

PANNONHALMI TÖRKÖLYPÁLINKA

Műszaki dokumentáció (Termékleírás)

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

Elnevezés: Pannonhalmi törkölypálinka

Szeszesital-kategória: Törkölypárlat vagy Törköly (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 6. kategóriája)

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

A törkölypálinka a Pannonhalmi Borvidéken termett fehérszőlő törkölyéből készített és palackozott törkölypárlat.

1. Kémiai és fizikai tulajdonságok:

A termék kémiai és fizikai tulajdonságai megfelelnek a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 6. számú kategóriája szerinti előírásoknak. Ezen túlmenően a törkölypálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni, még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

2. Érzékszervi tulajdonságok:

A Pannonhalmi Borvidéken termett fehérszőlő sajátosságait a táj, a régió és a termesztési hagyományok adják. A friss törkölypálinka szintelen, érlelés esetén sárgásbarna színű, a határozott és a jellegzetes törkölyzamat mellett a borpárlat- és a seprőaromát is tartalmazza. A szőlőtörköly a szőlő magjából, a héjából és a kocsányából származó karakteres ízt és zamatot, a szőlőfajták gyümölcsösségét, a borpárlat, pedig az aljborra és a boros erjedésre jellemző telt ízt kölcsönöz a törkölypálinkának. A friss Pannonhalmi törkölypálinka enyhén szúrós illatú, kissé csípős, karakteres ízű. A friss törkölypálinkát az ízek lágyabbá, harmonikusabbá tétele érdekében minimum 3 hónapig pihentetni vagy érlelni kell. A pihentetés és az érlelés közül legalább az egyik megvalósítása kötelező. A pihentetés zömében levegőtől elzártan rozsdamentes acéltartályban, az érlelés fahordóban oxidatív körülmények között történik. A két művelet közül az egyik alkalmazása kötelező, de szükség szerint akár mindkettő is elvégezhető pihentetés, érlelés sorrendben. A pihentetés a gyümölcsös jelleget, az érlelés a borpárlatos jelleget fokozza. Csak a pihentetett és/vagy érlelt törkölypálinka palackozható.

C) Az érintett földrajzi terület meghatározása:

A Pannonhalmi törkölypálinka előállításának területe lényegében a Sokorónak nevezett hármas dombosor, illetve annak előterében található Sokoróalja területén helyezkedik el, Győr-Moson-Sopron megyében. Délen a Bakony, ezen belül a Bernát-patak tektonikus völgye határolja, nyugat felé haladva a magasabb dombokról egyre alacsonyabb, löszös területre, a Sokoróaljára érünk, mely nyugat felé a Marcal-medencében folytatódik. Keleti irányba indulva hasonlóan egyre alacsonyabb térszínre jutunk ki, amely tökéletlen síksággként terül el

PANNONHALMI TÖRKÖLYPÁLINKA

a Dunától délre elhelyezkedő löszvidék részeként. Északon a halom sorok egyre alacsonyodva, lépcsős vetődésekkel mennek át a Győri-medence területébe.

Földrajzi felosztás szerint három fő vonulatot különböztethetünk meg, amelyek két nagy völgyet zárnak közre. A domsorok nyugatról kelet felé haladva a következők:

- Sokorói-dombok, amelyeket más néven Szemerének is hívnak,
- Ravazd-Ménfői-dombság, amely Csanak néven ismert,
- Pannonhalmi-dombság, amelynek régi elnevezése Szentmártoni-dombság.

A három vonulat által közbezárt völgyek:

- a nyugati Pátka-Tényői-völgy,
- a keleti Szentmártoni- vagy Pándzsa-völgy.

A Pannonhalmi törkölypálinkát kizárólag a következő települések közigazgatási területén fekvő üzemekben szabad előállítani és palackozni: Écs, Felpéc, Győr, Győr-Ménfőcsanak, Győr-ság, Győrszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Tényő. (A terület térképét a II. sz. melléklet tartalmazza.)

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

1. Alapanyag kiválasztása

A törkölypálinka alapanyaga a szőlőtörköly. A szőlőtörköly a szőlő préseléséből származó, kiejert vagy nem kiejert, jó minőségű maradvány. A szőlőtörkölyhöz 15 kg/100 kg törköly mennyiségben borseprőt is hozzá lehet adni, amennyiben a borseprőből keletkező alkohol mennyisége nem haladja meg a késztermék alkoholtartalmának 30%V/V-át.

Kizárólag a vonatkozó hatályos magyar jogszabályok szerinti borkészítés során keletkező szőlőtörköly és borseprő felhasználása megengedett.

A törköly gyorsan romló, kis szeszhozamú borgazdasági melléktermék. Jó minőségű törkölypálinka készíthető belőle, ezért a mennyiségi, de főleg a minőségi átvétele igen fontos. A szőlőtörkölyt érzékszervi módszerekkel, szemrevételezéssel, tapintással és szaglással minősítjük. Sem idegen szagot, sem idegen ízt nem tartalmazhat. A szőlő feldolgozásakor a must kisajtolása után visszamaradó szőlőtörköly lehet édes, erjedő és kiejert.

A Pannonhalmi törkölypálinka készítéséhez csak az úgynevezett édes szőlőtörköly használható fel. Az édes szőlőtörköly értékét a benne visszamaradó, ki nem sajtolt must adja, aminek cukortartalma 5%*m/m* fölött van. A ragacsos, hideg, sok héjat és kevés kocsányt tartalmazó édes szőlőtörköly az értékes, amely kellemes szőlő- vagy borillatú. A vizsgálat átlagminta vételével kezdődik. Ennek során arra kell ügyelni, hogy a minta jól képviselje az egész szállítmány összetételét. Az átlagmintából a következő vizsgálatokat végzik: érzékszervi vizsgálat, penész-rothadás jelei, cukortartalom vizsgálat, várható alkoholtartalom meghatározás. A lepárlásra leadott borseprőnek idegen anyagtól, fehérjebomlástól és penészesedéstől mentesnek, egészségesnek és alkoholgyártásra alkalmasnak kell lennie.

A szőlőtörkölyt alkotó részecskékhez jelentős mennyiségű must tapad a feldolgozás mértékétől függően, 100 kg-ban 25-35 kg.

A Pannonhalmi törkölypálinka alapanyagaként kizárólag a Pannonhalmi Borvidéken – Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Györság, Györszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalva, Ravasz, Tényő települések közigazgatási területén – termelt fehérszőlő feldolgozása során keletkező szőlőtörköly és borseprő használható. (A borvidék fajtaösszetételét tekintve 98%-ban fehérszőlőt termesztnek.) A borvidék szőlőfajtái: Olaszrizling, Tramini, Rizlingszilváni, Királyleányka, Rajnai rizling, Szürkebarát, Chardonnay, Sauvignon blanc, Zefír, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Juhfark, Pinot blanc, Zöld veltelini, Ottonel muskotály, Leányka, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Chasselas, Pozsonyi fehér, Ezerfürtű, Zalagyöngye (A fajták részletes leírását a I. sz. melléklet tartalmazza).

2. Erjesztés és tárolás

A szőlőtörköly a szőlő feldolgozása után a présben visszamaradó, növényi részekből (kocsány, héj, mag) álló anyag, ezért a más gyümölcsöknél alkalmazott „klasszikus” cefrekészítési műveletek: a válogatás, a mosás, a magozás, az aprítás, az enzimes kezelés, a sav- és a hőmérséklet beállítás a törkölycefre készítésénél nincsenek. A nem kiejert szőlőtörkölyt tömörített állapotban, levegőtől elzárva kell erjeszteni és tárolni.

Az erjesztésnél felhasználható segédanyagok: préselt vagy szárított élesztő, savak pH beállításához, tápsó az élesztők számára, enzimek az aroma anyagok és cukrok feltárásához, a pektin bontásához, habzásgátló. A szőlőtörkölyt erjesztés során, és azt követően a lepárlásig tömörített állapotban, levegőtől elzártan kell tárolni.

