

SZAKDOLGOZAT

Madarász Zoltán
2024.



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Budai Campus
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Pálinkamester szakszaktanácsadó
szakirányú továbbképzési szak

**Porrog turisztikai ismertségének növelési lehetősége Bor-, és
Pálinka/Párlatverseny, mint turisztikai attrakció segítségével**

Belső konzulens: Dr. Habil Temesi Ágoston
egyetemi docens

**Belső konzulens
intézete/tanszéke:** Agrár- és Élelmiszergazdasági
Intézet, Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Vállalati
Gazdaságtan Tanszék

Külső konzulens: Szöllősi Edit

Készítette: Madarász Zoltán

Budapest

2024

TARTALOMJEGYZÉK

1.	BEVEZETÉS.....	2
2.	A MUNKA CÉLJA ÉS MÓDSZERTANA	4
3.	IRODALMI ÁTTEKINTÉS.....	5
3.1.	A pálinka helye életünkben, jogi-, gazdasági- és kulturális környezete.....	5
3.1.1.	A „Mi kis falunk” Porrog	7
3.1.2.	Attrakciók Porrogon	9
3.2.	Kistérségi turisztikai adottságok és attrakciók	11
3.4.	Speciális turisztikai attrakció: párlat verseny	16
3.5.	Pálinka- és párlatversenyek kialakulása	17
3.6.	Pálinkaversenyek jellemzői	18
4.	EREDMÉNYEK ÉS KÖVETKEZTETÉSEK	23
4.1.	Porrog lehetőségeinek SWOT elemzése	23
4.2.	Porrog ismertség növelésének lehetőségei a Pálinka- és borverseny segítségével	24
4.2.1.	A verseny helyi turisztikába illesztésének stratégiai pontjai	27
5.	ÖSSZEFOGLALÁS	30
6.	IRODALOMJEGYZÉK.....	32
7.	ÁBRA ÉS TÁBLÁZATJEGYZÉK.....	34

1. BEVEZETÉS

„A turizmus lényege a személyek élményszerzéssel párosuló környezetváltozása, amelynek során szolgáltatások igénybevételére kerül sor.” (Dr. Michalkó G.)

Madarász Zoltán vagyok, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Pálinkamester Szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak 2022-2024. évi évfolyamának hallgatója. Emellett Porrog Község polgármestere, magánfőző, a Magyar Pálinka Lovagrend tagja, a Pálinka-Vidék Egyesület alapító tagja, a Porrogi Bor- és Pálinka/Párlatverseny főszervezője, gyümölcsstermesztő ökolgazda.

Somogy vármegye délnyugati sarkában levő négy község, Somogybükkösd, Porrogszentpál, Porrogszentkirály közigazgatási székhelye volt évtizedeken át a központi fekvésű Porrog. A község vezetése meg akarja állítani az elvándorlást, ezért nagyszabású rendezvényre készülnek.

- Tervezzük a Generációk találkozását, mely alkalmat ad a nagyszülők és unokák beszélgetésére, éljenek akár Porrogon, akár másutt – mondta Madarász Zoltán polgármester.

Szeretném ehhez kapcsolódóan a település történetét, hagyományait is feldolgozni és közzétenni kézzelfogható és elektronikus formában is.

Minden, a községhez kötődő embert hazavárnak. Sok sikeres ember indult a faluból. Bakoss Tibor festőművész itt alkotott, nevét a lexikonok is őrzik, több alkotása megtalálható a környéken. Kránicz János sebészprofesszor hűsége példamutató; nyugdíjasként hazajárva a szülőföldje betegeit is gyógyítja. A falunapnál jóval nagyobb szabású rendezvény a faluvezetés szándéka szerint elsősorban az ott lakók, a fiatalok jövőjéről szól.

Olyan településen éltem és élek, ahol a gazdálkodás központi szerepet kap. Munkám célja annak bemutatása, hogy egy olyan kistelepülés mint Porrog, minden földrajzi-, történelmi-, demográfiai- és számtalan egyéb hátrányával hogyan találhatja meg a maga útját, lehetőségeit, kitörési pontjait. Számomra fontos, hogy a „Mi kis falunk” ne vesszen el, visszakerüljön – felkerüljön – a térképre, értékei minél szélesebb körben közkinccsé váljanak, minél többen érezzék itt jól magukat, vigyék jó hírét.

Egy település felelős vezetőjeként – második ciklusban vagyok Porrog Község polgármestere és a 2024. június 9-én tartandó önkormányzati választásokon jelöltként ismét meg szeretném mérteni magam – elengedhetetlen a közép-, illetve hosszú távú stratégiában való gondolkodás! Porrog helyzetét és távlati céljait ismerve kijelenthető, hogy a fejlődés – megmaradás – egyetlen lehetséges módja az idegenforgalom fejlesztése a hozzá kapcsolódó szolgáltatások, attrakciók bővítése, minél szélesebb körben való megismertetése, a vidék iránt érdeklődő turisták

megszólításával, érdeklődésük felkeltésével. Fontos, hogy a korábbi hátrányokból előnyöket tudjunk kovácsolni. Ilyen például a volt jugoszláv határ közelsége miatti elzártság, mely a természeti környezet megőrzését szolgálta. Annak idején a határsávba tartozó területekre engedély nélkül az ott élők léphettek be. Belügyminisztériumi engedély kellett idegeneknek a területre való beutazáshoz – akár még rokonlátogatás esetén is. Ez azt is magával hozta, hogy a területen a korszakra jellemző iparosítás elmaradt, a természeti környezet meg tudott maradni. Gondoljunk csak bele: a Dráva – mely a csurgói járást délről határolja – ma Európa legeredetibb formájában megmaradt folyója.

Dolgozatommal Porrog adottságait az itt élők szemüvegén keresztül, a szakirodalmi tényeket is felhasználva mutatom be azzal a céllal, hogy az itt fellelhető emberi- és természeti kincseket a település fejlődésének, ismertsége növelése szolgálatába tudjuk állítani és a jövőre nézve irányt tudjak kijelölni a település számára.

2. A MUNKA CÉLJA ÉS MÓDSZERTANA

Jelen dolgozat elkészítésekor a földrajzi-, történelmi-, gazdasági-, társadalmi- és időbeli síkon közelítem meg Porrog település helyzetét, melyhez szekunder és primer adatokat gyűjtöttem. Az ismeretanyagot a pálinka és turizmus fókuszba helyezésével történelmi és földrajzi vonatkozásaiban, függőségében vizsgáltam. Mindezen megismerhető információkat a Porrogi Bor- és Pálinka/Párlatversenyen megszerzett személyes tapasztalatokkal árnyaltan igyekeztem kiegészíteni, a települést jellemző erősségek, gyengeségek, lehetőségek és veszélyek bemutatásával és értékelésével, ezzel felvázolva az elképzelt jövőbeni utat a további fejlődéshez.

A dolgozat írásához felhasználtam a vonatkozó hatályos joganyagokat, uniós szinttől a hazai végrehajtási rendeletig, a Központi Statisztikai Hivatal (KSH) adatokat, a Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV), Agrárközgazdasági Intézet (AKI) adatait. Megvizsgáltam a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 2.0. (NTS) anyagát, a Dél-dunántúli Operatív Programot, a Dél-dunántúli Turisztikai Régió turizmusfejlesztési stratégiáját (DOP), Somogy megye Területfejlesztési Konceptióját (STK), a Csurgói Kistérség Fejlesztési tervét (CSKF). Felhasználtam az interneten fellelhető Európai Unió Jogsabálytár (<http://eur-lex.europa.eu>), Nemzeti Jogsabály Tár (www.njt.hu) hivatalos adatbázisban fellelhető, hatályos jogsabályok gyűjteményében szereplő jogforrásokat, a jogsabályi hierarchia figyelembevételével, valamint az egyetemi előadásanyagokat és személyesen gyűjtött információkat.

3. IRODALMI ÁTTEKINTÉS

3.1. A pálinka helye életünkben, jogi-, gazdasági- és kulturális környezete

A pálinkát a magyar ember évszázadok óta készíti és fogyasztja, ezért a családi események elmaradhatatlan eleme, kultúránk igen fontos része, ezt saját családomban is megtapasztaltam. Amikor pálinkáról esik szó, gyümölcsből és a szőlő törkölyből készült italokra egyaránt gondolunk, igaz, alapanyagainak köre és készítése is számos változáson ment keresztül az elmúlt évszázadokban, így mostanra már mást értünk a pálinka szó alatt, mint egykoron. Az első írásos említése egy 1332-es évről szóló leiratban jelent meg, melyben Károly Róbert király betegségéről (köszvényben szenvedett) és gyógyulásáról írnak, akként, hogy a király felesége, Erzsébet királyné készítettett férje számára olasz orvosokkal egy kúrálószer. Ez a csodaszer mai ismereteink szerint rozmaringos borpárlat volt, és a király állapotát és gyógyulását dokumentáló leiratban „Aqua vitae reginae Hungariae”, vagyis a magyar királyné életvizeként jegyezték le. A gyógyszer alapanyagát jelentő borpárlat a kor egyik olyan desztillátuma volt, mely számos kultúrában megjelent világszerte. (Marton, 2007)

Az út a mai értelemben vett pálinkáig hosszú volt, de az egyre fejlődő növénytermesztéssel és élelmiszer előállítással egyenesnek mondható. Hazánk adottságait tekintve a gyümölcsök széles palettája megterem, a tömegek megélhetésének – főleg vidéken – mindig is része volt azok feldolgozása, így a párlatok előállítása széles körben el tudott terjedni. Az előállítási eszközök fejlődésén az ipari forradalom találmányai jelentősen hozzájárultak. (Balázs, 1998)

A változásoknak együttesen köszönhető, hogy mára önálló jogi szabályozása van a pálinka és a törkölypálinkának, fogalma és előállításának módja is meghatározott. Az európai jogszabályi hierarchiában a szeszesitalok, benne a pálinka és törkölypálinka előállítását Európai Parlament és Tanács (EU) 2019/787 rendelete szabályozza. A szeszesitalokra vonatkozó fizetendő jövedéki adó mértékére keretszabályként irányelv formájában is rendelkezik EU-s jogszabály, ezzel összhangban hazánkban is törvény szabályozza az adó mértékét. Az adójogszabály az, amelyik különbséget tesz kereskedelmi forgalom számára készített pálinka, bérfőzés keretében szeszfőzdei adóraktári engedélyes üzemben és házilag magánszemélyek által előállított termék között, ezekre a pálinka és párlat kifejezéseket is külön definiálva. (Eredetvédelmi-rendelet, 2019)

