

SZAKDOLGOZAT

Tándorné Hermann Rita

2024



MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM
BUDAI CAMPUS

ÉLELMISZERTUDOMÁNYI ÉS TECHNOLOGIAI INTÉZET
PÁLINKAMESTER SZAKMÉRNÖK SZAKIRÁNYÚ TOVÁBBKÉPZÉSI
SZAK

A pálinkaversenyek minősítő rendszerének jelene és lehetséges jövője

Belső konzulens: Dr. Kun Szilárd, egyetemi docens
Belső konzulens tanszéke: Biomérnök és Erjedésipari Technológia
Tanszék
Külső konzulens: Takács László, érzékszervi pálinkabíró
– oktató, Quintessence Pálinka- és
Párlatverseny versenyigazgató
Készítette: Tándorné Hermann Rita

Budapest

2024.

Tartalomjegyzék

1.	BEVEZETÉS ÉS CÉLKITŰZÉSEK	3
2.	SZAKIRODALMI ÁTTEKINTÉS	5
2.1.	Történeti áttekintés	5
2.2.	Jogszabályi háttér	7
2.3.	Érzékszervi vizsgálatra vonatkozó ajánlások	11
2.4.	Pálinka- és párlatversenyek bemutatása	13
2.4.1.	Pálinka- és törkölypálinka versenyek	13
2.4.2.	Magyarországon megrendezésre kerülő, jelentősebb pálinka- és párlatversenyek bemutatása	16
2.4.3.	Kárpát-medencében megrendezésre kerülő, nemzetközi versenyek közül néhány magyar érintettségű párlatverseny bemutatása	23
3.	ALKALMAZOTT MÓDSZEREK	25
4.	EREDMÉNYEK ÉS ÉRTÉKELÉSÜK.....	27
4.1.	Versenyek meghirdetése, kategorizálás, előkészületek	27
4.2.	Érzékszervi bírálók.....	28
4.3.	Bírálat módja és menete	30
4.4.	Pontrendszerek összehasonlítása	35
4.5.	Értékelések, versenyeredmények kihirdetése, utómunkálatok	40
5.	KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK.....	43
5.1.	Jövőbeni tendenciák	43
5.2.	Következtetések és javaslatok	43
6.	ÖSSZEFOGLALÁS	52
7.	IRODALOMJEGYZÉK	55
8.	TÁBLÁZATOK ÉS ÁBRÁK JEGYZÉKE.....	59

FELHASZNÁLT RÖVIDÍTÉSEK

NPKP: Nemzeti Pálinkakiválóság Program

OIV: International Organisation for vine and wine

OPTV: Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny

PNT: Pálinka Nemzeti Tanács

1. BEVEZETÉS ÉS CÉLKITŰZÉSEK

Mint vidéki származású és vidéken élő ember, az első találkozásomra a pálinkával „házi pálinka” formájában került sor, amely ital jogosan kaphatta volna meg a „guggolós pálinka” elnevezést. Természetesen évekig nem is volt indíttatásom az újra kóstolásra, ezért amikor néhány évvel később minőségi, magánfőzött párlattal kínáltak érthető módon kételkedve fogadtam. Időbe telt, mire új esélyt kapott nálam és elhittem, hogy egy átlátszó ital milyen „színes” is tud lenni mind illatban, mind ízében.

Később családirag is értintett lettem a pálinkakészítésben, igaz közvetett módon. A családi vállalkozásunkban először gyümölcs feldolgozó berendezéseket, majd kisüsti, ill. később aromatornyos lepárló berendezéseket kezdtünk gyártani (Tándor – Rozsdamentes márkanév alatt) először magánfőzők által használható, majd később bérfőzésre is alkalmas méretekben. Az ügyfélkörünkkel megismerkedve értesültem az „újkori” cefre feldolgozási és lepárlási módszerekről, továbbá arról, hogy a pálinka nem a lekvár konkurenciája, hanem tudatosan érlelt, válogatott szedésű, szép állapotú gyümölcsökből, irányított erjesztéssel történik már a cefre készítése is, amelyet tiszta, temperált körülmények között, higiénikus módon tárolnak a lepárlás elvégzéséig.

Az igazi áttörést a pálinka szeretetében az egyetem által szervezett első tanulmányi út hozta meg számomra, ahol a megkóstolt italok esetében, azon kívül, hogy „jó illatú”, „finom”, „ismerős valahonnan”, „de finom, olyan marcipános” típusú megállapításokat tettünk laikusként, lehetőségünk volt összehasonlítani egy barackpálinkát egy szilva pálinkával, egy meggyből készült pálinkával vagy egy vadgyümölcsből készült tétellel, és rájöhettünk, hogy egy-egy pohár mennyi érdekes illatot és ízt rejt magában.

Az első pálinka- és párlatversennyel szintén az egyetem révén találkozhattam, 1000 felett volt a nevezett tételek száma. Lenyűgöző, hogy milyen szervezést, logisztikai rendszert és nem kevés szakmai alázatot igényel egy ilyen rendezvény lebonyolítása.

Véleményem szerint ezek a versenyek a pálinka vagy párlat készítők számára felérnek egy intenzív szakmai továbbképzéssel, mind a kapott értékelések, mind a rendezvényeken összegyűlt szakmai körben folytatott eszmecsere révén, nem beszélve a kapcsolatteremtési lehetőségekről, irányuljon az akár jó minőségű gyümölcs beszerzésére, akár egy baráti kapcsolat kezdetére.

Ma már magánfőzőként és mérsékelt haladó pálinka bírálóként még inkább hajt a tudásvágy, annak érdekében, hogy még pontosabban, még több részletre odafigyelve végezhessem mindkét tevékenységet. Célom, hogy minél több ember ismerhesse meg a pálinkáknak és a

párlatoknak a csodálatos mivoltát. Ehhez az ismerkedéshez véleményem szerint nagyszerű lehetőséget adnak a pálinka versenyek oly módon, hogy minél több emberhez tud eljutni a helyes készítési módról szóló visszajelzés, a rendezvények akár informális szakmai találkozóhelyként is működnek, ill. a versenyekhez kapcsolódó események pedig vonzó programmá teszik – a készítésben kevésbé érdekelt, de fogyasztóként érdeklődő – „turisták” számára ezeket az rendezvényeket, ahol egyértelműen jó minőségű italokkal ismerkedhetnek meg.

A hazai versenyeket tanulmányozva, azt tapasztaltam, hogy míg 2 évvel ezelőtt még ősszel is javában folyt a versenyszezon, pl. a Gyulai pálinkafesztivál és a Brillante Pálinka- és Párlatverseny is 2022-ben szeptemberben került megrendezésre, addig a tavalyi évben már rövidebb idő intervallumon belül, idén pedig kifejezetten koncentráltabban, jellemzően február – május időszakban kerül sor az évente rendszeresen megrendezésre kerülő versenyek többségének lebonyolítására. Ez gyakorlatilag azt jelenti, hogy 1 hétvégén akár 2 nagyobb vagy több kisebb verseny is egy időpontra esik, amely az események között kvázi további versenyt generál. Ez az összetorlódás mind a jelentkezők oldaláról problémát jelent, mert választaniuk kell a versenyek között, mind pedig az érzékszervi bírálók elérhetősége szempontjából képez korlátot, mert aki hamarabb hirdeti meg a versenyt, az a szervező tudja hamarabb biztosítani a számára megfelelő szakértői csoportot.

A szakdolgozatom készítése során szeretném megvizsgálni a hazai, ill. a környező térségekben megrendezésre pálinka- és párlat versenyek rendszerét, a versenyek múltját, a versenyekhez kapcsolódó jogszabályi rendszert, ajánlásokat, ill. szeretném részletesebben megismerni az Országos Pálinka- és Törkölypálinka versenyt, a Nemzeti Kiválóság Programot, és néhány további pálinka- és párlatversenyt, ahol jellemzően 500 feletti a nevezett tételek száma.

Dolgozatom célja, hogy megvizsgálva a versenyek szervezésének folyamatát, a szabályszerűségüket, az alkalmazott bírálati módszereket, olyan megállapításokat és javaslatokat tehessek, amelyek egyrészt a versenyek rendszerét átláthatóbbá, egységesebbé és szervezettebbé tehetné, növelné a jelenlegi versenyek szabályszerűségét, ill. egységesebbé tehetné a bírálatok struktúráját, folyamatát, ill. növelné a versenyek hatékonyságát, ez által a közösségre és a kereskedelmi főzdekre, magánfőzőkre¹, ill. bérfőzöttekre gyakorolt hatását is.

¹ Magánfőzőnek azokat a jogszerűen főző személyeket tekintem, akik az általuk birtokolt pálinkafőző berendezést bejelentették a helyi jegyzőnél, és az általuk készített párlatokra megigényelték a NAV-tól a származási igazolást.

2. SZAKIRODALMI ÁTTEKINTÉS

2.1. Történeti áttekintés

A magyar pálinka története 1332-ra nyúlik vissza, amikor Károly Róbert felesége, Erzsébet királyné a köszvényt „Aqua Vitaë”-vel gyógyította. Johannes Praevotius, Opera medica, 1656 Frankfurt c. kiadványa írja le az Aqua Vitae receptjét, mely recept eredete Márton Szabolcs PhD, munkája keretén belül került feltárássra 2007-ben. A recept szerint rozmaringot áztattak be párlatba és a királyné azzal mosta meg kezeit, arcát és végtagjait a gyógyulás érdekében. A pálinkát a történelem során a népi gyógyászat számos további betegség orvoslására használta előszeretettel, így nemcsak élvezeti értéke volt, de az egészségre gyakorolt jótékony hatásai miatt is alkalmazták pl. nyílt sebre, kolera, ill. tífusz ellen, fájdalomcsillapításra stb. Mátyás király például borpárlat formájában rendszeresen fogyasztotta ezt az italt.

Dr. Balázs Géza Párlat- és pálinkatörténeti kutató szerint (2013.) maga a pálinka szó a fellelhető információk alapján hozzávetőlegesen a XVI. század környékén alakult ki, amely szóhasználatra egy 1572-ben kihirdetett, tiltásra vonatkozó rendeletben találtak rá a kutatók: „tilos volt a gabonából és rozsból főzött balinca”. A szó feltételezhetően a szlovák eredetű a jövevényszó, azaz a „pálenka” magyarosított verziója. A pálinka szóra – utalva ezzel is a népszerűségére – rengeteg népi elnevezés terjedt el pl. becsorgató, borbélyszesz, gatyaszaggató, gugyi, házasságrontó, házifőzésű, koporsószagú, ködmönlé, lacibetyárköpés, lélekmelegítő, mókuszvíz, pálesz, pálinkabrutyi, papramorgó, snapsz, szilvórium és szíverősítő. A fogyasztás és a gyógyítás mellett a pálinka a szókincsünkbe is beépült, pl. családnevekbe, megjelent a népművészetben, dalokban és versekben jelent meg témaként, elkészítéséhez kapcsolódó eszközök készültek és a gyártása külön iparággá vált.

Az első megjelenése óta mind az ital használata, mind az elkészítése jelentősen átalakult: ma már kialakult pálinka kultúráról beszélhetünk. Fogyasztása mára társadalmi eseménnyé vált, a mennyiség helyett a minőség válik fontosabbá (mind az alapanyag, mind a késztermék esetében).

Az Európai Unió szabályozás révén (a mára már hatályon kívül helyezett 110/2008/EK rendelet alapján) a pálinka magyar „kizárólagosságot” kapott, azaz más nemzet itala nem kerülhet forgalomba „pálinka” megnevezéssel², ill. a földrajzi árujelzők oltalomban részesülnek a pálinkák tekintetében is. Jelenleg 16 magyar földrajzi jelzés áll uniós oltalom alatt a szesz

² Kivéve Ausztria alábbi tartományaiban előállított barackpárlatok esetében: Alsóausztria, Burgenland, Stájerország, Bécs, amelyekre szintén használható a „pálinka” kifejezés.

italok körében, melyek közül a legrégebben regisztráltak: Szabolcsi almapálinka, Kecskeméti barackpálinka, Szatmári szilvapálinka és Békési szilvapálinka (2003-ban került sor a regisztrációra), ill. tavalyi évben regisztráltak: Borzag pálinka, Sárréti kökénypálinka és a Nagykörűi cseresznyepálinka.

Az uniós szabályozást követően sor került a hazai jogi szabályozás megalkotására is (2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról), amely jogszabály definiálja a pálinka megnevezés használatát, rendelkezik a pálinka előállításánál alkalmazott különleges eljárásokról, a pálinka forgalomba hozatalának szabályairól és létrehozta a Pálinka Nemzeti Tanácsot. Az ital élvezetének több évszázados hagyományát megtisztelve ill. nemzeti fontosságának hangsúlyozásaként, 2013-ban az agrár- és élelmiszergazdaság szakterületen belül a pálinka 1-es sorszámmal bekerült a Hungarikumok Gyűjteményébe, 2-es sorszámmal pedig a törkölypálinka került hasonló módon elismerésre.

Magyarországon a magánemberként történő pálinkafőzés – főleg a gyümölcssel rendelkező, gazdálkodók esetében – mindig is a „néphagyományok” közé tartozott. Amikor engedélyezett volt a magánfőzés, akkor a törvényes keretek között vagy kicsit „ügyeskedve”, amikor tiltott volt, akkor pedig zugfőzés formájában került rá sor. Aki főzni akart az mindig is megtette, nem feltétlenül tovább értékesítés céljából, de a lehullott gyümölcs – a kár – mentése, vagy a saját készítésű termék olcsóbb mivolta mindig is fontos szempont volt a magyar emberek életében! Természetesen ebben az ágazatban is jellemző, hogy a törvényt kijátszva és mértéket nem ismerve erre a zugfőzésre akár kereskedelmi nagyságrendben is sor kerül(t), a mennyiségi szempontokat előtérbe helyezve a minőségi szempontok kárára.

Magyarországon a II. Világháború után jellemzően a kimmersz szeszital gyártása volt általános, azaz a cél a mennyiségi termelés volt, az is ipari keretek között, ill. mértékben. Ez 1989-től, a rendszerváltástól változott meg és indulhattak az első minőségi kereskedelmi főzdek és 2010-től ismételten engedélyezett lett a magánfőzés. Ez a változás mind a kínálat sokszínűségére, mind pedig az elkészített ital minőségére kedvezően hatott. Az 1990-es időszakot az ipar „felkészülési” időszaknak nevezi, míg a 2000-es évektől kezdve jött az ún. fellendülés, élénkülés szakasza, amikor márkanevek teremtődtek meg, szakmai szervezetek jöttek létre, kultuszok alakultak ki, lovagrendek alakultak meg, látványfőzdek és látogatóközpontok épültek, ill. rendszeres események szerveződtek.

Az egyik legjelentősebb, dr. Gyenesi István véleménye szerint (2014.) új fejezetet indító rendezvény volt a 2000-ben először, a Gyulai Napok keretében, megrendezett országos Kisüsti Pálinka Fesztivál. A fesztivál keretén belül került már a kezdetektől egy pálinkaverseny is

megrendezésre, melynek eredményhirdetésére a fesztiválon került sor, a pálinka lovagrendek felvonulásával színesítve az eseményt.

Az első Országos Pálinkaversenyt Kecskeméten, a Magyar Szeszipari Szövetség és Terméktanács szervezésében került megrendezésre 2001. augusztus 30–31-én, mely rendezvény keretén belül közönségi kóstolásra, ill. szakmai egyeztetésre is sor került. Az első 2 eseményt követően rendszeressé váltak a regionális és országos versenyek:

- 2005-től 2012-ig a Magyar Szeszipari Szövetség által szervezett HunDeszt Nemzeti Pálinka- és Nemzetközi Párlatverseny (Budapest),
- 2007-ben az Eredetvédett szilvapálinkák versenye (Békés).
- 2007-ben a XXX. Jubileumi Országos Bor-, Pezsgő- és Párlat verseny a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa szervezésében
- 2008-tól a Keceli Pálinkaverseny
- 2010-től a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny az Ongai Kulturális Egyesület szervezésében
- 2010-től a Vas megyei Pálinkaverseny
- 2011-től az Országos Pálinka- és Törkölypálinka verseny a Pálinka Nemzeti Tanács szervezésében
- 2011-től a Vinagora Szeszipari verseny,
- 2013-tól a Regionális Palóc Pálinka- és Párlatverseny a Nógrád Megyei Pálinkabarátok Köre Egyesület szervezésében

A versenyek terén is jelentős az átrendeződés, a korábban indult versenyek közül az Országos Pálinka- és Törkölypálinka verseny, a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny, ill. a Gyulai Pálinka- és Párlatverseny (jelenlegi nevén Brillante) azok a szakmai rendezvények, amelyek jelenleg is megrendezésre kerülnek, az évek során ugyanakkor számos új megmérettetés indult el és működik már évek óta, ezzel is teret biztosítva annak, hogy a pálinkák és párlatok minden évben újabb kihívások elé nézhessenek.

2.2. Jogszabályi háttér

A versenyekre vonatkozó jogszabályi háttér bemutatását a pálinkák és párlatok besorolásának és készítésére vonatkozó szabályozással szeretném kezdeni.

Az Európai Unió rendeleti szinten szabályozza a szeszes italok meghatározását, leírását, megjelenítését, jelölését, az elnevezések használatát, az egyéb élelmiszerek megjelenítését és jelölését, a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmát és a mezőgazdasági eredetű etil-

alkohol és desztillátumok használatát az alkoholtartalmú italokban. Ez az Európai Parlament és Tanács 787/2019 rendeletében (továbbiakban Szeszes ital rendelet) került meghatározásra. A rendeleti szint azt jelenti, hogy a benne foglalt rendelkezések a tagországokban egységesen alkalmazandók, kötelező erővel bírnak, és a nemzeti jog szintjén már nem kell külön szabályozni az adott területet. A 787/2019 (EU) rendelet I. sz. melléklete határozza meg a szeszes italok kategóriáit és az egyes kategóriák definícióit. Mindösszesen 44 kategória került definiálásra, melyekből a 4. számú a Borpárlat, 6. számú a Törkölypárlat vagy törköly, 7. számú a Gyümölcstörköly-párlat és 9. számú a Gyümölcs párlat. Mind a gyümölcspárlat, mind a törkölypárlat esetében a rendeletben meghatározásra került a felhasználható alapanyagok köre, a lepárlási maximum alkoholfoka, a min. illó-anyag tartalom, maximum hidrogénianid származék tartalom, a maximális metanol tartalom, a párlat minimális alkoholtartalma, színezhetősége, hígíthatósága stb. A rendelet III. fejezete rendelkezik a földrajzi árujelzők oltalmáról. Mint az előző fejezetben is leírtam, jelenleg 16 szeszes ital áll uniós oltalom alatt. Mindegyik földrajzi árujelző rendelkezik egy ún. termék-leírással, amely az uniós oltalom iránti kérelem része is volt. Pl. a pálinka termék-leírása leírja az almatermésűek, a csonthéjasok, a szőlő gyümölcséből készített, ill. a vadontermő és bogyós gyümölcsökből készült pálinkák jellemzőit.

A Szeszes ital rendeletre hivatkozik a 2008. XI. 20-án kihirdetett 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról (továbbiakban Pálinka törvény), amely a nemzeti szintű szabályozás alapköve a pálinkák tekintetében. A törvény

- 2. § (1) szakasza szerint csak az a gyümölcspárlat nevezhető pálinkának, amely a Szeszes ital rendelet I. melléklet 9. számú kategóriában lévő leírásnak megfelel és amelyet „Magyarországon termelt gyümölcsből – ideértve a gyümölcsvelőt is – készítettek, és amelynek cefrőzését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték”.
- 2. § (2) szakasza szerint csak az a törkölypárlat nevezhető törkölypálinkának, amely a Szeszes ital rendelet I. melléklet 6. számú kategóriában lévő leírásnak megfelel és amelyet „Magyarországon termelt szőlő törkölyéből készítettek, és amelynek cefrőzését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték”.

A Pálinka törvény a pálinka, a törkölypálinka, a különleges eljárásokkal készült pálinkák és törkölypálinkák meghatározásáról (pl. kisüsti, ágyas, ópálinka stb), a pálinka oltalmáról, minősítéséről, a pálinka zárjegyről, ill. a Pálinka Nemzeti Tanács (továbbiakban PNT) létrehozásáról, szervezetéről és működéséről rendelkezik.

A 2016. évi LXVIII. törvény (továbbiakban Jövedéki törvény) a pálinkát és a párlatokat az ún. Alkoholtermékek csoportjába sorolja, azon belül is az alábbi kategóriába: olyan 2207 10 00-2208 90 99 KN-kód szerinti termék, amelynek tényleges alkoholtartalma meghaladja az 1,2 térfogatszázalékot (törvény 3. § (3) 1a b) pontja szerint). A jövedéki törvény az alkoholtermékek közül definiálja a párlatot, ill. a magánfőző, a bérfőző és az adóraktári engedélyes fogalmát is. Mind a magánfőzők, mind a bérfőzők esetében nevesíti a törvény, hogy ezen jogi alanyok párlatot állítanak elő!

Végül a Pálinka törvény rendelkezik arról, a Jövedéki törvényre is hivatkozva, hogy pálinka zárjegyet csak adóraktári engedély birtokában végző személynek ad ki.

Tehát, a jogszabályok értelmében egy szeszes ital akkor nevezhető pálinkának, ha

- megfelel az I. melléklet 6. vagy a 9. szám alatt lévő gyümölcs- vagy törkölypárlat leírásának,
- továbbá szintén megfelel a Szeszes ital rendelet szerinti bármelyik szeszes italra vonatkozó földrajzi árujelző termékleírásának (pl. békési szilvapálinka, gönci barackpálinka stb), és
- a pálinka előállítását, palackozását vagy tárolását a Jövedéki törvényben az e tevékenység folytatásához előírt adóraktári engedély birtokában végzi.

VAGY

- megfelel az I. melléklet 6. vagy a 9. szám alatt lévő gyümölcs- vagy törkölypárlat leírásának, és
- megfelel a Pálinkatörvény szerinti rendelkezésnek, mely szerint az alapanyag Magyarországról származik és a gyümölcs feldolgozását is Magyarországon végzeték (2. § (1) és (2)-es bekezdések), és
- a pálinka előállítását, palackozását vagy tárolását a Jövedéki törvényben az e tevékenység folytatásához előírt adóraktári engedély birtokában végzi.