A szőlőtörkölyben lévő cukor az élesztők hatására gyorsan erjedésnek indul, mivel a szőlőtörköly sok nitrogén-, foszfor- és egyéb olyan vegyületet tartalmaz, amelyet az élesztők jól tudnak hasznosítani. A vadélesztők hatására az erjedés lassan indulna be, káros mikroorganizmusok szaporodhatnak el, aminek hatására rossz minőségű végtermék keletkezne. Az erjedési folyamat gyors beindulásához a szőlőtörkölyhöz 10g/100kg szárított élesztőt (*Saccharomyces cerevisiae*) adagolunk. Így az erjedési folyamat irányítottá válik. Az erjedés közben felszabaduló szén-dioxid a szőlőtörköly szerkezetét lazítja, így káros mikroorganizmusok is elszaporodhatnak, melyek hatására ecetesedés, esetleg penészesedés indulhat be. E káros folyamatok megelőzésére a szőlőtörkölyt a levegőtől el kell zárni, az erjedő szőlőtörkölyt többször kell tömöríteni. Az erjedés folyamatát azonban olyan baktériumok is károsan befolyásolják, amelyek működéséhez nem szükséges a levegő jelenléte. Ilyen baktériumok a tej-, propion- és vajsav baktériumok. A szőlőtörköly eltarthatóságát a magas tárolási hőmérséklet negatívan befolyásolja. A legjobb védelem azonban az, ha a törköly minél előbb kifőzésre kerül. A szőlőtörköly erjesztését, akárcsak minden más alkoholos erjesztést, anaerob körülmények között, tehát levegő kizárásával és 18-22°C közötti hőmérsékleten kell végezni. Az előkészített törköly, hőmérséklettől függően 3-6 hét alatt kiejert. Ez idő alatt rendszeresen figyelni kell a takaró réteg épségét, ha repedéseket, réseket találnak, azokat meg kell szüntetni.

3. Lepárlás

A szőlőtörköly lepárlását kizárólag szakaszos működésű, kétlépcsős lepárlókon lehet elvégezni. A törkölycefrehez a főzőüstbe való adagolása során annyi borseprőt, esetleg vizet adagolunk, hogy az a szőlőtörkölyt ellepje. Erre azért van szükség, mert a cefre sűrű, tömött szerkezetű és így elkerülhető az üstben a leégése. Az üst tetején Pistorius-tányér van,

PANNONHALMI TÖRKÖLYPÁLINKA

amelynek feladata a gőzelegy alkohol tartalmának növelése. A pálinkafőző üstök és berendezések szerkezeti anyaga csaknem kizárólag vörösréz. A vörösréznek sok előnyös tulajdonsága van: jól vezeti a hőt, jól ellenáll a cefre savainak, katalizálja a lepárlás közben végbemenő kémiai reakciókat, és ez által javítja a pálinka minőségét, mivel hatására kellemes aromájú anyagok képződnek. Megszünteti a hibás, kén-hidrogénes cefrék kellemetlen szagát, mert a kénhidrogént oldhatatlan rézszulfid formájában megkötöti.

A kisüst rendszerű lepárlókészülék:

Üst:

Az üstök űrtartalma 3-900 l, leggyakoribb a 120-450 l. Kisüstnek tulajdonképpen csak az 1000 l-es vagy ennél kisebb üstöt nevezhetjük. Az üst többnyire alul, felül domborított, hengeres alakú, alsó része egyes esetekben félgömb kiképzésű. A közvetlen tüzelésű üstöknél szokásos a fenékrész befelé domborítása. A Pannonhalmi törkölypálinkát szakaszos, kétlépcsős, Pistorius-tányéros lepárlókészüléken állítjuk elő.

A lepárlás műveletei:

Alszesz előállítás a cefréből:

A cefre lepárlásának célja az alkohol és egyéb illó anyagok kinyerése.

A főzőüstöt a névleges térfogat 75-80 %-áig töltik meg cefrével. A cefre felforralása után az üstből távozó gőzpárák a hűtőben cseppfolyósodnak. A képződött gőz alkoholtartalma a forrás megindulásakor a legnagyobb. A lepárlás során az alkoholtartalom fokozatosan csökken. A lepárlást akkor hagyják abba, amikor az alszesz szeszfoka 2%V/V alá csökken.

A törkölycefre lepárlása után 15-25%V/V alkoholtartalmú alszesz képződik, amelynek mennyisége a törkölycefre mennyiségének kb. egytizede.

Finomítás:

Finomítvány (törkölypálinka) előállítás alszeszből:

Az alszesz a cefre összes illóanyagait tartalmazza. Ezek között azonban vannak kellemetlen illat- és íz- komponensek is. A finomítás célja ezeknek az anyagoknak az eltávolítása és egyben az alkoholkoncentráció további növelése. A finomítást – a cefre lepárlásával ellentétben – lassan kell végezni, mert így az egyes párlatrészek élesebben választhatók el egymástól. A lepárlás során három párlatrész, elő-, közép- és utópárlat különíthető el. A szétválasztás kizárólag érzékszervileg, szaglás és ízlés útján történik, éppen ezért a művelet nagy szaktudást, kellő gyakorlatot kíván. A párlat folyásának megindulása után közvetlenül az előpárlatot különítik el, amely a szúrós szagú, könnyen illó aldehideket és a jellegzetes illatú észtereket tartalmazza. Az előpárlat az alszesz mennyiségének 0,5-2,0%-a. Az előpárlat elkülönítése után kezdik meg a középpárlat gyűjtését. A középpárlat pálinkafőzés végterméke, vagyis maga a törkölypálinka. Mennyisége az alszesz mennyiségének kb. kétharmada. A lepárlást tovább folytatva, ismét kellemetlen aromájú párlatrész jelenik meg, amelyet a középpárlattól elkülönítve kell felfogni. Ez az utópárlat, amelyre az ún. „főtt íz”, „fazék íz”, „moslék íz” jellemző. Az utópárlat mennyisége az alszeszre vonatkoztatva kb. 25%, szeszfoka pedig 15-25%V/V.

4. Pihentetés, érlelés

Szólni kell a pihentetés és az érlelés közötti különbségekről, mert a két folyamat nagyon fontos, de minőségében egészen más. Pihentetés esetén a törkölypálinka jelentős eredeti beltartalmi értékei nem változnak, a színe sem, ugyanakkor a pihentetési idő előhaladtával az

PANNONHALMI TÖRKÖLYPÁLINKA

ital harmonikussá válik. Ezzel ellentétben fahordós érlelés esetén a különféle diffúziós és oxidációs folyamatok eredményeként, a fa íz anyagainak beépülésével minőségében más ital keletkezik. A Pannonhalmi törkölypálinka előállításánál a pihentetés és az érlelés folyamatából legalább az egyiket alkalmazni kell, de alkalmazható mind a kettő is. A csak pihentetett törkölypálinka gyümölcs-karakterisztikus, a csak érlelt törkölypálinka borpárlatos jellegű, míg a pihentetett és érlelt törkölypálinka gyümölcsösen borpárlatos komplex ízvilágot eredményez.

Pihentetés

A lepárolt törkölypálinka nem tekinthető kész italnak - már a szeszfoka miatt sem - illata szúrós, íze csípős, karcos, aromája nem harmonikus. A finomítást követően az italt rozsdamentes acéltartályban kell pihentetni minimum 90 napig. A 90%-ig feltöltött tartályban a pihentetés ideje alatt oxidációs folyamatok játszódnak le, amiknek hatására a Pannonhalmi törkölypálinka karakteres vonásai letompulnak. Ebben az időszakban az itallal semmiféle manipulatív technológiai lépést végezni nem szabad.

