

# SZAKDOLGOZAT

Török Anita

2015



BUDAPESTI GAZDASÁGI FŐISKOLA  
Kereskedelmi, Vendéglátóipari és  
Idegenforgalmi Kar

## A pálinka hatása a magyar turizmusra

Konzulens:  
Dr. Seregi Andrásné  
Főiskolai docens

Készítette:  
Török Anita  
Turizmus-vendéglátás szak  
Távoktatás  
2015

Konzulensi igazolás a szakdolgozati konzultációkról

Dátum	Téma	Aláírás
2015. 07.07.	Kezdeti lépések	Dr. Szegő
2015 09.18	Teljesít, 70% anyag	Dr. Szegő
2015 09.22	Utolsó dolgozat	Dr. Szegő

(Minimum 3 alkalommal kell a konzulenssel egyeztetni. A dátum mellett szerepelnie kell, hogy miről volt szó az adott időpontban.)

Konzulensi nyilatkozat

Igazolom, hogy TÖRÖK ANITA ..... hallgató

(képzés: BSC szak/szakirány: TURIZMUS-VEZETÉS évfolyam: ..... tagozat: TÁJÉKOZTATÁS)

a konzultációkon ..... alkalommal megjelent. Igazolom továbbá, hogy a szakdolgozat általam látott legutolsó – értelemszerűen nem a végső, a hallgató által leadni kívánt és elektronikusan is megküldött – változata a még javasolt kisebb változtatásokat figyelembe nem véve, kielégíti egy szakdolgozattal szemben támasztott formai és tartalmi követelményeket.

Budapest, 2015. szepember ..... hónap 29 nap

Dr. Szegő Anikó

konzulens aláírása

Hallgatói nyilatkozat a szakdolgozat leadásához

Alulírott TÖRÖK ANITA

a Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar  
BSC képzésének TURIZMUS - VENDÉGLÁTÁS szakos/szakirányos TÁJÉKOZTATÁS tagozatos

hallgatója nyilatkozom, hogy a APÁLINKA HATÁSA A MAGYAR  
TURIZMUSRA

címmel bírálatra és védésre beadott szakdolgozat saját munkám eredménye, amelynek elkészítése során a felhasznált irodalmat a szerzői jogi szabályoknak megfelelően kezeltem (a szükséges lábjegyzet / végjegyzet hivatkozásokat, valamint az ábrák hivatkozását megfelelően helyeztem el).

Budapest, 2015. zeptember... hónap 25... nap



hallgató aláírása

## Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretnék köszönetet mondani elsősorban konzulensemnek, Dr. Seregi Andrásné főiskolai docensnek, aki szakértelmével, széles hazai szakirodalmi ismeretével, precizitásával, önzetlen, kitartó munkájával szakmailag és emberileg is segítette munkámat. Külső konzulensemnek, aki értékelni fogja dolgozatomat. Szeretném megköszönni családomnak, barátaimnak, akiktől minden támogatást és biztatást kaptam, az iskolai tanulmányaim folyamán mellettem álltak, akiktől a legrosszabb időkben is erőt és kitartást kaptam. Szeretném megköszönni Pavlicsek Csabának, aki szakmai hozzáértésével segítette munkámat és ezzel is támogatva szakedolgozatom sikerességét.

## Tartalomjegyzék

<b>1. Bevezetés.....</b>	<b>2</b>
<b>2. A pálinkakészítés technológiája.....</b>	<b>3</b>
2.1 A pálinka fajtái, fajtamegjelölései.....	3
2.1.1 A pálinkafőzés működési formái.....	5
2.2 A pálinkakészítés folyamata.....	6
2.3 Desztillálás.....	7
<b>3. Eredvédtettségi oltalom alatt álló pálinkák.....</b>	<b>8</b>
3.1 Eredvédtett pálinkák tulajdonságai.....	10
<b>4. Turizmus áttekintése.....</b>	<b>18</b>
4.1. A turizmus gazdasági hatásai.....	21
4.2 Pálinka mint lehetséges turisztikai vonzerő.....	24
4.2.1 Gazdasági hatásai.....	24
4.2.2 Pálinka arculatának újbóli kialakítása.....	25
4.2.3 Szellemi örökségünk megőrzése.....	26
4.2.4 Pálinkafogyasztási kultúra magyarországon.....	26
4.3 Fesztiválturizmus.....	28
4.4 Pálinka gasztronómia.....	31
<b>5. A pálinka jelenlegi helyzete.....</b>	<b>34</b>
5.1 Swot analízis a pálinka jövőbeni helyzetéről.....	37
<b>6. Tematikus utak.....</b>	<b>38</b>
6.1 Pálinka jövőbeli lehetőségei turisztikai szempontból.....	41
<b>7. Összegzés.....</b>	<b>43</b>
<b>8. Felhasznált irodalom.....</b>	<b>44</b>
<b>9.Melléklet.....</b>	<b>46</b>

## **1. Bevezetés**

A szakdolgozatom célja, hogy a pálinka nem csak egy szeszes ital, hanem egy olyan új lehetőség, irányvonal, ami nem csak a vendéglátás, hanem a turizmus területén is egy üde színfolt lehet.

Dolgozatomban kutatásokat végzek a pálinkával, mint turisztikai termékkel kapcsolatban, megvizsgálom, hogy miként épülhet be a turizmus ágazatai közé és hogyan segítheti a köré épült turisztikai desztinációk hírért a nagyvilágban. Dolgozatomban bevezetésként meghatározom a pálinka fogalmát, ismertetem a technológiákat, továbbá az eredetvédett területeket. A pálinka törvény rövid ismertetése fontos eleme a dolgozatomban, ezen törvény alapján fogom ismertetni a főzési formákat és az e köré építhető turisztikai lehetőségeket. Meghatározom a turizmust, mint fogalmat és elemzem a turizmus gazdasági hatásait. Elemzem azok ismérveit és következtetéseket vonok le. Megvizsgálom, hogy a pálinka, mint turisztikai termék hogyan segítené a turisztikai ágazatot, miképpen válhatna vonzerővé. Pálinkafesztivál gazdasági hatásait vizsgálom. SWOT analízis vizsgálatot is végzek a pálinka jövőbeni helyzetével kapcsolatban.

Fontosnak tartom a dolgozatom megírásával, hogy választ adjak a vendéglátás és turizmus kapcsolatáról, esetleges lehetőségeiről, melyek a fesztiválokban, esetleges tematikus kóstolásokban vagy akár pálinkaszakácskönyv elterjesztésében léphet előrébb. Kérdőíves kutatással vizsgálni fogom a fiatalok pálinkafogyasztási szokásait, mely eredményeképpen választ fogok tudni arra, hogy hogyan lehet a fiatalokat inspirálni a minőségi, kulturált fogyasztásra, melyek azok a kommunikációs eszközök, amivel felhívhatjuk a figyelmüket nemzeti kincsünkre, hungarikumunkra, a pálinkára.

Dolgozatomban megemlítem a Tuzsér Pálinka Manufaktúrát és Uniós pályázatának eredményét, amellyel a magyar pálinkaturizmus hatalmasat léphet előre és néhány jövőbeli lehetőséget is vázolok.



## **2. A pálinkakészítés technológiája**

A szeszestialokra vonatkozó 1576/89/EGK előírás helyett a 111/2008 EK, valamint a 148/2004 FVM, GKM közös rendelete és a LXXIII/2008. Pálinka Törvény tartalmazza

pálinkára vonatkozó előírásokat, szabályokat.

Panyik Gáborné egyetemi docens az alábbiakban fogalmazta meg jegyzetében a Magyar pálinka névhasználatát:

*„Mielőtt Magyarország csatlakozott az Európai Unióhoz, kérvényezte, hogy a Pálinka nevet csak hazánk használhassa, ez a termék kapjon kizárólagos névhasználatot (hasonlóan a francia Cognac-hoz, az olasz Grappa-hoz, a görög Ouzo-hoz és a német Korn-hoz). A magyar pálinka miután megfelelt a vele szemben támasztott szigorú követelményeknek*

*megkapta a név kizárólagos használati jogát (exkluzivitást), azaz az Európai Unió területén belül, pálinkának, csak a Magyarország területén termelt gyümölcsből, itt lefőzött párlatot nevezhetjük. A cefre cukorral történő javítása tiltott.*

*Ausztria kivételt és jogot kapott a barackpálinka név használatára négy tartományában.*

**A pálinka fogalma:** *Az Európai Unió területén, de export esetén is csak a Magyarország*

*területén termelt gyümölcsből, erjesztéssel készült gyümölcscefre lepárlásával nyerhető párlatokat nevezzük pálinkának. A cefre cukortartalmát tilos javítani egyéb cukorral.”*(PANYIK, G.dr. 2013. pp.6.)

### **2.1 A pálinka fajtái, fajtamegjelölései**

**Pálinka:** bármely Magyarországon termesztett, vagy vadon termő gyümölcs cefréjéből lefőzött gyümölcspárlat.

**Valódi, kisüsti pálinka:** kétszeri lepárlással, maximum 400-500 literes lepárló üstben készített gyümölcs-, vagy törkölypálinka nevezhető így.

**Érlelt pálinka:** a lefőzött középpárlat, a pálinka alkoholtartalmát 60-65 V/V %-ra állítják be lágy vízzel, és fahordóban érlelik legalább 6 hónapig 1000 liternél kisebb, vagy legalább 12 hónapig érlelik 1000 literes, vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban, melytől jellegzetes színt és aromát nyer a pálinka.

**Ópálinka:** az a gyümölcs, vagy törkölypálinka, melyet legalább 1 évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1000 liternél nagyobb fahordóban.

**Ágyas pálinka:** nyers, vagy aszalt gyümölcsre, vagy gyümölcsökre „saját” pálinkáját töltik és érlelik. Így magas beltartalmi értékű, jellegzetes aromájú, de édes italt állíthatnak elő.

Az új szabályozás szerint megkülönböztetünk úgynevezett valódi kisüsti pálinkát, amely rézüstben, kétszeri lepárlással készül – fontos, hogy a meghatározás a főző berendezésre vonatkozik, és lepárlás technológiára vonatkozik, nem az alapanyagra, vagy a cefrézési technológiára.



*1.kép: Kisüsti lepárló berendezés (forrás: internet)*

Létezik azonban az úgynevezett erősítő feltétes lepárlás is, amely inkább az osztrák pálinka gyártásra volt régebben jellemző. Azonban ma már a legtöbb magyarországi főzde rendelkezik ilyen berendezéssel a kisüsti technológia mellett.



2.kép: Erősítő feltétes lepárló berendezés (forrás: saját felvétel)

### **2.1.1 A pálinkafőzés működési formái**

„Jelenleg Magyarországon – jövedéki szempontból – két, eltérő típusú pálinkafőzési mód létezik: a bérfőzés és a kereskedelmi főzés. A magyarországi szeszfőzdék nagyobb része ma bérfőzéssel foglalkozik, ez kb. 500 főzdet jelent, míg a kereskedelmi főzdek száma 30-50 közé tehető.

*A bérfőzéssel* kifőzött pálinka a bérfőzési díj megfizetése után mindazoké, akik az összegyűjtött gyümölcsüket kieresztik, és cefréjüket kifőzetik. Jelenleg 43 hl, vagyis 86 liter 50 V/V % pálinkát jogosultak főzteni háztartásonként, amelyet kizárólag saját fogyasztásukra használhatnak fel, és nem kerülhet a termék kereskedelmi forgalomba. Az Európai Unió területén ez a főzési jog kevésbé elfogadott, tehát „magyar sajátosság”-nak is tekinthető.

**Házi, vagy otthoni főzés:** 2010 szeptemberétől a család maximum 100 literes lepárló berendezést birtokolhat. A lefőzött adómentes párlat mennyisége megegyezik a bérfőzési limittel. A főzető csak az egyik főzési jogot választhatja.

**A kereskedelmi főzés** során a gyümölcscefrét saját jogon állítják elő és párolják le az üzemek, a nyert pálinka kereskedelmi értékesítésre kerül (saját jogon, vagy más adóraktárban), zárjeggyel ellátva, a teljes jövedéki adó megfizetése után.”(PANYIK, G.dr. 2013. pp.9.)

## **2.2 A pálinkakészítés folyamata**

Elsőként nagyon fontos megemlíteni, hogy a jó pálinkát elsősorban a megfelelő érettségi stádiumban megválasztott gyümölcs határozza meg. Fontos a megfelelő sav-cukor arány, a termőterület fontossága. Ezt mi sem bizonyítja jobban, mint az eredetvédett termő területeken termő gyümölcsök. (lásd 3. fejezet)

Ha megvan a megfelelő gyümölcs, akkor a következő létfontosságú hangsúlyt a feldolgozás szakszerűségére illetve az erjesztés pontos kivitelezésére kell fektetni.

*Feldolgozás alatt a következő munkafolyamatokat értjük:*

### **- Mosás, válogatás**

**- Feltáró műveletek:** A gyümölcsök, főként a csonthéjasok magozása, továbbá aprítása, feltárása. A fontossága ennek a műveletnek a fajlagos felület növelés, illetve lé nyerés. Így megfelelő lehet az anyagátadás, illetve növelhető a fajlagos alkohol kihozatal. Ha nincs kellőképpen aprítva a gyümölcs, darabos a cefre, akkor nő a fertőződés veszély, illetve az erjedés maga is nehezen indul be, továbbá az alkohol kihozatal is minimalizálódik.

