



QUINTESSENCE - 2018 Pálinka és Párlatverseny

Versenyszabályzat

A verseny kiíró, rendező:

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

A verseny célja:

- a pálinka, mint Hungaricum népszerűsítése határon innen és határon túl,
- a versenyen résztvevő pálinkák/párlatok megmérettetése,
- a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése,
- a minőség javítása, a főzetők saját eredményeinek közlésén keresztül,
- a kereskedelmi forgalomban kapható termékek marketingjének népszerűsítése,
- 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:

- 2018. január 5. (péntek) 17.00 óra.

Nevezési minta:

- Magán és bérfőzetőknek fajtánként minimum 2 X 0,35 liter, kereskedelmi főzdeknek 3 X 0,35 vagy 2 X 0,5 liter. (A közönségdíjas pálinka kiválasztásához a champion díjas termékekből a verseny szervezői a nevezett mintákon felül már nem kérnek be más tételt.)

Nevezési díj:

- 1–2 nevezett minta számnál magán és bérfőzetőknek mintaszámonként 5000 Ft vagy 17 EUR/minta, kereskedelmi főzdeknek 8000 Ft vagy 25 EUR/minta, 3–4 nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek mintaszámonként 4000 Ft vagy 13 EUR/minta, kereskedelmi főzdeknek 6500 Ft vagy 22 EUR/minta, 5 feletti nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek mintaszámonként 3000 Ft vagy 10 EUR/minta, kereskedelmi főzdeknek 5000 Ft vagy 17 EUR/minta.

- Az összeg befizethető személyesen a minták leadásakor, illetve átutalható az Ongai Kulturális Egyesület bankszámlaszámára: Felsőzsolca és Vidéke Takarékszövetkezet Ongai Kirendeltsége 54500198-10000719, (IBAN szám: HU33 5450 0198 1000 0719 0000 0000) a közleményben feltüntetve, hogy pálinkaverseny nevezési díj. Számlát a nevezési díj beérkezése után állít ki a nevezésről a szervező Ongai Kulturális Egyesület.

- A szervező Ongai Kulturális Egyesülettel szerződésben lévő pálinkaversenyek adott versenyen elért arany- és ezüstérmes pálinkái/párlatai 10–20%-os kedvezményt kapnak ugyanazon nevezett minta nevezési díjából.

Nevezési minták átvétele:

- Személyesen leadva az ongai versenyirodában (3562 Onga, Gyöngyvirág u. 4. 1. em.), 2018. január 05-éig, hétköznap 8.00 órától 16.00 óráig, illetve eljuttatható postán a következő címre: Quintessence Pálinkaverseny, Ongai Kulturális Egyesület, Magyarország 3562 Onga, Gyöngyvirág u. 4. 1. em. vagy az egyesület székhely szerinti címére: Ongai Kulturális Egyesület 3562 Onga, Görgey u. 2/A.)

Nevezési feltételek:

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 kereskedelmi pálinkafőzdek, bérfőzetők és magánfőzők egyaránt részt vehetnek a versenyszabályzatban foglaltak elfogadásával, a nevezési lap kitöltésével, egyidejűleg a nevezési díj befizetésével.

- Nevezni kereskedelmi célú főzdeknek az elfogadott, 2008. évi LXXIII. számú pálinka törvényben pálinkának minősülő készítményekkel, míg a bérfőzetőknek és magánfőzetőknek a 2016. évi LXVIII. törvény 3. § (3) 3–4. és a 19–21. pontja értelmében párlatokkal lehet. A versenyztetett pálinkák és párlatok eredetét, adózott voltát törvényesen igazolni kell.

- **Kereskedelmi célú főzde:** 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 okmánnyal (EKO) és zárjeggyel igazolja.

- **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) állíttat 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 kivételével - 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, továbbá a 2208 90 56 és 2208 90 77 KN-kód szerinti termékek közül a seprőpárlat;”

- 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.

- 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 magyarországi nevező nyilatkozik arról is, hogy a minta Magyarországon termelt gyümölcsből van, itt cefréték, főzték, és hozzáadott cukrot nem tartalmaz.

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

Külföldi nevezések esetén:

- Külföldi nevezők esetében a Jöt. rendelkezéseit alapul véve, más Európai Unió tagállami szeszfőzde, 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 nyilatkozni, hogy mindenben megfelel a saját nemzeti jövedéki szabályozásának, s az általa az ottani jogszabály szerinti származási igazolást kell mellékelje a nevezéshez. Import esetében a mintaként történő vámkezelési okmánnal biztosítható a nevezés származási igazolása.

Zsűrizés, értékelés (nyilvános):

- 2018. január 11–13. (Onga, Görgey u. 2. az általános iskola új épületszárnyának média és emeleti számítógépes termei).