Érlelés

Az érlelt Pannonhalmi törkölypálinka minden tekintetben más termék, mint az érleletlen, hiszen az érleléssel többlet érték keletkezik, harmonikus illat, kellemes, fűszeres háttér alakul ki, édeskés, lágy gyümölcsösséggel. Ezek együttesen, a hordóból nyert színnel kiegészülve képezik a megkomponált elegáns, természetes italcsodát. Az érlelés nagyon bonyolult és összetett folyamat, amelynek legfontosabb eszköze a fahordó. A hordónak gondosan kezeltnek, idegen szagoktól mentesnek, megfelelő méretűnek kell lennie, mert a hordóban, illetve a hordódongákban fognak azok az oxidációs-redukációs folyamatok zajlani, amelyek a Pannonhalmi törkölypálinka végső illat- és íz kialakításáért felelnek.

Az érlelő hordó anyaga tölgy- vagy gesztenyefa lehet. Mérete az optimális 200-240 l-en át az 1000 l-ig változhat. A jól kiválasztott anyagú és méretű hordó és a gondosan behatárolt érlelési idő együttesen alakítja ki a Pannonhalmi törkölypálinka jellegzetes harmóniáját. A pihentetési időt követően érlelő hordóban minimum 3 hónapig érlelődik, a lepárlás során keletkező eredeti szeszfokával. Az érlelő hordókat 10-18 °C között, minimum 70% páratartalmú helyiségben kell elhelyezni. A pálinkák, így a Pannonhalmi törkölypálinka érlelése közbeni párolgás nem csak alkoholvesztést okoz, hanem hatást gyakorol az érési folyamatra is. A párolgás közben ugyanis megváltozik a hordóban lévő ital összetétele is, mivel az egyes alkotórészek nem egyformán párolognak. Így könnyű belátni, hogy az érleléssel járó párolgásnak minőségjavító szerepe is van.

Alkoholtartalom beállítása - hűtve szűrés

A gondosan érlelt kisüsti Pannonhalmi törkölypálinka alkoholtartalmát lágyított vízzel kell a fogyasztói forgalomba hozatal előtt beállítani. A hígítás során, egy lépésben 15% V/V-t csökkenhet a törkölypálinka szesztartalma. 48 órás pihentetés után történhet a következő hígítási lépés, mely ismét max. 15% V/V-nyi hígítást jelenthet. Az esetleges 3. hígítási lépés előtt is szükséges a 48 órás pihentetés. A kívánt alkoholtartalomra beállított ital hűtve szűrése kulcsfontosságú lépés a Pannonhalmi törkölypálinka készítése során. Ez a művelet a palackozás előtt 2-5 nappal történik. Az italt -2 és +3 °C közötti hőmérsékletre kell lehűteni, ezt követően pedig 24 órán át hőszigetelt tartályban kell pihentetni. A pihentetés után kerül szűrésre.

5. Palackozás

A megfelelő alkoholtartalomra beállított és szűrt Pannonhalmi törkölypálinkát tiszta, mosott 0,5 l-es „Grappa” (III. melléklet), illetve 0,04 l-es „Platin” palackokba kell tölteni. A 0,5 l-es palackok lezáráshoz aranyfejű műanyag dugót, míg a 0,04 l-es palackok zárásához Pilver zárat kell alkalmazni. A 0,5 l-es palackoknál a műanyag dugó ónkapszulával kerül rögzítésre. A palackokra has-, hát-, és nyakcímke kerül, amelyek tartalmazzák az előírásoknak megfelelő jelöléseket.

A palackozást kizárólag a C) pont alatt meghatározott területen lehet végezni.

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

A Pannonhalmi Törkölypálinka kiemelkedő minőségének alapja a Pannonhalmi Borvidéken termelt fehérszőlő. A borvidék éghajlati és talajviszonyai mellett a művelés hagyományai biztosítják a kiváló minőségű gyümölcsöt. A Pannonhalmi Törkölypálinka jellegzetes gyümölcsös ízét meghatározza a speciális területi és éghajlati adottságai következtében különleges zamatú szőlő.

A terület éghajlati adottságait tekintve, a Pannonhalmi Borvidék szőlőfajtáinak termesztési értékét, ezáltal a szőlőtörkölyt is meghatározó jellemzők egy részét az időjárás nagymértékben befolyásolja. A terület éghajlata átmenetet jelent a Kisalföld és a Bakony klimatikus viszonyai között, klímáját a Bakonyvidék, a Győri-medence és a Marcali-medence agro-ökológiai körzetek felelő érkező hatások egyaránt befolyásolják. Az évi középhőmérséklet 10 °C körüli. A fényellátottság közepes, az évi napfénytartam 2000 óra körül alakul. Az évi csapadékösszeg sokéves adatok alapján 600-650 mm között várható.

A három kiemelkedő halomsoron barna erdőtalaj alakult ki, az összterületből közel 60%-os részarányal. A terület szőlőültetvényei főleg barna erdőtalaj területen helyezkednek el. Kémiai vizsgálatok is alátámasztják az itteni talajviszonyok jó minőségét. A megállapított 6.5-9.0 pH nagyjából megegyezik a szőlőnek különösen megfelelő 6.5-7.8 pH értékkel.

Magyarországon a pálinka-előállítás, borfőzés a XIV-XV. századra vezethető vissza. A törkölypálinkát már 1822-ben Magyarország egyik fő pálinkafajtájaként tartották számon. A „törköly” német eredetű szó (treber), a régi magyar nyelvben használt „icsar” szót váltotta fel. Az „icsar” szó eltűnése után a „törköly”, „terkely”, „törköly” szavak foglalták el a helyét. Pannonhalmán a szőlőtermesztés kezdete a Pannonhalmi-dombság területén a római korra tehető. A honfoglalást követően I. István király kora óta írásos feljegyzések tanúskodnak a borvidék szőlőkultúrájáról. A szőlőtermesztés első írásos emléke a Pannonhalmi Apátság alapítólevelében (I. István király, 1002.) található. Az alapítólevelben felsorolt tized alá eső termények között első helyen szerepel a szőlő, később Szent László 1093-ban készült pannonhalmi birtokösszeíró levele 88 szőlőművest említ. 1237 körül pedig már 173 szőlőtermelő család élt Pannonhalmi-dombság falvaiban.

A szőlőfeldolgozás fejlődésének köszönhetően a „taposásos” szőlőfeldolgozás mellett megjelentek a préházak és a sajtóval való feldolgozás. Bármilyen tökéletes volt a sajtó, azt nem tudták elérni, hogy az összes must kifolyjon belőle. Maradt benne lé és cukor is. A

PANNONHALMI TÖRKÖLYPÁLINKA

visszamaradt szőlőtörkölyt addig, míg törkölypálinkát nem készítettek belőle több módon hasznosították, disznókkal etették meg, törkölybort vagy törkölyecetet készítettek belőle. Igazi felhasználása azonban akkor kezdődött, mikor törkölypálinkát kezdtek főzni belőle.

A pannonhalmi apátság szerzetesei feljegyzéseket készítettek, pontosan és rendszeresen dokumentálták az apátság és a környező területek gazdálkodásával kapcsolatos ügyeket. Nyilatkozatok, szerződések, árjegyzékek egész sora tanúskodik a Pannonhalmi Borvidék és környéke törkölypálinka-készítésének hagyományairól. Egy 1811-ből származó szerződés szerint Szent Mihály napjától Pünkösdig árendában pálinkaégetést engedélyezett a Méltóságos Szent-Mártonyi Uraság a jobbágyoknak (IV. melléklet). 1816-ban Pleichfeld Antal ravazdi zsidóval a törköly és borseprő kiegészítéséről (V. melléklet), 1832-ben Szakács Izsák kajári árendással a törköly kiegészítéséről született megállapodás (VI. melléklet).

A Pannonhalmi Bencés Főapátság Levéltára (Gazdasági Levéltár) és a Győr-Moson-Sopron Megye Győri Levéltár számos dokumentumot őriz, melyek alapján levezethető a pannonhalmi törkölypálinka története. A feljegyzések szerint a szentmártoni (1965-től Pannonhalma), tényői, kajári, nyalkai pálinkafőzdek alapanyaga elsősorban a szőlőtörköly, söprű, bor, gyümölcs, krumpli és gabona volt. Az apátsági összesítések, leltárak szerint az 1800-as évek végén, 1900-as évek elején a pálinkák között első helyen a törkölypálinka szerepelt. Ezt bizonyítják az 1899-ből és 1932/34 évből származó borleltárak pálinkára vonatkozó adatai is (VII. és VIII. mellékletek).

