

GÖCSEJI KÖRTEPÁLINKA

Termékleírás

1. A termék megjelölése, beleértve az eredetmegjelölést vagy földrajzi jelzést

GÖCSEJI KÖRTEPÁLINKA

2. A termék leírása, beleértve az előállításához felhasznált nyersanyagokat, valamint – szükség szerint – a termék főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai illetve érzékszervi jellemzőit

2.1. A termék fontosabb tulajdonságai

Érzékszervi tulajdonságok

A göcseji körte a táj, a régió adottságaiból fakadóan a Magyarországon termelt körték közül a leginkább rendelkezik a körte gyümölcsre jellemző, gyümölcsös ízzel. A párlat illatában a jellegzetes körte illaton túl, a körte héjának ízanyagait fokozottan visszaadja. Ez a jellegzetes héj helyenként kövecses ízű, amely a Göcseji körtepálinka legjellemzőbb sajátosságát adja. Ez az ízanyag a párlatban akkor hatványozódik a legjobban, amikor a felhasznált körtefajok és fajták az utóérés során már sárga héjjal rendelkeznek, de a körte húsa még nem puhult fel. Az ilyen utóérési állapotban cefrézett körtéből érhető el a jellegzetes göcseji íz, mely e termékkör egyedi érzékszervi tulajdonságait adja. Az atmoszférikus kétlépcsős desztillációból fakadóan a Göcseji körtepálinka körteíze hosszantartó, markáns íz, mely nagyon határozottan kidomborodik a termék szárazpróbája során.

Tükrösen tiszta, színtelen, vagy a hordós érleléstől barnássárga, a körte kellemes íz- és illataromáinak zamatosságát tartalmazza.

Fizikai, kémiai tulajdonságok

Alkoholtartalom: 38,00 % V/V - 43 %V/V között

Metil-alkohol-tartalom: legfeljebb 1000 g/hl abszolút alkoholra

Illóanyag-tartalom: legalább 200 g/hl abszolút alkoholra

Ciántartalom: legfeljebb 5g/hl abszolút alkoholra

A termék ártalmatlan fémszennyezettsége nem haladhatja meg a szeszesital élelmiszercsoportban előírt fémtartalom határértékeket.

Az alap minőségi követelményeket a 1576/89/EGK rendelet tartalmazza.

2.2. A termék előállításához szükséges nyersanyag

A „Göcseji” eredetmegjelöléssel ellátott körtepálinka alapanyagaként kizárólag a Göcsejben, a meghatározott földrajzi területen termelt vadkörte, sózókörte fajok és a Bosc Kobak, Vilmos körte, Conference, Hardenpont téli vajkörte, Clapp kedveltje, Packham’s Triumph, Fétel apát, Nemes Krasszán fajták használhatók.

A Bosc kobak körtefajta a göcseji vidék legelterjedtebb és legnagyobb számban előforduló ősi körtefajtája, így ennek és beltartalmi jellemzőinek köszönhetően szolgál a Göcseji körtepálinka alapanyagául 50 %-ban. Gyümölcsének mérete nagy, vagy igen nagy, tömege

180- 280 gramm körüli, teljes felülete rozsdamázzal fedett, héja közepes vastagságú, száraz tapintású, húsa olvadó, íze rendkívül aromás.

A Bosc kobak legfontosabb beltartalmi jellemzői:

C-vitamin tartalom:	5,7 mg/ 100 mg
cukortartalom:	12 %
savtartalom:	0,38 %
szárazanyag tartalom:	18,8 %

A Conference, Hardenpont és Clapp kedveltje beltartalmi jellemzői:

	C-vitamin tartalom	cukortartalom	savtartalom	szárazanyag tartalom
Conference	5,5 mg/100 mg	13%	0,35%	19,20%
Hardenpont	4,9 mg/100 mg	12-12,5%	0,38%	18,5-18,7%
Clapp kedveltje	5,0 mg/100 mg	11,5-11,8%	0,34%	17,8-18,2%

(A különböző körtefajták jellemzése a VII. sz. mellékletben megtekinthető.)

