

III. PANNÓNIA PÁRLATVERSENY NAGYKANIZSA 2020

Versenyszabályzat

A verseny védnöke: Balogh László Nagykanizsa Megyei Jogú Város polgármestere

A verseny kiíró, rendező:

Pannónia Pálinkakultúra Egyesület (8800 Nagykanizsa, Kazanlak krt 12/c).

A verseny célja:

- a pálinka, mint Hungarikum népszerűsítése határon innen és határon túl,
- a versenyen résztvevő párlatok megmérettetése,
- a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése,
- a minőség javítása, a főzetők saját eredményeinek közlésén keresztül,
- a pálinkával kapcsolatos fogyasztói szemlélet pozitív befolyásolása,
- a minőségi pálinkát főzető és magánfőző lakosok munkájának elismerése.

A verseny meghirdetésének köre:

Magyarországi és határon túli magánfőzők, bérfőzetők.

Nevezési határidő:

2020. február 26. (szerda) 20.00 óra.

Nevezési minta:

Magán és bérfőzetőknek fajtánként 1x 0,35 vagy 1x 0,5 liter. A mintát kérjük műanyag kalapos dugóval lezárt, átlátszó, pálinkásüvegben leadni. Az üvegen könnyen eltávolítható jelölést címkét, alkalmazzon, mivel azokat regisztrálás után számra cseréljük!

A nevezési mintát a verseny követően nem áll módunkban visszajuttatni a nevező részére!

Nevezési díj:

1 nevezett minta számnál magán és bérfőzetőknek mintánként 4000 Ft,

2-3 nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek mintánként 3000 Ft,

4-6 nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek mintánként 2500 Ft,

7 és afeletti nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek mintánként **2000 Ft**.

A nevezési díj tartalmazza a díjkiosztó galavacsora díját! (részletek a kedvezmények pontban)

Aki nem vesz részt a díjkiosztón, annak az egyesület díjmentesen kipostázza a versenyen megszerzett okleveleket, esetleges díjakat!

Az összeg befizethető személyesen a minták leadásakor, illetve átutalható a Pannónia

Pálinkakultúra Egyesület bankszámlaszámára: Budapest Bank 10104985-03560800-01005000, a

közleményben a nevező neve mellett feltüntetve, hogy pálinkaverseny nevezési díj. Számlát a nevezési díj beérkezése után állít ki a nevezésről a szervező Pannónia Pálinkakultúra Egyesület.

Nevezési minták átvétele:

- Személyesen leadva:

az **IMO Autómosóban** (8800 Nagykanizsa, Hevesi út 8.) hétköznap és hétvégén 2020 február 26-ig, 8:00 órától 20:00 óráig (Telefon: +36 30 3050794).

- Postai úton is eljuttatható kizárólag a következő címre:

IMO Autómosó (Pannónia Párlatverseny), 8800 Nagykanizsa, Hevesi út 8.
(Telefon: +36 30 3050794)

Nevezési feltételek:

A versenyztetett párlatok eredetét, adózott voltát törvényesen igazolni kell! (pl. párlatjegy másolata, vagy bérfőzési származási igazolvány)

Nevezni csak is kizárólag a verseny kiírásban megjelölt párlatokkal lehet!

Nem áll módunkban elfogadni ágyas, illetve virág és egyéb gyümölcsnek nem számító növényi részek teljes, vagy részbeni felhasználásával készített párlatokat, likőröket (pl. ágyas meggy, bodzavirág párlat, levendula ágyas párlat, citrom likőr stb...)

A nevező a nevezési lap kitöltésével elfogadja, hogy a Pannónia Pálinkakultúra Egyesület tájékoztatást küldjön a megadott elérhetőség egyikére a verseny lezárta követően is.

Magyarországról érkező nevezések esetén:

- A versenyen a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. Tv. (Jöt. szerinti) és a 2016. évi LXVIII. törvény (a jövedéki adóról) szóló törvények szerinti bérfőzetők és magánfőzők egyaránt részt vehetnek a versenyszabályzatban foglaltak elfogadásával, a nevezési lap kitöltésével, egyidejűleg a nevezési díj befizetésével.

- Nevezni a bérfőzetőknek és magánfőzetőknek a 2016. évi LXVIII. törvény 3. § (3) 3–4. és a 19–21. pontja értelmében párlatokkal lehet.

