



# IV. PANNÓNIA PÁRLATVERSENY

## PANNÓNIA KINCSE 2022

### NAGYKANIZSA-SORMÁS

## Versenyszabályzat

### **Előszó:**

Az egykori Pannónia területén, Magyarország határain innen és túl „Pannónia Kincse” nem csak egy párlat, hanem a hagyomány az innováció, a gyümölcs tisztasága, stílus és szenvedély, több mint egy évtizedes szabad tudás fényében, palackba zárva, szakértők által kiválasztva.

A Pannónia párlatverseny, nem egy verseny a sok közül, hanem az egyetlen, mely mindig is a szabad magánfőzőkről és bérfőzetőkről szól. Egy verseny, mely ünnep azoknak, akik követnek minket az úton, azoknak, akik kitaposták az utat és azoknak, akik új utakat nyitnak a pálinka végtelen világában, otthon, szabadon. Ki erre a rögre született, vagy ismeri e hazát, ide tartozik, annak a pálinka nem csak egy ital a napsütötte gyümölcsseinkből, hanem a tradíció mellet a megújulás, a szabadág, a művészet és a stílus palackba zárt ötvözete. A pálinka a folyékony Univerzum, a pálinka készítőik e világnak felfedezői.

Az egykori Pannónia területén, azon környéken ahol az első szabad magánfőzött pálinka megszületett, egy év felkészülést követően 2022-ben, ismét megrendezésre kerül, immáron 4. alkalommal a Pannónia Párlatverseny, melyre az egész országból, a határon túlról minden szabad magánfőzött és bérfőzetőt szeretettel meghívunk!

### **Járványügyi intézkedések:**

- A mindenkor hatályos járványügyi intézkedések módosíthatják a versenykiírást, befolyásolhatják a versenyt és annak tervezett eredményhirdető gáláját. Az ezzel kapcsolatos jogszabály módosítások megjelenését követően szükség esetén a verseny kiírás módosításra kerül, mely a verseny hivatalos honlapján, a [www.parlatverseny.hu](http://www.parlatverseny.hu) oldalon lesz elérhető. Az addig esetleg már nevezett személyek e-mailben kapnak értesítést a kényszerű módosításokról.

### **A verseny fővédnöke:**

Dr. Nagy István

*Magyarország agrárminisztere, a Hungarikum Bizottság elnöke*

### **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 szabad magánfőzők és a főzetők saját eredményeinek közlésén keresztül,
- a pálinkával kapcsolatos fogyasztói szemlélet pozitív befolyásolása,
- a minőségi pálinkát főzető és magánfőző lakosok munkájának elismerése,
- a szabad magánfőzés népszerűsítése a rendezvényen keresztül.

**A verseny meghirdetésének köre:**

Magyarországi és határon túli szabad magánfőzők, bérfőzetők.

**Nevezési határidő:**

2022. március 01. (kedd) 20.00 óra.

**Nevezési minta:**

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

*A nevezési mintát a versenyt 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 gálavacsora díját, valamint 1 db, a Pannónia Párlatverseny emblémájával ellátott pálinkás kelyhet, kizárólag a gálán résztvevő nevezők részére!** (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 bankszámla számára: 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 hétfőig 2022 március 1-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 lezárását 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 gyümölcsrel, 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 2020-ig előállított párlat esetén a párlat adójegy meglétét kell igazolni. 2021-től a NAV számára beküldött J49-es nyomtatvány visszaigazolásáról készült másolatot, illetve a bejelentés alapján a NAV magánfőzött párlat-származási igazolást készített, amit elküldött a magánfőzőnek, annak a másolatát kell csatolni/feltölteni.

**A felsorolt okmányok másolati példányát át kell adni a verseny rendezőjének, vagy elektronikus nevezés esetén annak másolati példányát mellékelni kell a nevezéshez.**

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

A bérfőzetők 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 cefréték, 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):**

2022. március 4-5. (Sormás, István Parkhotel).

### **Eredményhirdetés időpontja és helye:**

2022. március 19. Sormás – István Parkhotel 16:00 órai kezdettel, a Pannónia Pálinkakultúra Egyesület által szervezett pálinka galavacsorán, 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 2022 januárjában a versenyfelhívást és versenyszabályzatot közzéteszi a nevezésre és annak feltételeire vonatkozóan a [www.parlatverseny.hu](http://www.parlatverseny.hu) honlapon, illetve a potenciális versenyzők közvetlen megkeresésével, az ország és a határon túli területek legkülönbözőbb sajtóorgánumaiban.

### **A zsűri tagjai:**

- Elnöke: Dömötör Zsolt, Magyarország háromszoros legeredményesebb főzdeje cím, az 1Csepp Pálinka tulajdonosa, cseppmestere, 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, Kis Balázs, Királyházi Magdolna, Ledő Mónika, Nagy Attila, Pach Gábor, Pavlicsek Csaba, Raffai Tamás, Szabadics Attila, Schneider Csaba, Szikora Dániel, Szőke Bálint, Tóth István, Vörös Tibor.
- A szőlő és törkölypálinkák fajtajellegének 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 zsűri tagjai és a versenyigazgató nevezőként nem vehetnek részt a párlatversenyen!