A pálinka és törkölypálinka előállítása olyan népszerű, hogy a magánszemélyek számára is biztosítottak a jogszabályi keretek 2010. óta, mely a pálinka előállításának népszerűségét és kulturális szerepét is számos módon befolyásolta. (HVG online, 2010)

A KSH statisztikáiból, a NAV jelentéseiből, illetve az AKI elérhető hivatalos statisztikák és kimutatások, adatközlések alapján, 200 körüli adóraktári engedélyes hozhat forgalomba pálinkát (ennél jóval kevesebb a ténylegesen termelő, kereskedelmi forgalomra gyártó üzemek száma). A bérfőzdek száma nagyságrendileg 550 körüli, magánfőzésben pedig 35-40 ezer hivatalosan bejelentett berendezésen főznek otthon a magánszemélyek (becslések szerint 100 ezernél is több berendezés található az országban). (1.sz ábra)

Év	Az adóraktári engedélyek száma db	Bérfőzde db	Bejelentett magánfőző berendezés db
2005	28	612	0
2006	35	604	0
2007	39	555	0
2008	48	532	0
2009	57	521	0
2010	72	526	0
2011	86	539	0
2012	95	524	0
2013	103	530	0
2014	113	550	0
2015	123	574	12755
2016	138	593	18768
2017	210	588	21386
2018	210	580	23827
2019	205	570	26327
2020	200	570	29340
2021	191	548	35210

1. ábra Pálinka előállítók száma 2009-2022 között

(Forrás: Szöllősi Edit előadásanyag, 2023)

Azzal együtt, hogy a pálinka előállítása népszerű elfoglaltság, a kereskedelmi pálinka nehéz helyzetbe került mára, melynek okai a kulturális ismertség korlátjaiban, más szeszesitalok alacsonyabb előállítási költségében - ezzel olcsóbb bolti árában, de a nehezen reklámozható mivoltában (szeszesitalokra vonatkozóan szigorú EU-s előírások), a magas adó- és adminisztrációs terhelésben is keresendő. A fenti problémákról a PNT (Pálinka Nemzeti Tanács) számos fórumon igyekezett tájékoztatni és megoldási javaslatokkal az ágazat - és a kapcsolt agráriumi területek, mint például a gyümölcstermesztés számára - megoldásokat kidolgozni. (Pálinkacikkek, 2023) Az egyes alkoholfogyasztást felmérő statisztikák szerint a pálinka fogyasztása 2010. óta töretlen, csak a forrása, vagyis az előállítás helye/módja változik. A statisztikák szerint az elfogyasztott pálinka túlnyomó többsége magánszemélyek által készül, bérfőzdeben, vagy saját berendezésen (melyre vonatkozóan hivatalos adatokkal csak 2015-től rendelkezünk). (2. sz. ábra)



2. ábra Pálinka és párlat előállítás volumene 2009-200 között

(Forrás: Szöllősi Edit előadásanyag, 2023)

Az adatokból is látható, hogy a 2009. jelentősen csökkent a bérfőzetett párlatok mennyisége, de a 2,5 millió hektoliterfok mennyiségű párlat 2019. konstansnak mondható a bérfőzdekben, mely a magánszemély saját párlata lesz. A magán főzött termékek mennyiségének megbecsülésére van csak mód, mert önbevallásra épül a statisztika, így a magánfőzőknek ugyan 86 literig engedélyezett a házi párlat előállítása, de sem azt nem ellenőrzi hatóság, hogy ezt ténylegesen elkészítik-e, sem azt, hogy készítenek-e esetleg többet. Magyarország alkoholfogyasztási statisztikái nagyon rosszak önmagában és nemzetközi összehasonlításban is (KSH, 2019.) és az alkoholizmus igen nagy probléma hazánkban. Mivel ezek a felmérések a rövidital fogyasztását is mérik, a pálinka pedig ide sorolandó a köznyelvben is, a mértékletes előállításának ösztönzése, kulturált fogyasztásának népszerűsítése igen időszerű. Bármilyen turisztikai elemként a pálinka használata csak ezek figyelembevételével ajánlatos.

3.1.1. A „Mi kis falunk” Porrog

Porrog község Somogy vármegyében, a Csurgói járásban (1. sz. kép) a Zalaapáti-hát területén található. A Csurgói járás Somogy vármegyéhez tartozó járás, székhelye Csurgó. Területe 496,19 km², népessége 16 807 fő, népsűrűsége pedig 34 fő/km² volt 2013. elején. A Csurgói járás a járások 1983. évi megszüntetése előtt is létezett 1970-ig, székhelye az állandó járási székhelyek kijelölése (1886.) óta mindvégig Csurgó volt. Porrog Csurgótól északnyugatra fekszik, a horvát határ közelében, a Porrogszentkirály-Surd közti 6813-as út mentén. (CSKF011)



1. számú kép: Csurgó járás elhelyezkedése, (Forrás: CSKF, 2011)

Porrog települést Lakkal együtt először 1536-ban írták össze, akkor még Borog elnevezéssel, igaz Lak község említése már a 1332-37. évi pápai tizedjegyzékben megtalálható, de a település később elpusztult. Porrog is szinte teljesen elnéptelenedett a török hadjáratban, csupán 1 házat találtak benne 1565-66-ban a török adószedők. További csapásként 1878-ban egy nagy tűzvészben a fél falu leégett, de ezt követően a lakosság száma növekedni tudott, ezért 1900-ban, fénykorában 717 lakosa volt. (Somogy Vármegye helynévtára) Ezt követően folyamatosan csökkenő lélekszám jellemezte a települést, melyet a világháborúk, a szocialista iparosítás és centralizáció, az akkori jugoszláv (mai horvát) határsáv közelsége, a rendszerváltást követő munkanélküliség, munkahelyek hiánya, a szükséges fejlesztések elmaradása/késlekedése együttesen okozták. (CSFK, 2011) A népesség számának csökkenése a 2000-es években is folytatódott és az aktuális népességnyelvántartási adatok alapján 2024-ben 193-an lakják. (Porrog önkormányzat, 2024) Leginkább azok maradtak itt, akiknek nem volt más lehetőségük, illetve helyben (vagy a közeli településeken) megtalálták a megélhetést. Porrog lakóinak nagy része korábban és jelenleg is gazdálkodással foglalkozik, a falu lakóingatlanjai nagy kertekkel rendelkeznek, a legkisebbek is 2000 négyzetméter körüliek, de van 1 hektárt meghaladó telekméretű kert. Ezekben a mai napig megtalálhatók a gyümölcsfák, bokrok, cserjék, így alma, málna termesztésével - és a gazdasági körülményeknek köszönhetően egyre több telken a környékre az 1960-as évektől megjelenő - fenyőfa ültetvény létesítésével, illetve a szántóföldi növénytermesztéssel foglalkoznak. Emellett a tősgyökeres porrogiaknak zártkerti ingatlana, „hőgy”-e is volt és van, ahol a szőlőt termesztették. (Illés, 2020) Sajnos számos telek válik a tulajdonosok elköltözése, kihalása után gondozatlanná, ott ahol a korabeli sajtó 1964-es híradása szerint 12 vagon gyümölcsöt adtak át a gazdák a felvásárlóknak és 1965-ben gyümölcstermelői szakkör alakult. Mivel a lehetőségük adott volt, ezért a porrogi emberek mindig is képesek voltak saját hangulat-javító szükségleteik céljára az alkoholos italokat akár bor, akár pálinka formájában előállítani, így nem csoda, hogy Pálinkafőzdéje is volt Porrognak,

melyet az 1950-es évektől a helyi Napsugár Termelőszövetkezeti Csoport üzemeltette bérfőzdeként. A párlatok fejlődése, a magánfőzés engedélyezése és elterjedése rövid időn belül – sok más bérfőzdéhez hasonlóan – a porrogi Szeszfőzde bezárását is magával hozta. (Illés, 2020)

3.1.2. Attrakciók Porrogon

A méretéből és történeti viszonyításai okán a település önmagában nagy attrakcióhalmazt nem tud felmutatni. A 2011-es turisztikai felmérés szerint (CSKF, 2011): Porrog épített öröksége a Bodonos-kút és a szépen rendben tartott borospincék, az Evangélikus templom. Természeti értékei közigazgatási területén található, neves Ágneslaki Arborétum, ahol tavasszal virágzik a Liliomfa és a Tulipánfa. Körülötte halastavak. Porrog határában található a Török-tó, melyet a helyiek csak „Török-tókaként” emlegetnek. Rendezvényei: Farsang (február), Borverseny (március), Szüreti felvonulás (október). A környéken jelentős a vadászturizmus.

A településre látogatók szép régi vakolatdíszes lakóházakat láthatnak (2. sz. kép), a magánkézben lévő tájházában kiállított relikviák pedig a településen élők összefogásából származnak.

Temploma és a harangláb együttesen érdemes megtekintésre, ahol különlegesség, hogy az 1901-ben épült harangláb (3. sz. kép) a helyi Önkormányzat tulajdona, míg a szervesen hozzáépített templom felszentelésére 1996-ban került sor, tulajdonosa az evangélikus egyházközség.



2. sz. kép: Vakolatdíszes ház Porrogon
(Forrás: www.wikipedia.org)



3. sz. kép: Harangtorony Porrogon.
(Forrás: www.wikipedia.org)

A természet szerelmeseinek vonzó lehet a „Török-tóka”-ként emlegetett pihenő tó (neve eredetéről megoszlanak a vélemények), valamint a község közigazgatási területéhez tartozik Ágneslaki arborétum és benne az ökoturisztikai centrumként is szolgáló vadászház. (4. sz. kép)

Az arborétum területe 7,65 hektár, 1920 – 1925. között létesítette az iharosi báró Inkey Pál erdőgondnoka, Metz Kamill erdőmester. A szép fekvésű halastó félszigetén helyezkedik el a vadászház, mely a Somogy Megyei Értéktárba 2017.11.22. került felvételre. (<https://somogyiertekek.hu/>)



4. számú kép: Ágneslaki vadászház (Forrás: www.somogyiertekek.hu)

A nagyobb látogatóközönséget vonzó rendezvényként az elmúlt 5 évben az augusztus 20-át követő vasárnapi búcsúhoz kapcsolódóan Traktor Találkozót szerveznek (5. sz. kép). A rendezvényen évente 1000-1200 vendég jelenik meg, főként a környező települések érdeklődőit vonzza a mezőgazdasági erőgépekre alapozó fesztivál. Már az első találkozó is sikeres volt, ugyan egy szűkebb körben, de az emberek a települést és a traktorokat összekapcsolták. A traktorok szerelmesei „traktoros több tusában” vehetnek részt, az eseményre érkező valamennyi traktor szépségversenyen is indul, és a legutóbbi versenyen fűnyíró traktorokkal is lehetett versenyezni. A program igyekszik az egész családnak szórakozást nyújtani, így mára főzőversennyel kötötték egybe.