Az önállóan működő kisebb főzdek összefogása az 1917-ben alakult Pannonhalma Borvidék Gyümölcsértékesítő és Központi Szeszfőző Szövetkezet keretei között valósult meg. A szövetkezet célja, hogy a tagok által rendelkezésre bocsátott gyümölcsstermést lepárolja, feldolgozza és a nyert készítményeket közösen értékesítse. A központi szeszfőzde (a mai Pannonhalmi Pálinkárium) a szövetkezet székhelyén, Györszentmártonban került felállításra. A tulajdonos a pannonhalmi főapátság 450 üzletrésszel. További jelentős tulajdonosok a Csornai Prémontrei Prépostság, a Győri Székeskáptalan, a Markovszky testvérek, a Nagycsáfalui és Hegyi Hangya Szövetkezet, a Nyúlfalui Fogyasztói Szövetkezet, valamint a Pannonhalma és Vidéke Szövetkezet. A szövetkezetet a cégbíróság 1948. július 26-án a főapátság meghatározó tulajdonviszonya miatt felszámolta.

A főzdet ezután a községi tanács működtette. 1963-ban ágfalvi, szilsárkányi, kajárpéci, tényői, tétii, pázmándfalui, györszentiváni, győrújbaráti, nyúli, mosonszentmiklósi főzdek valamint a pannonhalmi főzde is a Győr-Moson Megyei Szikvíz Údítógyártó és Szeszfőzde Vállalat tulajdonába kerültek. (A tényői főzde 1968-ból származó engedélye a IX. mellékletben található.) A pannonhalmi főzde épületét 1977-ben újjáépítették. Az 1991-ben megvalósult privatizáció után lakossági bérfőzdeként üzemelt. 2007-ben a Győri Likörgyár Zrt. vásárolta meg az épületet. A pálinkafőzés 2007 őszén indult újra, a hagyományos, üstös rendszerű, szakaszos, kétlépcsős magyar technológiát használva.

F) Az uniós ill. nemzeti illetőleg regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

- 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

PANNONHALMI TÖRKÖLYPÁLINKA

- a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről 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

G) A kérelmező neve és levelezési címe:

Név: Győri Likörgyár Zrt.

Levelezési cím: 9027 Győr, Budai u. 7.

H) A földrajzi árujelző kiegészítése ill. a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A törkölypálinka megnevezése

- a) kiegészülhet – az a) pont szerinti megnevezést közvetlenül megelőzően a szőlőtörköly származására utaló **földrajzi névvel**. Az adott földrajzi név használatát a törkölypálinka elkészítésének alapjául szolgáló szőlőtételre vonatkozó, a szőlőtermelésről és borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 22-23. §-ában meghatározott szőlő származási bizonyítvánnyal kell igazolni.

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

A jelölésben a jogszabályban előírtakon és a fentieken túl a „törkölypálinka” elnevezés mellett feltüntethető a „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” kifejezés.

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

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolása átvételi elismervénnyel és borkísérő okmánnyal történik. A termék nyomon követése szeszfőzdei szesztermelési naplóval és termékmerleg nyilvántartással valósul meg.

A Pannonhalmi törkölypálinka alanyaga a termékleírás D.1. pontja szerinti területen termett szőlő feldolgozása során keletkezett szőlőtörköly és borseprő. A lepárlásra átvett szőlőtörköly és borseprő származásának, típusának, mennyiségének és alkoholtartalmának leírását a sorszámozott **átvételi bizonylatok** tartalmazzák.

A jövedéki törvény hatálya alá nem tartozó szőlő- és bortermelő őstermelőktől a sorszámozott lapokból álló **átvételi elismervény** alapján történik az átvétel, melynek főbb tartalmi elemei:

- a beszállító termelő azonosító adatai (név, cégnev, lakóhely, székhely),
- VPOP által adott regisztrációs szám,
- a beszállítás időpontja,
- a beszállított melléktermék típusa, súlya,
- a kiállítás időpontja,
- a ki- és beszállítási okmány száma,
- a szállított termék típusa, súlya,
- borseprő esetében az alkoholtartalma
- a beszállító termelő adószáma.

A jövedéki törvény hatálya alá tartozó szőlő- és bortermelőktől a **borkísérő okmány** kiállításával történik az átvétel, melynek főbb tartalmi elemei:

- eladó és adószáma,
- eladó engedélyszáma,
- bizonylatazonosító,
- vevő engedélyszáma,
- számla/szállítólevél száma,
- vevő és adószáma,
- szállítmányozó,
- számla/szállítólevél dátuma,
- szállítójármű forgalmi rendszáma,
- szállításra történő átvétel igazolása,
- kiadás helye, dátuma,
- termékleírás,
- mennyiség, bruttó tömeg, nettó tömeg,
- rendeltetés helye,
- igazolások,
- ellenőrzés bejegyzése.

A Pannonhalmi törkölypálinka nyomon követésére szolgáló dokumentumok:

- a, A **szeszfőzdei szesztermelési naplóban** az alábbi adatok kerülnek rögzítésre:
- a termék előállítás helyének megnevezése,

PANNONHALMI TÖRKÖLYPÁLINKA

- a főzőüst feltöltésének ideje,
- a feltöltött főzőüst száma,
- a főzőüstbe betöltött nyersanyag (cefre) fajtája, mennyisége (kg vagy liter) főzetenként részletezve,
- a cefrepárlás befejezésének ideje,
- az alszesz, elő- és utópárlat finomító üstbe felszívásának ideje,
- a finomító üst száma,
- a „finomítás” megjelölése alatt a finomító üstbe felszívott alszesz, elő- és utópárlat mennyisége literben,
- a finomítás befejezésének ideje,
- alszeszmérésnél a cefrepárlás, finomítvány mérésnél a finomítás befejezésekor a szeszmérő gépek száma és a számlálókészülékek jelzése,
- a szeszmérő gép jelzése alapján előállított alszesz, finomítvány mérésnél az alszesz és pálinka litermennyisége, valódi szeszfoka és hektoliterfok mennyisége a főző-, illetőleg finomító üstök szerint részletezve.

b, A termékmérleg nyilvántartás az alábbi adatokat tartalmazza:

- az anyagkönyvelő pontos adatai,
- a könyvelés időszaka,
- a könyvelt alkoholtermék pontos megnevezése és vámtarifa száma,
- a nyitó készlet,
- a termék előállításból, adófelfüggesztéssel történő betárolásból származó növekedés nagysága, pontos mennyisége,
- csökkentés mennyisége, mely a következő kategóriákat, jogcímekeket jelenti: felhasználás adóraktárba, adóköteles felhasználás adóraktárba, kitárolás adófelfüggesztéssel belföldre és harmadik országba, kitárolás adófelfüggesztéssel tagállamba, kitárolás szabadforgalomba, kitárolás végleges mentesüléssel,
- záró készlet összesen,
- a kiállító hiteles aláírása,
- a vámhivatal ellenjegyzése és dátuma.

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.: bor@nebih.gov.hu

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

(2) Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és

Földművelésügyi Főosztály

9028 Győr, Régi Veszprémi út 10.

9002 Győr, Pf. 76.

PANNONHALMI TÖRKÖLYPÁLINKA

Tel.: +36 96 795-099

Fax: +36 96 795-095

e-mail: elelmiszerlanc@gyor.gov.hu

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

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A teljes gyártási folyamatnak feltétele egy olyan minőségbiztosítási rendszer működtetése, ami biztosítja az azonosítást és a nyomon követhetőséget, illetve a termékbiztonságot. Integráltan működő rendszerek szerint dokumentálni kell a termék útját a szőlőtörköly, illetve borseprő átvételétől a gyártáson keresztül a végtermékig. Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag származását igazoló iratot.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes)

- tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém) mentes

Termőhely, fajtaazonosság igazolása: kizárólag a meghatározott területről származó, a D.1.pontban feltüntetett fajtákból készült szőlőtörköly és borseprő felhasználása.

