



## QUINTESSANCE - 2019 X. Jubileumi 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:

- 2019. január 8. (kedd) 16.00 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:

## QUINTESSENCE – 2019 Versenyszabályzat

- 1–2 nevezett minta számnál magán és bérfőzetőknek mintaszámonként 6000 Ft vagy 18 EUR/minta, kereskedelmi főzdeknek 9000 Ft vagy 27 EUR/minta, 3–5 nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek mintaszámonként 4500 Ft vagy 14 EUR/minta, kereskedelmi főzdeknek 7500 Ft vagy 23 EUR/minta, 6 feletti nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek mintaszámonként 3000 Ft vagy 10 EUR/minta, kereskedelmi főzdeknek 6000 Ft vagy 19 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.

### Nevezési minták átvétele:

- Személyesen leadva az ongai versenyirodában (3562 Onga, Gyöngyvirág u. 4. 1. em.), 2019. január 08-ig, 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 címe: 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 teljeskörű 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) 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:

## QUINTESSANCE – 2019 Versenyszabályzat

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](http://www.nav.gov.hu/nav/letoltesek/nyomtatvanykitolto_programok)  
illetve pdf formátumban:  
[http://nav.gov.hu/nav/letoltesek\\_egyeb/jovedeki\\_nyomtatvanyok](http://nav.gov.hu/nav/letoltesek_egyeb/jovedeki_nyomtatvanyok)

A kitöltött igénylés írásban személyesen, postai úton, telefaxon, vagy elektronikus úton az ügyfélkapun 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

## **QUINTESSSENCE – 2019 Versenyszabályzat**

nyilatkozik arról is, hogy a minta Magyarországon termett gyümölcsből van, itt cefréztek, főzték, és hozzáadott cukrot nem tartalmaz.

- Lehetőség van két személy együttes nevezésére is, amennyiben a cefrézést 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 szeszfőzdek, adóraktárok, 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 okmánnyal biztosítható a nevezés származási igazolása.

### **Zsűrizés, értékelés:**

- 2019. január 14–16. (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 2019. január 26-án, az erre az alkalomra külön meghívott társadalmi zsűri tagjai által.

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

- 2019. január 25–26. Miskolc/Lillafüred – Hunguest Hotel Palota, az Ongai Kulturális Egyesület által szervezett pálinkabálon és gálán.

2019. január 25.: párlatok (a nevezett magán és bérfőzetett tételek) eredményhirdetése.

2019. január 26.: pálinkák (a nevezett kereskedelembe kapható tételek) eredményhirdetése.

### **Az eredményhirdetéseken való részvétel feltételei:**

*2019. január 25. Miskolc/Lillafüred – Hunguest Hotel Palota: a versenyre nevezett magán és bérfőzetett tételek eredményhirdetése.*

- A nevezett magán és bérfőzető személyek közül az, aki minimum 10 db tétellel nevezett (maximum 200 fő), ingyenes 2 fős belépőt kap a kizárólag a nevezett termékeivel kapcsolatos eredményhirdetésre és az ahhoz kapcsolódó gálára/pálinkabálra. (Két személy együttes nevezése esetén is csak kettő és nem négy ingyenes belépő igényelhető.) A belépőjegyek kizárólag a nevező személyére és + 1 főre szólnak, azok nem átruházhatók.

## **QUINTESSENCE – 2019 Versenyszabályzat**

- Aki 5–9 tétellel nevezett, az 20 000 Ft-os kiegészítő belépő megvásárlásával, – amit a nevezési lapon nevezési határidőig jelezni kell – vehet részt 2 fővel a rendezvényen. A belépőjegyek kizárólag a nevező személyére és + 1 főre szólnak, azok nem átruházhatók.

- Korlátozott számban, minimum 100 000 Ft-os támogatói jegy vásárolható, mely 2 fő belépésére jogosít mindkét nap eredményhirdetésére, a január 26-ai VIP jubileumi nagy állófogadásra és ünnepségre.

- Az eredményhirdetésen való részvételi szándékot a nevezési határidőig a nevezési lapon kell jelezni.

*2019. január 26. Miskolc/Lillafüred – Hunguest Hotel Palota: a nevezett, kereskedelemben kapható tételek eredményhirdetése, a verseny nagy gálája.*

- A nevezett kereskedelmi cégek közül az, aki minimum 15 db tétellel nevezett, ingyenes, 2 fős belépőt kap a kizárólag a nevezett termékeivel kapcsolatos eredményhirdetésre és az ahhoz kapcsolódó gálára/pálinkabálra.

