

# A pálinkakóstolás és bírálat alapjai

**Harcza Imre Milán**

szeszfőzdevezető, Hun-Dest Drink Kft., Kékese

## *Bevezetés*

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 képviseli, 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-Sipos, 2013).

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, melyet jellemzően kis számú (sok esetben csak egy) és nagy tapasztalatú szakértő bíráló végzett.

A minősítés a kívülálló számára sok esetben igen egyszerűnek tűnik („csak egy kóstolás”), 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. Egy másik gyakori tévhit a minősítéssel kapcsolatban az, hogy ez szubjektív eljárás, mindenkinek egyéni véleménye van a megvizsgált mintákról. Sajnos ez a hibás gyakorlat sok esetben még megtalálható, azonban tudnunk kell, hogy egyéni, szubjektív véleményt kizárólag fogyasztótól szabad kérdezni, megfelelően nagyszámú és reprezentatív válaszadó esetén. 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 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. Az érzékszervi vizsgálat előnye a viszonylag gyors megvalósítás és 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 műszeres eljárások elvégzése javallt, valamint milyen módon kezelhetjük a felmerült hibát.

### *Pálinka vagy párlat? Mit is kóstolunk?*

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?

„A közönséges gyümölcspárlatot is 100%-ban a megnevezett gyümölcsből kell erjeszteni és lepárolni, szintén nem ízesíthető, és nem finomítható erősebbre vagy palackozható gyengébben, mint a pálinka. Engedélyezettnek viszont a pálinkánál tiltott gyümölcs-feldolgozási módok (szárított, aszalt és sűrített gyümölcs), a kész párlat pedig minimális mértékben (az ízek lekerekítése érdekében) édesíthető, illetve ízetlen karamellel színezhető. A törkölypálinka és a törkölypárlat technikai követelményei csak a lekerekítő édesítés és a karamelles színezés tiltásában különböznek.” (11)

Magánfőzés és bérfőzés esetén az előállított végtermék párlat, kereskedelmi szeszfőzde esetén pálinka, pedig azonos az alapanyag, az előállítás folyamata, valamint az alkalmazott technológia is megegyezik. 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.

Mi akkor a párlat elnevezés gyakorlati jelentősége? Az elnevezés valószínűleg a hungarikummá nyilvánított pálinka védelme érdekében került bevezetésre. Azt, hogy ez mennyire szolgálja a védelmet, valószínűleg sokáig fogják vitatni. 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.

### *Érzékszervi bírálati 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. Jellemző esetek lehetnek: összetételi, technológiai, csomagolási változások vagy a tárolás hatásának vizsgálata.

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

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

A hazai érzékszervi gyakorlatban a *leíró módszer*en többnyire azt értik, hogy a vizsgálati mintákat szövegesen jellemezzük. A nemzetközi gyakorlatban azonban ezek az eljárások a termékek teljes körű leírását valósítják meg különféle érzékszervi jellemzőik alapján. Alkalmazások, célok szerint 3 csoportba sorolhatjuk őket:

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

Valójában a 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, termék-leírásos 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).

Alapvető eltérés a különbségvizsgálati és rangsorolási 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).

#### *A pálinka minőségének vizsgálata, a magyar pontozásos gyakorlat*

A magyar érzékszervi szabványosítás nemzetközi viszonylatban is igen korán indult meg. Az első hazai érzékszervi szabványok az 1950-es évek elején jelentek meg. 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 „tisza MSZ” (Magyar Szabvány) megjelölés 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 tervgazdálkodáson és ágazati irányításon alapuló volt az élelmiszeripar és kereskedelem. A hazai igények kielégítése mellett a baráti országok részére viszonylag nagy mennyiségű, valamint a nyugati piacokra ennél kisebb mennyiségű élelmiszert kellett szállítani. Mivel a klasszikus 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 előírás ezt a módszert alkalmazta. Jellemző volt az a megközelítés is, hogy minden fő terméktípusra vagy termékcsoportra külön-külön pontozásos rendszert dolgoztak ki. Ez abban az időszakban viszonylag könnyen megvalósítható volt, mivel a mai piaci kínálatához viszonyítva csekély számú élelmiszertípus volt elérhető. Az MSZ érzékszervi pontozásos rendszerek sajátossága az is, 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.