Bérfőzető: a 2016. évi LXVIII. törvény 3. § (3) 3–4. értelmében:

„3. bérfőzető: az a 18. életévét betöltött gyümölcsstermesztő személy, aki a tulajdonában álló gyümölcsből (gyümölcsből származó alapanyagból) állítat elő bérfőzött párlatot;

4. bérfőzött párlat: adóraktárban a bérfőzető alapanyagából a bérfőzető részére előállított párlat; Jöt. szerinti bérfőző, a 66. § (6) bekezdésében meghatározott származási igazolvánnyal igazolja az előállított párlat származását.

Magánfőző: a 2016. évi LXVIII. törvény 3. § (3) 19–21. pontja értelmében:

19. magánfőzés: a párlatnak a magánfőző, több tulajdonostárs magánfőző esetén valamely tulajdonostárs lakóhelyén vagy gyümölcsöse helyén használható, legfeljebb 100 liter űrtartalmú, párlat-előállítás céljára kialakított desztillálóberendezésen a magánfőző által végzett előállítása;

20. magánfőző: az a 18. életévét betöltött gyümölcsstermesztő személy, aki tulajdonában álló gyümölcscsel, gyümölcsből származó alapanyaggal és párlat készítésére alkalmas, tulajdonában álló desztillálóberendezéssel rendelkezik;

21. párlat: a - nyers párlat illetve a virág és egyéb nem gyümölcsnek számító, saját cukortartalommal nem rendelkező növényi rész felhasználásával készített és vagy ágyazott párlatok kivételével – a 2208 20 29, 2208 20 89, 2208 90 33, 2208 90 38, 2208 90 48, - a calvados kivételével - 2208 90 71 KN-kód szerinti termék”

2016 előtt előállított párlat esetén a Jöt. szerinti magánfőző a 67/A § (3) szerinti származási igazolvánnyal, illetve/vagy a Jöt. 67/A. § (7) bekezdésében előírt önkormányzati bejelentésről,

valamint a párlat után megfizetett adóról kiállított önkormányzati adóhatósági igazolást kell a magánfőzőnek benyújtania. 2016-tól előállított párlat esetén a párlat adójegy meglétét kell igazolni.

Párlat adójegy igénylésére csak a lakóhely szerinti önkormányzati adóhatóság által regisztrált magánfőző jogosult. Az önkormányzatnál regisztrált, az az önkormányzati adóhatóság által rendszeresített nyomtatványon bejelentett magánfőzőnek magánfőzés keretében történő párlat előállításához 2016. január 1-től – az előállítást megelőzően – párlat adójegyet kell igényelni, beszerezni a lakóhelye szerint illetékes Nemzeti Adó- és Vámhivatal megyei/fővárosi adó-és vámigazgatóságától. A párlat adójegy egy olyan igazoló szelvény, amely adójegyenként egy liter párlat előállítására jogosítja a magánfőzőt. Igazolja egy liter párlat 700 forint jövedéki adótartalmának megfizetését, valamint a magánfőzött párlat eredetét is.

Párlat adójegyet csak az a magánfőző igényelhet, aki a desztillálóberendezés megszerzését a tulajdonszerzéstől számított 15 napon belül előzetesen bejelentette a lakóhelye szerinti önkormányzati adóhatóság részére, amely a bejelentésről a teljesítést követő hónap 15. napjáig értesíti az illetékes megyei/fővárosi adó- és vámigazgatóságot. Párlat adójegyeket a vámhatóság kizárólag az önkormányzati adóhatóság értesítését követően tudja kiadni a magánfőző részére. Aki már 2016. január 1. előtt regisztrálta (bejelentette) a desztillálóberendezését az önkormányzati adóhatóságnál annak nem kell azt megismételnie.

A magánfőzőnek a párlat adójegy igénylés kitöltött formanyomtatványát a lakóhelye szerint illetékes megyei/fővárosi adó- és vámigazgatóság részére kell benyújtani. A formanyomtatvány beszerezhető a NAV megyei/fővárosi adó- és vámigazgatóságainál papír alapon, továbbá letölthető a NAV internetes honlapjáról:

http://www.nav.gov.hu/nav/letoltesek/nyomtatvanykitolto_programok

illetve pdf formátumban: http://nav.gov.hu/nav/letoltesek_egyeb/jovedeki_nyomtatvanyok

A kitöltött igénylés írásban személyesen, postai úton, telefaxon, vagy elektronikus úton az ügyfélszolgálaton keresztül adható be. (NAV_J27)

A felsorolt okmányok, illetve igazolvány másolati példányát át kell adni a verseny rendezőjének.

