



# Nemzeti Pálinkakiválóság Program konceptiója, szabályrendszere - 2023



A Nemzeti Pálinkakiválóság Programot (a továbbiakban: Program) az Agrárminisztérium még 2014-ben indította el tekintettel arra, hogy a pálinka mindig is azon értékek között szerepelt, amelyek jellemzik magyar kulturális identitásunkat, hiszen maga az alaptermék és annak előállítása is több száz éves hagyománnyal gyökerezik kultúránkban.

A pálinka **komoly potenciálokat magában hordozó termék** az előállításával foglalkozó vállalkozások gazdaságban betöltött szerepét és tevékenységét, illetve turisztikai és gasztronómiai lehetőségeit tekintve, mára **helye van a magasabb igényű gasztronómiában** is. A minőségi pálinkát az igényes fogyasztók, a divatosabb éttermek, sőt a vállalkozások - partnereik számára ajándékként - is szívesen vásárolják.

A Program a kezdetektől sokat változott, azonban alapvető céljai nem módosultak.

## A Program célja:

- a minőségi pálinka és törkölypálinka fogalmának, színes kínálatának, gasztronómiai jelentőségének, valamint a kulturált, mértékletes alkoholfogyasztás fontosságának megismertetése a hazai és külföldi fogyasztókkal;
- az oltalom alatt álló pálinkák megismertetése a nagyközönséggel;
- széleskörű fogyasztói szemléletformálás;
- a pálinka előállítók helyzetének támogatása a Program segítségével úgy, hogy közvetve erősítse a gyümölcstermelők érdekeit is;
- a tételek minősítésével (analitikai és érzékszervi) egy olyan gyűjtemény létrehozása, ahol az egyes pálinkák alkalmasak marketing célú bemutatásra;
- a Programban induló termelőknek elismerés nyújtása;
- egy olyan védjegy megalkotása és tartalommal megtöltése, mely minősített terméket jelent és az előállítóknak magasabb jövedelmezőséget eredményezhet;
- a pálinka marketingstratégiájához egy kézzelfogható, elismert, szakmailag is megalapozott eszköz biztosítása, amely segít a fogyasztók és a kereskedők felé történő kommunikációban.

A program kapcsolódik az Agrárminisztérium azon szándékához, hogy a pálinka számára egységes minősítési és versenyszervezési feltételeket dolgozzon ki.

## FOGALMAK

**Analitikai vizsgálat:** A nevezett Minták (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága (a továbbiakban: NÉBIH) által végzett, a jelen szabályzatban meghatározott feltételek szerinti vizsgálata.

**Bírálati/minősítő lap:** Olyan egységes, formanyomtatvány/elektronikus dokumentum, amelyen a jelen szabályzatban foglalt feltételek szerinti érzékszervi minősítés dokumentálása történik.

**Elnökség:** Szakemberekből álló 3 tagú testület. Tagjai a Szakmai Elnök, a Szakmai irányításért felelős képviselő és a Szakmai irányításért felelős által felkért Előkészítési és lebonyolítási bizottság vezetője.

**Előkészítő és lebonyolítási bizottság:** Olyan szakemberekből álló bizottság, melynek tagjai érzékszervi minősítés előkészítésében és lebonyolításában gyakorlattal rendelkeznek. Tagjait az Elnök kéri fel a Szakmai irányításért felelős jóváhagyásával.

**Érzékszervi tréning:** A Programra nevezett Minták minősítését megelőzően megtartott olyan felkészítő esemény, ahol a Pálinkaminősítők képességei kerülnek trenírozásra, tesztelésre pálinkaismereti és érzékszervi szempontok szerint. A tréningen kizárólag a Pálinkaminősítő Bizottság felkért tagjai vesznek részt.

**Felhívás:** A Rendező az adott évben a Program megrendezésének konkrét adatait külön Felhívásban teszi közzé.


**Gyümölcs:** A Program rendezője a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII törvénnyel (a továbbiakban: Pálinkatörvény) összhangban (figyelemmel a budapesti Szent István (korábban Corvinus) Egyetem Gyümölcsstermő Növények Tanszékének szakmai állásfoglalásában foglaltakra), gyümölcsként fogadja el azokat a terméseket (valódi vagy álterméseket), amelyek Magyarországon szabadföldön termelt vagy termesztett, több évig élő, fás szárú (fák, cserjék) vagy évelő gyöktörzsű növények (valódi vagy ál) termései, melyek botanikai értelemben vett termése (valódi vagy áltermés) frissen vagy feldolgozva fogyasztható, és a termés az emberi táplálkozás szempontjából előnyös biológiailag aktív anyagokat tartalmaz.