5. számú kép: Traktor találkozó Porrogon (Forrás: www.kanizsamediahu.hu)

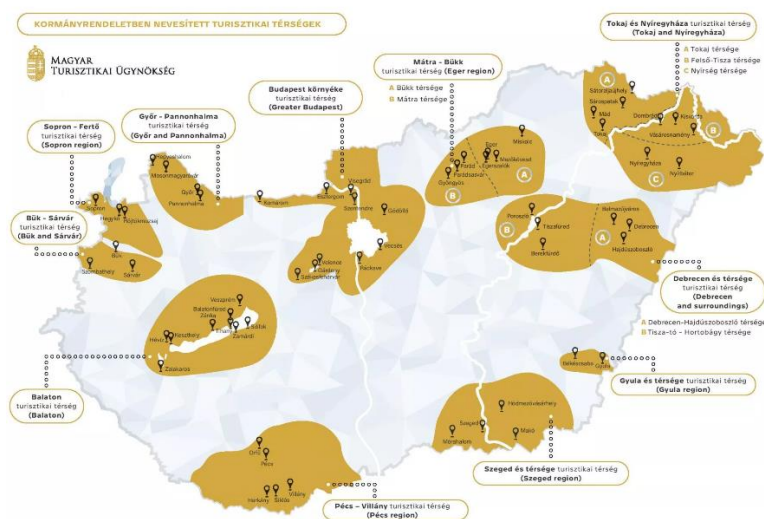
Bár ezek mindegyike érdekesnek tűnik, az attrakciók száma, még bőven növelhető.

A Térség – szorosan véve a Csurgói Járás – stratégiai terveiben meghatározó és kiemelten fejlesztendő terület, kitörési pont deklaráltan a turizmus, ezen belül a gasztro-turizmus.

3.2. Kistérségi turisztikai adottságok és attrakciók

Porrog elhelyezése a tágabb és szűkebb turisztikai attrakciós környezetben teszi szükségessé a turizmus vizsgálatát, a tágabb perspektívából indulva a helyi lehetőségek irányába haladva.

Az NTS-ben is megjelenő módon hazánk turisztikai térségekre osztott (6. sz. kép), melyek helyi adottságoknak megfelelő fejlesztési tervvel is rendelkeznek.



6. számú kép: Magyarország turisztikai térségei (Forrás: MTÜ, NTS2.0)

A korábbi régiós besorolás szerinti Dél-dunántúli turisztikai régióba a mai Baranya-, Somogy- és Tolna vármegyék tartoznak, így három vármegye élete számos tekintetben összefonódott. (STK, 2021.) Jó példája ennek, hogy a három megyét a „Pécs, Európa Kulturális Fővárosa 2010. projekt” együttesen kulturális desztinációként határozta meg. (Az Európa Kulturális fővárosa címet először hazánkban Pécs nyerte el 2006-ban, és 2010-ben töltötte be ezt a szerepet. A felkészülésre külön terv született, melyben öt részprojektből álló nagyprojekt keretében Magyarországon egyedülálló kulturális infrastruktúra és nemzetközi szinten is versenyképes idegenforgalmi attrakciók kerültek kialakításra. Ennek részeként jött létre többek között a Dél-Dunántúli Tudásközpont információs központ és integrált könyvtár.) (Tudásközpont, 2010)

A jelenleg önálló Balaton turisztikai térség a Balatonnal, mint hazánk legnagyobb tavával, több korábbi régiós terület határát jelentette, így a déli part Somogy vármegyéhez (a korábbi Dél-dunántúli régió), az északi part Veszprém vármegyéhez (a korábbi Közép-dunántúli régió), a

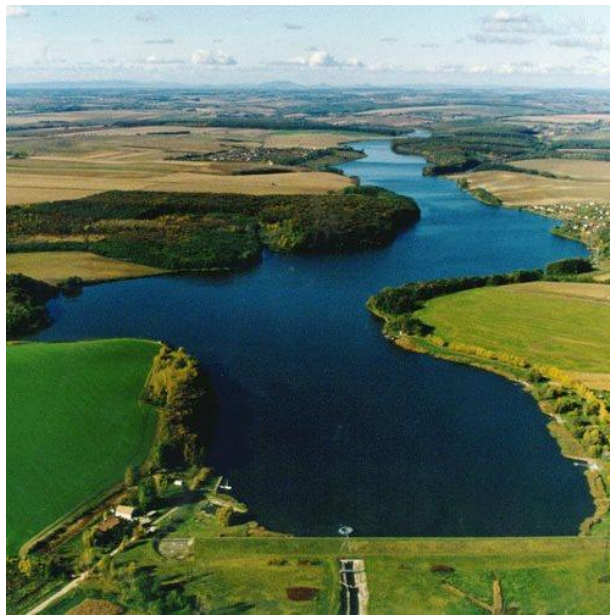
nyugati part Zala vármegyéhez (a korábbi Nyugat- dunántúli régió) tartozik, hatása a turizmus alakulása szempontjából fontos. Indokolt azonban külön kezelni a Balaton turisztikai térséget, mert vonzerejében, attrakciói számosságában, az ott bonyolódó turistaforgalom nagyságában is kiemelkedik. Eltérések a Balaton környéki és a nem balatoni területek fejlődési útvonalában is megmutatkoznak. (NTS, 2016) A Balaton mellett, a tóparti települések (de ma már a háttértelepülések is) kihasználva a tó kínálta lehetőségeket, a szocialista rendszerben és a tömegturizmusban gyökerező hagyományokat, a nyári fürdőző-pihenő nyaralás igény kielégítésére a nyári szezonban állandó lakosságuk többszörösét látják vendégül. A nyári idegenforgalmi szezon kiszélesítésén - vagyis, hogy már áprilisban kezdődjön és októberben érjen véget -, a szolgáltatást nyújtók (vendéglátósok, szállásadók, egyéb gasztronómiai szolgáltatók, önkormányzatok stb.,) szervezetekbe tömörülve is sokan munkálkodnak. (STK, 2021) A szerveződések jó példája a Balatoni Kör, melyet a közösségi oldalukon megfogalmazottak szerint, 2014. március 21-én a húsz legismertebb balatoni borász és vendéglátós alakította meg, hogy a helyi termékekre építő régióközpontú gasztronómiával magasabb szintre emeljék a vendéglátást. Az összefogás sokszínűségét mutatja, hogy az idén 10 éves szerveződés jelenlegi elnöke a csoportosulás egyetlen pálinka előállítással foglalkozó vállalkozója. A kör „Egész évben Balaton” programja számos vonzó attrakcióval, élménnyel igyekszik a nyári szezonon kívül is vendégeket vonzani a tó köré. (<https://egeszevbenbalaton.hu/>)

A Balaton vonzerejét a Veszprém-Balaton 2023. program is próbálta kiszélesíteni azzal, hogy Veszprém, a Bakonyban található vármegyeszékhely kapta meg az Európa Kulturális Fővárosa címet 2023-ra, a programsorozat pedig igyekezett más érdekességeket, látnivalókat is megmutatni a Balatont hívószóként használva. (<https://veszprembalaton2023.hu/>)

A lehetőségeikhez mérten, a Balatontól távoli somogyi települések többsége is igyekszik az idegenforgalomban rejlő lehetőségeket megragadni, míg Kaposvár, vagy más nagyváros környéki és a kisvárosi járási központok helyszínei között jelentős eltérést találhatunk vonzerő és látogatottság terén. A járási székhelyek mindegyike a saját adottságaival dolgozik, melyek a természeti környezet szépségét, változatosságát, igyekeznek kiaknázni. Kaposvár vármegye székhelyként, megyei jogú városként saját épített értékein túl, olyan környékbeli attrakciókat tud bemutatni, mint például Deseda tó (7. sz. kép) vagy a Zselici dombság, mely kifejezetten vonzó a városi lakosság számára a természeti környezet után vágyakozóknak, de látogatottsága még növelhető.

Somogy kiemelkedően gazdag termál- és gyógyvizekben, így Nagyatád a termálvízre épülő gyógyturizmust továbbra is fejleszti, ugyanakkor Igal, Csokonyavisonta és Buzsák-

Csisztapuszta már most is komoly fürdő- és gyógyturizmust generál. Barcs a Dráva folyó adta vízi- és hozzá kapcsolódó kerékpáros turizmust igyekszik előnyére fordítani. A vármegye dombos-erdős részei a terepkerékpáros és bakancsos turisták számára vonzóak. Mára széles a kerékpárút-rendszer, melyen a Balaton körbetekkerhető, de belső Somogy is elérhető. Olyan attrakciók is elérhetőek, mint a gímszarvasos területek Kaszópuszta és Lábod térségében, melyek kedvesek a vadászatra nyitottak számára. Tartogat meglepetést a számos természetes és mesterséges horgász tó is, mint a már említett Deseda, vagy Gyékényesen a Kotró. (STK, 2021, www.pannoniakincsei.hu)



7. számú kép: Deseda tó látképe (Forrás: www.deseda.hu)

A Somogyba látogató, megismerheti a vörsi betlehemet, vagy a kéthelyi húsvéti tojásfát, a kőröshegyi levendulás-tulipánoskertet, a gasztronómiához kapcsolódó Nagyszakácsiban megrendezett „királyi szakácsok” versenyét, a Csurgói Csuszafesztivált, a Mesztegnyői Rétesfesztivált, vagy a Csurgónagymartonban megrendezett Kukoris fesztivált. A mára Európaszerte ismert somogybabodi Babod Offroad Fesztivál (8. sz. kép), ami több mint három évtizede Európa legnagyobb terepjárós eseménye, mely évről évre csaknem 1200 autó és 20 ezernél is több érdeklődőt vonz Somogy vármegyébe. (STK, 2021)