3. Azon földrajzi terület meghatározása, amelyről származó termék megjelölésére a földrajzi árujelzõt használják

Északról a Zalalövõ-Zalaegerszeg közti vonalon a Zala, keletrõl a Zalaegerszeg - Bánokszentgyörgy vonal, azaz a Felső (Baki)-Válicka-Alsó-Válicka völgye a határ. Az Alsó-Válicka völgye a Cserta-torkolatig, majd onnan a Kerka jobb partja északnyugat-délkeleti irányban, Bánokszentgyörgy-Bárszentmihályfa (Lenti) délrõl adja a természetes határt. Nyugatról ilyen, folyóvízzel határolt vonal nincs, a szakirodalom elfogadja a Zalalövõ-Zalabaksa irányban a régi Borostyánkõ-út vonalát, illetve innét a Cserta-torkolatig a dombor peremét, mint a Göcsej határát. Ez a terület mintegy 648 négyzetkilométer kiterjedésû. A táji - néprajzi egység mintegy 80 települést és vonzáskörzetét foglalja magában, amelyek közül a Göcsej vidékét határoló falvak és városok a következõk: Bagod, Bocska, Csatár, Csõde, Gosztola, Kálócfa, Kányavár, Kerkabarabás, Kisrécse, Lentikápolna, Nagykanizsa, Nagypáli, Oltárc, Põlõske, Sõjtör, Szepetnek, Tornyiszentmiklós, Zalacsér és Zalalövõ. A Göcseji körtepálinka földrajzi árujelzõt az ezen a határon belül található alábbi települések közigazgatási területérõl származó termékekkel kapcsolatban lehet használni: Andrásida, Bagola, Bak, Baktüttõs, Bánokszentgyörgy, Barlahida, Bárszentmihályfa, Becsvölgye, Bocfõlde, Boncodfõlde, Botfa, Bõde, Bucsuta, Bucsuszentlászló, Csertalajos, Csõmõdér, Dobronhegy, Egervár, Fûzvölgy, Gellénháza, Gomboszeg, Gutorfõlde, Hernyék, Kandikó, Kányavár, Kávás, Kerkateskánd, Kiskutas, Kustánszeg, Lenti, Lentiszombathely, Lovászi, Milejszeg, Mumor, Nagylengyel, Nagyrécse, Németsalu, Nova, Oltárc, Páka, Palin, Petrikeresztúr, Põrszombat, Põzva, Põrdefõlde, Pusztapáti, Pusztaderics, Pusztamagyaród, Rádiháza, Salomvár, Sárhida, Sormás, Szécsisziget, Szentlisló, Szilvág, Teskánd, Tõfej, Tormafõlde, Várfõlde, Zalabaksa, Zalaegerszeg, Zalatárnok. (I.- II. sz. melléklet)

A Göcseji körtepálinkát kizárólag az itt megjelölt területen fekvõ szeszfõzõdékben szabad elõállítani, gyártani és palackozni.

4. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására és a termék nyomon követésére háromféle dokumentum szolgál, amelyek a következők:

- a) Felvásárlási jegy
- b) Szeszfőzdei szesztermelési napló
- c) Termékmérleg nyilvántartás

A „Göcseji” eredetmegjelöléssel előállított körtepálinka alapanyaga a Göcsejben termelt körte. A származás igazolása felvásárlási jeggyel vagy östermelői igazolvány bemutatásával történik. A sorszámozott **felvásárlási jegyen** a következő adatokat kell feltüntetni:

- a felvásárló adatai;
- a mezőgazdasági tevékenységet folytató adóalany adatai;
- a felvásárolt termék megnevezése, statisztikai besorolása, mennyisége, egységára, vételár összesen, ebből levont adóelőleg mértéke;
- az átvétel időpontja;
- a mezőgazdasági tevékenységet folytató adóalany aláírása.

A minimum 50%-os Bosc kóba arány betartásának bizonyítékául szintén a felvásárlási jegyen szereplő adatok szolgálnak.