Ennek a besorolásnak azért van jelentősége, mert a verseny szervező felelőssége, hogy helytelenül elnevezett versenytételt befogad-e, mert a jogszabályok értelmében sem magánfőző, sem bérfőző személy nem nevezhet pálinka elnevezésű tételt!

További uniós és hazai jogszabályok rendelkeznek a pálinkával és a párlatokkal kapcsolatos előírásokról:

- Jelölési rendelet – Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról

- Élelmiszer-törvény – a 2003. évi LXXXII. törvény az élelmiszerekről c. jogszabály az élelmiszerek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó szabályokat tartalmazza
- Élelmiszerlánc törvény – 2015. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény módosításáról rendelkezéseket tartalmaz az élelmiszerlánc biztonságának és minőségének fenntartásáról
- Magyar Élelmiszerkönyv, azaz a Codex Alimentarius – a 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről c. és a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól c. jogszabályok alapján készült: a kötelező előírásokat, ill. ajánlott irányelveket tartalmazza az egyes élelmiszerekre, élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági (élelmiszer-higiéniai), valamint az élelmiszerek vizsgálata során alkalmazandó módszerekre vonatkozóan stb.
- Magyar Termék rendelet - Az egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról szóló 74/2012. (VII. 25) VM rendelet
- ezen felül további rendeletek kerültek meghirdetésre pl. az élelmiszerek jelöléséről, az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról, az élelmiszer-előállítással és forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomon követhetőségről stb.

A pálinka versenyekről és a pálinka minősítéséről jogszabályi szinten a Pálinka törvény 7. §-a rendelkezik, közvetett módon, azaz egy további jogszabályra (végrehajtási rendelet) utalva. 2010-ben kihirdetésre került 33/2010 (XI.25.) című VM rendelet az országos pálinka- és törkölypálinka-versenyéről, valamint az érzékszervi bírálók képzéséről (továbbiakban Pálinkaverseny rendelet). A Pálinkaverseny rendelet szabályozza, hogy a PNT-nek évente min. 1 országos pálinka- és törkölypálinka versenyt meg kell rendeznie, rendelkezik a lebonyolításra irányuló pályázatoknak ill. a verseny lebonyolításának feltételeiről, a pálinkák- és törkölypálinkák értékelésének módjáról, valamint az érzékszervi bírálók képzéséről és nyilvántartásáról. A PNT nem felelős az OPTV-n kívül más versenyekért, nem is tartozik a feladatkörébe (más köztestület, vagy egyéb szervezet sem került kijelölésre ennek a szegmensnek a felügyeletére), ill. a Pálinkarendeletnek nem tárgya az OPTV-n kívüli bármilyen egyéb verseny megszervezése vagy felügyelete.

Jelenleg a pálinka- és párlatversenyek állásfoglalásokon alapuló „szokásjog” szerint működnek. Ezek az állásfoglalások jellemzően hatóságoktól kerültek beszerzésre – főleg a NAV-tól, – egy-egy verseny által kerültek bekérésre, azonban ezek sem általános országos szintű érvényességet. Alapvetően az a verseny tud „szabályosabb” lenni, akinek minél több ilyen állásfoglalása áll rendelkezésre, akár saját jogcímen bekérve, akár más versenytől kapott módon. Az alábbi

témakörökben adott már ki pl. a NAV állásfoglalást: határon túli nevezések kezelése, pálinka és párlat tárolásával kapcsolatos előírások, pálinka és párlat felhasználása versenyen, pálinkák és párlatok helyes kategorizálása a versenyeken.

2.3. Érzékszervi vizsgálatra vonatkozó ajánlások

Nem jogszabályi szinten, hanem ún. ajánlás formájában a Magyar Szabványügyi Testület 2016-ban a Földművelődésügyi Minisztérium finanszírozásával az alábbi dokumentumot adta ki: Útmutató a szeszes italok érzékszervi vizsgálatához (MSZ9600:2016 számú szabvány). Ezzel a megjelent szabvány egy 1974-ben készült ajánlást váltott ki.

A szabvány a pálinka érzékszervi tulajdonságait 8 terület szerint foglalja össze: gyümölcsösség, harmónia, hibás pálinka, illat, intenzitás, íz, íztartósság és szín, ill. definiálja a fő pálinka hibákat (7 jellemző került felsorolásra: akroleines, dohos, előpárlatos / acetonos, kozmás, penészes, utópárlatos, vajsavas).

Az ajánlás tartalma – többek között – alábbi területekre terjed ki:

Bíráló típusok

3 féle típust különböztethetünk meg: laikus, kiválasztott és képzett, ill. szakértő bírálók. Termékek fogyasztói vizsgálatához egyértelműen a laikus típusú bírálók a megfelelőbbek, míg pálinkaversenyek esetében egyértelműen szakértő bírálókra van szükség. Az érzékszervi bírálók kiválasztására és képzésére uniós szintű szabvány létezik MSZ EN ISO 8586 Sensory analysis. Selection and training of sensory assessors címen.

A bírálók érzékenységének tesztelése és képzése

Alapvető fontosságú, hogy a bírálók képességei rendszeresen ellenőrzésre kerüljenek. Pálinka bírálók esetében a szaglásnak, az ízérzéknek és a színlátásnak van jelentősége. Javasolt tesztelni, hogy a bírálók érzékszervi érzékenysége mennyire erős az adott területeken pl az 5 alapíz közül melyiket milyen mértékben érzi az adott szakértő és melyik a fejlesztendő terület. Szaglás tekintetében az általános illatok közül 20 (eper, méz, szegfűszeg, vágott fű stb), a speciális illatok esetében 16 illat (kozmaolaj, banán, kén, fohagymaszag stb) azonosítása várható el egy szakértő bírálótól.

Bírálok teljesítményének nyomonkövetése

Annak érdekében, hogy az érzékszervi adatok minél jobb minőségűek legyenek, a bírálók teljesítményét folyamatosan figyelni kell. Cél a minél objektívebb eredmény, ezért a szubjektív

eredmények mértékét a minimálisra kell csökkenteni. Ez a megfigyelés – az ajánlás szerint – célszerűen az alábbi területekre terjedjen ki:

- Egyetértés: a viszonyítás alapja a bíráló csoport tagjai által hozott eredmény átlaga – a bíráló által adott értéken kívül. Minél nagyobb az adott bíráló által adott érték átlagtól való eltérése, annál kisebb az egyetértés a csoporthoz képest. Cél, hogy a kapott értékek között minél kisebb legyen a szórás a csoport átlag értékéhez képest (+/-1-nél kevesebb).
- Ismétlőképesség: egyforma vagy hasonló minták értékeinek összehasonlítása, azaz ilyen esetben tud-e a csoport az egyes tételekre vonatkozóan azonosan értékelni. Az azonos minták közötti eltérés max 20% lehet.
- Megkülönböztető képesség: tudnak-e a panel tagjai különbséget tenni az egyes tételek között a vizsgált tulajdonságok alapján.

Minta-előkészítés

Ellenőrizni kell a tételek csomagolásának, ill. lezárásának sértetlenségét, továbbá a minták egyezőségét a beérkezett nevezési lappal. A minták előkészítését a bírálóktól elzárt területen kell végezni. Ez az előkészítés tartalmazza a tétel sorszámával, adott esetben egyedi, egységes címkével való ellátását. A kitöltésig fontos az optimális hőmérsékleten való tárolás.

A mintákat ún. tulipános – jellemzően 60-100 cm³ űrtartalmú – pohárba kell kitölteni, a legnagyobb hasi átmérő szintjéig, ajánlott a csiszolt felületű fedéllel történő lefedése a fogyasztásig.

Bírálati előírások

A bírálati helyiség legyen megfelelő hőmérsékletű, jól megvilágított, levegős, szag- és zajmentes.

Bírálati célok

A bírálat módját aszerint kell megválasztani, hogy mi a bírálat célja, erre az ajánlás többféle módszert is bemutat pl. rangsorolás, háromszögpróba, duó-trió próba stb. A pálinkák és párlatok esetében jellemzően a termékek egyenként történő jellemzése a cél, amelyre a 20 pontos módszer javasolt. Ezen felül – egyes pálinka- és párlatversenyek esetében pl. Scientia Master Spirit Competition – alkalmazzák még a profilanalízist, amely során a tételről teljes körű leíró elemzés (profilanalízis) készül.

20 pontos bírálati rendszerek

A 20 pontos rendszeren belül két féle bírálati módszert mutat be a szabvány³: szeszes italokra vonatkozó, ill. pálinkák, törkölypárlatok és gyümölcspárlatok értékelésére alkalmas változatot. A pálinkákra, törkölypárlatokra és gyümölcspárlatok értékelését az alábbi szempontok szerint kell javasolnia:

- illattisztaság – 3 pont
- illatkarakter – 5 pont
- íztisztaság – 3 pont
- ízkarakter – 5 pont
- harmónia – 4 pont

Hibás tétel esetében a legalacsonyabb pontszám adandó, tökéletes termék esetében pedig a legmagasabb. A szabvány arra is ad iránymutatást, hogy az adott kategóriákban adható min és maximum pontszámok között az egyes pontszám értékekhez milyen definíciónak való megfelelés esetén adhatók (lásd Szabvány 5. táblázat) Pl. Illatkarakter esetén, ha a pálinka, törkölypárlat és gyümölcspárlat átlagos, akkor az 5 pontból csak 3 adható, a maximum pontszámhoz kimagasló illatkarakterek szükségesek.

2.4. Pálinka- és párlatversenyek bemutatása

2.4.1. Pálinka- és törkölypálinka versenyek

Országos Pálinka- és Törkölypálinka verseny

Idén 11. alkalommal kerül megrendezésre. Az ország legnagyobb pálinka- és törkölypálinka versenye. Kizárólag pálinkát és/vagy törkölypálinkát előállító adóraktári engedélyes, forgalmazó jövedéki engedélyes kereskedő vagy kiskereskedő nevezhet a tételeivel. A verseny szabályait elsődlegesen a Pálinkaverseny rendelet, másodlagosan a PNT által elkészített, az adott évi versenyre vonatkozó versenyszabályzat határozza meg. A verseny pálinkabíróinak minősítési rendszerét és kiválasztási folyamatát a Tanács minden évben külön dokumentumban határozza meg és hirdeti ki. 2014 óta rendezzi meg a PNT, azt megelőzően – a Pálinkaverseny rendelet alapján – a szervezői jogot pályázat útján lehetett

³ Magyarországon a 20 pontos bírálati módszernek több módoszata is létezik: az Országos Pálinka- és Törkölypálinka verseny által is használt és a szabványban szereplő 3-5-3-5-4 változat, a 5-5-5-5 változat stb. Ezekről bővebben a 4. fejezetben fogok írni.

megnyerni. A verseny jellemzően tavasszal kerül megrendezésre, mely időpontról minden évben a Tanács határoz.

A Pálinkaverseny rendelet értelmében az országos versenyen kívül nem rendezhető verseny „országos”, „nemzeti”, „hazai” vagy „magyar” megnevezéssel, és a fenti jelzőkkel megnevezett díj sem osztható ki más rendezvényen.

Kizárólag online módon lehet nevezni a versenyre, az értékelés a Pálinkaverseny rendeletben közzétett, ún. 20 pontos rendszerben történik (illat tisztaság 3 pont, illat karakter 5 pont, íz tisztaság 3 pont, íz karakter 5 pont, harmónia 4 pont), a verseny bírálatának lebonyolítását egy érzékszervi minősítésre kifejlesztett, speciális szoftver támogatja.

A verseny összes tételét analitikai vizsgálat alá vonják, amelyet a NÉBIH végez el, még az érzékszervi vizsgálatot megelőzően. Ez a vizsgálat 21 paraméterre terjed ki, pl. acetaldehid, etilacetát, propanol, metanol, ill. illóanyag tartalom. Amennyiben bármelyik esetben a határértéket meghaladják a párlat eredményei, nem vehet részt a versenyben, hibásnak minősül.

A verseny további különlegessége, hogy az adott évi bírálói kör a Nemzeti Tanács által vezetett, érzékszervi bírálók nyilvántartásában szereplő bírálók közül kerülhet ki. A versenyre jelentkező bírálók először egy tematikus felkészítő tréningen vesznek részt, majd azt követően felmérésen kell bizonyítaniuk alkalmasságukat. A legeredményesebben teljesítő bírálók vehetnek részt az országos verseny tételeinek értékelésében. Egy tételt legalább 3 szakértő értékeli, egymástól függetlenül. Az értékelés megkezdése előtt a rendező meggyőződik arról, hogy a bíráló alkalmas-e az érzékszervi bírálat elvégzésére, amelyre illat tesztek elvégzése formájában kerül sor, ill. néhány alkalommal orvosi gyors teszt került elvégzésre pl. garatból vett mintán. A bírálaton csak mentálisan, fizikailag, egészségileg alkalmas állapotban lévő személy vehet részt. A bírálók teljesítményét a versenyt követően kiértékelik, melynek egyik legfontosabb tétele a bíráló által adott pontszámok és a tételek végleges pontszámai közötti eltérések vizsgálata, továbbá az elkészített szöveges leírások komplexitásának vizsgálata (legszebb értékelést készítő bíráló megkapja a „Pálinka tollnok” díjat).

1. sz. ábra: Magyarország legeredményesebb pálinkafőzdéje 2023 I. helyezés díj
(Forrás: Pálinka Nemzeti Tanács Facebook oldala)



A verseny érmes tételeiről készült értékeléseket a Tanács egy évente megjelenő kiadványban mutatja be, a tavalyi verseny kiadványa Pálinka 2023 címen jelent meg. A díjak átadására ünnepélyes rendezvényen kerül sor.

Nemzeti Pálinkakiválóságok Program

A verseny rendezője az Agrárminisztérium, 2014 óta rendezik meg ezt a versenyt. A verseny célja, hogy a hazai pálinkaházak tételei közül is a legkiemelkedőbbek kerüljenek kiválasztásra, bemutatásra és népszerűsítésre. Csak a Jövedéki törvény szerint pálinkát előállító adóraktári engedélyes, jövedéki engedélyes kereskedő, jövedéki kiskereskedők nevezhetnek tételleikkel, 2023-tól a pálinkákon kívül ginekkel és szeszes italokkal is lehetett nevezni a pálinkákon és törkölypálinkákon kívül, de továbbra is csak az előbbieken említett nevezői körből. Egy nevező egy kategóriában maximum 3 tétellel nevezhet, és az összes nevezésének a száma nem haladhatja meg a 9 darabot, ugyanakkor vannak kötelezően előírt nevezési kategóriák is.

Az összes nevezett tételt részletes analitikai vizsgálatnak vetik alá, mely során meghatározásra kerül az etilalkohol-, a metilalkohol-, a ciánhidrogén- és a réztartalom, valamint szűrőpróbaszerűen a vonatkozó jogszabályokban előírt határértékek is.

A verseny szabályzatából megtudható, hogy az értékelésben részt vevő bírálókat a szakmai elnök javaslata alapján az agrárminiszter nevezi ki, a szakértőkkel szembeni előírás az alábbiakra terjed ki: szakirányú végzettség (bírálói), kellő tapasztalat, nagy gyakorlat a pálinka érzékszervi bírálatában és jó képesség a szöveges értékelés terén. A szakértők a

versenyt megelőzően az Agrárminisztérium ill. a NÉBIH szervezésében szakmai felkészítésen, tréningen vesznek részt.

A bírálatot a szakértők a Quintessence szoftverrel végzik. Maga a minősítés nagyon speciális, alapvetően a 100 pontos rendszerben történik, de csak addig, hogy kiválasztásra kerüljenek az ezüstérmes és annál jobb minőségű tételek, majd azt követően a Bizottságok döntenek el (2-2 fős), hogy az adott tétel Pálinkakiválóság vagy TOP Pálinkakiválóság lehet-e. Amennyiben nincs konszenzus a Bizottságon belül, akkor pl a TOP kategória esetében akár mindenkinek a véleménye szükséges lehet a végső besorolás eldöntéséhez. A versenyen kvázi „ezüst” és „arany” érmek kerülnek csak kiosztásra, melynek elnevezése „Pálinkakiválóság” vagy „TOP Pálinkakiválóság”.

A verseny érmes tételeiről készült értékeléseket az Agrárminisztérium egy évente megjelenő kiadványban mutatja be, melynek Pálinkakiválóságok Könyve a címe. A díjak átadására szintén ünnepélyes rendezvényen kerül sor.

Az Agrárminisztérium Sajtóirodájának közleménye alapján a tavalyi évben a nevezett 96 tételből 48 pálinka kaphatta meg a Pálinkakiválóság és további 16 tétel a TOP Pálinkakiválóság címet.

2.4.2. Magyarországon megrendezésre kerülő, jelentősebb pálinka- és párlatversenyek bemutatása

Quintessence Pálinka- és Párlatverseny

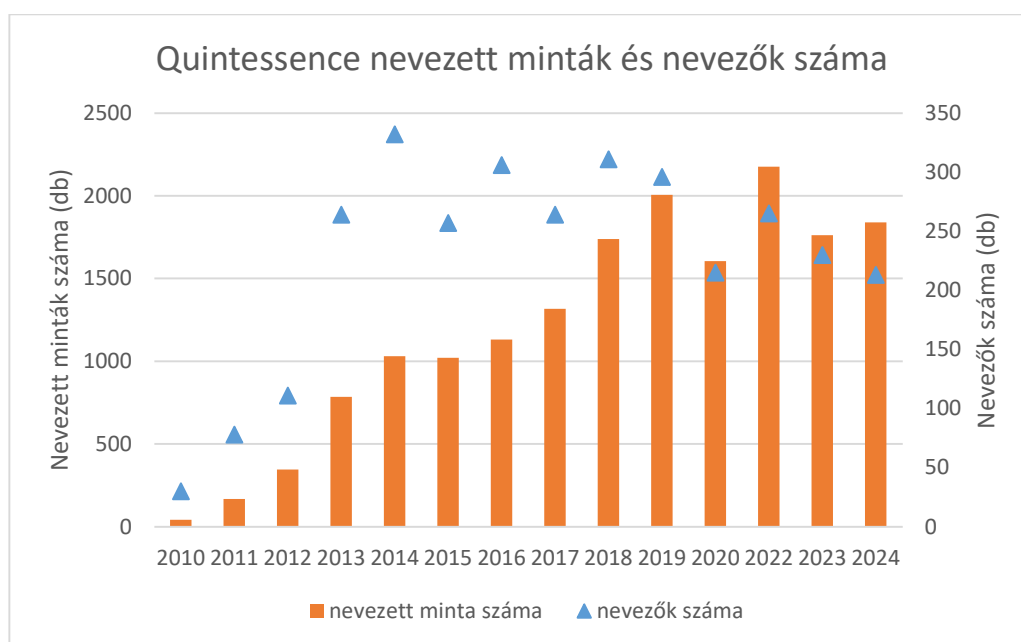
Idén 14. alkalommal került megrendezésre. A hazai versenynaptár jellemzően első versenye. Rendezője az Ongai Kulturális Egyesület. Helyileg Borsod-Abaúj-Zemplén vármegyében, Ongán kerül megrendezésre. A jelentkezési határidő többnyire januárban van, és a tételek bírálatja is jellemzően január végére lezajlik. Magyarország legmagasabb tételszámú versenye. Presztízsét annak köszönheti, hogy mind a szervezés, mind a bírálat során a szervező, az Ongai Kulturális Egyesület a legmagasabb minőségi sztenderdek betartására törekszik. Ez egyben a verseny fő célkitűzése is, hogy emelje a minőséget az ital készítésétől az érzékszervi megmértetésen keresztül egészen a fogyasztóhoz kerülésig. A másik fő célkitűzése a rendezvénynek, hogy a kereskedelmi főzdek, a bérfőzetők és a magánfőzők által készített italok összemérhetőek legyenek. Ez egyrészt a magánfőzők részére lehetőséget biztosít technológiai fejlődésre (utóbbi években jelentősen növekedett a magánfőzők technológiai felkészültsége), másrészt a kereskedelmi főzdek részére összehasonlítási alapot teremt, hogy egy háztáji, vagy kisüzemi készítésű párlat mennyiben tud más jellemzőket mutatni egy ipari

méretű elkészítéshez képest pl. egyes gyümölcsök feldolgozása ipari méretben gazdaságos módon nem tud megvalósulni, vagy egyáltalán nem tud megvalósulni.

Az ongai versenyre a nevezések jellemzően a Kárpát-medence térségéből érkeznek, amelyből nagyságrendileg 15-20%-os mértékű a külföldi országból származó nevezések száma. Ez utóbbiak jellemzően magyar származású nevezők, de mostanra egyre több román és szlovák nemzetiségű nevező is akad.

A verseny az utóbbi 6 alkalommal minden esetben 1500 darab feletti nevezést kapott. Még idén is, amikor a tavalyi év időjárása kevésbé kedvezett a gyümölcsstermesztésnek. A nevezők száma pedig az elmúlt 10 évben stabilan 200 felett volt, a legmagasabb nevezői szám 2014-ben volt, ahol 322-en küldték el a tételleiket. Átlagosan egy nevező 6-7 tétellel nevezett az utóbbi időben, ez a szám 2024-ben már 8,6 db/fő volt.

2. sz. ábra A Quintessence Pálinka- és Párlatversenyen nevezett minták és a nevezők száma
(Forrás: saját szerkesztés a Quintessence 2022 és Quintessence 2023 c. könyvek adatai alapján)



A nevezések feldolgozását és a bírálat lefolytatását tekintve digitálisan az egyik legfelkészültebb verseny Magyarországon. A munkafolyamatokat már évek óta egy komplex, kifejezetten pálinkaversenyek támogatására készített, saját fejlesztésű szoftver támogatja, amely alkalmas az online beérkező nevezések rögzítésére, a bírálati lapok eredményeinek rögzítésére és összesítésére, a bírálók munkájának értékelésére és egyéb értékelések végzésére.

A versenyen a 100 pontos értékelési módszert alkalmazzák, egy tételt min. 6 bíráló értékeli (az alap bíráló bizottság 2-2 fővel és a gyors bíráló bizottság tagjai egymástól függetlenül min. 3-4 fővel). A verseny alkalmával 1 bíráló a 3 nap alatt átlagosan 300 - 500 tétel alapbírálatában vett részt.

