

Javaslat a
„Pálinka”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

Készítette:

Budapest, 2013. március 8.

.....(aláírás)

(P.H.)

A NEMZETI ÉRTÉK ADATLAPJA

1. A nemzeti érték megnevezése: Pálinka

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

x agrár- és élelmiszergazdaság	egészség és életmód	épített környezet
ipari és műszaki megoldások	kulturális örökség	sport
természeti környezet	turizmus	

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése: Magyar Értéktár

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

A pálinka Magyarországon termelt, húsos, magozott vagy mag nélküli, ill. bogyós gyümölcsből - ideértve a gyümölcsvelőt is – Magyarországon készített és palackozott gyümölcs párlat. Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának. A pálinka kizárólag Magyarországon termelt gyümölcsből – ideértve a gyümölcsvelőt is – készíthető, amelynek cefrőzését, erjesztését, lepárlását, érlelését, pihentetését és palackozását is Magyarországon végezték.

Érzékszervi tulajdonságok:

- tükroesen tiszta, színtelen, esetleg halványsárga színű, az adott gyümölcsre jellemző ízű és illatú;
- csonthéjas gyümölcsök esetén a kellemes magzamat része a hagyományos ízlésvilágnak;
- érlelt és ópálinka esetén sárgás, borostyánszínű, a gyümölcs alapzamatát és illatát az érlelt jelleg mellett megőrző;
- ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű.

A pálinkát nem lehet ízesíteni, színeztetni, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem.

Miután a XI. században Európa is megismerte a desztillációs eljárást, Magyarország területén a szeszfőzést sokáig a bor lepárlása és a gabonaszesz előállítása jelentette. Az „aqua vitae” Erzsébet királynéhoz kapcsolódó története a XIV. századból ered, az „égett szesz” a XVI. századig gyógyszernek számított. A XVIII. század közepén, Magyarországon már a mai értelemben vett pálinkát főztek, méghozzá egyre több fajta gyümölcsből.

Magyarországon 1850. szeptember 29-én vezették be a pálinkaadót. A pálinkafőzéssel kapcsolatban ettől az évtől lehet azt mondani: a feljegyzések és az azokban szereplő adatok megbízhatóak. 1936-ra már úgy emlegették a barackpálinkát, mint a „világhírű magyar” italt.

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett:

A pálinka nemzeti kincs, nemzeti italunknak számít és törvény is rendelkezik róla (2008. évi LXXIII. tv). A gyümölcspálinkák gazdag ízviláguknak és magas élvezeti értéküknek köszönhetően igazi kurióznak számítanak. Ezért a pálinka szó névhasználata az EU-ban eredetvédelmet élvez, hazánk számára van fenntartva. A minőség iránti elkötelezettségünket mutatja, hogy több földrajzi árujelzővel ellátott pálinkánk is az Európai Unió oltalma alatt áll. Reményeink szerint az előttünk álló időszakban töretlenül folytatódik az az előrehaladás, ami a Magyarország gazdag ízvilágú, magas élvezeti értékű gyümölcseinek köszönhető, nemzeti italunk előállítói és forgalmazói összefogásában rejlik, és a most formálódó szabályozásnak köszönhetően az elsők között kerülhet elismerésre a hungarikumok sorában. A magyar élelmiszerek és italok területén ez olyan egyedülálló esélyt kínál a pálinka előállítás szempontjából, mely megkülönböztetett figyelemre érdemes.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

[Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum](#), Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

[Balázs Géza: A magyar pálinka](#), Aula Kiadó, Budapest, 1998, 29. oldal

[Balázs Géza: Az égetett szeszitalok megjelenése](#), Néprajzi látóhatár VI. 1997

Békési Zoltán, Dr. Pándi Ferenc – szerkesztők, : Pálinkafőzés, Mezőgazda Kiadó negyedik bővített és javított kiadás.

Némethy Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.

Panyik Gáborné Dr., Béli Géza: Gyümölcspálinka gyártása, jövedéki ismeretek, FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet, 2008

Tamás Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)