A nevező által beküldött dokumentumokat a Verseny Szervező Bizottság a díjkiosztót követően 15 napon belül megsemmisíti, az elektronikusan beküldött dokumentumok törlésre kerülnek!

A bérfőzők és magánfőzők a vonatkozó jövedéki szabályok szerint nevezhetnek, a versenyszabályzat szerint. A versenyszabályzat elfogadásával a magyarországi nevező nyilatkozik arról is, hogy a minta Magyarországon termelt gyümölcsből van, itt cefrézték, főzték, és hozzáadott cukrot és egyéb nem engedélyezett adalékanyagot (pl. aroma) nem tartalmaz.

Külföldi nevezések esetén:

- Az Európai Unió tagállami magánszemélyek esetében a 92/83/EGK Irányelv alapján a tagállamok által kialakított nemzeti jövedéki szabályozás az adott tagállam területére vonatkozik. A nevezett külföldi magánszemély köteles nyilatkozni, hogy mindenben megfelel a saját nemzeti jövedéki szabályozásának, és az általa az ottani jogszabály szerinti származási igazolást kell mellékelje a nevezéshez.

A verseny kiírója fenntartja magának a jogot, hogy valamennyi vonatkozó vizsgálatot ellenőrzésképpen elvégezzen. Ha valamelyik mintáról a versenyző rendelkezik laboratóriumi eredménnyel, azt elfogadjuk. Az esetleges pozitív vizsgálati eredményét – amely kizárással jár – a versenyző megkapja. A versenyből való kizáráshoz akkreditált laboratóriumban történő vizsgálat szükséges.

A kiíró külön felhívja a versenyzők figyelmét, hogy a hozzáadott aroma kimutatása esetén az induló valamennyi mintája automatikusan kizárással kerül, a legnagyobb nyilvánosság mellett, ugyanakkor a hozzáadott aroma kimutatása esetén az akkreditált vizsgálatok

költségének tízszeresét köteles megtéríteni a verseny kiírójának nyolc napon belül, számla ellenében.

Zsűrizés, értékelés (zárt):

2020. február 28. (Sormás, István Parkhotel).

Eredményhirdetés időpontja és helye:

2020. március 14. Sormás – István Parkhotel 16:00 órai kezdettel, a Pannónia Pálinkakultúra Egyesület és a Nagykanizsa Megyei Jogú Város Önkormányzata által szervezett pálinka gálavacsorán, mely a nevezőknek díjmentes!

A verseny színvonalát és tisztaságát biztosító bizottságok, csoportok:

- Verseny Szervező Bizottság
- Zsűri

A verseny lebonyolítása jelen szabályzatban rögzítettek szerint történik.

A verseny kiírója 2020 januárjában a versenyfelhívást és versenyszabályzatot közzéteszi a nevezésre és annak feltételeire vonatkozóan a www.palinkaegyesulet.hu, a www.parlatverseny.hu és a www.nagykanizsa.hu honlapon, illetve a potenciális versenyzők közvetlen megkeresésével, az ország és a határon túli területek legkülönbözőbb sajtóorgánumaiban.

A zsűri tagjai:

- Elnöke: Vértés Tibor a nyolcszoros „Nemzetgyőztes” Agárdi Pálinkafőzde tulajdonosa, a Destillata nemzetközi párlatverseny kétszeres az „Év főzőmestere” díjazottja, a nemzetközi és hazai versenyek zsűritagja, pálinkabíráló.
- Nemzetközileg és országosan is elismert pálinkabírálok, pálinka szakmérnökök, pálinkamesterek a zsűri elnökének javaslatára, a versenykiírójának felkérésére: Berényi Károly, Csendes Zsolt, Dúl Udó Endre, Dömötör Balázs, Kaizer Gábor, Kis Balázs, Királyházi Magdolna, Ledő Mónika, Pach Gábor, Pavlicsek Csaba, Pucsok Sándor, Schneider Csaba, Szikora Dániel, Tóth István, Vörös Tibor.
- A szőlő és törkölypálinkák fajtajellegének pontosabb bírálatához esetleg borbírálok.