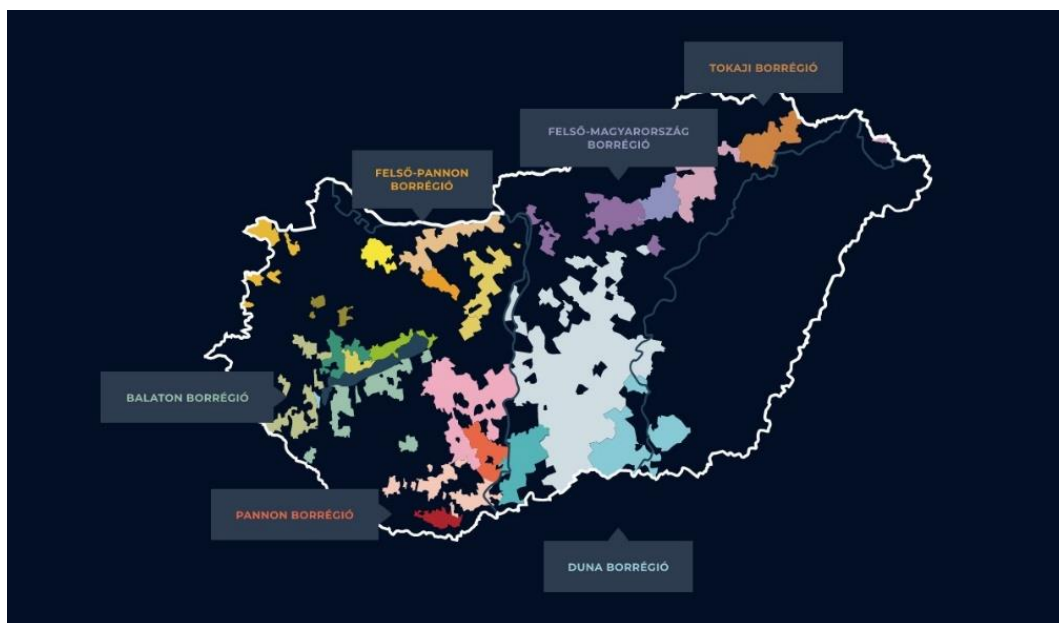


8. számú kép: Babod Offroad fesztivál – dagonya nyitó program
(Forrás: <https://babod.hu/programok/versenyprogramok>)

A csurgói járás települései – többnyire önállóan – tesznek lépéseket turisztikai attrakciók létrehozására, melyek jellemzően rendezvényekben nyilvánulnak meg, de található jó példa nemzetközi együttműködésre is, mint az Őrtilos és a szomszédos horvátországi Légrád önkormányzatai által vásárolt és fenntartott napelemes kishajó, mely rendszeres átkelési lehetőséget biztosít a Dráván Horvátország 2023. január 1-i Európai Unió Schengeni övezetéhez csatlakozása óta.

Természeti adottság tekintetében a dunántúli területek szőlő termesztésére nagy hagyományokkal rendelkeznek, melyek számos turisztikai szempontból érdekes attrakcióelemet jelentenek. (STK, 2021)

Magyarország területén 6 borrégióban 22 különböző éghajlati-, domborzati-, talajtani- és történelmi sajátosságú borvidék található (9. sz. kép). Minden borrégió több borvidékből tevődik össze, kivétel sajátossága miatt a Tokaji borvidék, mely önmagában alkot egy egész borrégiót. Az egyes borvidékek működését, az ott termelhető szőlők és borok fajtáját számos törvény szabályozza, elvárás, hogy ugyanazon bortermelési hagyományokkal és éghajlati adottságokkal rendelkezzenek, borvidékre jellemző borfajtákat készítsenek, és művelési technológiában is legyenek egyezők.



9. számú kép: Borrégiók Magyarországon (Forrás: www.bor.hu/borregiok)

A Balatoni borrégió a legösszetettebb valamennyi hazai borrégió közül, ahol a Balaton körüli hat borvidék egy közös borrégiót alkot összesen több, mint 9000 hektárnyi területen: részei a Badacsonyi, a Balatonboglári, a Balaton-felvidéki, a Balatonfüred-Csopaki, a Nagy-Somlói és a Zalai borvidék. A szőlőültetvényeknek kifejezetten kedvező a Balaton környezete, a sok visszaverődő napfény, megfelelő páratartalom és hűvösebb nyarak sajátos mezoklimát teremtenek, így bár vannak közös, egységes jellemzők, de mindegyiknek megvan a saját arca és karaktere. Fajta tekintetében alap az olaszrizling, de különlegességek is megtalálhatók a borrégióban, mint a kékenyelű vagy a juhfark. A Balaton medencéjét a környező hegységek, a hideg szelektől óvó Bakony északról, illetve a Zalai- és Somogyi-dombság keretezi. Földtanilag változatos, egyaránt megtalálhatók a vulkáni eredetű, bazaltos, mészkőmálladékos rétegek, a löszös-, barna- és vörös erdőtalaj, a dolomit vagy a pannonhomok. (STK, 2021, Illés 2020, Kénzy 2013)

A borkészítés- és fogyasztás kultúrája, a turisták idecsalogatásának is remek alapja. A Programturizmus oldalán 2024-re 49, magát borfesztiválként aposztrofáló rendezvény adatai elérhetőek, ezek közül természetesen sok kapcsolódik Balaton környéki településekhez, mint a Zalakarosi bornapok, melyet több, mint húsz éve tartanak Zalakaroson, a Hévízi Borünnep, a Tapolcai Ünnepi Napok és Borhét, a Zalai Borcégér – Keszthelyi Borünnep, a Boglári Szüret, Lellei Borhét, mely rendezvény már több, mint két évtizede nyitja a borhetek és borfesztiválok sorát az országban, és népszerűsíti a Dél-Balatoni Borvidék nedűit, a Bor és Kenyér Ünnepe

Siófokon, valamint a Balatonfüredi Borhetek, melyek mind a borkészítés hagyományaira alapulnak. (<https://www.programturizmus.hu/>)

3.4. Speciális turisztikai attrakció: párlat verseny

Mivel szinte minden kézműves szereti szűkebb és tágabb környezetének megmutatni termékeit, mással összemérve magát, eredményeket elérni. A produktumok megmértetése, zsűriztetése a borhoz hasonlóan megjelent a pálinkát készítő és szerető emberek körében. A globalizáció kialakulásával, kontinens- majd világversenyeken is összemérték tudásukat a termelők. Ezek a versenyek amellet, hogy a készítő ügyességét dicsérték, elismerést hoztak számára, az adott termék széles körű megismerését is előmozdították és a kereslet növelésén túl, az előállítás helye iránt is felkeltették az érdeklődést, vagyis turisztikai vonzerőt generáltak. Számtalan olyan fesztivált rendeznek szerte a világon és hazánkban is, melyek a zene, a tánc, a művészetek, a sport vagy akár a gasztronómia köré szerveződnek, ország, város, vagy termék hírét viszik a nagyvilágban (Jászberényi, és mtsai., 2017).

Mára a párlatok nemzetközi minősítésére is több versenyt szerveznek és nem ritka, hogy magyar résztvevő is induljon. Az egyik legjelentősebb világverseny a World Spirits Award (10. sz. kép). A német székhellyel működő versenyen időről időre pálinkák is megjelennek a nevezett tételek között, több-kevesebb sikerrel. A magyar főzőmesterek számára sokkal közelebbi, elérhetőbb és ismertebb az Ausztriában megrendezett Destillata. (11. sz. kép.)



10. számú kép: 2024-es díjazottak
(Forrás: <https://www.world-spirits.com/en/>)



11.számú kép: Destillata 2023 díjazottak
(Forrás: <https://destillata.at/gala-2023-fotos/>)

Ennek a versenynek a különlegessége, hogy minden típusú desztillátummal, vagyis párlattal lehet nevezni és együtt versenyeznek a kereskedelmi pálinkafőzdek és magánfőzők. Köszönhetően az Európai Unió szeszszabályozásának, ezek a versenyek nem tesznek

különbséget a párlatok között. Európai Unió oltalom alatt álló szeszitalok - különféle gyümölcspárlatok tudnak egymással versenyezni, készítőik pedig szakmai tudásukat összemérni. A versenyen nemzetgyőztest is hirdetnek, így a legeredményesebb (legnagyobb számban magas minősítést elért termékkel rendelkező) magyar versenyző is külön elismerést kap, aki lehet kereskedelmi főzde és magánfőző, vagy bérfőzető is. (<https://www.world-spirits.com/en/>), <https://destillata.at>)

3.5. Pálinka- és párlatversenyek kialakulása

Hazánkban eleinte helyi-települési mustrák, később országos méretű versenyek alakultak ki mindenfajta strukturáltság nélkül és szájhagyomány útján terjedt híruk. Leginkább a helyi közösségeknek volt fontos, az ott elért eredmény. Az 1990-es évek előtt nem volt különösebb piaci verseny a pálinkák között, a minőségi ital előállítása nem volt szempont, leginkább hiánygazdálkodás folyt, emiatt marketing szempontok sem indokolták a pálinkák minősítését, versenyeztetését. A bérfőzdekben, kármentési szándékkal feldolgozott gyümölcsökből és szőlőtörkölyből előállított termékek minősége általában nem érte el azt a színvonalat, mely a versenyeken való szereplést indokolta volna, vagy tényleges vonzerőt képviselhetett volna. Az első pálinkaversenyeket a 2000 évek elején megjelenő kereskedelmi főzdek által előállított pálinkák minősítésére maga a szakma szorgalmazta. Az első pálinkaversenyeket leginkább azért hozták létre, hogy az új termékként piacra kerülő minőségi pálinkákat segítsék a fogyasztókhoz eljutni. (Szöllősi, 2018) A marketingkoncepció az volt, hogy egy versenyen elnyert érem, mely a palackon valamilyen elnyert minősítést igazol, képes lehet a fogyasztókban nagyobb bizalmat építeni a termék iránt. A pálinka, mint attrakció, a rendszerváltást követően első nagyobb szerepét egy fesztivál fő attrakciójaként kapta, azzal, hogy 2000. áprilisában első alkalommal megrendezték Gyula városában a Kisüsti Pálinka Fesztivált, mely egy ma is megrendezésre kerülő esemény Gyulai Pálinkafesztivál néven (12. sz. kép), igaz mára jelentős gasztronómiai rendezvénné nőtte ki magát és kiegészítő attrakciója a Brillante Nemzetközi pálinka és párlatverseny. (Jászberényi, és mtsai., 2017).