A **szeszfőzdei szesztermelési naplóban** az alábbi adatok kerülnek rögzítésre:

- a termék előállítás helyének megnevezése
- a főzőüst feltöltésének ideje
- a feltöltött főzőüst száma
- a főzőüstbe betöltött nyersanyag (cefre) fajtája, mennyisége (kg vagy liter) főzetenként részletezve, valamint a főzető neve és lakhelye
- a cefrepárlás befejezésének ideje
- az alszesz, elő- és utópárlat finomító üstbe való felszívásának ideje
- a finomító üst száma
- a „Finomítás” megjelölése és alatta a finomító üstbe felszívott alszesz, elő- és utópárlat mennyisége literben
- a finomítás befejezésének ideje
- alszeszmérésnél a cefrepárlás, finomítványmérésnél a finomítás befejezésekor a szeszmérő gépek száma és a számlálókészülékek jelzése
- a szeszmérő gép jelzése alapján előállított alszesz, finomítványmérésnél az alszesz és pálinka litermennyisége, valódi szeszfoka és hektoliterfok mennyisége főzetönként, a főző-, illetve finomító üstök szerint részletezve
- a főzetőknek kiadott, részesfőzésből átvett, illetve a főzetőktől megvásárolt pálinka mennyisége hektoliterfokban (egytizedes pontossággal)
- a származási igazolvány száma, a főzető neve és lakcíme (telephelye)
- a termelés, a pálinka és származási igazolvány átvételét igazoló főzetői aláírás

A **termékmérleg** nyilvántartás az alábbi adatokat tartalmazza:

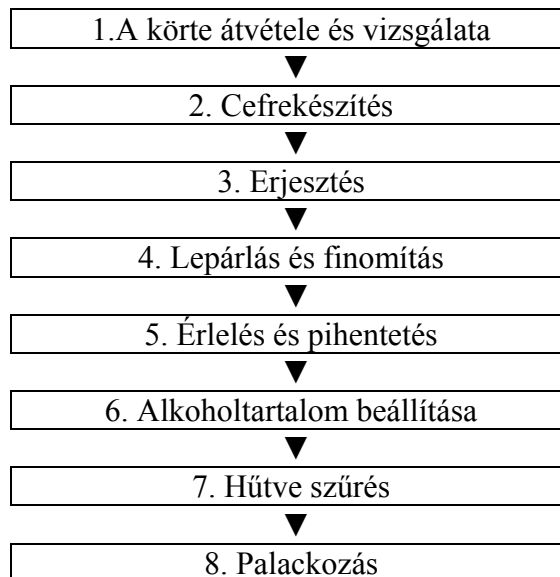
- az anyagkönyvelő pontos adatai
- a könyvelés időszaka
- a könyvelt alkoholtermék pontos megnevezése és vámtarifa száma
- a nyitó készlet
- a termék előállításból, adófelfüggesztéssel történő betárolásból származó növekedés nagysága, pontos mennyisége

- csökkenés mennyisége, mely a következő kategóriákat, jogcímekeket jelenti: felhasználás adóraktárba; adóköteles felhasználás adóraktárban, 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

5. A termék előállítási módja

A hagyományok megőrzése – a technológia fejlesztése mellett is – az egyik legfontosabb célja a Göcsejben előállított körtepálinkának.

A Göcseji körtepálinka előállításának szemléltetése folyamatábrán.



5.1. A körte átvétele, vizsgálata

Fajtáját tekintve, a felvásárolt körtemennyiség minimum 50%-át, a korábban már említett és Göcsej vidékén őshonos Bosc kobak körtefajta teszi ki, míg a fennmaradó hányadot a göcseji vidéken termelt őshonos körtefajták adják. A beérkező körte mennyiségi átvétele mérlegelés alapján, minőségi átvétele érzékszervi és szárazanyag-tartalom vizsgálat alapján történik. Az alapanyag szárazanyag-tartalma minimum 14 ref. % kell legyen. Érettségi állapot: érettől a túléréstől. Egészségi állapot: teljes mértékben egészséges. Tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém) mentes.

