelés során színe is változik jellemzően pirosas-rózsaszínes-barnás árnyalatúvá.

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

A Nagykörűi cseresznyepálinka egyedi tulajdonságait a felhasznált gyümölcstől kapja, mely beltartalmi értékei teszik különlegessé a belőle készült pálinkát. A felhasznált gyümölcs szabályos szív alakú, kocsánya középhosszú vagy hosszú, szárazon válik el a gyümölcstől, a héj erős, rózsaszín majd élénkpiros, bíborvörös és az érés végén szinte teljesen fekete. A meszes altalajú lőszős homokrétegnek köszönhetően a megfelelő érettségben leszedett gyümölcsből készülő Nagykörűi cseresznyepálinka hordozza magában a friss gyümölcsökre jellemző rendkívül karakteres, csak a nagykörűi termőfajra jellemző komplex ízvilágot.

Aromája zamatanyagokban dús és jó konzisztenciájú: gyümölcsös, marcipános, enyhén édeskés, kicsit csokoládés, magzatos, fűszeres, intenzív ízvilágú. Ideálisan keveredik benne a sav – cukor arány. Ezen markáns karakterjegyeket a belőle készült pálinka más cseresznyefajtáktól megkülönböztetően egyedi aromavilággal tükrözi vissza.

A Nagykörűi cseresznyepálinkát a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó a 3. pont szerinti cseresznyefajták felhasználásával készítik, cefrézését, lepárlását, pihentetését, érlelését és palackozását is ebben a térségben végzik.

4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” előállítása kizárólag Jász-Nagykun-Szolnok megyében, a Szolnoki kistérség területén Nagykörű, Dobapuszta, Csataszög, Fegyvernek, Hunyadfalva és Kőtelek településeken és közigazgatási határukban termesztett cseresznye felhasználásával, az ezen a területen elhelyezkedő szeszfőzdében történhet.

5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” alapanyaga a sötét és puha húsú szívcsesznyék (*Prunus avium* convar. *juliana* L.) és a világos és kemény húsú ropogós cseresznyék (*Prunus avium* convar. *duracina* L.) előnyeit ötvöző „Petrovay ropogós” tájfajta, valamint a Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Jaboulay, Hedelfingeni óriás cseresznyefajták és Germersdorfi és regisztrált változatai. A felhasznált gyümölcs legalább 80%-ban Nagykörűből származik.

A Nagykörűi cseresznyepálinkát 4. pontban meghatározott települések és közigazgatási határuk területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni, érlelni és palackozni.

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

- a) Gyümölcskiválasztás és - átvétel
- b) Cefrekészítés és erjesztés
- c) Lepárlás
- d) A pálinka pihentetése, érlelése, tárolása
- e) A pálinka kezelése, esetleges házasítás, összeállítás, kiserelés, palackozás

a.) *A gyümölcs kiválasztása, átvétele*

A pálinka alapja a teljes érettségű, azaz legalább 14 ref. % szárazanyag-tartalmú, és jó vagy kitűnő minőségű gyümölcs. A gyümölcs mennyiségi átvétele mérlegelésen alapszik.

Az átvétel során a minőségi ellenőrzés mintavétellel 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 (cukortartalom, pH mérés) alapján történik.

A gyümölcsnek rendelkeznie kell továbbá a származási dokumentumaival. Alapkövetelmény, hogy optimális érettségű, romló hibától és idegen anyagoktól mentes legyen, illetve a növényvédő szer-maradék tartalma megfeleljen az előírásoknak.

b.) *Cefrekészítés*

A cefrekészítést megelőzően az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) ki kell válogatni, a gyümölcsöt meg kell mosni. A gyümölcs szárát szártépő berendezéssel, magját magozó géppel el kell távolítani. A magok 20 %-át lehet a cefrében hagyni úgy, hogy az eltávolított

magokat kiszáritás – 1-2 nap – után a cefrébe vissza kell juttatni a kellemes magzamat kialakulása érdekében. A cefrét kézi erővel, vagy cefreszivattyúval az erjesztő tartályokba szivattyúzzák. Az erjedő cefrét naponta szemrevételezéssel, hetente a kivett részek (cukortartalom, alkoholtartalom) vizsgálatával kell ellenőrizni.