12. számú kép: Gyulai Pálinkafesztivál felhívás (Forrás: <https://gyulaipalinkafesztival.hu/>)

A kezdetben jellemzően a helyi közösségek kóstolói, mustrái a szabad magánfőzés törvényi szabályozását követően indultak robbanásszerű fejlődésnek. A törvény szerint a magánfőzők számára is engedélyezett lett a párlat előállítása (a köznyelvben otthonfőzés / szabad magánfőzés), így az előállítással foglalkozók száma is jelentősen megnőtt. A megnövekedett mennyiségű előállítóval és előállított párlattal megnőtt az igény arra is, hogy szakértő ítések az egyes tételek között minőségi ragsort állítsanak fel, mely teret nyitott a különböző pálinkához/párlathoz kapcsolódó versenyek, mustrák számára, így azok száma az elmúlt 5-8 évben ugrásszerűen megnőtt. A palinkapont.hu internetes portálon lévő adatok alapján 2023-ban 70 pálinka- és párlatverseny szerepel, ami azért óriási szám, mivel bár az oldal szerkesztői törekszenek a teljességre, messze nem minden eseményt tartalmaz honlapjuk.

3.6. Pálinkaversenyek jellemzői

A versenyeket megvizsgálva az elmúlt években végzett munkájuk alapján az alábbi versenyek hordoznak valamilyen különlegességet, melyet úgy vélem javasolt a saját pálinkaverseny fejlesztéséhez figyelembe venni.

- Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny: szervezője a PNT, kizárólag kereskedelmi főzdek pálinkái nevezhetnek, 2014-től szervezi a PNT. Kereskedelemben kapható pálinkák legrangosabb versenye, minden évben a legjobbnak választott tétel a minisztérium vitrinjében ünnepélyesen elhelyezésre kerül, ezen túl a nemzetközi kiállításokon való megjelenésre, a versenyen díjazott tételek kapnak elsődlegesen felkérést és lehetőséget. A zsűrizés az ország különböző helyszínein kerül lebonyolításra, így számos település kerül a pálinkaszeretők fókuszába, mely az adott helységnek is jó

bemutakozási lehetőség. 2024-ben Csopak ad neki otthont az Agrárminisztérium védnökségével.

- Quintessence Pálinka- és Párlatverseny: szervezője az Ongai Kulturális Egyesület. 2024-ben 14. alkalommal került megszervezésre és lebonyolításra. Onga egy kis borsodi falu, neve a pálinkát szeretőik körében a versenynek köszönhetően vált ismertté. Kereskedelmi főzdek, bérfőzetők és magánfőzők versenye, ahova határon túli nevezéseket is várnak. Mind tételszámát, mind szakmai háttérét tekintve a legjelentősebb verseny, nemzetközi borversenyeken alkalmazott példákon keresztül dolgozták ki a 100 pontos számítógépes bírálati rendszerüket. 2010-ben 30 nevező 41 tételnek versenyeként indult, mára 1500-2100 között mozog évről évre a nevezett tételek száma. A hazai versenyzőkön kívül erdélyi/partiumi nevezők körében különösen kedvelt. A főszervező egyesület saját érzékszervi képzési rendszert dolgozott ki, továbbá minden évben tanfolyamokat is tart a pálinkába elmélyülni kívánóknak. Kizárólag a tréningjeiken sikeresen vizsgázottak kapnak meghívást a verseny érzékszervi bírálatára.
- Brillante Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny: helyszíne Gyula. 2000-ben került először megszervezésre Kisüsti Pálinka Fesztivál keretében pálinkaverseny, ezért az ott szervezett program a legrégebbinek tekinthető magyarországi megmérettetés. A kezdeti években országos versenyként vált ismertté és az országos verseny nevet 2014-től vette át a korábbi szervezőktől a PNT. Többször átalakult, volt időszak, amikor csupán bérfőzetők és magánfőzők számára hirdették meg, az utóbbi években kereskedelmi tételek is nevezhetők. A verseny maga a háromnapos Gyulai Pálinkafesztivál része. Kereskedelmi főzdek számára növekvő marketing értékkel bír, a fesztivál pedig nagyon vonzóvá teszi komplett családi, baráti társaságok számára is az eseményen való részvételt.
- Scientia Master Spirit Competition: Perkátán a szakmaiságot, illetve a pálinkákhoz/párlatokhoz kapcsolódó innovációt zászlajára tűző verseny. Nevezéseket magánfőzőktől, bérfőzetőktől és kereskedelmi főzdektől fogad. A zsűritagok neves szakemberek. A verseny szervezői minden évben valamilyen újítást vezetett be, amelyek a nevezők körében kedveltek. Elsőként hirdették meg az év gyümölcse külön kategóriát, ezzel fókuszba helyezve egy adott gyümölcsöt. Az eredményhirdetéseken az adott gyümölccsel kapcsolatos előadásokat és szakmai tanácsokat is kaphatnak a résztvevők. Különleges kategóriákban is versenyre hívták a készítőket, így a Blendmaster-, és a Szivarpárlat kategóriákban is megszólították a készítőket. Nekik tulajdonítható az a kezdeményezés is, hogy a magyar kereskedelmi főzdek által előállított ginek számára

külön versenyt szerveztek, nemzetközileg gyakorlattal rendelkező bírálókat is a zsűritagok közé hívva.

- Pannónia Párlatverseny: dél Zalához köthető megmérettetés. Eredetileg Becsehelyhez, köthető, ahol az egykori híradások szerint 2010. őszén az egyik első szabad magánfőzött párlat készült, majd Nagykanizsán, napjainkban pedig Sormáson kerül lebonyolításra. A rendezvény szervezését a Pannonia Pálinka Kultúra Egyesület szervezi és tagjaik az alapanyag termesztésben is jeleskednek. 2024-ben hatodik alkalommal rendezték meg, három éve kapcsolódik hozzá a térség védjegyének számító körte gyümölcsből készített párlatok külön versenye, a Pyrus Master.
- A Somogyi Bor- és Pálinkamustra Egyesület szervezi Kaposváron a Nyílt Somogyi Bor- és Pálinkaversenyt. Somogy vármegye főleg a Boglári Borvidék kapcsán ismert szőlész-borász régió, erre alapozva rendezték meg 2024-ben a nyolcadik versenyüket. Magánfőzők, bérfőzetők, kereskedelmi főzdek, illetve magán- és kereskedelmi borászok számára nyitott a verseny.
- Magnus Spirituum pálinka, párlatverseny: hetedik alkalommal került megrendezésre Mohácson 2024-ben. Kihasználva a település nyújtotta lehetőségeket színvonalas gálával várják a szervezők minden évben a nevezőket, fesztivál jellegű kísérő programokkal (pl. dunai hajókirándulás, a mohácsi csata emlékhelyének megtekintése, látvány pálinkafőzés).
- Sólyi Balatonfelvidék, Bakony Régió Veszprém Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny: a Szent István Pálinka Lovagrend Sóly Egyesület által szervezett verseny. Különlegessége, hogy eredményhirdetését a veszprémi Megyeháza dísztermében rendezik, majd látványos lovagrendi felvonulást követően az úgynevezett Vörös Templomban a szentmisén pálinkaáldást tartanak. 2024-ben negyedik alkalommal került megrendezésre.
- Ákovita Nemzetközi Párlat- és Pálinkaverseny: a Székely Gazdaszervezetek Egyesülete szervezi a Hargita megyei Csíkszeredában 2020. óta. Az elmúlt három évben 1000 fölötti mintaszámmal. Az Ezer Székely Leány Ünnepehez kapcsolódó rendezvény, melynek eredményhirdetését eddig minden évben rangos magyarországi és romániai személyek tisztelték meg a versenyzőkön kívül.
- Esszencia Spirit: jelmondata Pálinka a Felvidéken. 2023-ban került először megrendezésre a szlovákiai Nádszegen (Trstice) a MATE-n végzett friss diplomás pálinkamesterek által, akik a településen amellet, hogy gyümölcsöt termesztenek és

bérfőzdet üzemeltetnek, felvállalták a felvidéki pálinka készítői és -barátok edukációját is mind a gyümölcsfeldolgozás, mind a pálinka készítés és kezelés tekintetében. Első versenyük eredményhirdetését egész napos szakmai konzultációval kötötték össze, igyekeztek a gyümölcsfeldolgozás és párlat elválasztás rejtelseibe minden nevezőt beavatni.

A felsoroltakon kívül számos versenyt, mustrát és fesztivált szerveznek a pálinka/párlatkészítők számára. Porrog szűkebb környezetében is találni ilyeneket pl.: Segesden, Miklósfán, Mernyén, Bolhón vagy Somogyudvarhelyen.

Megvizsgálva ezeknek a versenyeknek a versenyfelhívásait, versenyszabályzatait, azt találjuk, közös a versenyekben, hogy valamennyien a minőségi pálinka és párlat készítéséért, a hagyományok megőrzéséért és a kulturált fogyasztás népszerűsítéséért is dolgoznak. Azonos a versenyekben, hogy bárki, aki a jogszabályi előírások szerint pálinkát és párlatot állít elő gyümölcsből az nevezhet (néhány kivétellel: Sormáson kereskedelmi főzdekre nem számítanak). A bírálat mára több helyen nemzetközi sztenderdekhez igazodó bírálati pontozásos rendszerben történik és a versenyek többségének van versenyszabályzata, versenyigazgatója és a szakmában ismert és elismert zsűritagokkal dolgoznak. Minden szervező kiemeli a bírálat magas szakmai színvonalát, az anonimitást, saját rendezvénye értékeit.

Mivel nincs a verseny szervezésre vonatkozó központi szabályozás, így minden szervező lehetőséget kap arra, hogy olyan programot szervezzon, ami szerinte a leginkább szolgálja a saját közösségének és a pálinkaszeretők érdekeit. A pálinkaversenyek mára fesztiválszerűen működő gasztronómiai rendezvények, a szervezők a programok színesítésére törekednek, az eredményhirdetéseket gyakran gálavacsorákon tartják meg.

A sok megmérettetés, mustra, kóstoló, verseny, minősítés között nehéz a rangsorolás. Azonban ahogy körtét az almával, úgy a különböző versenyeket egymással nehéz összehasonlítani.

A versenyszézon általában minden esztendő januárja és májusa között lezajlik.