A zsűrizésben csak azon személyek, vehetnek részt, akik alkalmasak az elfogulatlan, korrekt bírálatra.

A zsűritagok meghívására, felkérésére a zsűri elnökének javaslatának figyelembevételével a versenyigazgató jogosult.

A Verseny Szervező Bizottság (VSZB)

Versenyigazgató: Gazdag Attila

Tagok: Hajdú Szilárd, Gazdagné Simon Mónika, Szabadics Attila, Perkó Zsolt, Völgyi Zoltán.

Versenyigazgató feladatai:

- Kibocsátja a versenyfelhívást.
- Javaslattétel az előkóstolás alapján kiválasztott átlagos „belövő” mintákra, amelyet a szakmai zsűri tagjai közösen értékelnek ki.
- A minták bírálatának, bírálati sorrendjének megállapítása, mintacsoportok kiosztása a bíráló zsűriknek.
- Döntés a zsűrizés során felmerülő vitás kérdésekben.

- Az eredmények helyes rögzítésének, értékelésének ellenőrzése.
- Előkészíti a zsűri, valamint az adatfeldolgozás személyi és tárgyi feltételeit.
- Ügyeli a bírálókat helyes lefolytatását, valamint azt, hogy a bírálók ne egyeztessék, ne befolyásolják egymás véleményét a bírálókat során.
- A végső eredmények hitelesítése, a verseny kategóriák meghatározása, melyekben kategória győztes hirdethető.
- A zsűri elnökével és annak tagjaival való kapcsolattartás.
- Beszerzi az okleveleket, érmeket, ajándékokat, gondoskodik az oklevelek kitöltéséről, az érmek véséséről.
- A verseny igazgatója egy személyben jogosult a versenyben résztvevők felé történő hivatalos adatszolgáltatásra – kizárólag az eredményhirdetés után.
- A verseny szakmai irányítása.
- Ügyeli a bírálókat helyes lefolytatását, biztosítja azon az íz közömbösítő anyagok állandó jelenlétét.
- Megszervezi a zsűri számára a minták szakszerű kihordását.
- A verseny tisztaságának, a szabályzat szerint történő lebonyolításának garantálása.
- Gondoskodik a verseny helyszínének biztosításáról.
- Általános szaktanácsadás a verseny lebonyolításában a közreműködők felé.
- A versenyben résztvevő termékek anonimitásának megőrzésének ellenőrzése, az eredmények kihirdetéséig. Az anonimitás megtartása mellett minden szükséges információt biztosít a zsűri eredményes munkavégzéséhez.

A tagok feladatai:

- A versenyigazgató munkájának segítése, folyamatos szakmai ellenőrzése, támogatása.
- A versenyigazgató személyi javaslatainak megtárgyalása, majd a döntések végrehajtásának segítése, ellenőrzése.
- A Verseny Szervező Bizottságában a vitás kérdésekben a döntéshozatal egyszerű szavazattöbbséggel történik, szavazategyenlőség esetén a versenyigazgató szavazata dönt.
- Nyilvántartásba veszik, majd titkosított azonosítóval, illetve ugyanazon, de az egyedi azonosítást lehetővé tevő verseny címkével ellátják a beérkezett mintákat. Összegyűjtik a bizonylatokat, nevezéseket és nevezési díjakat, ellenőrzik, hogy azok megfelelnek a kiírás feltételeinek.
- Gondoskodnak arról, hogy a minták teljesen titkosítva legyenek, azokat olyan elzárt helyen tárolják, ahová más nem mehet be, nem férhet hozzá.
- A verseny lezárásáig minden szervező köteles az adatokat kizárólag csak a feladata elvégzéséhez használni, kívülálló személy részére kiadott adat, vagy információ büntetőjogi következményeket vonhat maga után!

A zsűri feladata:

- A beküldött gyümölcspárlatnak minősülő mintákat a zsűri érzékszervileg vizsgálja.
- A bírálókat során egyénileg értékelnek, majd konszenzusra törekednek a minta értékelésében.
- Kiválasztja a „PANNÓNIA Párlatverseny – 2020” kategória győztes párlatait.
- Javaslatot tesz a különdíjasokra, az oklevelekre.
- Az érzékszervi bírálókat lefolytatását kizárólag a versenyigazgató irányítja.
- A verseny kiírásának megfelelően a különböző tételek együtt kerülnek bírálókatra, kategória sorrendben.
- Az érzékszervi bírálókat időpontja: 2020. február 28. (Nagykanizsa, Sugár út 5, Medgyaszay ház emeleti termei).
- A zsűri érzékszervi bírálókat nyilvános, az azonban nem enged meg semmiféle kommunikációt a minták bírálókatkor a zsűri tagjaival.