Az átvételkor vizsgálat első lépéseként a beszállított gyümölcsből átlagmintát kell venni. Ha nagy tételben érkezik, minden tizedik rekeszből egy-egy kilogrammot, ha csak néhány rekesz a szállítmány, akkor rekeszenként fél-fél kilogrammot, ha ömlesztve érkezik, akkor a kirakás alatt folyamatosan kell a szükséges mennyiséget, azaz 100 kilogrammonként 0,2 kilogramm mintát kivenni. A gyümölcs átvételkor a következő vizsgálatokat kell elvégezni: érzékszervi

vizsgálat: érettségi fok, tisztaság, penész és rothadás jelei, sérülések, törődöttség, fajtajellemzők; cukortartalom vizsgálat, várható alkoholtartalom meghatározása.

5.2. Cefrekészítés

A tiszta, fertőzéstől mentes, érett, zúzott körte édes cefrét cefreszivattyúval az erjesztő tartályokba szivattyúzzák. Itt történik az erjedést segítő anyagok hozzáadása. Az irányított erjesztésnél nagyon fontos a hőmérséklet pontos beállítása (18-22 °C), tartása, valamint a pH érték optimalizálása (pH: 3-4 között), mivel így a fajlesztő beoltásával a legkedvezőbb eredménnyel lehet a körtecefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.

5.3. Erjesztés

A cefréhez adagolt fajlesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedés lefutását és a cukor maradék nélküli kierjedését, valamint az optimális aroma- és alkohol-kihozatal, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (18-22 °C) tartása mellett. 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. Az erjesztő tartályokon vízzár segítheti a szén-dioxid eltávolítását. Az erjesztés időtartama a körte beltartalmi értékeitől függően 9-10 nap.

A kierjedt cefrét minél hamarabb fel kell dolgozni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell, amely azt jelenti, hogy a cefrét minden körülmények között fénytől védeni kell és törekedni kell arra, hogy a cefre tárolási hőmérséklete a 12- 13 Celsius fokot nem haladhatja meg. A cefrét olyan tárolóedényben kell tárolni, mely minden esetben tele van és a fölötté lévő légrés a teljes folyadékmennyiség 3%-nál több nem lehet. A szakszerű tárolás után a cefre nem tartalmazhat vajsavas, ecetsavas vagy tejsavas erjedésre utaló ízeket, illatokat, valamint penészes és dohos szagtól minden esetben mentesnek kell lennie.

5.4. Lepárlás(desztilláció) és finomítás

A lepárlás hagyományos, rézből készült, ún. kisüstön többlépcsős desztillációval történik. Az üstök térfogata nem haladja meg az 1000 litert.

A cefre először a főzőüstbe kerül, innen kapják az alszesz elnevezésű párlatot. A finomító üstökben az alszeszből finomítással nyerik a jó minőségű körtepárlatot. Lényeges kívánalom a finomítás során az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása, amivel biztosítható, hogy a káros íz- és illatanyagok ne kerüljenek a késztermékbe. Ezt szakszerűen folyamatos érzékszervi vizsgálattal, töménység- és mennyiségméréssel lehet elvégezni. Az előpárlat leválasztása addig tart, amíg ízéből eltűnnek a csípős aldehidek és szép gyümölcsízű lesz a párlat. Az előpárlat leválasztásánál törekedni kell arra, hogy az előpárlat a főzőüstből kikerülő párlatmennyiség minimum 2-3 %- a legyen. Ezután a főzést (a finomítást) addig kell végezni, amíg a párlat szeszfoka 18 fok alá csökken, 18 fokos párlatnál a főzést abba kell hagyni. Ez jelenti a középpárlat végét. Az üst alján maradó, ún. utópárlat kiöntésre kerül. A finomítási művelet nagy szaktudást és gyakorlatot igényel, valamint elengedhetetlen a kierjedt cefre rendszeres vizsgálata.

5.5. Pihentetés és érlelés

Pihentetés: a finomítást követően az italt minimum 7 napig rozsdamentes acél tartályban kell pihentetni. Ebben az időszakban az itallal semmilyen manipulatív technológiai lépést végezni nem szabad.

