

# QUINTESSANCE - 2016

## Pálinka és Párlatverseny

**A pálinkaverseny fővédnöke: Dr. Kövér László,  
Magyarország Országgyűlésének elnöke**

### Versenyszabályzat

**A verseny kiíró, rendező:**

- Ongai Kulturális Egyesület (3562 Onga, Görgey u. 2/A.).

**A verseny célja:**

- a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése,
- a versenyen résztvevő pálinkák megmérettetése,
- a minőség javítása, a bérfőzetők saját eredményeinek közlésén keresztül,
- a pálinkával kapcsolatos fogyasztói szemlélet pozitív befolyásolása,
- a minőségi pálinkát főzető és magánfőző lakosok, illetve a kereskedelmi főzdek munkájának elismerése.

**A verseny meghirdetésének köre:**

- A határon innen és a határon túli magánfőzők, bérfőzetők és a kereskedelmi főzdek.

**Nevezési határidő:**

- 2016. január 8. (péntek) 16.00 óra.

**Nevezési minta:**

- Fajtánként minimum kétszer 0,33 liter.

**Nevezési díj:**

- Nevezett pálinkánként, párlatonként 3000 Ft vagy 10 EUR. Az összeg befizethető számla ellenében személyesen a minták leadásakor, illetve átutalható az Ongai Kulturális Egyesület bankszámlaszámára: Felsőzsolca és Vidéke Takarékszövetkezet Ongai Kirendeltsége 54500198-10000719, a közleményben feltüntetve, hogy pálinkaverseny nevezési díj.

**Nevezési minták átvétele:**

- Az általános iskola média termében (3562 Onga, Görgey u. 2. III. számú új épületszárny média terem) 2016. január 08-áig, hétköznap 8.00 órától 16.00 óráig, illetve eljuttatható postán az egyesület címére (Ongai Kulturális Egyesület 3562 Onga, Görgey u. 2/A.)

### **Nevezési feltételek:**

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

- Nevezni az elfogadott, 2008. évi LXXIII. számú pálinka törvényben pálinkának minősülő készítményekkel lehet. A pálinkák eredetét törvényesen igazolni kell:

- Kereskedelmi célú főzdek: Jöt. szerinti szeszfőzde, kereskedő, előírt okmánnyal: a kereskedelmi szeszfőzde engedélyese szabadforgalomba bocsátott, zárjeggyel ellátott, adózott terméket nevezhet, amelynek eredetét, származását a pálinkaverseny rendezőjének nevére kiállított egyszerűsített kísérő okmány igazolja.

- Bérfőzetők: Jöt. szerinti bérfőző, a 66.§ (6) bekezdésében meghatározott származási igazolvánnyal igazolja az előállított párlat származását.

- Magánfőzők: 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.

- A felsorolt okmányok, illetve igazolvány másolati példányát át kell adni a verseny rendezőjének. Az indulók kötelesek feltüntetni a nevezési lapon a pálinkákból rendelkezésre álló mennyiséget hektoliterfokban. A kereskedelmi főzdeknél a palackozott termékeknél a tételazonosító (LOT) számot is.

- A bérfőzetők és magánfőzők a vonatkozó jövedéki szabályok szerint nevezhetnek, a versenyszabályzat szerint. A versenyszabályzat elfogadásával a nevező nyilatkozik arról is, hogy a minta Magyarországon termelt gyümölcsből van, itt cefrézték, főzték, és hozzáadott cukrot nem tartalmaz, mert e nélkül pálinka megnevezést nem kaphat.

- Lehetőség van két személy együttes nevezésére is, amennyiben a cefrézést együtt végezték. Itt is követelmény azonban az egyikük nevére kiállított hivatalos bérfőzési lap.

- Külföldi nevezők esetében a Jöt. rendelkezéseit alapul véve, más Európai Unió tagállami szeszfőzdek, adóraktárak, tagállami kereskedők szabadforgalomba bocsátott párlattal nevezhetnek, ami egyszerűsített kísérőokmánnyal adhatnak át a verseny szervezőjének. Harmadik ország esetében a gazdálkodó árumintaként küldheti el a nevezett párlatot, amelyet a vámkezelésről kiállított okmány igazol. A gazdálkodók által párlatversenyre nevezett minta nem kereskedelmi áruként (árumintaként) behozott terméknek minősül, amelyre a Jöt. 73. § (2) b) pontja alapján nem kell zárjegyet felhelyezni. A 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 nyilatkoznia, hogy mindenben megfelel a saját nemzeti jövedéki szabályozásának, s az általa az ottani jogszabály szerinti származási igazolást kell mellékelje a nevezéshez.

### **Zsűrizés (nyilvános):**

- 2016. január 14–16. 8.00 óra (Onga, Görgey u. 2. általános iskola új épületszárnyának média és emeleti számítógépes termei).

