

SZATMÁRI SZILVAPÁLINKA

TERMÉKLEÍRÁS

1. A földrajzi árujelző megnevezése

SZATMÁR

2. A termék megnevezése, amellyel kapcsolatban a földrajzi árujelzőt használják

SZILVAPÁLINKA

3. A termék bemutatása, beleértve az előállításához felhasznált nyersanyagokat, a főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi tulajdonságokat

A termék előállításához felhasznált nyersanyag

A "szatmári" eredetmegjelöléssel előállított szilvapálinka alapanyaga a Tisza-Szamos köz környékén termelt szilva.

A termék előállítására a Penyigei és a Besztercei szilvafajták gyümölcse használható, egyéb szilvát max. 20 %-ban tartalmazhat az átvett gyümölcs.

Veresszilva a tételben nem lehet.

A pálinkafőzési alapanyag a fentiek szerinti fajtaazonosságú, optimális érettségű (érettől a túléréstől), romlóhibától és idegen anyagoktól (föld, levél, gally stb.) mentes legyen, zöld vagy penészes gyümölcsöt nem tartalmazhat. A származás igazolása átvételi jeggyel vagy őstermelői igazolvány bemutatásával történik.

A termék jellemzői

Érzékszervi tulajdonságok

Tükrösen tiszta, illetve az érleléstől enyhén sárga színű, kellemes szilva ízű és illatú szeszesital, határozott magzammal.

Kémiai tulajdonságok

alkoholtartalom	legalább 40% V/V ± 0,3% V/V
metilalkohol-tartalom	legfeljebb 1200 g/hl absz. alkoholra
illóanyag-tartalom	legalább 210 g/hl absz. alkoholra
hidrogén-cianid-tartalom	legfeljebb 10 g/hl absz. alkoholra

A termékek ártalmas fémszennyezettsége nem haladhatja meg a szeszesital élelmiszercsoportban előírt fémtartalom határértékeket.

További minőségi követelményeket a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1576/89 előírás tartalmazza.

4. A termék előállítási módja

Cefrekészítés

A tiszta, fertőzéstől mentes, érett gyümölcs magját magozógépen eltávolítják úgy, hogy a magok kb. 20 %-a a cefrében maradjon (az esetlegesen összetört magok segítik az ún. magzamat kialakulását). Magozógép hiányában a hagyományos módszernél a főzéskor a cefrëshordó aljára süllyedt, maggal teli részt nem öntötték fel a főzőüstbe, ez azonban nem mindig hozta meg a kívánt eredményt, nem volt mérhető.

Erjesztés

A cukortartalmú cefre a gyümölcs héjrészén ill. a levegőben lévő élesztősejtek hatására erjedésnek indul, a cukor alkohollá alakul át szén-dioxid és hő fejlődése közben.

Hagyományos, kisméretű (max. 200 liter) hordókban történő erjesztéskor a hordók árnyékolásával a túlzott felmelegedés elkerülhető, a keletkező hő a viszonylag nagy felületen eltávozhat.

Nagyméretű erjesztőkádakban az erjesztés fajlesztős beoltással történik az erjesztés meggyorsítására, hogy a káros melléktermékek keletkezése megelőzhető legyen. Az optimális erjedési hőmérséklet (18-28 °C) ebben az esetben az erjesztőkád szakaszos feltöltésével, a cefre hűtésével szabályozható. A keletkező szén-dioxid a cefrét védi az oxidáció káros hatásaitól (pl. ecetesedés), ezért a szén-dioxid párna kialakulását a cefre felületén elő kell segíteni. Hagyományosan ez a cefrëshordó agyagos tapasztásával, jelenleg fóliatakarással, vízzár (kotyogó) alkalmazásával oldható meg.

Lepárlás (desztilláció) és finomítás

A kierjedt cefréből a lepárlás segítségével távolítják el az illó anyagokat, amelyek újra cseppfolyósodva alkotják a pálinkát. A lepárlás hagyományos, rézből készült ún. kisüstön többlépcsős desztillációval történik (a vörösréz alkalmazása elengedhetetlen az aromaanyagok kialakításában játszott katalizátor-hatás miatt). Az üstök térfogata az 1000 litert nem haladhatja meg, ekkor beszélünk kisüstről.

A cefre először a főzőüstbe kerül, innen kapják az alszesz elnevezésű párlatot. A finomító üstökben az alszeszből finomítással nyerik a jó minőségű szilvapárlatot. Lényeges kívánalom a finomítás során az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása, amivel biztosítható, hogy a káros íz- és illatanyagok ne kerüljenek a késztermékbe. A finomítási művelet nagy szaktudást és gyakorlatot igényel, valamint elengedhetetlen a kierjedt cefre rendszeres vizsgálata.