Az elmúlt években a versenyszervezéssel foglalkozva az látható, hogy egy pálinka minősítő versenyre való felhívással az interneten igen nagyszámú pálinkás közönség elérhető. Saját tapasztalat és a pálinkaversenyek számát is megnézve, ahogy láthattuk, a pálinkára/párlatra alapuló versenyek az elmúlt években megszorodtak. A megnövekedett előállító szám mellett azt is figyelembe kell venni, hogy az előállítók között is megnőtt azoknak az aránya, akik igazán igényesek. Pálinkás szakmai körökben van annak nyoma, hogy ezek a magánfőzők ismereteiket folyamatosan bővítik, szakirodalmat olvasnak, képzésekre járnak. Technikai lehetőségeiket javítják, a mai trendeknek megfelelően egyre többen térnek át a két menetes főzésről az

egymenetesre, sőt, a gyári főző berendezést használók a régebbi egymenetes gépeiket pl.: a Ladi-Koszó féle PK-95L, modernebbnek gondolt, egyedi igényekre fogékonyabb hazai gyártók pl.: Tándor-Rozsdamentes, vagy Gres-Inox berendezéseire cserélik, akik az igényeket figyelemmel kísérve folyamatosan fejlesztenek, melyben élen jár a miskolci Hagyó Kft.

Ezek a magánfőzők a legjobb alapanyagokat keresik, akár több száz kilométert is utaznak azért, hogy egy-egy gyümölcsből a legjobb fajtát, vagy adott fajtát a legjobb termőhelyről szerezzék be. Itt már nem kérdés, hogy a világhálón „cefre minőség”-ként hirdetett gyümölcsöt nem preferálják, a legjobb kereskedelmi főzdekhez és a legjobb bérfőzetőkhöz hasonlóan kizárólag az étkezési minőséget dolgozzák fel a legkorszerűbb segédanyagok (fajélesztők, élesztő tápanyagok, enzimek, stb.) felhasználásával. Egyre többen ismerik fel a cefrőzés során az egyenletes hőmérséklet szükségességét, ezért lehetőségeikhez mért módszerekkel igyekeznek nyáron a cefrék hűtéséről, ősszel és télen pedig melegítéséről gondoskodni, például klimatizált cefrítő helyiségekkel, pincében történő erjesztéssel, vagy a cefrítő hordók egyszerű módszerekkel való temperálásával (hordó a hordóban vízűtéssel vagy -fűtéssel, esetleg PET-palackban fagyasztott víz cefrítőtartályba helyezésével).

Ezeknek a főzőmestereknek fontos a visszajelzés a tapasztalatok alapján két okból is. Egyrészt, hogy tudják jó úton járnak, másrészt pedig azért, hogy baráti körben és szakmai körökben büszkén megmutathassák magukat.

4. EREDMÉNYEK ÉS KÖVETKEZTETÉSEK

4.1. Porrog lehetőségeinek SWOT elemzése

Porrog adottságainak és lehetőségeinek összegyűjtése fontos annak meghatározásához, hogy a megfelelő terv elkészüljön, ezért úgy értékeltem, hogy SWOT elemzéssel azokat a feladatokat, amiket még szükséges elvégezni, stratégiai szempontból is összerendezhetőek legyenek.

Meglátásom szerint ezzel sikerül felismerni azokat a tényezőket, melyek az elképzelt tervekkel kapcsolatban állnak, azokat szükséges kiértékelni és a lehető legjobban meghatározni a lehetséges versenyelőnyt. Ezzel alkalmazkodóképessé kell tenni a terveket a felállított állapoton túl további elérhető célokat szükséges megfogalmazni.

A SWOT elemzés segítségével figyelembe kell venni az olyan belső tényezőket, mint a gyengeségeket jelentő tényezőket, amelyek nem jól működnek, de lehet rá befolyás, hogy jobb legyen. Az erősségeket, vagyis a pozitív dolgokat, amik jól működnek, és lehet rá befolyás, hogy még jobban működjenek, szükséges felmérni. A külső tényezőket, vagyis a lehetőségek, amelyek olyan adottságok, amelyeket nem tudunk befolyásolni, de kedvezőek, és rájuk építve kihasználhatjuk az erősségeinket, valamint a fenyegetettséget/veszélyeket, melyek olyan korlátok, negatív tényezők, amelyeket nem tudunk befolyásolni, és csökkentik a siker esélyeit, kockázatot is jelentenek így keztem vizsgálni.

A település adottságait és a verseny jellemzőit külön elemezve az alábbiakban foglalhatóak össze.

Gyengeségek: • Attrakciók kis száma • Elérhető szolgáltatások alacsony száma • Nagyobb rendezvény lebonyolítására alkalmas közösségi szintér hiánya • A település kis mérete, előregedő demográfiája	Erősségek • Helyi lakosság erős érdeklődése • Az érintetlen természeti környezet • Tradicionális, hosszú ideje és folyamatosan megszervezett verseny • Magas szakmai színvonal, szakmai elismertség stabil, összeszokott szervezés
Lehetőségek: • Községi tér és szabadtéri sportolási lehetőségek fejlesztése • Infrastruktúra fejlesztés • Térségi integráció • Marketing erősítése	Veszélyek: • Országosan sok a verseny, megoszlanak a nevezők • Az éghajlatváltozás okozta gyümölcsstermesztési problémák • Változó jogi környezet

4.2. Porrog ismertség növelésének lehetőségei a Pálinka- és borverseny segítségével

A kistérség természeti adottságai, történelmi és kulturális értékei kiemelkedő lehetőséget biztosítanak a turizmus fejlesztésére. Az ide látogató turisták számtalan értéket, emléket fedezhetnek fel, de azokat be kell mutatni nekik. A kistérség kevés olyan vonzerővel rendelkezik, mely önállóan is megállja a helyét, de azokat strukturálva a vonzerő növelhető, a térségbe látogatók sok és gazdag történelmi értéket fedezhetnek fel. A kistérség gazdag kulturális néphagyományokkal rendelkezik, megnőhet a desztinációba látogatók száma, amivel a célközönség összetétele is befolyásolható.

A települések számára az egyik legegyszerűbb attrakció létrehozása, ha egy olyan eseményt szerveznek, ahol a helyi értékeik bemutatására helyezik a hangsúlyt, és olyan könnyen elérhető attrakcióval egészítik ki a programot, mely széles rétegek számára teszi azt vonzóvá.

Porrog társadalmi életének színesítése céljából 1982. februárjának végén, a Hazafias Népfront szervezésében, borversenyt rendeztek, ahol csak porrogi „högy”-i gazdák borai vehettek részt. Zárásként estére élőzenés bált szerveztek a kultúrházba, melynek keretében kihirdették a borverseny első három helyezettjét, akik oklevél díjazásban részesültek, majd az esti bál során elfogyasztották a mintaként leadott borok maradékait. A versenyek szervezése megmaradt, és a rendszerváltás után az okleveleket tárgyjutalmak is kiegészítették. Az 1990-es évek második felétől a borversenyek 20 pontos, de tízedpontokat is tartalmazó rendszerét alkalmazva arany-, ezüst-, és bronzérmeket (minősítéseket) adtak, a legjobbnak választott fehér- és vörösbor kapott tárgyjutalmat. A szabad magánfőzést követően 2012. februárjában a helyi önkormányzat kezdeményezésére a borok mellett pálinkák számára is versenyt hirdettek.

A Porrogi Bor-, Pálinka- és Párlatverseny 2021-ben (13. sz. kép.) lépett az országosan meghatározó versenyek közé. A COVID-19 világjárvány miatt teljesen felborult az élet, az addig megszokott rendben komoly változások álltak be 2020. március 11-től.



13. sz kép: A porrogi verseny logója (Saját tulajdon)

A meghirdetett veszélyhelyzeti jogrend erősen korlátozta – többek között – a rendezvényeket, gyülekezést, személyes érintkezést. Emiatt a versenyszervezők sorban mondták le az országosan ismert versenyeket. Már 2020. november-decemberében látszott, hogy a 2021-es versenyszezon elmarad. Ezt a legrangosabbnak tartott, a Quintessence (általában legkorábbi, januári) és Brillante (már 2020-ban sem volt) versenyek szervezői be is jelentették. Úgy döntöttünk Porrogon, hogy versenyünket az egészségügyi előírások maximális betartásával mi mégis megszervezzük.

Egy 39 esztendeje szünet nélkül tartó hagyományt nem akartunk megszakítani és döntésünk helyesnek bizonyult, hiszen nem csak a nevezők voltak kiéhezve a versenyre, de azt tapasztaltuk, hogy olyan, általunk is kiemelkedőnek tartott bírálók is elfogadták meghívásunkat, akik korábban nem. A korlátozások miatt a bírálói képzések is csak az online térben kerülhettek megtartásra, a hozzájuk szervesen kapcsolódó tréningeket pedig nem lehetett megszervezni, valószínűleg ezért is jöttek örömmel Porrogra bírálni. 2021. volt az első olyan Porrogi Verseny, ahol már biztosan olyan színvonalú bírálói csapatot sikerült felállítani, mely az ország bármely versenyén megállta volna a helyét. Fontos újítás volt a versenyszabályzatban: a legjobb magánfőző, bérfőzető, kereskedelmi főzde, illetve a szervezői- bírálói kategória legjobbjára „Az a nevező, aki nevezett nagydíj címekért indulni szeretne, a meghirdetett 9 (magyarországi befőzetők és magánfőzők esetében 7) verseny főkategóriából legalább 5 különbözőben kell, hogy nevezzen. Az eredmények számítása során 5 különböző főkategóriából a legjobb eredményt elért tétel kerül figyelembevételre a bírálati lap szerinti pontszámmal (például hiába indít nevező 5 szőlő- és szőlő eredetű tételt, melyek közül mind 20 pontos aranyérmes minősítést kap, ezek közül csak egyet veszünk figyelembe). A kiírt címekért folyó versengésben legfeljebb 5 tételt veszünk figyelembe, a pontszámításnál, de ezek a tételek különböző főkategóriákba kell, hogy tartozzanak!” Későbbi versenyszabályzatokban találkoztam ehhez hasonló kiírással, mely úgy gondolom, hogy az én ötletem volt, de nagyon örülök annak, hogy ez a filozófia más versenyszervezők tetszését is elnyerte. Azért is tartom ezt fontosnak, mert ezzel jelentős mértékben csökkentjük azt az aránytalanságot, hogy egy nevező több tucat tételt indít, így eleve nagyobb az esélye a cím megszerzésére, mint annak, aki ennél lényegesen kevesebbel nevez. A másik ok, ami miatt helyesnek tartom az irányt az, hogy így nem a „specialistákat” (például csak csonthéjas gyümölcsökből terméket előállító), nevezőket hozzuk helyzetbe.

