

## A PÁLINKA MINŐSÍTÉSE A XXI. SZÁZADBAN



## THE QUALIFICATION OF THE PÁLINKA IN THE XXI. CENTURY



HARCSA, Imre Milán



Debreceni Egyetem, Gazdaságtudományi Kar, Gazdálkodástudományi Intézet  
 (University of Debrecen, Faculty of Economics and Business, Institute of Applied Economics)  
 H-4032 Debrecen, Böszörményi út 138.  
 e-mail: harsa.i.milan@gmail.com

**A**The issue of food quality came to prominence in the last decade. If we talk about sensory evaluation most of people mean the scoring method by that when in fact several evaluation methods are known. The amendment of the Excise tax in 2010 introduced the notion of the previously unknown distillate. The article clarify the difference between pálinka and distillate. The terms of pálinka tasing and the award criteria will be introduced. How does the non-professional customer know that he buys a high quality product? The Pálinka trademark which was introduced in the autumn of 2012 and the brochure called Pálinkas of excellence can be a stronghold for them. For the pálinka strict quality requirements are in place in which the instrumental analysis can help. The article presented the pálinka-faults aroma wheel made by the author.

**KULCSSZAVAK:** bírálat, érzékszervi minősítés, pálinka, pálinkaverseny, pontozás

**KEYWORDS:** stricture, sensory evaluation, pálinka, pálinka competition, scoring

**JEL-KÓD (JEL CODE):** D12

## 1. BEVEZETÉS – INTRODUCTION

Az alkoholtartalmú italok, így a pálinkák minősítése esetében jelentős hagyománya van az érzékszervi vizsgálatoknak. A bírálatok lehetnek egyszemélyesek (szakértő vagy főzőmester dönt, ez a jellemzőbb), illetve történhet több bíráló közreműködésével. Ez utóbbiak jellemzően a versenyek, illetve minősítések.

„Az érzékszervi minőség az élelmiszerek és italok minőségének azon részét képviselik, melyet a vásárlók a termék fogyasztásakor érzékelnek, s a kapott benyomásuk alapján döntenek a termék ismételt vásárlására vagy elutasítására. E szemszögből tekintve az érzékszervi vizsgálat e formája egyidős az emberiséggel és a táplálkozással” (KÓKAI és SIPOS, 2013:6).

A tudatosan felépített, kísérleti elrendezésen és szabványokon nyugvó eljárások csak jóval később alakultak ki. Az ipari mértékű élelmiszer-előállítás esetében szinte mindig megtaláljuk a minőségvizsgálatnak ezt a formáját.

A minősítés a kívülálló számára sok esetben igen egyszerűnek tűnik, főként azért, mivel a feladathoz látszólag csupán az érzékszervekre van szükség. Azonban az érzékszervek pontosságát és érzékenységét rendszeres időközönként vizsgálni szükséges, s ez csupán az alapfeltétele annak, hogy valaki bíráló lehessen. Képzett és szakértő bírálók esetében a kérdésfeltevésnek mindig objektívnek kell lennie (pl. rendezze sorba a mintákat az almaillat intenzitása alapján).

Az igen precíz műszeres és mikrobiológiai

ai eljárások mellett az érzékszervi tesztek sok esetben túlhaladottnak tűnnek. A helyes látásmód ugyanakkor az, hogy az érzékszervi vizsgálat és a műszeres eljárások kiegészítik és nem kiváltják egymást. Előbbi előnye a viszonylag gyors megvalósítás és a költséghatékonyság. Amennyiben a bírálócsoport vagy a bíráló megfelelő tapasztalattal rendelkezik, úgy egy adott hibajelenség esetében értékes információt adhat arról, hogy mi okozhatja a hibát, milyen módon kezelhetjük azt, valamint milyen műszeres eljárások elvégzése javasolt.

A cikkben bemutatásra kerül a pálinka és a párlat közötti különbség. Az érzékszervi bírálat módszereinek áttekintését követően új megközelítésben az aromakerék tartalmazza a pálinkahibákat. A pálinka minőségének vizsgálatára Magyarországon a pontozásos módszer a legelterjedtebb, melyről történeti áttekintés, valamint a pálinkaversenyek 20 pontos bírálati is ismertetésre kerül. Ez a bírálati módszer hibakeresésen alapul, míg a borok minősítésénél alkalmazott 100 pontos rendszer pozitív szemléletű, differenciáltabb, ezért adaptálhatósága megfontolandó. Fentiekén túlmenően az objektív minőségvizsgálatot elősegítő műszeres vizsgálat, valamint a fogyasztó vásárlási döntését segítő marketing elemek kerülnek feltárára.

## **2. PÁLINKA VAGY PÁRLAT? – PÁLINKA OR DISTILLATE?**

A két elnevezés között lényegében csak a jogi szabályozásban van eltérés. Amennyiben egy pohárba párlatot, egy másikba pedig pálinkát töltünk, fajtára, ízre, illatra, sőt még minőségre vonatkozóan sem biztos, hogy lehet különbséget tenni. Mégis mi dönti el akkor, hogy az adott pohárból párlatot vagy pálinkát fogyasztunk?

Magánfőzés és bérfőzés esetén az előállított végertermék párlat, kereskedelmi szeszfőzde esetén pálinka. A magánfőzés megalkotását megelőzően még nevében sem volt különbség a bérfőzésben és kereskedelmi főzésben előállított ital, vagyis a pálinka között. A bérfőzésben előállított párlat alkoholtermék adóraktárnak

történő értékesítés esetén – onnan szabadforgalomba bocsátva – jogilag ismét pálinkává válik (DANKU, 2011).

Mi akkor a párlat elnevezés gyakorlati jelentősége? Az elnevezés valószínűleg a hungarikummá nyilvánított pálinka védelme érdekében került bevezetésre. Az, hogy ez a védelmet mennyire szolgálja, valószínűleg sokáig vita tárgyát fogja képezni. A pálinka hungarikummá nyilvánításán fáradozó egyes szakemberek szerint a magánfőzés negatívan befolyásolja a pálinka elismertetését. A magánfőzésben, szakértelem nélkül előállított rossz minőségű párlatot az anyagi haszon reményében pálinka névvel fogják különböző módokon értékesíteni. Az ilyen ital elfogyasztása nem szolgálja a pálinka minél szélesebb körben történő elterjesztését. Aki pálinka néven először ezt a rossz minőségű italt fogja fogyasztani, az a valódi pálinka élvezetét már nem is fogja keresni.

