

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 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. §-ának (6) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján, a *Pannonhalmi törkölypálinka* földrajzi árujelző lajstromozásának tényét, valamint a jóváhagyott termékleírást az alábbiakban közzéteszi.

A **000050** lajstromszámon nyilvántartott *Pannonhalmi törkölypálinka* eredetmegjelölés a bejelentés napjára – 2009. november 16. – visszaható hatállyal 2010. április 23-án, a Magyar Szabadalmi Hivatal által lajstromozásra került.

PANNONHALMI TÖRKÖLYPÁLINKA

TERMÉKLEÍRÁS

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

PANNONHALMI TÖRKÖLYPÁLINKA

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

A Pannonhalmi törkölypálinka olyan törkölypárlat

- amelyet szőlőtörkölyből erjesztenek és párolnak le. A szőlőtörkölyhöz 15 kg/100 kg törkölymennyiségben borseprőt is hozzá lehet adni, amennyiben a borseprőből keletkező alkohol mennyisége nem haladja meg a késztermék alkoholtartalmának 30% V/V-át. A párlat alkoholtartalma legfeljebb 80% V/V lehet, ugyanilyen alkoholtartalomra való újradesztillálás megengedett;
- amelynek összes illóanyag-tartalma legalább 250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
- amelynek maximális metil-alkohol-tartalma legfeljebb 920 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
- és amely egyéb paramétereiben megfelel a 110/2008/EK rendelet és a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény előírásainak.

2.1. A termék előállításához szükséges nyersanyagok

A törkölypálinka alapanyaga a szőlőtörköly és a borseprő.

A szőlőtörköly, a szőlő feldolgozása után a présben visszamaradó, növényi részekből (kocsány, héj, mag stb.) álló anyag. A szőlőtörkölyt alkotó részecskékhez jelentős mennyiségű must tapad a feldolgozás mértékétől függően, 100 kg-ban 25-35 kg.

A borseprő a must erjedése után, a bor tárolása folyamán vagy egy engedélyezett kezelés után a tárolóedényekben lerakódó, bort tartalmazó üledék, valamint e termék szűréséből vagy centrifugálásából származó maradék.

A Pannonhalmi törkölypálinka alapanyagaként kizárólag a Pannonhalmi Borvidéken - Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Tényő települések közigazgatási területén - termelt fehérszőlő feldolgozása során keletkező szőlőtörköly és borseprő használható. (A borvidék fajtaösszetételét tekintve 98%-ban fehérborszőlőt termesztenek.) 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 az I. sz. melléklet tartalmazza).

2.2. A termék legfontosabb tulajdonságai

Érzékszervi tulajdonságok

A Pannonhalmi Borvidéken termelt fehérszőlő sajátosságait a táj, a régió és a termesztési hagyományok adják. A friss törkölypálinka színtelen, 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 gyümölcsösséget, 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.

Fizikai, kémiai tulajdonságok

Alkoholtartalom:	40,00 % V/V – 45,00% V/V
Metilalkohol-tartalom:	legfeljebb 920 g/hl abszolút alkoholra
Összes illóanyag-tartalom:	legalább 250 g/hl abszolút alkoholra
Réztartalom:	legfeljebb 8,5 mg/l abszolút alkoholra
Összes magasabb rendű alkohol:	legfeljebb 160 g/hl abszolút alkoholra
Hidrogénianid tartalom:	legfeljebb 3g/hl abszolút alkoholra

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

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

A Pannonhalmi törkölypálinka előállításának területe lényegében a Sokorónak nevezett hármás dombsor, 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 síkságként terül el a Dunától délre elhelyezkedő löszvidék részeként. Északon a halomsorok egyre alacsonyodva, lépcsős vetődésekkel mennek át a Győri-medence területébe.

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

- Sokorói-dombok, amelyeket más néven Szemerének is hívnak.
- Ravazd-Ménfői-dombság, amely Csanak néven ismert.
- Pannonhalmi-dombvidék, 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, Györság, Györszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Tényő. (A terület térképét a II. sz. melléklet tartalmazza.)

4. 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 termékmérleg nyilvántartással valósul meg.

A Pannonhalmi törkölypálinka alapanyaga a termékleírás 2.1. pontja szerinti területen termelt 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 bortermező östermelőktől a sorszámozott lapokból álló **átvételi elismervény** alapján történik az átvétel, melynek főbb tartalmi elemei:

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

A jövedéki törvény hatálya alá tartozó szőlő- és bortermezőktől 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,
- OBI-engedély száma vagy a bor származási bizonyítvány száma,
- mennyiség, bruttó tömeg, nettó tömeg,
- rendeltetés helye,
- igazolások,
- ellenőrzés bejegyzése.