A cefrézés során felhasználható segédanyagok: préselt vagy szárított élesztő, élelmiszer-egészségügyi szempontból engedélyezett savak a pH beállításához, tápsó az élesztő számára, enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához, valamint habzásgátló.

c.) Erjesztés

Az irányított erjesztésnél fontos a cefre hőmérséklet pontos beállítása (16-23 °C), valamint a PH érték optimalizálása (2,8-3,2 között).

Az élesztő beoltásával a legkedvezőbb eredménnyel lehet a cseresznye cefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.

A cefréhez adagolt élesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedés lefutását és a gyümölcscukor maradék nélküli kierjedését, valamint az optimális aroma- és alkohol kihozatalát, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (16-23 °C) tartása mellett. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak, illetve a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek.

A keletkező szén-dioxid védi a cefrét az oxidáció káros hatásaitól és a káros mikroorganizmusoktól, ezért elő kell segíteni a cefre felületén a szén-dioxid párna kialakulását. Hagyományosan a cefrés hordót agyagos tapasztással zárják, modern körülmények között vízzár alkalmazásával, mely megakadályozza a cefre oxidációját. Az erjedés időtartama a cseresznye beltartalmi értékeitől, érettségi mértékétől függően optimálisan 10-14 nap.

A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben 0-5 °C között, vízzár alkalmazásával, a tartályok telítésével). Az erjesztési folyamatokat és a tárolást élelmiszeripari minősítéssel rendelkező tartályokban végzik, az optimális hőmérséklet beállítását automata szabályozza.

Lepárlás előtt a magokat a cefréből el kell távolítani.

d.) Lepárlás

A Nagykőrüi cseresznyepálinka rézfelületet is tartalmazó üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas kétlépcsős desztillációval ún. hagyományos kisüsti főzőrendszeren lepárlással állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget. Lepárlás során habzásgátló anyag használata megengedett.

Kisüstnek az 1000 literes vagy ennél kisebb üstöt nevezhetjük. Nagykőrüi cseresznyepálinka esetén az alkalmazott főzőüstök mérete az 500 litert nem haladhatja meg. A lepárlás két lépcsőben történik, először az alszesz készül el, mely a gyümölcs aromáit már tartalmazza, de bizonyos nem kívánt elemeket is, és az alkoholtartalma is csak 15-23 %V/V közötti.

Lényeges a második lépésben a finomítás során az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása, amivel biztosítható, hogy a káros íz és illatanyagok ne kerüljenek a középpárlatba, melyből a késztermék lesz. A párlatrészek elválasztása érzékszervileg szaglással és ízléssel történő nagy szaktudást igénylő művelet.

e.) Érlelés

Az „érlelt” kifejezés használata esetén kötelező a termék fahordós érlelése, amely gondosan előkészített, tisztított és használt fahordókban történik úgy, hogy az eredeti érzékszervi tulajdonságai kedvezőtlenül ne változzanak. Az érlelés során csak érlelési zamattal

gazdagodhat a hordó anyagától, valamint színe a színtelentől a rózsaszínes, halvány sárgáig terjedő színeződés történhet. Az érlelő fahordókat egyenletes hőmérsékletű közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni, fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől mentes helyen, sugárzó hőtől óvni kell. 25°C fölötti külső hőmérséklet esetén az érlelő helyiség levegőjét hűteni kell klimatizálással vagy vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell. A Nagykőrüi cseresznyepálinka érlelési ideje 1000 literes vagy annál kisebb fahordóban legalább 3 hónap, az 1000 literesnél nagyobb fahordóban történő érlelés pedig legalább 1 év. Az „ágyas” kifejezés abban az esetben használható, amennyiben 100 liter pálinka gyümölcságyon történő érleléséhez legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt gyümölcsöt használnak fel az előállítás folyamán. A gyümölcságyas érlelés minimum 3 hónapig tart. A gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos és kizárólag Magyarországon, a 4. pontban meghatározott földrajzi területen termelt gyümölcs használható. Az érlelést, annak helyszínén ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

f.) Pihentetés, tárolás

A finomítást követően üveg edényben vagy rozsdamentes acéltartályban kell pihentetni, tárolni tömény (60-80% V/V) állapotban a pálinkát.