- Kategória győztes termékek választáskor szavazategyenlőség esetén a zsűri elnökének döntése az irányadó.

Odaítélhető nagydíjak, címek:

„PANNÓNIA Párlatverseny – 2020 legjobb párlata – PANNÓNIA KINCSE 2020”

„PANNÓNIA Párlatverseny – 2020 legjobb magánfőzője”

„PANNÓNIA Párlatverseny – 2020 legjobb bérfőzetője”

„PANNÓNIA Párlatverseny – 2020 legjobb bérfőzdeje”

„PANNÓNIA Párlatverseny – 2020 Nagykanizsa legjobb párlata”

Az aranyérmes mintákból a „Kategória győztes” díjak.

A Kategória győztes díj csak akkor ítélhető oda, ha az adott fajta mintából legalább 5 nevezett minta került értékelésre, és volt aranyérmes párlat az értékelt párlat között. A zsűri döntése értelmében lehetőség van az adott kategórián belül fajta tiszta pálinkák kategória győztes díjának kiadására is, ha a mintaszám az adott fajta tiszta pálinkáknál minimum elérte a tízet. (Pl. a szőlő Kategória győztes díj mellett kiadható az Irsai szőlő Kategória győztes díj is, ha ezen fajtából volt minimum 10 értékelt minta és volt aranyérmes pálinka az értékelt párlatok között.)

Arany-, ezüst- és bronz oklevelek.

A résztvevők a versenyen elért eredményüknek megfelelően a szervezőtől névre szóló oklevelet kapnak.

A szervező engedélyezheti, hogy a résztvevők a párlatukra olyan címkét tegyenek, amely tartalmazza a versenyen elért eredményüket.

Kedvezmények:

Minden nevező díjtanul részt vehet a nevezett termékeivel kapcsolatos eredményhirdetésen és az ahhoz kapcsolódó gálavacsorán Sormáson az István Parkhotelben. A versenyre nevezett személyek közül az, aki minimum 5 tétellel nevez, ingyenes 2 fős, azaz további 1 belépőre jogosult a díjkiosztó gálára!

A gálavacsora díja a további résztvevőknek, érdeklődőknek 6000Ft/fő

A legjobb bérfőzető, magánfőző pontszámítás:

A vonatkozó kategóriában indulóknál az induló 5 legjobb minősítését elért minta vehető figyelembe! Holtverseny esetén a további minősítések pontszáma kerül számításra!

- Minden bronzérmes párlatért: 3 pont
- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont
- Minden kiemelt kategória aranyérmesért: 9 pont
- Minden Kategória győztes tételért: 10 pont
- Minden kiemelt Kategória győztes tételért: 12 pont
- A verseny Legjobb párlatért: 15 pont

A legjobb bérfőzde pontszámítás:

A bérfőzdek a legjobb bérfőzde címért a bérfőzetők által a náluk főzetett pálinkák kapcsán leadott származási igazolással versenyeznek. Az adott bérfőzdeben főzetett magán bérfőzések eredményei kerülnek összesítésre.

A vonatkozó kategóriában a bérfőzetők száma nincs korlátozva. Minden bérfőzető a 10 legjobb minősítését elért mintájával járul hozzá a legjobb bérfőzde eredményének megállapításához.

- Minden bronzérmes párlatért: 3 pont
- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont
- Minden kiemelt kategória aranyérmesért: 9 pont
- Minden Kategória győztes tételért: 10 pont
- Minden kiemelt Kategória győztes tételért: 12 pont
- Legjobb párlatért: 15 pont

Kiemelt kategóriák:

Azok a bírálati kategóriák kerültek ide, melyek a legelterjedtebb, szélesebb körben, sokak által ismert pálinka fajták. A kiemelt kategória lehet egy teljes fő, illetve alkategória is. A kiemelt kategóriákban szerzett arany, illetve kategória győztes termékek magasabb pontot érnek a legjobb magán- és bérfőzetők, valamint a bérfőzdek pontszámításakor. Minden nevezőnek, főzdeinek, a kiemelt kategóriákban, kategóriánként csak a legjobb eredménye számít bele a pontszámításban!