Alapanyag minősítése: az D.1. pontban foglaltak szerint.

2. Erjesztés ellenőrzése naponta (az D.2. pontban foglaltak szerint):

- hőmérséklet (18-22 °C)

3. Lédig párlat ellenőrzése:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek	Ellenőrzés gyakorisága
Alkoholtartalom	55-80% V/V	10.000 literenként
Metilalkohol tartalom	legfeljebb 920g/hl absz. alk.	10.000 literenként
Réztartalom	Legfeljebb 5 mg/kg	10.000 literenként
Összes illóanyag tartalom	legalább 250g/hl absz. alk.	10.000 literenként
Összes magasabb rendű alkoholtartalom	legfeljebb 160g/hl absz. alk.	10.000 literenként
Hidrogénianid tartalom	3g/hl absz. alk.	10.000 literenként

4. Késztermék ellenőrzése.

- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság): tükrösen tiszta, érlelés esetén sárgásbarna színű, jellegének megfelelő szőlőtörköly ízű és illatú;

- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelően

- térfogat: 0,5l -3% és 0,04l-9%

- alkoholtartalom: 40,00-45,00%V/V

4. A termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató – egy vagy több – a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok (mellékletben)

Melléklet a termékleíráshoz

- I. sz. melléklet: Szőlőfajták leírása
- II. sz. melléklet: Pannonhalmi törkölypálinka származási területe (térkép)
- III. sz. melléklet: A Pannonhalmi Törkölypálinka 0,5l-es üvegének a rajza
- IV. sz. melléklet: Contractus 1811-ből Philippi Fischerrel a ravazdi pálinkafőzésről
- V. sz. melléklet: Contractus 1816-ból Pleichfeld Antal ravazdi zsidóval a törköly és borseprű kiégetéséről
- VI. sz. melléklet: Contractus 1832-ből Szakács Izsák kajári árendással a törköly kiégetésére
- VII. sz. melléklet: Borleltár 1899-ből
- VIII. sz. melléklet: Árjegyzék 1932-ből és 1934-ből
- IX. sz. melléklet: Engedély 1968-ból a tényői bor- és gyümölcseszesszfözde létesítésére
„A bor- és gyümölcseszesszfözdében kizárólag csak szőlőtörkölyt és gyümölcsöt szabad szesszé feldolgozni.”
- X. sz. melléklet: Irodalomjegyzék a forrásként használt anyagokról

I. sz. melléklet

Szőlőfajták leírása

Olaszrizling

Francia eredetű, hazája valószínűleg Champagne. Legelterjedtebb minőségi borszőlőfajtánk. Németek közvetítették hozzánk az olaszrizlinget, és ők adták neki az olasz jelzöt megkülönböztetésül a rajnai rizlingtől. Rendkívül termékeny, mert kedveli a Kárpát-medencei klímát, a mostoha körülményeket is, talajban sem válogatós, sőt még a homokot is szereti.

Fürtje közép nagy vagy kicsi, tömött, gyakran mellékfürtöket is nevel. Bogyói kicsik, gömbölyűek, vékony héjúak, lédúsak, sárgászöldek. Későn érő, jó cukorgyűjtő, és aszúsodásra is hajlamos. Élvezetes édes borkülönlegesség azonban csak megfelelő borászati ismeretekkel és felkészültséggel készíthető belőle. Száraz borként finom savú, kellemes aromájú, utóízében kellemesen kesernyés. A kedvező évjáratokban különleges minőséget ad.

Rajnai rizling

A Rajna vidékéről származó, a világ legtöbb országában ismert, minőségi bort adó, középérésű, legfagyűrőbb fajta. Az egész világon ezt a bort hívják rizlingnek. A legújabb nemzetközi szabályok szerint a fajták nevében nem szerepelhet a termőtáj neve. Termőképessége közepes, fürtje általában kicsi, tömött, gyakran szabálytalan alakú. Bogyói közepesen vastag héjúak, közepes nagyságúak, lédúsak, savasak és jellegzetes ízűek, sárgászöldek.

Rothadásra érzékeny. Mustjának cukortartalma közepes, savtartalma nagy. Bora finom illatú és zamatú, általában kemény karakterű, de finom savérzetű.

Fűszeres tramini

Valószínűleg dél-tiroli eredetű, minőségi bort adó, korai érésű fajta. Közepesnél kisebb termőképességű. Fürtje kicsi, szabálytalan alakú, közepesen tömött. Bogyói kicsik, vastag héjúak. Mustja kevés savat, sok cukrot tartalmaz. Bora fűszeres illatú és zamatú, többnyire lágy, testes, gyakran édeskés, így kiváló desszertek kíséretében. Illatában a rózsza és sárgabarack, ízében a fahéj lelhető fel.

Nagy extrakt tartalmú, de mérsékelt savtartalmú. Házasításra is használják.

Chardonnay

Franciaországból, Champagne-ból vagy Bourgogne-ből származó, minőségi bort adó, középérésű fajta. Világszerte ismert és elismert. Közepes termőképességű, rothadékonny fajta. Fürtje kis méretű, középtömött, laza. Bogyói aprók, gömbölyűek, vastag héjúak, lédúsak, ropogósak, rendszerint fehères zöldek. Mustja gazdag cukortartalmú.

Bora kiváló minőségű, kemény karakterű, intenzív illat- és zamatanyag tartalmú, telt, testes, gyorsan fejlődő és jól érlelhető. Megjelenhetnek benne az érett sárgadinnye, méz, a túléretten szüreteltekben a vajasság jegyei.

Sauvignon blanc

Francia származású, minőségi bort adó, középérésű világfajta. Közepes termőképességű, kissé rothadékonny. Fürtje és bogyói kicsinyek, bogyóhéja közepesen vastag. Erős fajtajellegű, kellemesen illatos, elegáns zamatú bort ad. Nálunk a szüretre a teljes érés előtt kerül sor, így a zöld illatok és ízek dominálnak elsősorban az élénk savak társaságában. Elegánsabb bort a teljes érésben szüretelt szőlőből lehet készíteni.

Királyleányka

A királyleányka szőlő Erdélyből származó, régi magyar fajta. A Pannonhalmi borvidék egyik jellegzetes, szép jövő előtt álló fajtája. Élénk, harmonikus savtartalmú, diszkréten muskotályos illatú, zamat gazdag bor.

Rizlingszilváni

Nemzetközileg a nemesítőről Müller Turgaunak nevezett fajtaként ismerik. Korai érése és kis hőigénye miatt kedvelt fajta. Üde, barátságos savak jellemzik. Nincsenek karakteres, meghatározó illat- és ízjegyei.

Irsai Olivér

Magyar eredetű fajta, melyet csemegeszőlőként és borszőlőként egyaránt hasznosítanak. Korai érésű, közepesen termő. Fürtje középnagy. Bogyója sárga, kicsi és gömbölyű. Húsa ropogós, lédús, muskotályos ízű.

Cserszegi fűszeres

Magyar eredetű fajta, mely az Irsai Olivér és a piros Tramini keresztezésével jött létre. Korai érésű, bőtermő szőlőfajta. Fürtje közepes nagyságú, közép tömött. Bogyója kicsi, gömbölyű. Húsa puha, leves, jellegzetesen fűszeres ízű.

Szürkebarát

Francia eredetű fajta, a Pinot fajtacsoporthoz tartozik (Pinot gris). Rövid tenyészidejű, korán fakadó, virágzó és zsendülő szőlőfajta, beérési foka az egyik legnagyobb. Levele kicsi vagy közép nagy, jellegzetesen ötszögletű, változatosan tagolt. Színe jellegzetes sötétzöld, felülete hólyagos. Fürtje kicsi, hengeres, nagyon tömött. Bogyói kicsik, kékes piros alapon lilás piros színűek, hamvasak, vékony héjúak, lédúsak, édesek, jellegzetes fűszeres ízűek.