A tároló tartályokat egyenletes hőmérsékletű közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni, fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől mentesen, sugárzó hőtől óvni kell.

25 °C fölötti külső hőmérséklet esetén a tároló helyiség levegőjét hűteni kell klimatizálással vagy vízpermetezéssel, legalább hetente nedvesíteni kell.

g.) A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

Az érlelésen/ pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírás ($\pm 0,3\%$ V/V, a gyümölcságyon érlelt pálinkánál $\pm 1,5\%$ V/V) következtében, ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra (min. 40 % V/V) kell beállítani. A víz lehet desztillált, só mentesített, ioncserélt vagy lágyított.

A fogyasztási alkoholfok beállítást nagy gondossággal célszerű több lépcsőben elvégezni.

Az érlelt pálinka 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 megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinka tisztára mosott palackba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható. A palack anyaga üveg vagy kerámia lehet.

A pálinka csak palackozott formában hozható forgalomba.

A gyümölcs feldolgozás teljes folyamata egy telephelyen történik, ezért a

- más üzemekből vagy földrajzi területekről származó pálinkákkal való akár véletlenszerű akár szándékos keveredés megelőzésére minőségbiztonsági okokból,
- a nyomonkövethetőség biztosítása miatt,
- élelmiszerbiztonsági okokból, valamint
- a tájegyiségre jellemző élelmiszer védelme érdekében,

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 üzemben belül valósuljon meg.

A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.

A Nagykőrüi cseresznyepálinka forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a főzés, 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

Az érintett területek Jász-Nagykun-Szolnok megye közepén, a Tisza jobb partján, a Körüi-medencében fekszenek, közülük Nagykőrü „Magyarország cseresznyés kertje” néven is ismert.

A Nagykőrü környéki cseresznyetermesztés mintegy másfél évszázados múltra tekint vissza. A cseresznye számára oly kedvező talaj és éghajlati feltételek már a középkorban is megvoltak a Körüi-medencében. A löszös üledéktáblából kiemelkedett területeken fejlődött ki a gyümölcstermesztés, a legnagyobb homokvonulatokon a XVIII. század közepe óta gyümölcsösök működnek.

A gazdák az ártéri viszonyok között legjobban termő fajtákat a kertjeikbe telepítették és új fajokat szereztek be.

A folyószabályozást követően, az árvizek megszűntével háromszorosára nőtt a megművelhető földterület, így a XIX. század második felében lehetővé vált a megnyert területeken az erdő- és gyümölcsfa telepítése. Már ekkor tudatosan válogatták a legjobb fajtákat. Először csak a szőlőparcellák közepére ültették a gyümölcsfákat. A legnagyobb hasznot hozó cseresznye egyre meghatározóbbá vált.

1870-ben létesítette gróf Petrovay György 25 kh-as gyümölcsöskertjét, és az ő kertészeti tudományos munkájának köszönhetően igazolták, hogy a cseresznyék itt különleges aromákkal gazdagodnak. Ennek magyarázata, hogy a cseresznyefák számára kedvező légyságú a talaj, optimális mélységben van a talajvíz és a napsütéses órák száma is kedvező. Az éves csapadék eloszlása, a kedvező hőmérsékleti viszonyok (csekély fagyveszély) is ideálisnak mondhatóak. A kertészetet saját gazdaiskolájukban oktatták egészen az 1950-es évek elejéig. Később a helyi termelőszövetkezetben és kiskertekben folytatódott a cseresznyetermesztés, amely a hetvenes évekre fokozatosan visszafejlődött. Jelenleg kisközségekben, házi kertekben folytatódik a régi hagyomány.

A kedvező adottságok miatt a gazdák csak cseresznye - és meggy - fajtákat ültettek a környéken és kialakult az ország legnagyobb cseresznyés kertje.

