

Közlemény

Lajstromozott földrajzi árujelzők

A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 124/2007. (V. 31.) Korm. rendelet 12. §-ának (4) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján, az **Újfehértói meggypálinka** földrajzi árujelző lajstromozásának tényét, valamint a jóváhagyott termékleírást az alábbiakban közzéteszi.

A **000047** lajstromszámon nyilvántartott **Újfehértói meggypálinka** eredetmegjelölés a bejelentés napjára – 2007. május 8. – visszaható hatállyal 2007. augusztus 7-én, a Magyar Szabadalmi Hivatal által lajstromozásra került.

ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA

Termékleírás

1. A termék megnevezése, amellyel kapcsolatban a földrajzi árujelzőt használják:

Újfehértói meggypálinka

2. A termék bemutatása:

A termék jellemzői:

- Érzékszervi tulajdonságok:

Tükrösen tiszta, színtelen, kellemes meggy ízű és illatú, jellegében fellelhető a gyümölcs friss zamata és a magjellegből adódó marcipánosság.

A termék az 1576/89/EGK rendelet minőségi követelményein belül az alábbi jellemzőkkel bír:

- Kémiai tulajdonságok:

- alkoholtartalom: legalább 40 % V/V;
- metilalkohol-tartalom: max. 1000 g/hl abs. alk.;
- illóanyag-tartalom: min. 200 g/hl abs. alk.;
- hidrogén-cianid tartalom: legfeljebb 10 g/hl abs. alk.

A termék előállításához felhasznált nyersanyag jellemzői:

Az „Újfehértói” eredetmegjelöléssel ellátott meggypálinka előállításához kizárólag az Újfehértói fürtös és a Debreceni bőtermő fajták használhatók.

- Az Újfehértói fürtös meggy (*1. sz. melléklet*) középnagy vagy nagy, kissé lapított gömb alakú. Átmérője a termés mennyiségétől függően 18-23 mm. Tizenkét év átlagában a termés 54 %-a 22 mm feletti átmérőjű. Tömege 5,23 g. A gyümölcshéj színe fénylő bordópiros. Húsa kemény, vérpiros, mérsékelten festőlevű. Íze harmonikusan savas-édes. Későn, július elején

érik, érése elhúzódó, de hullásra nem hajlamos. A gyümölcs éretten sérülésmentesen válik el a kocsánytól. Kemény húsú gyümölcse géppel rázható és osztályozható.

- A Debreceni bőtermő (2. sz. melléklet) a kocsánytól szárazon válik, koronaszervezete is alkalmas a rázásra, így géppel betakarítható. Június végén, az Újfehértói fürtös előtt 3-5 nappal érik, ezért a természetett fajták közé jól beilleszthető. Gyümölcse középnagy vagy nagy, gömbölyded, felülről és oldalról kissé nyomott. Átlagos tömege 5,35 g. Héja sötétpiros, felülete fényes. Húsa piros, leve az Újfehértói fürtösétől világosabb festőlevű, kissé puhább, mint a Pándy meggy.

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

Az Újfehértói meggypálinka alapanyaga Szabolcs-Szatmár-Bereg megye alábbi településeinek közigazgatási területéről származhat (3.-4. sz. melléklet):

1. Bálintbokor
2. Butyka
3. Császárszállás
4. Érpatak
5. Geszteréd
6. Kálmánháza
7. Kismicske
8. Kisszegegyháza
9. Lászlótanya
10. Ludastó
11. Petőfitanya
12. Szirond
13. Újfehértó
14. Újsortanya
15. Táncsicstag
16. Vadastag
17. Zsindelyes

Az Újfehértói meggypálinkát kizárólag az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdekben szabad előállítani, gyártani és palackozni.