- Amelyik cég 9–14 tétellel nevezett, az 50 000 Ft-os kiegészítő belépő megvásárlásával, – amit a nevezési lapon nevezési határidőig jelezni kell – vehet részt 2 fővel a rendezvényen.

- Korlátozott számban, minimum 100 000 Ft-os támogatói jegy vásárolható, mely 2 fő belépésére jogosít mindkét nap eredményhirdetésére, a január 26-ai VIP jubileumi nagy állófogadásra és ünnepségre.

- Az eredményhirdetésen való részvételi szándékot a nevezési határidőig a nevezési lapon kell jelezni.

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

- Verseny Szervező Bizottság
- Zsúri

- A verseny lebonyolítása jelen szabályzatban rögzítettek szerint történik.

- A verseny kiírója 2018 októberében a versenyfelhívást és versenyszabályzatot közzéteszi a nevezésre és annak feltételeire vonatkozóan a <http://quintessence-palinka.hu/hu/> és a [www.okeonga.hu](http://www.okeonga.hu) honlapon, illetve a potenciális versenyzők közvetlen megkeresésével, az ország és a határon túli területek legkülönbözőbb sajtóorgánumaiban.

### **A zsúri tagjai:**

- Min. 22 fő, max. 32 fő, nemzetközileg és országosan is elismert pálinkabírálok közül határon innen és túl, a zsúri elnökének javaslatára, a versenykiírójának felkérésére.

- 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.

- A zsűrizésben csak azon személyek, vehetnek részt, akik alkalmasak az elfogulatlan, korrekt bírálatra, akik részesei a Quintessence értékelő/bíráló csapatának, akik korábban már részt vettek a szervezett Quintessence felkészítő tréningek valamelyikén, ahol eredményesen teljesítették az előírt követelményeket, illetve a korábbi években bíráltak a Quintessence Pálinka és Párlatversenyen.

## **QUINTESSANCE – 2019 Versenyszabályzat**

- A zsűri tagjai számára minimum két közvetlen felkészítő tréning kerül megszervezésre. A tervezett felkészítő tréning időpontja: 2018. november–december, Onga. 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 kereskedelmi főzdekhez köthető bírálók közül az adott főzdek egyszerre maximum két alkalmazottja bírálhatja, értékelheti a mintákat.

### **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, Szakáczi Ujházy Rita, Takács József, Taksár Tamás, 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 zsűrieknek.
- 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 érmeik véséséről.
- Gondoskodik a különdíjat adományozó szponzorok beszerzéséről.
- 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.

## **QUINTESSENCE – 2019 Versenyszabályzat**

- 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 bírálathoz során egyénileg értékelnek, majd konszenzusra törekednek a minta értékelésében.
- Kiválasztja a „**QUINTESSENCE Pálinka- és Párlatverseny – 2019** champion és kategória győztes pálinkáit/párlatait, a meghirdetett nagydíjak nyerteseit.
- Javaslatot tesz a különdíjasokra, az oklevelekre.
- Az érzékszervi bírálathoz lefolytatását kizárólag a versenyigazgató irányítja.
- A verseny kiírásának megfelelően a különböző tételek együtt kerülnek bírálatra, kategória sorrendben.
- Az érzékszervi bírálathoz időpontja: 2019. január 14–16. (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 – 2019 legjobb kereskedelmi főzdéje**” cím, egyben az egész verseny győztese.
- „**QUINTESSSENCE – 2019 legjobb pálinkája**”
- „**QUINTESSSENCE – 2019 közönségdíjas pálinkája**”
- „**QUINTESSSENCE – 2019 legjobb magán és bérfőzetett párlata**”
- „**QUINTESSSENCE – 2019 legjobb bérfőzdéje**”
- „**QUINTESSSENCE – 2019 legjobb bérfőzetője**”
- „**QUINTESSSENCE – 2019 legjobb magánfőzője**”
- „**QUINTESSSENCE – 2019 legjobb ongai pálinkája/párlata**”

A közönségdíjas pálinka cím kizárólag a champion díjas pálinkák közül kerül kiválasztásra 2019. január 26-án, az erre az alkalomra külön meghívott társadalmi zsűri tagjai által.

**Az aranyérmes mintákból champion-díjak:**

Champion díj csak a jövedéki törvény szerinti pálinkának minősülő, pálinkazárjeggyel ellátott vagy kereskedelmi forgalomban kapható szeszesitalzárjeggyel ellátott párlat terméknek adható oda. A díjakért 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 8 nevezett minta került értékelésre, és volt aranyérmes pálinka az értékelt pálinkák között. Ha a nevezett és arany érmet kapott tétel a saját kategóriájában az alacsonyabb nevezett mintaszám okán nem kaphatja meg a champion díjat, akkor automatikusan az „egyéb almatermésű, csonthéjas ... stb.” kategóriában indul a champion díjért.

