

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

(Termékleírás)

1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Elnevezés: **SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA**

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. 38,5 % V/V
Metanol-tartalom	max. 1000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogéncianid-tartalom	max. 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	min. 350 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	max. 10 mg/kg késztermék

Érzékszervi tulajdonságok

A Sárréti kökénypálinka pálinka megjelenésében tiszta, színtelen. A Sárréti kökény pálinkában magas a vadgyümölcs illatát és ízét idéző, friss piros-bogyós egyszerre édes és fanyar karakter. Igen intenzív mandulás, csokoládés, marcipános, mogyorós íz jellemzi.

A pálinka jellemző ízét és illatát az esetleges érlelés és ágyazás során is megőrzi.

Ágyazás és érlelés esetén a színe természetesen a gyümölcstől vagy a használt hordótól függően (mely jellemzően eperfa és tölgyfa lehet) piros/bordó/sárga színek jellemzik.

A kapott szép színen kívül az ágyazás során a gyümölcsjegyek intenzívebbé válnak, fokozódik a pálinka édes érzete. Hordós érlelés esetén a hordó anyagától jellemzően fűszeres, fás vanília, finomított illat és ízkarakterű italt kapunk.

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

A Sárréten termő kökény gyümölcsben magas az antocianinok, valamint flavonoidok mértéke, sok szerves savat, ásványi anyagokat, vitamint is tartalmaz. (Cseranyag 1,7 %, szerves sav 2,5 %, cukor 9 %, ásványi anyagok B1-, B2-vitamin, kiemelkedő 50 mg/100 g C-vitamin tartalmú.) A gyümölcs magas cukortartalma igen alkalmassá teszi pálinka előállítására. Az értékes beltartalmi anyagok, a magas pektin tartalom jelentős része a pálinka előállítás során a kész italba is átkerül, ezért is eredményezik a Sárréti kökénypálinka kiemelkedően magas aromatartalmát. Ennek köszönhetően mind illatában, mind ízében a gyümölcсарomák sokkal intenzívebben jelennek meg, mint más kökénypálinkákban.

4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

A Sárréti kökénypálinka előállítására Hajdú-Bihar megye és Békés megye Sárrét elnevezésű területét érintő következő járások településeiről és azok közigazgatási határukból származó kökény felhasználásával, a területeken elhelyezkedő (kereskedelmi pálinkafőzdekekben) szeszfőzdekekben történhet: Berettyóújfalui-, Békéscsabai-, Békési-, Gyulai-, Püspökladányi-, Sarkadi-, Szeghalmi járás.

5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A „Sárréti kökénypálinka” alapanyaga a meghatározott földrajzi területről származó, termesztett vagy vadon termő kökény.

A Sárréti kökénypálinkát a 4. pontban meghatározott települések és közigazgatási határuk területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdekekben 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 (opcionális)
- e) A pálinka kezelése, esetleges házasítás, összeállítás, kiszerezés, palackozás

a.) A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A kökény gyümölccsel szemben alapkövetelmény, hogy optimális érettségű, romló hibától és idegen anyagoktól mentes legyen, valamint a „dércsípte” állapot megléte. A termesztett és vadon termelt gyümölcsnél is a legfontosabb a termés egyöntetűsége, azonos érettségi foka. Az átvétel során, a minőségi ellenőrzést átlagminta vétellel célszerű elvégezni.

Pálinkaipari felhasználásnál elengedhetetlen a magas cukortartalmú fajták kiválasztása, a nagyobb alkohol-kihozatal elérése érdekében. Feltétlenül ügyelni kell a szennyeződés-és sérülésmentes, egészséges állapotra. Csak a teljesen ép hibáktól és romlástól mentes gyümölcs használható fel, mert a kökény esetében a gyümölcs hibái a pálinkájában minőségrontó tényezők lesznek.