A másik oldal szerint a magánfőzés bevezetése semmilyen módon nem fogja a valódi pálinka fogyasztását negatívan befolyásolni. A magánfőzésben is jó minőségű párlatot lehet előállítani, ami a kulturált pálinkafogyasztást is fogja erősíteni (HARCSA, 2016).

A magánfőzés megítélése kettős. Pozitívmaként említhető, hogy növeli a pálinka népszerűségét. A pálinkaversenyek eredményei alapján az érmes pálinkák között magas arányt képviselnek a magánfőzők által készített párlatok, a minőség egyértelműen javuló tendenciát mutat. Negatívuma ugyanakkor, hogy a bérés kereskedelmi főzdek forgalmát csökkenti, holott a bérfőzdeben a lepárlási folyamat, míg a kereskedelmi főzdeben a teljes előállítás kontrollált, ezáltal garantálják a minőséget. Az egyre nagyobb népszerűségnek örvendő pálinkafesztiválok segítséget jelenthetnek a minőségtudatos, kulturált pálinkafogyasztás terjesztésében.

Pálinkának nevezhető ugyanakkor a bér- vagy magánfőzésben előállított párlat is, ha mindenben megfelel a Pálinka törvényben rögzített feltételeknek. Elmondható tehát, hogy minden pálinka párlat, de nem minden párlat pálinka.

### 3. ÉRZÉKSZERV BÍRÁLATI MÓDSZEREK – SENSORY EVALUATION METHODS

A bírálati technikákat alapvetően három csoportba sorolhatjuk: különbségvizsgálatok, rangsorolások és leíró módszerek.

Különbségvizsgálatok során azt vizsgáljuk, hogy megállapítható-e két minta között érzékszervi különbség. Ebből következik az a fontos kritérium, hogy csak akkor érdemes ilyen vizsgálatot elvégezni, ha nem vagyunk bizonyosak abban, hogy a különbség ténylegesen létezik, vagy esetleg éppen azt szeretnénk igazolni, hogy a két minta azonos.

A rangsorolások módszerek során egyszerre több mint kettő, jellemzően 3-6 mintát hasonlíthatunk össze a meghatározott érzékszervi szempontok alapján. A rangsorolások módszereknek három csoportja van:

1. egyszerű rangsorolás,
2. rangsorolás skálán (strukturálatlan, strukturált, kategória skála),
3. páronkénti rangsorolás.

A hazai érzékszervi gyakorlatban a leíró módszer alatt többnyire azt értik, hogy a vizsgálati mintákat szövegesen jellemzik. A nemzetközi gyakorlatban azonban ezek az eljárások a termékek teljes körű leírását valósítják meg különféle érzékszervi jellemzőik alapján. Alkalmazások, célok szerint három csoportba sorolhatjuk őket:

1. Globális érzékszervi minőség meghatározása, kategóriába sorolás, például MSZ pontozásos bírálatok.
2. Különböző termékek összevetése érzékszervi jellemzőik alapján, például konkurencia-analízis, termékfejlesztés, piackutatás stb.
3. A már kialakított termék (állandó) érzékszervi minőségének vizsgálata, hibakeresés, például minőségellenőrzés, minőségbiztosítás.

Valójában a leíró módszereken belüli 2. és 3. csoport eljárásai ugyanazt a megközelítést alkalmazzák eltérő célok érdekében. Így módszertani szempontból két fő csoport marad: a pontozásos és a profilanalitikus eljárások. Az MSZ pontozásos módszerek közé tartoznak a következők: 100 pontos, 20 pontos, 20 pontos

súlyozó faktoros, termékleírások pontozásos eljárások. A másik csoport a nemzetközi gyakorlatban jobban bevált és elterjedt profilanalitikus módszereké. A profilanalitikus módszerek közös eleme, hogy a bírálók a minták minősítéséhez leíró kifejezéseket alkalmaznak. A leíró kifejezés a minta által keltett érzet egyik elemére vonatkozik, melynek intenzitását egy megfelelő skálán értékelik (például a pálinka édes illatának intenzitása). Ez utóbbi módszerek közül javasolható a pálinka értékelésére a kétirányú skála, melyen a tulajdonságok a semlegestől pozitív és negatív irányba egyaránt eltérhetnek.

Alapvető eltérés a különbségvizsgálati és rangsorolások vizsgálatokhoz képest, hogy míg előbbieknél csak egy érzékszervi jellemző szempontjából vizsgálják a mintákat, addig a leíró módszerek esetében egynél több tulajdonságot értékelünk (KÓKAI et al., 2003).

#### 3.1. Pálinkahibák – Pálinka Faults

A pálinka minőségének, élvezeti értékeinek elismerése mellett szükség van a hibák felismerésére, illetve azok elkerülésére, hiszen csak a kiváló minőségű termék lehet ismert és elismert mind a hazai mind a külföldi piacon.

Célszerű lenne a külföldi mintákhoz hasonlóan a pálinka-aromakerék kidolgozása. Elkészítettem egy, a pálinkahibákat tartalmazó változatát, melyet az 1. ábra szemléltet.

Az aromakerékben szereplő pálinkahibák eddig sem voltak ismeretlenek, azonban jellemzően táblázatos formában vagy egyszerű felsorolással közölték őket. Én egy újfajta megközelítést alkalmaztam, a hibák technológiai eredetéből adódóan, mely alapján négy fő csoportba soroltam azokat: a pálinkafőzés során előpárlattal elválasztható, utópárlattal elválasztható, nem elválasztható és egyéb kategóriákba. A hiba mellett annak íz-, illetve illatérzete is szerepel.

Az egyik leg súlyosabb hiba az akroleintartalom, amelyet a földdel szennyezett és mosatlanul becefrézett gyümölcs okoz. Lepárlás során a nyálkahártyát ingerli, így könnygázhoz hasonló hatást vált ki. Mivel az így keletkezett párlat semmilyen módon nem javítható, azt meg kell semmisíteni.



Szintén súlyos kockázatot rejt a metil-alkohol, mely magas koncentrációban vakságot okozhat, súlyosabb esetben pedig halálhoz vezet.

Azok a hibák veszélyeztetik leginkább a késztermék minőségét, melyeket a lepárlás során az elő-, illetve utópárlattal nem lehet elkülöníteni. Ezek közül némiképp kivételt képez a benzaldehid, mely a csonthéjas gyümölcsök párlatának kismértékben kívánatos kelléke.