**- Enzimkezelés, pektinbontás:** A pektin, mint kocsonyásító anyag elbontására szolgál a pektinbontó enzim. A gyümölcsök héjában – főként az almatermésűek esetében magasabb százalékban – található meg a pektin, amelyet ha nem bontunk le az erjesztés előtt, akkor nem lesz megfelelő a lé hozam, nem lesz megfelelő a szűrhetőség, továbbá a metilalkoholtartalom is megnő. Emellett fontos tulajdonság, hogy minél hatékonyabb a pektinbontás, annál aromadúsabb pálinkát készíthetünk.

**- Sav védelem:** A gyümölcspépet védeni kell az oxidációtól, a mikrobiológiai fertőzésektől ( ecetsavas, vajsavas, tejsavas romlástól, penészesedéstől). Minden negatívan végbemenő folyamat megjelenik a kész desztillált termékünkben. A cefre pH értékét foszforsav-tejsav eleggyel (95% foszforsav 5% tejsav) tudjuk a legkényelmesebben beállítani.

Az ideális pH érték: 2,8-3,2. Ezen érték felett a cefre védtelessé válik, és megindulhatnak a fent említett kedvezőtlen folyamatok. (Lásd: 2.sz. melléklet)

**-Fajélesztős beoltás:** Fajélesztős beoltás során a szárított élesztőt 35-40°C-os desztillált vízben rehidratáljuk, majd az aromafeltárázó enzimet hozzáadva, folyamatos kevergetés mellett a tápsó hozzáadása után a cefréhez öntjük. Fontos, hogy a cefre ne legyen túl hideg. A túl alacsony hőmérséklet kedvezőtlen az erjedés szempontjából. Azonban ha máshogy nem tudjuk megoldani, abban az esetben hidegtűrő fajélesztőt kell alkalmazni.

Miután eleget tettünk a fenti lépéseknek, fontos, hogy törekedjünk a hűtött területen történő erjesztésre, hűtve erjesztésre. Ez körülbelül 16-18°C erjesztési hőfok, amely azonban bizonyos gyümölcsöknél pl. Vilmos körte (14°C) Red Haven őszibarack (12°C) alacsonyabb

is lehet. Az ideális erjedési időt pontosan nem lehet megállapítani, hiszen ez elsősorban a gyümölcsben levő cukortartalomtól és az erjesztési hőmérséklettől függ. Általánosságban elmondható azonban, hogy 9-21 nap alatt kiejred a cefre. Az viszont nagyon fontos szabály, hogy a kiejredt cefrét minél gyorsabban ki kell főzni. Ha ez nem megoldható, akkor abban az esetben egy utólagos aromafeltárázó enzimet adhatunk még hozzá, ami minimálisan, de elnyújthatja az erjedési időt. További lehetőségek között szerepelhet még a tároló edények tele töltése, illetve széndioxiddal való védelme.

## **2.3 Desztillálás**

A cefre lepárlása során elsősorban az illó anyagokat választjuk el a nem illó anyagoktól, mindezt úgy, hogy az alkoholtartalmat folyamatosan töményítjük.

### **Az alkohol töményítése:**

*„A gyümölcscefrék alacsony alkoholtartalmú (1-8 V/V %, a bor magasabb lehet) elegyek, egyszeri lepárlással 10-30 V/V %-ra lehet töményíteni a készülék típusától függően. Az így kapott desztillátumot alszesznek nevezzük. Az alszesz újbóli lepárlásával további töményítés érhető el.” (PANYIK, G.dr. 2013. pp.3.)*

### **Párlatfrakciók lehetnek:**

Nagyon fontos feladat azonban az úgynevezett párlatfrakciók pontos elválasztása.

- **Előpárlat:** Szúrós, oldószeres illatkomponenseket tartalmazó magas alkoholtartalmú anyag.
- **Középpárlat:** Tiszta, gyümölcsre jellemző karaktereket mind illatban mind ízben magában hordozó magas alkoholtartalmú folyadék.
- **Utópárlat:** Kozmaolajokat, kozmaalkoholokat tartalmazó, főttes, nehéz, fáradt íz és illatkomponenseket tartalmazó közepes alkoholtartalommal rendelkező anyag.

Nagyon fontos tulajdonságuk az elő párlatoknak, hogy megfelelő erjesztéssel minimalizálható a mennyisége. Az elválasztás során ügyelni kell azonban arra is, hogy a túl sok elő párlat elvétel okozhat majd a végső középpárlatunknál rövidebb szájérzetet, üresebb gyümölcskarakteret, rövid lecsengést. Azonban ha túl keveset veszünk el, a pálinka akkor erősen szúrós, kellemetlen technokol szagú, etil acetátos, acet-aldehydes illatú lehet.

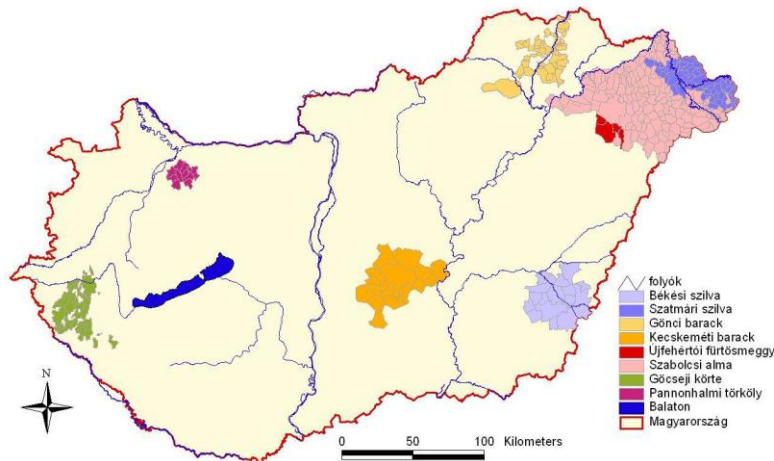
### **3. Eredet védettségi oltalom alatt álló pálinkák**

*„Az eredetvédett pálinkák esetében, a pálinkák egy olyan csoportjáról van szó, amelyek földrajzi származása, előállításuk módja speciálisan meghatározott és körülhatárolt, és mint ilyenek, névhasználatukban az Európai Unión belül oltalom alatt állnak.*

*A gyümölcspárlatokon belül eredetvédett név a pálinka, s ezen belül földrajzilag körülhatárolt területekre, gyümölcsfajtákra kaptuk meg a földrajzi eredetvédeltséget, az EU területére.*

*Minden földrajzi eredetvédett pálinkára érvényes, hogy alapanyaga kizárólag az adott földrajzi eredetvédelem alá tartozó területen termelt vagy termesztett gyümölcs, melynek cefrézése, lepárlása, érlelése és palackozása is kizárólag az adott földrajzi területen történhet.*

### Eredetvédett pálinkák előállításának földrajzi területei



3.kép: Eredetvédett pálinkák előállításának földrajzi területei (forrás: internet)

A földrajzi eredetvédelem jogilag az Európai Unió országaiban áll fenn, de a világ egyre nagyobb részén is piaci értéket képvisel. Az EU-ban ennek érdekében alakították ki és működtetik a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ún. eredetvédelmi rendszerét.

Ez a védelem kétféle lehet:

-Termékcsoportokra vonatkozó, egy adott országhoz köthető védelem  
Ez a védelem a gyümölcs párlatok esetében mindössze négy termékcsoportra - korn, grappa, ouzo, pálinka - vonatkozik, és egy adott országhoz kötött.

-Egy adott tájegység, földrajzi megnevezés, ill. az onnan származó termék védelme  
Alapvetően nem a termék, hanem az ahhoz kapcsolódó, generációk szorgos munkája által ismertté és ezzel piaci értékévé vált földrajzi megnevezés védelmét szolgálja.

Magyarországnak jelenleg nyolc földrajzi eredetvédett pálinkája van: Békési Szilvapálinka, Göcseji Körtepálinka, Gönci Barackpálinka, Kecskeméti Barackpálinka, Pannonhalmi Törkölypálinka, Szabolcsi Almapálinka, Szatmári Szilvapálinka, Újfehértói Meggyepálinka.”

(forrás: <http://www.palinka.com/hu/palinka/eredetvedett-palinkak>)

### **3.1 Eredetvédett pálinkák tulajdonságai**

Fontos, hogy az eredetvédett pálinkák gyártása során az alábbi jellemzőket, tulajdonságokat, a gyümölcsöknél és a termőterületnél is kötelező betartani.



*„Békési Szilvapálinka*

*A gyümölcs*

*A Békésen és a Békés város környékén termett szilva. Régi, több mint évszázados tapasztalat, hogy a Körösök Völgyének talaj- és klimatikus adottságai tökéletesen alkalmasak elsősorban a*

*4 .kép: Békési Szilvapálinka (forrás: internet)*

*Vörös szilva, de egyéb szilva fajták termesztésére is. A Vörös szilva külsőre mutatós, magvartató, elsősorban pálinkafőzésre alkalmas gyümölcs.*

*A Békési Szilvapálinka előállításához felhasználható szilvafajták: Vörös szilva (aránya minimum 50%) és egyéb szilvafajták; Besztercei, Ageni, Stanley, stb.*

*A földrajzi eredetvédett terület*

*A Békési Szilvapálinka az alábbi településeken és azok határaiban termelt szilvából (döntően Vörös szilva) állítható elő: Békés, Békéscsaba, Tarhos, Bélmegyer, Kamut, Murony, Mezőberény, Telekgerendás, Köröstarcsa, Kétsoprony, Vésztő, Doboz, Gyula, Gyulavári, Sarkad, Sarkadkeresztúr, Szabadkígyós.*



## *Göcseji Körtepálinka*



5. kép: Göcseji Körtepálinka (forrás: internet)

### *A gyümölcs*

*A „Göcseji” eredet megjelöléssel ellátott körtepálinka alapanyagaként kizárólag a Göcsejben, a meghatározott földrajzi területen termett vadkörte, sózó körte fajok és a Bosc kobak, Vilmoskörte, Conference,*

*Hardenpont téli vajkörte, Clapp kedveltje, Packham’s Triumph, Fétel apát, Nemes Krasszán fajták használhatóak. A Bosc kobak a göcseji vidék legelterjedtebb ősi körtefajtája, így ennek és kiváló beltartalmi jellemzőinek köszönhetően, a Göcseji Körtepálinka alapanyagának 50%-át ez a fajta adja.*

### *A földrajzi eredetvédett terület*

*A Göcseji Körtepálinkát adó eredetvédett terület (közel 650 négyzetkilométer), az alábbi települések által határolt régió: Bagod, Bocska, Csatár, Csöde, Gosztola, Kálócfa, Kányavár, Kerkabarabás, Kistrécsé, Lentikápolna, Nagykanizsa, Nagypáli, Oltárc, Pölöske, Söjtör, Szepetnek, Tornyiszentmiklós, Zalacsér és Zalalövő. A Göcseji Körtepálinka földrajzi árujelzőt az ezen a határon belül található, alábbiakban felsorolt települések közigazgatási területéről származó termékekkel kapcsolatban lehet használni: Andráshida, Bagola, Bak, Baktüttös, Bánokszentgyörgy, Barlahida, Bárszentmihályfa, Becsvölgye, Bocföldre, Boncodföldre, Botfa, Böde, Bucсутa, Bucsuszentlászló, Csertalagos, Csömödér, Dobronhegy, Egervár, Fűzvölgy, Gellénháza, Gomboszeg, Gutorföldre, Hernyék, Kandikó, Kányavár, Kávás, Kerkateskánd, Kiskutas, Kustánszeg, Lenti, Lentiszombathely, Lovászi, Milejszeg, Mumor, Nagylengyel, Nagyrécsé, Németfalu,*

*Nova, Oltárc, Páka, Palin, Petrikeresztúr, Pórszombat, Pózva, Pördefölde, Pusztaapáti, Pusztaederics, Pusztamagyaród, Rádiháza, Salomvár, Sárhida, Sormás, Szécsisziget, Szentliszló, Szilvagy, Teskánd, Tófej, Tormafölde, Várfölde, Zalabaksa, Zalaegerszeg, Zalatárnok.*

### *Gönci Barackpálinka*



#### *A gyümölcs*

*A Göncön és környékén termesztett kiváló minőségű kajszibarack. Ez, a fajtát tekintve döntően Magyar kajszit jelent, de megtalálhatóak egyéb fajták is: Gönci magyar kajszit, Pannónia, Ceglédi bíborkajszit stb.*

*6. kép: Gönci Barackpálinka (forrás: internet)*

*A gyümölcsök egyedülállóan kedvező tulajdonságai a terület klimatikus adottságaira vezethetők vissza;*

*így például a rövid mélynyugalmi időszak vagy a kis télvégi hőmérsékletingadozás. Érdekeség, hogy ugyan a kajszibarack magja a feldolgozás során eltávolításra kerül, de maradványként maximum 3% magtörmelék megengedett, mivel a pálinka aromájához a „magíz” is hozzájárul.*

#### *A földrajzi eredetvédett terület*

*A Gönci Barackpálinka alapanyagául szolgáló kajszibarack, a Gönci termelési körzet alább felsorolt településeiről származhat: Abaújvár, Gönc, Göncruszka, Tornyosnémeti, Zsujta, Arka, Boldogkőváralja, Hejce, Hernádcéce, Korlát, Vizsoly, Abaújkér, Encs, Fancsal, Forró, Ináncs, Hernádkércs, Nagykinizs, Szentistvánbaksa, Alsógagy, Felsővadász, Lak, Selyeb, Szakácsi, Alsóvadász, Homrogd, Szikszó, Sajóvámos, Sajópálfa, Miskolc (külterülete), Futókércs, Garadna, Baktakék, Beret,*