4. A földrajzi területről való származás igazolása:

A származás igazolása átvételi jeggyel és őstermelői igazolvány bemutatásával történik. Az őstermelői igazolványon fel van tüntetve a termelő neve, címe és az adott helyhez kötődő termelési engedély illetve, hogy milyen gyümölcsöt termel. Az átvételi jegyen fel kell tüntetni a gyümölcs termesztésének pontos helyét helyrajzi számmal. Azonosíthatatlan vagy kétes eredetű gyümölcsöt nem szabad átvenni. Megfelelően dokumentálni kell a termék útját a gyümölcs átvételétől a gyártáson keresztül a végtermékig (HACCP, ISO 9001:2001 rendszerek szerint), továbbá gyümölcsfelvásárlási naplót, cefrőzési naplót kell vezetni. A gyártás minden egyes fázisát (cefrőzés, főzés, palackozás) egyértelműen dokumentálni kell a nyomon követhetőség érdekében. Egy minden lépésre kiterjedő számítógépes program nagyban megkönnyítheti az adatok visszakeresését. Az 5. számú melléklet szerinti igazolólap és permetezési napló (6. sz. melléklet) bekérése szükséges a termelőktől.

5. A termék előállítási módja illetve a hagyományos helyi módszerek ismertetése:

A meggy átvétele:

A teljes érettségű, egészséges gyümölcs a jó minőségű pálinka alapja. A minősítést vizuális illetve laboratóriumi módszerekkel egyaránt el kell végezni még a feldolgozás előtt.

Az átvételnél:

- mennyiségi
- minőségi átvétel történik.

A minőségi átvételnél vizsgálják a gyümölcs

- o fajta azonosságát: Újfehértói fürtös meggy és Debreceni bőtermő lehet
- o érettségi állapotát: teljes érési állapot, mikor a kocsány sérülés mentesen válik el a gyümölcstől
- o egészségi állapotát: teljes mértékben egészséges
- o tisztaságát: száraz ágat, levelet ill. más szennyeződést nem tartalmazhat
- o a meggy szárazanyag-tartalmát: min. 15 ref. %
- o a meggy pH értékét: 4-5

Cefrekészítés:

Az átvételt követően a gyümölcs válogatása, mosása történik meg, amelyet szalagon végeznek el.

A mosott gyümölcsöt a magozó gépbe továbbítják, ahol megtörténik a mag eltávolítása. A gépek beállításánál az átlagos magméretet kell figyelembe venni, így minimálisra csökkenthető a magtöret hányada, amely a cefrébe kerül. Veszélyes a magtöret a cefrében, mert a magból a cefrőzés és az erjedés során az amigdalin cianhidrogénre és benzaldehidre bomlik. A csonthéjas gyümölcsöknél szükséges az ún. magíz biztosítása is, ezért a megengedett (max. 3 %) magtöret mellett, ha szükséges, szárított magtöretet tesznek vissza az erjedő cefrébe.

Az édes cefrét, cefreszivattyú segítségével, a megfelelően előkészített cefreerjesztő tartályokba juttatják.

A cefrőzés során a magozott meggy cefréhez az évjáratnak, tételnek megfelelő mennyiségű (1-3 g/100 kg) pektinbontó enzimet adagolnak, amely elősegíti a lé feltárását, az erjedés egyenletességét, az íz- és zamatanyagok beoldódását.

A tétel savtartalmának, pH értékének meghatározása után beállítják foszforsavval a 3,0 pH értéket, amely megfelelő pH védelmet biztosít az erjedés és a cefre tárolása alatt, segít a gyümölcs aromáinak megőrzésében. Fontos, hogy a savat hígított formában adagolják a cefréhez. Az erjesztés irányítottan történik: a pektin-bontott, savvédett cefrét 18-20 °C-on tartják hűtő berendezés segítségével, majd megfelelően előkészített és rehidratált fajlesztővel beoltják, ezzel lerövidíthető az erjedés első szakasza.

Erjesztés:

A cefre tetején képződő bunda megtörése érdekében naponta többszöri keverést végeznek, amellyel a bunda lébe merítését érik el. Ennek köszönhetően a cefre felszínén található laza pórusos részek is beoldódnak, így elkerülhető a magas fokú aroma- és kihozatali veszteség.

Az erjesztés kb. 7-10 napot vesz igénybe, az erjedés alatt folyamatosan mérik az erjedési folyamat ellenőrzéséhez szükséges paramétereket (ref. %, cukor, alkohol-tartalom, pH, stb.).