### **A Verseny Szervező Bizottság (VSZB)**

Versenyszervező:

Gazdag Attila

Tagok: A Pannónia Pálinkakultúra Egyesület rendes és pártoló tagjai, illetve akit arra a versenyigazgató felkér.

### **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 bírálat helyes lefolytatását, valamint azt, hogy a bírálók ne egyeztessék, ne befolyásolják egymás véleményét a bírálat 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 érmeek véséséről.
- A verseny igazgatója egy személyben jogosult a versenyben résztvevők felé történő hivatalos adatszolgáltatásra – kizárólag az eredményhirdetés után.
- A verseny szakmai irányítása.
- Ügyeli a bírálat 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 – 2022** kategória győztes párlatait.
- Kiválasztja a „**PANNÓNIA Párlatverseny – 2022 legjobb párlata**” – „**PANNÓNIA KINCSE 2022**” győztes párlatát.
- Kiválasztja a „**PANNÓNIA Párlatverseny – 2022 Nagykanizsa legjobb párlata**” győztes párlatát
- Javaslatot tesz a különdíjasokra, az oklevelekre.
- Az érzékszervi bírálókat lefolytatását kizárólag a versenyigazgató irányítja.
- A verseny kiírásának megfelelően a különböző tételek együtt kerülnek bírálatra, kategória sorrendben.
- Az érzékszervi bírálókat időpontja: 2022. március 4-5. Nagykanizsa-Sormás
- A zsűri érzékszervi bírálata a járványügyi intézkedések miatt zártkörű.
- Kategória győztes termékek választáskor szavazategyenlőség esetén a zsűri elnökének döntése az irányadó.

### **Odaítélhető nagydíjak, címek:**

„**PANNÓNIA Párlatverseny – 2022 legjobb párlata – PANNÓNIA KINCSE 2022**”

„**PANNÓNIA Párlatverseny – 2022 legjobb magánfőzője**”

„**PANNÓNIA Párlatverseny – 2022 legjobb bérfőzetője**”

„**PANNÓNIA Párlatverseny – 2022 legjobb bérfőzdéje**”

„**PANNÓNIA Párlatverseny – 2022 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 díjtalanul részt vehet az 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! Aki kevesebb, mint 5 tétellel nevez, az a sajátján felül további egy fő részére, kedvezményes gálavacsora belépőt válthat, melynek díja 6.000Ft. Ezt a nevezési lapon kell jelezni (csak 5 nevezésnél kevesebb esetén)

A gálavacsora díja a további résztvevőknek, érdeklődőknek 10000Ft/fő

### **A legjobb bérfőzető, magánfőző pontszámítás:**

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

- Minden ezüstérmesért: 3 pont
- Minden aranyérmesért: 5 pont
- Minden kiemelt kategória aranyérmesért: 7 pont
- Minden Kategória győztes tételért: 9 pont
- Minden kiemelt Kategória győztes tételért: 11 pont
- A verseny Legjobb párlatért: 13 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 hét legjobb minősítését elért mintájával járul hozzá a legjobb bérfőzde eredményének megállapításához.

- Minden ezüstérmesért: 3 pont
- Minden aranyérmesért: 5 pont
- Minden kiemelt kategória aranyérmesért: 7 pont
- Minden Kategória győztes tételért: 9 pont
- Minden kiemelt Kategória győztes tételért: 11 pont
- Legjobb párlatért: 13 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, ami 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 vannak le pontot.

**Gyümölcskarakter: 5 pont:** illat és íz alapján vizsgálják, mennyire felel meg a megnevezésben szereplő gyümölcsfajának. 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.

**Szájérzet: 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 tétellekkel 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.

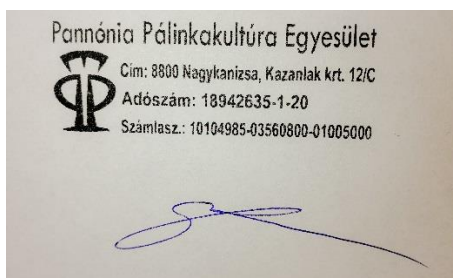
**A verseny tisztasága érdekében a Versenyt Szervező Bizottság fenntartja magának a jogot, hogy mind a nevezett, mind a díjazott termékek köréből sorsolással kiválasztott minták eredetének, illetve a vonatkozó jogszabályoknak megfelelő analitikus laboratóriumi vizsgálatot elvégeztesse. Pozitív eredmény 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, 2022. január 7.

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



*Gazdag Attila*

PPE elnök, versenyigazgató