Hazánkban az 1945–1989 közötti időszakban egyeduralgó volt a pontozásos érzékszervi minősítés. Ezért alakult ki az a hibás szemlélet, hogy amikor érzékszervi vizsgálatról beszélünk, sokaknak ez a pontozásos módszerek alkalmazását jelenti. A pontozás – bár az ISO által is ismert módszer – csak egy a közel húszféle vizsgálati módszerből. A nemzetközi gyakorlatban jellemzően két területen alkalmazzák: minőségellenőrzésben és a versenyeken. A végeredmény egy összpontszám lesz, s két olyan termék, amely egyforma eredményt ért el, nem feltétlenül egyforma érzékszervileg.

Magyarországon a szocialista élelmiszergazdaság idején alkalmazott pontozásos termékszabványok elsősorban hibakereső szemléletűek voltak, ami érthető is, hiszen a piaci verseny hiányában nem volt igazi motiváció a minőség fejlesztésére, fenntartására. Ezek a szabványok ma jellemzően 20–40 évesek, amely azt is jelzi, hogy ezek alkalmazása ma körülbelül annyira idejétmúlt, mint egy hasonlóan öreg térkép. Vélhetően a közeljövőben ezek túlnyomó részét visszavonják, egy kisebb részét pedig átdolgozzák azok a szabványosítási munkacsoportok, amelyek a maguk iparágának területén szeretnék korszerű módszereket adni a szakma kezébe. Összességében ezekből a tiszta MSZ előírásokból a hiba-

jelleget lehet jól használni, célszerű ezeket valamilyen módon (pl. egy aroma-kerékben) dokumentálni. Természetesen referenciaminták hiányában a bíráló-csoport 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. Ezek a szabványok azóta különböző módosításokon mentek keresztül, de alapjául szolgáltak a sok esetben még ma is használatos pontozásos érzékszervi vizsgálatoknak. A következő években sok termékszabvány látott napvilágot Magyarországon, főként német (NDK) mintára.

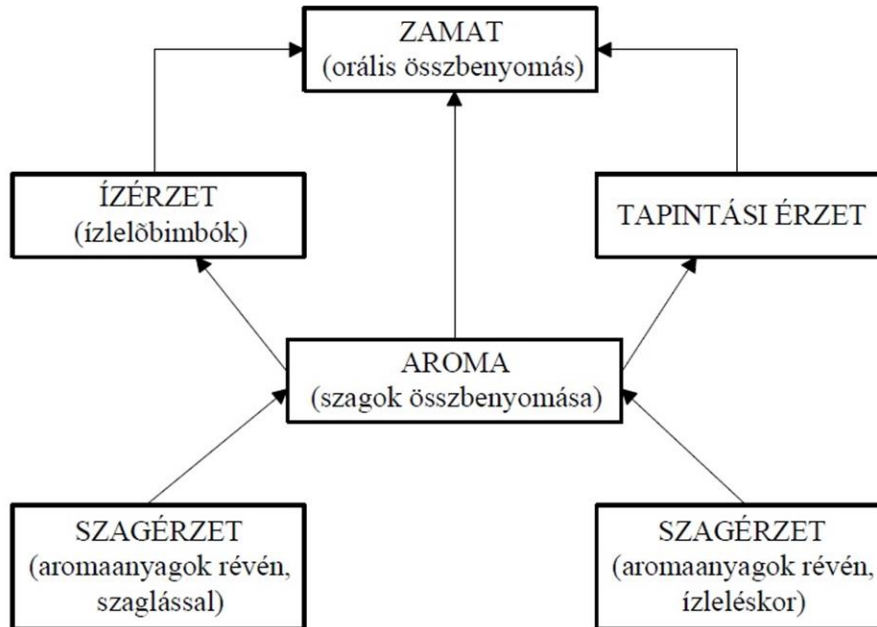
Általánosságban ezekről a szabványokról elmondható, hogy egy szakértő bizottság konkrét elvárásait fogalmazták meg az egyes termékekkel kapcsolatban. A szabvány megjelenését követően ezekhez kellett alkalmazkodni, betartásuk az összes kis és nagyobb vállalat számára kötelező volt. Fejlesztésekre, újításokra nemigen volt lehetőség, a szabványban leírt elvárásoknak kellett eleget tenni (Horváth, 2003).