- A közönségdíjas pálinka cím a Champion díjas pálinkák közül kerül kiválasztásra 2016. január 22-én, az erre az alkalomra külön meghívott társadalmi zsűri tagjai által. A versenyben résztvevők vállalják, hogy amennyiben a nevezett pálinkáik, párlataik Champion díjat kapnak, akkor minden egyes Champion díjas pálinkából, párlatból 1,5 litert térítésmentesen eljuttatnak 2016. január 21-éig a verseny kiírója számára, a társadalmi zsűrizés céljára, a közönségdíjas pálinka és párlat kiválasztásához.

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

- 2016. január 23. 18.00 óra, Lillafüred – Palotaszálló, az Ongai Kulturális Egyesület által szervezett pálinkabálon és gálán.

### **A verseny színvonalát, és tisztaságát biztosító bizottságok, csoportok:**

- Verseny Szervező Bizottság
- Zsűri

- A verseny lebonyolítása jelen szabályzatban rögzítettek szerint történik.

- A verseny kiírója 2015 októberében a versenyfelhívást és versenyszabályzatot közzéteszi a nevezésre és annak feltételeire vonatkozóan a [www.okeonga.hu](http://www.okeonga.hu) honlapon, illetve a potenciális versenyzők közvetlen megkeresésével, az ország és a határon túli legkülönbözőbb sajtóorgánumaiban.

### **A zsűri tagjai:**

- Elnöke: Lovassy György okleveles élelmiszeripari mérnök, Pálinka Sommelier, a Destillata és más nemzetközi versenyek magyar zsűritagja, hivatalos pálinka tréner és bíráló, a KOETHE cég hivatalos magyarországi képviselője.

- Min. 22 fő, max. 30 fő, nemzetközileg és országosan is elismert pálinkabírák közül határon innen és túl, a zsűri elnökének javaslatára, a versenykiírójának felkérésére.

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

- A zsűri tagjai számára minimum két felkészítő tréning kerül megszervezésre. A tervezett felkészítő tréning időpontok: november 20–21. Onga.

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

Versenyigazgató: Takács László

### Tagok:

- Árvai Ákos
- Bihari Ádám
- Buzás Luca
- Buzás Zoltán
- Buzás Zoltánné
- Cserhalmi Lilla

- Fata Edina
- Ferencz Noémi
- Juhász József
- Juhászné Rác Enikő
- Karabinszkyné Becse Ágnes
- Karabinszky Géza
- Kerékjártó László
- Koncz Tímea
- Kovácsné Garadnai Éva
- Kovács György
- Kovács József
- Kovácsné Nagy Ágnes
- Melecski Zoltán
- Poroszkainé Urszin Márta
- Prion Gábor
- Polák Péter
- Polák Zsuzsanna
- Rác Attila
- Rác Linda
- Tóth Zoltán

#### **Versenyigazgató feladatai:**

- Kibocsátja a versenyfelhívást.
- Javaslattétel az előkóstolás alapján kiválasztott átlagos „belövő” mintára, 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 vésése.
- Gondoskodik a különdíjat adományozó szponzorok szervezéséről.
- 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.

### **A verseny előkészítése:**

- 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 pálinkákat, illetve gyümölcspárlatnak minősülő mintákat a zsűri érzékszervileg vizsgálja.

- A bírálókat során egyénileg értékelnek, majd konszenzusra törekednek a minta értékelésében.

- Választja ki a „**QUINTESSENCE Pálinkaverseny – 2016**” kategória győztes pálinkáit/párlatait.

- Választja ki a Champion-díjakat, az adott kategóriák legjobb pálinkáit, párlatait.

- Javaslatot tesz a különdíjasokra, az oklevelekre.

- Az érzékszervi bírálókat lefolytatását kizárólag a versenyigazgató irányítja.

### **Az érzékszervi bírálókat lebonyolítása**

- A verseny kiírásának megfelelően a különböző tételtek együtt kerülnek bírálókatra, kategória sorrendben.

- Az érzékszervi bírálókat időpontja: 2016. január 14–16. 8 óra (Onga, Görgey u. 2. általános iskola új épületszárnyának média terme).

- A zsűri érzékszervi bírálata nyilvános, az azonban nem enged meg semmiféle kommunikációt a minták bírálatakor a zsűri tagjaival. .

- A nevezett pálinkák, párlatok eredményeinek rögzítése elektronikusan a zsűritagok által az egyesület által kidolgozott saját tulajdonú, egyedi számítógépes szoftver segítségével történik.