A gyümölcs beltartalmi értékeinek ismeretében tápsóadagolást végeznek a helyes irányú erjesztés érdekében, vagyis tápsót adagolnak az erjedés elején, valamint a főerjedési szakaszban.

A kierjedt cefrét a lehetőségek szerint mielőbb lepárolják. Ha az üzemi kapacitás miatt a lepárlás eltolódik, akkor a tartályok telizését, vagy inertgázos védelmét biztosítják.

A cefre egészségi állapotát, összetételét, minőségét rendszeresen ellenőrzik.

A kierjedt cefre redukáló cukortartalma maximum 4 g/l lehet.

Lepárlás, finomítás:

A meggy cefre lepárlását kétféle berendezésen végezhetik (szakaszos, kisüsti jellegű, vagy folyamatos lepárló berendezésen). A cél mindkét esetben a lehető legjobb minőségű párlat illetve pálinka előállítás. Ennek érdekében tételenként meghatározzák az elválasztási trendet (elő-, közép, utópárlat mennyisége), ami természetesen változhat a lepárlások során (idő faktor). Az elő-, utópárlat frakciók elválasztása elsősorban érzékszervi minősítés alapján történik. A lepárló berendezést minden egyes lepárlás után CIP rendszerrel, egy beépített mosórendszerrel tisztítják kb. 5 percen keresztül.

Érlelés és pihentetés:

A lepárlást követően a párlatot megfelelő tisztaságú rozsdamentes acél tárolótartályokban legalább 3 hónapon keresztül pihentetik, érlelik.

Alkoholtartalom beállítása:

A párlatok alkoholtartalmát ellenőrzött minőségű lágyított (max. 1 nk° –ú) ivóvízzel fogyasztási alkoholtartalomra állítják be. A hígítást újabb pihentetés, érlelés követi a palackozás előtt.

Palackozás:

A kész, fogyasztói forgalmazásra alkalmas meggypálinkát tisztára mosott üveg palackba töltik, fátetős műanyagdugóval, viaszolva, illetve fátetős műanyagdugóval vagy pilver kupakkal és zsugorsapka használatával zárják le. A lezárt termék papírdobozba illetve díszdobozba csomagolható.

A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedileg, reprezentatív ajándékként csomagolható.

Minőségbiztosítás:

A teljes gyártási folyamat olyan minőségellenőrzési rendszer mellett kell működjön, 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 (HACCP, ISO 9001:2001 rendszerek szerint).

Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag származását igazoló iratot, a fajtaazonosságot és a szennyeződésszintet.

Az EU irányelvének megfelelően „A termőföldtől az asztalig” mottót is figyelembe véve a nyomon követhetőség biztosítása érdekében az alapanyag származására vonatkozóan bevezetésre került a származási bizonyítvány (7. sz. melléklet) kötelező alkalmazása, amely szerves része az úgynevezett belső ellenőrzési rendszernek .

Ellenőrzési pontok:

- 1: - Alapanyag minősítése: a minőségi átvételnél megadott paramétereknek megfelelő
- Termőhely, fajtaazonosság igazolása: kizárólag a meghatározott területről származó Újfehértói fürtös meggy, illetve Debreceni bőtermő
- 2:
- A cefre ellenőrzése:
-pH 2,8-3,2

- hőmérséklet (18-20 °C)
- 3: - Erjesztés ellenőrzése:
-alkohol tartalom: min. 3 V/V %
-a cefre maradék redukáló cukortartalma: kisebb legyen, mint 4 g/l.
- 4: - A párlat ellenőrzése:
- alkohol tartalom: 80-86 V/V %
- 5: - A késztermék ellenőrzése:
- alkohol tartalom: legalább 40 V/V %
- összes illóanyag-tartalom (legalább 200 g/hl abs. alk.)
- hidrogén cianid tartalom (legfeljebb 10 g/hl abs. alk.)
- réz-tartalom (legfeljebb 10 mg/l.)
- metanol-tartalom (legfeljebb 200 g/hl abs. alk.)
- érzékszervi minősítés: a fajtára, évjáratra jellemző intenzív gyümölcs és magjelleg, kellemesen lesimult karakterrel.