A gyümölcs átvételekor, azt le kell mérni és a minőségét érzékszervi minősítéssel (megkóstolás, ahol erre van eszköz szárazanyag-tartalom vizsgálat - cukortartalom, pH mérés – is) el kell végezni.

b.) Cefrekészítés

A cefrekészítést első lépésként mivel apró szemű gyümölcstről van szó szükséges a válogatás, ahol az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) el lehet különíteni. Ezt követően nagyon óvatosan kell megmosni, mert az érett gyümölcs sérülékeny. Mosás után a gyümölcs magját el kell távolítani (lehetőség szerint magozó géppel), de a tökéletes pálinka érdekében a magok 5-10 %-át később (1-2 napos kiszáritás után - amikor a hidrogén cianid tartalma már elfogadható) érdemes a cefrébe visszatenni, egy külön kis zsákban (lepárlás előtti a könnyebb eltávolítás érdekében).

Amennyiben a gyümölcs víztartalma normál alacsony (esetben kb. 65-80 %) az erjedés segítésére víz hozzáadása lehetséges, de kizárólag alacsony Ca^{++} és Na^{+} ion tartalmú vízzel, mert ellenkező esetben a pálinka végső ízét a gyümölcs savassága miatt kellemetlen irányba befolyásolja.

A gyümölcsefre ezt követően az erjesztő tartályokba (acél vagy műanyag) kerül.

c.) Erjesztés

Az eljárás irányított erjesztés. A gyümölcshéjban és a héjat borító viaszos rétegben kis mennyiségben található aroma anyagoknak a pálinkákban nagy jelenőségük van. A magas pektintartalom miatt a kökény nehezen enged levet, illetve viszkózus marad, ez nehezíti az erjedést. A pektin elbontását, enzim-komplexek hozzáadásával segítjük elő, így a lé kihozatal is javul. Az aroma anyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához préselt vagy szárított élesztő, élelmiszer-biztonsági szempontból engedélyezett savak - a pH beállításához - tápsó az élesztő számára és enzimek hozzáadása megengedett.

Az irányított erjesztésnél fontos a cefre hőmérséklet pontos beállítása 16-22 °C, valamint a pH érték optimalizálása. A kökény pH értéke átlagosan 2,6-3,4 között van, így az optimális pH 2,8-3,0 között eléréshez a savazással nagyon óvatosnak kell bánni.

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

Az erjedés folyamatát napi szemrevételezéssel és 4-5 naponta a cukortartalom, és alkoholtartalom vizsgálatával kell ellenőrizni (ez mutatja meg, hogy lepárlásra kész-e a termék), illetve a hőmérséklet felügyeletével.

A heti ellenőrzéssel az elsődleges és a másodlagos íz anyagok képződése is követhető, szükség esetén a hőmérséklet - határérték közötti - emelésével ez kedvezően befolyásolható.

Az erjedés során keletkező szén-dioxid párna védi a cefrét az oxidáció káros hatásaitól és a káros mikroorganizmusoktól, melyre a vízzár is alkalmas.

Az erjedés folyamatában ügyelni kell a keverésre, a kalap képződés megakadályozására.

Az erjedés időtartama a kökény beltartalmi értékeitől- érettségi mértékétől függően optimálisan 10-14 nap, a cukortartalomnak 2g/liter alá kell csökkennie az erjedés végére. Lepárlás előtt a (korábban szárítva visszahelyezett) magokat a cefrétől el kell távolítani.

A kiejert cefrét célszerű minél hamarabb lepárolni. Ha ez csak később megvalósítható, akkor a tárolás során a cefre pH értékét 2,6-ra (savazással) a tárolási hőmérsékletet 10-15 °C –ra kell beállítani, szén-dioxid vagy vízzár alkalmazásával vagy a tartályok telítésével.

d.) Lepárlás

A Sárréti kökénypálinka hagyományos kisüsti főzőrendszeren - rézfelületet is tartalmazó üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas kétlépcsős desztillációval -, vagy egylépcsős, erősítő feltétes / deflegmátoros / rektifikáló oszlopos lepárlással is előállítható. A cél a lepárlás során a megfelelő érzékszervi minőség kialakítása.