A versenyen részt vevő bírálók kiválasztási rendszere is igen szigorú, az Egyesület által rendezett pálinkabíró tréning min. 80%-os eredménnyel történő teljesítése esetén lehet bekerülni a következő évi bírálók közé. Ez az a verseny, az Országos Pálinka- és Törkölypálinka verseny és a Nemzeti Kiválóságok Program mellett, amely kiemelt hangsúlyt fektet a bírálók felkészítésére – felkészültségüket minden évben egy 90 órás nagytréninggel és további kisebb, tematikus tréningekkel fejlesztik (részvétel önkéntes alapon). A versenyigazgató a zsűri munkáját minden verseny után kiértékeli (szoftver segítségével, egy 120 pontos értékelési rendszer került kidolgozásra), amely a bíráló erősségeit és gyenge pontjait is bemutatja, ez által a következő évi felkészülés még tudatosabb tud lenni.

3. sz. ábra: A Quintessence verseny bírálói csapatának Pálinkamester tagjai (végzett és végzős hallgatók)

(Forrás: Pálinkamesterek 2022 Facebook csoport)



A díjak átadására minden esetben egy külön erre az alkalomra meghirdetett, elegáns értékelő gálán kerül sor.

Porrogi Pálinka- és Párlatverseny

Idén 12. alkalommal került megrendezésre. A versennyel párhuzamosan borversenyt is rendeznek a szervezők (idén a 42. borverseny került megrendezésre). A magánfőzők által

benevezett tételek számát tekintve az országban a 2. legnagyobb verseny. A rendezvény szervezői: Hétszergörbe Gazdakör, Pálinka-vidék Egyesület és Porrog Község Önkormányzata. Helyileg Somogy vármegyében, Porrogon kerül megrendezésre. A verseny célja, hogy minél több embernek legyen lehetősége a párlatait megméretetni, így tudatosan próbálják a nevezés feltételeit optimalizálni (nevezési díj a vizsgált versenyek tekintetében messze a legalacsonyabb, a bekért minta mennyisége is 0,2 liter a többi versenyen kért 0,35 literhez képest, és a versenyt követően a minták visszaadásra kerülnek). A nevezés feltételeinek optimalizálása azonban nem jelent minőségi elmaradást az értékelések vonatkozásában, a versenyen résztvevő bírálói kör (2024-ben mindösszesen 27 fő) magas szakmai színvonalat képvisel, tagjai közül sokan PNT által nyilvántartott pálinkabírálok, ill. számos országos versenyen dolgoznak aktív bírálóként.

4. sz. ábra: A porrogi verseny bírálói csapatának Pálinkamester tagjai (végzett és végzős hallgatók)

(Forrás: Porrog Facebook oldala)



A versenyen a magánfőzőktől kezdve a bérfőzdeken át a kereskedelmi főzdekig mindenkit szívesen fogadnak, azonban ez utóbbi nevezők részaránya csekély mértékű pl. az ongai versenyhez képest. Földrajzi tekintetben a regionális mértéket jelentősen kinőtte a verseny az utóbbi években, Magyarország szinte összes vármegyéjéből kapnak nevezéseket, ezen felül egyre inkább növekszik a külföldi nevezők aránya is (Felvidékről, Ausztriából, Horvátországból és Csehországból jött idén nevezés).

A versenyen a Pálinkaverseny rendelet alapján bemutatott 20 pontos értékelési rendszert használják, minden tételt min. 2 fő értékeli, majd konszenzusos formában készítik el az értékelést. A szakmai igazgató az értékeléseket egyrészt szakmai szempontok alapján, másrészt szűrőpróbaszerűen felülvizsgálja. Jellemzően a nevezett tételek 5%-a ellenőrzés képen min. 2 különböző panel által értékelésre kerül. A verseny alkalmával 1 bíráló a 2 nap alatt átlagosan 70-90 tétel alapbírálataiban vett részt.

A versenyigazgató itt is kiértékeli a bírálók munkáját, főleg az adott visszajelzések kerülnek átvilágításra (egy versenyen a nevező számára a legfontosabb üzenet a szöveges értékelés), ill. az átlaghoz képest jobban vagy gyengébben teljesítő párosok / tagok kerülnek átvizsgálásra.

Az eredmények értékelésére egy külön megrendezett, vacsorával egybekötött rendezvényen kerül sor.

Magnus Spirituum Pálinka és Párlatverseny (Mohácsi Pálinka- és Párlatverseny)

Idén 7. alkalommal rendezte meg a főszervező, a Mohácsi Polgárok Olvasóköre. Helyileg Baranya vármegyében, Mohácson kerül megrendezésre. Jellemzően április kerül megrendezésre, idén hamarabb, februárban került sor a bírálatra. A verseny célja a kihirdetett szabályzata alapján: „A pálinka kultúra népszerűsítése, határon innen és határon túl, a pálinka fogyasztási kultúrájának színvonalbeli emelése és Mohács városban, a régiójában a pálinka, mint Hungarikum, népszerűsítése”.

A nevezők köre jellemzően Mohácrról, a környék régiójából, ill. az ország további területeiről származik, de itt is megnövekedett a külföldi nevezések aránya (jellemzően Erdélyből, Szerbiából, Bosznia-Hercegovinából és Szlovákiából), amelyek már a nevezők 15%-át teszik ki. Nevezést mindhárom jövedéki kategóriából várnak, azaz magánfőzőket, bérfőzőket és kereskedelmi főzdeket.

20 pontos bírálati módszerrel végzik a tételek értékelését (4 szempont szerint: tisztaság, gyümölcs karakter, szájérintés és harmónia) és nem az Országos Pálinka- és Törkölypálinka versenyen alkalmazott szempontok alapján. Egy tételt 2 fős bizottságok értékelnek, majd konszenzust követően együtt készítik el a bírálati lapot (vita esetén a szakmai igazgató bevonásával kerül sor a döntésre). Ebben az évben a bírálati lapok elkészítése már elektronikus módon történt. A bírálók kiválasztása szakmai feltételrendszer alapján történik. A verseny alkalmával 1 bíráló a 2 nap alatt átlagosan 60-80 tétel alapbírálataiban vett részt.

5. sz. ábra: A mohácsi versenyen részt vevő női bírálók

(Forrás: saját forrás)



A versenyigazgató itt is szigorúan ellenőrzi a verseny menetét és a szakmai igazgató bevonásával rendszeres szűrőpróbaszerű és célirányos ellenőrzéseket végeznek. Ellenőrzés céljából a minták jellemzően 5%-a kerül kiadásra újra értékelésre.

Az eredmények értékelésére egy külön megrendezett gálán kerül sor, amely gálát további programok színesítenek, pl. lovagrendek felvonulása, kulturális és gasztronómiai programok.

Scientia Master Spirit Competition

Idén 6. alkalommal került a verseny megrendezésre. Szervezője a Scientia Pálinka, Párlat és Gasztrokulturális Egyesület. A verseny helyszíne a Fejér vármegyei Perkáta.

A verseny célja a kihirdetett versenyszabályzat alapján a párlatok/pálinkák szakmai bírálatán túl ezen italok kulturált készítésének és fogyasztásának elősegítése, továbbá az otthon készített párlatok minőségének javításának támogatása.

A 100 pontos értékelő rendszer alkalmazzák, a bírálatokat a Quintessence szoftver segítségével végzik. 1 tételt minimum 6 bíráló értékeli (alap bírálatok + gyors zsűri).

A szakmai szempontok itt is kiemelt szerepet kapnak pl. a nagydíjak kiválasztásánál, minimum 4 fő bíráló, egybehangzó ítélete szükséges.

A bírálók kiválasztásánál is szigorú szempontrendszer kerül alkalmazásra. Az vehet részt a versenyen, aki korábban részt vett felkészítő tréningen (pl ongai képzésen) és eredményesen szerepeltek (min. 80%-os eredménnyel), vagy a korábbi években bíráltak a versenyen és szakmailag magas színvonalon tudtak közreműködni.

A tételek esetében szűrőpróbaszerűen analitikai vizsgálat készül, vagy hozzáadott természetazonos, mesterséges vagy szintetikus aroma észlelésekor.

A tétel szöveges értékelésén felül a Platina díjat elért termékek készítői a párlataikról egyedi, az aromatikára vonatkozó profilanalitikai pókhálódiaagramot is kapnak!

Az eredmények értékelésére egy külön megrendezett gálán kerül sor, amelyet gasztronómiai és technológiai bemutató is színesít.

Brillante Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny

Magyarország legrégebb óta megrendezett pálinka- és párlatversenye, a rendezvény helyszíne Gyula. A korábbi időszakban rendezett verseny teljesen átalakult (elnevezésében és tematikájában is), a jelenlegi nevét 2016 óta viseli. A verseny rendezője a magántulajdonban lévő Magyar Gasztrokulturális Rendezvényszervező Kft. A verseny az utóbbi években egy komplett rendezvénysorozat, a Gyulai Pálinkafesztivál, része, amelyet számos program kísér pl. Nemzeti összetartozás pálinkája, kulturális és gasztronómiai programok, koncertek és nem utolsósorban a fesztivál ideje alatt megrendezésre kerülő verseny díjátadó. A versenyszabályzat szerint a rendezvény elsődleges célja egy kiemelt társadalmi esemény létrehozása, amely összefogja a pálinkás társadalmat, és ezt az összefogást emberi kapcsolatok és szakmai tapasztalok révén támogatja, továbbá a pálinkát, mint Hungarikumot ill. a kulturált pálinkafogyasztást népszerűsíti.

Határon innen és határon túli kereskedelmi főzdek, bérfőzetők és magánfőzők pálinkáit ill. párlatait várják. A nevezéseket elektronikus módon lehet benyújtani. Mind a pálinkák, mind a gyümölcspárlatok eredetét törvényesen igazolni kell nevezéskor (zárjeggyel, ill. származási igazolással).

Bírálókkal szembeni elvárások: igazolt bírálói tapasztalat, korábbi elismert versenyeken való bírálói tapasztalat, korábbi bírálói képzésen sikeres vizsga.

Az értékelés elektronikusan történik, a 100 pontos értékelési rendszerben, a Quintessence szoftver alkalmazásával. Egy tételt min. 5 bíráló minősít, egymástól függetlenül, kategória győzelem vagy csúcszsűrihez kerülés esetén még további szakértő is értékelheti.

2.4.3. Kárpát-medencében megrendezésre kerülő, nemzetközi versenyek közül néhány magyar érintettségű párlatverseny bemutatása

Destillata

Ausztriában megrendezésre kerülő nemzetközi szeszes ital verseny. 2006 óta rendezik meg. Jellemzően osztrák, német, olasz, cseh és svájci nevezők érkeznek ide, és nem utolsó sorban ez az a verseny, ahol, ha egy magyar előállító vagy forgalmazó szeretné magát megmérettetni, akkor teljes mértékben nemzetközi környezetben találhatja magát. Számos magyar pálinka kapott már itt nagydíjat. 2 fő kategóriája van a versenynek klasszikus szeszes italok, itt lehet többek között gyümölcs pálinkákkal és párlatokkal nevezni, ill. a speciális szeszes italok pl. likőrök, brandyk stb. Értékelés tekintetében a 100 pontos rendszert használják, 2 féle érmet osztanak ki: aranyérmes (90-100 pont) és érmes (70-89 pont). A bírálók kiválasztását komoly procedúra előzi meg, a bírálók a versenyt megelőzően felkészítő képzésen vesznek részt. Idén 447 nevezett tétel érkezett. A kiírás alapján kereskedelmi főzdek teteleit várják (nyilatkozat a min. rendelkezésre álló mennyiségről a párlat vonatkozásában, ill. csatolni kell az adóigazolást a termékről).

Blisseva Nemzetközi Pálinka és Párlatverseny

Romániában, a Partiumban kerül megrendezésre, szervezője az Érmelléki "PÁLINKA KULTÚRA" Egyesület. Idén 2. alkalommal tartották meg a versenyt.

A nevezői kört mindhárom nevező típustól szívesen fogadják: kereskedelmi főzde, magánfőzetők, magánfőzők és a célközönség regionálisan is széles: Románia, Magyarország, Szerbia, Szlovákia, Ausztria.

A verseny szervezője szoros szakmai együttműködésben dolgozik a Quintessence verseny szervezőjével és sok tekintetben vallanak hasonló elveket. A bírálatok a 100 pontos rendszerben, a Quintessence szoftver használatával történnek, és a bírálók kiválasztásánál is az Ongai Kulturális Egyesület képzésén részt vett és eredményesen teljesített részesülnek előnyben. Egy tételt konszenzus esetén min 4, egyéb esetben min 6 bíráló minősít.

Idén 703 nevezés érkezett, melyből 21% lett arany és 28 % ezüstérmes.

Ákovita Nemzetközi Párlat- és Pálinkaverseny Erdély

Erdélyben, Csíkszeredán kerül megrendezésre, szervezője a Székely Gazdaszervezetek Egyesülete. 2021 óta rendezik meg, idén már 4. alkalommal.

Két nevezői körtől várnak nevezéseket: üzleti kategória (előállító vagy forgalmazó vállalkozás), egyéni kategória (magánfőző vagy bérfőzető magánszemély). Regionálisan nemzetközi versenynek tekinthető, de elsősorban Romániából és Magyarországról érkeznek nevezések.

A Pálinkarendelet által bevezetett 20 pontos értékelési módszert alkalmazzák a versenyen, szoftveren történik az értékelések rögzítése, amely szoftver megegyezik az OPTV-n használt típussal.

A bírálók kiválasztásánál itt is a komoly szakmai szempontok a mérvadóak, a szakmai elnök és a versenyigazgató közösen hagyják jóvá a bírálói jelentkezéseket. A bírálóról utólag szöveges értékelés készül mind a teljesítményükről, mind a terhelhetőségi határaikról, amelyet a versenyigazgató jövőbeli szervezési célra használ fel. A bírálók 2x2 fős bizottságokban ülnek, a pontozás egymástól függetlenül történik, majd a 2-2 fő konszenzus esetén a szöveges értékelést együttesen készíti el.

1000 felett volt tavaly a nevezett tételek száma, és mindösszesen 28 bíráló vett részt a minősítésben.

3. ALKALMAZOTT MÓDSZEREK

A dolgozatom célja, hogy felmérjem a hazai pálinka- és párlatversenyek rendszerét, szabályozási környezetüket, különös tekintettel a nevezett tételek érzékszervi minősítését végző módszertanra.

A kutatásomat azzal kezdtem, hogy szekunder adatokra támaszkodva összegyűjtöttem a múltbeli adatokat, amely a versenyek akkori rendszerét, körét, sajátosságait jellemezték. Ezeket jellemzően korábbi honlapokon, újságcikkben, szakmai szervezetek által tárolt archív dokumentumokban lehetett megtalálni.

Az adatok gyűjtését a versenyekből mintavétellel kiválasztott események vonatkozásában kezdtem meg. A www.palinkapont.hu oldal szerint a 2024-es évre 37 verseny került eddig meghirdetésre, azonban ez a szám a valóságban közelít a 100-hoz a korábbi évek tapasztalatai alapján. Én ezekből a versenyekből mindkét kategóriában mindösszesen 8 darabot választottam ki: a pálinkaversenyek esetében mindkét verseny kiválasztásra került: Országos Pálinka- és Törkölypálinka verseny, ill. a Nemzeti Pálinkakiválóságok Program, a vegyez, azaz pálinka- és párlatversenyek közül pedig jellemzően a legmagasabb tételszámmal rendelkező versenyeket választottam ki, mert úgy gondoltam, hogy ezzel tudom minél szélesebb körben lefedni a versenyek szegmensét.

Az adatok gyűjtését dokumentum- ill. tartalomelemzéssel folytattam, összegyűjtöttem a kiválasztott versenyek honlapjairól a versenyfelhívásokat, versenyszabályzatokat, eredményhirdetésről szóló közleményeket, Facebook bejegyzéseket, és ezeket egy strukturált adattáblában összesítettem (Lásd 1. sz. melléklet) A dokumentumelemzést jogszabályok összegyűjtésével és áttanulmányozásával folytattam, amelyekről, egyetemi előadások alkalmával, a Pálinka Nemzeti Tanács honlapjáról, ill. szakmai kiadványokból sikerült tudomást szerezni.

Az adatok feldolgozását és részleges értékelését követően került sor az interjúk lebonyolítására. A 8 versenyből 7 esetben sikerült interjút készíteni a versenyigazgatóval és / vagy szakmai elnökkel. Az interjúk lefolytatására félstrukturált módon került sor, a kérdések körét előre definiáltam, azonban tekintettel arra, hogy a versenyek lebonyolítása és a bírálati rendszere eltérő, így szükség volt az alkalmazott módszer rugalmasságára a sikeres adatgyűjtés érdekében. Szerencsére a rugalmasság ellenére is sikerült összehasonlítható adatokat gyűjteni és megismerni az egyes versenyek módszertanát, sőt egyes esetekben a kulissza titkait is.

A jelenlegi helyzet feltérképezéséhez még egy módszert alkalmaztam, még hozzá a „próbavásárlást”. A mintavételben szereplő versenyek közül 3 eseményen volt alkalmam érzékszervi bírálóként is részt venni, ill. kis átfedéssel, de más versenyeket is érintve nevezőként is, azaz saját tétellel is jelentkeztem 3 versenyre.

6. sz. ábra: Brillante verseny nevezés összesítő lapja

(Forrás: a verseny online nevezési felülete <https://nevezes.gyulaipalinkafesztival.hu/3/statusz>)

Brillante-2024

Nevezés Tándorné Hermann Rita

Brillante-2024 - Jelentkezés a versenyre

Nevezési határidő: 2024-04-05 20:00:00

A versenyen való részvételhez kérjük rögzítse a pálinkákat, majd zárja le a nevezést!

Nevezésed rögzítettük!
Amennyiben szeretnél módosítani, kérlek vedd fel a kapcsolatot a szervezőkkel a következő email címen: info@gyulaipalinkafesztival.hu.

Összefoglaló

Nevezett Pálinkák	8
Feltöltött Származási igazolások	1

36000 HUF
104 EUR

Nevezési díj befizetése

Befizetés: legkésőbb a minta átadásával együtt készpénzzel, illetve előzetesen átutalással a Magyar Gasztrokulturális Rendezvényszervező Kft. K&H Bank Zrt.-nél vezetett 10402609-50526686-90901029 számú bankszámlájára. Kérjük a közleményben feltüntetni: nevező neve + nevezési díj.

Számlát a nevezési díj beérkezése után állít ki a szervező.

A versenyek közül 2 esetben még nem került sor a díjátadóra: a Scientia MSC verseny eredményhirdetésére 2024. május 4-én, a Brillante verseny eredményhirdetésére pedig 2024. május 18-án fog sor kerülni, így ezeknél a versenyeknél pl. a győztes pálinkára vagy párlatra vonatkozó egyes adatokat még nem publikálták a szervezők. Némileg nehezítette a versenyek összehasonlíthatóságát, hogy 2024-ben még nem került megrendezésre a Nemzeti Pálinkakiválóságok Program, így az eredmény adatoknál a 2023-as eredmények szerepelnek, azonban mint pálinkaverseny, a jelentősége miatt nem szerettem volna kihagyni az összehasonlításból.

4. EREDMÉNYEK ÉS ÉRTÉKELÉSÜK

4.1. Versenyek meghirdetése, kategorizálás, előkészületek

Évről-évre egyre magasabb a pálinka- és párlat versenyek száma, amelyek jellemzően szakmai körökben, fórumokon, helyi önkormányzati csatornákon kerülnek meghirdetésre. Vannak kezdeményezések a versenyekről szóló információk összegyűjtésére, ezek közül talán a www.palinkapont.hu oldal rendelkezik a legbővebb információval, 2024-re jelenleg 37 verseny került meghirdetésre, de ennél sokkal magasabb a megrendezett versenyek száma, még ha az utóbbi időben egyre népszerűbbé váló ún. mustrákat nem is számoljuk. Idejüket tekintve jellemzően február és április időszakban kerül a versenyek jelentős része lebonyolításra, de minden további hónapban (egészen októberig bezárólag) akad 1-1 esemény, még a nyári időszakban is.

A nagyobb és rangosabb versenyek egyrészt jellemzően évről-évre közel ugyanabban az időpontban kerülnek megrendezésre, másrészt már hónapokkal előtte meghirdetésre kerülnek. A kisebb versenyek beharangozása általában 1-2 hónappal a leadási határidőt megelőzően történik.

A nevezéseket még többnyire kitöltött adatlap formájában, nyomtatva, vagy szkennelt formában lehet megküldeni, de egyre több az a verseny, ahol online nevezésre van lehetőség. A vizsgálat versenyek esetében 1 kivétellel már mindenhol online módon történt a nevezés. Ez a forma azért előnyösebb pl. szervezői szempontból, mert kevesebb idő megy el az adatok rögzítésével, kevesebb az elírás veszélye stb.

A versenyek legnagyobb szervezési feladata a beérkezett tételek adminisztrálása, ellenőrzése, kategorizálása. Ez több száz nevezés esetén már nem kis logisztikai feladat, a legtöbb esetben ezt külön csapat végzi pl. Előkészítő bizottság, Verseny Szervező Bizottság stb.

Az ellenőrzések jellemzően az alábbi területekre terjednek ki: beérkezett nevezési lapok adatainak ellenőrzése, díjfizetésekkel és a beérkezett tételekkel való összevetése, nevezett tételek kategóriákba sorolásának megfelelése, nevezett tételek és a jövedéki törvények szerinti megfelelés vizsgálata, elnevezések megfelelése (fantázia nevek lehetőleg kerülendők) stb.

A nevezések során nagyon kis mértékben kerül csak sor nevezett tétel elutasítására. Ezek jellemzően nem formai okokból történnek (megfelelő az adminisztráció, üveg méret, feliratozás

stb.), hanem a leggyakoribb ok, hogy a jövedéki törvény előírásainak a nevezett tétel nem tud megfelelni (legjellemzőbb magánfőző olyan tételt nevez, amelyet nem készíthet pl. zöldségpárlat).