Az egyéb kategóriában azokat a pálinkahibákat vettem számba, melyek a lepárló berendezés hűtőjének nem megfelelő tisztán tartásának következményeképp kerülnek a párlatba, ezáltal fémes ízt okoznak. Ízében édeskés, lemmattító a réz, míg a vas tipikus rozsdá illatú és ízü.

Amennyiben olyan pálinkát kóstolunk, amelyeknek illata körömlakklemosóra vagy ragasztóra emlékeztet, biztosak lehetünk benne, hogy túl kevés előpárlatot vettek el a lepárlás során. Ha pedig olyanall találkozzunk, amelyek savanykás, főttes ízü, nehéz lekváros jelleggel rendelkezik, akkor az utópárlati szakaszból került a pálinkába.

A pálinkahibák többsége javítható (illetve pontosabban fogalmazva a hibajelleg csökkenthető), azonban ez többnyire idő-, illetve költségigényes eljárás, ezért sokkal inkább azok megelőzésére kell törekedni, mely a helyes cefrézési és lepárlási technológia mellett teljes körűen biztosítható.

### **3.2. A pálinka minőségének vizsgálata, a magyar pontozásos gyakorlat –** *Examination of the Quality of the Pálinka, the Hungarian Scoring Practice*

A Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (International Organization for Standardization, ISO, [www.iso.org](http://www.iso.org)) 1947-ben alakult meg, s Magyarország is ott volt az alapító tagok között. A hazai szabványosítás első időszakára (1950–1989) jellemző volt, hogy az adott kor követelményeinek és feltételeinek megfelelő eszközöket adott a felhasználók kezébe.

A „tisztá MSZ” (Magyar Szabvány) megjelenés arra utal, hogy a szabvány kizárólag magyar nyelven jelent meg. A harmonizált ISO szabványok MSZ:ISO, vagy MSZ:EN:ISO jelzetűek, ami arra utal, hogy egy nemzetközi (és

EN esetében európai) szabványelőírás magyar nyelvű kiadásáról van szó. A harmonizált ISO szabványok lényegében magyar nyelvre lefordított nemzetközi előírások.

A szocializmus időszakában, mivel a klaszikus értelemben vett piaci verseny nem volt jelen, így szükséges volt egy olyan feltételrendszer felállítása, amely szavatolta az élelmiszerek érzékszervi minőségének bizonyos szintjeit. Ezen szintek jellemzően a következők voltak: „nyugati” export minőség, I. osztályú élelmiszer, II. osztályú élelmiszer, KGST export minőség. Az osztályokba soroláshoz kézenfekvő volt a pontozás módszere, így szinte az összes, ebben a korszakban született érzékszervi MSZ (Magyar Szabvány) előírás ezt a módszert alkalmazta. Az MSZ érzékszervi pontozásos rendszerek sajátossága, hogy maximális pontszámot hibamentesség esetén ad a vizsgálati mintának, s a hibák jellegének és súlyosságának függvényében sorolja be egyre alacsonyabb minőségi osztályokba azt. Ebből adódóan ezek a rendszerek hibamentes termékek hatékony összevetésére vagy vizsgálatára nem alkalmasak. Mivel egy teljes emberöltőnyi ideig az érzékszervi minősítés egyet jelentett a pontozásos módszerek alkalmazásával, így Magyarországon megerősödött az a felfogás, hogy ha érzékszervi vizsgálatot végzünk, az szinte kizárólag csak a pontozás lehet.

A pontozás – bár az ISO által is ismert módszer – csak egy a közel húszféle vizsgálati módszerből. További módszerek például: aromaprofil (Flavor Profile Method), állományprofil (Texture Profile Method), mennyiségi leíró vizsgálat (Quantitative Descriptive Analysis), hígítási profilanalízis, polaritási profilanalízis, szabad leíró vizsgálat (Free Choice Profiling) és további eljárások. Pontozást a nemzetközi gyakorlatban jellemzően kettő területen alkalmaznak: minőségellenőrzésben és a versenyeken. A végeredmény egy összpontszám lesz, s két olyan termék, amely egyforma eredményt ért el, nem feltétlenül egyforma érzékszervileg.

Összességében ezekből a tiszta MSZ előírásokból a hibajelleget lehet jól használni, célszerű ezeket valamilyen módon (pl. egy aromakerékben) dokumentálni. Természetesen referenciaminták hiányában a bírálócsoport nehezen képezhető ezeknek a hibáknak a gyakorlati elsajátítására, így azokat is elő kell állítani.

Az alkoholos italok területével kapcsolatban 1957-ben megjelent az MSZ 9462:1957 Borok érzékszervi vizsgálata című szabvány is, majd két évvel később az MSZ 9600:1959 Likőr- és pálinkakészítmények érzékszervi vizsgálata című (1974-ben jelent meg újabb kiadása). Ezek a szabványok azóta különböző módosításokon mentek keresztül, de alapját képezték a sok esetben még ma is használatos pontozásos érzékszervi vizsgálatoknak. A következő években sok termékszabvány látott napvilágot Magyarországon, főként német (NDK) mintára.

Általánosságban elmondható ezekről a szabványokról, hogy egy szakértő bizottság konkrét elvárásait fogalmazták meg az egyes termékekkel kapcsolatban. A szabvány megjelenését követően ezekhez kellett alkalmazkodni, betartásuk az összes vállalat számára kötelező volt. Fejlesztésekre, újításokra nemigen volt lehetőség, a szabványban leírt elvárásoknak kellett eleget tenni (HORVÁTH, 2006).

Bizonyos esetekben nehéz ugyanakkor annak az eldöntése is, hogy mi számít egy termék esetében hibának. A korábbi MSZ pontozásos eljárások másik nagy hiányossága az, amikor a maximálisan adható pontszámhoz azt a definíciót adja, hogy „a termék jellegének megfelelő”. A szabványok születésének (70-es, 80-as évek) idején ennek a megfogalmazásnak még volt létjogosultsága, hiszen a legtöbb élelmiszerből egy típus létezett, de a piaci körülmények megváltozásával nem lehet megmondani azt, hogy mi a termék jellegének megfelelő. Ráadásul, ami az egyik vállalkozás esetében egy ideális érték egy adott tulajdonságnál, az a másik esetében már túl erős vagy éppen túl enyhe intenzitást jelent.