Bora szinte minden évben kiváló minőségű, harmonikus testes, ízekben, zamatokban, extraktban gazdag, savai is finomak, természetes édes csemege borai különlegességnek számítanak. Kisebb termőképességét borának kiváló minősége és termelésbiztonsága ellensúlyozza.

Pinot blanc

Hazánkban Fehér burgundi néven ismert, a Pinot (Burgundi) elnevezésű fajtacsoport legjobban termő tagja. Levele hasonló a Szürkebarátéhoz, de kevésbé tagolt, sötétebb zöld és hólyagosabb. Fürtje a Szürkebaráténál lényegesen nagyobb, kissé vállas, tömött. Bogyói kicsik, jól beérve zöldessárgák, vékony héjúak, lédúsak, savasak.

Bora fajtajelleges, általában kemény karakterű, a legtöbb évjáratban kiemelkedő minőségű.

Zefir

Két ősi magyar fajta, a Hárslevelű és a Leányka keresztezéséből jött létre, amelyekhez jól társul a fehérboroknak kedvező pannonhalmi termőtáj. Bora jellegzetes. Intenzíven muskotályos, feketeribiszke illatú, finom zamatú, lágy karakterű borkülönlegesség.

Juhfark

Egyes vélemények szerint magyar eredetű fajta, mások német területről származtatják. Leveléről könnyen felismerhető, mivel világoszöld színű, vékony szövetű. Csupasz fonákú és nyílt vállöblű. Fürtje elég nagy, hosszú, hengeres, tömött, a juh farkára emlékeztető. Bogyói közép nagyok, fehéres vagy sárgászöldek, vékony héjúak, lédúsak, savasak. Bőven termő, későn érő fajta.

Leányka

Közép- és Kelet-Európában termesztett fajta. A legkönnyebben felismerhető, nyílt vállöble és kapcsolójel alakú levelei miatt. Fürtje kicsi, többnyire tömött, bogyói kicsik, gömbölyűek, a bőven termő fajták közé tartozik.

Bora fajtajelleges illatú és zamatú, alkoholban gazdag, többnyire lágy, esetenként édesen maradó.

Ezerjő

Jellegzetes magyar fajta. Kiegyenlített termőképességű, középérésű, mustja ritkán haladja meg a 16 fokot. Bora általában savas.

Zöld veltelini

Feltehetően osztrák eredetű. Leveleinek színe jellegzetesen fűzöld, felülete sima, kissé fényes, alakja kerekded, szabályosan tagolt. Fürtje közép nagy, általában tömött, bogyói kicsik, zöldes fehérek, pontozottak, lédúsak, kellemesen édesek és jellegzetes zamatúak. A bőtermő fajták közé sorolható.

Ottonel muskotály

Moreau Robertangers-i kertész állította elő 1852-ben. Egyik szülője feltehetően a Chasselas, másik pedig a Muskat de Saumur. A legtöbb szőlőtermesztő országban ismerik, legjobban azonban a szőlőtermesztés északi határához közel fekvő borvidékeken terjedt el.

Levelei fűzöldek, lefelé hajló szélűek, sima felületűek, levélerei halványpirosak. Fürtje közepesen tömött, bogyói kicsik, gömbölyűek, fehéres sárgák, lédúsak, kellemesen fűszeres, muskotályos ízűek, finom savtartalmúak. Rövid tenyészidejű fajta.

Hárslevelű

Valószínűleg természetes úton keletkezett magonc, amely hazánkban jöhetett létre. Levelei közép nagyok, kerekded vagy vese alakúak, levélszéle csipkés. Fürtje nagy, elérheti a 40 cm-es hosszúságot is, hengeres, laza, a vége olykor villásan, fecskefarok szerűen elágazik. Bogyói kicsik, zöldessárgák, napos oldalukon rozsdásodók, vékony héjúak, lédúsak, kellemes édes ízűek.

Furmint

Származása ismeretlen, sokan Tokaj hegyalja szülőttének tartják, régebben hazánkban nagyon sok néven szerepelt. Levele közép nagy, alig tagolt, levélszéle fűrészes, közepesen bemetszett, színe sötétzöld. Fürtje közép nagy, laza, hengeres. Bogyói közép nagyok, megnyúlt gömbölydedek, sárgászöldek, jól beérve aranysárga színűek, napos oldalukon rozsdásodók, vastag héjúak, lédúsak, kellemesen savasak. Viszonylag hosszú tenyészidejű, későn érő fajta.

Chasselas

Magyarországra a múlt század során került. Tökéje középerős növekedésű, közepes, illetve bőtermő, fekvés iránt nem, a talaj iránt kissé igényes fajta. Levele sötétzöld, finom szövetű, szabályos 5 karéjú. A fürt közép nagy, laza vagy tömött, gúla alakú, bogyója közepes, vékony, de erős héjú, húsos, ropogós, kellemes zamatos bő levű, napos oldalán rozsdás. Átlagos években már szeptember első felében fogyaszthatóak, de szüretelés ideje hosszan kitolható. Nem rothad, jól eltartható; jó fagyűrűsű, megbízható fajta. A fehér és piros színű fürtök vegyes szüretelése dekoratív csomagolást és esztétikus megjelenést tesz lehetővé, növeli a fajta piaci értékét. Étkezési célú termesztése mellett több országban, így hazánkban is a termés egy részét borra dolgozzák fel.

Pozsonyi Fehér

Ősi magyar szőlőfajta. Az Olaszrizlinghez hasonló, a Czéthényi fajták közül való. Kétféle változatban fordul elő: az úgynevezett pöttyös és zöld bogyójú fajtája létezik. Október elején érik, vesszői fagyérzékenyek, bora könnyű, zamatos. Hagyományos művelésű, ezért sok munkát ad termelőjének és viszonylag kis termésátlagú, ezért az utóbbi időben háttérbe szorult. Belőle nemesítették ki az Irsai Olivér fajtát.