Bizonyos esetekben ugyanakkor nehéz annak az eldöntése is, hogy mi számít egy termék esetében hibának. Az 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 adott tulajdonságnál ideális érték, 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 összbenyomás, ami valójában a bírálatot végző, kis számú (jellemzően 10 körüli) képzett, vagy szakértő bírálók egyéni ízlését tükrözi. Az a tény, hogy egy termék egy kis számú bizottságnak tetszett, még nem garantálja a piaci sikert.

#### *A pálinka fogyasztása és kóstolása*

Az ember a fizikai valóságot érzékszervei útján érzékeli, 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 az 1. ábra foglal össze.



1. ábra: Érzékszervi érzetek összefüggései. Forrás: Kókai–Sipos, 2013.

A legfontosabb, hogy semmiképpen se hűtve fogyasszuk ezt a nemes italt! 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 (Pavlicsek – Pető, 2020).

„Először a pálinka színét, tisztaságát kell szemrevételezni. A pálinkának mindig átlátszónak, víztisztnak kell lennie, vagy az érlelőhordó színét kell visszatükröznie. A tölgyfától sárga, óarany színt, az akácfától zöldessárga, a gesztenyefától vöröses barna 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 túlrett, édeskés gyümölcsöt tükrözi, kiegészítve a hordó fájának markáns, finom illatával, testes, telt érzetet keltve 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 ízfelismerő memóriája” (Panyik, 2013).

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

*Pálinkaversenyek: a 20 pontos bírálat*

Versenyezni és nyerni – ez a vágy szinte mindenkiben ott van. Az élelmiszer termékek érzékszervi jellemzőit is szereti egy-egy iparág ilyen keretek között összevetni. Fontos a lelegején 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.

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 tételt eltávolítottuk, akkor mi dönt a hibátlanok között? A válasz egyszerű: az egyéni ízlés, vagy „világnézet” alapján dönt a bíráló. Ez utóbbit azt értjük, hogy az adott személy milyen technológiával, milyen alapanyagból, milyen illat és íz jegyeket felvonultató termékeken szocializálódott. Ha valami ettől eltérőt tapasztal, akkor azt jellemzően elutasítja. A kis számú szakértő csoport ízlése azonban nehezen vetíthető ki a fogyasztói sokaságra. Továbbá tény, hogy egy versenygyőzelem nem jelent szükségszerűen piaci sikert.

A 20 pontos bírálat (2. ábra) a versenyek gyors és bevált rendszere. Négy fő eleme van, melyek:

- tisztaság (vagy technológiai korrektség): ide tartozik az alapanyag, a feldolgozás, a cefrőzés, erjesztés, valamint a lepárlás, illetve az esetleges érlelés megfelelősége.
- karakter (vagy a gyümölcs jellege): az adott gyümölcs sajátosságait kell tükröznie a pálinka illatának és ízének. Megállapításához elengedhetetlen a fajtaismeret.
- szájérintet (íz tisztasága): a gyümölcs jellege mellett meg kell jellemlennie a „test”-nek, a karakteres íznek, vagyis hibától mentes, fajtakarakterrel kell rendelkeznie. Az íz hosszúsága a gyümölcs jellegétől függ, vagyis a faeper rövid, míg egy birs, vagy szilva hosszan megmaradó ízhatással rendelkezik.
- harmónia, tartósság: az az érzékszervi összhatás, amikor az illat és a kóstoláskor megjelenő ízvilág egyensúlyban van. Vagyis intenzív illatú párlat lehet kevésbé harmonikus, ha ízben nincs mögötte test, és

fordítva, visszafogott illat mellett is érzékelhetünk hosszú, jelleges párlatot, de csak akkor van harmónia, ha az illat és az íz szervesen kiegészíti egymást, a bírálóban kellemes érzetet kelt.