**Minta/Nevezett termék:** A Nevező által beküldött és elfogadott nevezéssel rendelkező, kereskedelmi forgalomban lévő, vagy a kereskedelmi forgalom számára véglegesen kiszertelt (felcímkézett és zárjeggyel ellátott) és forgalomba szánt termék, amely megfelel a Pálinkatörvény pálinkára vonatkozó előírásainak.

**Nevezési lap:** A Programra való jelentkezéshez kötelezően kitöltendő nyomtatvány, mely a Minta és a Nevező azonosítására szolgál. A Nevezési lap a [palinka.gov.hu](http://palinka.gov.hu) vagy a <http://nemzetipalinkakivalosag.hu> internetes felületről, honlapról tölthető le.

**Nevezhető mennyiség:** Lehet korlátozott és korlátlan, az adott évre vonatkozó feltételeket a Rendező a Felhívásban teszi közzé.

**Nevező:** A jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény (továbbiakban: Jöt.) szerinti pálinkát előállító adóraktári engedélyes, jövedéki engedélyes kereskedő, jövedéki kiskereskedő, aki Mintát nevezett be.



**Pálinkaminősítő:** Olyan szakember, aki megfelelő szakirányú végzettséggel és kellő tapasztalattal, nagy gyakorlattal rendelkezik a pálinka érzékszervi minősítés terén, a termékek szöveges értékelésében kifejezetten jó képességekkel rendelkezik. Az Elnök javaslata alapján az agrárminiszter kéri fel és nevezi ki.

**Pálinkaminősítő Bizottság** (továbbiakban: PMB): A pálinkabírálókból/minősítőkből álló 8-10 tagú testület, melynek feladata a Minták érzékszervi minősítése és a szöveges értékelés elkészítése.

**Rendező:** Agrárminisztérium.

**Szakmai irányításért felelős:** A Rendező Nemzeti Pálinkakiválóság Programjának szakmai irányításáért felelős szervezeti egysége/megbízottja. Az illetékes terület megnevezését a Rendező a Felhívásában teszi közzé.

**Szakmai Elnök** (a továbbiakban: Elnök): az agrárminiszter által felkért olyan szakember, aki a Program magas színvonalú és korrekt lebonyolítását szakmai tudásával garantálja, az Elnökséget irányítja.

**Technikai személyzet:** Azon közreműködő személyek, akik szakértelmükkel és munkájukkal biztosítják a Program során az értékelés/kiválasztás technikai lebonyolítását.

---

## 1. A Program lebonyolítása

- 1.1. **A Program helyszínét, az érzékszervi minősítések időpontjait** az Agrárminisztérium Felhívásban teszi közzé. A Program érzékszervi minősítései nyilvánosak, de ez a nyilvánosság nem zavarhatja annak menetét és hitelességét, valamint tilos a kommunikáció a Pálinkaminősítő Bizottság tagjaival.
- 1.2. **A Nevezés módját, helyét és határidejét** a Rendező Felhívásban teszi közzé.
- 1.3. **A Program eredményhirdetésének helyszínét és időpontját** a Rendező választja ki, amelyet a Felhívásban tesz közzé.

## 2. A Program szakmai megvalósítása

A Program megvalósítását Elnökség irányítja.

### 2.1. Elnökség feladatai:

- a Program szervezését, lebonyolítását, a jelen szabályzat betartását felügyeli;
- gondoskodik a Programmal összefüggésben szükséges dokumentumok a Rendező és a Program honlapján történő közzétételéről;
- folyamatosan felügyeli a Program lebonyolítását, annak meghirdetésétől az utánkövetés megtörténteig;
- az Elnök javaslata alapján dönt azon Minta kizárásáról, amely nem felel meg a jelen szabályzatban és a Felhívásban foglaltaknak;
- megnyitja és bezárja a Programot,

### 2.2. Szakmai irányításért felelős feladatai:

- a Program megvalósítási feltételeinek biztosítása, tisztaságának, a szabályzat szerint történő lebonyolításának garانتálása;
- a szükséges technikai feltételek biztosítása;
- az Elnök javaslata alapján intézkedik a Program Pálinkaminősítőinek az agrárminiszter általi felkéréséről és kinevezéséről;
- NÉBIH vizsgálat eredményének ellenőrzése;
- gondoskodik arról, hogy a Nevező számára a hivatalos vizsgálati jegyzőkönyv postai úton átadásra kerüljön;
- a Program lebonyolításához, a feladatok elvégzéséhez szükséges szakmailag felkészült és elégséges számú Technikai személyzet biztosítása.