További hibája az MSZ pontozásos eljárásoknak, hogy több esetben szerepel a tulajdonságok között az összehasonlás, ami valójában a bírálatot végző, kis létszámú (jellemzően 10 körüli) képzett vagy szakértő bíráló egyéni ízlését tükrözi. Az a tény, hogy egy termék egy kis létszámú bizottságnak tetszett még nem garantálja a piaci sikert.

„A professzionális munkát elsősorban érzékszervi laborban végzik. A besötétített ablakok, a megfelelő világítás, a fehér bútorok és a kis fülkék tökéletes nyugalmat teremtenek. Minden tesztelőt külön kabinba ültetnek. Majd megkapja a vizsgálandó terméket, s megkös-

tolja. A meghatározott tulajdonságlista alapján értékeli az elé tett ételt vagy italt. ... Egyes kutatások szerint a nők íz-, illatérzékelése kifinomultabb, mint a férfiaké, ezért szívesen alkalmazzák őket” (STOP, 2015).

2016.07.01-től hatályos az 1974-es szabványt leváltó MSZ 9600:2016 „Útmutató a szeszes italok érzékszervi vizsgálatához”, mely új alapokra helyezi a minősítés rendszerét. Itt már a tisztaságra és színre maximum 3-3, míg az illatra és ízre 7-7 pont adható. A harmónia, mely a szubjektív értéket alapját adja, kikerült a pontozható tulajdonságok közül, ezáltal garantált az objektívebb minősítés.

### 3.3. A pálinka kóstolása – *Tasting of the Pálinka*

Az ember a fizikai valóságot érzékszervei útján értékeli, de az erről alkotott kép (érzet) a közvetítő rendszereken keresztül végül mindenkinek a saját, szubjektív tudatában alakul ki. Valamennyi érzékszervünk esetében így működik az „érzet” keletkezése, tehát szubjektíven ítéljük meg nem csak a színeket, de az ízeket, szagokat is. A megítélést befolyásolja a bírálóra ható összes tényező, melyeket a 2. ábra foglal össze.

Korábban, a szocializmus időszakában, illetve mondhatni a Pálinkatörvény megjelenéséig a pálinka egy jóval másabb, szerényebb élvezeti értékű minőségi szintet képviselt. Ennek köszönhetően a fogyasztás „kultúrája” is más volt, a kellemetlen élménytől gyorsan meg akartak szabadulni, ezért gyakran hűtve került a poharakba az ital, amit „egy húzásra” fogyasztottak. A következőkben összefoglalásra kerülnek a kóstolás arany szabályai, melyek az objektív értéket segítik.

A legfontosabb, hogy semmiképpen se hűtve fogyasszuk a pálinkát. Ekkor ugyanis az alkoholos jelleg kerül előtérbe a gyümölcsös zamatok rovására. A 16-18°C-os szobahőmérséklet a legideálisabb a kóstoláshoz. A valódi pálinkáspohár, amiből célszerű fogyasztani, tulipán alakú. Ez segít összegyűjteni a kellemes illatanyagokat, hogy minél inkább élvezhessük azokat.

„Először a pálinka színét, tisztaságát kell szemrevételezni. A pálinkának mindig átlátszónak, víztisztának kell lennie, vagy az érlelő-



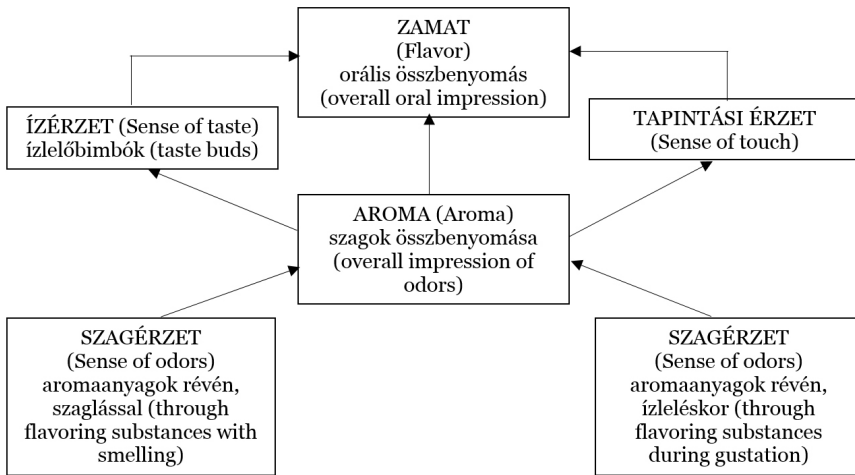
hordó színét kell visszatükröznie. A tölgyfától sárga, óarany színt, az akácfaától zöldessárga, a gesztenyefától vörösesbarna színt kap a pálinka.

Következő mozzanat az illat „kóstolgatása”. Mindig tükröznie kell a pálinkának az adott gyümölcs jellegét, friss illatát, kiegészítve az erjedési kerekítő, finomító illatokkal. Ha érlelt pálinkát kóstolunk, akkor a jelleg a túlérett, édeskés gyümölcsöt tükrözi, kiegészítve a hordó fájának markáns, finom illatával, testes, telt érzetet kelteve a kóstolóban. Végül a teljességhez tartozik az ízek feltérképezése is. Az illat után mindig várunk valamilyen ízvilágot, amely harmonizál az illattal. Ha összhangot találunk köztük, akkor emlékképeinknek, elvárásunknak megfelel, ízlik a pálinka. A jó megítéléshez hozzátartozik az az alapvető dolog is, hogy a kóstoló ismeri-e az adott gyümölcsöt, és

megbízható-e az illető illat- és ízelismerő memóriája” (PANYIK, 2013: 66-67).

Ha meg szeretnénk róla győződni, hogy valódi, gyümölcsből készült pálinkát fogyasztotunk, alkalmazzuk az úgynevezett szárazpróbát. Ha néhány perccel a pálinka elfogyasztása után az orrunkhoz emeljük a poharat, éreznünk kell a gyümölcsös jelleget, a jellemző illatokat.

El kell fogadni, hogy a versenyszempontú vagy kedveltséget vizsgáló minősítés egyaránt döntően szubjektív műfaj. Más tarthat jónak a pálinkát fogyasztó idősebb korosztály, a gyümölcspárlatokkal nemrég megismerkedett fiatal, a nő és a férfi, de eltérhet ezektől az „értő” laikus, és még inkább a „szakértő” profi véleménye. A vélemények oda-vissza hatnak, de a fő cél orientálni, tanítani a pálinkát kedvelőket a „jó” pálinka felé és megtanítani őket a kultúrált fogyasztásra (GYENESEI, 2014).