A megtermelt, jó minőségű áru szaporodott, a piac szélesedett, a körüi cseresznye hírneve nőtt. A XX. század harmincas évtizede volt a legvirágzóbb időszak. A körüi cseresznye az exportálás révén európai hírűvé vált. Már az 1970-es években Svédországba exportáltak innen, később jöttek ide nyugatról, akár Svájcból is, hogy ellessék a termesztés titkát.

A Nagykőrűn 1996 óta minden év júniusában megrendezésre kerülő Nagykőrüi Cseresznyefesztivál a cseresznye érésének ünnepe, amely az évek során hagyományos, nagyszabású, nagy látogatottságú rendezvénné nőtte ki magát.

b. A szeszes itálnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A pálinka előállítása a magyarságnak közel 700 éves hagyománya, bár az első párlatok bor és sör lepárlásából származtak. A Kárpát-medence különösen kedvez a gyümölcstermesztésnek, így igen gazdag gyümölcsválasztékkal rendelkezünk.

A pálinkafőzés hagyományának, a régi paraszti kisüstös korszaknak sok emléke él az érintett földrajzi területen is. Egykori dokumentumokból megismerhető, hogy már 1810-ben művelték itt ezt a mesterséget, hiszen 3 gazda üstje adózott cseresznyepálinka után ezen a vidéken.

Ez a hagyomány a későbbiekben is megmarad, és a termék függvényében a helyi üstökben gyümölcspálinkát állítottak elő. Elsőként maga Petrovay György (aki eper- és szilvapálinka kísérletei után) már csak cseresznyéből készített pálinkát. A községi szeszfőzdék létrehozásáig, 1920-ig szabad volt a pálinkafőzés Magyarországon. Petrovay halála után a XX. század elején a főzést a gazdák közössége örökölte és az aktuális törvényi szabályozásnak megfelelően működtették.

A pálinkának felhasznált fajtákat a gazdák ízlése válogatta össze és mivel az éves cseresznyetermés a 30-50 vagon export minőséget is elérte, így pálinkának is maradt bőven a kitűnő gyümölcsből.

A környékbeliek így legalább 200 éve isznak cseresznyepálinkát.

Erre a területre is igaz, hogy az 1950-es évektől a rendszerváltásig, az állami monopóliumnak köszönhetően háttérbe szorultak az olyan tájjellegű pálinkák, amilyen a Nagykőrüi cseresznyepálinka is.

A földrajzi területen lévő bérfőzdék készítették a gazdák számára cseresznyepálinkát, melyet ők Nagykőrüinek neveztek, de mivel kereskedelmi forgalomba nem került, a dokumentációja ezért a szájhagyományokra alapozódik.

Az előállítási hagyományokat az 1990-es évek végén elevenítették fel a környéken, így mára ismét rendelkezünk ezzel a különleges itallal. A Nagykőrüi cseresznyepálinka különlegességét a felhasznált különleges alapanyag adja.

Díjak:

A „Nagykőrüi cseresznyepálinka” hírnevét a következő díjak is alátámasztják:

- 2009: XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcsparlat Verseny:
Cseresznyepálinka - Arany minősítés – Bulyáki Pálinkafőzde
- 2012: I. Regionális palóc pálinka és párlatverseny
Cseresznyepálinka - Ezüst minősítés – Bulyáki Pálinkafőzde
- 2014: II. Nemzetközi Adó és Vámkonferencia régiós pálinkamustra:
Cseresznyepálinka 77 - Legszebb megjelenésű pálinka– Bulyáki Pálinkafőzde
- 2018: IX. Quintessence Pálinkaverseny
Cseresznyepálinka - Bronz minősítés – Bulyáki Pálinkafőzde

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
- 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 Bizottság 716/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról

8. KÉRELMEZŐ ADATAI

Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:

Név: **Bulyáki Pálinkafőzde, Bulyáki József egyéni vállalkozó**

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

Címe: Magyarország, 5056 Nagykörű, Dr. Antal Károly u. 2/a

9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl érlelt termék esetében a következőket tartalmazza:

- „Nagykörűi cseresznyepálinka” „Érlelt” (elkülönítve a megnevezéstől – érlelt pálinka esetén)

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl ágyas termék esetében a következőket tartalmazza:

- „Nagykörűi cseresznyepálinka” „Ágyas” (elkülönítve a megnevezéstől – gyümölcságyon érlelt pálinka esetén)

10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Nagykörűi cseresznyepálinka” (a megnevezés részeként)
- „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől)
- „Nagykörűi cseresznyepálinka” „Érlelt” (elkülönítve a megnevezéstől – érlelt pálinka esetén)
- „Nagykörűi cseresznyepálinka” „Ágyas” (elkülönítve a megnevezéstől – gyümölcságyon érlelt pálinka esetén)
- **Minden a palackra kerülő címkén kötelező feltüntetni a Nagykörűi cseresznyepálinka pálinka elnevezést.**

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 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 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 Borászat és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1346-09-30

Fax.: +36 1212 49 78

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

Web: portal.nebih.gov.hu

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal,

Szolnoki Járási Hivatala Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály

5000 Szolnok, Versegly u. 9.

Telefon : 56/795-946

Fax : 56/424-744

E-mail : szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok/hirek/jasz-nagykun-szolnok-megyei-kormanyhivatal-szolnoki-jarasi-hivatala>

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 2,8-3,2

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (16- 23 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-28 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

5. A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése:

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

Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,):

A Nagykőrüi cseresznyepálinka tükrösen tiszta, színtelen. A pálinka illatában a felhasznált gyümölcs héjának és lédús húsának fanyarkás mégis édes jegyeit, egy úgynevezett piros bogyós és egy kellemes cseresznyevirág karaktert fedezhetünk fel. Ízében a szánkban szétroppanó cseresznye édes és egyben fanyar húsát érezzük, marcipános, kis citrus és étcsokoládés jegyekkel tarkítva. Fogyasztás után lecsengésében magzatos ízt hagy szánkban.

a) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	>40, % V/V
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja szerint legfeljebb 1000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

Összes illóanyag tartalom	legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 10 mg/kg késztermék

6. Késztermék ellenőrzése

A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság, íz, illat): tükrösen tiszta, színtelen, ágyazás és érlelés esetén pirosas- rózsaszínes-barnás színekkel, felhasznált gyümölcsre jellemző jellegzetesen cseresznyés, marcipános és csokoládés jegyekkel, határozott magzatos ízzel
- 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

1. Hagyományok-Ízek-Régiók Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye, 2002. kiadás, I. kötet, 315-317. oldal;
2. Kónya Ferenc ny. tanár: Adalékok Nagykőrű történetéhez (1988. magánkiadás, Nagykőrű IKTSz Könyvtár);
3. Sziráki Sándor ny. tanár, helytörténész: Petrovay György, egy országos hírű nagykőrűi kertész és történész élete és munkássága (2002., kiadó: Nagykőrű Község Önkormányzata);
4. Sziráki Sándor ny. tanár, helytörténész: Kürü monográfia (2010., kiadó: Nagykőrű Község Önkormányzata);
5. Dr. Surányi Dezső történelmi ökológus, botanikus, MTA doktora, címzetes egyetemi tanár (Ceglédi Gyümölcskutató Intézet) tudományos kutatásai; a Nagykőrűi cseresznyéről készített összegzése (2015.) mellékelve.

<http://www.turistamagazin.hu/oda-a-nagykorui-cseresznyehez.html?kezd=45>

<http://nagykoru.hu/nagykoru-tortenete/>

<http://nagykoru.hu/tortenet/>

<http://nagykoru.hu/cseresznye-2/>

<http://mertutaznijo.cafeblog.hu/2015/11/08/nagykoru-magyarorszag-cseresznyeskertje/>

http://hvg.hu/gazdasag/20150623_A_romanok_ehetik_meg_a_nagykorui_cseresznye

<http://kertlap.hu/korai-gyumolcsunk-cseresznye/>

Nagykőrűi cseresznyepálinka (térkép)