

A PÁLINKA MINŐSÉGI GARANCIA RENDSZERÉNEK KIALAKÍTÁSA A PALINKAH KONZORCIUM MEGALKULÁSA ÉS TEVÉKENYSÉGE

A pálinka hungarikum. Az utóbbi 10 év során olyan minőségi fejlődésen ment keresztül, hogy méltán nemzeti büszkeségünk lett! A minőségi és mennyiségi növekedés óhatatlanul magával vonja külföldi piacok megszerzésének szükségességét. Az expanziót. Ez természetesen érdekeket sért a nemzetközi piacokon, amit a konkurencia nem valószínű, hogy jó szemmel néz. Másrészt a sikertörténet, a minőségi pálinkák árának növekedése, mindig megcsillantja a bectelen emberek előtt a lehetőséget, hogy a vásárló megtévesztésével jóval olcsóbb vagy silányabb alapanyagokból készült terméket vetessen meg közel azonos áron, természetesen jóval busásabb haszonnal.

A fenti tendenciák miatt feltétlen szükséges a minőségi pálinkák minőségi garanciájának kidolgozása és biztosítása, igazolhatóságának megteremtése. Ugyanez igaz a földrajzi árujelző oltalom alatti, eredetvédett pálinkáink tekintetében.

2009-ben a hungarikum pálinka termékek versenyképességének fokozására és a fentiekben részletezett feladatok megvalósítására *PALINKAH* néven konzorcium alakult a *Wessling Hungary analitikai Kft*, a *Budapesti Corvinus Egyetem Sör és Szeszipari Tanszéke (BCE)*, a pálinka erjesztési- és párlás-technológiai berendezéseket gyártó *Hagyó Kft*, és az irányított cefrézés és erjesztés területén ismert *Kokoferm Kft* részvételével. A *PALINKAH* projekt az NKTH (Nemzeti Kutatási és Technológiai Hivatal), illetve jelenleg az ennek feladatait átvevő NIH (Nemzeti Innovációs Hivatal) támogatásával működik.

A PALINKAH konzorcium konkrét céljai:

1. A Pálinka Céh által megfogalmazott magyar pálinka Pálinkavédjegy rendszerének kidolgozása, és bevezetése, valamint működtetése.
2. Eredetvédett pálinkák előállításának és nyomon követési rendszerének kutatás-fejlesztése. Adatbázis felállítása.
3. Új pálinka gyártási technológia kifejlesztése, ami a párlási paraméterek programvezérelt beállítását teszi lehetővé az erjesztett cefre minőségének, összetételének függvényében.

A konzorcium munkáját a *Wessling Hungary Kft* fogja össze. A Pálinka Védjegy kialakításában a *Wessling* és a *Corvinus Egyetem* munkálkodott. Az irányított erjesztési, cefrézési folyamatokkal kapcsolatban, és a munkába bevont kereskedelmi főzdek kapcsán (üzemi cefrék) a *Kokoferm Kft* szakmai háttere a bázis. A *Corvinus Egyetem* végzi az eredetvédett pálinkák különböző adottságú területekről származó gyümölcsseinek standard „mikrovínifikációs” erjesztését, és minden cefre azonos berendezésen és azonos körülmények között történő lepárlását. Az analitikai munkát a *Wessling* és a *Corvinus Egyetem* végzik. A *Hagyó Kft* szaktudása a háttér a lepárló rendszerek, és a párlástechnológia fejlesztésének tekintetében, az adatbázis szoftveres kialakításában.

A Pálinkavédjegy bevezetése

2009-ben a Pálinka Céh Egyesület ötletgazdaként megkereste a *Wessling Hungary Kft-t*. 2010-2011-ben a *PALINKAH* projekt keretében a *Wessling* és a *BCE* kidolgozzák a védjegyet. 2011 októberében a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala kiadja a védjegyokiratot. 2012. április-május folyamán pedig bevezetésre került a Pálinkavédjegy.

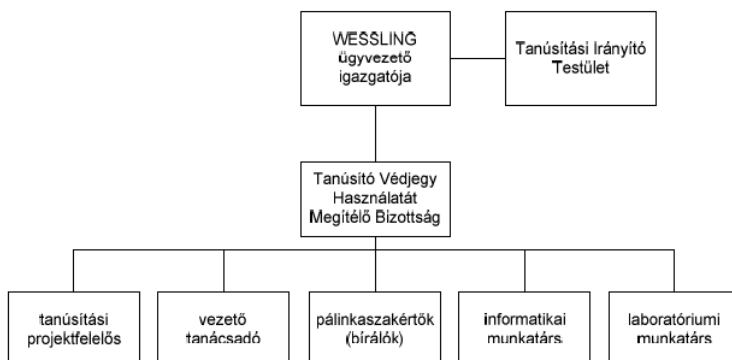


A pálinka védjegy arról tájékoztatja a fogyasztót, hogy a pálinka átesett olyan műszeres analitikai vizsgálatokon, amelynek eredménye alapján megállapítható, hogy megfelel a jogszabályi elvárásoknak az összetétel vonatkozásában, továbbá érzékszervi bírálói minősítése is elérte a megkívánt minőségi szintet.