## V. Ongai Pálinkaverseny – 2014

### Bírálat

Pálinka verseny szám:	VSZ244	
Fajtája:	meggy	
Évjáráta:	2013	
Alkohol fok:	46	
Bírálat:	<b>Hibás termék, érmet nem érdemel</b>	
	szöveges értékelés	pont
Tisztaság:	utópárlatos	4
Karakter:	felismerhető, nagyon magos, tompa, oxidált	3
Szájérzet:	magos, marcipános, csípős, tompa	3
Harmónia, tartósság:	fáradt, hosszú, tompa	3
	Összesen:	<b>13</b>

2. ábra: Pálinka bírálati lap. Forrás: saját.

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

#### *Objektív minőségvizsgálat – a műszeres analitika*

Túl sok mintát nem érdemes kóstol(tat)ni, ugyanis az emberi érzékszervek sajátossága, hogy hamar elfáradnak. Megbízható eredmény érhető el, ha a bíráló legfeljebb hat párlatot tesztl.

A pálinkára vonatkozóan az alábbi kritériumok vannak érvényben, amelyek betartása csak a műszeres analitika segítségével igazolható:

- 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. 3g/100cm<sup>3</sup>



- hidrogén-cianid-tartalom: legfeljebb 10 g/hl, abszolút alkoholra vonatkoztatva (csak a csonthéjasok párlataiban),
- réztartalom: 10 mg /liter,
- vastartalom: max. 5mg/liter, eredeti italra vonatkoztatva,
- összes kéntartalom: legfeljebb 5mg/100cm<sup>3</sup>, abszolút alkoholra vonatkoztatva,
- egyéb fém-tartalom a 17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet szerint,
- akrolein tartalom: nincs megengedve.
- bevezetésre váró etil-karbamát határérték: 1 mg/l

#### *A pálinka védjegy*

A pálinka védjegy-rendszer műszeres analitikai vizsgálattal alátámasztott érzékszervi bírálati rendszeren alapszik (I2). A vizsgálat során a pálinka olyan műszeres analitikai vizsgálatokon esik át, amelyek eredménye alapján megállapítható, hogy megfelel-e a jogszabályi elvárásoknak. Rávilágít arra, hogy az összetétel vonatkozásában, továbbá érzékszervi bírálati minőségében is elérte a megkívánt szintet. Amennyiben mindkét feltétel együttesen teljesül, akkor kiadható a védjegy. A védjegy matricával jelzett palackokban csak olyan pálinka lehet, amely pálinkaversenyeken ezüst, vagy aranyérmés minősítést kapna, mivel a minta érzékszervi vizsgálatát a 33/2010. (XI. 25.) VM rendelet – az országos pálinka- és törkölypálinka-versenyéről, valamint az érzékszervi bírálatok képzéséről – szerint kell elvégezni, és az a minta tekinthető érzékszervi vizsgálat szempontjából megfelelőnek, amely legalább 16 pontot ért el a maximális 20-ból. A védjegy garantálja, hogy a termék minősége és élelmiszerbiztonsági szintje megfelel a vonatkozó Európai Unió és nemzeti jogszabályoknak. Szavatolja az egyenletes minőséget, a tételre jellemző azonosítható és értelmezhető tulajdonságokkal. A védjegyhasználat adott termék esetében ötéves időtartamra szól. A WESSLING a forgalomban lévő védjegyes termékek legalább 20%-ból évente legalább egy alkalommal mintát vesz olyan mennyiségben, amely a szükséges vizsgálatok és ellenőrzések elvégzéséhez elegendő. A pálinka fajtájától és érlelésétől függően a 3. ábra szerinti vizsgálatokat végzik el.