Ezerfürtű

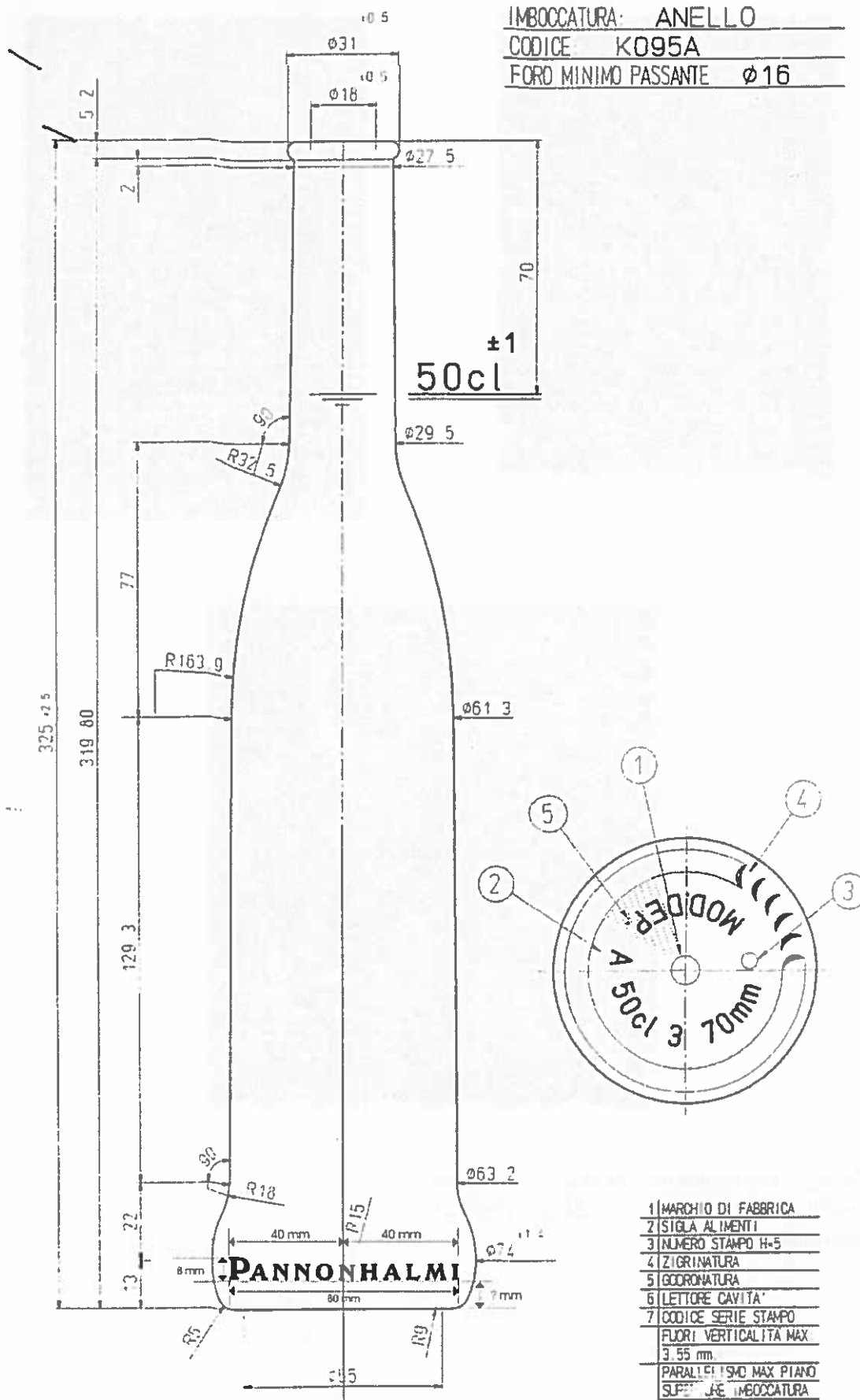
Magyar eredetű fajta, mely a Hárslevelű és a Piros tramini keresztezésével, jött létre. Korai érésű, bőtermő fajta. Fürtje közepes nagyságú (160g átlagtömegű), vállas, tömött. Bogyója gömbölyű, kicsi, sárga, hamvas. Húsa puha közömbös ízű, vékony héjú.

Zalagyöngye

Magyar nemesítés eredménye, melyet a Seyve Villard és a Csaba gyöngye keresztezésével hoztak létre. Korai érésű, bőtermő fajta. Fürtje nagy (200g átlagtömegű), ágas, laza. Közép nagy, hamvas bogyói zöldes fehérek, nyúltak, héja közepesen vastag. Húsa ropogós, íze közömbös.

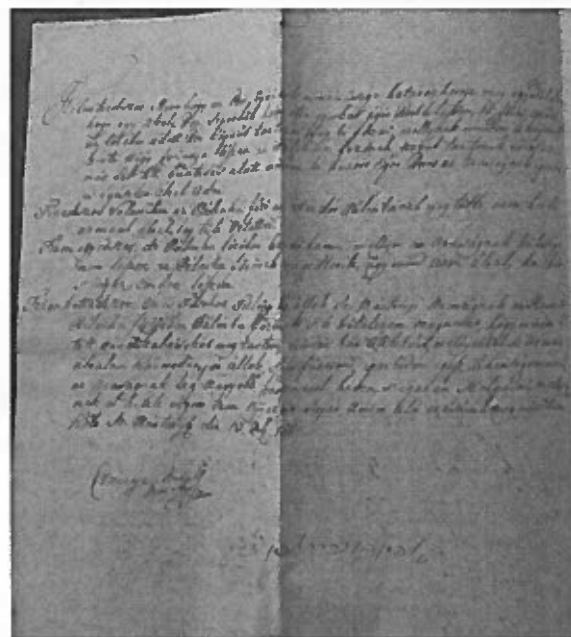
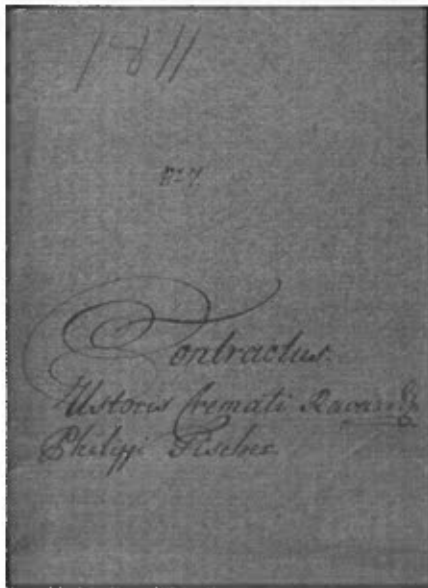
III. sz. melléklet
A Pannonhalmi Törkölypálinka 0,5l-es üvegének a rajza

IMBOCCATURA:	ANELLO
CODICE	K095A
FORD MINIMO PASSANTE	Ø16



- | | |
|---|------------------------|
| 1 | MARCHIO DI FABBRICA |
| 2 | SIGLA ALIMENTI |
| 3 | NUMERO STAMPO H-5 |
| 4 | ZIGRINATURA |
| 5 | COORDINATURA |
| 6 | LETTORE CAVITA' |
| 7 | CODICE SERIE STAMPO |
| | FLUORI VERTICALITA MAX |
| | 3.55 mm |
| | PARALLELISMO MAX PIANO |
| | SUPERFICIE IMBOCCATURA |

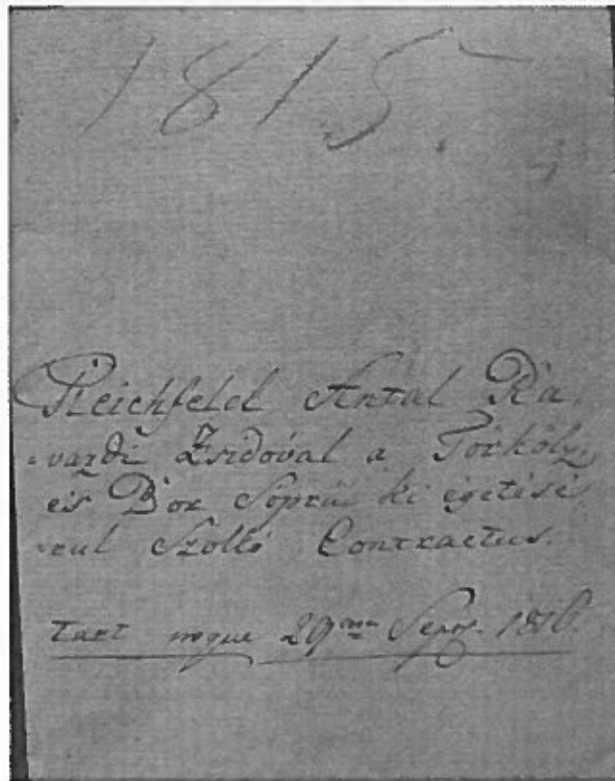
IV. sz. melléklet
Contractus 1811-ből Philippi Fischerrel a ravazdi pálinkafőzésről



Forrás: Pannonhalmi Bencés Főapátság
Levéltára, Gazdasági Levéltár, Urasági
kocsmák

V. sz. melléklet

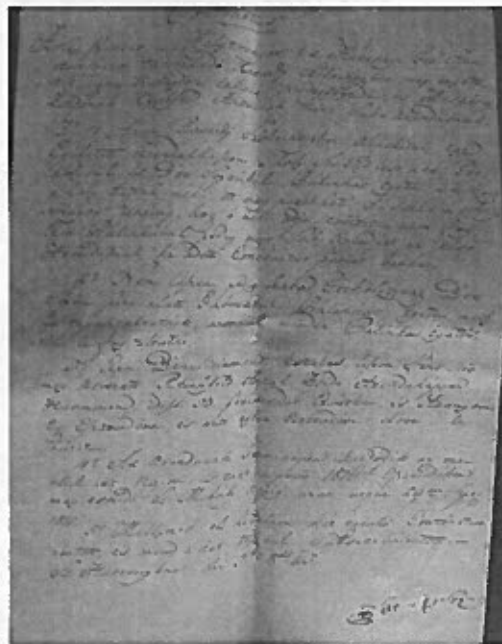
Contractus 1816-ból Pleichfeld Antal ravazdi zsidóval a törköly és borseprű kiégetéséről



1815.