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 versenyről, valamint az érzékszervi bírálók képzéséről) szerint kell elvégezni, és az a minta tekinthető érzékszervi vizsgálat szempontjából megfelelőnek, amely legalább 16 pontot ért el.

A rendszer objektív működését a működési szabályzat betartása garantálja.



Aki a pálinkáját védjegyeztetni kívánja először regisztrálnia kell. Teljesítenie kell a védjegyszabályzat pályázati feltételeit, és adatokat kell szolgáltatnia a vállalkozásáról. A pálinka az analitikai és érzékszervi megmértetés után nyerheti el a védjegyet. Ezek után a www.palinkavedjegy.hu honlap számára információkat kell szolgáltatni a termékről.

A védjegyeztetés költsége egy 1000 l-es tételnél kb. 50-55 Ft/l.

A védjegyrendszer tartalmazza azoknak a szűrőpróba szerűen a kereskedelemből vett mintáknak a vizsgálati díját is, ami a garanciát jelenti a fogyasztó számára, hogy a védjegyhasználó valóban a védjegyet elnyert pálinkát töltötte-e a palackba.

Eredetvédett pálinkák előállításának és nyomon követési rendszerének kutatás-fejlesztése

Földrajzi oltalom alatt álló (földrajzi eredetvédett) pálinkák Magyarországon: békési szilva, göcseji körte, gönci kajszli, kecskeméti kajszli, pannonhalmi törköly, szabolcsi alma, szatmári szilva, újfahértői fűrtös meggy.



Az eredetvédett pálinkák esetén kritérium, hogy a fenti gyümölcsökből készült pálinkák esetén ne kerülhessen más gyümölcs, illetve az eredetvédett területen kívülről származó gyümölcs a pálinkába. Ennek biztosítékául készül az eredetvédett területekről, az eredetvédett pálinkákhoz felhasználható fajtákból, négy éven keresztül eredetvédett területenként 2 üzemi és legalább 2 „mikrovinifikációval” erjesztett tétel (minden tétel édes cefre mintái is részletes vizsgálaton mennek keresztül), melyek a kontroll adatbázishoz szolgáltatják az alapanyagot. A leeresztett gyümölcscefrék minden esetben a Corvinus

Egyetem Hagyó Kft által gyártott berendezésén kerülnek leparlásra. Az analitikát a Wessling Hungary Kft és a Corvinus Egyetem végzik.

A konzorciummal együttműködő kereskedelmi főzdek:

Békési szilva:

- Gyulai Pálinka Manufaktúra Kft
- Kistrét Manufaktúra Kft, Békéscsaba

Gönci Kajszi:

- Boldogkő Fruit Kft, Boldogkőváralja
- Főzőmesterek Kft, Abaújszántó

Kecskeméti Kajszi:

- Johanna Kft, Lajosmizse
- Vinotrep Kft, Kiskőrös

Szabolcsi alma:

- Gyümölcspárlat Bt, Tuzsér
- Várdadrink Zrt, Kisvárd

Szatmári szilva:

- Tarpa Manufaktúra Kft, Tarpa
- Várdadrink Zrt, Kisvárd

Újfehértói fűrtös:

- Gyümölcspárlat Bt, Tuzsér

Az eredetvédett pálinkák négy éves adatbázisának kiértékelése és „szolgáltatba” állítása után belföldi és export tekintetben olyan tudáshalmaz áll az ágazat rendelkezésére, mellyel mind a hamisítások, mind az igaztalan támadások remélhetően bizonyíthatóak vagy kivédhetőek lesznek!

A Kokoferm Kft olyan cefreerjesztési technológiát ajánl a pálinka előállítóknak, mely a jó minőségű alapanyagból garancia a magas alkohol-kihozatalú kiváló pálinka előállításához. A kistermelőkre is gondolva a Harmath Bt-vel közösen kistasakos formában is biztosítja az erjesztés-technológia megvalósíthatóságát, mely technológiával a PALINKAH project is dolgozik.

Új pálinka gyártási technológia kifejlesztése

Itt a cél a technológiai hiba miatt károsodott cefrék, előre meghatározott program szerinti minőségorientált leparlásának kidolgozása. A cefre- és pálinkahibát okozó anyagok illékonyságának eltérésére alaposan szeretnénk a technológiai fejlesztéseket megvalósítani. Ehhez számos hibás cefreminta került leparlásra.

Itt kell kiemelnünk azt a munkát is, melyben az elő-közép és közép-utópárlat elválasztási pontok megválasztásának fontosságát vizsgáljuk a pálinkák fajtaaroma fokozása tekintetében.

A pálinka igazi sikertörténet. Ez sok szakember, vállalkozás, társadalmi szervezet kitartó, együttes munkájának gyümölcse. Reméljük ehhez a jövőben is felívelő sikertörténethez járul hozzá a PALINKAH konzorcium munkája is.

Dr. Kovács Tamás PhD
Kokoferm Kft
PALINKAH
TECH-09-A3-2009-0194