6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata:

A jó pálinka alapja a kiváló minőségű gyümölcs, amelynek beltartalmi értékei kimagaslóak. Ez pedig csak úgy jöhet létre, ha a gyümölcs termesztésére a legalkalmasabb termőhelyet választjuk. Figyelembe kell venni a klimatikus és a talajtani tényezőket, valamint a terület fekvését.

Az említett földrajzi terület Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a Nyírségi tájegység középső részén található. A Nyírség középső részének évi csapadékösszege 570-590 mm, de helyenként 550 és 600 mm értékek is előfordulnak. A tenyészidőszak csapadékmennyisége 420 mm körül alakul, amelyből júniusban 65-78 mm hull le. Ez kedvező a gyümölcs növekedéséhez. Az éves átlaghőmérséklet 9,3 – 9,9 °C. Az utolsó fagyos napok április második dekádjának végén, míg az első őszi fagyok október második dekádjában jelentkeznek. A legmelegebb hónap a július (20,2 - 20,7 °C), de ez is 1-2 °C-al kevesebb, mint az Alföld többi részén. A földrajzi területen a nyár melege is mérsékelt, mint az Alföld többi tájain, mivel itt az éjszakai lehűlés még nyáron is jelentős. A kitavaszkodás a környező területekhez képest később következik be, így a meggy virágzása általában elkerüli a tavaszi fagyokat. Az igazi meleg idő ezen a területen július közepe után következik be, de ekkorra a meggy már leszüretelésre kerül. Az évi napfénytartam 1950-2030 óra, ebből a nyári időszakra 760-800 óra jut.

A megjelölt földrajzi területen az uralkodó talajtípus (8-9 sz. melléklet) a homok talajképző közetek kialakult humuszos homoktalaj (10. sz. melléklet). Ezt a talajtípust az 1%-nál magasabb humusztartalom, valamint a 40 cm körüli termőréteg vastagság jellemzi. Víz- és vízáteresztő képessége jó, emellett levegős és nehezen szárad ki, tápanyag-szolgáltató képessége pedig elegendő a jó termés eléréséhez. A talaj nitrogénkészletének növelésével kimagasló termésmennyiség érhető el.

A fenti talajtípus mellett kisebb-nagyobb foltokban rozsdabarna erdőtalaj (11. sz. melléklet) is található, amelynek humusztartalma 1-1,5% között mozog. Vízgazdálkodása kedvező, mert a közepes vízáteresztő képességhez jó víztartó kapacitás párosul. A talaj levegőzősége és tápanyag-gazdálkodása kedvező.

A Nyírségi tájegység többi részén, illetve a megye más részein főleg csernozjom talajok, réti talajok, a folyók mentén öntés talajok, valamint szikes talajok fordulnak elő, amelyek különböző szántóföldi kultúráknak kedveznek.

Az Újfehértói fürtös meggyfajta termesztési igényének, illetve a megjelölt földrajzi terület adottságainak összehasonlítása során megállapítható, hogy az igény és az adottság szerencsésen egybeesik, így nem véletlen tehát, hogy a XVII. század második felében ezen a területen alakult ki a meggytermesztés és itt született az Újfehértói fürtös meggyfajta is, valamint innen származik Szabolcs-Szatmár-Bereg megye meggytermésének nagy része.