*Detek, Léh, Abaújszántó, Golop, Megyaszó, Monok, Rátka, Tállya, Bekecs, Legyesbénye, Szerencs.*

### *Kecskeméti Barackpálinka*



#### *A gyümölcs*

*A Kecskeméti Barackpálinka alapanyagául szolgáló kajszibarack a Kiskunsági Homokhátság területén termeszthető. Ez a körzet Magyarország napfényben egyik leggazdagabb vidéke,*

*7.kép: Kecskeméti barackpálinka (forrás: internet)*

*mely a kajszibarack termesztés szempontjából rendkívül fontos tényező.*

*Előnyös továbbá a laza, könnyen felmelegedő homoktalaj is. A Kecskeméti Barackpálinka előállításánál felhasználható gyümölcsfajták: Magyar kajsz, Gönci magyar kajsz, Ceglédi bíborkajsz, Bergeron és a Pannónia.*

#### *A földrajzi eredetvédett terület*

*A Kecskeméti Barackpálinka eredetvédeltségébe tartozó terület magába foglalja Kecskemét városon és határain kívül a következő, Kecskemét környéki településeket és határaikat: Ballószög, Bócsa, Ágasegyháza, Fülöpháza, Fülöpjakab, Helvécia, Hetényegyháza, Izsák, Jakabszállás, Kerekdomb, Kerekegyháza, Kunszállás, Kisfái, Matkó, Lajosmizse, Lakitelek, Nagykőrös, Nyárlőrinc, Orgovány, Szentkirály, Tiszabög, Tiszakécske, Városföld.*

### *Pannonhalmi Törkölypálinka*



#### *Az alapanyag*

*A Pannonhalmi Törkölypálinka kizárólag a Pannonhalmi Borvidéken termő fehér szőlő törkölyéből állítható elő.*

8. kép: Pannonhalmi törkölypálinka (forrás: internet)

*(A törköly, a szőlő feldolgozása után a présben visszamaradó, növényi részekből - kocsány, héj, mag stb.- álló anyag.)*

*Az elkészítéséhez használható legfontosabb szőlőfajták: Olaszrizling, Tramini, Rajnai rizling, Szürkebarát, Chardonnay, Zefír, Irsai Olivér, Cserszegi főszeres, Juhfark, Leányka, Furmint, Hárslevelű.*

#### *A földrajzi eredetvédett terület*

*A Pannonhalmi Törkölypálinka alapanyagaként kizárólag a Pannonhalmi Borvidékhez tartozó települések közigazgatási területén termelt fehérszőlő feldolgozása során keletkező szőlőtörköly használható fel. A Pannonhalmi Borvidék települései, melyekre az eredetvédelem érvényes: Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Tényő.*

## Szabolcsi Almapálinka



### A gyümölcs

*Szabolcsi Almapálinkát kizárólag a Szabolcs-Szatmár-Bereg megye közigazgatási területén termesztett almából lehet előállítani.*

9. kép: Szabolcsi Almapálinka (forrás: internet)

*Az almafákat eredetileg a gyorsan melegedő nyírségi homoktalajok megkötésére telepítették ide.*

*Ez a gyümölcsstermesztési kultúra, már a XVIII. századig visszanyúló hagyományokkal rendelkezik ezen a területen és az alma ideális termőterületre talált a vidéken. A leggyakrabban felhasznált fajták: Jonatán, Jonagold, Golden és Red Delicios valamint Idared.*

### A földrajzi eredetvédett terület

*A Szabolcsi Almapálinka földrajzi árujelzőt Magyarország Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéjének közigazgatási területén termesztett almából készített termékre lehet alkalmazni. A Szatmári Szilvapálinka alapanyaga a Felső-Tisza és a Szamos vidékén termelt szilva. Ezen az öntéstalajos területen, a Kárpátok peremvidékének éghajlati viszonyai, valamint az itt kialakult kedvező mikroklíma hatására már évszázadokkal ezelőtt négyféle vadon termő szilvafaj is meghonosodott: Kékszilva, Penyigei más néven Nemtudomszilva, Boldogasszonyzilva és Lotyószilva. A szilva számára a Szabolcs-Szatmár-Bereg-i térség tehát ősidők óta ideális élet- és fejlődési körülményeket biztosító területnek bizonyult. A Szatmári Szilvapálinka előállítására az eredetvédelem alá tartozó területen termelt Penyigei és Besztercei szilvafajták gyümölcse használható fel, ill. egyéb szilvafajták gyümölcse, maximum 20% arányban. Vörös szilva gyümölcse azonban ezek között nem lehet. A Szatmári Szilvapálinka földrajzi árujelzőt azon pálinkákkal kapcsolatban lehet alkalmazni,*

amelyeket Szabolcs-Szatmár-Bereg megye alább felsorolt településein vagy azok közigazgatási határain belüli területeken termett vagy termesztett szilvából készítettek: Aranyosapáti, Barabás, Beregdaróc, Beregsurány, Botpalád, Csaolc, Csaroda, Darnó, Fülesd, Gacsály, Garbolc, Gelénes, Gemzse, Gulács, Gyüre, Hetefejércse, Ilk, Jánd, Jánkmajtis, Kisar, Kishódos, Kisnamény, Kispalád, Kisszekeres, Kisvárda, Kisvarsány, Kölcse, Kömörő, Lövőpetri, Magosliget, Mánd, Márokpapi, Méhtelek, Milota, Nagyar, Nagydobos, Nagyhódos, Nagyvarsány, Nyírlövő, Olcsva, Olcsvaapáti, Panyola, Pap, Penyige, Rozsály, Sonkád, Szabolcsbáka, Szamosszeg, Szatmárcseke, Tákos, Tarpa, Tiszaadony, Tiszabecs, Tiszacsécse, Tizsakóród, Tizaszalka, Tiszavid, Tivadar, Túrístvándi, Túrriecse, Uszka, Vámosatya, Vámosoroszi, Vásárosnamény.

### Újfehértói Meggypálinka



#### A gyümölcs

Az Újfehértói Meggypálinka előállításához azon Debreceni bőtermő és Újfehértói fürtösmegegy fajták gyümölcseit lehet felhasználni, amelyek termő területe Újfehértó, ill. a környékbeli, az eredetvédetségbe beletartozó települések valamelyike. Mind a Debreceni bőtermő, mind az Újfehértói fürtösmegegy tiszántúli fajták, melyek érett gyümölcshéja fénylő bordópiros, gyümölcsméretük

10. kép: Újfehértói Fürtös megegy pálinka (forrás: internet)

középnagy vagy nagy és a gyümölcs cukortartalma magas.

A gyümölcs termesztése szempontjából az adott területen nagyon kedvező, hogy az átlagos tenyészidőszaki csapadékmennyiség viszonylag jelentős és az igazán meleg idő csak július közepe után következik be, amikor a megegy már leszüretelésre kerül.

*A földrajzi eredetvédett terület*

*Az Újfehértói Meggypálinka eredetvédeltségébe tartozó terület magába foglalja Újfehértó városon és határain kívül a következő, Újfehértó környéki településeket és azok közigazgatási területeit: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újsortanya, Táncsicstag, Vadastag, Zsindelyes.”*

(forrás: <http://www.palinka.com/hu/palinka/eredetvedett-palinkak>)

Sajnálatos és ki nem mondott tény azonban, hogy a piacon az eredetvédett pálinkák még mindig nem kellően szigorú minőség-ellenőrzés nélkül szerepelhetnek. Azért nagyon fontos erről beszélni, mert az eredetvédeltség egy nagyon kimagasló dolog a pálinka kultúrában, továbbá nem elhanyagolható turisztikai termék céljából is.

Azonban sajnálatos módon, az eredetvédett területekről származó gyümölcsöt még mindig nem értéküknek és minőségi jelzőiknek megfelelően használják. A cefrzési hibák, túlérettség, továbbá a lepárlási technológiákból eredő hibák jelenléte sajnálatos tény.

Helytálló lenne egy olyan minőség ellenőrzési szempontrendszer felállítása, amellyel rálehetne kényszeríteni bizonyos főzdeket, hogy igenis megfelelő érettségi alapanyagból, megfelelő erjesztési technikával, megfelelő szakértelemmel desztilláljanak. Nem elfelejtendő azonban, hogy az eredetvédeltséghez, megfelelő szabályok, leírások tartoznak, amelyeket kötelező betartani a főzde dolgozóinak.

A minőség vizsgálatot egyrészt műszeres másrészt érzékszervi vizsgálattal lehetne elvégezni.

Pl. Gáz kromatográfós (GCMS) módszerrel az illékony aromák , komponensek határértékeit vizsgálva – ehhez azonban szükség lenne egy úgynevezett referencia mintára, amelyet például a boldogkőváraljai Bestillo pálinkaház készíthetne el, hiszen az ott készülő Gönci Kajszibarack pálinka méltóan képviseli a magas szintű

minőséget.

Érzékszervi bírálattal, melyet szakavatott bírálók vizsgálnak meg megadott szempontrendszer alapján.(lásd: 1.sz. melléklet)

Az eredetvédelem egy kimagasló lehetőség. Azonban fontos, hogy tovább legyen építve, fejlesztve a hírnév és a minőség.

#### **4. Turizmus áttekintése**

Hunziker-Krapf (1942) szerint *A turizmus az emberek lakóhelyén kívüli utazásából és tartózkodásából eredő kapcsolatok és jelenségek összessége feltéve, hogy az utazást és a tartózkodást 1. nem letelepedési szándék, illetve 2. nem jövedelmező tevékenység motiválta.* Azonban dr. Kolacsek András szerint *A turizmus önkéntes és békés célú rendszeres utazási forgalom, melynek keretében az utasok, mint fogyasztók, szolgáltatásokat vesznek igénybe és átmenetileg tartózkodnak a meglátogatott helyen.*(Kaspar & Fekete 2003)

Összefoglalóan a turizmus, nem más, mint egy olyan szabadidő eltöltés, ami az állandó környezetből kiszakadva hosszabb-rövidebb nem munkával kapcsolatos pihenést jelent.

Maga a kifejezésben található „idegen” szó a köznyelvben kirekesztést jelent. Ebben az esetben itt maga a *helyváltásra* értendő, amely valamilyen *tartózkodást* jelent.

Professzor Paul Bernecker az alábbiak szerint csoportosítja a tényezőket, amiben a motivációt és a környezetet vette alapul:

- Pihenés célú turizmus: gyógyüdülés, természetben előforduló lehetőségek, ami a testi és lelki gyógyulást ad
- Kulturális célú turizmus: más kultúrák, hagyományok és szokások megismerése
- Társadalmi célú turizmus: családlátogatás, klubturizmus
- Sportturizmus: aktív és passzív
- Gazdasági célú turizmus: üzleti, kongresszusi, kiállítási és vásári, incentiv utak



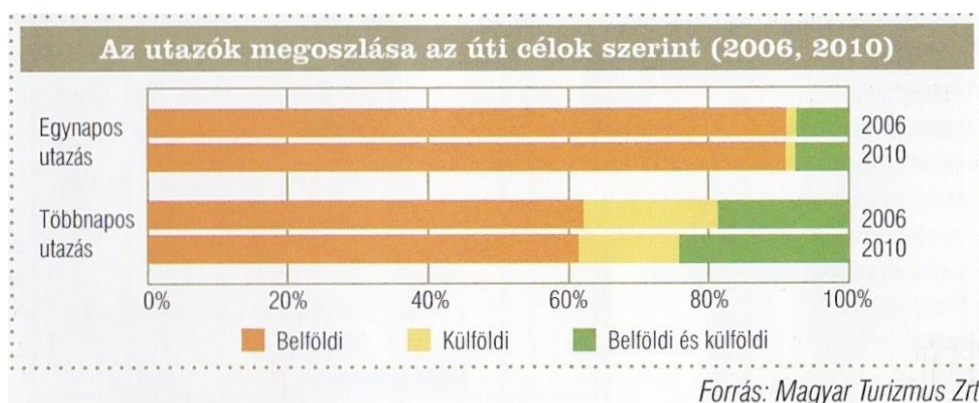
- Politikaorientált turizmus: diplomata- és konferencia, politikai rendezvénnyel kapcsolatos
- Turizmusformákat viszont külső okok és hatások alapján rendezte a következők szerint:
  - Eredet szerint: belföldi vagy külföldi
  - az Idegenforgalomban résztvevők száma szerint: egyéni, csoportos, tömegturizmus, családi
  - az Idegenforgalomban résztvevők életkora szerint: ifjúsági (15-24 között) vagy senior (60 év feletti nyugdíjasok)
  - Tartózkodás időtartama szerint: rövid idejű vagy hosszú
  - Évszak szerint: tavasz, nyár, ősz, tél
  - Szállásforma szerint: szállodai, szállodán kívüli
  - Igénybe vett közlekedési eszköz: vasút, autós, hajós, repülő
  - Hatások a fizetési mérlegre: aktív és passzív turizmus
  - Finanszírozás módja: szociálturizmus, elő- vagy utófinanszírozással
  - Szociológiai tartalom: luxus és exkluzív, hagyományos, ifjúsági, felnőtt, szociál, szelíd
  - Utazási forma (az utazás szervezésének módja): egyéni, átlagáras (a tour operátorok által kínált csomagok)
  - Utazási magatartás: intelligens, kedvtelésből folytatott

(Forrás: Prof. Dr. Claude Kaspar- dr. Fekete Mátyás *Turisztikai Alapismeretek, BGF KVIK és Magyar-Svájci Turisztikai Továbbképző Intézet, Budapest 2003*)

A lista nem teljes, mert számtalan olyan összetett forma létezik, amelyet nem lehet egyetlen fajtához vagy formához kötni.