A Pannonhalmi törkölypálinka nyomon követésére szolgáló dokumentumok:

a) A **szeszfőzdei szesztermelési napló**ban az alábbi adatok kerülnek rögzítésre:

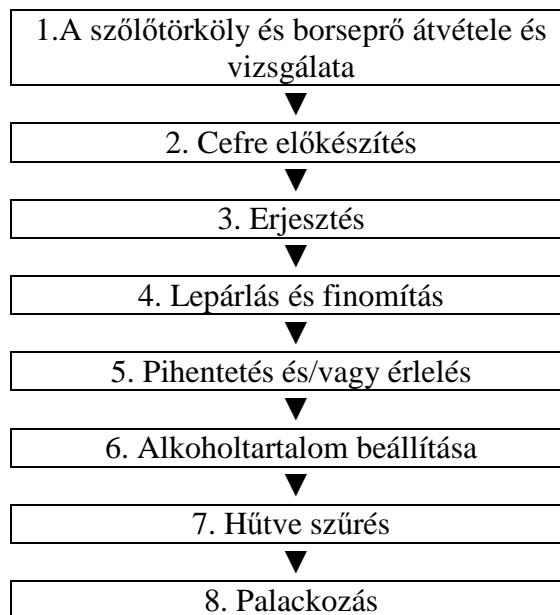
- a termék előállítás helyének megnevezése,
- a főzőüst feltöltésének ideje,
- a feltöltött főzőüst száma,
- a főzőüstbe betöltött nyersanyag (cefre) fajtája, mennyisége (kg vagy liter) főzetenként részletezve,
- a cefrepárlás befejezésének ideje,
- az alszesz, elő- és utópárlat finomító üstbe felszívásának 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, jogcímeket jelenti: felhasználás adóraktárba, adóköteles felhasználás adóraktárba, kitérés adófelfüggesztéssel belföldre és harmadik országba, kitérés adófelfüggesztéssel tagállamba, kitérés szabadforgalomba, kitérés végleges mentesüléssel,
- záró készlet összesen,
- a kiállító hiteles aláírása,
- a vámhivatal ellenjegyzése és dátuma.

5. A termék előállítási módja

A Pannonhalmi törkölypálinka előállítását a következő **folyamatábra** szemlélteti:



5.1 A szőlőtörköly és borseprő átvétele, vizsgálata

A szőlőtörköly 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 kierjedt. 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 anyagoktól, fehérjebomlástól és penészesedéstől mentesnek, egészségesnek és alkoholgyártásra alkalmasnak kell lennie.

5.2 A cefre előkészítése és erjesztése

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 beállítása a törkölycefre készítésénél nincsenek. 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, amiknek 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, akár csak 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 kiejed. Ez idő alatt rendszeresen figyelni kell a takaró réteg épségét, ha repedéseket, réseket találnak, azokat meg kell szüntetni.

5.3 Lepárlás (desztilláció) és finomítás

A szőlőtörköly lepárlását kizárólag szakaszos működésű, kétlépcsős lepárlókon lehet elvégezni. A törkölycefréhez 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, amelynek feladata a gőzelegy alkoholtartalmának 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 réz-szulfidformájában megköti.

A kisüst rendszerű lepárlókészülék:

Üst:

A főzőüstök űrtartalma 3-900 l, a finomító üst 120-450 l. Kisüstnek tulajdonképpen csak a 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 előállítása cefréből:

A cefre lepárlásának célja az alkohol és egyéb illóanyagok 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) előállítása alszeszből:

Az alszesz a cefre összes illóanyagait tartalmazza. Ezek között azonban vannak kellemetlen illat- és ízkomponensek 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.

5.4 Pihentetés és 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 előrehaladtával az 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 során 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 játszódhatnak 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 hordóknak gondosan kezelniük, idegen szagoktól mentesnek, megfelelő méretűnek kell lenniük, mert a hordóban, illetve a hordódongákban fognak azok az oxidációs-redukációs folyamatok zajlani, amelyek a Pannonhalmi törkölypálinka végső illat- és íz kialakításáért felelnek.

Az érlelőhordó 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 érlelőhordóban minimum 3 hónapig érlelődik, a lepárlás során keletkező eredeti szeszfokával. Az érlelőhordókat 10-18 °C között, minimum 70% páratartalmú helyiségben kell elhelyezni. A pálinkák, így a Pannonhalmi törkölypálinka érlelése közbeni párolgás nem csak alkoholveresztést 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.