Érlelés: A 7. napot követően az ital tölgyfahordóban minimum 3 hétig érlelődik, a lepárlás során keletkező eredeti szeszfokával, amely kb. 65–70 fok. Az érlelő fahordókat 14-18 °C között, minimum 80 %-os páratartalmú helyiségben kell elhelyezni és fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől és sugárzó hőtől óvni kell. Az érlelés elvileg korlátlan ideig tarthat gyakorlatilag minőségromlás nélkül. Ezt követően történhet az ital szeszfok beállítása, illetve hűtve szűrése.

5.6. Alkoholtartalom beállítása

A gondosan kiérlelt kisüsti párlat alkoholtartalmát, jó minőségű ioncserélt vízzel, a fogyasztói forgalomba hozatal előtt kell beállítani.

5.7. Hűtve szűrés

A megfelelő alkoholtartalomra beállított ital hűtve szűrése kulcsfontosságú lépés a Göcseji körtepalinka készítése során és közvetlenül palackozás előtt 2- 5 nappal történik. Az italt lemezes hőcserélőn 0 és –3 °C közötti hőmérsékletre kell hűteni, ezt követően pedig 24 órán keresztül hőszigetelt tartályban kell pihentetni. A pihentetés után keretes szűrőn vagy lapszűrőn (1- 35 mikrométer pórusnagyság) kerül szűrésre, és ezt követően kerülhet sor a palackozásra.

5.8. Palackozás

A megfelelő alkoholtartalomra beállított és szűrt körtepalinkát tisztára mosott vétyemi üvegpalackba, vagy a vétyemi üvegpalack méretarányait követő más üvegpalackba kell tölteni; amely tömítőbetétes alumínium csavarzárással, parafa dugóval, vagy üvegdugóval zárható. A vétyemi üvegpalack 175-210 mm közötti magassági és 100-130 mm közötti szélességi méreten belül eső zömök palack. A vétyemi üvegpalack méretarányait részletesen a III. sz. melléklet tartalmazza.

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

Minőségbiztosítás

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 végeredméig (üzemi HACCP rendszer szerint). Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag származását igazoló iratot.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- érettségi állapot: éret-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól (föld, levél, gally, kő, fém) mentes

- szárazanyag- tartalom: min. 14 ref. %

Termőhely, fajtaazonosság igazolása: kizárólag a meghatározott területről származó, a 2.2. pontban feltüntetett fajták felhasználása

2. Cefre ellenőrzése: - pH 3-4,

- hőmérséklet (25- 28 °C).

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- hőmérséklet (18- 22 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (2-10 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 0,5 %)

5. Párlat ellenőrzése:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek	Ellenőrzés gyakorisága
Alkoholtartalom	55 –76 % V/V	10.000 literenként
Metil- alkohol tartalom	legfeljebb 1000 g/hl abszolút alkohorra vonatkoztatva	10.000 literenként
Réztartalom	legfeljebb 9 mg/ liter	10.000 literenként
Ciántartalom	legfeljebb 5 g/hl abszolút alkohorra vonatkoztatva	10.000 literenként
Összes illóanyag tartalom	legalább 250 g/hl abszolút alkohorra vonatkoztatva	10.000 literenként

6. Késztermék ellenőrzése:

- érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság): tükrösen tiszta, az érleléstől enyhén sárgás színű, kellemes körte ízű és illatú;
- csomagolás, jelölés, zárás;
- térfogat;
- alkoholtartalom.

6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata

A Göcseji körtepálinka kiemelkedő minőségét az ezen a területen termesztett körte adja. A göcseji körte minőségét pedig e kényes gyümölcs termesztéséhez szükséges tényezők együttes megléte, valamint a termesztők hozzáértése biztosítja.

Területi-éghajlati adottságok:

A szakemberek a körtét tartják a legnehezebben termesztendő gyümölcsnek. Sok csapadékot igényel, az átmeneti szárazság is nagyon megviseli. Csak jó talajon él meg, ott, ahol a fa rendszeres vízellátáshoz és bőséges tápanyagellátáshoz jut. Legkedvezőbb számára a meleg, nyirkos, de vízáteresztő talaj. Ezen feltételek fennállása miatt Göcsej vidéke mindig kiemelkedő körtetermő vidék volt, szerepe folyamatosan nő.