A pálinka előállítása és fogyasztása a Kárpát-medencében az itt megtelepült népek őstörténetének idejére nyúlik vissza. A szeszes italok készítésének gyakorlatát Árpád népe is ismerte, akik keleti hazájukban sajátították el ennek fortélyait. A kezdetleges eszközöktől, az agyagból, nyírfából kombinált egyszerű lepárlóktól a mai pálinkafőző- és finomító üstökig sok évezreden át tartó hosszú út vezetett. Az alkohol felhasználásának célja és feladata a mindenkorai körülményeknek megfelelően változott. A bódító nedűt a távoli múltban kizárólag gyógyszerként, növényi kivonatok készítésére használták. Ennek emléke Újfehértón egészen a közelmúltig fennmaradt, hiszen a XX. század derekán még elterjedt volt, hogy az idősebbek a maguk által gyűjtött különféle gyógynövényeket pálinkába áztatva tárolták, hogy általa kioldódjék a bennük lévő gyógyerő. A mámorosító ital csak később, a középkor folyamán terjedt el. Ám mindennapos itallá - ahogy sok esetben ezt manapság tapasztaljuk - még az 1930-40-es években sem vált, mert a mai idős újfehértóiak emlékezete szerint a pálinka ekkor még mindig csupán az ünnepek - benne az aratás idejének - ritka pillanatai közé tartozott.

A pálinkafőzés kezdetén még nem különítették el az üstököt, így gyümölcsöt, bort, gabonát, burgonyát, stb. egyaránt főztek bennük. A XVIII. század elején a főzőüstök kapacitása még igencsak kicsi volt. Újfehértón éppen ebben az időben tűnnek fel az első adatok az alkohol forgalmazásával kapcsolatban. Mégpedig a település árendás kocsmáiban, amelyek bérbeadása kiváló jövedelemforrást jelentett a község számára. E kocsmák, amelyeknek bérlői ettől az időtől egyre inkább a betelepülő zsidóság soraiból kerülnek ki, a bor mellett pálinka mérésével is foglalkoztak. Ám elenyésző mennyiségről van szó, ami azt is jelzi, hogy valamiféle "házi" alkalmatosság, tehát kis teljesítményű berendezés szolgálhatott pálinkafőző "üstként". Később viszont egyre elterjedtebb lett a környéken amelynek bizonyítékaul szolgál Bakó Sándor nyugalmazott pénzügyőr hadnagy nyilatkozata. (12. sz. melléklet)

Természetesen Újfehértón is - mint általában az Alföldön - óriási volt a becsülete a táplálkozókultúrában a gyümölcsnek, sőt közülük többet gyógyhatása miatt is nagy becsben tartottak. Ezek közül való a meggy, amelynek vadon termő példányai már a mai település létrejötté idején - a XVII. század elején - megtalálhatók voltak a határban. Fogyasztották kiváló tápértéke miatt, de emésztési problémákra, székrekedés ellen, szívpanaszra, sőt veseelégtelenségre is. Talán ez lehet a legfőbb magyarázata, hogy mint "felesleget" csak későn, a XIX. század végétől keverték a gyümölcshulladékba, hogy cefrévé válva pálinka alapanyagul szolgáljon.

A nagyobb földbirtokkal, gyümölcsössel rendelkező gazdák a település népével egy időben főztek nyári pálinkájukat, a már említett "arató pálinkát". A szegényebb társadalmi csoporttal ellentétben az olyan gazdálkodók, mint a Bige, az Istenes, vagy a Veres famíliák, az aratás idejére - és csak ekkor - rendszeresen főztek meggypálinkát is. Ezek a családok, akik valamennyien rendelkeztek jelentősebb meggyültetvényvel is, a termést vendégmunkásokkal szedették le. Ők egyben a piacra vihető gyümölcs felvásárlói is voltak. Ők voltak a debreceni kofák, városi vasutas családok asszonynepe, akik faháncsból készült, lapos szedő kosarakat használtak munkájukhoz. Számunkra különösen is fontos, hogy a gazda a meggyzedés idejére biztosított egy fahordót, amelybe a sérült, hulló gyümölcsöt kellett rakni. Az így összegyűjtött és erjesztett tiszta gyümölcsből aztán kiváló minőségű "arató pálinka", vagyis meggypálinka főtt.

Újfehértónak a XIX. század elejétől kiterjedt és nagyszámú szőlőskertjei voltak. A szőlő mellett ott díszlettek ezekben a különféle gyümölcsfák, köztük a félvad cigánymeggy,

majd ezek mellett egyre nagyobb számban a Szilágyi- és Pándy-meggyfák is. Az 1970-es évek derekán pedig feltűntek a meggyültetvények is a kisgazdaságokban, amelyeknek fái a Pándy-meggyből, illetve az újfehértói kutatóállomáson 1965-ben kifejlesztett fürtös meggyből tevődtek ki.