A WESSLING a védjegy használatát megpályáztatja és internetes honlapján, kiadványaiban népszerűsíti. Így a pálinkaforgalmazó vállalkozások számára (termékgyártók, forgalmazást végző magánfőzők, bérfőzők, élelmiszerforgalmazó vállalkozók) teszik lehetővé a pálinkavédjegy igénylését. Jelenleg 13 kereskedelmi szeszfőzde több terméke rendelkezik védjeggyel.

Megjelenését tekintve a pálinkavédjegy címke egyedi sorszámmal rendelkező, adott formában és színben megjelenő, ragasztható védjegycímke. Ellipszis alakú, hosszabb átmérője 30, rövidebb 21 mm. A matrica alapja arany színű, fényes felületű. A feliratok és a pohár sziluett matt felületű, közepén Magyaror-

szág térkép Balatonnal ábra látható, amely hologramos jellegű felületi megjelenésű (4. ábra).

Pálinka típusonkénti analitikai vizsgálati csomag		Minta mennyisége
1.	<i>nem érelt, csonthéjas gyümölcsből származó:</i> alkoholtartalom, metanol tartalom, hidrogéncianid-tartalom, réztartalom, összes illóanyag-tartalom (benne etil-karbamát tartalom) összetevők szerinti részletezésben	0,5 liter
2.	<i>nem érelt, nem csonthéjas gyümölcsből származó:</i> alkoholtartalom, metanol tartalom, réztartalom, összes illóanyag-tartalom (benne etil-karbamát tartalom) összetevők szerinti részletezésben	0,5 liter
3.	<i>érelt, csonthéjas gyümölcsből származó:</i> alkoholtartalom, metanol tartalom, szárazanyag-tartalom, hidrogéncianid-tartalom, réztartalom, összes illóanyag-tartalom (benne etil-karbamát tartalom) összetevők szerinti részletezésben	0,5 liter
4.	<i>érelt, nem csonthéjas gyümölcsből származó:</i> alkoholtartalom, metanol tartalom, szárazanyag-tartalom, réztartalom, összes illóanyag-tartalom (benne etil-karbamát tartalom) összetevők szerinti részletezésben	0,5 liter

3.ábra: A WESSLING által végzett pálinka vizsgálatok. Forrás: I4.



4. ábra: a pálinkavédjegy. Forrás: I3

#### *Következtetések, javaslatok*

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.

Az érzékszervi területtel foglalkozó szakemberek számára nagy változást jelentett az 1989-et követő időszakban a nyugat-európai és amerikai gyakorlat megismerése, ami igazolta, hogy a pontozásos módszerek alkalmazása szinte minden esetben megköveteli a felhasználótól, hogy a saját termékére és az adott vizsgálat céljaira adaptálja azt. Ez volt talán a legnagyobb kihívás a pontozás módszerén felnőtt élelmiszerminősítéssel foglalkozó nemzedéknek. A pontozásos Magyar Szabványok szinte mindent a felhasználó kezébe adtak: tulajdonságlistát, hibákat, hibajelleget, azok intenzitásait, az adható és a levonható pontszámokat.

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. Egy olyan korban, ahol a piaci verseny és a vevők igényei a mértékadók, nehezen tekinthetők korszerűnek azok a pontozásos érzékszervi módszerek, amelyeket e tényezők hiányában fejlesztettek évtizedekkel ezelőtt. Ezzel együtt megdőlt az a tévhit is, hogy az érzékszervi vizsgálat gyors és olcsó módszer. Amennyiben módszert kell fejleszteni, validálni, referencia anyagokat kell keresni, bírálókat kell specifikusan képezni, majd az adatokat statisztikai eszközökkel értékelni, ez az érzékszervi bírálatot (számos más élelmiszeranalitikai módszerhez hasonlóan) idő- és erőforrás igényessé teszi.

Az érzékszervi minőséget egyetlen pontszámra sűríteni hatalmas adatvesztést jelent. Ráadásul az egyes részpontszámok összeadódnak, 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.



