

**Javaslat
a „Pálinkafőzés”
települési és tájegységi értéktárba történő felvételéhez**

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Sándorfalvi Kulturális Központ
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Gajdosné Pataki Zsuzsanna
Levelezési cím: 6762 Sándorfalva, Szabadság tér 6.
Telefonszám: 06 (62) 251-291
E-mail cím: sfalvakultura@gmail.com

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Pálinkafőzés**
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása
 agrár- és élelmiszer- gazdaság o egészség és életmód o épített környezet
o ipari és műszaki megoldások o kulturális örökség o sport
o természeti környezet o turizmus
3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: **Sándorfalva közigazgatási területe**
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik
 települési o tájegységi o megyei o külhoni magyarság
5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A pálinka társadalmunk egyik legősibb itala, amit a világ minden táján fogyasztanak. Összetevőik tájanként, országonként igen különbözőek. Ezt a változatosságot az időjárás és a természeti adottságok alakították ki.

A legzamatosabb pálinka félék Magyarországon találhatóak, ahol a gyümölcsből készült pálinkák zamata egyedülálló az egész világon. Nem olyan meglepő ez, ha belegondolunk, hogy a magyarországi alföld klímája kifejezetten kedvez a gyümölcs, kiemelten a kajszibarack, szilva, cseresznye eper, körte, termesztésének.

A pálinka története tulajdonképpen a lepárlás, mint technológia feltalálásával és ismertté válásával kezdődik. Nagy valószínűséggel azt a lepárlási folyamatot, amelybe már a hűtés fázisa is bele tartozott, a VIII. században

arab tudósok fejlesztették ki. Az első, tényleges desztilláció azonban Itáliához köthető, amelyre a XI. század végén kerülhetett sor.

A pálinka megnevezés első írásos említése 1630-ból való és a szlovák, palenka szó átvételéből származik. Ez akkor még a gabona, a gyümölcs- és borpárlatok közös megjelölése volt. A gyümölcspálinka csak később jelent meg Magyarországon, és az erre utaló első írásos adat 1658-ból származik. A XVII. század végéről, pl. a szilvapálinkára utalóan, már egyértelmű feljegyzések maradtak fenn, míg a XVIII. századból származó tárgyi emlékek egyértelműen bizonyítják, hogy Magyarország területén a mai értelemben vett pálinkafőzés folyt. A pálinka jelentéstartalmának „letisztulását” segítette, hogy a XIX. század elejétől, a borpárlatok megnevezésére a francia eredetű konyak szót kezdték használni. A „pálinka” gyakorlatilag ekkortól vált a gyümölcsalapú párlatok egyértelmű megnevezésévé.

A második világháborút követő államosítások a szeszipart sem kerültk el. Gyakorlatilag az összes szeszfőzde állami kézbe került, melyek kizárólag termelési keretek szerint gyárthattak. 1952-től bevezették a feles főzést, amelynek a lényege az volt, hogy a termelő a főzetett pálinka felét megkapta, ami után bérfőzési adót fizetett és állta a teljes kifőzéshez szükséges tüzelőanyag költségét, míg a pálinka másik fele az államot illette. A feles főzés 1970-ben megszűnt, utána csak bérfőzés és kereskedelmi főzés létezett. Nagy változás 1982-ben következett be. Az állam lemondott szeszmonopóliumáról és engedélyezték, hogy pálinkafőzéssel magánszemélyek is foglalkozhassanak. Természetesen korlátozva volt a legnagyobb főzőüst kapacitás (500 liter), de az új főzdek alapításán túlmenően, engedélyezték az ilyen kapacitást meg nem haladó, meglévő szeszfőzdek magánszemélyek részére történő bérbe vagy szerződéses üzemeltetésbe adását is. Szintén ebben az évben módosították a gyümölcspálinka-szabványt és, így a legalacsonyabb engedélyezett szeszfok 50 helyett 40 lett.

A rendszerváltást követően a magyarországi pálinkafőzdeket sok esetben elmaradott technikai felszereltség és háttér, a jó minőségű alapanyagok teljes hiánya jellemezte. Ezen körülmények között, jó pálinka készítésére gyakorlatilag alig volt lehetőség. Igaz ezt, az akkori – a valódi pálinkák értékeit nem is ismerő – piac sem igényelte. Az üzletekben hideg úton, finomszeszből, vízből és aromából készült szeszitalokat lehetett kapni, amelyeket „természetesen” pálinkának neveztek. Ebből a helyzetből kellett a pálinkát újrateremteni, hitelét helyreállítani. Ebben fontos szerepet játszottak azok a pálinkafőzők, akik az 1990-es évek végén felvállalták a minőségi pálinka ügyét. Megszervezték a megfelelő gyümölcsellátást, technológiai fejlesztéseket hajtottak végre vagy teljesen új gyártóegységeket létesítettek. A legfontosabb azonban, hogy mindezek fókuszába a minőséget állították, bízva abban, hogy a kiváló minőségű termék a fogyasztók elismerését is kivívja. A pálinka ragjának helyreállítását a jogalkotás is segítette. A Magyar Élelmiszerkönyv 2002. július 1-jétől érvényes, szeszitalokra vonatkozó új előírásai a pálinka korrekt definícióját adták. Ide tartozik, az Európai Unión belül, a 110/2008/EGK rendelet, a pálinka megnevezés oltalma és további nyolc pálinka földrajzi eredetvédelmének a megszerzése és elismertetése. A Magyar Parlament pedig 2008-ban elfogadta a 2008. évi LXXIII. törvényt, az úgynevezett Pálinkatörvényt, amely a pálinkával kapcsolatos minden lényegesebb paramétert, tényt már törvényerőre emelve rögzít, megszigorítva az Unió előírásokat.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A pálinkának hosszú utat kellett bejárnia eddigi története során, és az utóbbi néhány évtized is viharos időszakok sorozatát hozta mind a minőség, mind az ismertség és elismertség terén.

Meggyőződésünk azonban, hogy a pálinkamesterek elkötelezett munkájával létrejövő kiváló termékek és a minőségi pálinkát szerető és becsülő növekvő fogyasztói kör biztosítja azt a háttérrel, amely lehetővé teszi, hogy a pálinka ismét elfoglalja helyét a világ legkiválóbb párlatai között, ahová értékei alapján tartozik.

Sándorfalván ma is működik pálinkafőzde, ahol sok sándorfalvi „főzi ki” pálinkáját, melynek alapanyagát saját gyümölcsösében termelte meg.

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

<http://sandorfalva.hu>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<http://vendegvaro-sandorfalva.hu>

<http://sandorfalva.hu>

III. MELLÉKLETEK