Eltérő a nevezett tételek sorszámmal való ellátottságának is a gyakorlata. Vannak versenyek, ahol ugyanazzal a sorszámmal megy végig a tétel a verseny különböző fázisain, ill. van, ahol 2 (nevezési vagy regisztrációs szám és champion versenyszám), de akár 4 db (regisztrációs szám, nevezési szám, versenyszám és champion versenyszám) versenyszámot is kaphat ugyanaz a tétel.

A regisztrációt követően kerül sor a kategorizálásra (ekkor kapja meg pl. a Quintessence szoftver esetében a versenyszámot a tétel), amely a pálinka vagy párlat gyümölcsfajta szerinti csoportosítását és azon belüli sorba rendezését jelenti. Szoftveres támogatás esetében a sorba rendezés algoritmus alapján történik (kóstolási sorrend alapján gyümölcsfajták szerint kategorizálja a program a tételeket, és folytatólagosan kiadja a sorszámkat pl. almatermésűek 1-132-ig, csonthéjasok 133-tól 198-ig).

A bírálati feltételek minden esetben adottak voltak, megfelelő volt a rendelkezésre álló technikai támogatás, a helyszínek kellőképpen tágasak, jól szellőztethetőek voltak, a világítás megfelelő volt. A szakmai elnök figyelt a szakértők fizikai állapotára, egyrészt rendszeres időközönként sor került szünetek megtartására, másrészt ha valaki hamarabb elfáradt, akkor rövidebb pihenőre is volt lehetősége. A bírálatra kihozott tételeknél nagyon fontos a megfelelő hőmérséklet, sem a túl hideg, sem a túl meleg tétel nem kedvez a minősítésnek, így a verseny időpontja megválasztásakor figyelni kell arra, hogy a tételeket bírálatra alkalmas hőfokon szervírozzák.

4.2. Érzékszervi bírálók

Egy verseny értékét és hitelességét nagy mértékben meghatározza, hogy milyen tapasztalatú és képzettségű bírálói kör vesz részt a nevezett tételek értékelésében.

A Pálinka Nemzeti Tanács nyilvántartást vezet azokról a Pálinka- és Törkölypálinka érzékszervi bírálókról, akik elvégezték a szakirányú képzést és kérték a felvételüket a nyilvántartásba. A Tanács tájékoztatása szerint jelenleg nagyságrendileg 300 fő szerepel a nyilvántartásban, amelyek közül kb. 120-150 fő az, aki aktívan részt vesz pálinka és/vagy párlatversenyeken értékelőként.

Jelenleg az Országos Pálinka- és Törkölypálinka versenyen egyértelműen előírja a szabályzat, hogy csak olyan bíráló vehet részt a versenyen tételeinek minősítésében, aki a megfelelő végzettségen és szakmai tapasztalaton kívül szerepel a PNT által vezetett bírálói nyilvántartásban. A többi verseny esetében jellemzően a megfelelő mértékű szakmai tapasztalat és a bírálói végzettség kerül előírásra. Egy kicsit eltér ettől a Quintessence verseny, ahol – részben az általa meghirdetett érzékszervi bírálói képzés révén – a bírálókról saját „ranglista” készült, és a következő versenyen elsősorban a ranglista elejéről választják ki a bírálók körét.

Ahhoz, hogy valaki érzékszervi minősítést tanulhasson, jelenleg viszonylag korlátozottabbak a lehetőségei Magyarországon. A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem 2 évente induló Pálinkamester szakmérnöki képzésén a hallgatók – fakultatív tárgy keretén belül – megszerezhetik az érzékszervi pálinkaminősítői oklevelet. Az Ongai Kulturális Egyesület évente, minden tavasszal szervez 90 órás pálinka- és párlatértékelő/bíráló tréning-sorozatot. Ezen túlmenően alkalmasszerűen további oktatási intézmények is tartanak ilyen jellegű képzéseket (kb. 80 órás tanfolyamok, tanúsítvány formátumú igazolással). Lehetőség van itthon WSET szerinti képzést elvégezni, azonban ennek a tanfolyamnak az indulása is alkalmasszerű.

Ahhoz azonban, hogy a verseny szezonban megszerzett tudás ne vesszen el, a bírálók tudásszintjének fenntartása érdekében a PNT évente szervez ún. felkészítő tréningeket, ill. más versenyek is tartanak az általuk kiválasztott bírálói kör részére felkészítő képzéseket az új verseny megkezdését megelőzően, pl. Blisseva verseny. Mire egy jó bíráló megszerzi a megfelelő tapasztalatot az elvégzett képzéseken felül, az akár több évbe is belekerül. Szakértők, oktatók véleménye szerint ahhoz, hogy valaki szakszerűen és megfelelő módon tudjon értékelni, min. 1200-1500 tétel értékelését követően lehet eljutni, de ez a szám akár magasabb is lehet az emberek készségeinek függvényében.

Nagy nehézség, hogy a versenyek számához képest az aktív és tapasztalt bírálók köre szűk, így a versenyszezon idején nem ritka, hogy a tapasztaltabb bírálók naptára hónapokkal előre tele van, sőt akár 1 hétvégén több versenyen is részt kell venniük. A versenyek során azt tapasztaltam, hogy jelentős eltérés is lehet 1-1 szakértő felkészültsége és alkalmassága között. A verseny szervező, ill. azon belül is a szakmai vezető (vagy ahol van bírálók vezetője / zsűri vezetője) felelőssége, hogy hogyan tudja a legjobb teljesítményt kihozni a szakemberekből, mert ettől a bírálat minősége is erősen függ. Eltérő a gyakorlat a bírálók párosítása,

csoportosítása során: volt, ahol véletlenszerű párosítás történik, máshol ellentétes felkészültségű személyeket tettek egy csoportba, de arra is volt példa, hogy pont az erősebb felkészültségűek kerültek egy csoportba. Ezeknek a csoportosításoknak az eredményét inkább utólag lehet látni, ezért is fontos, hogy a versenyt követően a bírálók teljesítményéről valamilyen értékelés készüljön. Ezt az általam vizsgált versenyek esetében legtöbb helyen meg is történik, az országos versenyen a bírálók által adott minősítések és a végleges eredmények közötti teljesítmény kerül értékelésre, a Quintessence programot használó versenyek pl. Nemzeti Pálinkakiválóságok Program, Quintessence verseny, perkátai és gyulai versenyek esetében a szoftver készít egy teljesítményértékelést a szakértőkről, szintén az adott minősítések, a gyorsaság, egyéb paraméterek alapján. A porrogi verseny esetében mind az egyéni bírálatok, mind a közösen adott bírálatok kerülnek kiértékelésre a verseny szakmai vezetése által. Az OPTV a bírálókról 140 pontos értékelési rendszert dolgozott ki, a Quintessence program bírálókat értékelő rendszere 120 pontos. Azoknál a versenyeknél, ahol az alkalmazott bírálati szoftver ehhez segítséget nyújt nyilvánvalóan sokkal részletesebb adathalmaz áll rendelkezésre ehhez az értékeléshez, mint egy manuálisan rögzítésre kerülő, vagy papír alapon megvalósított értékelési módszernél, de a többi verseny esetében is érdemes az adatok összegyűjtéséhez szükséges ráfordítást meghozni. A vizsgált versenyek esetében egyedül a Quintessence versenyen készült értékelést láthatja a bíráló, a többi esetben jellemzően belső használatra alkalmazzák pl. jövőbeni kiválasztásra alkalmazzák a kapott eredményeket.

4.3. Bírálat módja és menete

A dolgozatomban korábban bemutatott érzékszervi minősítési szabvány többféle minősítési módszert is meghatároz. Mint ahogy korábban is említettem, a versenyek esetében a termékek egyenként történő jellemzése a cél, amelyre jellemzően az „X” pontos módszer javasolt (20, 40, 50, 100 pontos rendszerek ismertek ezen a területen).

A háttérben az értékelés napján megkezdődik a minták előkészítése, ami azt jelenti, hogy a versenyszám alapján (kóstolási sorrend szerinti gyümölcs fajta sorrendben) a tételeket megfelelő darabszámban, sorszámmal ellátott poharakba töltik, amelyeket a bírálóhoz történő eljuttatásig jellemzően lefedve tárolnak. Majd ezeket a tételeket kapják meg a bírálók, anélkül, hogy az eredeti palackról, vagy a nevezőről bármilyen információjuk lenne. A bírálatkor az alábbi információk álnak a szakértő rendelkezésére az adott tételről: versenyszám, gyümölcskategória, megnevezés, alkoholfok és évjárat.

A választott módszer ismertetését követően a bírálók elfoglalják a helyüket a bíráló asztaloknál, ez történhet párosával, kisebb csoportokban, vagy teljesen egyénileg. Ennek azért van jelentősége, mert páros vagy kisebb csoportokban történő ültetés esetén a szakértőknek lehetőségük van megbeszélni az adott tételt a saját véleményük kialakítását követően. Vannak versenyek, ahol a szakmai vezető ezt a megoldást kifejezetten bátorítja pl. papír alapon történő bírálatnál jellemzően 1 asztal 1 bírálati lapot készít, amely az összes asztalnál lévő szakértő (jellemzően 2 és 4 fő közötti létszámmal) konszenzusos véleményét tükrözi, vannak versenyek, ahol csak az értékelés lezárását és elküldését követően kerül sor a tétel értékelésére (döntnök – tag felállás Quintessence szoftver használata esetén), ill. az országos verseny esetében a csoporttagok nem is tudják, hogy kivel alkotnak egy csoportot és a bírálat teljesen egyénileg, egymástól függetlenül zajlik le. Minden esetben van lehetőség további bírálatra, azaz eskalálni azokat a tételeket, amelyeknél a konszenzus nem tudott létrejönni.

7. sz. ábra: Elektronikus bírálat és a bírálatra váró tételek a Quintessence versenyen
(Forrás: Quintessence verseny Facebook oldala)



Maga az értékelés módja és a kapott értékelések rögzítése papír alapon, vagy elektronikus módon történik, ez utóbbiból is többféle verzióval találkozhatunk. Léteznek már kifejezetten pálinkaminősítés dokumentálására alkalmas szoftverek mind a 20 pontos, mind a 100 pontos rendszerekre vonatkozóan, ill. arra is volt eset, hogy a papír alapon is használt bíráló lapokat elektronikus verzióban készítették el és abban történt a minősítések számszerű és szöveges adatainak a rögzítése, ezt követően az összesítésre azonban már manuálisan került sor (ez utóbbi része, az adatok rögzítése már minden esetben elektronikus módon történik, még a papír alapú bírálatok esetében is).

Igen eltérő a versenyek szabályzatai alapján az egy tételt értékelő bírálók száma. A versenyek többsége esetén – főleg a papír alapú módszer alkalmazásakor – az alpbírálat során legjellemzőbb, hogy 2 fő bírál egy tételt. Az Országos Pálinka- és Törkölypálinka versenyen 3 fő, az Ákovita és a Blisseva versenyeken 4 fő (Ákovita versenyen 2x2 fős bizottságok, míg a Blisseva esetében 4 fős bizottság van), a Brillante versenyen 5 fő, a Nemzeti Pálinkakiválóság Program, a Quintessence verseny és a Scientia MSC verseny esetében pedig min. 6-6 fő értékelt egy tételt. A min. 5 fős értékelés esetén már jellemzően létezik egy alpbírálat és mellette párhuzamosan, kvázi függetlenül egy gyorsbírálat. A 2 féle bírálat típus eredményeinek konszenzusban kell lennie ahhoz, hogy megszülethessen az eredmény, ellenkező esetben a csúcstsűri bevonására lesz szükség. Az előbbieken felsorolt számok minden esetben az alpbírálatban résztvevők számát jelentik, természetesen ez eskaláció esetén még magasabb lehet (tehát a NPKP esetén előfordulhat, hogy akár mind a 10 fő minősítheti az adott tételt). Ezért van az, hogy egyes versenyek 2-2,5 dl, míg komplexebb bírálati módszert alkalmazó versenyek min. 3,5-5 dl minta mennyiséget kérnek tételenként nevezéskor.

Minden versenyen meghatározásra kerül egy ún. kóstolási sorrend, ez a minták kóstolási sorrendjét jelenti, amely nem a nevezési sorszám szerint, hanem kategóriánként történik, jellemzően a kevésbé illatos és ízes fajtáktól az illatosabbakig, ízletesebbekig, ill. kategórián belül is az alacsonyabb alkoholtartalmú tételaktól a magasabb, ún. „strong” tételek felé. Jellemző kóstolási sorrend: almatermésűek, csonthéjasok, bogyósok, szőlőtermésűek, erdei vagy vadontermő gyümölcsök, vegyes, ágyas és érlelt italok. Ez az utóbbi időben azonban változóban van, egyrészt többnapos versenyek elején, vagy szervezési okokból a „színes-szagos” és kuriózum tételeket (ágyas és érlelt tételek, zöltségekből, egzotikus gyümölcsökből készült italok) szeretik a tört napokon lebonyolítani (de minden képen valahogy elkülönültebben), másrészt a monotonitás okán a jellemzően nagyobb tételszámot képviselő tétélekkel, pl. a szőlő- és szőlő eredetű termékekkel kezdik a bírálatot, hogy ezekre a tétélekre ne a verseny végén kerüljön sor, hanem még „frissebb” állapotban.

A bírálók hatékonyságának, ill. mentális frissességének egy másik ösztönzője az ún. rotáció. Ez azt jelenti, hogy a bírálat során 2-2,5 órás etaponként főleg a párban, ill. a csoportban bíráló személyek összetételét a szakmai elnök megváltoztatja, amellyel egyrészt csökkenti a monotonitást, másrészt növeli a bírálók egyéni teljesítményét.

Egyes versenyek esetében a versenyszabályzatokban meghatározásra került az 1 fő által 1 nap alatt végezhető maximum bírálatok száma annak érdekében, hogy a szakértők érzékszervei ne

legyenek túlterhelve és megfelelő szakmai színvonalon tudják elvégezni munkájukat. Erre a magyar szabvány nem tartalmaz ajánlást, de szakmai körökben a max. 40 db tétel / nap az ajánlott mérték. Az országos verseny esetében ez a szám 45, a Scientia MSC versenynél 50 tételben került meghatározásra. A többi verseny szabályzatában nincs ilyen jellegű rendelkezés.

1. sz. táblázat: Bírálók által elvégzett alpbírálatok száma (becslés)

(Forrás: saját forrás a versenystatisztikák alapján)

	OPTV	NPKP (2023)	Porrog	Magnus Spirituum	Quintessence	Scientia MSC	Brillante
Verseny típusa	pálinka- és törkölypálinka verseny		párlat- és pálinkaverseny				
Bírálati módszer	20 pontos	100 pontos	20 pontos	20 pontos	100 pontos	100 pontos	100 pontos
Összes tétel száma	322	117	1027	602	1839	703	1353
Bírálok száma	30	27	18	17	22	23	10
Verseny bírálati ideje (nap)	3	1	2	2	3	2	2
Egy tételt minősítő bírálok száma (fő)	6	4	2	2	6	6	6
<i>Egy bíráló által elvégzett alpbírálatok száma naponta (becslés) db/fő/nap</i>	<i>28,00</i>	<i>46,80</i>	<i>50,72</i>	<i>44,59</i>	<i>122,60</i>	<i>165,41</i>	<i>184,50</i>

A fenti összesítés és feltételezés alapja, hogy a versenyek megjelölték, hogy 1 tételt min. mekkora bírálói létszám értékel, az interjúk során elhangzott, hogy a bírálat mennyi ideig tartott, és azt arányosítottam a tételszámokra a bírálók száma alapján. A fenti számítás csak az alpbírálatot tartalmazza, az esetleges eszkaláció miatti újra értékelést, ill. a champion választás nem. A 100 pontos rendszert használó versenyek esetében (Quintessence, Scientia, Brillante) annyiban torz a helyzet, hogy ott az ún. gyorszsűrizés, mint értékelési módszer is alkalmazásra kerül, így adott időszak alatt elvégzett bírálatok száma a gyorszsűrinél sokkal magasabb, amely más mélységű értékelést jelent a normál alpbírálatokhoz képest. A többi verseny esetében viszont egyértelműen az ajánlott 45-50 tétel / nap mérték betartásra került.

Érdekessége még a bírálatoknak az alpbírálatok befejezését követően az ún. Champion / Platina díjas / „nagy arany” díjjal értékelt tételek választása: a 20-as, 40-es, 50-es pontrendszereknél jellemzően az aranyérmes tételekből kerül kiválasztásra (tétel számtól függően kategóriánként vagy az összes arany érmet elért tétel bekerül egy újra kiválasztásba, vagy csak a maximum pontos tételek), míg a 100 pontos rendszerénél a min. 94 pontot elért

tételek esetében lehet további mindösszesen 6 pontot adni, már az alapbírálat során, amennyiben a tétel különleges minőségű.

A Scientia MSC verseny az alapbírálaton kívül a platina díjas tételek esetében a profilanalitikai vizsgálatot is alkalmazza. Ez egy gesztus a verseny részéről, hogy a nevezett termékekről egy ilyen leírás is készül. Ez is 100 pontos rendszerben kerül megvalósításra, 5 szempont szerint:

- Illat aromatika egyedisége, aromaképe, aromaprofilja (1- 20 pont)
- Illat aromatika intenzitása, tartóssága, különlegessége (1- 20 pont)
- Ízkarakter egyedisége és tisztasága, aromaképe, aromaprofilja (1- 20 pont)
- Íz aromatika intenzitása, egyedisége, tartóssága, különlegessége (1- 20 pont)
- Harmónia-lecsengés-élmény érzet (1-20 pont)

A 100 pontos rendszerben egy speciális bírálat fajtát is alkalmaznak, ún. gyorsbírálat néven. Ez egy fajta „ellenőrző” bírálat, kvázi az alapbírálat kontroll pontja és fordítva. Egy tételt min. 2 fő alapbíráló és min. 3-4 fő gyorsbíráló értékeli, és az általuk meghatározott közös eredményből születik meg a végső értékelés. A gyorsbírálat során a tételről nem készül szöveges értékelés és tételes pontozást sem kap, hanem csak kategória választásra kerül sor (pl. érmes – nem érmes, érmesen belül pedig az érme kategória kerül kiválasztásra). Nagyon intenzív feladat ez a bírálók számára, ennek végzésére kifejezetten csak nagyon tapasztalt és jól terhelhető személy alkalmas, ill. ők is csak meghatározott ideig. Jellemzően 1-1 rotáció idejéig ül csak valaki a gyorsbírálók között, utána megy alap- vagy csúcszsűri bírálatra. 1-1 rotáció ideje alatt akár 100+ tétel gyorsbírálatára is sor kerülhet.

Kiemelkedően fontos a döntő zsűri vagy csúcszsűri munkája, amely a versenyek érzékszervi bírálata során a szakmailag legfelkészültebb embereket tartalmazó bizottság, ők döntenek, többek között, azoknak a tételeknek az eredményéről, ahol az alapbírálat során nem tudott konszenzus születni.

Néhány verseny próbaszerűen alkalmazza vagy alkalmazta az ún. előbírálat, vagy előminősítés módszerét is. Ez azt jelenti, hogy kvázi gyorsbírálat jelleggel a bírálók kisebb csoportja még a minősítés megkezdését megelőzően az összes tételt átnézi olyan szempontból, hogy az egyértelműen hibás tételeket kiszűrjék, és ez által az érdemi bírálat során nagyobb hangsúlyt tudjanak fektetni az „érdemesebb” tételekre (természetesen ezek a tételek is kapnak szöveges értékelést, csak nem közvetlen a bírálatkor). Ennek a módszernek gazdasági jelentősége is lehet, vagy rövidebb ideig kell akkor a teljes bírálói kört alkalmazni (szállás, ellátás költsége csökkenthető), vagy ugyanannyi ideig, de akár kisebb bírálói létszámmal is elvégezhető az

értékelés. Azok a versenyek, ahol a nevezett tételek minősége jelentősen emelkedett az utóbbi időben, már kevésbé alkalmazzák ezt a módszert, viszont azoknál a versenyeknél, ahol jelentősen emelkedik vagy magas a tételszám, de még mindig 30%-ot meghaladó a hibás tételek száma, ennek a módszernek lehet létjogosultsága (pl. 1000 nevezőnél 300 tétellel kevesebb teljes alpbírálatot kellene elvégezni, akár 3-4 bírálóval kevesebb is elegendő lehet, vagy sikerül plusz kapacitást nyerni pl. hogy egy tételt 2-nél több bíráló is megnézhessen).

4.4. Pontrendszerek összehasonlítása

A vizsgált versenyek során ill. a kárpát-medencei gyakorlatban 4 féle bírálati rendszert alkalmaznak a nevezett tételek érzékszervi minősítésére vonatkozóan: 20-as, 40-es, 50-es és 100 pontos rendszerek. A 20-as pontrendszernek 3 féle változata is ismert, ebből a leggyakrabban alkalmazott a Pálinkaverseny rendeletben meghatározott 3-5-3-5-4-es pontozás (illat tisztaság, illat karakter, íz tisztaság, íz karakter, harmónia), ezen kívül alkalmazzák az 5-5-5-5-5 pontos rendszert (tisztaság, gyümölcskarakter, szájérzet, harmónia), ill. az M9600-as szabványban a szeszes italok minősítésére javasolt 3-7-7-3 módszert (tisztaság, illat, íz, harmónia). A 40-es pontrendszer 6-12-12-10 (tisztaság, illatkarakter, szájérzet, harmónia/egyensúly). Az 50 pontos rendszer tagolása 5-10-10-10-10-5 (megjelenés, illat technológiai tisztaság és gyümölcskarakter, illat intenzitás és tartósság, íz technológiai tisztaság és gyümölcskarakter, íz intenzitás, tartósság és szájérzet, ill. harmónia). A 100 pontos rendszer tagolása a legrészletesebb 10-13-8-10-10-10-8-15-10 (+6 pont). A módszer 9 bírálati szempont szerint vizsgálja meg a tételleket (ráadásul az adható értékek sávja egyértelműen szélesebb, mint egy kisebb pontozású rendszerben).