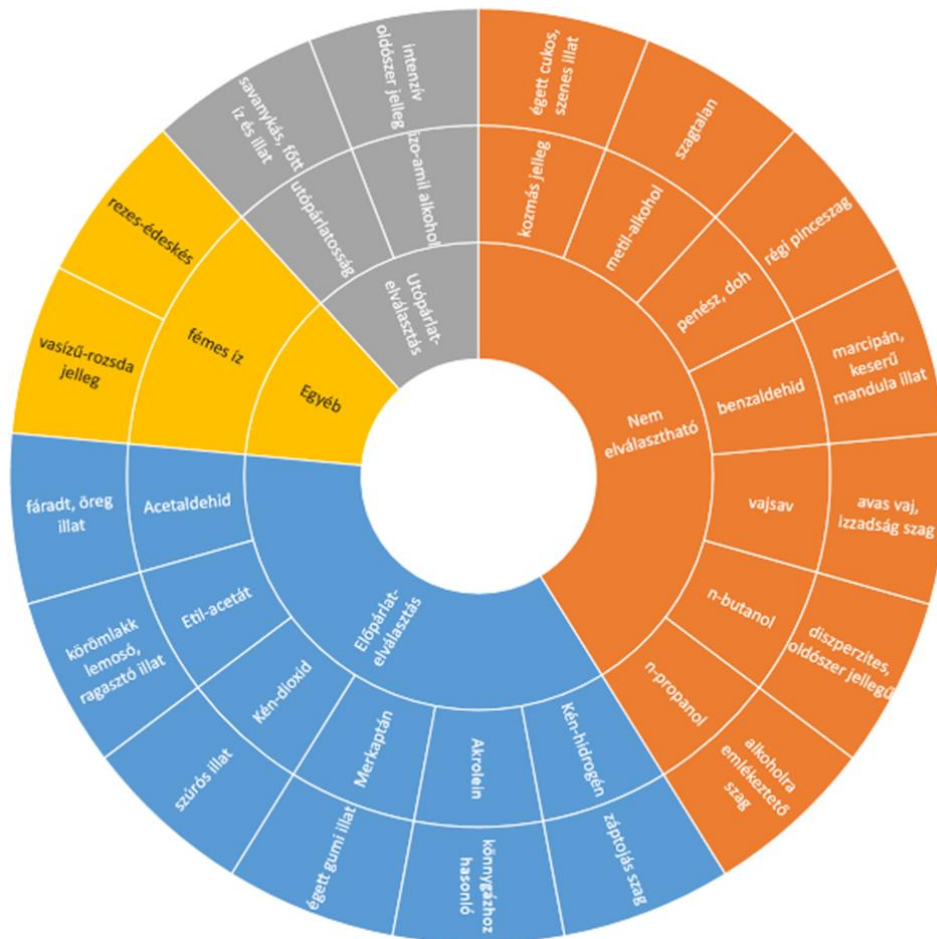
5. ábra: Példa kétirányú skálára. Forrás: Kókai–Sipos, 2013.

Igen jellemző a kétirányú skálák (5. ábra) alkalmazása, melyen közepen a célérték jelenti a 0 pontot, s akár túl intenzív, akár túl enyhe lesz a tulajdonság

intenzitása az látszani fog az eredményekből. Ennek alapján a minőségirányítáért felelős vezető pontosan látni fogja, hogy melyik tulajdonság milyen irányban tért el a célértéktől.

A pálinkák minőségének fogyasztó általi megítélésében leggyakrabban a korábban kialakult emlékképek játszanak szerepet. Későbbi fogyasztás alkalmával a berögződött benyomásaikhoz fogják viszonyítani a megkóstolt italt. Ez magában hordozza annak a veszélyét, hogy ha hibás termékeken szocializálódott a fogyasztó, akkor a későbbiekben is azokat fogja keresni, preferálni.

Célszerű lenne a külföldi mintákhoz hasonlóan a pálinka-aromakerék kidolgozása. Elkészítettem egy, a pálinkahibákat tartalmazó változatát, melyet a 6. ábra szemléltet.