- A közönségdíjas pálinka cím a Champion díjas pálinkák közül kerül kiválasztásra 2018. január 20-án, az erre az alkalomra külön meghívott társadalmi zsűri tagjai által.

Eredményhirdetés időpontja és helye:

- 2018. január 19–20. Lillafüred – Palotaszálló, az Ongai Kulturális Egyesület által szervezett pálinkabálon és gálán.

2018. január 19.: párlatok (a nevezett magán és bérfőzetett tételek) eredményhirdetése.

2018. január 20.: pálinkák (a nevezett kereskedelemben kapható tételek) eredményhirdetése.

A verseny színvonalát és tisztaságát biztosító bizottságok, csoportok:

- Verseny Szervező Bizottság
- Zsűri

- A verseny lebonyolítása jelen szabályzatban rögzítettek szerint történik.

- A verseny kiírója 2017 októberében a versenyfelhívást és versenyszabályzatot közzéteszi a nevezésre és annak feltételeire vonatkozóan a <http://quintessence-palinka.hu/hu/> és a www.okeonga.hu honlapon, illetve a potenciális versenyzők közvetlen megkeresésével, az ország és a határon túli területek 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. 32 fő, nemzetközileg és országosan is elismert pálinkabírálok 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, akik részesei a Quintessence értékelő/bíráló csapatának, akik részt vettek a szervezett Quintessence felkészítő tréningek valamelyikén, ahol eredményesen teljesítették az előírt követelményeket, illetve a korábbi években bíráltak a Quintessence Pálinka és Párlatversenyen.

- A zsűri tagjai számára minimum két közvetlen felkészítő tréning kerül megszervezésre. A tervezett 1. felkészítő tréning időpontja: 2017. november 10–11. Onga. A 2. felkészítő tréning időpontja közvetlenül a verseny előtt később kerül kijelölésre. A felkészítő tréningen való részvétel nem jelent automatikus garanciát az értékelések/bírálatokon való részvételre. A zsűri

tagok meghívására, felkérésére a zsűri elnökének javaslatának figyelembevételével a versenyigazgató jogosult.

A Verseny Szervező Bizottság (VSZB)

Versenyigazgató: Takács László

Tagok:

- Árvai Ákos, Bihari Ádám, Bekus Bettina, Borkuti Eszter, Buzás Luca, Buzás Zoltán, Buzás Zoltánné, Cserhalmi Lilla, Ferencz Noémi, Juhász József, Juhászné Rácz Enikő, Karabinszkyné Becse Ágnes, Karabinszky Géza, Kerékjártó László, Kovácsné Garadnai Éva, Kovács György, Kovács József, Kovácsné Nagy Ágnes, Poroszkainé Urszin Márta, Prion Gábor, Polák Péter, Polák Zsuzsanna, Rácz Attila, Rácz Linda, Szakáczkai Ujházy Rita, Takács József, Tóth Zoltán és Zsarnai Bernadett.

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 champion és kategória győztes hirdethető.
- A zsűri elnökével és annak tagjaival való kapcsolattartás.
- Beszerzi az okleveleket, érmeket, ajándékokat, gondoskodik az oklevelek kitöltéséről, az érmeek véséséről.
- 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.
- 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.
- Kiválasztja a **„QUINTESSSENCE Pálinka- és Párlatverseny – 2018** champion és kategória győztes pálinkáit/párlatait, a meghirdetett nagydíjak nyerteseit.
- 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: 2017. január 11–13. (Onga, Görgey u. 2. az 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.
- Champion és kategória győztes termékek választáskor szavazategyenlőség esetén a zsűri elnökének döntése az irányadó.
- A felkészítő tréningeket a zsűri elnöke vezeti. Akadályoztatása esetén a versenyigazgató más személyt kérhet fel helyettesítésére.

Odaítélhető nagydíjak, címek:

- **„QUINTESSSENCE – 2018 legjobb kereskedelmi főzde”** cím, egyben az egész verseny győztese.
- **„QUINTESSSENCE – 2018 legjobb pálinkája”**
- **„QUINTESSSENCE – 2018 közönségdíjas pálinkája”**
- **„QUINTESSSENCE – 2018 legjobb párlata”**
- **„QUINTESSSENCE – 2018 legjobb bérfőzdéje”**

- „**QUINTESSENCE – 2018 legjobb bérfőzetője**”
- „**QUINTESSENCE – 2018 legjobb magánfőzője**”
- „**QUINTESSENCE – 2018 legjobb ongai pálinkája/párlata**”

A közönségdíjas pálinka cím kizárólag a Champion díjas pálinkák közül kerül kiválasztásra 2018. január 20-án, az erre az alkalomra külön meghívott társadalmi zsűri tagjai által.

- Az aranyérmes mintákból a kategória győztes Champion-díjak.