Lássunk egy olyan példát, ahol két turizmusforma megjelenik: a tartózkodás időtartalma és az eredet szerint kiinduló ismérvek:

Az alábbi vonaldiagram bemutatja, hogy az utazók melyik út célokat választották (belföld, külföld vagy mindkettő) és utazásuk egynapos vagy többnapos volt.



11.kép: Az utazók megoszlása az úti célok szerint (forrás: Magyar Turizmus Zrt honlapja)

A diagram szerint az egynapos utazásnál 2006 és 2010-ben szinte az értékek ugyan azokat produkálták, ami több mint 90%-nál volt a belföldi egynapos utazások és közel alig 2%-ék a külföldi utazások száma és kevesebb, mint 10%-ék a belföldi és külföldi egynapos utazások összessége. Viszont a többnapos utazásoknál már lényegesebb más értékek alakultak. 2006-ban a külföldi többnapos utazások száma több volt, mint 2010-ben viszont összességében, mint belföldi és külföldi utazások szempontjából 2010-ben többen választották a többnapos időtartamot.

Ahogy láthatjuk, hogy gazdaságilag mind a két időszaknál befolyásolta az utazási kedvet. A válság előtti évben, ha 2006-os évet nézve még 2 éve voltunk az Unió tagja, ahol már pályázni lehetett forrásokra, aminek egy része a turizmusra és városfejlesztésre korlátozódott. Így azok a városok, akik pályázatot nyertek abban az időszakban Regionális fejlesztés Operatív Program keretein belül mind infrastrukturálisan fejlesztették, örökség szempontjából ápolták a hagyományaikat. Így próbáltak minél több turistát csábítani városukban, fesztiválokkal, kiállításokkal és rendezvényekkel.

Viszont a többnapos külföldi utazások terén már többen választották valamely külföldi úti célok egyikét. Ennek magyarázata mindenképp a rendkívüli akciók, a last minute ajánlatok mind hozzásegítették, hogy vonzóbbá tegyék a külföldi pihenést.

Viszont érezhetően 2010-ben ezek száma csökkent. Mivel a válság már akkor javában tombolt és a gazdaság nem dübörgött annyira, mint az előző években, 2008

előtt. Javulást a 2011-es időszakban érezhető, de még akkor sem olyan kiemelkedően, mint a válság előtti időszakban.

Egy másfajta magyarázat is kirajzolódik ebből az elemzésből, hogy a turista mennyire érzékeny és fogékony bizonyos ismérvekre. Itt gyönyörűen megjelenik a szükséglet (nyugalmat keressük, vagy gyógyulás miatt megyünk több napra?) és a motiváció (milyen okból megyünk belföldre vagy külföldre: pihenés, rokonlátogatás vagy a sport miatt?) kapcsolata. A szükségletünk egyértelmű számunkra, viszont a motivációnk egy időben több is lehet, ezért nehéz egymástól elvonatkoztatni. Motiváció esetében külső hatások is befolyásolhatják döntésünket, így magyarázható az is, hogy voltak olyanok, akik mind a két úti célt választották, hiszen szükségleteik megkívánták azt. A turizmusnak a legfontosabb célja az, hogy az turisták helyben költse el pénzüket, így növelve a GDP-t (Gross Domestic Product- Bruttó Hazai Termék). 2014-ben a GDP turizmusból származó értéke 8,8 %-ék volt Magyarországon.([www.kormany.hu](http://www.kormany.hu))

#### **4.1. A turizmus gazdasági hatásai**

LENGYEL (2004) szerint, az alábbi fő jellemzőkkel lehet meghatározni, a turizmust, mint gazdasági ágazatot:

- A rendszer nyitott, a környezettel való kölcsönös kapcsolata rendkívül szoros
- A turizmus összetett és változatos, kínálati és keresleti szempontból egyaránt
- Dinamikus: állandó fejlődés, a környezeti hatások változására való azonnali reagálás jellemzi
- A turizmus egyes elemei kölcsönös függésben (interdependencia) állnak egymással

Meg kell vizsgálni mind a kereslet oldalát és mind a kínálat oldalát is. Ezek szoros kapcsolatban vannak egymással, hiszen nincs kínálat kereslet nélkül. Az utazásszervező és a közvetítő biztosítja a turista és a termék összekapcsolását, pálinka esetében a kereskedő biztosítja a termelő, a fogyasztó és a termék összekapcsolását.

### Turisztikai kereslet

Az egyik fontos eleme a turisztikai piacon. Meghatározott mennyiségű turisztikai terméket meghatározott mennyiségű pénzért cserélnek gazdát, vagyis vásárlás történik. Fontos, hogy a termék a lehető legkelendőbb és legváltozatosabb legyen. Hiszen nem mindegy hogy egy adott csomagban milyen szolgáltatások tartoznak bele, minél változatosabb és ár-érték arányban megfelelő egy csomag, annál jobban érdeklődik a vásárló. Az ár növekedése és csökkenése nagyban meghatározza az adott kereslet alakulását. Van viszont egy olyan tényező, ami befolyásolhatja a keresletet, az árfolyam-érzékenység. A külföldi vendégek beutaztatásánál fontos a belföldi szolgáltatások árszintjének alakulását. Ezen kívül a valutaváltási árfolyamok is meghatározzák. Ezek pozitívan csökkentik vagy növelik a turisztikai keresletet. A másik ilyen tényező a jövedelemrugalmasság és az árrugalmasság. A turisztikai kereslet függ az ártól és a jövedelemtől.

A jövedelem szempontjából a fejlett országokban a magasabb jövedelmű turista az idegenforgalmi áruknak azt a szegmensét akarják élvezni, ami a luxus árukat részesítik előnyben, viszont az másik szegmenset, ami a standard vagy nem luxus jellegű szolgáltatásokat nem keresik és már-már létszükségletté vált a luxus áruknak a megvétele, így ebből adódóan ezek a jövedelmek befolyásolják a legjobban a turizmus alakulását. Az árrugalmasság tekintetében ezen túlnyúlóan az áremelkedés befolyásolhatja a termék megválasztását (olcsóbb idegenforgalmi vidékek). Az árrugalmasság függ többek között a jövedelmek alakulásától és a gazdasági hatásoktól is. A gazdasági hatásokra a legjobb példa a Görögországban lezajlott gazdasági válságnak. Az érdeklődés is csökkent az ország felé, viszont az ATM pénzfelvételi korlátozását már a turistákat is érintette. Így a turista jobban odafigyelt az árakra és akkor lezajlott növekedésre is.

### Turisztikai kínálat

A másik fontos eleme a turisztikai piacon. Egy fajta „láthatatlan vásárlásról” beszélhetünk. Az eladó és a vevő között történik, persze fizetség fejében. A turisztikai kínálatban az ár a domináns erő. Ez egy hamis piac, mivel itt az áru nem kézzelfogható, nincs raktározási folyamat és kiszállítás sem és jellemző az erős szezonális is. Az árképzésben a piacnak van nagyobb szerepe. Kivételt élvez a gyógy-idegenforgalom, mivel a fürdő és klímaterápiákon kívül, más kezelések,

terápiák lényegesen csökkentették a piac monopoljellegét. Fontos kiemelni, hogy a turisztikai kínálat lehetőséget ad az alacsonyabb jövedelmű turisták részére az idegenforgalomban való részvételt.

Saját véleményem szerint, ők is nagyon fontosak gazdasági szempontból, mivel bevételt hoznak a házhoz. Bár gazdaságilag hosszútávon nem nyújt biztonságot viszont garantált, hogy jövőre is velünk fog utazni, vagy nálunk száll meg az utas és pénzt nem másik szállodába vagy utazási irodában fogja hagyni. Ezért tartom fontosnak, hogy a kínálattal nem csak a gazdagabb réteget szólítsuk meg. Így viszont árverseny alakult ki, ami például a szállodaiiparban bizonyos kartellszerű megállapodásokhoz vezetett. A közlekedésben előre meghatározott árakon dolgoznak, így nem engedve a szabad árverseny érvényesülését.

Megállapítható, hogy az árképzés már nem közvetlenül a résztvevőkön keresztül történik, hanem egy másik úton, a utazásközvetítőkön keresztül. Az utóbbi években árleszorítóként viselkedtek az utazási irodák. Ezért egységes vagy átalányárak alakultak ki, amely az árdifferenciálás egyik eszközeként szerepel, eredményesen.

#### Idegenforgalmi termék

Marketingmix első eleme a termék. A termékpolitika nem más, mint a termékmix, a termékvonal és a márkák összehangolása. *A termék mindaz, ami a piacon figyelemfelkeltés, megszerzés, felhasználás vagy fogyasztás céljából felkínálható, s amely valamilyen szükségletet vagy igényt elégíthet ki.* (Kozma Boglárka, 2004.)

Viszont az idegenforgalmi termék Claude Kaspar szerint: *az idegenforgalmi szolgáltatást olyan anyagi termékek és szolgáltatások halmazaként definiáljuk, melyet a turista utazása során és a célterületen történő tartózkodása idején igénybe vesz, vagy elfogyaszt.*(Kozma Boglárka Turizmus Marketing, BGF KVIFK Idegenforgalmi Intézet, Budapest 2004).

Ebben az esetben, mint a pálinka nem más mint egy elfogyasztható idegenforgalmi termék.

## **4.2 Pálinka, mint lehetséges turisztikai vonzerő**

Sokat tanulhatunk a külföldi példákból. Hiszen egy eredetvédett italra vagy termékre esélyt ad arra, hogy felépíthessünk rá egy térség turizmusát. Erre nagyszerű példák is szolgálnak a világban: Skóciában a whisky, Olaszországban a grappa vagy a bor vagy a figyelemre méltó példa Franciaország, aki nem csak konyakjával, hanem boraival is megteremtette azt a hírnevet, amit ha bárkitől megkérdeznénk a világban, rögtön az elsők között említené meg ezt az országot.

Hiszen ezek az országok és említhetném még sok más országot is, felismerték, hogy azt, hogy nem csak italfogyasztás az elsődleges cél, hanem turisztikai vonzerőt építettek rá. Magyarország esetében ott van ez a lehetőség, ami nem csak a térségeknek nyújtana kitörési esélyt, hanem a termeszőknek és a pálinkakészítőknek is. Ezzel támogatnák a kisvállalkozásokat, az őstermelőket, akik kis gazdaságukban termesztik a minőségi alapanyagokat.

Ahogy az előző fejezetekben is említettük, a jó pálinka csak is minőségi és lehetőleg olyan gazdaságokból ahol a gyümölcsök és zöldségek nem vegyszeresített és nem tömegtermelés eszméjével termesztik őket.

### **4.2.1 Gazdasági hatásai**

Kopcsay László a következőket említette egyik írásában a 10 évvel ezelőtti mezőgazdasági helyzetről: *„A tulajdonviszonyok és a termelési struktúra változása következtében óriási átrendeződés következett be a foglalkoztatásban, a mezőgazdaság egyre kevesebb embernek képes munkát biztosítani. A KSH adatai szerint 2000-ben még 255 000 fő, öt évvel később, 2005-ben már csak 194 000 fő dolgozott a mezőgazdaságban, ez a foglalkoztatottaknak csupán 5,1%-a.”*<sup>1</sup> Ahogy a szerző is leírta, a mezőgazdaságban az évek folyamán visszaesés történt, ami annak köszönhető, hogy a támogatások és az uniós források még nem igazán álltak rendelkezésre, hiszen az Unióba való belépés évében, ami 2004-ben volt még kevés

---

<sup>1</sup> A FALU 2007. XXII. ÉVF. 3. SZ.

pénzforrásból gazdálkodhatott. Ezek az évek előrehaladtával egyre több és több lett. „A 2000-ben és 2010-ben végrehajtott teljes körű mezőgazdasági összeírás adatai szerint 10 év alatt az egyéni gazdaságok száma 40%-kal esett vissza, amely a tőke, valamint a szakértelem hiányával, és a kedvezőtlen gazdaságszerkezettel áll összefüggésben.”(KSH, Mezőgazdaság 2012, 2013 április). 2015-ben az Európai Unió Közös Agrárpolitikai Rendszere (KAP) létrehozott egy támogatáselosztási irányzatot. A mezőgazdaságban a kis- és középvállalkozási szektort és a családi gazdaságokat támogatja a kormány 2020-ig a gazdaság többi résztvevője mellett. 2500 milliárd forint keretösszegeből gazdálkodhat, amit a közvetlen termelői kifizetésekre fordíthat.