2. ÁBRA

FIG. 2

**Érzékszervi érzetek összefüggései  
(Context of Organoleptic Sensations)**

Forrás (Source): KÓKAI és SIPOS (2013) alapján saját szerkesztés (Own construction based on KOKAI and SIPOS (2013))

**3.4. Pálinkaversenyek: a 20 pontos bírálóat – Pálinka Competitions: The 20-point Method Stricture**

Versenyezni és nyerni – ez a vágy szinte mindenkinben ott van. Az élelmiszertermékek érzékszervi jellemzőit is szereti egy-egy iparág ilyen keretek között összevetni. Fontos a legelején leszögezni, hogy az érzékszervi tulajdonságok alapján történő versenyztetés ugyanúgy magában hordozza a szubjektivitást és az ezzel

járó hibákat, mint például a szépségversenyek vagy a filmkritikák. A probléma nem abban van, hogy léteznek ilyen versenyek, hanem hogy sokaknak az érzékszervi minősítés csak a versenyt jelenti, ez pedig nem helytálló.

Egy versenyen a bíráló bizottság egy feladatot valószínűleg nagy hatékonysággal és objektíven meg tud tenni, ez pedig a hibás tételek előzetes kiszűrése. Itt nem beszélhetünk egyéni ízlésről, a jól felkészült és megfelelő gyakorlati tapasztalattal rendelkező szakértő fel fogja

ismerni az egyes tételekben szereplő hibákat. A kritikus pont ezután következik. Ha a hibás tételeket eltávolítottuk, akkor mi fog dönteni a hibátlanok között? A válasz egyszerű: a versenyben részt vevő szakértő bírálók egyéni ízlése. Ha egy tétel nem hibás, akkor az egyéni ízlés vagy „világnézet” alapján dönt a bíráló. Ez utóbbi alatt azt értjük, hogy az adott személy milyen technológiával, milyen alapanyagból, milyen illat-és ízjegyeket felvonultató termékekben szocializálódott. Ha valami ettől eltérőt tapasztal, akkor azt jellemzően elutasítja. Az pedig, hogy egy kis létszámú szakértői csoport ízlésének mi tetszik, nehezen vetíthető ki egy fogyasztói sokaságra. Az első dolog, amit meg kell jegyezni a versenyekkel kapcsolatban, az a tény, hogy egy versenygyőzelem nem jelent szükségszerűen piaci sikert.

A bírálatok szisztémája a mai magyar gyakorlatban a 20 pontos standardból indul ki. Csak egészpontos lehet a részminősítés és így az összegzett eredmény is. Ezen belül a jogszabályi háttérre épülő hazai gyakorlat az illat tisztaság (1-3), az illatkarakter (1-5), az íz tisztaság (1-3), íz karakter (1-5) és a harmónia (1-4) megbontású bírálatot alkalmazza. Ugyanakkor egyre nagyobb teret nyer a német és osztrák területről visszatérő négyszer ötpontos (íz, illat-

tisztaság 1-5, a gyümölcs íz- és illatkaraktere, aromatikája 1-5, szájéretet 1-5, utóérzet, harmónia 1-5) valójában pontokban kifejezett osztályzat jellegű bírálati gyakorlat. A két változat közötti döntő különbség, hogy a technikai tisztaságra adható összpontszám az első esetben egy ponttal kevesebb, így nagyobb mozgástere és súlya van az összhatásnak. A gyakorlatban ez azt jelenti, hogy az objektív pontszám, a tisztaság súlya csökken. Ezzel erősödik a bírálat szubjektív jellege.

Az értékelésnél a maximálisan adható pontszámot attól függően és annnyival kell csökkenteni, hogy mekkora hibát észlelnek. Jelenleg a pontozás szisztémájától függetlenül 18-20 pont az aranyérmes, 16-17 pont az ezüstérmes, 14-15 pont pedig a bronzérmes minősítés ponthatára. Az aranyérmes tételek közül kerülnek kiválasztásra a legkiválóbb minták, melyeket nagy aranyérmével vagy „champion” díjjal jutalmaznak. A 3. ábra egy pálinkabírálati lapot szemléltet.

A pálinkák, párlatok bírálata tehát összetett, vagyis megfelelő gyümölcsfajta-ismeretet, kellő technológiai tájékozottságot, ismeretet (pl. párlatrész-elválasztási hibák) feltételez (PANYIK és BÉLI, 2008).



## V. Ongai Pálinkaverseny – 2014

### Bírálat

Pálinka verseny szám (Pálinka competition number):	VSZ244	
Fajtája (Variety):	meggy (sour cherry)	
Évjáráta (Age-group):	2013	
Alkohol fok (Alcohol content):	46	
Bírálat (Judgement):	<b>Hibás termék, érmet nem érdemel (Defective product, does not deserve medal)</b>	
	szöveges értékelés (textual evaluation)	
		pont (point)
Tisztaság (Limpidity):	utópárlatos (concealed by post-distillate)	4
Karakter (Character):	felismerhető (recognizable), nagyon magos (very seedy), tompa (blunt), oxidált (oxidized)	3
Szájéretet (Flavor):	magos (seedy), marcipános (marzipan character), csípős (pungent), tompa (blunt)	3
Harmónia, tartósság (Harmony, persistence):	fáradt (exhausted), hosszú (long), tompa (blunt)	3
	Összesen (Total):	<b>13</b>

3. ÁBRA

FIG. 3

### Pálinka bírálati lap (Pálinka Evaluation Sheet)

Forrás (Source): Saját szerkesztés (Own construction)



**3.4. Borbírálat – Wine Evaluation**

A 20 pontos pálinkabírálat hátránya, hogy az illat, illetve az íz, mint a két legfontosabb értékmérő tulajdonság, nincs összetevőkre bontva, árnyaltabb értékelésére tehát nincs lehetőség. Bár a borbírálat több szempontból is eltér (pohár formája, beletöltött mennyiség, kóstolási hőmérséklet), a pálinkához hasonlóan pontozásos rendszerben értékelik. Alapvető különbség, hogy a borbírálat nem hibakereső szemléletű. Elsőként a bor tisztaságát és színét vizsgálják. Ezt követően szagpróbával a bor illatát, végül ízleléssel a bor ízet, zamatát, teltségét és harmóniáját értékelik. A bírálati lapot az 1. táblázat szemlélteti. Az elért pontszámok

alapján az alábbi kategóriákat különböztetik meg (SZTANEV és KENDÉNÉ, 2002):

- 50-59 pont: szegényes, gyenge minőségű, jellegtelen bor.
- 60-69 pont: átlag alatti, iható, jellegzetességek nélküli bor.
- 70-79 pont: átlagos minőségű, jól iható, jellegzetes bor.
- 80-89 pont: nagyon jó, különleges minőségű bor.
- 90-94 pont: kivételes bor egyedi karakterrel és stílussal.
- 95-100 pont: máshoz nem hasonlítható csúcsbor.