Kisüsti lepárlás esetén - *Kisüstnek az 1000 literes vagy ennél kisebb üstöt nevezhetjük, Sárréti Kökénypálinka esetén a használt üstök ürtartalma jellemzően 300-500 liter közötti* - a lepárlás két lépcsőben történik, először az alszesz készül el, mely a gyümölcs aromáit már tartalmazza, de bizonyos nem kívánt elemeket is és alkohol tartalma is csak 15-28 %V/V közötti. A kisüsti technológia esetén második lepárlás alkalmával, azaz a finomítás során, ill. egylépcsős rendszer esetén az egyetlen lepárlási folyamat során az elő-, közép- és utó párlat 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. A Sárréti kökény esetében ezért az elválasztás igen nagy figyelmet igénylő munka, mert a speciális illat és aroma karakterei erősek, ezért kifinomult érzék szükséges a káros illatkomponensek elválasztásához. Várható alkohol kihozatal: 2-4,5 Hlf 100 kg gyümölcscefréből.

e.) Érlelés

A Sárréti kökénypálinka fahordóban és gyümölcságyon is érlelhető.

A érlelés ideje 1000 literesnél kisebb fahordóban legalább 3 hónap, az 1000 literes, vagy annál nagyobb nagyobb fahordóban legalább 1 év.

A gyümölcs ágyon érlelt pálinka nevezhető ágyas pálinkának. A gyümölccsel együtt való érlelés minimum 3 hónapig tart, melyet az érlelés helyszínén ellenőrizhető módon dokumentálni is kell. 100 liter pálinkához a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg aszalt sárréti kökény gyümölcsöt (a pálinka fajtájával azonos) használnak fel az érlelés folyamán.

f.) Pihentetés, tárolás

A finomítást/desztillálást követően a komplex íz és illatanyagok összeéréséhez a Sárréti kökénypálinkát pihentetni kell. Célszerű 3-6 hónapig fénytől védett helyen, lehetőség szerint üveggallonban vagy rozsdamentes acéltartályban. A tartályokat $\frac{3}{4}$ -ig kell tölteni, a hígítás nélküli, azaz tömény általában 60-70% V/V állapotban lévő a pálinkával.

A pihentetésre és a tárolásra is igaz, hogy egyenletes hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben szükséges elhelyezni. 25 C fölötti külső hőmérséklet estén a tároló helyiség levegőjét is hűteni kell.

g.) A pálinka összeállítása, kezelése és palackozása

Az érlelésen/ pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírásoknak megfelelően ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. Nagyon kell ügyelni a víz minőségére, mert az a kész kökénypálinka aromáit is befolyásolhatja. Legjobb a lágyított, de lehet desztillált, só mentesített, ioncserélt is. A hígítás utáni alkoholtartalomban a címkén szereplőhöz képest az eltérés $\pm 0,3\%$ V/V, a gyümölcságyon érlelt pálinkánál $\pm 1,5\%$ V/V lehet. A fogyasztási alkoholfok beállítást nagy gondossággal, célszerű több lépcsőben, egyszerre 5-10% víz hozzáadásával és több nap alatt elvégezni. Esztétikai szempontok miatt az érlelt és ágyas pálinka szűrhető. Az elkészített, megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinka palackozható, a palack anyaga üveg vagy kerámia lehet. A palackokat tisztára kell mosni és betöltés után tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval lezárni.

A palackozás kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történhet a más üzemekből vagy földrajzi területről származó pálinkákkal való véletlenszerű vagy szándékos keveredés megelőzése érdekében. Ezáltal megvalósul a Sárréti kökénypálinka előállításának és forgalmazásának teljes nyomon követhetősége a földrajzi jelzés védelme érdekében.

A Sárréti kökénypálinka megengedett maximum csomagolási egysége 2 liter, ezen felüli ürtartalommal csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is rakható.

A Sárréti kökénypálinka 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

A Sárréti kökénypálinka alapanyagát adó kökény előállításában érintett települések Magyarország délkeleti részén Hajdú-Bihar és Békés megyében a Tiszán-túlön találhatóak.