Úgy gondolom, a Porrogi Bor-, Pálinka- és Párlatverseny mind a nevezői kört és tételszámot, mind a bírálatot, mind színvonalát tekintve Magyarország 5 legfontosabb versenye közé tartozik. Ezt támasztja alá például a 2023. évi „Gyümölcsök lelke – Kárpát-Medencei Pálinka

és Párlat Verseny” szabályzata, mely versenyszabályzatában szintén az 5 legjelentősebb magyarországi verseny között tartja számon a porrogit. Fontos a bírálat színvonalának további emelése, a nevezők bizalmának erősítése érdekében. A zsűritagok túlnyomó többsége a PNT által regisztrált okleveles bíráló. Az évek során több olyan bíráló is a zsűri részévé vált, akik nemzetközi minősítéssel rendelkeznek párlatok terén (az országban ezen a szinten 12 bíráló működik WSET Spirit and Wine 2 szintű minősítéssel) és/vagy a hazai egyenlőre első számú verseny, a Quintessence bírálati tréningjén is a legjobbak között szerepeltek (több mint 10 ilyen bírálóval büszkélkedhetünk).

A verseny sajátosságaihoz főszervezőként továbbra is ragaszkodom. A bizalmat megszolgált intézkedéseket, mint hogy külön szervezői- bírálói kategóriát hirdetünk, így azok benevezett tétellei, akik a verseny szervezésében, lebonyolításában bármilyen módon részt vesznek, az alapbírálatkor anonim módon a többiétel között szerepelnek, azonban a nagydíjak kiválasztásánál külön kategóriát képeznek.

Porrogon eredményhirdetést tartunk, melynek lényege az eredmények ismertetésén túl egy közös vacsora, baráti- és szakmai beszélgetések, illetve a bírálat után megmaradt versenyminták nevezőknek való visszaadása után azok összekóstolása, kulturált elfogyasztása történik. Ennek a rendezvénynek a legnagyobb gátja a megfelelő nagyságú rendezvényter hiánya. 2022-ben, 2023-ban és 2024-ben is emiatt rendeztük meg a verseny eredményhirdetését Csurgón, mert itt tudtunk az érkező 210-220 vendég számára megfelelő színvonalú termet bérelni, azonban a befogadó kapacitást itt is teljesen kihasználtuk. Fontos kiemelni, hogy létezik már Magyarországon és a határon túli magyarlakta területeken az az igényes, fizetőképes nevezői kör, akik versenyről versenyre járva, mintegy laza baráti társaságot alkotnak. Rájuk – az általuk preferált versenyek szervezői – mint potenciális turistákra számíthatnak.

A rendezvényre érkező nevezők felfedezték már a környék szálláshelyeit, lehetőségeit és igyekeztünk a környéken megtalálható értékekre is felhívni figyelmüket. A növekvő turisztikai potenciált mutatja, hogy 2024-ben hat országból, Magyarországon kívül Szlovákia, Románia, Ausztria, Horvátország és Csehország területéről érkeztek nevezések a megmérettetésre, amit egy-két éven belül tízre szeretnék emelni. Terveinkhez elengedhetetlen az infrastruktúra javítása, a rendelkezésre álló szolgáltatások fejlesztése.

A szakmai színvonal emelése, újabb versenyzők megszólítása mellett azonban az ide érkező turisták számára komplexebb, hosszabb idejű itt tartózkodás tartalmas eltöltését biztosító programcsomagok összeállítása – akár járási összefogással – mind-mind előttünk álló feladat. A térség gasztronómiához kapcsolódó rendezvényeinek összefogásra, közös fellépésre van szüksége.

Egy-egy rendezvény önmagában kevesebb vendég számára lehet vonzó, mint egy program sorozat. Bár az év különböző időszakában, de mégis megvannak azok a rendezvények a térségben, melyek egymást erősíthetnék. Ilyenek például a Csurgói Csuszafesztivál, a Nagykanizsai Dödöllefesztivál, az Iharosberényi Gesztenyefesztivál, a Csurgónagymartoni Kukorisfesztivál, a Miklósfa Répás Ételek Fesztiválja. Kisfalutól megyei jogú városig minden település igyekszik étellel-itallal is megmutatni magát. Amely azon túl, hogy ezek a rendezvények vonzerőt jelentenek az érdeklődőknek, a helyiek megélhetésének biztosítására, a vidéki életforma megőrzésére, hagyományörzésre is alkalmasak.

Ebbe a sorba remekül illeszkedne egy Porrogi Bor-, Pálinka- és Párlatfesztivál. Igaz a Bor-, Pálinka- és Párlatverseny önmagában egy szűk szakmai réteget vonzó turisztikai attrakció, azonban rajta keresztül lehetőség van a település megismertetésére, az érdeklődés felkeltésére.

4.2.1. A verseny helyi turisztikába illesztésének stratégiai pontjai

Cél, hogy évről évre növekvő számú vendégéjszaka mellett sikerüljön egyre több idelátogatónak megmutatni ezt a gyönyörű települést és környezetét. Cél, hogy a vendégeknek olyan minőségi programot, szórakozást tudjunk biztosítani, hogy a turisták szívesen és a barátaikkal együtt térjenek vissza.

Időpont: A verseny időpontja hagyományosan február hónap első, vagy második hétvégéje, a díjátadó is hagyományosan márciusban kerül megrendezésre. A verseny időpontját már az előző évi versenyen tudjuk promótálni, így a kistérség, és a vármegye rendezvényeivel könnyen összeegyeztethető, a különféle programnaptárakba beilleszthető. Egy pálinka tematikájú eseményt mindenképpen hidegebb időben érdemes megszervezni, hiszen az alkoholfogyasztás nyáron, nagy melegben egyébként is komoly veszélyeket rejt magában. Ezt támasztja alá a párlatok előállításának időbeli ütemezése is: mivel itthon a legtöbb pálinka-alapanyagnak való gyümölcs már a nyár elejétől kezdve érkezik, így a cefrzési és lepárlási folyamatokat is beleszámolva azzal lehet kalkulálni, hogy szeptember közepére a friss gyümölcsök elkészülnek, tudják azokat hozni/küldeni a megmérettetésre. Ezen túl a télvégi kora tavaszi időszak nem dűskál programokban, így színfoltot jelenthet.

Kommunikációs terv A programot szükséges jobban promótálni, mert a verseny és az eredményhirdetés, vagy esetleg későbbiekben egy fesztivál méretű rendezvény - bármilyen tömegrendezvény - népszerűségének és sikerességének vitathatatlan fokmérője az eseményen

résztevők száma. Célunk természetesen, hogy minél többen érdeklődjenek irántunk, ehhez megfelelő kommunikációs ütemtervet kell kidolgozni. Az arculatból elkészített digitális kreatívok, illetve szükség esetén szórólapok, plakátok határozhatják meg a kommunikációnk hatékonyságát.

Kiemelkedő szerepe lesz a közösségi médiának: saját facebook és instagram oldal szerkesztése, illetve szükséges a kapcsolt attrakciók, látványosságok, vendéglátóhelyek, Tourinform irodák kiadványaiban, reklámfelületein is megjeleníteni.

Kísérő rendezvények Szükségesnek látom olyan rendezvényeket is kapcsolni, melyek nem csak a pálinkakészítők érdeklődését keltik fel, hanem a család többi tagját is. Így a szakmai előadásokon, esetleges konferenciákon kívül, ahol neves előadók, a szakma nagyjai tartanak előadást, helyi gasztronómiáról, történelemről. Rövid túrák szervezése a környékre, esetleg a rendezvény ideje alatt a családtagoknak fürdők látogatásával.

Infrastruktúra A településen mindenképpen szükséges az általános fejlesztés, íz utak, de közösségi épület terén is. Mivel ezek költségvetése jóval meghaladja a település lehetőségeit, állami forrásokra vagyunk utalva. Ameddig ez nem megoldott, a környékbeli szállásadókkal, rendezvényhelyszínekkel lehet elmélyíteni az együttműködést.

A fejlesztések eredményeként Porrog méltó helyre kerül a vidéki turisztikai desztinációk közt.

Szakmai szabályozás szorgalmazása Minden versenynek megvan a maga helye és szerepe, de feltétlenül szükséges lenne egy szakmai elvek mentén meghatározott feltételrendszer, hogy úgy a nevezők, mint a szervezők megtalálhassák a maguk helyét a megmérettetések palettáján. Definiálni szükséges a helyi-, vármegyei-, regionális-, országos- és nemzetközi versenyek fogalmát, mintaszámát, a nevezők körét, a szervezők- és bírálók szakmai felkészültségét, elvárt kompetenciáit. Ahhoz, hogy ez megvalósulhasson, szükség van egy koordináló, kellő szakmaisággal felvértezett, társadalmilag elismert személyekből álló testület bevonására, iránymutatására. A szabályok pontos, objektíven meghatározott egyeztetése, elfogadása nélkül nem várható fejlődés. Az a tapasztalat, hogy a kellő ismerettel nem rendelkező nevezők eltévedhetnek a kiírt versenyek, mustrák és fesztiválok útvesztőjében, a szervezők nem tudják megfelelően elhelyezni rendezvényüket sem a naptárban, sem a hierarchiában. A bírálók is nehéz helyzetben vannak, mivel – akár egy időben is – annyi megmérettetésre hívják őket, aminek nem tudnak eleget tenni, illetve fizikailag is belefáradnak.

A porrogi versenynek fontos szerepet kell vállalnia a környező települési mustrák koordinálásában, szakmaiságának növelésében, a hazai és a közeli horvátországi területek pálinka- és párlat kultúrájának emelésében. Ezeket a versenyeket időben koordinálva, részükre megfelelően felkészült bírálók felkérésével, a lebonyolítás rendjének biztosításával, az ott feltűnő, feltörekvő versenyzők porrogi versenyre való meghívásával is megvalósítható a fejlődés mindenki számára.

