

A pálinkaversenyek minősítő rendszerének jelene és lehetséges jövője

Tándorné Hermann Rita

Pálinkamester Szakmérnök szakirányú továbbképzési szak

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Biomérnök és Erjedéssipari Technológia Tanszék

Belső témavezető: Dr. Kun Szilárd, egyetemi docens, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Külső témavezető: Takács László, érzékszervi pálinkabíráló – oktató, Quintessence Pálinka- és Párlatverseny versenyigazgató

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.

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.

Elengedhetetlenné 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 érmek eléréséhez szükséges pontozási arányok összehangolása a rendszerek között.

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 tudossá 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.