Champion díj csak a jövedéki törvény szerinti pálinkának minősülő, pálinkazárjeggyel ellátott vagy kereskedelmi forgalomban kapható szeszesitalzárjeggyel ellátott párlat terméknek adható oda. A díjért csak kereskedelmi forgalomban kapható termékek versenyezhetnek.

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 mintából legalább 5 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.)

- Kategória győztesek.

Kategória győztes csak a jövedéki törvény szerinti magán- és bérfőzető által nevezett párlat lehet. A vonatkozó szabályok más területen megegyeznek a pálinkák Champin díj elnyerésének feltételeivel.

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

- Esetleges egyéb különdíjak.

Az odaítélt nagydíjak, címek 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/párlatukra olyan címkét tegyenek, amely tartalmazza a versenyen elért eredményüket. A felhasználónak ebben az esetben kötelessége igazolni a felhasznált tételszámot, melyet a szervezőnek joga van azt ellenőrizni.

A felhelyezhető nyakcímkék:

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



Kedvezmények:

- A versenyre nevezett személyek közül az, aki minimum öt tétellel nevez (maximum 200 fő) ingyenes 2 fős belépőt kap a nevezett termékeivel kapcsolatos eredményhirdetésre és az ahhoz kapcsolódó gálára/ pálinkabálra Lillafüreden, a Palotaszállóba. (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 párlatért: 3 pont
- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont
- Minden kategória győztes tételért: 10 pont
- 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 Kategória győztes tételért: 10 pont
- Legjobb párlatért: 15 pont

A legjobb kereskedelmi főzde pontszámítás:

- A vonatkozó kategóriában indulóknál az induló 10 legjobb minősítést 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

Bírálati kategóriák:

1. Almatermésűek:

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

2. Bogyósok:

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

3. Csonthéjasok:

- cseresznye
- meggy
- kajsziarack
- őszibarack
- szilva
- szóka

4. Szőlő- és szőlő eredetű termékek:

- szőlő
- szőlő törköly
- seprőpárlat
- borpárlat

5. Egyéb gyümölcsök

- naspolya
- osterfa
- sárgadinnye
- görögdinnye

6. Gyűjtött erdei gyümölcsök és vadon termők:

- áfonya
- kökény
- som
- berkenyék
- galagonya
- csipkebogyó
- vadbodza
- homoktövis
- tűztövis
- erdei szamóca
- vadmálna
- vadszeder
- vadalma
- vadkörte, vackor
- vadcsereznye
- vadmeggy

- vadőszibarack
- vadbirs
- vadszilva (mirabolán)
- borzag (gyalogbodza)
- boróka
- egyebek

7. Vegyes pálinkák

8. Érelt és ágyas pálinkák/párlatok

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

9. Párlatként való nevezés esetén:

- narancs
- banán
- grapefruit
- mangó
- kivi
- ananász
- füge
- gránátalma
- sütőtök
- sárgarépa
- paszternák
- uborka
- cékla
- zeller
- paradicsom
- maláta
- kenyér
- egyéb termékek

10. Sörpárlat

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

11. Likőrök

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

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 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.

- **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.

- A bíráló lapok az egyesület saját maga által fejlesztett számítógépes szoftver programjának segítségével bírálókként kerülnek kitöltésre. Minden pálinkát egymástól függetlenül minimum 6 bíráló minősít (bizottsági, gyors zsűri és szárazpróba bíráló 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 versenyminta: Végül a számítógépes program segítségével a bizottság összesített lapot tölt ki mintánként, egyeztetett vélemény alapján. A szárazpróba bizottság tagjai a tételnél csak annak tisztaságát vagy hibás voltát vizsgálják. Érmeket csak az a termék kaphat, mely a bizottság által nem kapott hibás minősítést.

- 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. A minták alkoholtartalma kategóriánként kerül – mint információ –, a bírálatok során a zsűritagok felé. A strong (48 % felett) mintákat lehetőség szerint 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 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 verseny követően az ünnepélyes eredményhirdetés helyszínén

kinyomtatva kapják meg. Az ünnepélyes eredményhirdetésen személyesen részt nem vevő, vagy nem érmes versenyzők az eredményeiket 2018. január 29-től február 04-éig elektronikusan 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.

Aranyérmes pálinkák/párlatok megőrzése az utókornak:

- A versenyen résztvevők vállalják, hogy amennyiben a nevezett pálinkáik/párlataik aranyérmet kapnak, akkor minden egyes aranyérmes pálinkából egy palackot (min. 0,35 liter) térítésmentesen felajánlanak az ongai Darvas Közösségi Ház és Múzeum számára, ahol azok a pálinkáspohár-pálinka történeti gyűjtemény részeként megőrzésre kerülnek az utókör számára.

Onga, 2017. október 10.

A versenykiíró, rendező Ongai Kulturális Egyesület nevében:

Takács László
OKE elnök, versenyigazgató