



Meghatározás: A pálinka az erjesztett gyümölcsök lepárlásával készülő gyümölcspárlatok egy hagyományos, magyar fajtája. Az európai uniós jogszabályoknak (Council Regulation (EEC) No 1576/89) megfelelően a "pálinka" szót csak Magyarország és négy osztrák tartomány használhatja. A Romániában főzött pálinkák Pălincă néven hozhatók forgalomba. Leggyakoribb alapanyaga a szilva, a körte, az alma, a kajszibarack, a cseresznye, a szőlőtörköly és az eper, de gyakorlatilag bármilyen gyümölcsből készülhet. A 2008. évi LXXIII. törvény (Pálinkatörvény) rendelkezik a pálinka elkészítéséről.

{jb_bluebox}Ez alapján csak azok a termékek nevezhetők pálinkának, melyek Magyarországon termelt gyümölcsből, vagy szőlőtörkölyből készülnek 100%-os gyümölcstartalmúak, azaz sem egyéb alkoholt, sem pedig színező-, ízesítő- vagy édesítőanyagot nem tartalmaznak, minimum 37,5%-os alkoholfokkal rendelkeznek{/jb_bluebox}

TÖRTÉNETE:



{jb_info}Buda környékén már a 13. századból találtak speciális égettboros (pálinkás) üvegeket, tehát ekkor már hordtak Magyarországra Itália felől borpárlatot. (Üveget akkoriban csak Itáliában készítettek.) A 14. századra már a királyi orvosoknak ismerniük kellett ezt az új

"gyógyított".{/jb_info} **Az első írásos mű 1332-t említi:**

1656-ban a Frankfurtban dolgozó Joannes Praevotius kiadta Opera medica című könyvét, melynek elején megemlíti a magyar királyné vizét. Ez a víz tulajdonképpen borpárlat volt rozmaringgal aromásítva. Gyakorlatilag gyógyszer volt s nem italként használták. (lásd: a mai svédcsapp). Praevotius könyvének idézete szerint Erzsébet királyné saját köszvényének gyógyítására használta a rozmaringos borpárlatot. Ugyanakkor tudjuk, hogy Károly Róbert királyunk is erősen köszvényes volt, 1332-ben ezért kellett visszafordulnia itáliai útjáról. A köszvény nem egy könnyen elmúló betegség, királyunk mégis felgyógyult belőle, 1332 után sehol nem említik többé vele kapcsolatban. Ezt az italt úgy hívták, hogy „Aqua vitae reginae Hungariae” – „a magyar királyné életvize”. Az ital olasz kereskedőkön keresztül jutott el a királyi városokba és a királyi udvarba. Az „égett bor” kifejezés nagyon sokáig fennmaradt a köztudatban, a mai napig még mindig használják egy-két helyen. Mátyás korában már különbséget tettek a gyümölcsből és a gabonából készült párlatok között. Ez utóbbiakat crematum, crematura névvel illették.

A 16. századtól használják a szlovákból átvett pálinka szót a gabonaalapú párlatok kifejezésére. A szó változatai gorolyka, gorelyka, gurulyka, goselka, rabasunka, brabasunka. A pálinka, babinka változatban 1572-ben fordul elő Debrecenben. A szlovák eredetre utal a „tőpálinka” megnevezés is. A Kárpát-medencében a pálinkalepárlás technológiájának északról délre terjedt el. A szláv szó is arra utal, hogy valahol az Északi-Kárpát-medencében lehetett a pálinka őshazája.



A 16. századig az égetett szesz gyógyszernek számított. A pálinka szó a 17. századtól terjedt el a magyar nyelvben, ám ekkor a gabonapárlatra használták.

Az 1799-től kialakult kisüzemek, szesz-, pálinka- és likőrgyárak termelése elvezetett a pálinkafőzés központi szabályozásához.

1836-ban a földesúri előjog gyakorlatát törvényerőre emelték, majd bevezették a pálinkaadót.

1850-től a szesz állami monopólium lett.

1851-ben Magyarország területén 105129 főzdet írtak össze.

Az állam az 1920-as években jelentősen korlátozta a szesz előállítását. 1920-ban 260, 1970-ben 1070, 1982-ben 815 pálinkafőzde működött Magyarországon.

Közben olyan intézkedések kapcsolódtak a főzéshez, mint a szesztilalom a Tanácsköztársaság idején, a feles főzés - a termés fele a gazdáé, fele az államé – 1952-1970 között.

{jb_info}A pálinkafőzés védőszentje Szent Miklós volt.{/jb_info}
{jb_warning}EREDETVÉDETT PÁLINKÁK{/jb_warning}



Egyes földrajzi területek kiemelkedően alkalmasak bizonyos gyümölcsfajták termesztésére, ezeken a tájakon évszázadok óta kiváló minőségű pálinkát készítenek. Ha a feltételeknek megfelelnek, akkor a tájegység megkapja az eredetvédett termék megkülönböztető jelzőt, vagyis feltüntethető a terméken. Jelenleg nyolc ilyen tájegységgel és gyümölcsfajtaival rendelkezünk, ezek a következők:

- a [Szatmári szilvapálinka](#) ,
- a Kecskeméti barackpálinka,
- a [Szabolcsi almapálinka](#) ,
- a Békési szilvapálinka,
- a Gönci barackpálinka,
- az Újfehértói meggypálinka,
- a Göcseji körtepálinka és a
- a Pannonhalmi törkölypálinka.