### **Odaítélhető nagydíjak, címek:**

- „**QUINTESENCE – 2016 legjobb pálinkája**” cím, egyben az egész verseny győztese

- „**QUINTESENCE – 2016 legjobb bérfőzetője**” cím

- „**QUINTESENCE – 2016 legjobb bérfőzdéje**” cím

- „**QUINTESENCE – 2016 legjobb kereskedelmi főzde**” cím

- „**QUINTESENCE – 2016 legjobb magánfőzője**” cím

- „**QUINTESENCE – 2016 legjobb párlata**” cím

- „**QUINTESENCE – 2016 közönségdíjas pálinkája**” cím

- „**QUINTESENCE – 2016 legjobb ongai pálinkája**” cím

- A közönségdíjas pálinka cím a Champion díjas pálinkák közül kerül kiválasztásra 2016. január 22-én, az erre az alkalomra külön meghívott társadalmi zsűri tagjai által.

- **Az aranyérmes mintákból a kategória győztes Champion-díjak.**

Strong (magas alkoholtartamú, 48% V/V alkohol felett) pálinkáknál külön Champion díj kerül kiadásra.

A Champion-díj csak akkor ítélhető oda, ha az adott fajta pálinkából legalább 6 nevezett minta került értékelésre, és volt aranyérmes pálinka az értékelt pálinkák között. A zsűri döntése értelmében lehetőség van az adott kategórián belül fajta tiszta pálinkák Champion díjának kiadására is, ha a mintaszám az adott fajta tiszta pálinkáknál minimum elérte a tízet. (Pl. a szilva Champion díj mellett kiadható a Cacanska Lepotica Champion díj is, ha ezen fajtából volt minimum 10 értékelt minta és volt aranyérmes pálinka az értékelt pálinkák között.)

- **Arany-, ezüst- és bronz oklevelek, érmek.**

- **Esetleges egyéb különdíjak.**

**Az odaítélt címek és a Champion-díjak mellé ajándékok, szponzori felajánlások, ajándécsomagok, kapcsolódnak.**

- A résztvevők a versenyen elért eredményüknek megfelelően a szervezőtől névre szóló oklevelet és érmeket, lehetséges szponzoroktól ajándékokat kapnak.

- A szervező engedélyezheti, hogy a résztvevők a pálinkájukra olyan címkét tegyenek, amely tartalmazza a versenyen elért eredményüket. A felhasználónak ebben az esetben kötelessége igazolni a felhasznált tételszámot, melyet a szervezőnek joga van ellenőrizni.

### **A felhelyezhető nyakcímkék:**

Az Ongai Kulturális Egyesület által engedélyezett, az egyesülettől megvásárolt arany, ezüst és bronz, illetve champion nyakcímkék.

### **Egyéb kedvezmények:**

- Az a bérfőzető magánszemély vagy magánfőző, akinek pálinkája az QUINTESSENCE Pálinkaversenyen érmet nyer, ugyanazon versenypálinka nevezési díjából a gyulai Pálinka Világkupán 10–30% kedvezményt kap.
- A versenyre nevezett személyek közül (maximum 200 fő) ingyenes 2 fős belépőt kap az eredményhirdetésre és az ahhoz kapcsolódó pálinkabálra Lillafüreden, a Palotaszállóba. (A rangsort a díjazott, illetve a nevezett pálinkák száma határozza meg. A résztvevők köréről minden nevezett személy legkésőbb az eredményhirdetést megelőző két nappal elektronikus értesítést kap. Két személy együttes nevezése esetén is csak kettő és nem négy ingyenes belépő adható.)
- 50%-os kedvezményű szállás lehetőség az eredményhirdetés hétvégéjén a lillafüredi Palotaszállóban.

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

A vonatkozó kategóriában indulóknál az induló 5 legjobb minősítését elért minta vehető figyelembe!

- Minden bronzérmes pálinkáért, párlatért: 3 pont
- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont
- Minden Champion-díjért: 10 pont
- Legjobb pálinkáért 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 az 5 legjobb minősítését elért mintájával járul hozzá a legjobb bérfőzde eredményének megállapításához.

- Minden bronzérmes pálinkáért, párlatért: 3 pont
- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont
- Minden Champion-díjért: 10 pont
- Legjobb pálinkáért 15 pont

### **A legjobb kereskedelmi főzde pontszámítás:**

- A vonatkozó kategóriában indulóknál az induló 10 legjobb minősítését elért minta vehető figyelembe!

- Minden bronzérmes pálinkáért, párlatért: 3 pont
- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont
- Minden Champion-díjért: 10 pont
- Legjobb pálinkáért 15 pont

- Egyéb díjakért, címekért a kereskedelmi főzdek is a saját maguk által főzetett és nevezett pálinkákkal versenyeznek együtt a magán bérfőzetőkkel és magánfőzőkkel.