8. sz. ábra. A Quintessence program pontszámainak tagolási rendszere

(Forrás: saját forrás Quintessence szoftver – felhasználói felület)

		Kiváló [arany]	Kiemelkedő [silver]	Átlagos, jó [bronz]	Kisebb hibák	Hibás
Illatolás	technológiai tisztaság	10			9	8 7 6 3
	intenzitás	13 12	11	10	9	8 7 6 3
	gyümölcskarakter	8 7	6	5	4	3 2 1
	tartósság	10 9	8 7	6 5	4	3 2 1
	champion					
Ízletés	technológiai tisztaság	10			9	8 7 6 3
	intenzitás, tartósság	10 9	8	7	6	5 4 3
	gyümölcskarakter	8	7	6	5	4 3 2
	szájérzet	15	14 13	12 11	10 9	8 7 6 4
	champion					
Harmónia	harmónia	10	9 8	7 6	5 4	3 2 1
	champion					

Ha a kapott pontok alapján aranyérmesnek minősül a tétel (min. 89 pont mindösszesen), akkor életbe lép további 1 szempont, azaz championnak minősül-e a tétel (ha igen további 3x2 pont adható intenzitásra, illat – gyümölcskarakterre, íz – gyümölcskarakterre).

A vizsgált versenyek közül az Országos Pálinka- és Törkölypálinka versenyen és Porrogon használják a Pálinkaverseny rendelet szerinti 20 pontos rendszert, Mohácson a 4x5=20 pontos rendszert alkalmazzák, míg a Quintessence, a Brillante, a Scientia MSC versenyen, a Blisseván ill. a Nemzeti Pálinkakiválóság Programon a 100 pontos rendszert alkalmazzák.

A 100 pontos bírálati rendszer a hazai és nemzetközi borversenyeken alkalmazott, szintén 100 pontos feltétel rendszerben paraméterezett, ún. OIV rendszerből alakult ki. Az OIV, a Szőlő és szőlő eredetű szeszes italok nemzetközi szervezete szőlő eredetű bor és szeszes italok érzékszervi minősítésére szabványt dolgozott ki, ahol mindösszesen 9 szempont szerint kerülnek az italok kiértékelésre.

9. sz. ábra Az OIV bírálati rendszer pontszámainak tagolási rendszere (szeszes italokra vonatkozó kategória)

(Forrás: az OIV honlapja)

		Excellent + —				Inadequat → -		Observations
Visual	Limpidity	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)		
	Colour	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)		
Nose	Typicality*	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)		
	Quality	<input type="checkbox"/> (15)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)		
	Positive intensity	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (1)		
Taste	Typicality*	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)		
	Quality	<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (6)		
	Harmonious persistence	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)		
Harmony – Overall judgement		<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (6)		
Total		+	+	+	+	=		
Eliminated due to major defect								0

A rendszer egyik érdekessége, hogy a bírálat során a tartósságot időben is mérik (másodpercekben) és a kapott értékhez rendelik hozzá a pontszámot (párlatoknál / pálinkáknál ez gyümölcsfajtánként eltérhet).

Tekintettel arra, hogy nemzetközi szinten az OIV rendszer alkalmazása széles körű, Magyarországon pedig a Pálinkaverseny rendelet szerinti 20 pontos, ill. a Quintessence szoftver által is alkalmazott 100 pontos rendszer, ezért a jövőben ezeknek az összehasonlítására szeretnék fókuszálni.

2. sz. ábra: Pontozási rendszerek összehasonlítása – bírálati szempontok fontossága szempontjából

(Forrás: saját szerkesztés a versenyszabályzatok alapján)

	100 pontos		20 pontos (VM rendelet szerinti)		OIV rendszer	
I. Illatolás (szaglás)	44	44%	8	40%	30	30%
technológiai tisztaság	10	10%	3	15%		
intenzitás	13	13%			9	9%
gyümölcskarakter	8	8%	5	25%	6	6%
tartósság (szárazpróba)	10	10%			15	15%
champion	3	3%				
II. Ízlelés (zamat)	46	46%	8	40%	40	40%
technológiai tisztaság	10	10%	3	15%		
intenzitás, tartósság	10	10%			20	20%
gyümölcskarakter	8	8%	5	25%	8	8%
szájéretet	15	15%			12	12%
champion	3	3%				
III. Harmónia (komplexitás)	10	10%	4	20%	20	20%
<i>Látvány (szín és átlátszóság)</i>					10	10%
Összesen	100		20		100	100%

Kék színnel a magasabb prioritású bírálati szempontokat jelöltem, míg sárgával az alacsonyabbakat. Megállapítható, hogy az egyes rendszereknél eltérnek a prioritizálási súlypontok. Míg a 100 pontos rendszeren belül a szájéretet, ill. az illat intenzitása a legfontosabb, a 20 pontos rendszer esetében a gyümölcskarakter mind ízben, mind illatban kaphat jelentősebb pontszámot, az OIV rendszerben pedig az íz tartósság és a harmónia felé tolódik el a súlypontot. Kevésbé fontos szempontok (sárgával jelölve) a 100 pontos rendszerben az illat intenzitása és a gyümölcskarakter ízben, a 20 pontos rendszerénél a technológiai tisztaság mind illatban, mind ízben, az OIV rendszerénél pedig a gyümölcskarakter illatban és ízben.

A pontozási rendszerek értékelésének szempontjai ill. azok tagolásában is tapasztalható eltérés. Alapvetően megállapítható, hogy a legjellemzőbb szempontok az illat intenzitása és gyümölcs karaktere, az íz intenzitása és gyümölcs karaktere, ill. mindegyik rendszerénél megjelenik a harmónia, mint fontos tényező. Amiben mindhárom rendszer megegyezik – pl. az 5-5-5-5 tagolású 20 pontos rendszerhez képest – hogy az illat és az íz jellemzőket külön választják és külön kerül értékelésre, és külön szempontként jelenik meg a harmónia. Véleményem szerint ez a helyes megközelítés, mert folyamat szempontjából is ez illeszkedik jobban a bírálat menetéhez (illatolás, majd kóstolás, végül a harmónia megállapítása).

A hazai 100 pontos rendszer lehetőséget ad arra, hogy az egyes szempontok részletesebben is kibontásra kerülhessenek, míg a 20 pontos rendszerénél ezek a pontozás tekintetében kevésbé jelennek meg külön, de az értékelésnél ugyanúgy szempontként figyelembe veszik.

3. sz. ábra: Pontozási rendszerek összehasonlítása – bírálati szempontok tartalma szerint
(Forrás: saját szerkesztés a versenyszabályzatok alapján)

Szempontok	100 pontos rendszer		20 pontos rendszer		OIV rendszer	
I. Illatolás (szaglás)	technológiai tisztaság	10	Illat tisztaság	3		
	intenzitás	13			Pozitív intenzitás	9
	gyümölcskarakter	8	Illat karakter	5	Gyümölcskarakter	6
	tartósság (szárazpróba)	10			Minőség (=tartósság)	15
	champion	3				
II. Ízlelés (zamat)	technológiai tisztaság	10	Íztisztaság	3		
	intenzitás, tartósság	10			Minőség (=tartósság)	20
	gyümölcskarakter	8	Íz karakter	5	Gyümölcskarakter	8
	szájérzet	15			szájérzet	12
	champion	3				
III. Harmónia (komplexitás)	harmónia	10	Harmónia	4	Harmónia, összbenyomás	20
Látvány (szín és átlátszóság)						10
Összesen		100		20		100

Véleményem szerint a készítő számára a több szempont szerinti visszajelzés megjelenítése nagyobb támpontot adhat arra vonatkozóan – a szöveges értékelésen túl, ahol ez ilyen mértékben nem kerül kifejtésre – hogy az adott pálinka vagy párlat miben maradhatott el a maximumtól és ennek az elmaradásnak milyen volt a mértéke.

Az egyes pontozási rendszereknél annak az aránya is eltérő, hogy az egyes érmes kategóriákhoz az összes pontszámhoz képest milyen pontszámarány elérése szükséges (a vizsgált pontrendszerek értékhatárainak bemutatásához lásd 3. sz. melléklet).

4. sz. ábra: Pontozási rendszerek értékhatárainak összehasonlítása
(Forrás: saját szerkesztés a versenyszabályzatok alapján)

	100 pontos r.	20 pontos rendszer	OIV rendszer
Champion	95%	n.a.	92%
Arany	89%	90%	85%
Ezüst	79%	80%	82%
Bronz	69%	70%	80%

Kék színnel jelöltem az adott kategória soron belül a legszigorúbb, míg sárga színnel a kevésbé szigorúbb elvárást képviselő rendszert. Míg a 20 pontos rendszerrel az aranyérem eléréséhez a pontok 90%-ra van szükség, addig az OIV rendszerrel 85%, ill. a 100 pontos rendszerrel 89%-ra. A Champion díjak tekintetében a hazai 100 pontos rendszer az OIV-hez képest is szigorúbb.

Az érmes minősítés esetében a hazai 100 pontos rendszernél van szükség a „legkevesebb” részarányra 69%-ra, ehhez nagyon közel áll a 20 pontos rendszeri is a 70%-os minimum elvárással, addig az OIV rendszerben ennél sokkal magasabban van a mérce a min. 80%-os elvárással.

Ha nem is közvetlenül a pontrendszerekhez, de a minősítés véglegesítéséhez minden képen kapcsolódik az egyes pontrendszerek eredményeinek összesítésére, a végső eredmény kialakítására vonatkozó megközelítés, amely szintén eltérő az egyes versenyek során:

- A 2 fős bírálati panelek esetében jellemző az egyéni bírálat végzése majd páros konszenzus kialakításával születik meg az eredmény, ha nincs egyetértés, jellemzően a zsűri elnök válik döntőnké és határozza meg a számára szakmailag elfogadható eredményt.
- Ennek a módszernek a továbbfejlesztett változatát alkalmazzák pl. az Ákovita versenyen, amikor 2 darab 2 fős zsűri készíti el párhuzamosan az értékelést, egyéni bírálat és páros konszenzussal. Érmen belüli konszenzus esetén a magasabb pontértéket kapja a tétel, érmen kívüli konszenzus esetén a csúc zsűri fogja a végső értékelést elkészíteni.
- Az OPTV-n 3 fős, egymástól független, egyéni bírálat készül. Azok összesítésekor először az érem kategória kerül eldöntésre, amelyhez a 3 főből min 2 fő konszenzusa szükséges (tehát azonos éremkategóriára tett javaslat), feltéve, hogy 3 pontnál kisebb a különbség a bírálók által adott legmagasabb és legkisebb pontérték között. Ekkor a kapott pontszám a legalább 2 fő által adott pontszám lesz, eltérő pontszámok esetén pedig azt a kategórián belüli alsó vagy felső értéket kapja meg a tétel, amerre a harmadik tag által adott érték „húzza”. Ha jelentős az eltérés a bírálók által adott értékek között (nem 1 hanem 2 kategóriával távolabb esnek egymáshoz képest pl. arany és bronz, mindegy, hogy a bírálók között milyen arányban), akkor további 2 fő bevonásával újabb bírálat készül, majd a 2 szélső érték elhagyásával az előbbi módszer alkalmazásával határozzák meg a végleges verseny eredményt. Ha minősítés összesítésére kidolgozott módszer alapján így sem véglegesíthető az eredmény, 3 fős Döntő Zsűri kerül kinevezésre, aki csak a megelőző bírálat eredményét fogja figyelembe venni, az alpbírálatot nem.
- A 100 pontos rendszerek esetében az alpbírálatban születik egy eredmény és értékelés, amelyet a gyorsbírálatban született, egymástól független eredményekkel vetnek össze (min. 3-4 fő). Az értékek összesítését követően amennyiben érem kategórián belüli az

értékelés legalább 4 fő esetében, ebből min. 2 db gyorsbírálotól származik, akkor megszületett az eredmény. Ennél nagyobb eltérés esetén a min. 2 tagú ún. csúcstsűri fog dönteni az előző bírálatok esetleges figyelembevételével.

- A módszertan tekintetben a Nemzeti Pálinkakiválóságok Program értékelése a legsajátosabb. A 100 pontos rendszer szempontjai alapján elkészül egy értékelés arra vonatkozóan, hogy a tétel eléri az ezüstérmes szintet vagy sem. Az így tovább jutott, kvázi kiválóságnak minősített tételeket 2-2 fős csapatokban szintén a 100 pontos rendszer alapján minősítik, konszenzus esetén az eredmény véglegesnek tekinthető. 80 és 94 pont közötti tételek kiválóságnak, a 95 és 100 pont közötti tételek TOP kiválóságnak minősülnek. Konszenzus hiánya esetén a Pálinkaminősítő Bizottság (minden tag) többségi szavazással dönt az eredményről. A TOP kiválóságra tett javaslat esetén a Pálinkaminősítő Bizottság szintén összes tagja szavaz arról, hogy valóban abba a kategóriába tartozik-e az a tétel, majd a végső eredményhez többségi döntés szükséges. Ha még így sincs eredmény, újabb szavazás kerül elrendelésre.

4.5. Értékelések, versenyeredmények kihirdetése, utómunkálatok

Egy verseny értékét a verseny hitelessége határozza meg. A hitelesség függhet a korábbi időszakok nevezői számától (ha azt évről-évre meg tudják tartani, sőt akár növelni is), az értékelésben részt vevő bírálok személyétől és szakmai jártasságuktól, a versenyt szervező és szakmailag támogató szervezet(ek) személyétől, kiosztott érmek összetételéről és összes nevezői számhoz viszonyított arányához, szervezettségétől, eredményhirdetés módjától, beleértve a megrendezés helyszínét és még sok más tényezőtől. Ezek mind-mind olyan tényezők, amelyek egy verseny megítélését nagyban befolyásolják. Minél ismertebb egy verseny, annál nagyobb hatást tud elérni mind a szakmai, mind a laikus közönség felé.

Az érzékszervi minősítés lezárásakor a szakmai igazgató rendszeresen végez ún. utóértékelést. Ez nem jelenti a versenyeredmények megváltoztatását, hanem ez egy további ellenőrzési pont arra vonatkozóan, hogy a kapott eredmények mennyire tükrözik a valós értékeket. Az utólag elvégzett ellenőrzések azt mutatják, hogy az eredmények akár 5-10%-a is lehet „téves”. Ezeknek a megállapításoknak verseny szervezési okból van jelentősége, hogy a jövőre nézve milyen folyamatot, belső előírást kell esetleg megváltoztatni. A „téves” tételek között jellemzően a hibásnak minősített tételek között található érmes tételek száma a jelentős. Ennek lehet az oka, hogy nem volt megfelelő hőmérsékletű a tétel és nem tudott időben megnyílni (helyes hőmérséklet megválasztása, ill. bírálok számának helyes megválasztásával lehet ezt

orvosolni), vagy olyan, speciálisabb tétel került a bírálókhoz, ami még kevésbé ismert párlatként (Ezen információ gyűjtéssel, tudatos edukációval lehet segíteni a jövőre vonatkozóan. Új tételek mindig lesznek, ezeket csak tanulással lehet megismerni.)

A versenyek eredményhirdetése az érzékszervi bírálatot követően a másik legnagyobb jelentőségű esemény egy verseny folyamatában. Egyrészt azért, mert ekkor kaphatnak a nevezők visszajelzést a munkájuk eredményéről, másrészt egy ilyen rendezvénynek üzenete van a laikusabb érdeklődők számára is. Más az üzenete, ha a jó minőségű pálinkát szakértői körben, elegáns környezetben, esetleg más program lehetőséggel egybe vonva ismertetjük és szerettetjük meg a nagyközönséggel, mint amikor kvázi kapunk egy pohár italt étteremben, ismerőstől, szórakozóhelyen stb. Sokkal hitelesebbnek fogjuk találni egy szakmai rendezvény üzenetét, így annak az esélye is nagyobb, hogy a pálinka népszerűbbé válhat akár fiatalok, akár idősebbek körében. Sok esetben az eredményhirdetések kvázi egy gála keretén belül valósulnak meg, beszédekkel, előadásokkal, vacsorával, esetleg zenével egybe kötve, így a közösséghez még inkább eljuttatható a pálinka üzenete, ill. az a minőségi változás, ami megvalósult a korábban ismert házi pálinka kevésbé pozitív PR-jéhez képest. Egy ilyen jellegű rendezvénybe jól bevonható egy szakmai példakép, egy közszereplő, egy „celebritás” is, ezzel is fokozva a rendezvény és a pálinka, párlatok publicitását. Szerencsére egyre több esetben kerül sor a díjátadón az eredményhirdetésen kívül társadalmi vagy karitatív célú kezdeményezés megvalósítására is pl. adományozás, emléktábla elhelyezés, gyümölcsfa ültetés stb. Különleges ilyen szempontból a Brillante verseny, ahol az eredményhirdetés sok más különleges szakmai rendezvénnyel együtt (pl. a Nemzeti Összetartozás Pálinkájának palackozása) az éves Pálinkafesztivál keretén belül zajlik le.

Az esemény kiváló fórum arra, hogy a díjak átadásán túl szakmai üzeneteket is eljuttassunk a jelenlévők részére, ezért a szakmai igazgató értékelésén kívül több esetben szakmai előadásokkal is kiegészül maga az átadási ceremónia pl. az év gyümölcseről.

A díjazott tételek egyfajta marketing üzenetet is hordoznak magukban, amely azt jelenti, hogy ez az a pálinka- vagy párlat, amely elnyerte a szakma tetszését. Ez egyrészt felkeltheti a fogyasztók figyelmét, mert többen meg szeretnék majd ismerni a nyertes terméket, másrészt keresletet generál annak a pálinka ill. párlat fajtának, mert hamarabb fogja választani a fogyasztó következő alkalommal, ha már pozitív jelentést társít neki. Amennyiben kevésbé ismert gyümölcsfajtából készült tétel kerül reflektorfénybe a magánfőzők vagy a bérfőzetők

révén, akkor azt is ugyanúgy többen szeretnék megismerni, megkedvelni, tehát elindulhat egy szemlélet váltás, amelyet akár később a kereskedelemben is lehet hasznosítani.

Az átadót követően még számos feladata van a szervezőnek, ezek az utómunkálatok a teljesség igénye nélkül az alábbiak lehetnek: oklevelek, díjak kipostázása, pénzügyi elszámolás, kellékek elszállítása stb. és nem utolsó sorban a nevezett tételekről való gondoskodás. Itt szeretném felhívni a figyelmet a jogszabályi előírásra. A jövedéki törvény szerint – elsősorban a magánfőzetőket kiemelve, mert a legnagyobb nevezési szám tőlük érkezik – „magánfőzött párlat kizárólag a magánfőző, családtagjai vagy vendégei által fogyasztható el, feltéve, hogy értékesítésre nem kerül sor”. Ennek azért van jelentősége, mert a versenyre történő nevezéssel eleve a párlat a lepárló berendezés bejelentési helyszínétől eltérő helyre kerül – és ha azt egy verseny kiteszi az asztalra, kvázi véleményezés, egyéb kínálás céljából – akkor nem tud megvalósulni a törvénynek az a feltétel része, hogy a magánfőző családtagjai vagy vendégei által kerül elfogyasztásra. Erre szintén létezik NAV állásfoglalás, mely szerint amennyiben nem kerül sor értékesítésre, a párlatok „kínálhatóak”, de más esetben ennél szigorúbb állásfoglalás is létezik, amely szerint itt már olyan jelentős mértékben térne el a gyakorlat a jövedéki törvény rendelkezésétől, hogy ez már nem megvalósítható. A vizsgált versenyek esetében már csak 1 helyszínen kerül sor „visszakóstoltatásra”, a többi helyszínen oktatási célra felhasználják (amennyiben a rendezvény szervezője rendelkezik oktatásra vonatkozó jogosultsággal és gyakorolja is), vagy visszaadják a nevezőnek amennyiben igény van rá (pl. az eredményhirdetés alkalmával), vagy hivatalos jegyzőkönyvvel dokumentálva megsemmisítésre kerül.

5. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK

5.1. Jövőbeni tendenciák

A versenyek összetételében, számában várhatóan változás lesz a mostani már káoszhoz közeli állapothoz képest. A nagyobb tételszámú, évek óta megrendezésre kerülő versenyek tudatosan, a minőséget maguk előtt tartva tovább fogják a szervezés és az értékelések szakmai színvonalát növelni, míg a rövid ideje indult, kevésbé strukturált versenyek között lesz, aki kiemelkedőbbé válik, azonban itt sok esemény fog hosszú távon „eltűnni”. Ennek oka, hogy nem fogják tudni biztosítani azt a tételszám növekedést – a nagy verseny kínálat okán – amely ahhoz lenne szükséges, hogy a szervezőn kívül egy önkormányzati vagy más állami szervezetet maguk mellé állítsanak, illetve a megrendezéshez szükséges erőforrások is szűkössé fognak válni – főleg a bírálók számának szűkössége okán – így vagy nem fog elegendő, megfelelő szakmai szintet elérő bíráló rendelkezésre állni, vagy a szakmai elvárási szintből kell a verseny szervezőjének engedni, ami pedig a verseny hitelességét is csökkentheti.

Egyrészt a versenyek számának várható mérséklődésével, másrészt a versenyek saját magukkal és a nevezett tételekkel szemben is elvárt minőségi szint emelkedésével egy érem megszerzéséhez, vagy egy magasabb kategóriájú érem elnyeréséhez évről-évre még inkább oda kell figyelni a részletekre. Ennek eredményeként a versenyeken résztvevő pálinkák és párlatok minősége emelkedni fog, és ez által évről-évre várhatóan „többet kell majd letenni az asztalra” az áhított arany érem vagy champion díj megszerzéséért. Ez azért is kedvező, mert a minőség emelkedésén túl valahol a nevezőkben az érmek által biztosított motivációt is jobban fent lehet tartani.

További irányzat lehet már a borversenyeknél is alkalmazott metódus, mely szerint csak a benevezett borok legjobb 30%-a kaphat érmet kategóriánként. Ez tovább emelheti a minőségi elvárást és remélhetően a kínálat minőségét is, azonban kereskedelmi területen járhat további árfelhajtó hatással.