Megfontolandó az 1. táblázatban található értékelési rendszer pálinkabírálat során.

**1. TÁBLÁZAT**

**TABLE 1**

**Pozitív borbírálati táblázat  
(Positive Wine Evaluation Table)**

		Kiváló (Excellent)	Nagyon jó (Very good)	Jó (Good)	Megfelelő (Adequate)	Elégtelen (Inadequate)	Megjegyzések (Observations)
Megjelenés (Visual)	tisztaság (limpidity)	5	4	3	2	1	
	szín (colour)	10	8	6	4	2	
Illat (Nose)	technológiai tisztaság (genuineness)	6	5	4	3	2	
	intenzitás (intensity)	8	7	6	4	2	
	minőség (quality)	16	14	12	10	8	
Zamat (Taste)	technológiai tisztaság (genuineness)	6	5	4	3	2	
	intenzitás (intensity)	8	7	6	4	2	
	tartósság (persistence)	8	7	6	5	4	
	minőség (quality)	22	19	16	13	10	
Harmónia (Harmony)		11	10	9	8	7	
Összesen (Total)		+	+	+	+	=	
Kizárva (Eliminated)							0

Forrás (Source): OIV 332A/2009 szabvány alapján (Based on Standard OIV 332A/2009)

#### 4. OBJEKTÍV MINŐSÉGVIZSGÁLAT:

##### A MŰSZERES ANALITIKA – OBJECTIVE QUALITY ASSESSMENT: THE INSTRUMENTAL ANALYTICS

A pálinkára vonatkozóan számos minőségi előírás van érvényben, melyek betartása csak a műszeres analitika segítségével igazolható. Ezek a következők:

- alkoholtartalom: legalább 37,5 tf./%,
- illóanyag-tartalom: legalább 200 g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva,
- metil-alkohol-tartalom: legfeljebb 1000 g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva,
- szárazanyag-tartalom: max. 3 g/100 cm<sup>3</sup>
- hidrogén-cianid-tartalom: legfeljebb 10 g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva (csak a csonthéjasok párlataiban),
- réztartalom: 10 mg/liter,
- vastartalom: max. 5 mg/liter, eredeti itálra vonatkoztatva,
- összes kéntartalom: legfeljebb 5 mg/100 cm<sup>3</sup>, abszolút alkoholra vonatkoztatva,
- egyéb fémtartalom a 17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet szerint,
- akroleintartalom: nincs megengedve.
- bevezetésre váró etil-karbamát határértéke: 1 mg/l.

Az „illó alkotók” egy gyűjtőnév, mely alatt az etil-alkohol és víz mellett jelenlévő néhány száz vegyület összességét értjük. A pálinka alkotóinak mennyiségileg kb. 0,1-1%-át teszik ki összesen. Egy részük a gyümölcsből kerül át a párlatba, ezek az ún. „primer aromakomponensek”, amelyek az illó alkotók közül nagyobb mennyiségben vannak jelen (1-1000 g/hl absz. alk.). Technológiai hibákra utalnak, „minőségromtók”. Ide sorolhatók az etanol, kozma alkoholok, etil-acetát, ecetsav, acetaldehid. Másik részük az etanollal együtt képződik az erjesztés, a lepárlás és az érlelés során. Ezek az ún. minor illó alkotók. Nagyon kis mennyiségben fordulnak elő a párlatban (ng/l-mg/l). Alacsony az aromaküszöbük, azaz kis koncentrációban is érezhetők. A pálinka aromájára, illatára (minőségére) jelentős pozitív/negatív hatással lehetnek.

A pálinkákban előforduló aromajellegek pontos kémiai összetételének meghatározása több tízmillió forintos beruházást igény-

lő, gázkromatográfiás elválasztással csatolt tömegspektrometriás detektálással kapcsolt (GC-MS), vagy nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiás (HPLC) analitikai rendszerekkel valósítható meg. Ezek az analitikai módszerek alkalmasak az etil-karbamát, növényvédőszer-maradékok kimutatására, de igazolható továbbá a földrajzi eredet, fajtatisztaság, érlelési idő is segítségükkel. Jobban elterjedt a GC-MS mérés technika, amely azon alapul, hogy a gázhalmazállapotban áramoltatott alkotók eltérő szorpció tulajdonságokkal rendelkeznek, azaz „eltérő hajlandósággal kötődnek” a szorbenshez.

#### 5. MI ALAPJÁN DÖNT A FOGYASZTÓ? – ON WHAT BASIS WILL THE CONSUMER DECIDE?

A minőség egy termék mindazon jellemzőinek (minőségjellemzők) összessége, ami vonzóvá teszi azt és megléte a fogyasztónak megelégedettséget nyújt. A minőségjellemzőket három csoportba sorolhatjuk.

Kereshető minőségjellemzők azok a tulajdonságok, melyeket a termék külsejéről be lehet azonosítani, a megvásárlás előtt fel lehet ismerni. Például kiszerezés (prémium termékek esetén egyre gyakoribb a 0,35 literes palack), megjelenés (különleges üvegek: Zimek – „kar nélküli Oscar”, Bolyhos – egyliteres „csatosüveg”, Csalló – négyszögletű üveg), ár, fajta, szín.

Tapasztalati minőségjellemzők azok a tulajdonságok, melyeket a termék megvásárlása után, a fogyasztáskor tapasztalunk. Ezek alapján el tudjuk dönteni, hogy újra megvásároljuk-e a terméket (például érzékszervi tulajdonságok, zamat, íz, mellékíz, illat). Pálinkafőző mesterekkel készített mélyinterjúk alapján a tapasztalati minőségjellemzők közül az illat a legmeghatározóbb, szokás mondani, hogy az „orránál fogva” lehet vezetni a fogyasztót.

Bizalmi minőségjellemzők azok a tulajdonságok, melyeket általában a termék elfogyasztása után sem tudunk személyesen, közvetlenül igazolni, vagy cáfolni. Ilyenek például a speciális gyártástechnológia, földrajzi eredet, évjárat (ABRANKÓ, 2013).