A Zalai dombságban elhelyezkedő Göcsejre a közép- és délkelet- európai barna erdőtalajok genetikai típusa a jellemző, ami ugyan kedvezőtlen a szántóföldi termesztés tekintetében, de kiválóan alkalmas az almástermésük, így a körte termesztésére, mivel ezen a talajon a fa víz- és tápanyagellátása kiválóan biztosított. Bátran mondható, hogy ez a vidék nem csak az ország, de Közép-Európa egyik legkiválóbb körte-termőtája. A délnyugatról áramló paradus légtömegek a hegységi domborzat által kevésbé zavarva áramlanak be, emiatt a Göcsej vidéke az egyik legcsapadékosabb területünk. A tenyészidőre eső csapadék mennyisége körülbelül

450 mm, éves szinten 700-800 mm/év 50 év átlagában, ami igen fontos a vízigényes körte számára. A hőmérséklet évi járása a tengeri eredetű légtömegeknek köszönhetően az országoshoz képest a legkiegyenlítettebb, azaz a maximális (július) és minimális (január) havi középhőmérsékletek közötti különbség itt a legkisebb. A januári középhőmérséklet -1 és -1,7 °C fok között ingadozik, ami által ez a térség az ország egyik legenyhébb tája. Kedvező továbbá, hogy a nyári hőmérsékletek szempontjából hűvösnek számító vidéken nincsenek hőségnapok, amire ugyanis a körte nagyon érzékeny: a nyári félév középhőmérséklete 16,7 °C és 17,8 °C fok között ingadozik.

A Göcseji körtepálinka történeti múltja és jelene:

A XVI-XVIII. században a főurak gazdálkodó asszonyai nagy kedvteléssel kertészkedtek, különféle gyümölcsökkel kedveskedtek egymásnak, még a bécsi császári udvarba is küldtek korán érő, muskotályos illatú körtéket Göcsej területéről. A XVI-XVIII. századi források erről a területről általánosan ismert gyümölcsökként említetnek 9 körte-, 5-6 cseresznye-, 5 alma- és 3 szilvafajtát. A körte termesztése a göcseji szőlőhegyeken és gyümölcsös erdőkben a paraszti gazdálkodás kiteljesedése idején is jelentős volt, amit a még ma is megtalálható, matuzsálemi korú körtefák bizonyítanak.

A megyében élő emberekre mindig is jellemző volt a körtegyümölcs termesztés iránti gondoskodó szeretet. Termesztés-fejlesztési törekvéseket vezetett már a XVIII. század végétől Nagyváthy János, szervezett gazdaköre a környékbeli, nagyrészt Göcsej vidéki gazdákból állt, akiknek többek közt a vad-gyümölcsfák nemesítéséről, a gyümölcstermesztésről tartott előadásokat. A nemesített körte a XIX. század végén és a XX. század elején terjedt el Göcsejben. 1895-ben 110 ezer, 1935-ben 161 ezer, míg 1959-ben már 382 ezer fát számoltak össze, ekkor árügymölcsként az alma (55,1 %) után második helyen szerepelt a körte (25,0%) a megyében. (KSH – 1959) 2004. évi adatok szerint Göcsejben 420 hektáron természetesen körtét (szórványterületek nélküli adat), amelyből származó termésmennyiség 6000 tonna.

Égett szeszes itallal kapcsolatos első magyarországi adat a XIV. századi királyi udvarra vezethető vissza. Károly Róbert felesége, Erzsébet királyné köszvényét rozmaringos aqua vitae-vel gyógyította – ez valószínűleg borpárlat lehetett, amit gyógyszerként alkalmaztak (Balázs Géza). Erzsébet királyné Olaszországból hozatta az égett bort, a kereskedelmi útvonal pedig Göcsejt határolta (Borostyánkő út). Ekkor ismerkedtek meg a göcsejiek az égett szeszesitallal és annak előállításával

Göcsejben a nagy mennyiségben termelt vadkörte miatt régre visszanyúlik a körtepálinkafőzés. Írásos emlékek, múzeumi tárgyak, pálinkásüvegek és pálinkáspoharak bizonyítják a göcseji körtepálinka létezését. (IV. sz. melléklet)