## **Bírálati kategóriák:**

### *I. Tiszta gyümölcspárlatok, pálinkák - fajta megjelöléssel:*

#### 1. Almatermésűek:

- alma,
- körte,
- vilmoskörte
- birs, birskörte

#### 2. Bogyósok:

- szamóca, földieper
- faeper (morus)
- málna
- szeder
- ribiszke,
- köszméte, egres (büszke)

#### 3. Csonthéjasok:

- cseresznye
- meggy
- kajszibarack
- őszibarack
- szilva

#### 4. Szőlő- és szőlő eredetű termékek:

- szőlő
- szőlő törköly
- seprőpárlat
- borpárlat

#### 5. Egyéb gyümölcsök

- naspolya

#### 6. Gyűjtött erdei gyümölcsök és vadon termők:

##### 1. Erdei gyümölcsök:

- kökény
- som
- berkenyék
- galagonya
- csipkebogyó
- bodza
- áfonya
- homoktövis
- tűztövis



2. Vadon termők:

- vadmalna
- erdei szamóca
- vadszeder
- vadalma
- vadkörte, vackor
- vadcserezsnye
- vadmeggy
- vadőszibarack
- vadbirs
- borzag (gyalog bodza)
- boróka
- ostorfa
- egyebek

7. Vegyes pálinkák

8. Érelt pálinkák és párlatok

II. Érelt pálinkák és párlatok:

- fahordóban érelt pálinka
- gyümölcságyon érelt pálinka
- 5 évnél idősebb érelt pálinkák

III. Párlatként való nevezés esetén:

- narancs
- banán
- kivi
- ananász
- füge
- gránátalma
- sütőtök
- sárgadinnye
- görögdinnye
- sárgarépa
- cékla
- zeller
- paradicsom
- maláta
- sör
- egyéb termékek

IV. Likőrök

- likőrök (kizárólag a szükséges engedéllyel rendelkező kereskedelmi főzdek számára)

### **Bírálólap:**

20 pontos bírálat alapján történik, mely 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 vannak 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.

- A bíráló lapok az egyesület saját maga által fejlesztett számítógépes szoftver programjának segítségével bírálökként kerülnek kitöltése. Minden pálinkát egymástól függetlenül minimum 4 bíráló minősít (bizottsági és gyors zsűri tagok vegyesen). Ha nincs konszenzus vagy 14 pont felett minimum 3 pontnál nagyobb különbség mutatkozik meg a bírálatok között, akkor automatikusan új bizottsághoz, majd szükség esetén a csúcs zsűrihez kerül a verseny minta: Végül a számítógépes program segítségével a bizottság összesített lapot tölt ki mintánként, egyeztetett vélemény alapján.

- 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, felszolgálatában 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. A minták alkoholtartalma kategóriánként kerül – mint információ –, a bírálatok során a zsűritagok felé. A strong (48 % felett) mintákat külön körben bírálja a zsűri.

- Azonos típusú termékek esetében az illat- és az ízhatás növekedése szerint kell a mintákat besorolni. Sorozatvizsgálat esetén lehetőleg azonos íz- és illatjellegű termékeket ajánlatos bírálni.

- Az egyes vizsgálatok között ízhatást közömbösítő anyagokat kell fogyasztani a bírálóknak. Ezek az anyagok lehetnek: ivóvíz, ásványvíz, kifli, sajt, alma és feketekávé. A bírálat során megfelelő időközönként pihenőt kell elrendelni. A bírálati potenciál megítélése a zsűri elnökének 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 résztvevők a nevezett mintáinak eredményét a versenyt követően, 2016. január 23-án 20 órától megkapja a verseny szervezőitől az ünnepélyes eredményhirdetés helyszínén.

- Az eredményhirdetésen részt nem vevők a nevezett mintáinak eredményét elektronikusan kapják meg 2016. január 25. és 28. között.

- 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.

### **Aranyérmes pálinkák, párlatok megőrzése az utókornak:**

- A versenyen résztvevők vállalják, hogy amennyiben a nevezett pálinkáik aranyérmet kapnak, akkor minden egyes aranyérmes pálinkából egy palackot (min. 0,33 liter) térítésmentesen felajánlanak az ongai Darvas Közösségi Ház és Múzeum számára, ahol azok a pálinkáspohár-pálinka történeti gyűjtemény részeként megőrzésre kerülnek az utókor számára.

- Az ünnepélyes eredményhirdetés 2016. január 23. 18.00.

### **Társadalmi zsűrizéshez pálinkák, párlatok:**

- A versenyben résztvevők vállalják, hogy amennyiben a nevezett pálinkáik, párlataik Champion díjat kapnak (erről a versenyigazgató külön értesítést küld a zsűri munkájának

befejezését követően), akkor minden egyes Champion díjas pálinkából, párlatból 1,5 litert térítésmentesen eljuttatnak 2016. január 21-éig a verseny kiírója számára, a társadalmi zsűrizés céljára, a közönségdíjas pálinka és párlat kiválasztásához.

Onga, 2015. október 1.

Ongai Kulturális Egyesület  
versenykiíró, rendező