Bírálati kategóriák:**1. Almatermésűek (kiemelt kategória):**

- 1.1. - alma (kiemelt kategória)
- 1.2. - körte (kiemelt kategória)
- 1.3. - vilmoskörte (kiemelt kategória)
- 1.4. - birs (kiemelt kategória)

2. Bogyósok:

- 2.1. - szamóca, földieper
- 2.2. - faeper
- 2.3. - málna
- 2.4. - szeder
- 2.5. - ribiszke,
- 2.6. - köszméte, egres
- 2.7. - nemes bodza

3. Csonthéjasok:

- 3.1. - cseresznye (kiemelt kategória)
- 3.2. - meggy (kiemelt kategória)
- 3.3. - kajszibarack (kiemelt kategória)
- 3.4. - őszibarack
- 3.5. - szilva (kiemelt kategória)

4. Szőlő- és szőlő eredetű termékek:

- 4.1. - szőlő
- 4.2. - illatos szőlő (kiemelt kategória)
- 4.3. - szőlő törköly
- 4.4. - illatos törköly (kiemelt kategória)
- 4.5. - seprőpárlat
- 4.6. - borpárlat

5. Egyéb gyümölcsök:

- 5.1. - naspolya
- 5.2. - sárgadinnye
- 5.3. – görögdinnye

6. Gyűjtött erdei gyümölcsök és vadon termők:

- 6.1. - áfonya

- 6.2. - kökény
- 6.3. - som
- 6.4. - berkenyék
- 6.5. - galagonya
- 6.6. - csipkebogyó
- 6.7. - vadbodza
- 6.8. - homoktövis
- 6.9. - tűztövis
- 6.10. - erdei szamóca
- 6.11. - vadmálna
- 6.12. - vadszeder
- 6.13. - vadalma
- 6.14. - vadkörte, vackor
- 6.15. - vadcseresznye
- 6.16. - sajmeggy
- 6.17. - vadbirs
- 6.18. - vadszilva (mirabolán)
- 6.19. - gyalogbodza
- 6.20. - boróka
- 6.21. - egyéb vadon termő gyümölcs

7. Vegyes párlatok:

- 7.1. - vegyes fajtamegjelölés nélkül
- 7.2. - vegyes fajtamegjelöléssel (pl: meggy-málna)

8. Érelett párlatok:

- 8.1. - fahordóban érelett gyümölcs párlat
- 8.2. - fahordóban érelett seprő, vagy borpárlat
- 8.3. - fahordóban érelett törköly párlat

9. Egzotikus hazai gyümölcsök:

- 9.1. - kivi
- 9.2. - füge
- 9.3. - gránátalma
- 9.4. - káki (datolyaszilva)
- 9.5. - indián banán, paw-paw
- 9.6. - egyéb

10. Egzotikus gyümölcsök

- 10.1. - citrom
- 10.2. - narancs
- 10.3. - mandarin
- 10.4. - ananász
- 10.5. - banán
- 10.6. - mangó
- 10.7. - egyéb egzotikus gyümölcs

11. Egyéb gyümölcs az Univerzum bármely szegletéből

Bírálólap:

20 pontos bírálat alapján történik, mely lényegében megegyezik az ausztriai Destillata pontozási rendszerével, és az alábbiak szerint osztódnak fel:

Tisztaság: 5 pont: nem optikai tisztaság, hanem párlat tisztaság. Az elő-utópárlat és egyéb technológiai hibákból származó (pl.: penészes cefre, ecetesedés stb.) hibákat vizsgálják illat alapján. 5 pont, ha nem érezhető ilyen hiba. A hibák mértékétől és mennyiségétől függően vonnak le pontot.

Gyümölcskarakter: 5 pont: illat és íz alapján vizsgálják, mennyire felel meg a megnevezésben szereplő gyümölcsfajtának. Ha egyáltalán nem annak a gyümölcsnek az illatát és ízét érzik, vagy abszolút neutrális, akkor 1 pont. Innentől kezdve, minél jellegzetesebb, intenzívebb, kellemesebb, úgy nőhetnek az adott pontok 5-ig.

Szájérintet: 5 pont: itt vizsgálják a szájban érezhető ízeket, azok maradandóságát, kellemességét, eleganciáját stb.