5.2. Következtetések és javaslatok

A versenyek tekintetében hiányzik az országos szintű, közvetlen szabályozás. A pálinka- és párlatversenyek megrendezésére – az Országos Pálinka- és Törkölypálinka versenyre vonatkozó rendeleten kívül – speciális, országos szintű szabályozás nem került kialakításra, és az OPTV-n kívüli versenyek nem tartoznak a rendelet hatálya alá. Jelenleg hatóságok által –

egyedi kérelemre – kiadott állásfoglalások, a versenyeket megrendező szervezetek saját, ill. általuk speciálisan a versenyekre készített szabályzatok az irányadók, de a versenyek rendszere és feltételrendszere általánosan jelenleg nincs szabályozva. Javasolt lenne szabályozással rendezni: (i) egy országos szintű verseny nyilvántartás létrehozását, (ii) versenyek ún. kategóriába sorolását, (iii) az egyes kategóriákon belül a versenyek megrendezésére vonatkozó feltétel- és keretrendszer kialakítását, (iv) pálinka- és párlatversenyeken bírálókra vonatkozó előírások definiálását, akár összevonva a PNT által vezetett nyilvántartással, (v) versenyek felügyeletére vonatkozó szakmai szervezet kijelölését és felügyeleti eljárásrend kialakítását.

Felügyeleti szerv kijelölése az OPTV-n kívüli pálinka- és párlatversenyek vonatkozásában. A Pálinka Nemzeti Tanács feladatai körébe tartozik az Országos Pálinka- és Törkölypálinka verseny megrendezése, azonban további pálinkaverseny megrendezése és felügyelete nem. Ugyanígy módon nem tartozik sem a feladatkörébe, sem a hatáskörébe párlatversenyek megrendezése, ill. azok felügyelete! Tekintettel arra, hogy az országban megrendezett versenyeken nevezett tételek jelentős többsége a párlat kategóriába tartozik, ezért egy olyan szakmai szervezet kijelölése vagy létrehozása lenne szükséges, aki jogosult lenne eljárni a többi verseny megrendezéséhez szükséges feltétel rendszer definiálásában ill. felügyeleti szervként eljárhat.

Versenyek rendszabályozása. Jelenleg a versenyek gombamód szaporodnak, egymáshoz képest földrajzi vagy egyéb szakmai rendszer alkalmazása nélkül kerülnek megrendezésre, sőt 1-1 szakmai szervezet akár már több verseny szervezésében is részt vesz. Léteznek kisebb, 30-40 nevezett tétellel és sok esetben mustra jelleggel működő, de bőven 1000 tételszám feletti versenyek is. Értelemszerűen a szerteágazó típusok miatt akkor lehet ezeket a rendezvényeket sikeresen szabályozni, ha valamilyen módon egységesítésre kerülnek pl. verseny kategóriák kialakításával. Ezek a kategóriákat akár több szempontrendszer szerint is meghatározhatóak lehetnének.

Én min. 3 kategória bevezetését javasolnám az alábbiak szerint:

- I-es szintű versenyek: pálinkaversenyek (OPTV, NKP), továbbá azon pálinka- és párlatversenyek, amelyeknek országos lefedettségű a nevezők köre és / vagy jelentős a nemzetközi jelenlét a nevezők között (min. 15%), jellemzően erős a határon átnyúló nevezők jelenléte, jelentős a nevezési tételszám (min. 800-1000 db), az érzékszervi bírálat speciális, szoftver támogatásával kerül végrehajtásra, tudja biztosítani, hogy csak olyan érzékszervi bírálót foglalkoztat, amely megfelel a „szakértői szintű bíráló”

minősítésnek (lásd későbbiekben Javaslat a bírálók nyilvántartásának felülvizsgálata c. részt), vállalja, hogy a nevezett tételek bizonyos százalékára (min. 10-15%) vonatkozóan analitikai vizsgálatot elvégeztet.

- II-es szintű: azon pálinka- és párlatversenyek, amelyek országos vagy min. több régiót átfedő lefedettségűek, külföldi résztvevőket is fogadnak és az előző évben benevezett tételeik száma eléri a min. 300-at. Bejelentési kötelezettségen túl tudja biztosítani, hogy az érzékszervi bírálók min. 50%-a „szakértői szintű”, a többi bíráló pedig szerepel az országos nyilvántartásban.
- III-as szintű: az előző 2 kategórián kívüli pálinka- és párlatversenyek. Legyen a bejelentési kötelezettségük a felügyeleti szerv vonatkozásában, pl. az időpont megjelölésével és a versenyszabályzat megküldésével. Előírások tekintetében pedig tudják vállalni, hogy az értékelésben részt vevők közül min. 70%-a bíráló szerepel a bírálók országos nyilvántartásában.

Az ennél kisebb, főleg párlatversenyek és verseny elnevezésű, jellemzően település vagy szűkebb értelemben regionális szinten megrendezett, inkább mustra jellegű rendezvények szabályozását kevésbé tartom prioritásnak jelenleg, főleg a nagyobb versenyekhez képest.

A bírálókról vezetett, pálinka- és törkölypálinka érzékszervi bírálók nyilvántartásának felülvizsgálata is esedékessé vált az alábbi tekintetben:

- ajánlott lenne meghatározni, hogy milyen kvalitásokkal rendelkező oktatási intézmény, minimum milyen óraszámú képzését, ill. minimum milyen időszakra vonatkozó igazolt gyakorlat fogadható el a nyilvántartásba vétel érdekében,
- ajánlott lenne felülvizsgálni a nyilvántartásban maradás feltételrendszerét, pl. éves szinten eltöltött min. óraszámban meghatározott képzésekhez, és / vagy gyakorlati tapasztalat megszerzéséhez kellene kötni (akár más ágazatokban is használt kredit pontos rendszer is bevezethető lenne),
- kompetencia alapján bírálói kategóriák is bevezethetők: pl. képzett és szakértői szintű bíráló. A képzett kategória feltétele a jelenleg érvényes elvárási szintnek felel meg: adott személy megszerezte az érzékszervi bírálói minősítést és felvételét kérte a névjegyzékbe. A szakértői minősítést az tudná megszerezni, aki megfelel a képzett kategória előírásainak, és emellett (i) nemzetközi érzékszervi minősítéssel is rendelkezik, vagy (ii) emelt szintű gyakorlati és elméleti vizsgát tett le pálinka- és párlat érzékszervi minősítéséből (speciálisan erre a célra kialakított teszt alapján, melynek

elvárásai min. 8 párlat hiba egyértelmű felismerése, gyümölcsfajták beazonosítása vakteszt alapján 20-25 tételre vonatkozóan), vagy (iii) kiemelt versenyen szerzett bírálói tapasztalatot (az OPTV pálinkabíróinak kiválasztási folyamatához hasonlóan). Akár egy szakmai rangsor felállítása is ösztönzően hatna a bírálók megítélésére egymás között és a piaci szereplők tekintetében is.

Bírálok képzésének és vizsgáztatásának szabványosítása. Annak érdekében, hogy egységesebb lehessen az elvárás a bírálatok szakmai színvonalának vonatkozásában, szükséges azt meghatározni, hogy milyen végzettség és milyen gyakorlat kell ahhoz, hogy valaki hivatalosan is bírálónak válhasson. Min. 2010 óta rendeznek érzékszervi bírálatra vonatkozó képzéseket, van, aki a Pálinkamérnöki képzés során szerzett ilyen irányú képesítést, van, aki képzési intézetben vagy szakmai szervezetnél vett részt 60-100 órás tanfolyamon, de volt olyan 2 napos tanfolyam is, amely szintén érzékszervi minősítésről szóló oklevelet adott ki. Ezek a képesítések egyértelműen nem egyenrangúak! Szintén nem tekinthető egyenrangúnak egy olyan szakember tudása, aki az évek során folyamatosan képezi magát (évente akár 20-30 órát vagy még többet), olyan személlyel szemben, aki évente mindösszesen 2 db versenyen vesz részt. A pálinkák és párlatok minősítése során elengedhetetlen a folyamatos gyakorlás, ezt a szakmát csak tankönyvből nem lehet megtanulni. Szintén eltérő a végzettség megszerzéséhez szükséges vizsgák tematikája és elvárásszintje. A vizsga követelményrendszerének meghatározásakor – például szabvány formájában – előírható lenne, hogy a tipikus párlat hibákból min. mennyi darab és milyen koncentrációjú hibát kell, hogy egy bíráló felismerjen, és a gyümölcspálinkák, párlatok meghatározásánál is mi az elvárás, azaz az alap gyümölcsfajták határozott felismerésén túl milyen további elvárásszintet kell a bírálók felé támasztani (pl. min 5 féle almatermésű tételt tudjon megkülönböztetni, min. 3 féle szilva vagy kajszibarack fajtát ismerjen fel, fel tudja ismerni az adott szőlőpálinka vagy párlat kategóriáját, ismerjen fel a vadontermő gyümölcsökből legalább 3 félést stb. persze ennél jóval szigorúbb kritérium rendszer is előírható – lásd előző bekezdésnél tett javaslatom a bírálók kategorizálásának bevezetésére vonatkozóan)

Javasolt lenne egy olyan oktatási szabvány kidolgozása, amely rögzíti – a Pálinkaverseny rendelethez hasonlóan – a kötelező oktatási tartalom mellett a min. oktatási óraszámot (a minősítés megszerzéséhez legalább 80 órás képzés elvégzése lenne javasolt), melynek legalább 75%-a gyakorlati jellegű, és egy olyan vizsga követelmény rendszer kidolgozása, amely gyakorlati szempontból is garantálja a minősítők felkészültségét.

Bírálati rendszerek összehangolása, azon belül is (i) az egyes bírálati szempontok értékrendszeréhez rendelt definíciók elkészítése, (ii) az egyes kritériumra adható pontszámok súlypontjának összehangolása a pontrendszerek között (melyik kritérium milyen arányban legyen a leghangsúlyosabb, és mi az, ami kevésbé), legyen az akár 20 pontos vagy 100 pontos, az egységesebb elbírálás érdekében, továbbá (iii) az egyes érmek eléréséhez szükséges pontozási arányok összehangolása a rendszerek között. A 20 pontos rendszer értékeinek definícióit a Pálinkaverseny rendelet egyértelműsíti, és az OIV rendszer esetében is elkészült az egységes definíció az érték kategóriákhoz (lásd 3. sz. melléklet). A bírálati rendszerek összehangolását követően, ezen definíciók felülvizsgálata vagy újra szabályozása is szükségessé válhat. Javasolt annak az egységesítése is, hogy az egyes érem kategóriákhoz milyen százalékos pontarány szükséges pl. aranyhoz min 90%, ezüst szint eléréséhez min. 80%, érmes szint eléréséhez min. 70%.

Eltérések a bírálati módszerek végső eredményeinek kialakítása során. Jellemzően egyéni bírálat és páros konszenzus során születik meg az eredmény a 2 fős, ill. 2x2 fős bírálati paneleket alkalmazó versenyek során, ettől eltérő helyzetben egy további döntnök vagy csúcstsűri bevonásával. Hasonló elven működik a 100 pontos rendszer eredményének a megszületése is, csak az 5 vagy 6 bírálóból (2 fő alap, a többi gyorsbíráló) min. 4 kategória egyezőség szükséges, de alapvetően itt is a konszenzus elven történik az értékelés, konszenzus hiányában szintén csúcstsűri kerül bevonásra. A 2 pálinkaverseny esetében azonban a végső eredmény az előző módszerhez képest sajátosan működik. Az OPTV esetében a 3 fős egyéni értékelések esetén minősített többségi egyetértés szükséges a kategória tekintetében, a pontszámok pedig amennyiben 3 ponton belül maradnak jellemzően többségi alapon kerülnek eldöntésre, ezt meghaladó eltérés esetén pedig további bírálók bevonásával és a 3 legközelebb álló bírálat értékének felhasználásával kerül kialakításra először az érem kategória, majd a végleges pontszám. A NPKP program esetében pedig 2 lépcsős minősítés zajlik (először ezüst kategóriát eléri vagy sem, majd annak meghatározása, hogy a 95 pontot eléri-e azaz TOP Kiválósággá válhat-e a tétel), szintén konszenzussal történő kategória, majd pontszám megállapításával.

A versenyek abban a tekintetben egyeznek, hogy először az érem kategória (vagy nem érmes státusz) kerül eldöntésre, majd ezt követően kerül sor a pontozás és a szöveges értékelés véglegesítésére. A konszenzus, mint döntési módszer alkalmazása is viszonylag általános. A pálinkaversenyek módszertana sajátos ugyan, de más-más célja van ezeknek a minősítéseknek, főleg a Nemzeti Pálinkakiválóságok Program esetében (kiválóság-e vagy sem, azon belül is

eléri-e a TOP minősítést vagy sem). Tekintettel arra, hogy az OPTV esetében viszonylag szűkek az értéksávok az egyes érem kategórián belül, és pontozáskor csak egész pontszámok adhatók, így ennél a területnél a következtetések összefoglalásán túl javaslatot nem szeretnék tenni.

Érzékszervi minősítés megkezdése előtt un. kalibrálási egyeztetés tartása, ahol a versenyigazgató és/vagy a szakmai elnök ismerteti a versennyel kapcsolatos szakmai elvárásokat, irányokat, ill. Az alábbi témakörök definiálása minden képen szükséges lenne, hogy minden bíráló egységesen értelmezze és járjon el, mert a bírálatok során ezeknél a kérdéseknél volt a legtöbb eltérés a gyakorlat során:

- javasolt eljárás a minimum adható pontszámok tekintetében: mi az az összesített pontérték, ami alá ne nagyon pontozzanak, mert azon kívül, hogy jelzi a pontszám a tételről, hogy hibás, már demotiváló is lehet, ami ellentétes a verseny céljával pl. 100 pontos rendszernél 50 pont alatt, a 20 pontos rendszereknél 8-10 pont alatt;
- kevésbé harsány gyümölcs fajták értékelése: kaphat-e attól maximum pontszámot, hogy az illata „nem ugrik ki a pohárból”, vagy az íze kevésbé intenzív, ugyanakkor a párlat elkészítése tökéletes, adott fajtából a készítő ki tudta hozni a maximumot;
- annak definiálása, hogy milyen értékelési kategóriába tartozik egy tétel, ha felismerhető, megjelennek benne a fajta jellemző karakterei, de hiányosan és/vagy nagyon mérsékelt intenzitású (bronz vagy az már ezüst?). Véleményem szerint ennek a tételnek bronz értéket kellene kapnia, és ha ehhez képest van benne plusz akkor kaphat magasabb rangú érmet.

Ezek a kérdések azoknál a versenyeknél kevésbé merülnek fel, ahol (i) a versenyt megelőzően felkészítő tréning került megrendezésre, és / vagy (ii) viszonylag állandó a versenyen részt vevő bírálók köre és kialakult már egy megszokott rendszer.

Bírálatok végzése során az optimális létszám meghatározása. A vizsgált versenyek esetében 2 helyen, de az országban számos további helyen az a gyakorlat, hogy 2-2 fős bírálói csoportokban dolgoznak a szakértők és közösen, rögtön a minősítés során megbeszélve alakítanak ki konszenzust, majd születik meg a közös értékelés. Természetesen van lehetőség eszkalációra egyet nem értés esetén. Ez a módszer azért lehet kevésbé megbízható, mert ha az egyik bíráló dominánsabb a másik személyhez képest vagy más okból vannak alá-fölé rendeltségi nexusban, akkor előfordulhat, hogy 2 egyéni eredmény helyett 1 szubjektív eredmény születik, és nem biztos, hogy adott esetben az lesz a szakmailag megalapozott. Véleményem szerint minden verseny esetében ajánlott a jelenlegi alkalmazott 2 fős létszám

megnövelése min 3, de inkább 2x2 főre. Azt is fontosnak tartom hangsúlyozni, hogy lehetőség szerint a bírálatok lefolytatására egyénileg kerüljön sor, majd a vélemény kialakítása és írásban történő rögzítése után beszéljék csak meg a szakértők és alakítsák ki a végső eredmény. Ez pl. a Quintessence szoftver esetében is így történik (a tag és a döntnök külön-külön megküldött bírálati eredményeinek lezárását követően van csak lehetőség a végső pontszám meghatározására és a szöveges vélemény elkészítésére). Az országos versenyen is min. 3 tag készíti el a bírálatot, egymástól teljesen függetlenül, a másik 2 tag kilétének ismerete nélkül. Az várható, hogy a megszokott gyakorlatot nehéz lesz felülírni és ez egy nagyobb bírálói kört foglalkoztató versenyenél nehezebben tud logisztikai és költségvetési okokból megvalósulni, de ezek az intézkedések szintén a versenyek és ez által az értékelések színvonalát fogják tudni emelni.

Bírálok számára visszajelzés készítése és annak a bírálóval történő megosztása a szakmai tapasztalat fejlesztése érdekében. A vizsgált versenyek jelentős többségénél is bevett gyakorlat, hogy a bírálók teljesítményét számszerű és egyéb minőségi mutatókkal vizsgálják és értékelik. Ezen eredmények jellemző módon egyrészt a verseny- vagy szakmai igazgató munkájának támogatása céljából kerülnek felhasználásra, és viszonylag kis számú az a verseny, amikor a szakértő is visszajelzést kaphat a saját eredményéről. Ennek azért lenne jelentősége, mert a bíráló eredményessége nem a kiadott érmek, vagy a nem megadott érmek számától függ, hanem attól, hogy az általa megadott eredmény reális volt-e. Ezek a visszajelzések szintén a bírálók szakmai fejlődését szolgálják – természetesen csak akkor, ha megvan a kellő alázat a kapott eredménnyel szemben – a saját teljesítmény növelése vagy a szakmai színvonal emelése érdekében.

Megfelelő technikai feltételek biztosítása.

- optimális kóstolási körülmények biztosítása pl. világítás, hőmérséklet, kényelem (székek, asztalok magassága), megfelelő nagyságú asztalfelület biztosítása, elektromos ellátás biztosítása (az utóbbi kérdések ott merültek fel, ahol nem számítástechnikai teremben került sor a bírálatok lefolytatására)
- pálinkák kóstolási hőmérsékletének helyes megválasztása (ez a probléma egy hűvösebb időszakban még sajnos mindig előfordult, a tételek rendszerint nem szobahőmérsékleten kerülnek tárolásra, így amikor bírálatra kerül a sor, még nem tudtak az illatok megfelelően megnyílni mert hideg volt)
- kóstoló pohár helyes megválasztása (tulipán formájú pohár!)

- rendszeres szünetek tartása, akár egyéni szünet javaslata, amennyiben szükséges (idő és tételszám figyelemmel, amelyik értéket hamarabb eléri a bíráló)
- lehetőség szerint optimalizálni az egy napon kóstellható tételek számát (alpbírálaton max 45-50, gyakorlottabb bíráló esetében max. 65-70).

A versenyen birtokolt adatok megfelelő kezelése, az információkhoz történő hozzáférések korlátozása és a titoktartás biztosítása. Ahol az adatok kezelése nem erre a célra kifejlesztett speciális szoftverrel kerül lebonyolításra fontos, hogy a szervező átgondolja az adatok kezelésének folyamatát és hozzáférhetőségét, tervezze meg, hogy a verseny folyamán az egyes fázisokban milyen adatkör kerül a birtokába, ezekből melyik részét és hol szükséges használni, az adatokból milyen metszet kerül továbbításra (pl. minősítés során csak a párlat azonosítószámán kívül csak a 4 adatra van szükség: gyümölcs fajta, verseny kategória, alkoholtartalom % v/v, évjárat, ezen felül bármilyen adat továbbítása felesleges, sőt kifejezetten hátrányos lehet a bírálat szempontjából), ahhoz ki férhet hozzá (alapvetően a bírálókhöz nem kerül további adat, de a lebonyolító személyzethez kerülhet!), és hogyan történik az újabb adatok összesítése a meglévő adatbázissal. Fontos, hogy a verseny folyamatát informatikai szempontból (használt eszközök, szoftverek), adatkezelési szempontból (milyen adatkör hol kerül tárolásra és használatra), ill. jogosultságok kezelése szempontjából is tervezzük meg és minden résztvevő legyen tisztába a saját feladatkörével.

Törvényesség betartásának biztosítása. Az adóraktári engedélyek, egyszerűsített kísérő okmányok, ill. leginkább a származási bizonyítványok rendelkezésre állása egy verseny feddhetetlenségének az egyik legfontosabb bizonyítéka. Ennek alapkövetelményé kellene válnia a jelentkezések befogadásakor. Másik, egyértelműen elhanyagolt kérdés a személyes adatok védelmére vonatkozó szabályok betartása. A versenyszabályzatokban erre vonatkozó utalást nem látni, a jelentkezéskor a nevezők átadják adataikat, de a versenyek azok feldolgozására és tárolására vonatkozó hozzájárulást nem kérik be, és sokszor ezeknek a személyes adatoknak egy részét nyilvánosan meg is osztják – ez inkább kisebb versenyeknél fordult elő – azzal, hogy közzéteszik az érmet elért nevezők névsorát nyilvános felületen pl. Facebookon. Javasolnám jelentkezéskor a személyes adatok megadása mellett kiegészítő hozzájárulás bekérését az adatok feldolgozására és megőrzésére vonatkozóan, ill. az érmesek közvetlen, egyénileg történő értesítését a közös lista helyett.

Jogorvoslati lehetőségek. Erre szerencsére az általam vizsgált versenyek esetében nem került sor, azonban javasolt lenne a versenykiírásokban azt is megjeleníteni, hogy hol és milyen

ügyekben lehet jogorvoslással élni, az esetleges felmerült problémák tisztázása érdekében. Erre nem a Facebook a megfelelő fórum, mint ahogy az több esetben az előfordult!

Az eredményhirdetések, mint egyfajta kommunikációs csatorna. Az eredményhirdetés a résztvevők által leginkább várt esemény, ami a szakmai értékelésen túl egy társadalmi esemény is, szórakozási lehetőség, ahol nemcsak a versenyzők, hanem barátok, más érdeklődők is megjelenhetnek. Több verseny megrendezésének is célja, hogy javuljon a pálinkák és párlatok elkészítésének a minősége, és ezek a minőségi italok minél szélesebb körben válhassanak ismertté. Az eredményhirdetés egyik fő üzenete a résztvevők számára az érmesek száma. Érdeemes lenne egy ilyen verseny publicitását arra is kihasználni, hogy akár a szakmai összefoglalóban, akár egy külön előadásként a programon belül (i) emeljük ki a pozitív tapasztalatokat általános, kvázi edukációs jelleggel pl. gyümölcsfajták előterébe kerülése, új típusok megjelenése, gyümölcsfajták arányának megváltozása, új technológiai módszerek ismertetése, (ii) a tipikusan előforduló hibákról és azoknak részletesebb ismertetéséről, (iii) javaslatok ezen hibák megelőzésére szolgáló lépésekre.