Érlelés és pihentetés

Gondosan előkészített, tisztított és tisztántartott, használt fahordókban és rozsdamentes acél tárolótartályokban történik oly módon, hogy eredeti érzékszervi tulajdonságai kedvezőtlenül ne változzanak, azoktól csak az érlelési zamatban térhet el, valamint színtelentől halványsárgáig terjedő színeződés történhet.

A tároló-érlelő fahordókat lehetőleg egyenletes hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni, a fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől, sugárzó hőtől óvni kell, 25 °C feletti külső hőmérséklet esetén a tárolóhelyiség levegőjét vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell. Érlelési idő maximum 1000 literes fahordóban legalább 3 hónap, nagyobb hordóban legalább 6 hónap.

SZATMÁRI SZILVAPÁLINKA

Alkoholtartalom beállítása

A gondosan kiérlelt kisüsti párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírás ($\pm 0,3\%$ V/V) következtében, jó minőségű lágyított (max 2 nk^o-ú) ivóvízzel, a fogyasztói forgalomba hozatal előtt kell beállítani.

Az alkoholtartalom kizárólag a gyümölcs lepárlásából származó alkoholból eredhet.

Palackozás

A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas szilvapálinka tisztára mosott palackba, kulacsba tölthető, tömítőbetétes alumínium csavarzárással vagy parafa dugóval zárható. A csomagolóanyag üveg vagy kerámia legyen, fejezze ki a hagyományos jelleget.

Modern anyagú palack (műanyag, fém stb.) használata tilos!

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

Gyűjtőcsomagolás

Az elkészült egyedi csomagolási egységeket műanyag rekeszbe vagy kartondobozba kell helyezni.

Minőségbiztosítás

Az alapanyag-átvételnél képzett szakember kell ellenőrizze az alapanyag származást igazoló dokumentumát, a fajtaazonosságot és a szennyeződésmentességet.

Az erjedő cefrét naponta szemrevételezéssel, hetente egy kivett részletének vizsgálatával ellenőrizni kell:

- cukortartalom,
- alkoholtartalom.

Desztillálásra csak kierjedt, hibátlan, romlástól mentes cefre kerülhet.

Az elkészült párlatot laboratóriumban tételenként minősíteni kell:

- metilalkohol-tartalom,
- hidrogén-cianid-tartalom,
- alkoholtartalom,
- illóanyagtartalom - szűrőpróbaszerűen

A palackozott késztermék áru feleljen meg a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásainak. Ellenőrzése a gyártmánylap szerint történik.

A ellenőrzések eredményeit az előállító minőségbiztosítási rendszerében meglévő, vagy erre a célra rendszeresített vizsgálati (pl. eredetvédelmi) naplóban rögzíteni kell.

5. A földrajzi terület meghatározása, amelyről származó termék megjelölésére a földrajzi árujelzőt használják

A földrajzi árujelzõt Kelet-Magyarország Szabolcs-Szatmár megyéjében, az alább felsorolt helységek és határuk közigazgatási területérõl származó szilvából készített termékkel kapcsolatban lehet alkalmazni.

Aranyosapáti, Barabás, Beregdaróc, Beregsurány, Botpalád, Csaholc, Csaroda, Darnó, Fülesd, Gacsály, Garbolc, Gelénes, Gemzse, Gulács, Gyüre, Hetefejércse, Ilk, Jánd, Jáankmajtis, Kisar, Kishódos, Kisnamény, Kispalád, Kisszekerés, Kisvárda, Kisvarsány, Kölcse, Kömörõ, Lövõpetri, Magosliget, Mánd, Márokpapi, Méhtelek, Milota, Nagyar, Nagydobos, Nagyhódos, Nagyvarsány, Nyírlövõ, Olcsva, Olcsvaapáti, Panyola, Pap, Penyige, Rozsály, Sonkád, Szabolcsbáka, Szamosszeg, Szatmárcseke, Tákos, Tarpa, Tiszaadony, Tiszabecs, Tiszacsécse, Tiszakóród, Tiszaszalka, Tiszavid, Tivadar, Túristvándi, Túrricse, Uszka, Vámosatya, Vámosoroszi, Vásárosnamény.

Szatmári szilvapálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvõ szeszfõzdeben szabad elõállítani, gyártani és palackozni.