### 2.3. Az Elnök feladatai:

- kiválasztja és a Szakmai irányításért felelős jóváhagyásával felkéri a Program előkészítésében és lebonyolításában résztvevőket;
- ellenőrzi a Minták nevezés szerinti azonosságát, anonimitását, hőmérsékletét, minősítésre alkalmas állapotát;
- a minősítés megkezdése előtt ellenőrzi az érzékszervi minősítés előkészületeit, a minták érzékszervi minősítésének helyes sorrendjét;

- a minősítést megelőzően az Előkészítő és lebonyolítási bizottság által a Minták besorolásáról és egyedi azonosítószámukról készített jegyzőkönyvet az aláírásával ellenjegyez;
- irányítja a Minták bemutatását, az érzékszervi minősítés menetét és helyes lefolytatását;
- nincs jogköre felülbírálni a Pálinkaminősítők pontozását, de a Pálinkaminősítők javaslata alapján újra szavaztathatja a minősítést a Pálinkaminősítő Bizottság teljes tagságával;
- ellenőrzi az eredmények helyes rögzítését, értékelését;
- a minősítési napok zárását követően az Elnökséggel közösen összegzi az eredményeket, amelyet hitelesít, majd a Program teljes nyilvántartását a Szakmai irányításért felelős rendelkezésére bocsátja;
- javaslatot állít össze a Rendező számára a pálinkafőzdek promótálására, rendezvényeken való megjelenítésére;
- a Rendező felkérésére részt vesz a promócióban.

#### 2.4. Az Előkészítő és lebonyolítási bizottság feladatai:

- az analitikai vizsgálatot megelőzően megvizsgálja a beérkezett Mintákat, hogy megfelelnek-e a Nevezési feltételeknek;
- ellenőrzi a Nevezési lapok hiánytalan kitöltését és hogy az azon szereplő adatok a palackok címkéjén feltüntetett adatokkal megegyeznek-e;
- az Elnök felé javaslatot tesz azon Minták kizárására, amelyek nem felelnek meg a Nevezési feltételekben foglaltaknak;
- elvégezi az Elnök által megállapított kóstolási sorrendnek megfelelően a Minták besorolását, majd a Mintákat egyedi azonosítószámmal látja el, amelyről jegyzőkönyvet vesz fel,
- a minősítési napok zárását követően összegzi az eredményeket az Elnök vezetésével;
- gondoskodik a Minták teljes titkosításáról és elzárásáról.

#### 2.5. A Technikai személyzet tagjainak feladatai:

Az érzékszervi tréning és a bírálat során általános felszolgálói és kiszolgálói feladatok ellátása, minták felszolgálása, a használt poharak leszedése, a tiszta poharak biztosítása, a bírálói asztalok rendezése, a bírálói lapok Pálinkaminősítőkhöz történő kijuttatása és a bírálati lapok összeszedése.

#### 2.6. Elvárások a Programban résztvevőkkel szemben:

Munkájukkal kapcsolatban teljes titoktartási kötelezettséggel tartoznak a Felhívás közzétételétől a Program lezárásáig, melyről írásban nyilatkozniuk kell.

A teljes titoktartás alól felmentést az Elnöknek az agrárminiszter, az Elnökség tagjainak, a bizottságokban közreműködőknek és a Technikai személyzetnek az Elnök adhat indokolt esetben.

Mindennemű döntést, eseményt legalább két Elnökségi tagnak aláírásával kell hitelesíteni, melyért teljes felelősséggel tartoznak.

Az Előkészítő és lebonyolítási bizottság tagjai nem vehetnek részt a minősítésben.

A **Programban résztvevők** vállalkozásai nem nevezhetnek Mintát a Programra.

### 3. A Minták analitikai vizsgálata és érzékszervi minősítése

#### 3.1. A NÉBIH feladatai:

A beküldött Minták érkeztetése, csoportosítása, kezelése, együttműködés az Elnökséggel.

#### 3.2. Analitikai vizsgálat:

A Program része a Minták analitikai vizsgálata.

A NÉBIH a Minták beérkezését követően írásban tájékoztatást ad az Elnökségnek, amelyben jelzi a vizsgálandó tételek számát és a vizsgálati eredmények kiadásának várható időpontját is.

Az analitikai vizsgálat során meghatározásra kerül az etilalkohol-, a metilalkohol-, a ciánhidrogén- és a réztartalom, valamint szűrőpróbaszerűen a vonatkozó jogszabályokban előírt határértékek.