Ezeket a műszeres analitika segítségével lehet alátámasztani. Magyarország jelenleg hat uniós (Békési szilvapálinka, Gönci barackpálinka, Kecskeméti barackpálinka, Szabolcsi almapálinka, Szatmári szilvapálinka, Újfehértói meggyepálinka) és öt nemzeti oltalom alatt álló (Göcseji körtepálinka, Pannonhalmi törkölypálinka, Nagykunsági birspálinka, Nagykunsági szilvapálinka, Vasi vadkörte pálinka) földrajzi jelzéssel védett termékkel rendelkezik.

#### 5.1. A pálinkavédjegy – *The Pálinka Trademark*

„A kiváló minőségű pálinkák megismertetése érdekében a Pálinka Céh Egyesület kezdeményezésére a WESSLING Hungary Kft. a Budapesti Corvinus Egyetemen 2010-ben kezdte el kidolgozni a Pálinkavédjegy rendszert, amely 2012 őszén került bevezetésre. A Pálinkavédjegy garancia arra, hogy a matricával ellátott palackokban laboratóriumi és érzékszervi vizsgálatokkal ellenőrzött minőségű tételből származó pálinka van. Csak az előírt követelményeknek mindenben megfelelő termék kaphatja meg a védjegyet. A Pálinkavédjegy-rendszer két alappillére a laboratóriumi és az érzékszervi vizsgálat” (WESSLING-GROUP, 2012).

A vizsgálat során a pálinka átesik olyan műszeres analitikai vizsgálatokon, amelynek eredménye alapján megállapítható, hogy megfelel-

a jogszabályi elvárásoknak. Rávilágít arra, hogy az összetétel vonatkozásában, továbbá érzékszervi bírálói minősítése is elérte a megkívánt szintet. Amennyiben mindkét feltétel együttesen teljesül, akkor kiadásra kerülhet a védjegy. A védjegymatricával jelzett palackokban csak olyan pálinka lehet, amely pálinkaversenyeken ezüst vagy aranyérmes minősítést kapna. A védjegy garantálja, hogy a termék minősége és élelmiszerbiztonsági szintje megfelel a vonatkozó európai uniós és nemzeti jogszabályoknak. A védjegyhasználat adott termék esetében ötéves időtartamra szól. A forgalomban lévő védjegyes termékek legalább 20%-ából évente legalább egy alkalommal mintát vesznek olyan mennyiségben, amely a szükséges vizsgálatok és ellenőrzések elvégzéséhez elegendő.

A pálinka fajtájától és érlelésétől függően az alábbi vizsgálatokat végzik el. Minden esetben vizsgálják a párlatok alkohol-, metanol-, réz- és összes illóanyag-tartalmát. Amennyiben csonthéjas gyümölcsből készült, meghatározásra kerül a hidrogencianid-tartalom, valamint érlelt termékek esetében a szárazanyag-tartalom (MARTIN, 2012).

Jelenleg 13 kereskedelmi szeszfőzde több terméke rendelkezik védjeggyel. Megjelenését tekintve a pálinkavédjegy-címke egyedi számmal rendelkező, egy adott formában és színben megjelenő, ragasztható védjegycímke (4. ábra).



4. ÁBRA

A pálinkavédjegy  
(*The Pálinka Trademark*)

FIG. 4

Forrás (Source): ORIGO, 2012

## 5.2. Pálinkakiválóságok – Excellence of Pálinka

2014-ben a Vidékfejlesztési Minisztérium kiadta a Pálinkakiválóságok Könyvét. A kiadványba azok a párlatok kerültek, melyek műszeres analitikai vizsgálaton megfelelték, majd érzékszervi bírálat alapján is legalább ezüstérmesnek számíthatóknak. Az elfogultságot megelőzendő, nem vehettek részt a kereskedelmi pálinkafőzésben érdekelt személyek a bírálaton. Három minőségi kategóriába sorolták az italokat, amelyek az 5. ábrán látható védjegyet kapták meg.

Háromcsillagos az a pálinka, amely elválasztási és technológiai hibától mentes, az alapanyagra és a készítés módjára jellemző íz- és illatjegyekkel. Aromatikája tiszta, az illat és íz egyensúlya megfelelő, emellett valamely tulajdonsága kiemeli az átlag tételek közül. Harmónikus, fogyasztásra érett párlat, a hivatalos versenyek ezüstérmes szintjének felel meg.

Négycsillagos pálinkák azok, amelyek rendelkeznek a három csillagos tételek értékeivel, miközben egyedi, kiemelkedő tulajdonságokat mutatnak fel. Ezen kategóriába a tökéletes cefrézés és lepárlás mellett például a kiválóan megválasztott szüreti időponttal, valamint a kimondottan jól megválasztott alkoholtartalommal rendelkező párlatok sorolhatók. Az ide-sorolt párlatok a pálinkaversenyek aranyérmes tételeinek feleltethetők meg.

Ötcsillagosak a négy csillagos párlatokon túlmutató, csúcskategóriás termékek. Tökéletes harmónia, kifejezőkészség, komplexitás, elegancia és valamely olyan tulajdonság jellemzi őket, ami alapján a képzett kóstolók is kiemelkedőnek, emlékezetesnek írják le őket. Ezek a pálinkák a versenyek nagy aranyérmes, illetve champion díjas tételei lehetnének.



5. ÁBRA

Pálinkakiválóság címke  
(Pálinka Excellence Label)

FIG. 5

Forrás (Source): KISS, 2014

## 6. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS

### JAVASLATOK – CONCLUSIONS AND SUGGESTIONS

A minősítés első lépcsőjének tekinthető a jogi szabályozás, amely különbséget tesz pálinka és párlat között. A pálinkakészítők és -fogyasztók számára elengedhetetlen az esetlegesen előforduló hibák ismerete. Elkészítettem a pálinkahibák aromakerekét, mely mind a bírálók, mind a bér- és magánfőzetők számára hasznos lehet a pálinkákban – az egyre javuló tendencia miatt kevésbé jellemző – kellemetlen komponensek eredetének meghatározásában.