A kökény Magyarországon őshonos növény. A *Rosaceae* családba tartozó fajon belül több mint száz intraspecifikus taxon található. A gyümölcs beltartalmi összetevőit tekintve rendkívül értékesek. A leggyakoribb anti-oxidánsok között szerepelnek a vitaminok (A, C, E, B, P, karotinoidok). Más vadgyümölcsökkel összehasonlítva közel duplája C-vitamin (25,80 mg/100g) és az antocianin (697,5 mg/l) tartalma.

Az ókor óta gyógynövényként tartják számon, és a középkortól találhatók magleletek, melyek nem csak létezését, de termesztését és felhasználását is bizonyítják hazánkban.

A kökénycserjések, így a Sárréti kökénycserjék is, az erdőssztyepp öv erdeinek szegélyén, löszön és homokon alakultak ki, illetve az erdők kivágása után önálló vegetációtípusként maradtak fenn. Az eleinte teljesen zöld színű termés a nyár folyamán fokozatosan kékül, lilásodik, teljes érettségét általában szeptember második felében éri el. A gyümölcs íze csak teljes érettség állapotában lesz élvezhető, az első fagyok után, az úgynevezett „dércsípte” állapotban – a fagyhatás következtében édesebbé válik, magas savtartalma azonban megmarad. A Sárréti kökénypálinka tulajdonságait alapvetően meghatározza az alapanyagként felhasznált kökény dércsípte állapotában tartalmazza mindazokat az íz- és aromaanyagokat, amely meghatározzák a kökénypálinka egyedülálló érzékszervi tulajdonságait, magas illóanyag-tartalmát. A kökény élelmiszerbiztonsági és minőségbiztosítási okok miatt ezen állapotában a 4. pontban meghatározott földrajzi területen dolgozható fel, messzebbre nem szállítható.

A gyümölcs és párlatainak felhasználása a Sárréti emberek életében olyan ősi mesterségek között is említésre kerül, mint a javasasszony. Ők voltak a kor gyógyítói, maguk készítette orvosságokkal kúráltak. A környék egyik híres javasasszonya „falitékájában különféle porok, nagy butélia párlatok, erjesztett növényi nedvek....” is megtalálhatóak voltak.

b. A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A Sárréten termő kökény gyümölcsben magas az antocianinok, valamint flavonoidok mértéke, sok szerves savat, ásványi anyagokat, vitamint is tartalmaz. A gyümölcs magas cukortartalma igen alkalmassá teszi pálinka előállítására. Az értékes beltartalmi anyagok, a magas pektin tartalom jelentős része a pálinka előállítás során a kész italba is átkerül, ezért is eredményezik a Sárréti kökénypálinka kiemelkedően magas aromatartalmát. Ennek köszönhetően mind illatában, mind ízében a gyümölcсарomák sokkal intenzívebben jelennek meg, mint más kökénypálinkákban.

A kökény felhasználására és a pálinka előállítására Lippay 1664-ben és 1667-ben megjelent művének a „Pozsoni kert”-nek két kötetében is megemlékezett: „Mindenféle szilvát, kökényt így főzni: melyhez fűszert s nádmézet keverhetünk.”

Apafi Mihály fejedelemnek az uradalmi 33 köből (kb. 40 mázsa) kökény aszalványt voltak kötelesek beszolgáltatni (Surányi, 2009). A kökény aszalványt jelentősen használták pálinkák ágyazására annak kedvező élettani és színező hatása miatt is.

Az 1950-es évektől a rendszerváltásig, az állami monopóliumnak köszönhetően az egész országban háttérbe szorultak az olyan tájjellegű pálinkák, amilyen a Sárrét területén előállított kökény pálinka is. Bérföldékben a gazdák számára készült, kereskedelmi forgalomba nem került. Az előállítási hagyományokat az 2000-es évek elején elevenítették fel a környéken, akkor, amikor a minőségi és kereskedelmi pálinkakészítés hazánkban ismét erőre kapott, és a termelők keresték a különleges, mégis ízletes alapanyagokat gyümölcspálinkáik számára.