6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata

A Felső-Tisza és a Szamos vidékének öntéstalaján, a Kárpátok peremvidékének kedvezõ éghajlati viszonyai (az alföldi éghajlathoz képest több csapadékmennyiség) között, a kedvezõ mikroklíma hatására tudott meghonosodni évszázadokkal ezelõtt a vadon termõ szilva.

A hagyományosan hátrányos helyzetû, nehéz sorsú vidéken élõ szegény emberek folyamatosan keresték a magától termõ gyümölcsök sokrétû felhasználását. Így alakult ki a jellegzetes szilvaaszalás, szilvalekvárfõzés és a satmári szilvapálinka készítés.

A termék elõállításáról már a 18. század elejétõl írásos emlékek állnak rendelkezésre.

A gyümölcs összegyûjtése, az erjesztés jellegzetes kisüzemi, házkörûli tevékenység volt, a pálinka kifõzését már a kezdetektõl külön fõzdeben végezték, eleinte uradalmi ellenõrzés és adóztatás mellett; az 1920-as évektõl pedig az államilag ellenõrzött szeszfõzdeben megjelentek a szeszmérõgépek, így a termelés követhetõvé vált.

Irodalmi mûvek, utazók elbeszélései alapján a satmári szilvapálinka híre a régió túl is ismertté vált, mint a vidék vendéglátó itala; a szinte fogalomná lett szóösszetétel a többi szilvapálinkától megkülönböztetett jellegzetes, egyedi zamatú ital állandó megnevezésévé vált.

A satmári szilvapálinka történetérõl bõvebb irodalmi utalás található az alábbi anyagokban:

- Csiszár Árpád: Adatok a felsõ-tiszavidéki pálinkafõzésrõl és -felhasználásról a XVIII.-XIX. sz. fordulóján

A paraszti pálinkafõzés kifejezetten csak szilván alapult. Tarpán mintegy száz jobbágyháznál fõztek rendszeresen pálinkát, cserép vagy réz pálinkafõzõ fazekakban. Apátiban Hersli Mihály 1807. decemberében hordónként 50 krajcárért 108 hordó szilvát fõzött ki pálinkának.

A jobbágytelkek, udvarok berendezéséhez hozzátartozott a szilvás. Az olcsvaapáti templom 1814-ben a lakosság szilva- és pálinkaadományyaiból épült.

SZATMÁRI SZILVAPÁLINKA

- Benedekfalvi Luby Margit: A szilva hazája (Néprajzi Értesítő 1939)
A Szamos és a Tisza vízpartjain tavasszal, mint óriási csokrok állnak a hósín virágú szilvafák, ősszel pedig mindent elborít az érett szilva illata.
4 féle vadontermő szilvafánk van: kékszilva, penyigei v. nemtudom-szilva, boldogasszony-szilva és lotyószilva. Az ezekből főzött szilvórium értékesebb, zamatosabb, mint az ország többi részén veresszilvából főzött szilvapálinka. Egy mázsa szilvából 9-10 liter ötvenfokos szilvórium lesz, ami iránt igen nagy a kereslet. A főzés vályogból készült üstházba befalazott kisüstön történt, amibe 2 véka szilvacefre fért egyszerre (kb. 50-60 liter ürtartalom).
- Balázs Géza: A magyar égetett szeszitalok története, technológiája és néprajza (kandidátusi értekezés 1999)
A pálinka szláv jövevényszó, a 16-17-ik században jelenik meg Magyarországon, ezután vannak adatok a gyümölcspálinkára, főleg a szilvóriumra. A 19. század elején kezdett elterjedni a Gall-féle főzőüst, létrejöttek a kisüsti pálinkák. A pálinkatermelés legfontosabb meghatározója a hullott gyümölcs hasznosításából származó értékmentés, de értékteremtést is jelent. A pálinka ebben az időben ajándék, cseretárgy is volt.
- Balogh László: A szilva termesztése és feldolgozása Szamosszeg községben
A szilva népies feldolgozásával foglalkozó anyag eredeti nyelvezettel ismerteti a szilva fajtáit, a feldolgozás háztartási, falusi módjait, a cefrőzés, pálinkafőzés eljárásait.

7. A földrajzi árujelző feltüntetése a terméken

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- “SZATMÁRI SZILVAPÁLINKA” (a megnevezés részeként);
- “védett eredetmegjelölésű termék” (elkülönülve a megnevezéstől).

MELLÉKLETEK

Hozzáférhetőek a termékleírás benyújtójánál és a Magyar Eredetvédelmi Tanács Titkárságán

- Térkép a földrajzi területről
- Történelmi dokumentumok fénymásolatai