Pleichfeld Antal Ra-
vazdi Zsidóval a Törköly
és Borseprű kiégetési-
ről kötött Contractus.

Tudt magam 29^{ma} Sept. 1816.



The page contains dense handwritten text in Hungarian, likely the body of the contract. The text is written in a cursive script and covers most of the page. At the bottom right, there is a signature or mark that appears to be "S. P. R."

Forrás: Pannonhalmi Bencés Főapátság Levéltára, Gazdasági Levéltár,
Urasági kocsmák malmok, házak, földek, boltok bérletei 1800-1825

VI. sz. melléklet

Contractus 1832-ből Szakács Izsák kajári árendással a törköly kiégetésére

2
Szakács Izsák
Kajári árendással
a törköly kiégetésére
1832. évi
május 15. napján

F. I. I.
[Signature]

Forrás: Pannonhalmi Bencés Főapátság Levéltára, Gazdasági Levéltár,
Urasági kocsmák malmok, házak, földek, boltok bérletei 1825-1835

VII. sz. melléklet
Borleltár 1899-ből



sz. / év.	11-10 szám	Termőhely	év.	Liter	Eszrevétel
		<i>Pálinka</i>			
115	217	<i>Törköly</i>	1898	682.0	
116	276	"	1898	560.0	
117	282	"	1899	292.0	
118	282	"	"	357.0	
119	281	"	"	260.0	
120	280	" <i>cella</i>	1898	56.0	
121	279	"	"	112.0	
122	287	<i>Boraly</i>	1899	112.0	
123	277	<i>Törköly</i>	1898	188.0	
124	274	<i>Boraly</i>	1899	14.0	
125	286	<i>Törköly</i>	1899	112.0	
126	281	<i>Hebra</i>	1898	28.0	
127	285	"	1899	212.0	
128	289	<i>Diunye</i>	1899	57.0	
129		<i>Borika palack</i>	1899	106.0	
130		<i>Borak</i>	1895	8.0	

Forrás: Pannonhalmi Bencés Főapátság Levéltára, Gazdasági Levéltár
Szőlészet- pincészet (nem iktatott iratok)

VIII. sz. melléklet

Árjegyzék 1932-ből és 1934-ből

Tudnivalók.

Az árak a pannonhalmi vasúti állomásra szállítva értendők. Palack- és hordóboraink mind garantált minőségűek. Palackboraink 5 övegtől felfelé rendelhetők, különböző fajta borokból összeválogatva is. Palackokban vevő rendelésnél a láda külön fizetendő. A visszaküldött palackokért 20 fillérrel térítünk meg darabonként. A ládákért is adunk visszatérítési szerinti, hogy milyen állapotban érkezik vissza.

A hordóborokból kisebb mennyiségben a beküldött hordók nagysága és megrendelése szerint adunk ki. A borokat 50 literen felül kisebb léteiben kölcsönhordókban is küldjük, ha a hordókat legkésőbb másfél hónapon belül bérmentve és tisztán visszajuttatjuk. Máskülönben a kölcsönhordó árát megterítjük.

A pincében vásárolt bor készpénzzel fizetendő. Ismeretlen rendelésnél a szállítmányt utóvételezzük.

A szállítás előforduló károkért felelősséget nem vállalunk, ezért kérjük tisztelt vevőinket, hogy a borok átvételénél a vasúton hivatalos mázsalást követeljék.

Az árjegyzék újabb árjegyzék megjelenéséig érvényes.

Pannonhalma, 1932 november hó.

Főpátsági pincefelügyelőség.

KAPITÁLYOS VÁSÁRLÓ, 71C

A PANNONHALMI FŐPÁTSÁG KÖZPONTI PINCÉJÉBEN

ÁRJEJYZÉK

Érvényes: 1934 július hó 1-étől.

Száma	TERMŐHELY - FAJTA	KORA	Hordóban 1 liter		Palackban	
			Foszt	Linár	Foszt	Linár
BOROK:						
1
2
3	Pannonhalmi Asztali	...	0 30	...	0 30	...
4	Chateau Pannonhalma	0 30	0 30
5
6
7	0 7	1 20
8	0 7	1 20
9	0 7	1 70
10	0 7	1 70
11	0 7	2 10
12	1 -	1 70
PÁLINKÁK:						
13	Tököl	...	2 20	1 -	2 80	...
14	1 -	4 00
15	1 -	4 30
16	0 2	2 40
17	0 2	2 40

Az árak fogyasztás előtti árak.

TUDNIVALÓK:

Az árak a pannonhalmi vasúti állomásra szállítva értendők. Palack- és hordóboraink mind garantált minőségűek. Palackboraink 5 övegtől felfelé rendelhetők, különböző fajta borokból összeválogatva is. Palackokban vevő rendelésnél a láda külön fizetendő. A visszaküldött palackokért 20 fillérrel térítünk meg darabonként. A ládákért is adunk visszatérítési szerinti, hogy milyen állapotban érkezik vissza.

A hordóborokból kisebb mennyiségben a beküldött hordók nagysága és megrendelése szerint adunk ki. A borokat 50 literen felül kisebb léteiben kölcsönhordókban is küldjük, ha a hordókat legkésőbb másfél hónapon belül bérmentve és tisztán visszajuttatjuk. Máskülönben a kölcsönhordó árát megterítjük.

A pincében vásárolt bor készpénzzel fizetendő. Ismeretlen rendelésnél a szállítmányt utóvételezzük.

A szállítás előforduló károkért felelősséget nem vállalunk, ezért kérjük tisztelt vevőinket, hogy a borok átvételénél a vasúton hivatalos mázsalást követeljék.

Az árjegyzék újabb árjegyzék megjelenéséig érvényes.
Pannonhalma, 1934 július hó.
FŐPÁTSÁGI PINCEFELÜGYELŐSÉG

KAPITÁLYOS VÁSÁRLÓ, 71C

Forrás: Pannonhalmi Bencés Főpátság Levéltára, Gazdasági Levéltár
Szőlészet- pincészet (nem iktatott iratok)

X. sz. melléklet

Irodalomjegyzék

- Néma Sándor: A Győr-Sokoróaljai szőlővidék hegyközségi törvényei 1672-1825
Győr, 1995
- Fehér Ípoly: Győr megye és város egyetemes leírása
Budapest, 1874
- Dénesi Tamás - Csoma Zsigmond: Pannónia szőlőskertje
A magyar bor századai
Rubicon 2007/6-7
- Sörös Pongrácz: A pannonhalmi Szent-Benedek-Rend Története
A rend új kora, új munkaköre 1802-től napjainkig,
A pannonhalmi főapátság története (VI .kötet)
Budapest, 1916
- Tóth János Aldemár: A pannonhalmi gazdálkodás története a XVIII. század derekán
Pannonhalmi füzetek 42
Pannonhalma, 1998
- Vaszari László: A Pannonhalmi-dombság szőlőtermesztésének és borászatának történelmi
múltja és jelentősége napjainkban
Szakdolgozat, Budapest, 1986
- Nagy Róbert: A Pannonhalmi-Sokoróaljai szőlő-és borvidék története
Szakdolgozat, Pécs, 1995
- Pöcze Eszter: Pannon-Borház szerepe a pannonhalmi Borvidéken
Szakdolgozat, Győr, 2007
- Csepregi pál – Zilai János: Szőlőfajta-ismeret és –használat
Mezőgazdasági Kiadó, 1988