Harmónia: 5 pont: itt a termékről alkotott össz. benyomásokat, az íz, illat harmóniáját értékelik. Minél jobb, annál több pont. Figyelembe veszik, hogy az illat és az íz összhangban van-e. A kóstolás után az íz megfelel-e annak az elvárásnak, amit a szaglás után támasztottak a termékkel szemben.

Az éremhatárok a következők:

- arany: 18,0 - 20,0 pont
- ezüst: 16,0 - 17,0 pont
- bronz: 14,0 - 15,0 pont

Egyéb feltételek:

- Az a személy, aki a minták szállításában, raktározásában, előkészítésében, felszolgálásában közreműködik, nem lehet a zsűri tagja.
- A versenyszabályzat megsértése esetén, az érintett bizottság zsűri tagját a versenyigazgató felmentési joga alapján mentesíti a további bírálat alól.
- A vizsgálatra kerülő minták sorrendjét a versenyigazgató előre köteles meghatározni. Minden esetben a közömbösebb ízű, illatú termékekkel kell kezdeni a bírálatot, majd az áthatóbb ízű, illatú termékek következnek. Először az alacsonyabb alkoholtartalmú minták kerülnek a zsűri elé.
- Azonos típusú termékek esetében az illat- és az ízhatás növekedése szerint kell a mintákat besorolni. Sorozatvizsgálat esetén lehetőleg azonos íz- és illatjellegű termékeket ajánlatos bíráltni.
- Az egyes vizsgálatok között ízhatást közömbösítő anyagokat kell fogyasztani a bírálóknak. Ezek az anyagok lehetnek: ivóvíz, ásványvíz, kifli, sajt vagy alma. A bírálat során megfelelő időközönként pihenőt kell elrendelni. A bírálati potenciál megítélése a versenyigazgatónak az elsődleges feladata.
- A bírálat során a zsűri elnöke által irányított értékelő megbeszélésen kívül tételekkel kapcsolatban beszélgetni, a termékekre utaló megjegyzéseket tenni tilos.
- Az adatfeldolgozás során kizárólag a versenyigazgatónak szolgáltatható adat, melyek az eredmény kihirdetéséig titkosnak minősülnek.

Az adatfeldolgozás menete:

- a zsűri által kitöltött bírálati lapok értékelése, rögzítése,
- az éremhatárok szerinti rangsorolás összesített, illetve versenykategóriák szerinti értékelés elkészítése.

A versenyben résztvevők közül az ünnepélyes eredményhirdetésen résztvevő érmesek a nevezett mintáinak eredményét a versenyt követően az ünnepélyes eredményhirdetés helyszínén kinyomtatva kapják meg. Az ünnepélyes eredményhirdetésen személyesen részt nem vevő, vagy nem érmes versenyzők az eredményeiket 2020. március 15-től március 30-ig elektronikusan, vagy postán kapják meg.

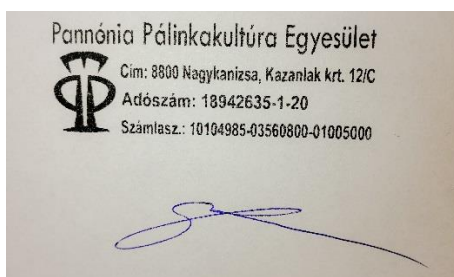
A verseny tisztasága érdekében a Versenyt Szervező Bizottság fenntartja magának a jogot, hogy mind a nevezett, mind a díjazott termékek köréből sorsolással kiválasztott minták eredetének, illetve a vonatkozó jogszabályoknak megfelelő analitikus laboratóriumi vizsgálatot elvégeztesse. Pozitív eredmény esetén az elnyert díj sajtópublicitás mellett visszavonásra kerül.

A verseny nyilvánossága:

A Szervező Bizottság törekszik arra, hogy a verseny a lehetőségekhez mérten a legnagyobb publicitást élvezze. A zsűrizést úgy szervezi, hogy azt bárki megtekinthesse, annak tilalmával, hogy a zsűri munkáját nem zavarhatja, és arra befolyásolási kísérletet sem tehet.

Nagykanizsa, 2020. január 7.

A versenykiíró, rendező Pannónia Pálinkakultúra Egyesület (PPE) nevében:



Gazdag Attila
PPE elnök, versenyigazgató