Ezeknek a térségeknek, akik gazdaságilag hanyatló helyzetben vannak az egyetlen kitörési lehetőség a turizmusban van. De ehhez sok olyan vonzerőt kell felmutatni és megteremteni a településnek, ami vonzza a turistát. Ehhez megfelelő területfejlesztési stratégiákat kell kialakítani, pályázatok elnyerése, megfelelő arculat kialakítása, ami egyedivé teszi az adott várost vagy falut. A gasztronómia fontos szerepet játszik, ezen belül az egyik fontos eleme a pálinka. Felismerjük és élünk a lehetőséggel, akár nemzetközi hírűvé is válhat az adott térség és ezzel versenyképessé is válhat. Új munkahelyeket teremt, így biztosítva a környék megélhetőségét.

#### **4.2.2 Pálinka arculatának újbóli kialakítása**

Mivel a pálinka a köztudatban negatív hírnévnek örvend, annak ellenére, hogy azóta történtek nagyon változások és minőségi italról beszélhetünk. Így az esély megvan, hogy ez a vélemény változzon. Az Unió mivel elfogadta a magyar eredetet, így érdemes hangsúlyozni a hungarikum jellegét mind itthon és mind a nagyvilágban. Hiszen büszkék lehetünk arra, hogy a Herz és Pick szalámi vagy a Makói hagyma mellett a pálinkát is idesorolhatjuk. Ezért mindenképp ki kell építeni egy új arculatot és attitűdet, hogy minél több leendő vevőt is megszólíthassunk. A vásárlási szokás már megváltozott. Általában pálinkát valamilyen esemény vagy ajándékozás miatt vásárolnak többnyire. A média jelenléte az egyik olyan lehetőség, ahol befolyásolhatjuk a pálinka hírnevét. A legjobb reklám az, ha a versenyben való elhelyezésekkel tudatosítjuk az emberekben, hogy ez is egy akár olyan „munkalehetőség” ami fejlődőképes karrier szempontjából. Nem csak nemzetközi,

hanem magyar versenyeken való részvétel is médiaszenzáció lehet. Erre az egyik példa az Ongai Pálinkaverseny, ahol az ország szinte minden pontjából érkeznek nevezések. A versenyek mögötti háttér, a bírálók felkészültsége és a helyszín megválasztása és a verseny leszervezése is egy jó kiindulópont lehet. Az erre „szakosodó” szervezetek megalakulása is mélyíti a tudomány komolyságát. Viszont azzal vigyázni kell, hogy sok szervezet létrejötte némi komolytalansághoz vezethet. A legrangosabb ilyen a Magyar Pálinka Lovagrend, aminek célja a pálinka megismertetése a nagyközönséggel, rendezvényeken való részvétel és hozzájáruljon a gasztronómia és az idegenforgalom népszerűsítéséhez és annak fejlődésének. 2004-ben megalakult Magyar Pálinka Háza, ahol a legnagyobb pálinka választékkal várja leendő fogyasztóit. Ezzel teret adva más kisebb kereskedelmi egységeknek a pálinka értékesítéséhez.

### **4.2.3 Szellemi örökségünk megőrzése**

A hagyományos gasztronómia fontos és elengedhetetlen a turisztikai koncepciókon belül. Az ezzel kapcsolatos fesztiválok, nem csak turistacsalogatóak, hanem mindenképp hagyományteremtő szerepe van. Ezek a rendezvények nem csak bemutatják a térség gasztronómiai örökségét, hanem szélesítik a helység szabadidő-kínálatát. Megszólítja a jövőbeli befektetőket, akik később hozzájárulhatnak a kereslet növekedéséhez és szálláshelyeket kialakításához vagy bővítéséhez. Fontos, hogy örökségünket és hagyományainkat az utókor számára megőrizzük és ápoljuk. A népművészet, a népzene, a néptánc vagy a népi szokások, olyan láthatatlan kincs, amit dédelgetni kell. A fesztiválok, a folklór rendezvények, mind ezt a szellemi örökséget képviselik, és összekötő kapocsként szolgál és megerősítik a hovatartozás érzését.

A fesztiválok közösség építő ereje lényeges, hiszen több kisebb település is alkothat egy nagyobb jellegű fesztivált, mint például a Művészetek Völgye.

### **4.2.4 Pálinkafogyasztási kultúra Magyarországon**

A vendéglátósoknak hangsúlyozni kell a kulturált italfogyasztás szabályait, amik a következők: négy fajtából egyenként 0,02 liter ajánlható, így a mennyiség fejenként egy deciliter alatt marad. A jó pálinkafogyasztó egy napra csak egy kóstoláson vesz részt, ha egynél többen vesz részt, akkor az már az egészség rovására megy.

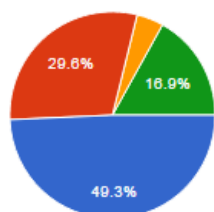


Szükséges és ajánlatos mellé falatkákat, a tájegységre jellemző ételkülönlegességet is felkínálni, hiszen akkor jó egy kóstoló, ha minél többet tudunk a pálinkára építeni. Meg kell adni ahhoz az eszközöket arra, ha valaki egy ilyen eseményen vásárolni is szeretne. Itt jön képbe a közvetítők szerepe, aki a terméket értékesíteni tudja. Első lépésként a közvetítői érdekeltségi rendszer kidolgozása. Itthon még nem beszélhetünk szervezett pálinkaturizmusról, de vannak kezdeményezések, amik kidolgozásra várnak. Ez azon a vidékeken valósulhat meg, ahol jelentős gyümölcsstermesztés van és a hagyományos italkultúra a pálinkához köthető és ez szerves részre, de nem csak ez az egyetlen egy a vidék kínálatában. Ehhez a főzdeknek megfelelő színvonalú programot kell kínálniuk. Üzemlátogatás, a technológia bemutatása, kóstoltatást és vásárlás. Akár alkalomhoz is köthető, mint egy születésnap, házassági évforduló vagy névnaphoz, vagy legénybúcsúk alkalmából. Egy apró, gesztus jellegű ajándék fokozhatja a vevői elégedettséget.

Persze, ilyenkor gondolni kell azokra, akik nem fogyaszthatnak alkoholt.

A fogyasztási szokásokat elemezve örömmel olvastam, hogy a megkérdezettek közül 40 fő mindenképpen kíváncsi a pálinka kínálatra, mely azt is bizonyítja, hogy a legtöbb fő az alanyok közül alkalmanként fogyaszt pálinkát, pl. fesztiválokon. Ez azért is fontos, mert a magyar fogyasztói körben egyre szélesebb teret hódít a pálinka a több szeszesitall szemben.

Azonban még mindig jelen van a klasszikus felfogás, miszerint a pálinka nem pálinka 50%-os alkoholtartalom alatt. Ezt a megkérdezettek közül 49,3%, azaz 35 fő gondolja így. Fejlődést mutat a 40%-os alkoholtartalommal bíró pálinkák elfogadása is, hiszen így a legszebb legkerekebbek az illatok és az ízek az adott italban. Ez számszerűleg 21 főt jelent.



"50° alatt nem pálinka a pálinka"	35	49.3%
"40° csúszik a legjobban"	21	29.6%
"60° felett ápol és eltakar"	3	4.2%
" a méz csak a teába jó"	12	16.9%

12. kép: Kördiagram a pálinkafogyasztásról (forrás: önálló kutatás)

Érdekes információval szolgál a bérfőzési lehetőségek ismerete, ugyanis a megkérdezettek 65,7%-a úgy tudja, hogy a lakhelyükön nem található pálinkafőzde. Ez az információ azzal összevethető azonban, hogy a megkérdezettek 77,5%-a egyáltalán nem is főzet pálinkát. Ez azt is mutatja, hogy aki nem főzet, úgymond „nem is tudja, hogy a településükön létezik pálinkafőzde”. Egy másik kérdés, amely a kérdőívben szerepelt a pálinkaismeretről szólt. A pálinkamarketing és a pálinka sajtóban, fesztiválokra való megjelenéséhez képest, elképesztő eredménynek tartom, hogy a megkérdezettek közül 12 fő, azaz 17,4%-a a Füttyülős termékeket pálinkaként kezeli. Nem meglepő eredmény azonban a Rézangyal márka ismerete. A megkérdezettek 68,1%-a, azaz 47 fő gondolja azt, hogy a Rézangyal a felsorolt márkák közül a valódi pálinka. Ez azt mutatja, hogy ma Magyarországon a Rézangyal pálinkaház példaértékű marketinget, ismertséget és kínálatot tekintve, annak ellenére, hogy nem pálinkafőzde, hanem úgynevezett „blend” stílus, tehát különböző pálinkafőzdek kész pálinkákból házasítják a saját termékeiket. A minőség éppen ezért sajnálatos módon ingadozó. Szomorú eredmény, hogy ma Magyarországon a legsikeresebb főzdek, akik európa- és világbajnokságokon is nemzetközi sikereket érnek el, számtalan arany és ezüst éremmel térnek haza, és nem utolsó sorban szakmailag hibátlan termékeket állítanak elő, azok a főzdeket ismerik a megkérdezettek közül a legkevesebben. Ennek oka azonban a háttérben rejlik. Gyengébb marketingben, online értékesítési gyengeségben jelenik meg.

### **4.3 Fesztiválturizmus**

„Fesztiválnak nevezhető minden olyan – egy vagy több téma köré szerveződő, rendszeresen megrendezésre kerülő, egy vagy több helyszínen történő, meghirdetett programmal rendelkező kulturális, művészeti, gasztronómiai, sport vagy egyéb – eseménysorozat, amelynek célja, hogy közönsége részére kiemelten színvonalas, értékközvetítő, minőségi, ismereteket is bővítő és egyben szórakoztató, szabadidős közösségi élményt nyújtson.”(Magyar Fesztivál Szövetség).

Ezek több féleképpen csoportosíthatóak és megkülönböztethetőek. Lehet akár egy- vagy több napos, lakóhelyen belüli vagy kívüli, egy bizonyos meghirdetett programra épülő vagy egy eseménysorozatra épülő. Fontos kiemelni, hogy ezek a fesztiválok egyszeri megrendezésre kerülő vagy akár többször, több éven keresztül

működő sorozatok is lehetnek. Sorolhatnánk azokat az ismérveket, amik két fesztivált megkülönböztethető, hiszen nincs ugyanolyan fesztivál, minden fesztivál egyedi a maga valójában.

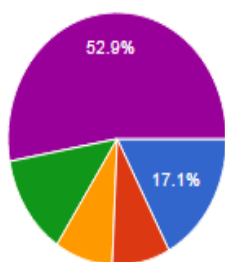
Lovász Sándor 2000-ben rendezte meg az első hazai pálinkafesztivált Gyulán. De az út nem volt olyan egyszerű, mint ahogyan gondoljuk. „A Jó magyar pálinka” című könyv egyik fejezetében meséli el a történetét, hogy a gondolattól hogyan és milyen úton jutott el a megvalósításig. DLUSZTUS (2014) könyvében Lovász Sándor az alábbiak szerint emlékszik vissza: „Emlékei szerint a borongós őszi időben elővett egy A/4-es lapot, és írni kezdte az elvárásokat. a magyar hagyomány eleme legyen, versenyezhető legyen, mezőgazdasági termék legyen, híret kelthesse a világban stb. Aztán rájött, hogy ilyen nincs, hiszen ha lenne, tudna róla”.

Gazdasági oldalról megközelítve minél sikeresebb egy fesztivál, annál több bevétellel számolhat a szervező. Ahhoz, hogy ne nullára vagy éppen negatív összegre jöjjön ki az érték, kidolgozott és helyét megálló szervezéssel és marketingtervvel kell rendelkeznie a szervezőknek. Ezek a fesztiválok lehetőséget adnak arra, hogy egyes települések, közösségek vagy nagyobb városok bemutatkozhassanak, marketing szóhasználattal élve értékesíthessék magukat. Új munkahelyek is teremődnek, ezzel is csökkentve a munkanélküliség rátáját, ami a 2015. júliusáig bezárólag 6,8%-on áll (KSH,2015)és munkalehetőséget biztosítanak azoknak az embereknek, akik évek óta állástalanok. Akár önkormányzat által szervezett, vagy több szervezet összefogásával is rendezhetünk eseményt. A fesztiválok növelik az önkormányzatok vagy városok bevételét is, amiből tud gazdálkodni és olyan fejlesztéseket elindítani, ami a város infrastruktúrájához és fejlődéséhez hozzájárulnak. Minél nagyobb egy rendezvény, annál nagyobb hírértéke lesz, több bevételt is eredményez és biztosított a jövője is. Példának okán X. Újszilvási Ágyaspálinka Fesztivál 2015-ben sikeres 2 napot zárt. A Pünkösdkor lezajlott eseményen több mint húszezer látogató vett részt, ezzel is bizonyítva, hogy kisebb települések is csábítják a nagy tömeget és egy jeles naphoz kötve (Pünkösöd a Húsvét utáni hetedik Vasárnap és Hétfő, amikor a kereszténység a szentlélek kiáradásának ünnepe) még vonzóbbá teszik a turisták számára a fesztivált.