Díjak:

A „Sárréti kökénypálinka” hírnevét alátámasztó díjak:

Árpád és Vadász Pálinkák – (Magyarország legeredményesebb pálinkafőzdéje 2015 és 2016-ban) Vadász sorozat Kökény pálinka minősítései :

- 2011 és 2012 HUNDESZT - Ezüst minősítés
- 2012 Országos Pálinka és törkölypálinka Verseny – Ezüst minősítés
- 2013 Destillata – Ezüst minősítés
- 2015 Országos Pálinka és törkölypálinka Verseny – Arany minősítés
- 2015 Nemzeti Pálinkakiválóság Program – 4 csillagos kiválóság
- 2016 Pálinka Országkóstoló - Champion díj

- 2016 Magyarország legjobb kökénypálinkája
- 2016 Nemzeti Pálinkakiválóság Program – Pálinkakiválóság
- 2017 Nemzeti Pálinkakiválóság Program – TOP Pálinkakiválóság

Csőkmői Pálinka – Elek István Kökény pálinka díjak

- 2009 XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat verseny – Champion díj
- 2018-ban Szeghalmi Pálinkamustra – Sárréti kökény pálinka különdíjas pálinka

Gyulai Pálinkamanufaktúra – (Quintessence verseny legeredményesebb főzdéje 2014, 2015-ben) Kökény pálinka díjak

- 2012 Destillata – Ezüst minősítés
- 2014 - Országos Pálinka és Törkölypálinka Versen- Arany minősítés

Sarkadi Kisüsti Pálinka- Kökénypálinka

- 2014 - Nemzeti Pálinkakiválóság Program – 3 csillagos Pálinkakiválóság

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
- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, 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, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról szóló, 2013. július 25-i bizottság végrehajtási rendelet

8. KÉRELMEZŐ ADATAI

Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:

Név: **Elek István egyéni vállalkozó.**

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

Címe: **Magyarország, 4145 Csőkmő, Széchenyi u. 82.**

E-mail címe: elekistvan@freemail.hu

Telefonszáma: **+36-30-382-7822**

9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- **„Sárréti kökénypálinka” „Érlelt”** (elkülönítve a megnevezéstől érlelt pálinka esetén)
- **„Sárréti kökénypálinka” „Ágyas”** (elkülönítve a megnevezéstől gyümölcságyon érlelt pálinka esetén)

10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- **„Sárréti kökénypálinka”** (a megnevezés részeként)
- **„Oltalom alatt álló földrajzi jelzés”** (elkülönítve a megnevezéstől)
- **„Sárréti kökénypálinka” „Érlelt”** (elkülönítve a megnevezéstől érlelt pálinka esetén)
- **„Sárréti kökénypálinka” „Ágyas”** (elkülönítve a megnevezéstől gyümölcságyon érlelt pálinka esetén)
- **Minden palackra kerülő címkén (elő és/vagy hát és/vagy oldal) címkén kötelező feltüntetni a „Sárréti kökénypálinka” elnevezést.**

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltamára 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 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.

Levelezési cím: 153 Budapest Pf. 407.

Tel.: +36 1346-09-30

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

Web: portal.nebih.gov.hu

Békés Megyei Kormányhivatal,

Telefon : +36-66-622-000

Fax : +36-66-622-001

E-mail : vezeto@bekes.gov.hu

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

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal,

Telefon : +36-52-504-100

Fax : +36-52-504-105

E-mail : hivatal@hajdu.gov.hu

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

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 átvételénél 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 (3-5 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 2 g/liter)

5. A palackozásra, kitérítésre kerülő pálinka ellenőrzése:

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

a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság,): tükrösen tiszta, színtelen, a felhasznált gyümölcsre jellemző jellegzetesen friss, vadgyümölcs aromák mellett, mandulás, csokoládés, marcipános, mogyorós ízzel, a felhasznált gyümölcs jellemző ízét és illatát az érlelés során megőrzi. Az ágyas és vagy érlelt pálinka esetén az eljárásnak megfelelően piros/bordó/sárga színekkel, finomított zamatú a felhasznált gyümölcsre jellemző jellegzetesen kökényes jegyekkel.