#### 3.3. Elvárások PMB tagjaival szemben:

A PMB munkájában való részvétel feltétele, hogy a Pálinkabíráló/minősítő az érzékszervi minősítés napján a színvonalas bírálatot akadályozó megbetegedésben (amely a szaglást és az ízlelést negatívan befolyásolja) nem szenvedhet, erről a Pálinkabírálónak/minősítőnek nyilatkoznia szükséges.

A PMB tagjai a vizsgált mintákat objektivitásra törekedve, nem az egyéni ízlésre irányulva, a legjobb tudásuk szerint, a teljes hitelességre törekedve minősítik.

Az érzékszervi minősítés teljes ideje alatt mobiltelefont vagy egyéb informatikai kommunikációs eszközt a Pálinkaminősítők nem használhatnak.

#### 3.4. Érzékszervi minősítés

a.) A Pálinkaminősítők alapbírálatot végeznek egyénileg, mely során a 100 pontos értékelő-bírálati rendszerben először a nevezett Mintákat értékelik, azokat a pontszámok alapján „Kiválóság” és „Nem kiválóság” csoportba sorolják.

- **Nem kiválóság:** (80 pont alatt) hibátlan, átlagos, de nem kiemelkedő termék, vagy az érzékszervi tulajdonságai erjesztési vagy technológiai hibából eredően az alapanyagtól eltérő vagy a készítési módra nem jellemző illat és íz jegyekkel rendelkeznek, aromatikájuk nem tiszta.
- **Kiválóság:** (80 pont felett) érzékszervi tulajdonságai elválasztási és technológiai hibától mentesek, az alapanyagra és a készítési módra jellemző illat és íz jegyekkel rendelkeznek. Aromatikájuk tiszta, egyensúlyuk megfelelő, emellett komplexitás és valamilyen különleges tulajdonság is jellemzi.

b.) Az alapbírálatot követően 2 fős csoportokban a Pálinkaminősítők ismételt bírálatot végeznek a *Kiválóságnak* minősített Mintákon, szintén a magas szakmai elvárásokat szem előtt tartva és konszenzusra törekedve a 100 pontos bírálati elektronikus rendszerrel. A Minták végleges kategóriákba sorolását és a részletes szöveges értékelését ekkor készítik el.

c.) Az egyes 2 fős bíráló csoportok által TOP Pálinkakiválóságnak választott tételleket az összes Pálinkaminősítő ismételtlen megkap, és a PMB többségi döntést hoz arról,

hogy a Minta valóban megfelel-e a TOP Pálinkakivásóság kategória követelményeinek. Szavazategyenlőség esetén az Elnök új szavazást rendel el.

**A Program minősítési kategóriái és követelményei:**

- **Pálinkakivásóság:** elválasztási és technológiai hibától mentes, az alapanyagra és a készítési módra jellemző illat és íz jegyekkel. Aromatikájuk tiszta, egyensúlyuk megfelelő, emellett valamely tulajdonságuk kiemeli őket az átlagos tételek közül.

*A 100 pontos bírálati rendszerben a 80–94 pont közötti tételek.*

- **TOP Pálinkakivásóság** követelményei: a kategóriáján túlmutató, csúcskategóriás pálinkák. Tökéletes harmónia, kifejezőkészség, komplexitás és valamilyen olyan tulajdonság jellemzi, ami alapján a képzett kóstolók kiemelkedőnek, emlékezetesnek írják le.

*A 100 pontos bírálati rendszerben a 95–100 pont közötti tételek melyek potenciális Champion / Kategória győztes tételek.*

- **Az Agrárminisztérium pálinkája:** azon tételek közül kerül kiválasztásra, melyek a kötelezően nevezendő kategóriák TOP pálinkakivásóságai, illetve az üzleti kategóriában neveztek őket.

d.) Az Agrárminisztérium Pálinkáját többségi szavazással választják a Pálinkaminősítők.

- **Legeredményesebb Pálinkafőzde:** a nevezett termékek közül a minősítést kapott pálinkák eredményéből az alábbi pontszámítás szerint:
  - minden Pálinkakivásóság minősítést elért termék 3 pontot,
  - minden TOP Pálinkakivásóságot elért termék 5 pontot,
  - az Agrárminisztérium Pálinkája 2023 további 2 pontot jelent.

Pontegyenlőség esetén a 9 értékelt és beszámított pálinka minta bírálatok során kapott összpontszámát kell figyelembe venni. További pontegyenlőség esetén a legeredményesebb 6, ekkor is fennálló pontegyenlőség esetén a legeredményesebb 3 tétel összpontszámát kell figyelembe venni.