A pálinkafesztiválokkal szemben támasztott igényekben a legnagyobb százalékban (52,9%) a pálinkagasztronómia hiánya jelenik meg. Ez egy nagyon új és

kiaknázatlan terület, azonban nehéz gasztronómiai ágazat. Pavlicsek Csaba, okleveles pálinkabíró és szakács szakoktatóval készített interjúmban így vélekedett a pálinkagasztronómiáról:

*„A pálinkagasztronómiához nem elegendő egy jó szakács, vagy egy jó marketing, a pálinkaipart is maximálisan ismerni kell. Fontos, hogy az alapanyagokat megfelelően válasszuk meg, és ahhoz illesszük magukat a főzdek termékeit. A pálinkákat azonban ahhoz, hogy jó pálinkagasztronómiai élményt tudjunk nyújtani, érzékszervileg kiválóan kell tudni elemezni. Ismerni kell a pálinka hibákat, a gyümölcs karaktereket, fajtakaraktereket – például egy starking vagy egy golden alma különböző íz és illatjegyeit - továbbá a technológiai stílusokat, harmóniát, melyeket egy-egy pálinka magában hordoz. Fontos, hogy a piacot is rendesen ismerjük, hiszen főzde és főzde között óriási különbségek lehetnek. Nagyon fontos szempont, hogy sok kísérletezés szükséges egy pálinka vacsora összeállításához. Igazi kavalkád, egy nagyon kreatív alkotói lehetőség. Két olyan tudományág összehangolása, ahol a részletekben rejlenek igazán a lehetőségek.”*



Szervezés	12	17.1%
Nyitvatartás	6	8.6%
Kínálat	6	8.6%
Szakmai programok bevonása	9	12.9%
Pálinkagasztronómia megjelenítése	37	52.9%

13. kép: Kördiagram a pálinkafesztiválokkal szemben támasztott igényekről (forrás: önálló kutatás)

#### **4.4 Pálinka gasztronómia**

KOPCSAY, L.(2008) az alábbiakban fogalmazta meg a pálinkafogyasztás és a gasztronómia kapcsolatát: *„A másik szokás, az étkezés előtti, aperitif italként való fogyasztás ugyancsak korszerűtlenné vált. Az egészséges táplálkozási kultúrában semmi sem indokolja, hogy étkezés előtt, éhgyomorral tömény szeszesitalt igyunk, Európa fejlett italkultúrával rendelkező országaiban töményitalt nem isznak étkezés előtt.*

*Ha tehát a pálinkafogyasztás növekedésében bíznak a forgalmazók, ki kell találniuk, újra kell fogalmazniuk az ital fogyasztásának motivációját. A feladat nem túl bonyolult, hiszen számos országban már túljutottak ezen a problémán, s a röviditalokat az étkezés végén, digestívként fogyasztják...”*

Ez a tézis 2008-ban még talán helytálló lehetett, hiszen akkoriban kezdett a pálinka, mint valódi pálinka marketing szempontjából is egyre mélyebben ismerté válni a fogyasztók körében. Kopcsay úr, nagyon jól látta a helyzetet, miszerint újra kell fogalmazni az italfogyasztás motivációját.

Erre napjaink fejlődő trendje, a pálinkasztrónómia a legideálisabb megoldás.

A pálinkasztrónómia legmegfelelőbb módja, az úgynevezett tematikus pálinkavacsorák, melyek során a vendégek a fogásokhoz – akár csak a borvacsoráknál – pálinkákat fogyasztanak, vagy kombináltan pálinkával készülnek maguk az ételek is.

Egy pálinkavacsorát az alábbi szempontok szerint tanácsos megtervezni:

- szezonáltság
- alapanyag
- konyhatechnológia
- vendégkör

- pálinka minőség

A szezonalitást és az alapanyagot nem véletlenül fogalmaztam meg két külön pontban. A szezonális elsősorban az ételkészítéshez szükséges alapanyagokra értendő. Az alapanyag társítás pedig, mint pálinka szempontjából fontos.

Az egyik legegyszerűbb és vendégorientált stílus az az azonos alapanyaghoz azonos alapanyagból készült pálinka kínálása. Egyszerű, kellemes élményt nyújtó megoldás, azonban egy idő után unalmassá válhat.

Az alapanyag párosítás során az a cél, hogy eltérő szezonális alapanyagot eltérő alapanyagból, azonban mégis harmonikusan társítsunk össze.

Például: egy nyári bodzavirágos desszerthez bátran kínálhatunk egy kiváló birsalma pálinkát.

A konyhatechnológia döntő szerepet játszik egy – egy adott fogásban, azonban itt kiemelkedőbb figyelmet kíván meg. A szerepkör ez esetben azért fontos, mert az adott pálinkát úgy kell megválasztani mind ízre, mind szájérzetre, mind alkoholtartalomra, hogy maximálisan igazodjon a fogásokhoz, hogy az összehatás hibátlan legyen.

Például: egy libamáj pástétomhoz könnyedén ajánlanak irsai olivéből készült szőlőpálinkát. A fogáshoz jár még karamellizált mazsola, briós. Ebben az esetben az irsai olivér szőlő pálinka már úgymond túl sok. Kiváló párosítás lenne, ha a mazsola nem jelenne meg. A mazsola édes, a máj lágy, a briós ropogós. Ebben az esetben meg kell, vizsgálni mi képzí a magasabb arányt íz és illat arányban. Vegyük úgy, hogy a libamáj és a briós karakteressége, egy fűszeresebb pálinkát kíván meg, amely fűszert harmonikusan ellensúlyoz majd az édes mazsola. Erre a célra egy megfelelően elkészített 45 V/V%-os Aszútörköly pálinka lehet a megfelelő.

Természetesen a pálinkagasztronómia is szubjektív, azonban törekedni kell, az objektivitásra amennyire csak lehet az összharmónia kutatásakor.

Magyarországon elsőként a Brill pálinkaház szervezett pálinkás ételek versenyét, ahol pálinkával készült ételek receptjeit kellett beküldeni, majd a recepteket a Brill

pálinkaház séfje készítette el, és értékelte a zsűri. A Brill pálinkaház nemcsak ezzel a versennyel járul hozzá évek óta a pálinka gasztronómiához, hanem első gyártóként a zöldségpárlatok készítésével is.

Krizl Edit a Brill pálinkaház tulajdonosa szerint, a zöldségpárlatokat kizárólag a főzés végén adjuk csak az ételhez, ezzel is megőrizve az aromatikát, amely az ételt még intenzívebbé teszi.

A kínálatukban olyan termékek szerepelnek, mint a spárga, paradicsom, medvehagyma, zeller, cékla, vagy akár a kápia paprika párlat.

### **Egy lehetséges pálinka ebéd a hozzá illő pálinkákkal:**

**Hideg előétel:** Libamájterrine foszlós kaláccsal lágy birsalma sajttal

**Ajánlott pálinka:** Tokaji sárgamuskotály szőlő pálinka

**Indoklás:** *A tokaji szőlőfajtákra jellemző a muskotályosság, az édesség a szép fűszeres jelleg, továbbá a gyümölcsösség. Ebben is kimagasló a birsalmás jelleg. A libamáj és a szőlő elválaszthatatlan páros, azonban a birsalma mint köret még magasabbra képes emelni a gasztronómiai élményt a sárgamuskotály szőlőpálinka kíséretével.*

**Leves:** Sütőtök krémleves balzsamecet redukcióval, konfitált sütőtök kockával  
Ajánlott pálinka: Sárgadinnye párlat

**Indoklás:** *A tök édessége, lágy fűszeres kellemesen savas balzsamecet és a konfitált sütőtök már önmagában is majdhogynem sárgadinnyés illatokat kölcsönöz az ételnek, azonban mindezt a sárgadinnye párlat teszi teljesen egyedi, egzotikus, üdítő fogássá.*

**Meleg előétel:** Füstölt cékla saláta

**Ajánlott pálinka:** Som pálinka

**Indoklás:** *A cékla klasszikus földes ízét ellensúlyoztuk az earl grey teával történő füstöléssel, azonban a fűszerességet, továbbá minimális földes, természet közeli ízvilágot mindenképpen egy hibátlan som pálinkával tudunk megalkotni. Kiváló párosítás.*

**Főétel:** Sous-vide marhapofa, zöldfűszeres gratin zellerrel, demi glaceal glasszírozott hagyma kompóttal

**Ajánlott pálinka:** Golden alma pálinka

**Indoklás:** *Klasszikus íz és illatpárosítás a zeller és az alma. A marhapofa húsrészhez konyhatechnológiailag méltóan illik a lágy könnyed, közepesen viaszos golden alma pálinka ízvilága, amelyet kiegészít a jus-vel glasszírozott hagymakompót diós ízvilága.*

**Desszert:** Mákos guba más stílusban – olvadós erdei szeder zselével a közepén

**Ajánlott pálinka:** Barrique Merlot törkölypálinka

**Indoklás:** *A Merlot törkölypálinkának jellegzetesen erdei gyümölcsös, mákos, csokoládés jellege van, amelyet kiegészít a barrikolás által nyert fűszerezettség, fűszeressége a szegfűszeg és vaníliával valódi harmóniát alkot.*

## **5. A pálinka jelenlegi helyzete**

Az új jövedéki törvénymódosítás miatt, napjaink egyik szakmai problémáját a pálinkakérdés jelenti. Egyik oldalról támadják a magánfőzés lehetőségét, másik oldalról támadják a bérfőzésben előállított termékekre újból kivetett adót. A magánfőzést, azonban kevesen tudják, hogy szintén szigorúan szabályozzák. Kizárólag megfelelő berendezéssel készíthet pálinkát az adott 18 évét betöltött egyén, továbbá kötelessége bejelenteni az előállítás helyszínt az illetékes önkormányzathoz. Az értékesítést, a zárjegy igénylést szintén szabályozták.

*„2015. január 1-jével a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény magánfőzésre vonatkozó szabályai módosultak.*

*A módosítások értelmében a magánfőző a desztillálóberendezés beszerzését köteles bejelenteni a beszerzést követő 15 napon belül a lakóhelye szerinti önkormányzati adóhatóságához. A magánfőző köteles megőrizni a desztillálóberendezés megszerzésének jogszerűségét igazoló iratot és egy ellenőrzés esetén azt bemutatni.*



*A 2015. január 1-jét megelőzően beszerezett desztillálóberendezések esetében a bejelentést 2015. január 15-ig kell megtenni a magánfőző lakóhelye szerinti önkormányzati adóhatósághoz.*

*A bejelentésnek tartalmaznia kell a magánfőző természetes azonosítóit, lakcímét, elérhetőségi adatait, adóazonosító jelét, a desztillálóberendezés feletti tulajdonszerzés időpontját, a desztillálóberendezés űrtartalmát és tárolásának, használatának helyét, helyrajzi számát, ha az eltér a magánfőző lakcímétől. Több tulajdonos esetén valamennyi tulajdonostárs adatát fel kell tüntetni.*

*A bejelentés hiányában a desztillálóberendezés birtoklása jogellenes, egy ellenőrzés esetén a vámhatóság a be nem jelentett készüléket elkobozza jövedéki bírság kiszabása mellett.*

*A magánfőzőnek tárgyévét követő év január 15-éig a magánfőzött párlat utáni adóbevallási és fizetési kötelezettséget kell teljesíteni szintén a lakóhelye szerint illetékes önkormányzati adóhatóság felé. Ezt a kötelezettséget először 2016. január 15-ig kell teljesíteni, a 2015-ben előállított párlat után. A magánfőzésben előállított párlat adója évi ezer forint. Ha a magánfőző nem állított elő tárgyévben magánfőzött párlatot, akkor nem keletkezik a tárgyévre vonatkozóan adóbevallási kötelezettsége.*

*Az önkormányzati adóhatóság felé fentiek szerint teljesítendő bejelentés és adóbevallás 35/2008. (XII. 31.) PM rendelet 11. és 12. mellékleteiben meghatározott mintáját a felhívás melléklete tartalmazza, a nyomtatványok az illetékes önkormányzati adóhatóságnál is beszerezhetők.*

*Abban az esetben, ha tárgyévben főzött párlat mennyisége meghaladja az 50 litert, akkor a magánfőző a többletmennyiséget köteles haladéktalanul bejelenteni a vámhatóságnak és a vámhatósággal egyeztetett módon gondoskodni a többletmennyiség megsemmisítéséről.”*

(Forrás:[https://www.nav.gov.hu/nav/ado/jovedeki\\_ado/tajekoztatok\\_informaciok/tajekoztatok/Felhivas\\_a\\_maganfozes20150115.html](https://www.nav.gov.hu/nav/ado/jovedeki_ado/tajekoztatok_informaciok/tajekoztatok/Felhivas_a_maganfozes20150115.html))

KOPCSAY, L.(2008) doktori értekezésében az alábbiakban taglalja a magyar pálinka helyzetét: „A legnagyobb veszélyt változatlanul a feketegazdaság jelenti a pálinka számára. Világosan, a konfliktusokat is vállalva, meg kell fogalmazni, hogy

*pillanatnyilag a bérfőzdek és a gasztronómia jelenti a minőségi pálinkaforgalmazás növekedésének és a pálinka hitelességének a legnagyobb akadályát. A potenciális szövetséges e kérdés megoldásában a magyar kormány lehetne...”*

Érdekes tényeket közöl Kopcsay úr, hiszen 2008 előtt is voltak zugfőzdek, ahol illegálisan állítottak elő pálinkát. Tehát véleményem szerint nem lehet kijelenteni, hogy a szigorúan ellenőrzött bérfőzdek lettek volna a felelősek a feketepiac kialakulásáért. Ma, 2015-ben számos helyen ugyanezzel a váddal illetik a magánfőzőket, miszerint millió liternyi pálinkát állítanak elő otthoni körülmények között ellenőrizetlenül.

Természetesen, ahogy a kereskedelemben is, úgy a bérfőzött és az otthoni pálinkák között is vannak jó és kevésbé jó termékek. Azonban amióta legalizálták a pálinkafőzést, azóta számos dologgal járultak hozzá az ország legkiválóbb szakemberei, egyetemi tanárai, hogy aki pálinkát szeretne készíteni, minél magasabb tudással tegye azt.