5.5 Alkoholtartalom beállítása

A gondosan érlelt kisüsti Pannonhalmi törkölypálinka alkoholtartalmát kizárólag vízzel lehet 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.

5.6 Hűtve szűrés

A kívánt alkoholtartalomra beállított italt hűtve szűrése kulcsfontosságú lépés a Pannonhalmi törkölypálinka készítése során. Ez a művelet a palackozás előtt 2-5 nappal történik. Az italt lemezes hőcserélőn -2 és +3 °C közötti hőmérsékletre kell lehűteni, ezt követően pedig 24 órán át hőszigetelt tartályban kell pihentetni. A pihentetés után keretes szűrőn kerül szűrésre.

5.7 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 lezárásához aranyfejű műanyag dugót, míg a 0,04 l-es palackok zárásához Pilver zárat kell alkalmazni. A 0,5 l-es palackoknál a műanyag dugót ónkapszulával kerül rögzítésre. A palackokra has-, hát-, és nyakcímke kerül, amelyek tartalmazzák az előírásoknak megfelelő jelöléseket.

6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata

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.

Területi-éghajlati adottságok:

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 felől 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.

A Pannonhalmi törkölypálinka történeti múltja és jelene:

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 prэшázak és a sajtóval való feldolgozás. Bármilyen tökéletes volt a sajtó, azt nem tudták elérni, hogy az összes must kifoljon belőle. Maradt benne lé és cukor is. A 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 kiégetéséről (V. melléklet), 1832-ben Szakács Izsák kajári árendással a törköly kiégetéséről született megállapodás (VI. melléklet). A Pannonhalmi Bencés Főapátság Levéltára (Gazdasági Levéltár) és a Győr-Moson-Sopron Megye Győri Levéltár számos dokumentumot őriz, melyeket alapján levezethető a pannonhalmi törkölypálinka története. A feljegyzések szerint a szentmártoni (1965-től Pannonhalma), tényői, kajári, nyalkai pálinkafőzdek alapanyaga elsősorban a szőlőtörköly, söprő, 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 1896/97-ből és 1899-ből 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 gyümölcstermést lepárolja, feldolgozza és a nyert készítményeket közösen értékesítse. A központi szeszfőzde (a mai Pannonhalmi Pálinkárium) a szövetkezet székhelyén, Gyórszentmártonban került felállításra. A tulajdonos a pannonhalmi főapátság 450 üzletrésszel. További jelentős tulajdonosok a Csornai Prémontrei Prépostság, a Győri Székeskáptalan, a Markovszky testvérek, a Nagyécsfalui és Hegyi Hangya Szövetkezet, a Nyúlfaui 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 az ágfalvi, szilsárkányi, kajárpéci, tényői, tétii, pázmándfalui, gyórszentiváni, győrujbaráti, nyúli, mosonszentmiklósi főzdek valamint a pannonhalmi főzde is a Győr-Sopron Megyei Szikvíz Üdítőgyártó 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.

7. A földrajzi árujelző feltüntetése a terméken

A „Pannonhalmi törkölypálinka” felirat mind a hascímkén, mind a hátcímkén feltüntetésre kerül.

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- kötelezően feltüntetendő: „PANNONHALMI TÖRKÖLYPÁLINKA”,
- feltüntethető: „védett eredetmegjelölés”

8. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

Győr-Moson-Sopron-Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 9028 Győr, Régi Veszprémi út 10.

9002 Győr, Pf. 76.

Tel.: (+ 36) 96 511-750

Fax: (+36) 96 418-832

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Borminósítési Igazgatóság

Cím: 1027 Budapest, Bem József tér 2.

Tel.: (+ 36) 1 346-0930, (+ 36) 1 212978

9. 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 2.1. pontban feltüntetett fajtákból készült szőlőtörköly és borseprő felhasználása.

Alapanyag minősítése: az 5.1. pontban foglaltak szerint.

2. Erjesztés ellenőrzése naponta (az 5.2. 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 8,5mg/l absz. alk.	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, zárjegyzés előírásoknak megfelelő
- térfogat: $0,5\text{ l} \pm 3\%$ és $0,04\text{ l} \pm 9\%$
- alkoholtartalom: 40,00-45,00% V/V

Mellékletek a termékleíráshoz

Hozzáférhetőek a termékleírás benyújtójánál és a Magyar Eredetvédelmi Tanács Titkárságán

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 gyümölcsszeszfőzde létesítésére

„A bor- és gyümölcsszeszfőzdében kizárólag csak szőlőtörkölyt és gyümölcsöt szabad szeszé feldolgozni.”

X. sz. melléklet: Irodalomjegyzék a forrásként használt anyagokról