5. ÖSSZEFOGLALÁS

Somogy vármegye, azon belül is a Csurgói Járás a turizmusban látja kitörési lehetőségét, ezért minden terület és település a saját adottságait és értékeit állítja a fókuszba. Nincs ez másként Porrogon sem. Ez a közel 700 éves múltra visszatekintő, de napjainkban csupán mintegy 190 lakosú délnyugat somogyi falu büszke gyümölcs- és szőlőtermesztő múltjára és bizakodással tekint a jövőbe. A természeti adottságokon kívül az agráriumhoz kapcsolódó rendezvényeken keresztül mutatja meg önmagát kihasználva a virtuális világban rejlő lehetőségeket. Az augusztusi Traktor Találkozó, melyen évente 1000-1200 vendéget fogadunk, mindenekelőtt a tágabb értelemben vett környező települések érdeklődőit vonzza a mezőgazdasági erőgépekre alapozó fesztiválra. A tél végi, tavasz eleji Bor-, Pálinka- és Párlatverseny pedig egy létszámát tekintve szűkebb (200-300 fő), földrajzi ismertségét tekintve viszont lényegesen nagyobb, országhatáron átnyúló körben ismert.

A gyümölcspárlatok népszerűsége nemzetközi szinten is a pálinka iránti érdeklődés az elmúlt évtizedben egyre növekedett és változott. A számos jogszabályi változásnak köszönhetően az előállítók köre és a készített párlatok fajtája és minősége is sokat változott. A pálinkák minősítésével foglalkozó versenyek előtérbe kerültek és mára számuk az egész országot lefedő méreteket öltött. A versenyeken tapasztaltak szerint nem az alkoholfogyasztás áll leginkább a fókuszban, hanem a pálinkához kapcsolódó hagyományok megőrzése, annak színesítése, kultúrájának széleskörű elterjesztése, ami vonzó turisztikai attrakciót tesz. Alkalmassá lesz ezáltal számos olyan hozzá kapcsolódó érték turisztikai palettára helyezéséhez, melyek önmagukban nem keltenék fel az utazók érdeklődését, vagy egyáltalán nem is kerülne a látókörükbe.

A pálinkaversenyek igen nagy tömeget képesek megmozgatni nemzetközi szinten is, igaz, némiképpen korlátozottan a magyar lakta vidékek polgárai között. Magánfőzőként ezért is járok sokat és sok helyre párlataimmal versenyezni, mert minden ilyen rendezvényből tanulok, a hibákat saját szervezésümnél igyekszem elkerülni – szívesebben tanulok a más kárán – a pozitív élményeket pedig hasznosítani. Nagyon értékesnek és fontosnak gondolom a már kialakult szakmai kapcsolatrendszer – mind a bírálók, mind a hasonlóan gondolkodó versenyző társak, versenyszervezők – tekintetében. Többek között ez hozott erre a képzésre is.

Erőráfordítással ugyan, de a rendelkezésre álló szolgáltatások fejlesztésével, a versenyek szakmai színvonalának további emelésével, újabb versenyzők megszólításával, a látogatók számára komplexebb, hosszabb idejű itt tartózkodás tartalmas eltöltését biztosító

programcsomagok összeállításával – akár járási összefogással – további számos potenciált hordoz magában a pálinka.

Porrog, illetve a Porrogi Bor-, Pálinka- és Párlatverseny jó pozícióban van és számos lehetőséget is hordoz, de még nagyon sokat kell dolgozni azért, hogy ezt minél többen megtapasztalják, felfedezzék, és ténylegesen elérjük általa, hogy a kistérségben turizmuszervező, generáló szerepet tölthessen be.

6. IRODALOMJEGYZÉK

- 1) **Balázs Géza** (1998) A magyar pálinka, Budapest: Alula Kiadó, 1998.
- 2) **Balázs Géza** (2012) A nagy párlat- és pálinkakönyv, Inter Nonprofit Kft.,
- 3) **A csurgói kistérség fejlesztési terve (2011)** letöltés 2024. 03 15. forrás: <https://docplayer.hu/3956393-A-csurgoi-kisterseg-fejlesztési-terve-2011-2015.html>
- 4) **A Dél-Dunántúli Turisztikai Régió turizmusfejlesztési stratégiája 2007-2015**, (1998) Magyarország Kormánya, 1998
- 5) **Eredetvédelmi-rendelet** (2019) 787/2019 EU rendelet A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről, és földrajzi árujelzőjének oltalmáról, Bruxselles, Európai Unió, 2019.
- 6) **HVGonline** (2010) Szabad a pálinkafőzés hamarosan, letöltés 2024. 03 15. forrás: http://hvg.hu/gazdasag/20100726_palinkafozes_szabad.
- 7) **Hlédik Erika, Toth Gedeon és Fodor Mónika** (2011)A pálinkavásárlási döntést befolyásoló tényezők, Budapest, Marketing & Management 45. évf., 2. sz.. kötet.- old.: 16-22. old.
- 8) **Illés Péter (2020)** Paraszti szőlőhegyek a délnyugat-dunántúlon (Vas, Zala, yugat-Somogy), Vasi Múzeumbarát Egylet, Szombathely, 2020, © Illés Péter PhD, 2020, ISBN 978-963-88188-6-7
- 9) **Jászberényi Melinda, Zátori Anita és Ásványi Katalin** (2017) Fesztiváltrizmus, Budapest, Akadémia Kiadó, ISBN: 978 963 454 008 3.
- 10) **Knézy Judit (2013):** A szennai Szabadtéri Néprajzi Gyűjtemény „szőlőhegye” és a somogyi szőlőhegyi építmények változatainak kérdése. Vázlat. In: Muskovics Andrea Anna szerk.: Szőlő. Bor. Termelés. Fogyasztás. Társadalom. Budapest: Agroinform Kiadó, 84–93.
- 11) **KSH** (2019), Alkoholfogyasztási szokások, letöltés 2024. 03 12. forrás: <https://www.ksh.hu/sdg/1-15-sdg-3.html>
- 12) **Panyik Gáborné dr.** (2013) A pálinkakészítés technológiája I., Budapest, Budapesti Corvinus Egyetem ÉTK
- 13) **Pálinkacikkek** (2023) Világgazdaság, Százazreket bukhatnak a pálinkafőzdek januártól, letöltés 2024. 03 06. forrás: https://www.vg.hu/agrar/2023/11/szazezreket-bukhatnak-a-palinkafozdek-januartol#google_vignette

- Világgazdaság, Pálinka: négyszázötvenmilliárd forint adót csaltak el eddig a zugfőzdek, letöltés 2024. 03 06. forrás: <https://www.vg.hu/agrar/2023/12/palinka-negyszazotvenmilliard-forint-adot-csaltak-el-eddig-a-zugfozdek>
- Haszon, Főzeted vagy vásárlod a pálinkát? Nagyon nem mindegy! letöltés 2024. 03 06. forrás: <https://haszon.hu/haszonagrar/novenytermesztes/palinka-fozes-cefre>
- 14) **Somogy megye területfejlesztési koncepciója 2030**, (2021), MSB Fejlesztési Tanácsadó Kft. és ExAnte Tanácsadó Iroda, 2013
 - 15) **Szöllősi Edit** (2018) a pálinka -Aqua Vitae Reginae Hungariae -mint országmárka elem pozicionálása, diplomadolgozat, Kodolányi János Főiskola, Turizmus Tanszék, 2018
 - 16) **Tudásközpont**, (2010) Dél-Dunántúli Tudásközpont letöltés 2024. 03 05. forrás: <https://www.tudaskozpont-pecs.hu/>
 - 17) **Totth Gedeon. – Zarándné Vámosi K. – Mezőné Oravecz T.** (2018): A pálinka pozitív élettani hatásai a fogyasztói percepciók tükrében. In: Józsa L. – Korcsmáros E. – Seres Huszárik E. (szerk.) (2018): A hatékony marketing. EMOK 2018 Nemzetközi Tudományos Konferencia konferenciakötete. Selye János Egyetem: Komárom. ISBN: 978-80-8122-2. 839-846. p
 - 18) **Versenyfelhívás World-Spirits Award** (2024) letöltés 2024. 03 05. forrás: <https://www.world-spirits.com/en/>
 - 19) **Versenyfelhívás Destillata** (2024) letöltés 2024. 03 05. forrás: <https://destillata.at>
 - 20) **Versenyfelhívás Ákovita** (2024) letöltés 2024. 03 05. forrás: <https://akovita.ro>
 - 21) **Versenyfelhívás Esszencia Spirit** (2024) letöltés 2024. 03 05. forrás: <https://esszencia-spirit.sk>
 - 22) **European Union EUR-Lex: Uniós jog** letöltés 2024. 03 09. forrás: <https://eur-lex.europa.eu>
 - 23) **Pesty Frigyes** (2001) Somogy vármegye helynévtára, Somogy megyei Levéltár Kaposvár

7. ÁBRAJEGYZÉK

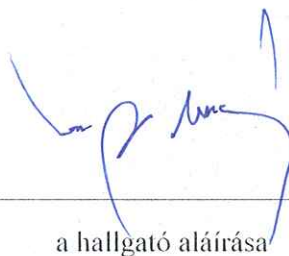
1. ábra Pálinka előállítók száma 2009-2022 között	6
2. ábra Pálinka és párlat előállítás volumene 2009-200 között	7

Szerzői nyilatkozat

Alulírott Madarász Zoltán a **Pálinkamester szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak** hallgatója kijelentem, hogy a **Porrog turisztikai ismertségének növelési lehetősége Bor-, és Pálinka/Párlatverseny, mint turisztikai attrakció segítségével** című szakdolgozat a saját munkám eredménye. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, s az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

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

Porrog, 2024. április 28.



a hallgató aláírása

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Madarász Zoltán
A Hallgató Neptun kódja: GF3ZU6
A dolgozat címe: Porrog turisztikai ismertségének növelési lehetősége
Bor-, és Pálinka/Párlatverseny, mint turisztikai
attrakció segítségével
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Vállalati
Gazdaságtan 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 valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

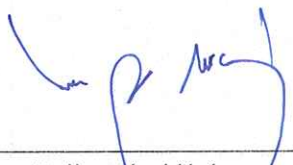
A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

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

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumába. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumában.

Kelt: Porrog, 2024. év április hó 28. nap


Hallgató aláírása

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

NYILATKOZAT

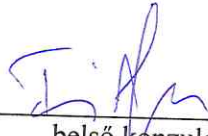
Madarász Zoltán (hallgató Neptun azonosítója: GF3ZU6) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védésre

javaslom / nem javaslom.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem

Kelt: Budapest, 2024. április 28.


belső konzulens

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

NYILATKOZAT

Madarász Zoltán (hallgató Neptun azonosítója: GF3ZU6) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védelemre

javaslom / nem javaslom.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem

Kelt: Budapest, 2024. április 28.


belső konzulens