Mindenképpen említésre méltó a Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszeripari Karán indult számtalan OKJ-s képzés, továbbá a BSC végzettséget adó Pálinkamester képzés. Ezen a képzésen az ország legkiválóbb szakemberei tanítják a pálinkakészítés mesterségét.

Fontos megemlíteni, hogy a képzés során alakult meg az első magyarországi pálinka ügynökség, amely a pálinka turisztikával, pálinka utak szervezésével, versenyek, szakmai programok, képzések szervezésével foglalkozik, ezzel is fejlesztve a pálinkát, mint nemzeti kincsünket.

Ami még nem elfelejtendő tény, hogy amióta magánfőzők is nevezhetnek a párlataikkal a versenyekre, évről évre magasabb minőséget állítanak elő mind bérfőzött mind magán mind kereskedelmi szinten.

#### Két kimagasló magyarországi bejegyzett magánfőző és eredményeik:

- Gyenesei Pálinkárium - Gyenesei István - Többszörös magyar, európa- és világ bajnok párlatkészítő

- Pavlinkárium – Pavlicsek Csaba – Magyarország legjobb magán főzője (2014), világ- és európa bajnokság többszörös érmes pálinkakészítője

Összefoglalva tehát nem jelenthető ma már ki, hogy a pálinka hanyatló félben van a rengeteg rossz és minősíthetetlen párlat miatt, hiszen évről évre jobb minőségű pálinka készül, eddig ismeretlen gyümölcsfajtákból készülnek kimagasló termékek. Nagyon fontos megemlíteni, hogy a képzések, a versenyek új generációt építettek ki szakmailag, ahol nem az irigység és szakmai féltékenység dukál, hanem az összetartás és a szakmai motiváció van jelen, ami elengedhetetlen a folyamatos szakmai fejlődéshez.

## **5.1 Swot analízis a pálinka jövőbeni helyzetéről**

### **Erősségek**

Erősségként mindenképpen megemlítendő, hogy a pálinka több éve reneszánszát éli, és egyre jobban felfelé törekszik. Egyre jobban előtérbe kerülnek a pálinkaversenyek, a fesztiválok sikeressége, amelyekkel a magyar pálinka egyre nagyobb tömegekhez képes eljutni. Fejlődik a technológia, fejlődik a gyümölcs ismeret, fejlődik az erjesztési technológia, az ágyas pálinkákhoz alkalmazandó gyümölcsök aszalási technológiája.

Kiemelendő a pálinkás szervezetek megjelenése és önfeláldozó munkája, mellyel a turizmus ezen ágazatát is fejlesztik.

### **Gyengeségek**

Gyengeségekként mindenképpen a gyenge marketinget érdemes elsősorban megemlíteni, fejleszteni kell a marketing kommunikációs eszközöket, az online marketinget a pálinka értékesítés területén. Gyengeségként mindenképpen megemlítendő a mennyiségre való törekvés számos főzde esetében a minőséggel szemben. Ezen probléma orvoslására megfelelő lehetőség a már elindult Ország kóstoló pálinkaverseny, továbbá a minőségi védjegy, ellenőrzési rendszer megteremtése.

### **Lehetőségek**

Lehetőségekként mindenképpen kiemelendő a pálinka érlelése, amelyekkel a nemzetközi mezőnyben teljesen egyedi termékként képes megjelenni.

Turizmus szempontjából kiemelkedő lehetőségnek tekintendő a szakmai programok illetve a pálinkagasztronómia fejlődése.

### **Veszélyek**

A lehetőségeknél említett érlelési technológiában fennáll az a veszély, hogy nincs még kellő ismeret a különböző fák, különböző pörköltési fokainak pálinkára gyakorolt hatásairól. Ezért egyelőre minden főzde, aki ilyen terméket készít jelenleg kísérletezési folyamatokkal képes csak felmérni a jövőbeni alkalmazási lehetőségeket.

## **6. Tematikus utak**

„Definíció szerint a *tematikus utak* olyan *turisztikai termékek*, amelyek különböző *közlekedési formák* igénybevételével megközelíthető természeti és mesterséges *attrakciókat* fűznek fel egy kiválasztott *téma* köré (Puczkó & Rátz 2000). Az útvonalak a fenntarthatóság elveinek figyelembevételével egyszerre kínálnak ismeretszerzési és szórakozási, kikapcsolódási lehetőséget.

A *kulturális utak* olyan tematikus utak, amelyek központi témája valamilyen kulturális érték, örökségelem, s amelyekben domináns szerepe van a kulturális attrakcióknak. (forrás: [http://itthon.hu/site/upload/mtrt/Turizmus\\_Bulletin/02\\_03/Sz3.htm](http://itthon.hu/site/upload/mtrt/Turizmus_Bulletin/02_03/Sz3.htm))

Ezek a tematikus utak lehetnek népszerűek, de lehetnek kevésbé azok. Mind az adott terület szolgáltatói és mind, a turisták számára előnyökkel jár. A tematikus út esélyt ad arra, hogy az együttműködés szolgáltatók között jobban működjön, viszont a területek, népcsoportok vagy vallások identitását is építi. Lehetőséget adnak új turisztikai termékek bemutatására is. Mindenképp kockázatos vállalkozás, mert nem biztosítja a folyamatos bevételt az adott évre. Ez egy kiugrási lehetőség azoknak a faluknak vagy községeknek, aki hátrányos helyzetben vannak. Mivel ezek szétszórtan helyezkednek el, így akár több lehetőség is nyílnak a vidékfejlesztésekre. A helyben értékesített termékek növelik és kiegészítő árbevétel a lakosság számára.

Fejlesztés szempontjából nem nagy beruházások, hanem környezetkímélő megoldások születnek, amik védik, és nem rongálják a környezetet.

#### Békési Szilvapálinka Út

A Békési Szilvapálinka Út 3 településen vezet keresztül: *Békésen, Békéscsabán és Gyulán*. A Békési Szilva eredetvédett gyümölcs, mely Békés megyében vörös szilvából 17 településen készíthető. Az Úthoz csatlakozhatnak helyi gasztronómia képviselői, éttermek és turisztikai vállalkozások is.

*Békési Szilvapálinka Centrum*: Békés város központjában, egy 42 férőhelyes kóstoltatóval és egy 80 férőhelyes országos rendezvényeknek helyet biztosító centrum.

*Árpád Pálinka tanya*: Békéscsaba északi kerületén, több 10 éve működő főzde. Ifjú vállalkozók biztosítják ennek bővítését mind a termékinálat és mind a szolgáltatás felől, ami édesapjuktól átvett tudással és tapasztalattal teszik az újonnan létrehozott Kisrét Manukaftúra Kft. keretein belül. Itt található egy 24 férőhelyes kóstoltató- és bemutatóhellyel ahol saját prémium pálinkáit mutatják be a nagyérdeműnek és mellette turisztikai programcsomagot is kínálnak.

*Gyulai Pálinka Kóstolóház*: A 44-es számú főút elkerülő szakasza mentén, a román határtól nem messze helyezkedik el, Gyula külterületén. A Gyulai Pálinkamanufaktúra Kft. működteti, ahol 42 férőhelyes kóstoltató található, ahol megismerkedhetnek a szilvatermelés előállításával és annak felhasználásával.

*Békési Szilvapálinka Út- Információs iroda*: Gyula központjában található, aminek üzemeltetését a fent felsorolt három vállalkozás közösen üzemelteti, mint Pálinkaút Kft. révén. Koordináló szerepet tölt be, turistacsoportok informálása, szervezés és segítése, ezen kívül a három vállalkozás termékeit értékesíti.

#### Szilva Út

A Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Pálinkaút nem kifejezetten mondható tipikus pálinkaútnak. Mivel a tematikus út állomásait járva nem csak a pálinkával ismerkedhet meg a turista, hanem a szilvalekvár készítésével is, ahol a turista saját szilvalekvárját is elkészítheti. Ezen kívül megismerkedhet a szilvaaszalás tudományával is. „*Az út népszerűségét annak is köszönheti, hogy a települések helyi,*

*falusi ünnepek felélesztésével, rendezvénysorozattal gazdagítják a programkínálatot*” mondta el Dr. Hanusz Árpád, a Nyíregyházi Főiskola Turizmus- és Földrajztudományi Intézetének igazgatója. Egyben elmondta azt is, hogy „*a Pálinka-út szolgáltatásai minősítettek és garantáltan megfelelnek a nemzetközi elvárásoknak*”(Forrás:[http://www.turizmusonline.hu/tt\\_itthon/cikk/tematikus\\_utak\\_magyarorszagon](http://www.turizmusonline.hu/tt_itthon/cikk/tematikus_utak_magyarorszagon))

Egyre több pálinkafőzde alakul áll olyan vállalkozássá, ami képviseli a gasztronómiát, a kulturális lehetőségeket és látogatóbaráttá alakítják főzdéjüket. Ilyenre példa az Agárdi Pálinkafőzde, a Bolyhos Pálinkafőzde vagy a Zsindelyes Pálinkafőzde. Itt bemutatják a pálinkafőző berendezéseket, a pálinkafőzési folyamatot, mint az érlelést, a palackozást és kóstolókat is tartanak, amit összekötnek egy ebéddel vagy vacsorával.

Tematikus út jegyében szeretném bemutatni 2 napos programtervet, ami bemutatja Szabolcs-Szatmár-Bereg megye fontosabb állomásait és pálinkaüzemeit.

### **„Szatmár kincsei” Programterv**

#### 1.nap

A reggeli órákban indulás Budapestről Szabolcs-Szatmár-Bereg megye első állomása, Érpatak felé. Meglátogatjuk a Zsindelyes Pálinkafőzdét, akinek Szederpálinkája elsőként került be Vajdahunyad vára Pálinkásvitrinébe 2006-ban. Részt veszünk egy üzemlátogatáson, utána egy kóstolóval egybekötött ebéden. Ebéd után Máriapócs településre utazunk, ahol megtekintjük a Máriapócsi Kegyetemplom híres könnyező Szűz Mária képet, ami 1696-ban könnyezett. Nyíregyháza felé vesszük az irányt, ahol ellátogatunk Sóstófürdőhöz és a közelébe található Sóstói Múzeumfaluhoz, Városházához és Megyeházához, amelyek eklektikus stílusban épültek és megtekintjük a Magyarok Nagyasszonya Társszékesegyházhoz. Este elfoglaljuk szálláshelyünket a Hotel Palermóba.

#### 2.nap

Reggelit elfogyasztva indulunk Tarpa felé, köztes megállót veszünk Nyírbátoron, ahol megtekintjük Báthory István erdélyi vajda által épített református templomot. Nyírbátort elhagyva Tarpa Manufaktúrához érünk, aminek érdekessége, hogy az

Európai Unió magyar soros elnöksége idején Tarpa Fürtös Meggypálinkát és Tarpa Szabolcsi Almapálinkát szolgálták fel a vendégeknek. Az üzemlátogatás után utolsó állomásunkra, Panyola településre érkezünk, a Panyolai Szilváriumba. 1752-ben írásos emlék őrzi az első panyolai pálinkafőzést. Az üzemlátogatás után kóstolással egybekötött ebéden veszünk részt. Elbúcsúzva Panyolától, Szatmár megyétől Budapest felé vesszük az irányt.

### **6.1 Pálinka jövőbeli lehetőségei turisztikai szempontból**

Elindultak olyan kezdeményezések, amik segítik közelebb hozni a tudatos fogyasztót és a turizmus adta lehetőségekhez. Ilyen kezdeményezés a Tuzsér pálinkafőzde által megpályázott Uniós támogatás. Az ötvenmillió forintos beruházásból, ami uniós és hazai támogatással alakítottak szálláshelyeket a pálinkafőző telephelyén. Czomba Sándor, a munkaerőpiacért és képzésért felelős államtitkár adta át. Államtitkár úr kihangsúlyozta, hogy ez a kezdeményezés nagyban segít az olyan hátrányos helyzetben lévő településeken, ahol évek, sőt évtizedek óta probléma a munkanélküliség. Új munkahely megteremtése biztosítani tudja a megélhetést, segít azoknak, akik szeretnének a turizmus szakmában elhelyezkedni.

Az átadón államtitkár úr részletezte, hogy ezzel kapcsolatban már megjelentek uniós pályázatok, amire 10 milliárd forint keretösszegű forrás áll a szabad vállalkozási zónákban működő vállalkozások számára. Néhány hét alatt annyi igény érkezett be, hogy további összeggel emelik a támogatási keretet, ezzel segítve a fejlesztéseket.

Komáromi János ügyvezető igazgató elmondta, hogy a telephelyen már egy kóstolóház található ahol öt darab többszemélyes, teljesen felszerelt faház épült. A pihenést a szauna és a dézsás fürdő valamint a tiszai vízitúrázási lehetőség is rendelkezésre áll a turisták részére. Lehetőséget is nyitva a családosok számára a többnapos szórakozási lehetőségeket.

