

1. melléklet a 33/2010. (XI. 25.) VM rendelethez

20 pontos értékelési rendszer szempontjai

A	B	C	D
1. Tulajdonságok	Adható legmagasabb pontszám	Leíró értékelés	Adott pontszám
2. Illat tisztaság	(3) (3 pont, ha tiszta)		
3. Illat karakter	(5) (3 pont, ha átlagos, több, ha jobb, kevesebb, ha rosszabb)		
4. Íz tisztaság	(3) (3 pont, ha tiszta)		
5. Íz karakter	(5) (3 pont, ha átlagos, több, ha jobb, kevesebb, ha rosszabb)		
6. Harmónia, tartósság	(4) (3 pont, ha átlagos, több, ha jobb, kevesebb, ha rosszabb)		
7. Összes pontszám	(20)		

2. melléklet a 33/2010. (XI. 25.) VM rendelethez

A pálinka- és törkölypálinka érzékszervi bírálók képzésének kötelező elemei

- Érzékszervi bírálati alapismeretek:
 - 1.1. bírálati rendszerek,
 - 1.2. bírálati rendszerek alkalmazhatósági területei,
 - 1.3. érzékszervi küszöbérték vizsgálatok vizes és alkoholos alapoldatokkal,
 - 1.4. vizsgálati, bírálati megfelelésségek,
 - 1.5. íz- és illat felismerés,
 - 1.6. értékelések módjai,
 - 1.7. mintajelleg leírása, felismerése.
- Technológia folyamatok hatása az egyes érzékszervi sajátosságokra - illat- és íz hatások ismerete (technológiai hátrányok, hiányosságok és megfelelésségek esetén). Felismerés tesztoldatokkal, készségi szinten.
- Gyümölcs fajtaismeret megszerzése a gyümölcspárlatok és a pálinkák alapján. Fajta felismerés készségi szinten.
- Pálinkaminősítési, bírálati gyakorlatok - a bírálati készség fejlesztése érdekében.
- Illat felismerési tesztek alkalmazása az illat-memória fejlesztésére.