b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	>38,5, % V/V
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) alpontja szerint legfeljebb 1000g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 350 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, az ágyazás és érlelés esetén piros/bordó/sárga színekkel, felhasznált gyümölcsre jellemző jellegzetesen friss, vadgyümölcs aromák mellett, mandulás, csokoládés, marcipános, mogyorós ízzel.
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyzés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi terület bemutató egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

Irodalomjegyzék: (források megjelölése)

1. Balázs Géza, Sáringer Gyula 1982. Kertészeti kártevők, Akadémiai Kiadó, Budapest.
2. Bartha Dénes 1999. Magyarország fa-és cserjefajai, Mezőgazda Kiadó, Budapest.
3. Derya, A. 2004. Proximate composition and technological properties of fresh blackthorn (*Prunus spinosa* L. subsp. *dasyphylla* (Schur.)) fruits Selçuk University, 42031 Konya, Turkey
4. Gencsi László, Vancsura Rudolf 1992. Dendrológia, Mezőgazda Kiadó, Budapest.
5. Horváth Csilla 2012. Kőkényültetvény született, Kertészet és szőlészet, 61. évf., 39. sz., p: 6-8.
6. Hricovsky, Ivan 1969. Bogyógyümölcsűek termesztése és felhasználása, Priroda Kiadó, Pozsony.
7. Jávoroka S., Csapody V. 1975. Iconographia Florae Partis Austro-orientalis Europae Centralis, Akadémiai Kiadó, Budapest.
8. Kovács Szilvia in G. Tóth Magdolna (szerk.) 2001. Gyümölcsészet, Primom Sz-Sz-B. Megyei Vállalkozásélénkítő Alapítvány, Nyíregyháza.
9. Kucseráné Török Ágnes 2005. Az Aggteleki Nemzeti Park gyógynövényei, BCE, Gyógy-és Aromanövények Tanszék, Budapest.
10. Lippay János: Posoni kert – Gyümölcsös kert, Bécs, 1667.
11. Nagygyörgy László 2010. Pálinkakészítési alapismeretek, WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft. Budapest
12. Panyik Gáborné Dr. 2013. A pálinkakészítés technológiája I., BCE, ÉTK, Egyetemi jegyzet, Budapest.
13. Panyik Gáborné Dr., Béli Géza 2008. Gyümölcspálinka gyártása, jövedéki ismeretek, FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet, Budapest.
14. Radványi Leonóra 2006. Húsos som (*Cornus mas* L.), kőkény (*Prunus spinosa* L.) és kőkényszilva (*Prunus insitita* L. és *Prunus x fruticans* (Weihe) R. et Cam.) taxonok értékelése élelmiszeripari és természetvédelmi szempontok alapján, Budapesti Corvinus Egyetem, Kertészettudományi Kar, Budapest, Szakdolgozat,
15. Sipos Béla Zoltán 2002. Elfelejtett növényeink, Kertészet és szőlészet, 52. évf., 35. sz., p: 14.
16. Surányi Dezső 2009, Szilva a Kárpát-medencében és Zemplénben, Zempléni Múzsza, 9. évf. 1. szám, p: 15-20.
17. Surányi Dezső 1984. Elfelejtett gyümölcsfajok 12., vadon termők, in Kertészet és Szőlészet, 33. évf, 24.sz. p: 16.
18. Surányi Dezső 1985. Kerti növények regénye, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
19. Szűcs Sándor (2003), A puszta utolsó krónikása, Alföldi Könyvtéka sorozat I., Túrkeve
20. Varga Róbert 2014. Kőkény (*Prunus spinosa* L.) gyümölcsének és pálinkájának vizsgálata, Szakdolgozat, Budapesti Corvinus Egyetem
21. Balogh Géza Péntz terem a tövisfa!, http://www.szabadfold.hu/gazdanet/penzt_terem_a_tovisfa/, 2014.10.17.
22. <http://magyarkonyhaonline.hu/sarret>
23. Sárréti kőkénypálinka, <https://kstv.hu/2018/02/21/szeghalmi-disznotoros/>