Újfehértón két nagyobb, üzemszerű pálinkafőzde üzemelt. Az egyiket a "község", a másikat a helyi nagybirtokosság tartotta fenn. Az előző a település északi, az utóbbi pedig a déli részén működött, amelyet Csernyus Lőrinc 1848-49-es honvédfőhadnagy alapított, s jelenleg is üzemel a Rákóczi úton. Az Oláh-végen létrehozott szeszfőzde utolsó üzemben tartója Gál József volt, aki Baján Miklós korábbi üzembentartótól vásárolta meg, s amely a Szent István úton működött, ám a rendszerváltást már nem érte meg.

1984-et követően a 4-5 magyarországi magán pálinkafőzde egyikeként jött létre Érpatak külterületén az úgynevezett Zsindelyes-tanyán Kecskés Gyula alapításával és tulajdonában az a főzde, amely jelenleg is működik. Nevében őrzi is annak a határrésznek az elnevezését, amelyen áll: Zsindelyes Pálinkafőzde.

Mindösszegében azt mondhatjuk tehát, hogy a megfelelő klimatikus viszonyok mellett a meggypálinka készítése és fogyasztása komoly múltra tekint vissza a megjelölt területen.

Az újfehértói meggytermesztésről és a pálinka előállításának kultúrájáról bővebb információk az alábbi forrásokban található:

- Az ősmagyarok földművessége. A cseresznye (*Prunus avium* L.) és a meggy (*Prunus cerasul* L.). <http://www.kiszely.hu/istvan-dr/032.html>
- Surányi D.: Régi magyar ellenálló gyümölcsfajták. 5. meggyfajták. GAIA a földanyánk. <http://www.kincseslada.hu/gaia>
- Inántszy F. –Balázs K.(2004): Integrált Növénytermesztés, meggy, cseresznye. Agroinform Kiadó. Budapest
- Hársfalvi P. (1961): Szabolcs - Megyei gyümölcsfa adatok 1781-ből 2.
- Kormány Gy. (1976): Szabolcs-Szatmár megye éghajlati viszonyai, Szabolcs -Szatmár Szemle, 1. sz. 62-77 p.
- Nyékes I. (1954): Történelmi gyümölcstermő tájaink
- Buckó J. (2006): Néprajzkutató munka alapján
- Pethő F. (2006): Szóbeli közlés
- Szabó T. (2006): Szóbeli közlés

7. A földrajzi árujelző terméken való feltüntetése:

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

„Újfehértói meggypálinka”
„védett eredetmegjelölésű termék”

8. Nemzeti illetve közösségi követelmények feltüntetése:

1576/89/EGK rendelete a szeszesitalok meghatározására, megnevezésére és kiserelésére vonatkozó általános szabályok megállapításáról.

MELLÉKLETEK:

- 1 sz.: Fénykép: Újfehértói fürtös meggy
- 2 sz.: Fénykép: Debreceni bőtermő meggy
- 3 sz.: Térkép: Meghatározott terület (Sz.-Sz.-B. megye)
- 4 sz.: Térkép: Meghatározott terület (Újfehértó és környéke)
- 5 sz.: Származásról való igazolás
- 6 sz.: Permetezési napló
- 7 sz.: Származási tanúsítvány az alapanyagról
- 8 sz.: Térkép: Talajtani térkép (Sz.-Sz.-B. megye)
- 9 sz.: Térkép: Talajtani térkép (Újfehértó és környéke)
- 10 sz.: Fénykép: Humuszos homoktalaj
- 11 sz.: Fénykép: Rozsdabarna erdőtalaj
- 12 sz.: Bakó Sándor nyugalmazott pénzügyőr hadnagy nyilatkozata

A mellékletek hozzáférhetőek a termékleírás benyújtójánál (Kaiser 2000 Kft. Zsindelyes Pálinkafőzde) és a Magyar Eredetvédelmi Tanács Titkárságán.