6. ÖSSZEFOGLALÁS

Idén 24 éve, hogy megrendezték az első versenyt a Gyulai Napok keretében, az országos Kisüsti Pálinka Fesztivál néven, amely pálinkák bírálatát is magába foglalta. Ha nem is ebben a formában, de Gyulán a mai napig tartanak pálinkaversenyt, most már a korábbinál sokkal grandiózusabb formában, a Gyulai Pálinkafesztivál részeként. 2009-ben megalakításra került a Pálinka Nemzeti Tanács, 2014-ben pedig megszületett az ország legnagyobb pálinkaversenye, az Országos Pálinka- és Törkölypálinka verseny.

Jelenleg 37 darab pálinka- és párlat verseny került 2024-re meghirdetésre a palinkapont.hu oldal szerint, de a ténylegesen megrendezésre kerülő pálinka- és párlatversenyek száma várhatóan jóval magasabb, akár a 100-at is bőven meghaladhatja. Ezek a rendezvények lehetőséget adnak szakmai eszmecserékre, tanulásra, növelik a versenyhelyzetet a nevezők között egymással szemben, összehozzák az ipari szereplőket és a szakmai jelentőségén túl társadalmi, közösség formáló értéke, jelentősége van és nem kevésbé minőség felhajtó hatása az itt megjelenő italok tekintetében. A versenyek egyfajta minőségbiztosítási eszközként is funkcionálnak, ágazati ösztönző hatása van mind a pálinkák- és párlatok körére, mind az alkalmazott technológiai megoldásokra vonatkozóan (a magánfőzők kvázi innovátorként új gyümölcsöket, párosításokat, feldolgozási formákat tudnak kipróbálni és bemutatni, amely párlatok esetleg a későbbiekben akár kereskedelmi forgalomba is hozhatók, míg a kereskedelmi főzdekben alkalmazott új technológiai megoldások a jövőben akár a bérfőzdek és a magánfőzők számára jelentenek hatékonyabb alkalmazási lehetőséget), ezért nem kérdés, hogy a továbbiakban is fent kell tartani a versenyek rendszerét.

Szakedolgozatom célja, hogy a megrendezésre kerülő versenyek struktúráját, folyamatát, céljait és módszereit felmérve egy átfogóbb képet kapjak a jelenlegi helyzetről és ez alapján egy jövőképet állíthassak fel. 8 versenyt vizsgálatam meg részletesebben, először szekunder adatok gyűjtésével, majd dokumentum elemzéssel (jogszabályok, versenyszabályzatok, szakmai tájékoztatók értékelésével), amelyet félstrukturált interjúk követtek a versenyek igazgatóival, szakmai vezetőivel, zsűri elnökökkel.

A megszerzett információk alapján 15 olyan témakört definiáltam, ahol a jelenlegi gyakorlat hatékonyabbá tehető, vagy valamilyen intézkedés vagy jogszabály hiányának feltárására került sor.

Előre látható, hogy a jövőben a megszervezésre kerülő versenyek struktúrája átalakul: egyrészt a többszáz, akár ezer feletti nevezői létszámot magának tudható versenyek száma várhatóan nem változik, azonban minőségben minden képen tovább erősödnek, ugyanakkor a kisebb, regionális versenyek száma viszont még rövid ideig tovább emelkedhet, pl. amíg versenyekre vonatkozó szabályozás nem kerül bevezetésre, vagy a rendezéshez szükséges valamelyik erőforrásnál nem érik el szűk a keresztmetszetet pl. bírálók száma, helyszín, nevezők száma, megfelelő időpont stb, ezt követően egyértelműen elindul a versenyek számának csökkenése.

A versenyek megrendezését ettől függetlenül ösztönözni kell, mert közösség összetartó hatásuk van, növelik az egymás iránti elkötelezettséget és a pálinkák és párlatok szakmai színvonalát, inkább a mostani, lassan dömping helyzet megszüntetésére van szükség, mintsem a versenyek korlátozására.

Elengedhetlenné vált a versenyek rendszerének reorganizációja, az Országos Pálinka- és Törkölypálinka versenyen kívül a szabályozási terület hiányos, a PNT-n kívül, aki kizárólag az OPTV megrendezéséért felelős, további versenyekért nem, felügyeleti szerv nem került meghatározásra. Egy új jogszabálynak minimum az alábbi területeket kellene rendeznie (i) egy országos szintű verseny nyilvántartás létrehozása, (ii) versenyek ún. kategóriába sorolása, (iii) az egyes kategóriákon belül a versenyek megrendezésére vonatkozó feltétel- és keretrendszer kialakítása, (iv) pálinka- és párlatversenyeken bírálókra vonatkozó előírások definiálása, akár egységesítve a PNT által vezetett nyilvántartással, (v) versenyek felügyeletére vonatkozó szakmai szervezet kijelölése és felügyeleti eljárásrend kialakítása. Egy átláthatóbb verseny struktúra segítené a piacot és a fogyasztókat abban, hogy jobban megértsék a versenyek és az ott megszerzett eredmények jelentőségét, hogy beépítsék a „pálinka-tudatosságukba” a minőségi italok létezését, felfedezőbbek lehessenek, menjenek el pálinka kóstolókra, keressék fel a főzdeket akár turisztikai szempontból is és összességében tudatosabban alakítsák ki fogyasztási szokásaikat.

Szintén időszerűvé vált a pálinka- és törkölypálinka érzékszervi bírálók nyilvántartásának felülvizsgálata ill. a bírálók képzésének és vizsgáztatásának szabványosítása. Ajánlott lenne meghatározni, hogy (i) ki által lebonyolított, milyen tartalmú és óraszámú képzések alapján kerülhet be bíráló a nyilvántartásba, (ii) egységesítésre szorul a képzéseken elvégzendő vizsgakövetelmények rendszere, ill. (iii) a nyilvántartásban való szereplés fenntartása érdekében további feltételrendszert bevezetése, pl. éves szintű továbbképzés elvégzésének előírása.

Az egységesebb elbírálás érdekében javasolt lenne a bírálati rendszerek összehangolása, legyen az akár 20 pontos vagy 100 pontos. Az összehangolás fő területei (i) az egyes bírálati szempontok értékrendszeréhez rendelt definíciók elkészítése, (ii) az egyes kritériumra adható pontszámok súlypontjának összehangolása a pontrendszerek között, továbbá (iii) az egyes érmeek eléréséhez szükséges pontozási arányok összehangolása a rendszerek között.

Az érzékszervi minősítés megtervezésekor fontos kritérium a bírálók létszámának optimális meghatározása (legyen elegendő bíráló), ugyanakkor azon jelenlegi gyakorlat, ahol jellemzően 2 fő bírál le egy tételt már nem elegendő, azt min. 3 főre kellene növelni, amelyhez pl. egyéb intézkedések révén nyert kapacitásfelszabadítással vagy informatikai támogatás növelésével lehet biztosítani a többlet bírálói igényt.

Érzékszervi bírálat megkezdése előtt gondoskodni kell a megfelelő informatikai, adatkezelési és egyéb technikai feltételek biztosításáról, ill. a bírálat tartalmára és irányára vonatkozó egységes alapelvek rögzítéséről pl. mi a minimum adható pontszám hibás tétel esetén, általánosságban mi az egyes érmees tételek definíciója, ill. kevésbé intenzív gyümölcsfajtának is adható-e adott esetben champion értékű pontszám.

Szintén fejlesztendő terület a versenyek rendezése során a törvényesség biztosítása elsősorban a jövedéki törvény szempontjából a készítéshez szükséges igazolások ellenőrzésével pl. adóraktári engedély, egyszerűsített kísérő okmány vagy származási igazolások elkérésével, másodsorban adatvédelmi szempontból is az adatok kezelésére vonatkozó hozzájárulás megszerzésével és az adatok megfelelő feldolgozásával, tárolásával.

Minden képen javaslom ösztönözni a versenyekhez kapcsolódó oktatási tevékenységet, a kiadott értékelő lapok átadásán túl, akár az eredményhirdetések alkalmával, akár külön esemény keretén belül, egyrészt kerüljenek ismertetésre a versenytapasztalatok pl. a tipikus hibák, másrészt a hibák elkerülésére vonatkozó, technológiai jellegű információ átadásra, ill. a gyümölcsfajtákkal, készítési eljárással kapcsolatos tendenciák ismertetése is ösztönző lehet.

Reméljük, hogy hosszú távon a versenyek struktúrája szervezettebb, átláthatóbb lesz és még inkább tudatossá válik a pálinkák és párlatok tekintetében, hogy a minőség mindennél előrébb való az elkészítő személyétől függetlenül, és ezen italok népszerűsítése is tovább növekedhet egy ilyen jellegű kommunikációs csatornán keresztül is.

7. IRODALOMJEGYZÉK

- 1) **A 2024. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny Pálinkabírálóinak kiválasztási szempontjai.** Pálinka Nemzeti Tanács Országos- Pálinka- és Törkölypálinka Verseny Elnökségi kiadvány. Budapest 2024.
- 2) **AM Sajtóiroda (2023):** A legjobb pálinkákat díjazták Megjelenés dátuma: 2023. december 8. 12:47 Forrás: <https://kormany.hu/hirek/a-legjobb-palinkakat-dijaztak>
- 3) **Ákovita Nemzetközi Párlat- és Pálinkaverseny Erdély 2023. évi versenyszabályzata.** Letöltés dátuma: 2024.03.24. Forrás: <https://akovita.ro/szabalyzat/>
- 4) **AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 110/2008/EK RENDELETE** (2008. január 15.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről (hatályon kívül) (2008.) Letöltés dátuma: 2024.01.06. Forrás: eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0110
- 5) **AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS (EU) 2019/787 RENDELETE** (2019. április 17.) a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkoholtartalmú italokban, valamint a 110/2008/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (2019.) Letöltés dátuma: 2024.01.06. Forrás:
- 6) **dr. Balázs Géza:** Párlat- és pálinkatörténet c. jegyzet, Mester-Corvinus (Budapest, 2013)
- 7) **Blisseva Nemzetközi Pálinka és párlatverseny 2024. évi versenyszabályzata.** Letöltés dátuma: 2024.03.24. Forrás: <https://blisseva.ro/hu/regulamentul-concursului/>
- 8) **Brillante Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny 2024. évi versenyszabályzata.** Letöltés dátuma: 2024.01.30. Forrás: https://gyulaipalinkafesztival.hu/wp-content/uploads/2024/02/Brillante_2024_Versenyszabalyzat_final-2.pdf
- 9) **Destillata 2024 Anmeldung (nevezési feltételek).** Letöltés dátuma: 2024.03.24. Forrás: https://destillata.at/wp-content/uploads/2022/10/allgemeine-Bedingungen_2023.pdf
- 10) **Duna Arany Párlata Párlatverseny 2024. évi versenyszabályzata** Letöltés dátuma: 2024.04.07. Forrás: <https://www.facebook.com/groups/109476245763606>
- 11) **Élelmiszertörvény** (2003.) 2003. évi LXXXII. törvény az élelmiszerekről. Letöltés dátuma: 2024.04.23. Forrás: <https://mkogy.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A0300082.TV>

- 12) **Élelmiszerlánc törvény** (2015.) 2015. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény módosításáról. Letöltés dátuma: 2024.04.23. Forrás: <https://mkogy.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A1500046.TV>
- 13) **Esszencia Spirit Felvidéki párlatverseny 2024. évi versenyszabályzata** Letöltés dátuma: 2024.03.19. Forrás: <https://www.bizref.sk/esszencia-spirit>
- 14) **dr. Gyenesei István:** A hazai pálinka és párlatversenyek rendszerének elemző bemutatása. Az érzékszervi bírálatok gyakorlata, kritikai elemzése. Javaslat ezek megújítására, korszerűsítésére. (2014.) Szakdolgozat. Budapesti Corvinus Egyetem
- 15) **Hungarikum rendelet** (2013.) 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelet a magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról. Letöltés dátuma: 2023.06.05. Forrás: <https://njt.hu/jogszabaly/2013-114-20-22>
- 16) **Hungarikum törvény** (2012.) 2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról. Letöltés dátuma: 2023.06.05. Forrás: <https://njt.hu/jogszabaly/2012-30-00-00>
- 17) **Javaslat a „Pálinka” Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez.** Előterjesztés. (2013). Letöltés dátuma: 2023.06.05. Forrás: https://hungarikum.kormany.hu/download/a/98/d0000/1%20P%C3%A1linka_FIN.pdf
- 18) **Jövedéki törvény** (2016.) 2016. évi LXVIII. törvény a jövedéki adóról. Letöltés dátuma: 2024.01.06. Forrás: <https://njt.hu/jogszabaly/2016-68-00-00>
- 19) **Magnus Spirituum Pálinka és Párlatverseny 2024. évi versenyszabályzata.** Letöltés dátuma: 2024.02.22. Forrás: <https://www.facebook.com/groups/magnusspirituum/permalink/924607575351427>
- 20) **Magyar Élelmiszerkönyv** (2009.) 159/2009. (XI. 12.) FMV rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól. Letöltés dátuma: 2024.04.23. Forrás: <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A0900152.FVM>
- 21) **Magyar Termék rendelet** (2012.) 74/2012. (VII. 25) VM rendelet az egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról Letöltés dátuma: 2024.04.23. Forrás: <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A1200074.VM>
- 22) **Magyar Szeszipari Szövetség: A pálinka, HunDeszt versenyek listája.** Letöltés dátuma: 2024.01.30. Forrás: <https://www.szeszipar.hu/palinka.htm>
- 23) **Marton Szabolcs** (2007.) A magyar középkori szeszesitalok története (kumis, sör, pálinka). PhD-disszertáció. Szegedi Egyetem, Szeged.

- 24) **Nemzeti Kiválóság Program 2023. évi felhívása és szabályzata.** Letöltés dátuma: 2024.03.24. Forrás: <https://www.nemzetipalinkakivalosag.hu/a-programrol/nemzeti-palinkakivalosag-program-2023/>
- 25) **OIV Standard for International Wine and Spirituous Beverages of Vitivinicultural Origin Competitions (2009.)** Letöltés dátuma: 2024.03.28. Forrás: <https://www.oiv.int/public/medias/4661/oiv-concours-332a-2009-en.pdf>
- 26) **Országos Pálinka- és Törkölypálinka verseny 2024. évi versenyszabályzata** Letöltés dátuma: 2024.04.07. Forrás: <https://www.palinkanemzetitanacs.hu/wp-content/uploads/Versenyszabalyzat-2024.pdf>
- 27) **Pálinka Nemzeti Tanács – Pálinka 2023** – kiadvány, Rózsa Nyomda Érd 2023.
- 28) **Pálinka termékek jelölési útmutatója** NÉBIH tájékoztató anyag (2017) Készítette: Borbély Éva
- 29) **Pálinkatörvény.** 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról Forrás: [2008. évi LXXIII. törvény - Nemzeti Jogszabálytár \(njt.hu\)](https://www.nemzetijogszabalytar.hu/2008-01-01/2008-01-01/LXXIII-2008-01-01)
- 30) **Porrogi Pálinka és Párlatverseny 2024. évi versenyszabályzata.** Letöltés dátuma: 2024.01.28. Forrás: <http://porrog.hu/palinkaverseny-kiiras-2024/>
- 31) **Quintessence – 2022 A Pálinka világa** c. könyv (2022) Onga, Ongai Kulturális Egyesület
- 32) **Quintessence – 2023 A Pálinka világa** c. könyv (2023) Onga, Ongai Kulturális Egyesület
- 33) **Quintessence Pálinka- és Párlatverseny 2024. évi versenyszabályzata** Letöltés dátuma: 2023.11.16. Forrás: <https://quintessence-palinka.hu/versenyszabalyzat/>
- 34) **Scientia Master Spirit Competition 2024. évi versenyszabályzata** Letöltés dátuma: 2024.01.06. Forrás: <https://scientiaegyesulet.hu/versenykiiras-es-szabalyzat/>
- 35) **Szeszes ital meglévő földrajzi árujelzőjének átvezetése – Pálinka** (EU-szám: PGI-HU+AT-02048) (2018) Letöltés dátuma: 2024.04.15. Forrás: https://gi.kormany.hu/download/d/2b/52000/P%C3%A1linka_Technical%20file%20related%20to%20PGI-HU+AT-02048.pdf
- 36) **Szeszes italok földrajzi jelzései.** Letöltés dátuma: 2024.01.30. Forrás: <https://gi.kormany.hu/download/5/84/c2000/OFJ%20-%20p%C3%A1linka%2020210503.pdf>
- 37) **Útmutató a szeszes italok érzékszervi vizsgálatához** (2016.) MAGYAR SZABVÁNYÜGYI TESTÜLET MSZ 9600:2016
- 38) **Vinagora Nemzetközi Borverseny 2024. évi magyar nyelvű tájékoztatója** <https://vinagora.hu/storage/documents2024/HU.pdf>

39) **VM rendelet az országos pálinka- és törkölypálinka-versenyről** (2010.) 33/2010. (XI. 25.) VM rendelet az országos pálinka- és törkölypálinka-versenyről, valamint az érzékszervi bírálók képzéséről. Letöltés ideje: 2023.10.19. Forrás: <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A1000033.VM>

8. TÁBLÁZATOK ÉS ÁBRÁK JEGYZÉKE

Táblázatok jegyzéke

- | | |
|---|-----------|
| 1. sz. táblázat: Bírálók által elvégzett alpbírálatok száma (becslés) | 33. oldal |
| 2. sz. ábra: Pontozási rendszerek összehasonlítása – bírálati szempontok fontossága szempontjából | 37. oldal |
| 3. sz. ábra: Pontozási rendszerek összehasonlítása – bírálati szempontok tartalma szerint | 38. oldal |
| 4. sz. ábra: Pontozási rendszerek értékhatárainak összehasonlítása | 38. oldal |

Ábrák jegyzéke

- | | |
|--|-----------|
| 1. sz. ábra: Magyarország legeredményesebb pálinkafőzdéje 2023 I. helyezés díj | 15. oldal |
| 2. sz. ábra A Quintessence Pálinka- és Párlatversenyen nevezett minták és a nevezők száma | 17. oldal |
| 3. sz. ábra: A Quintessence verseny bírálói csapatának Pálinkamester tagjai (végzett és végzős hallgatók) | 18. oldal |
| 4. sz. ábra: A porrogi verseny bírálói csapatának Pálinkamester tagjai (végzett és végzős hallgatók) | 19. oldal |
| 5. sz. ábra: A mohácsi versenyen részt vevő női bírálók | 21. oldal |
| 6. sz. ábra: Brillante verseny nevezés összesítő lapja | 26. oldal |
| 7. sz. ábra: Elektronikus bírálat és a bírálatra váró tételek a Quintessence versenyen | 31. oldal |
| 8. sz. ábra. A Quintessence program pontszámainak tagolási rendszere | 35. oldal |
| 9. sz. ábra Az OIV bírálati rendszer pontszámainak tagolási rendszere (szeszes italokra vonatkozó kategória) | 36. oldal |

MELLÉKLET

1. sz. melléklet: strukturált adattábla – versenyekről összegyűjtött információk

	Országos Pálinka Verseny	Nemzeti Kiválóságok Program (2023)	Quintessence Pálinka- és Párlatverseny	Porrog Pálinka és Párlatverseny	Magnus Spirituum Pálinka és Párlatverseny	Scientia Master Spirit Competition	Brillante Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny (2024)	Blisseva Nemzetközi Pálinka és Párlatverseny
Verseny elérhetősége	https://www.palinkanemzetitanacs.hu/wp-content/uploads/Versenyfelhivas-2024.pdf	https://www.nemzetipalinkakivalosag.hu/a-programrol/nemzeti-palinkakivalosag-program/	https://quintessence-palinka.hu/versenyszabalyzat/	http://porrog.hu/palinka-verseny-kiaras-2024/	https://www.facebook.com/groups/magnusspirituum/permalink/924607575351427	https://scientiaegyesulet.hu/versenykiaras-es-szabalyzat/	https://gyulaipalinkafestival.hu/wp-content/uploads/2024/02/Brillante_2024_Versenyszabalyzat_final-2.pdf	https://blisseva.ro/hu/regulamentul-concursului/
Verseny rendezője	Pálinka Nemzeti Tanács	Agrárminisztérium Élelmiszergazdasági és -minőségpolitikai Főosztály	Ongai Kulturális Egyesület	Hétszergörbe Gazdakör, Pálinkavidék Egyesület, Porrog Község Önkormányzata	Mohácsi Polgárok Olvasóköre	Scientia Pálinka, Párlat és Gasztrokulturális Egyesület	Magyar Gasztrokulturális Rendezvényszervező Kft.	ÉRMELLÉKI "PÁLINKA KULTÚRA" EGYESÜLET
Versenyigazgató / Szakmai igazgató	Mihályi László (Verseny elnök), Béli Géza (Szakmai elnök)	Szakmai elnök Takács László	Versenyigazgató: Takács László	Versenyigazgató: Madarász Zoltán, Zsűri elnöke: Pach Gábor	Versenyigazgató: Sólya Nándor, zsűri elnök: Borsos Botond	Versenyigazgató Pavlicsek Csaba, zsűri elnök: Fabulya Attila	Versenyigazgató: Lovassy György, Adamik Anikó	Versenyigazgató: Nagy Botond, bíráló/értékelő zsűri elnöke: Takács László
Verseny célja	A pálinkánk, mint hazánk nemzeti italának a hitelét és ismertségét egy magas színvonalú országos rendezvény révén is erősíteni, továbbá elősegíteni a pálinka bel- és külpiazi marketingjét.	* a minőségi pálinka és törkölypálinka fogalmának, színes kínálatának, gasztronómiai jelentőségének, valamint a kulturált, mértékletes alkoholfogyasztás fontosságának megismertése a hazai és külföldi fogyasztókkal;	Célunk a pálinkakultúra, a minőségi nedűk és a felelős fogyasztás népszerűsítése. * a minőség javítása, a főzetők saját eredményeinek közlésén keresztül, * a pálinkával kapcsolatos fogyasztói szemlélet pozitív befolyásolása, széleskörű fogyasztói szemléletformálása, * a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése.	A pálinka, mint Hungaricum népszerűsítése határon innen és határon túl, a versenyen résztvevő pálinkák/párlatok megmérettetése, a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése, a minőség javítása, a főzetők/főzők saját eredményeinek közlésén keresztül,	A pálinka kultúra népszerűsítése, határon innen és határon túl. - A pálinka fogyasztási kultúrájának színvonalbeli emelése. -Mohács városban, mint régiójában a pálinka, mint Hungaricum, népszerűsítése.	A párlatok/pálinkák szakmai bírálata, annak érdekében, hogy valamennyi előállító visszajelzést kapjon az általa készített párlat érzékszervi tulajdonságairól. Ezen túl, a kulturált készítés és fogyasztás elősegítése, az otthon készített párlatok minőségének javításának támogatása.	* a pálinka, mint Hungaricum népszerűsítése * a kulturált pálinkafogyasztás népszerűsítése * a versenyen résztvevő pálinkák/párlatok értékelése, minőség javítása, a termelők saját eredményeinek közlésén keresztül	(i) kereskedelmi forgalomban kapható termékek marketingjének népszerűsítése, (ii) a minőség javítása, a főzetők saját eredményeinek közlésén keresztül,