Az érzékszervi bírálati módszerek igen széleskörűek, valamint első megközelítésben igen egyszerűnek tűnnek, azonban nem biztos, hogy kellően informálják a fogyasztót. A magyar pálinkaminősítési gyakorlatban a 20 pontos, hibakereső szemléletű eljárás alkalmazása vált általánossá, mellyel szemben több kritika is megfogalmazható. Nem nemzetközi, csupán magyar szabványon alapul a bírálat. A magyar érzékszervi szabványok legnagyobb hátránya ugyanaz, mint a magyar nyelv: jellemzően csak hazánkban értik és ismerik ezeket. Még egy hungarikumnak számító termék esetében is célszerű nemzetközileg ismert és alkalmazott módszertant használni, mivel így az érzékszervi minőség a ma már erősen nemzetközi környezetbe ágyazott élelmiszerkereskedelemben is jól kommunikálható. Megoldást jelenthetne a pozitív 100 pontos borbírálati rendszer adaptálása, mely a nemzetközi OIV 332A/2009 szabványon alapul.

Az érzékszervi minőséget egyetlen pontszámra sűríteni hatalmas adatvesztést jelent. Ráadásul az egyes részpontszámok összeadódhatnak, s így egy gyengébben teljesítő tulajdonság veszteségét egy jobban teljesítő tulajdonság kiegyenlítheti. Ezért a korszerű minőségellenőrzési rendszerek, ha alkalmaznak is pontszámokat, akkor azt tulajdonságonként teszik. Igen jellemző a kétirányú skálák alkalmazása, melyen középen a célérték jelenti a 0 pontot, s akár túl intenzív, akár túl enyhe lesz a tulajdonság intenzitása, az látszani fog az eredményekből. Ez alapján a minőségirányításért felelős vezető pontosan látni fogja, hogy melyik tulaj-

donság milyen irányban tért el a célértéktől.

Az érzékszervi minősítés nem tekinthető kizárólagosan objektívnek, csupán addig, amíg a „hibakeresés” folyik. Ezt követően azonban az egyéni ízlésvilág, szubjektív tényezők alapján rangsorolja a mintákat a bíráló.

A pálinka összetevőire vonatkozóan számos határérték van érvényben, melyek teljesítésének vizsgálatában a műszeres analitika nyújt segítséget. Azonban nincs bevizsgálási kötelezettség a kereskedelmi forgalomba kerülő tételekre vonatkozóan sem. Javasolnám ennek bevezetését a minőség biztosítása érdekében.

A fogyasztók jobb tájékoztatása érdekében elengedhetetlen a marketing eszközök alkalmazása. A pálinkavédjegy egyfajta minőségi kategóriát sugall, hiszen csak az a termék szerezheti meg, amely országos versenyen legalább ezüstérmes lenne. Szintén segítheti a fogyasztót a minőségi termék megtalálásában a Pálinkakiválóságok könyve.

### IRODALOMJEGYZÉK – REFERENCES

- Abrankó L.:** *Pálinka-minőségvizsgálat előadásanyag.* Budapesti Corvinus Egyetem, 2013.
- Danku S.:** *A pálinka, mint Hungarikum előállítás, adóztatása, forgalmazása.* Jegyzet. Rendőrtiszti Főiskola, Budapest, 2011.
- Gyenesi I.:** A hazai pálinka és párlatversenyek rendszerének elemző bemutatása. Az érzékszervi bírálatok gyakorlata, kritikai elemzése. Javaslat ezek megújítására, korszerűsítésére. *Szakdolgozat,* Budapesti Corvinus Egyetem, 2014.
- Harcza I. M.:** A magyarországi pálinkafőzés jogszabályi változásai és hatásai. *Ars Boni.* 2016. 4 (1) 25-42. URL: [http://arsboni.hu/wp-content/uploads/2014/02/ArsBoni\\_folyoirat\\_2016\\_1.pdf](http://arsboni.hu/wp-content/uploads/2014/02/ArsBoni_folyoirat_2016_1.pdf) (Letöltés dátuma: 2016.12.13.)
- Horváth E.:** A szabványosítás változásai az érzékszervi minősítés területén. *Diplomamunka,* Budapesti Corvinus Egyetem, Érzékszervi Laboratórium, 2006

- Kiss E.:** *Kiderült! - Ezek ma a legjobb magyar pálinkák.* 2014. URL: <http://www.agrarszektor.hu/bor-italok/kiderult-ezek-ma-a-legjobb-magyar-palinkak.3819.html> (Letöltés dátuma: 2016.12.13.)
- Kókai Z. – Sipos L.:** *Érzékszervi minősítés.* Budapesti Corvinus Egyetem, 2013.
- Kókai Z. – Henze E. – Heszberger J. – Kápolna B. – Szabó R.:** IT Support for Exploring Sensory Quality of Sustainably Grown Apple Varieties. *Proceedings of 4th EFITA Conference.* Debrecen, 2003.07.5-9. 632-640.
- Martin A.:** *Pálinka védjegy megfelelőség-tanúsító rendszer működési szabályzata.* 2012. URL: [http://www.palinkavedjegy.hu/documents/szabalyzat\\_palinkavedjegy\\_2012\\_04\\_10.pdf](http://www.palinkavedjegy.hu/documents/szabalyzat_palinkavedjegy_2012_04_10.pdf) (Letöltés dátuma: 2016.12.13.)
- MSZ9600:2016:** „Útmutató a szeszes italok érzékszervi vizsgálatához”
- Origo:** *Pálinkavédjeggyel a garantált minőségért.* 2012. URL: <http://www.origo.hu/tafelspicc/hirdetes/20121122-palinkavedjeggyel-a-garantalt-minosegert.html> (Letöltés dátuma: 2016.12.01.)
- Panyik G.:** *Pálinkafőzés – Ágyas pálinka és likőr készítése.* Cser Kiadó, Budapest, 2013.
- Panyik G. – Béli G.:** Gyümölcspálinka gyártása, jövedéki ismeretek. *FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet,* Budapest, 2008.
- Stop:** *A pálinka mindent összezavarhat!* 2015. URL: <http://www.stop.hu/eletmod/a-palinka-mindent-osszezavrahat-a-hivatasos-kostolok-is-tudjak/674108/> (Letöltés dátuma: 2016.12.01.)
- Sztanev B. – Kendéné Toma M.:** *Borkedvelők kézikönyve.* Alinea Kiadó, Budapest, 2002.
- Wessling-group:** *Pálinkavédjegy.* 2012. URL: <http://hu.wessling-group.com/hu/szolgáltatások/termekmegfeleloseg/palinkavedjegy/> (Letöltés dátuma: 2016.12.13.)

## JEGYZETEK ✪ NOTES