Az igazi meghonosítói a Göcseji pálinkának a zsidók voltak, ezt bizonyítja a Zala megyei levéltár dokumentuma, amely 1743-ból származik. A dokumentum a zsidó hitvallású András hidai Ábrahámnak Zala vármegyéhez intézett, adócsökkentés iránti kérelmét tartalmazza, amely adót a pálinkafőzésből származó jövedelme után kellett megfizetnie. (Zala Megyei Levéltár, V. sz. melléklet). Szintén a Göcseji körtepálinka főzés bizonyítékául szolgál az 1855-ből származó Egyezkedési jegyzőkönyv, amely egy „pálinkatermeléssel” foglalkozó vállalat és a pénzügyi hatóság között lezajlott, a fogyasztási adó bevezetéséről szóló megállapodást tartalmazza (Zala Megyei Levéltár, VI. sz. melléklet).

A Göcseji körtepálinka a XIX. században már országszerte híres körtepálinkának és keresett nedűnek számított. A göcseji főzdekből a pálinkát és annak méltó hírnevét bucskás

hordókban, bucskás emberek (kereskedők) vitték távoli városok piacaira és vásárait. Így jutott el a Göcseji körtepálinka Győrbe, Pápára, Veszprémbe, Székesfehérvárra, Budapestre, és még számos más városba. A magyar körtepálinkák közül ebben az időszakban messze a leghíresebb volt, hírnevét elsősorban a rendkívül erős körtezamatának köszönhette.

Az 1900-as évek elején számos szabály és rendelet született az italkészítés és fogyasztás, beleértve természetesen a pálinka készítés és fogyasztás tárgyában, amelyek közül néhány jelentősebb az alábbiakban olvasható:

- Szabályrendelet a korcsma-, sörház- és pálinkamérési iparokról és az italmérési üzletekről, Zalavármegyei Hivatalos Lap, 1907;
- Körrendelet a birtokolt pálinka kötelező bejelentéséről, Zalavármegyei Hivatalos Lap, 1914;
- Hirdetmény a „gyümölcspálinkafőzés tárgyában”, 1917.

A Göcseji körtepálinka hírneve 1945 után erőteljesen megkopott és csak helyileg – Zala, Vas- és Somogy megyében – rendelkezett ismertséggel.

Göcsejben jelenleg egy, az 1940-es években épített kereskedelmi főzde működik, amelyet 1982 óta Farkas Tibor üzemeltet.

7. A földrajzi árujelző feltüntetése a terméken

Az üveg lapított jellegéből következően a „Göcseji körtepálinka” felirat mind a hascímkén, mind pedig a hátcímkén feltüntetésre kerül.

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

Kötelezően feltüntetendő: „GÖCSEJI KÖRTEPÁLINKA”

Feltüntethető: „védett eredetmegjelölésű termék”

8. Nemzeti illetve a közösségi követelmények

- 1.) 1576/89/EGK rendelet a szeszesitalok meghatározására, megnevezésére és kizserelésére vonatkozó általános előírások megállapításáról
- 2.) 148/2004. (X. 1.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet a pálinka előállításának szabályairól

Melléletek a termékleíráshoz

Hozzáférhetőek a termékleírás benyújtójánál és a Magyar Eredetvédelmi Tanács Titkárságán

- I. sz. melléklet: Göcseji körtepálinka származásának területe (térkép)
- II. sz. melléklet: Göcsej térsége Magyarország területén (térkép)
- III. sz. melléklet: Göcseji körtepálinka üvegének rajza
- IV. sz. melléklet: A Göcseji körtepálinka történelmi múltját bizonyító írásos emlékek tárgyak, épületek
- V. sz. melléklet: Kérelem 1743-ból Zala vármegyéhez a pálinka főzéséből származó adó mértékének csökkentéséről
- VI. sz. melléklet: Egyezkedési jegyzőkönyv a fogyasztási adó bevezetéséről 1855-ből
- VII. sz. melléklet: Körtefajták leírása
- VIII. sz. melléklet: 148/2004. (X. 1.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet a pálinka előállításának szabályairól
- IX. sz. melléklet: Irodalomjegyzék a forrásként használt anyagokról