1. sz. melléklet: strukturált adattábla – versenyekről összegyűjtött információk

	Országos Pálinka Verseny	Nemzeti Kiválóságok Program (2023)	Quintessence Pálinka- és Párlatverseny	Porrog Pálinka és Párlatverseny	Magnus Spirituum Pálinka és Párlatverseny	Scientia Master Spirit Competition	Brillante Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny (2024)	Blisseva Nemzetközi Pálinka és Párlatverseny
Verseny célközönsége (regionálisan)	Magyarország	Magyarország	Nemzetközi, főleg Közép-Európa	Nemzetközi	Mohácsról, a környék régiójából, valamint akár az egész ország területéről	Nemzetközi, főleg Közép-Európa	Nemzetközi, főleg Közép-Európa	Románia, Magyarország, Szerbia, Szlovákia, Ausztria
Nevezők köre	pálinkát és/vagy törkölypálinkát előállító adóaktári engedélyes, forgalmazó jövedéki engedélyes kereskedő, vagy kiskereskedő	Kereskedelmi főzdek	Kereskedelmi főzdek, bérfőzetők, magánfőzők	Kereskedelmi főzdek, bérfőzetők, magánfőzők	magánfőzők, bérfőzetők, kereskedelmi főzdek	Kereskedelmi főzdek, bérfőzetők, magánfőzők	Kereskedelmi főzdek, bérfőzetők, magánfőzők	Kereskedelmi főzde, magánfőzetők, magánfőzők
Meghívottak köre	Nyílt	Nyílt	Nyílt	Nyílt	Nyílt	Nyílt	Nyílt	Nyílt
Nevezés	Online	Online	Online	Online vagy papír alapon	Papír alapon (lehet e-mailen is beküldve)	Online	Online	Online
Mióta rendezik meg a versenyt / hányadik alkalommal?	10. alkalommal	9. alkalommal (2014 óta)	15 éve	12. alkalommal (2013 óta)	7. alkalommal (2018 óta)	6. alkalommal	2016 óta Brillante	2023 óta, idén 2. alkalommal
Előírás min. minta mennyiségre	Üzleti kategóriában a 3 x 0,5 liter vagy 4 x 0,35 liter, egyedi kategóriában szintén	min 2 x 0,7 liter Előírás tételszáma: - minimum 3 - maximum 9 termék tetszőleges főkategóriákban; - alkategóriánként maximum 1-1 termék, - az alábbi alkategóriák közül legalább 3-ra kötelező terméket nevezni: birs, vilmoskörte, meggy, kajszibarack, szilva, szőlő (illatos).	Kereskedelmi 3 X 0,35 vagy 2 X 0,5 liter, magánfőzőknek 1x 0,5 liter	min. 1 X 0,2 liter	min. 1x 0,35 liter	min. 1x 0,35 liter	Kereskedelmi főzdek 3x0,35 vagy 2x0,5 liter, bérfőzető és magánfőző 1x0,35 liter	kereskedelmi főzdeknek min. 2 x 0,35 L, magánfőzetőknek min 1 x 0,5 L
Nevezési díj tételenként (min. - max.)	6.000,- Ft	7.620,- Ft	Min. 6.000,- Ft - max 8.000,- Ft	1.500,- Ft - 2.500,- Ft	2.500,- Ft - 3.000,- Ft	min. 3.000,- max 5.500,- Ft	min. 3.500,- - max 5.000,-	1-3 db. 3.500 Ft, 6 minta felett 2600 Ft/tétel
Származási igazolás / jövedéki engedély nevezéshez szükséges?	igen	igen	igen	nem	nem	igen	igen	igen
Bírálati módszer	20 pontos	100 pontos	100 pontos	20 pontos	20 pontos	100 pontos	100 pontos	100 pontos
Bírálat technikai módja	elektronikus értékelő szoftverrel	elektronikus értékelő szoftverrel, Quintessence speciálisan módosítva a versenyre	Quintessence pálinkabíráló/értékelő szoftver programmal	bírálati lap kézzel történő kitöltésével	bírálati lap elektronikus módon történő kitöltésével	Quintessence pálinkabíráló/értékelő szoftver programmal	Quintessence pálinkabíráló/értékelő szoftver programmal	Quintessence pálinkabíráló/értékelő szoftver programmal

1. sz. melléklet: strukturált adattábla – versenyekről összegyűjtött információk

	Országos Pálinka Verseny	Nemzeti Kiválóságok Program (2023)	Quintessence Pálinka- és Párlatverseny	Porrog Pálinka és Párlatverseny	Magnus Spirituum Pálinka és Párlatverseny	Scientia Master Spirit Competition	Brillante Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny (2024)	Blisseva Nemzetközi Pálinka és Párlatverseny
Bírálok kiválasztása	Pálinkabíráló Bizottság kiválasztása a PNT által nyilvántartott pálinkabírálókból történik, az Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny érzékszervi felmérése alapján (legjobb eredményt elért bírálok kerülhetnek be)	Zsüri elnökének javaslatára, az agrárminiszter nevezi ki	Szigorú feltételrendszer, előzetes tréning 80%-os teljesítése	Szakmai feltételrendszer alapján	Szakmai feltételrendszer alapján	Akik korábban részt vettek felkészítő tréningen és eredményesen szerepeltek, illetve/vagy a korábbi években bíráltak a versenyen.	Az igazolt bíráloi tapasztalat, korábbi elismert versenyeken való bíráloi tapasztalat, korábbi bíráloi képzésen sikeres vizsga a kiválasztás alapja.	Zsüri elnökének javaslatára, a versenyigazgató felkérésére, főleg Quintessence bíráloi tagok kerültek kiválasztásra
Egy tételt minősítők száma (min.)	3	5-6 akár 10 fő is ha nem volt konszenzus.	6	2	2	6	5	4 (konszenzus esetén) egyébként 6
Bírálok száma	23	10	30	27	18	16	22	18
Verseny lezárását követően statisztikák, értékelések pl. bírálokról készül-e és ha igen mire vonatkozóan?	Igen, 140 pontos rendszert alkalmaznak	Igen, de nem publikus a bíráló számára, csak belső használatra	Igen, 120 pontos rendszert alkalmaznak. Bírálok részére átadásra kerül.	Igen, asztalonként és bírálóként kerül kiértékelésre a teljesítmény. Belső használatra.	Nincs ilyen.	Igen, de nem publikus a bíráló számára, csak belső használatra	Igen, de nem publikus a bíráló számára, csak belső használatra	Nem készül értékelés.
Analitikai vizsgálat a nevezett tételre vonatkozóan	Minden nevezett minta esetében elsődleges analitikai vizsgálat készül (etilalkohol, metilalkohol, cianhidrogén és réztartalomra)	Igen, a nevezett tételre vonatkozóan részletes analitikai vizsgálat készül. Az analitikai vizsgálat során meghatározásra kerül az etilalkohol-, a metilalkohol-, a cianhidrogén- és a réztartalom, valamint szűrőpróbaszerűen a vonatkozó jogszabályokban előírt határértékek.	Szűrőpróba szerűen	Nem kerül rá sor	Nem kerül rá sor	Hozzáadott természetazonos, mesterséges, szintetikus aroma észlelésekor	Szűrőpróba szerűen	Kiválasztott minták esetében kerül sor - csak gyanú esetében!
Mi történik a mintákkal a verseny lezárását követően?	Oktatási célra vannak felhasználva (következő évi felkészítő tréninghez).	Oktatási célra és marketing célra használják (díjátadón kóstólhatók a tételre).	Oktatási célra használják (Érzékszervi minősítő képzéshez)	Visszaadásra kerül.	Visszakínálásra kerül.	Oktatási célra használják	Oktatási célra használják	Oktatási sorozatban felhasználják oktatási célra.
Meghirdetett kategóriák	8 kategória	9 kategória	9 kategória (5 gyümölcs + 4 egyéb)	10 kategória (6 gyümölcs és 4 egyéb)	7 kategória	összesen 10, ebből 7 gyümölcskategória (6 gyümölcs + 1 speciális) + 3 egyéb kategória	versenyszabályzat nem tartalmazza	10 kategória
Gyümölcs- és törköly kategóriákon kívül meghirdetett kategóriák	vegyes, ágyas	érlelt, ágyas, vegyes, ill. 2023-tól kereskedelmi főzdek által előállított ginék és egyéb szeszes italok mustrájával bővült	Érlelt és ágyas pálinkák/párlatok, Egzotikus és egyéb gyümölcs-párlatok, „Életstílus párlatok” (gin, rum, whisky, likőr stb.), Zöldség- és egyéb párlatok, geist-ek	Érlelt és ágyas, egzotikus p., zöldség és egyéb párlatok, életstílus párlatok	vegyes és egzotikus	Érlelt, Év gyümölcse, szivarpárlat, blendmaster	n.a.	Egzotikus és egyéb, likőrök, zöldség és egyéb, ágyas pálinkák

1. sz. melléklet: strukturált adattábla – versenyekről összegyűjtött információk

	Országos Pálinka Verseny	Nemzeti Kiválóságok Program (2023)	Quintessence Pálinka- és Párlatverseny	Porrog Pálinka és Párlatverseny	Magnus Spirituum Pálinka és Párlatverseny	Scientia Master Spirit Competition	Brillante Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny (2024)	Blisseva Nemzetközi Pálinka és Párlatverseny
2024-es nevezési adatok								
Versenytételek száma	322 (40 nevezőtől)	117 tétel (21 gyártótól)	1839 (213 nevezőtől)	1027 tétel (159 nevezőtől)	602 (116 nevezőtől)	665 (82 nevezőtől)	1353	703 (106 nevező összesen)
Kereskedelmi	40	96 pálinka, 9 gin, 6 likőr és 6 egyéb párlat	292	38	4 (1%)	31	142	23
Bérfőzető	-	-	421	175	120 (20%)	122	207	38
Magánfőző	-	-	1054	814	478 (79%)	512	1004	648
Eredmények								
Verseny pálinkája	Besztercei szilva	Sárgabarack Aurum pálinka (AM pálinkája)	Sárga vilmoskörte	Vilmoskörte	Madárberkenye	n. a. (nem került még kihirdetésre)	n. a. (nem került még kihirdetésre)	Cacanska leptica szilva
Championok / Nagydíjak száma	15 (5)	-	Kereskedelmi tételeknél 30, magánfőzőknél 50	10 + 37 kisebb díj	12 champion, 6 nagydíj	57 (9%)		n.a.
Aranyérmes tételek aránya	39 (12%)	16 tétel kapott TOP Pálinkakiválóság minősítést	333 (18 %)	212 (21%)	135 (22%)	112 (16%)		143 (21%)
Ezüst érmes tételek aránya	125 (39%)	48 pálinka kapott Pálinkakiválóság minősítést	516 (28 %)	236 (23%)	165 (27%)	175 (25%)		195 (28%)
Bronz érmes tételek aránya	111 (34%)	-	546 (30%)	271 (26%)	136 (22,6%)	188 (27%)		176
Nem érmes tételek aránya	47 (15%)	-	351 (19 %), hibás 93 (5 %)	308 (30%)	166 (28,4%)	163 (23%)		53, kisebb hibás 136
Csúcsszűrihez került tételek száma	15%	-	371 (20%)	kb. 5% (kereszt ellenőrzés)	kb. 5% (kereszt ellenőrzés)	224 (32%)		180 (26%)

2. számú melléklet: Félstrukturált interjúkhoz használt kérdések jegyzéke

Vizsgálható kérdések pálinkaversenyek során:

Technikai adatok:

- versenyszervező megnevezése:
- versenyigazgató (név, e-mail, telefonszám):
- bírálót vezető szakértő (név, e-mail, telefonszám):
- versenyszabályzat elérhetősége:

Általános kérdések

- Mióta rendezik meg a versenyt?
- Eddig hány alkalommal került megrendezésre?
- Mi a verseny célja / célkitűzése?
- Regionálisan ki a verseny célközönsége? (helyi, regionális, országos vagy nemzetközi)
- Mi a meghatározó szempont a verseny időpontjának és a helyszínének kiválasztásakor?

Lebonyolítással kapcsolatos kérdések a 2024-es (amennyiben még nem került megrendezésre, a legutóbbi) versenyre vonatkozóan:

- Mekkora tételszám került benevezésre?
- Mely országokból érkezett nevezés Magyarországon kívül?
- Kereskedelmi főzdek nevezhettek-e, és ha igen, akkor külön kategóriában történhetett-e ez? Külön kategóriában nevezhettek a bérfőzetők?
- Leadandó minták után fizetendő díj milyen mértékű volt (magánfőzetők részére, ill., ha volt külön kategória akkor bérfőzetők, ill. kereskedelmi főzdek részére)?
- Mekkora volt a leadandó minta min. elvárt ürmértéke?
- Volt-e lehetőség online nevezésre? Az elektronikus adatokat hogyan hasznosítják?
- A verseny során a bírálók között a rotáció, az ellenőrzés, utóellenőrzés lehetősége hogyan került biztosításra?
- A tételeket milyen módon kapták meg a bírálók (anonimitás, hőfok és frissesség szempontjából)? Pl. egységes poharakban előre kitöltve stb.

Bírálat módszertanára vonatkozó kérdések

- A bírálók kiválasztása jellemzően mi alapján történik? A kiválasztás kritériumai definiálásra kerültek?
- Melyik bírálati rendszert használták? (Hány pontos és abból melyik?)
- Került-e sor előzetes bírálói felkészítésre (I/N), ha igen, akkor előtte: személyesen vagy elektronikus módon? Amennyiben igen, akkor a felkészítés mire terjedt ki: pl. a versenyigazgató iránymutatására, a versenyszabályzat ismertetésére vagy szakmai kérdésekre is pl., új trendek a párlatok terén, adott évi sajátosságok stb.? A versenyszabályzat előzetesen megküldésre került-e / elérhető volt-e a bírálók részére?
- Hány bíráló vett részt a tételek minősítésében? Egy bíráló átlagosan hány tételt értékel?
- Egy tételt jellemzően hány bíráló bírált?
- Papír alapú vagy számítógépes program segítségével zajlott az értékelés? Ha papír alapon, akkor utána az eredmények rögzítése megtörtént-e számítógépbe. Amennyiben igen, akkor

milyen programot használtak (minősítő vagy más – nem szakmai – programot használtak-e pl office)?

- A bírálók a bírálati lapot egyénileg töltik ki, vagy konszenzus alapján, együttesen készítik el?
- A szöveges értékelések számítógépen történő rögzítése is megtörténik-e, vagy csak a pontozásé?
- Változtattak-e bármit a bírálati módszertanon az előző évhez képest? Ha igen, akkor mit?

Verseny értékelése, utómunkálatok

- Az értékeléseket papír alapon vagy elektronikusan kapják meg a nevezők?
- A nevezett tételekkel mi történik az értékelést követően?
- A versenyt követően nem átvett/visszaadott tételek megsemmisítése hogyan történik?
- A versenyt követően a bírálók teljesítménye értékelésre kerül? Ha igen, mi alapján?

4. melléklet: OIV STANDARD FOR INTERNATIONAL WINE AND SPIRITUOUS BEVERAGES OF VITIVINICULTURAL ORIGIN COMPETITIONS Annex 3.4. (OIV Szőlészet eredetű borok és szeszes italok versenyére vonatkozó sztenderdek 3.4-es sz. melléklet)

Annexe 3.4

1. **VISUAL / eye**

Discrimination of differences in outside world with sensory impressions from visible light rays

2. **NOSE / nose**

Sensations perceived by the olfactory organ when stimulated by certain volatile substances

3. **TASTE / mouth**

Full spectrum of sensations perceived with wine mouthfeel.

Limpidity

Definition: Measure of cloudiness.

This descriptor allows cloudiness intensity of wine to be measured

LIMPIDITY	DESCRIPTOR SHEET		
	TW*	SW*	SB*
Excellent limpidity	5	5	5
Limpid	4	4	4
Ambiguous limpidity	3	3	3
Moderate cloudiness	2	2	2
Very cloudy	1	1	1

Aspect:

Definition: to determine the full spectrum of visible properties of a product

This descriptor evaluates the intensity, the main colour of the product, its nuances (secondary colours), its viscosity...not taking into account its limpidity.

ASPECT NOT INCL LIMPIDITY	DESCRIPTOR SHEET		
	TW	SW	SB
Excellent impression	10	10	5
Very good impression	8	8	4
Good impression	6	6	3
Fairly good impression	4	4	2
Bad impression	2	2	1

Positive intensity

Definition: degree (magnitude) of full spectrum of qualitative odours perceived by nose and taste.

This descriptor evaluates the influence of the spectrum of olfactory and gustatory perceptions which contribute to enhancing the qualitative perception perceived by the nose and taste

POSITIVE INTENSITY	DESCRIPTOR SHEET		
	TW	SW	SB
Very strong qualitative intensity	8	7	9
Strong intensity	7	6	7
Average intensity	6	5	5
Light intensity	4	4	3
Very light intensity	2	3	1

Genuineness:

Definition: to measure degree of sensation perceived (magnitude) by the nose and taste, of a viticulture, oenological defect of product

This descriptor allows the taster to evaluate the genuineness or the cleanliness of wine. In penalising the genuineness the taster should be able to identify viticulture based defects, oenological or foreign wine, which the taster perceives by nose or by taste. Plant, animal notes (etc) for vine varieties, in addition to wooded notes are evaluated in the quality section.

Origins of defects:

Raw material: grapes: rotten, hailed, degraded...

Contamination: volatile solvents, volatile phenols, plastic, paper, TCA-mould-, dust, negative influence of containers (concrete vats, steel, polyester, plastic, coopered wood vat, barrels)

Microbial: volatile phenols (stable, gouache, ink), volatile acidity, volatile acidity esters, acetone

- * TW= Still wines
- SW= Sparkling and pearl wines
- SB= Spirituous beverages of vitivinicultural origin

Oxydo-reduction: SO₂, all thiols and sulphide (rubber, cabbage, rotten eggs, allieaceous, sweat, lees, beer, soap, stagnated) lack of cleanliness, ethanol, oxidation.

GENUINENESS	DESCRIPTOR SHEET		
	TW	SW	SB
Total absence of defects	6	7	
Very low intensity of defects	5	6	
Low intensity of defects	4	5	
Average intensity of defects	3	4	
Strong intensity of defects	2	3	

Quality:

Definition: spectrum of properties and characteristics of a wine that gives an aptitude to satisfy, nose and taste, implicit or expressed needs

This descriptor enables the overall judgement of product on an olfactory and gustatory level. The taster can express in a meaningful manner his/her personal preferences and cultural references.

Note, this descriptor takes into account **in priority complexity**, which corresponds to the richness of the aromatic palette by the perception of several different and changing odours, associated with the **finesse of** odours.

NOSE QUALITY	DESCRIPTOR SHEET		
	TW	SW	SB
Excellent impression of quality	16	14	15
Very good impression of quality	14	12	13
Good impression of quality	12	10	11
Fairly good impression of quality	10	8	9
Bad impression of quality	8	6	7

Taste, the descriptor takes into account, in **priority richness**, which corresponds to the overall sensation in mouth integrating aromas (complexity), structure (acid, tannins, alcohol), coating elements (fatty), residual sugars, bitterness.

TASTE QUALITY	DESCRIPTOR SHEET		
	TW	SW	SB
Excellent impression of quality	22	14	20
Very good impression of quality	19	12	18
Good impression of quality	16	10	14
Fairly good impression of quality	13	9	10
Bad impression of quality	10	8	6

Persistence:

Definition: To measure the length of residual olfacto-gustatory sensation, corresponding to the sensation perceived when the product is in mouth and length of time is measured.

This descriptor is equal to one time measurement. This is calculated in seconds (caudalie) and starts **once the product has left the mouth.**

Counting is done by chewing and discreetly opening the lips and exerting a small depression in the mouth to allow air to enter. Slow chewing corresponds to approximately 1 second.

HARMONIOUS PERSISTANCE	DESCRIPTOR SHEET		
	TW	SW	SB
Excellent persistence: > 6"	8	7	12
Very good persistence: 5" à 6"	7	6	10
Good persistence: 3" à 4"	6	5	8
Fairly good persistence: 2"	5	4	6
Bad persistence: 1"	4	3	4

*Certified in conformity
Zagreb, 3rd July 2009
The General Director of the OIV
Secretary of the General Assembly*

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Tándorné Hermann Rita
A Hallgató Neptun kódja: E99K9H
A dolgozat címe: A pálinkaversenyek minősítő rendszerének jelene és lehetséges jövője
A megjelenés éve: 2024.
A konzulens intézetének neve: Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Biomérnök és Erjedésipari Technológia Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlanul állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

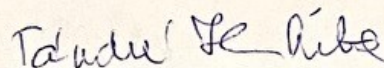
A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelté után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: Budapest, 2024. április 28.


Hallgató aláírása

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

NYILATKOZAT

Tándorné Hermann Rita (hallgató Neptun azonosítója: E99K9H) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védeésre

javaslom / nem javaslom.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem

Kelt: Budapest, 2024. április 25.



Dr. Kun Szilárd
belső konzulens