6. ábra: A pálinkahibák aromakereke. Forrás: saját szerkesztés

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

Véleményem szerint a legsúlyosabb hiba az akrolein-tartalom, 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 kategóriába azokat a pálinkahibákat soroltam, melyek a lepárló berendezés nem megfelelő karbantartásának következményeképp kerülnek a párlatba, ezáltal fémes ízt okoznak. Ízében édeskés, lematító a réz, míg a vas típusos rozsdás illatú és ízű.

Amennyiben olyan pálinkát kóstolunk, amelyiknek illata körömlakklemosóra, vagy ragasztóra emlékeztet, biztosak lehetünk benne, hogy túl kevés előpárlatot vettek el a lepárlás során. Ha pedig olyannal találkozunk, amelyiknek savanykás, főttesízű, nehéz lekváros jellege van, akkor az utópárlati szakaszból került a pálinkába.

Szerencsére a pálinkahibák javíthatók (illetve pontosabban fogalmazva a hibajelleget csökkenthető), azonban ez többnyire idő-, illetve költségigényes eljárás, ezért sokkal inkább azok megelőzésére kell törekedni, mely a helyes cefrézési és lepárlási technológia mellett teljeskörűen biztosítható.

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.

### *Összefoglalás*

Az utóbbi évtizedben egyre inkább előtérbe kerül az élelmiszer-minőség kérdésköre. Ha érzékszervi vizsgálatról beszélünk, ezen legtöbbször a pontozásos módszert értik, holott ezen kívül számos bírálati módszer ismert. Bemutatom a pálinka kóstolás feltételeit és a bírálati szempontokat. A jövedéki adótörvény 2010-es módosítása bevezette az addig ismeretlen párlat fogalmát. Tisztázom a pálinka és a párlat elnevezés közötti különbséget. Honnan tudhatja a laikus fogyasztó,

hogy jó minőségű terméket vásárol? 2012 őszén vezették be a pálinkavédjegyet, ami támpontot jelenthet ebben. A pálinkára vonatkozóan szigorú minőségi követelmények vannak érvényben, melyek ellenőrzésében a műszeres analitika nyújt segítséget. Végül az általam elkészített pálinkahiba-aromakereket mutatom be.

### **Források**

- Horváth E. (2006): *A szabványosítás változásai az érzékszervi minősítés területén*, diplomamunka, Budapesti Corvinus Egyetem, Érzékszervi Laboratórium
- Kókai, Z. – Henze, E. – Heszberger, J. – Kápolna, B. – Szabó, R. (2003): *IT support for exploring sensory quality of sustainably grown apple varieties*, Proceedings of 4th EFITA Conference, Debrecen, 2003. július, 5–9. 632–640. p.
- Kókai Z. – Sipos L. (2013): *Érzékszervi minősítés*, Budapesti Corvinus Egyetem, 101 p.
- Panyik G. (2013): *Pálinkafőzés – Ágyas pálinka és likőr készítése*. Cser Kiadó, Bp., 113 p.
- Pavlicsek Cs. – Pető K. (2020): *Szakszerű pálinkakínálás*. Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, Bp., 65 p.

I1: [https://hu.wikipedia.org/wiki/P%C3%A1linka#.E2.80.9EP.C3.A1linka\\_.C3.A9s\\_p.C3.A1rlat.E2.80.9D](https://hu.wikipedia.org/wiki/P%C3%A1linka#.E2.80.9EP.C3.A1linka_.C3.A9s_p.C3.A1rlat.E2.80.9D)

I2: <https://hu.wessling-group.com/hu/szolgaltatasok/elemiszer-es-takarmany/elemiszer-vizsgalat/kemiai-es-fizikai-vizsgalatok#p%C3%A1linkavizsg%C3%A1latok>

I3: <https://www.palinkavedjegy.hu/index.php?id=1>

I4: [http://www.palinkavedjegy.hu/documents/szabalyzat\\_palinkavedjegy\\_2012\\_04\\_10.pdf](http://www.palinkavedjegy.hu/documents/szabalyzat_palinkavedjegy_2012_04_10.pdf)