(Forrás:[http://www.palinkafozes.com/hirek/20150727\\_turisztikai-szallashelyfejleszt-es-valosult-meg-tuzseri-palinkafozdeben](http://www.palinkafozes.com/hirek/20150727_turisztikai-szallashelyfejleszt-es-valosult-meg-tuzseri-palinkafozdeben))

Ez a lehetőség kicsit eltér a többitől, viszont turizmusmarketing szempontjából egy olyan kezdeményezés, ami még öregbítheti nem csak a város, hanem a pálinka üzem hírnevét is. A Maga Cum Laude és a Mácum pálinkájuk. Az együttes koncertjein, főleg a kisebb klubkoncerteken mindig hoznak magukkal a pálinkakínálatuk

valamelyik darabját, amit a közönség is megkóstolhat. Ez a Pálinka dal egyik felvezetője. Nagyobb fesztiválokön a kis standot is állítanak, ahol a nagyközönség is találkozhat a termékeikkel. Ez azért is jó kezdeményezés, hiszen az együttes Gyuláról indult el, mint tudjuk Békés megyében található, ami eredetvédett területen terül el, a szilva jegyében. Ez a városnak is egy olyan reklám, ami turisztika szempontjából még a jövőben is gazdagodhat.

Mindenképp nagy jövőjük lehet a tematikus utaknak, mint például a Békési Szilvapálinka Út, ahol nem csak külföldről érkező turista, hanem az itthoni közönség is megismerkedhet Békés megye örökségével, a pálinkájával ismeretterjesztő körülmények között.

Elképzelés az, hogy belföldi csomagajánlatként is értékesíthető legyen. A turisztikai piacon inkább a külföldre szóló ajánlatok vannak túlnyomó többségben. Általában aki belföldre utazik, vagy egyénileg szervezi meg saját utazását vagy néhány iroda kínálta ajánlatból. A legtöbb ilyen szolgáltatás wellness jellegű. Fontosnak tartom, hogy a belföldi ajánlatokból is legyen választási lehetőség. Jó ötletnek tűnhet egy olyan csomag összeállítása, amiben nem csak a pihenés, hanem a gasztronómia és a pálinka is képviseltetheti magát. Ezért jó kezdeményezésnek tartom a fent említett Tuzsér pálinkafőzde szálláshely kialakításának megvalósítását amely részét képezheti akár egy turisztikai csomagnak.



## 7. Összegzés

Dolgozatomban kutatásokat végeztem számos területen. Ilyen volt például a turizmus helyzete a magyar pálinkaiparban, lehetőségek, fejlesztések területén. Bizonyosságot nyert, hogy a pálinkaiparban több kitörési lehetőség van mind szakmailag mind turizmus szempontjából. Ezen területek voltak elsősorban az eredetvédett pálinkák minőségének ellenőrzése, a termékek minőségének javítása a fogyasztók felé, továbbá a pálinkagasztronómia, mint kiaknázatlan terület alkalmazása a vendéglátás és a turizmus terén. Másodrészt bizonyítást nyert, hogy a fogyasztói igények egyre csak fejlődnek és nőnek, továbbá helytálló az a tény is, hogy a pálinkaversenyek kiemelkedő szerepet töltenek be a magyar pálinka kultúrában.

Megszűnni látszik az a felfogás, hogy a bérfőzetett vagy magánfőzött termék minden esetben csak rossz jelzőkkel illethető.

Mindezen állításokra a kérdőíves kutatások eredményeivel, illetve a bemutatott képzések színvonalának ismertetésével igyekeztem a legmegfelelőbb válaszokat adni

Ahogy dolgozatomban próbáltam rávilágítani egy olyan turisztikai lehetőségre, ami igaz kiforrásra vár, viszont a termék szempontjából vétek lenne nem élni vele. A pálinka, mint dolgozatomban kiderült, egy olyan tudomány, ami nem csak a vendéglátás tudományos oldalát érinti. A tematikus utak elterjedése még kezdetleges időszakban van, viszont vannak olyan kezdeményezések, mint a Tuzsor pálinkafőzde által kialakított szálláshelyek vagy a Békési Szilva Út, amely Uniós támogatással és némi saját tőkével akár egy nemzetközi szintű, minőségi szolgáltatást nyújthatunk. Fesztivál szempontjából, ahogy leírtam, nem csak a nagyközönséget célozhatjuk meg, hanem kisebb közösségeknek, elmaradott településeknek adhatnak reményt arra, hogy felzárkózhassanak a ma már fejlett települések közé. A hagyomány megőrzése, gondosan szervezett és biztos lábakon álló marketingstratégia és megfelelő infrastruktúra az, ami ezen fesztiválok sikerességét garantálják. Ebből kifolyólag új munkalehetőséget biztosítanak, gazdaságilag egy olyan bevétel biztosítanak, ami nem csak a településnek jó, hanem a benne élőknek is.

## 8. Felhasznál irodalom

- Balázs, G. (2004) *Pálinka, a hungarikum* Állami Nyomda Részvénytársaság, Budapest
- Dlusztus, I., Soós, K.(2013) *A jó magyar pálinka Dr. Panyik Gáborné szakmai bevezetőjével* Mihazánk Könyvkiadó
- Tamás, J. *Pálinka, pálinka és más nemes párlatok* Alexandra Kiadó, Pécs ISBN 963 368 610-5
- Tóth, P., Czeglédi, Zs. *Magyarország gyöngyszemei* Tóth Könyvkereskedés és Kiadó Kft., Debrecen ISBN 963 5961 61 8

Könyvfejezetek, tanulmányok fejezeteinek forrásjegyzéke:

- Kozma, B (2004) *Turizmus Marketing* BGF-KVIK Idegenforgalmi Intézet, Budapest pp.105-108
- Prof. Dr. Claude, K – dr. Fekete, M. (2003) *Turisztikai alapismeretek* BGF-KVIK, Magyar –Svájci Turisztikai Továbbképző Intézet, Budapest, pp.12-19., pp.41-42.

Internetes forrásjegyzék:

- Dr. Rátz, T., Dr. Puczkó, L. *Goethe, Humbert és Odüsszeusz nyomában, avagy kulturális utak a turizmusban*, Turizmus Bulletin VI évfolyam 3. szám [On-line]  
[http://neta.itthon.hu/site/upload/mtrt/Turizmus\\_Bulletin/02\\_03/Sz3.htm](http://neta.itthon.hu/site/upload/mtrt/Turizmus_Bulletin/02_03/Sz3.htm)[Olvasva: 2015.09.02]
- [http://palyazat.gov.hu/nft\\_i\\_operativ\\_programok](http://palyazat.gov.hu/nft_i_operativ_programok) [Olvasva: 2015.09.18]
- [http://www.palinkafozes.com/hirek/20150727\\_turisztikai-szallashelyfejlesztes-valosult-meg-tuzseri-palinkafozdeben](http://www.palinkafozes.com/hirek/20150727_turisztikai-szallashelyfejlesztes-valosult-meg-tuzseri-palinkafozdeben) [Olvasva: 2015.09.01]
- [http://palinkabarát.blog.hu/2009/12/16/palinkautak\\_palinkaturak\\_1](http://palinkabarát.blog.hu/2009/12/16/palinkautak_palinkaturak_1)[Olvasva: 2015.09.10]
- <http://www.palinkaut.hu/a-palinkautrol.html> [Olvasva: 2015.08.25]
- <http://bolyhos.hu/palinkafesztival.php> [Olvasva: 2015.08.19]
- [https://www.nav.gov.hu/nav/ado/jovedeki\\_ado/tajekoztatok\\_informaciok/tajekoztatok/Felhivas\\_a\\_maganfozes20150115.html](https://www.nav.gov.hu/nav/ado/jovedeki_ado/tajekoztatok_informaciok/tajekoztatok/Felhivas_a_maganfozes20150115.html) [Olvasva:2015.08.19]
- <http://www.zsindelyes.hu/> [Olvasva:2015.08.19]

- Sugataghy, A. (2010) *Tematikus utak Magyarországon* [On-line]  
[http://www.turizmusonline.hu/tt\\_itthon/cikk/tematikus\\_utak\\_magyarorszagon](http://www.turizmusonline.hu/tt_itthon/cikk/tematikus_utak_magyarorszagon)  
n[Olvasva: 2015.08.22]
- <http://www.palinka.com/hu/palinkafozdek/tarpa/?id=14> [Olvasva:  
2015.09.14]
- <http://www.panyolai.hu/a-panyolai-palinkak/> [Olvasva: 2015.09.14]
- Központi Statisztikai Hivatal (2013) *Mezőgazdaság, 2012* [On-line]  
<http://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/mezo/mezo12.pdf> [Olvasva:  
2015.09.05]
- Sulyok, J., Sziva, I. (2009) *A fesztiválturizmus nemzetközi és hazai tendenciái*  
Turizmus Bulletin XIII.évfolyam, 3. szám [On-line]  
neta.itthon.hu/download.php?docID=13281 [Olvasva: 2015.08.02]
- <http://www.kormany.hu/hu/hirek/elo-kozvetites-kormanyszovivoi-tajekoztato-rekordokat-dont-a-hazai-turizmus> [Olvasva:2015.09.19.]
- Központi Statisztikai Hivatal Gyorstájékoztató, *Munkanélküliség, 2015. május-június*  
<https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/gyor/mun/mun1507.html> [Olvasva:  
2015.09.16]

Doktori disszertációk, értekezések:

- Kopcsay, L. (2007) *Lehet-e a pálinka turisztikai vonzerő Magyarországon?*  
A Falu 2007.XXII. Évfolyam 3.szám [On-line]  
680-pdf\_agroinform\_20080111073202\_e73\_80.pdf [Olvasva: 2015.08.04.]
- Doktori értekezések forrásjegyzéke:
- Kopcsay, L.(2008) *A területileg differenciált italkultúra szerepe a magyar turizmusban Doktori (PhD)értekezés, Pécsi Tudományegyetem Természettudományi Kar Földtudományok Doktori Iskola*  
old.foldrajz.ttk.pte.hu/phd/phdkoord/nv/.../disszertacio\_kopcsay\_nv.pdf  
[Olvasva:2015.08.29]

## 9. Mellékletek

Pontok	Elvárás	Illat tisztaság	Gyümölcsösség Karakter; Intenzitás	Íz Tisztaság; Intenzitás	Harmónia
5	Minőségi elvárások beteljesedése	Technológiailag tiszta, hibátlan	Az elvárásokat maximálisan kielégítő, gyümölcsélmény. Hibáktól mentes intenzív, jelleges.	Letisztult, semmilyen zavaró jegy, esetleg hiba nem érezhető	Kiegyensúlyozott a kezdettől a végéig. Enyhe csipősség tolerálható.
4	Kis kívánivalót hagy maga után	Kissé oxidált, enyhe szúrósság, enyhe észteresség, ami zavaró	Gyümölcs intenzitása gyengébb az elvártnál, de jól felismerhető	Nem egészen optimális, kissé erős a garaton, de még tolerálható	Kissé rövid, fahordós érelésnél nem kiegyensúlyozott.
3	Enyhén hibás	Tompá, enyhén kellemetlen, fülledt. Hibák mint ecetsav észter, elő-, utópárlat enyhén érzékelhetők.	Gyümölcs felismerhető, jól érzékelhető hiányosságok az aromában. A hibák zavarják a jellegeket.	Hiányosságok érzékelhetők, ecetesség, elő-, utópárlat hibák. Keserű, fanyar, esetleg erős.	Kiegyensúlyozatlan termék, rövid, kesernyés, enyhe hibákkal.
2	Hibák egyértelműbbek	Azonos a „3” pontos értékeléssel, csak intenzívebb hibakarakterekkel	Gyümölcs már szinte nem felismerhető. A hibák eltakarják, zavarják a gyümölcsöt.	Intenzív hibák, mint penész, ecet, elő-, utópárlat stb.	Égetően erős egyértelműen hibás, fanyar.
1	Hibás párlat	Hibák egyértelműen előtérben.	Gyümölcs nem felismerhető, hibák teljesen elfedik.	Hibák élvezhetetlenné teszik, erősen savanyú	Súlyosan hibás, élvezhetetlen, fogyaszthatatlan termék.

Csabai kőris / meggye, csekesnyél										
Sorszám	Minta neve:	Szöveges értékelés	Pontszám							
Évjárat	Alk.fok		Tisztaság	Aromatika	Szájéret					
1	Begyei Csabai	us, sz	Tiszta, erős, jel	Virágos, kellemes magavonás, picit csekesnyél, de tiszta, fűszeres!	Édes, erős csekesnyél, virágos magavonás, picit csekesnyél.	5	4	5	5	19
Név			Összpontszám							
2	Földi Csabai	4, 9, 1	Tiszta? Picit fahordós, a széllet	Visszatartó, de csekesnyél, jelleg. kellemes, erős, kellemes, csoki, de erős	Édes, intenzív csekesnyél, picit fahordós, de erős, erős, virágos, erős magavonás.	4	4	4	4	16
Név			Összpontszám							
3	Ágasi VAA csef.	8, 7	utópárlat, csekesnyél	Kötés, fahordós, kellemes gyümölcs, jellemző a garaton, közp. fűszeres	klóros intenzív, kellemetlen fahordós, nem kellemes	4	3	3	3	13
Név			Összpontszám							
4	Begyei Csabai	4, 4, 1	Tiszta	Édes, fűszeres csekesnyél, gyümölcsös	kezes, kellemes csekesnyél, erős magavonás.	5	4	5	5	19
Név			Összpontszám							

1.sz. melléklet: Bíráói kifejezések és bírálói lap (forrás: Pavlicsek Csaba)



*2. sz. melléklet: Ph védelem nélküli fertőzött cefre*