### 3.5. Bírálati lap

A Program Pálinkaminősítői elektronikus felületen kapják meg a bírálatához szükséges információt, ami az alábbi adatokat tartalmazza:

- a Minta sorszáma;
- a versenykategória fő- és alkategória szerinti megnevezése;
- a pálinka fajta megnevezése (illetve – amennyiben a nevező a nevezési lapon feltüntette – konkrét fajta megnevezése is);
- alkoholfok (csak a 48V/V%-al egyező vagy a feletti, amelynek jelzése: „48=<”).
- az elektronikus 100 pontos értékelő/bíráló rendszerben a következő részterületek kerülnek vizsgálat alá:

*Illatolás (szaglás):*

technológiai tisztaság,  
intenzitás,  
gyümölcskarakter,  
tartósság (szárazpróba).

*Ízlelés (zamat):*

technológiai tisztaság,  
intenzitás, tartósság,  
gyümölcskarakter,  
szájéjzet.

*Harmónia (komplexitás)*

### **3.6. Utólagos ellenőrzés**

A Rendező fenntartja magának a jogot arra, hogy a Programra nevezett Minták azonosságát a kereskedelemben vagy a Nevező üzemében, telephelyén utólag ellenőrizték.

Amennyiben az utólagos ellenőrzés során a Programra nevezett Minta és az utólagos ellenőrzés alá vont minta között minőségi eltérés mutatkozik, a Programban odaítélt díjat a Rendező visszavonhatja, és ezt a döntést a szakmai fórumokon és a médiában kötelezően közzéteszi.



## 1 sz. melléklet A Program Fő- és Alkategóriái

### I. Fő kategória: Almatermésű gyümölcsből készült pálinkák

Alkategória: Alma

Alkategória: Körte

Alkategória: Vilmoskörte *(választható kötelező kategória)*

Alkategória: Birs *(választható kötelező kategória)*

Alkategória: Egyéb almatermésű + gyümölcsfajta neve

### II. Fő kategória: Csonthéjas gyümölcsből készült pálinkák

Alkategória: Cseresznye

Alkategória: Meggy *(választható kötelező kategória)*

Alkategória: Ózibarack

Alkategória: Kajszibarack *(választható kötelező kategória)*

Alkategória: Szilva *(választható kötelező kategória)*

Alkategória: Egyéb csonthéjas+ gyümölcsfajta neve

### III. Fő kategória: Bogyós gyümölcsökből készült pálinkák

Alkategória: Szamóca

Alkategória: Málna

Alkategória: Szeder

Alkategória: Faeper

Alkategória: Ribizke

Alkategória: Bodza (nemes)

Alkategória: Som (termesztett)

Alkategória: Áfonya

Alkategória: Egyéb bogyós gyümölcsök + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Egyéb gyümölcsök + gyümölcsfajta neve

### IV. Fő kategória: Gyűjtött erdei vagy vadon termők és egyéb gyümölcsből készült pálinkák

Alkategória: Almatermésű vadgyümölcsök + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Csonthéjas vadgyümölcsök + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Bogyós gyümölcsök + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Egyéb gyümölcsök + gyümölcsfajta neve

### V. Fő kategória: Szőlőből készült pálinkák

Alkategória: Illatos szőlő (muskotályos fehér és kék stb.) *(választható kötelező kategória)*

Alkategória: Szőlő (fehér és kék)

### VI. Fő kategória: Törkölyből készült pálinkák

Alkategória: Illatos szőlőtörköly (fehér és kék, muskotályos stb.)

Alkategória: Szőlőtörköly (fehér és kék)

### VII. Fő kategória: Ágyas pálinkák

Alkategória: Ágyas almatermésű gyümölcs + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Ágyas csonthéjas gyümölcs + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Ágyas bogyós gyümölcs + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Ágyas gyűjtött erdei vagy vadon termő és egyéb gyümölcs + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Ágyas szőlő + szőlőfajta neve

Alkategória: Ágyas törköly + szőlőfajta neve

### **VIII. Fő kategória: Érelt pálinkák**

Alkategória: Érelt almatermésű gyümölcs + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Érelt csonthéjas gyümölcs, + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Érelt bogyós gyümölcs + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Érelt gyűjtött erdei vagy vadon termő és egyéb gyümölcs + gyümölcsfajta neve

Alkategória: Érelt szőlőből + szőlőfajta neve

Alkategória: Érelt törkölyből + törkölyfajta neve

### **IX. Fő kategória: Vegyes gyümölcspálinkák**