A champion díjak közül kiemelkedik, és a meghirdetett nagydíjak számításánál plusz pontokkal dotálódnak azon tételek, melyeket a fogyasztók szélesebb köre ismer, a kereskedelmi értékesítési számok, a fogyasztói szokások és a versenyeken való magasabb nevezési számok felülreprezentálnak. Ezek a következők: alma, körte, Vilmoskörte, kajszibarack, szilva és illatos szőlő. A verseny nem kívánja hátrányba hozni azon pálinkákat és párlatokat, melyeket a fogyasztóknak csak egy szűkebb rétege ismeri, fogyasztja (pl. egy sajmeggy vagy egy házi berkenye), de jutalmazni, elismerni akarja azon termékeket és előállításait, akik a nagyközönség által ismert és fogyasztott, nagyobb nevezési számmal rendelkező, a szélesebb közvélemény elismertségére számító kiváló desztillátumokat állítanak elő.

**Kategória győztesek:**

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



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

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

Az éremhatárok a következők:

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

**Esetleges egyéb különdíjak:**

Az odaítélt nagydíjak, címek mellé ajándékok, szponzori felajánlások, ajándékcsomagok kapcsolódnak.

**A felhelyezhető nyakcímkék:**

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.

Az Ongai Kulturális Egyesület által engedélyezett, az egyesülettől megvásárolható arany, ezüst és bronz, illetve champion nyakcímkék.<sup>1</sup>



A nyakcímkék ára:

500 db számig: 55 Ft (bruttó)

500–1000 db: 50 Ft

1000 feletti db szám esetén: 45 Ft

A nyakcímkék rendelésére 2019. március 01-éig van lehetőség.

**A legjobb bérfőzető, magánfőző pontszámítás:**

- A meghirdetett 10 versenykategóriában kategóriaként az 5 legjobb minősítést elért minta vehető figyelembe!

<sup>1</sup> A nyakcímkék lakkal és enyhe dombornyomással direkt színekkel (ezüst, arany) készülnek.

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

### **A legjobb béröződe pontszámítás:**

- A béröződek a legjobb béröződe címért a bérözőzetők által a náluk főzetett pálinkák kapcsán leadott származási igazolással versenyeznek. Az adott béröződzében főzetett magán bérözőzések eredményei kerülnek összesítésre.

- A vonatkozó kategóriában a bérözőzetők száma nincs korlátozva. Minden bérözőzető a 10 legjobb minősítését elért mintájával járul hozzá a legjobb bérözőzde eredményének megállapításához.

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

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

- A meghirdetett 10 versenykategóriában kategóriaként az 5 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
- Minden kiemelt Champion-díjért: 15 pont
- Legjobb pálinkáért 15 pont

### **Meghirdetett verseny kategóriák:**

#### **1. Almatermésűek:**

- 1.1. alma (kiemelt kategória, champion)
- 1.2. birs, birsalma, birskörte, vadbirs
- 1.3. körte (kiemelt kategória, champion)
- 1.4. naspolya
- 1.5. Vilmoskörte (kiemelt kategória, champion)
- 1.6. egyéb almatermésűek

#### **2. Csonthéjasok:**

- 2.1. cseresznye

- 2.2. meggy
- 2.3. *kajsziarack (kiemelt kategória, champion)*
- 2.4. őszibarack
- 2.5. nektarin
- 2.6. szóka
- 2.7. *szilva (kiemelt kategória, champion)*
- 2.8. egyéb csonthéjasok

**3 Bogyósok:**

- 3.1. áfonya
- 3.2. bodza (nemes)
- 3.3. csipkebogyó (rózsa)
- 3.4. faeper (Morus)
- 3.5. fekete berkenye (Aronia)
- 3.6. josta
- 3.7. köszméte, egres (büszke)
- 3.8. málna
- 3.9. ribiszke
- 3.10. ribiszke-köszméte
- 3.11. szamóca, földieper
- 3.12. szeder
- 3.13. egyéb bogyósok

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

- 4.1. *szőlő-(illatos-muskotályos (kiemelt kategória, champion)*
- 4.2. szőlő
- 4.3. szőlő törköly-illatos-muskotályos
- 4.4. szőlő törköly
- 4.5. seprőpárlat
- 4.6. borpárlat
- 4.7. egyéb szőlő- és szőlő eredetű termékek

**5. Gyűjtött erdei vagy vadon termők és egyéb gyümölcsök:**

- 5.1. berkenyék (Házi, Madár, Barkóca. Lisztes, Svéd stb.)
- 5.2. boróka
- 5.3. borzag (gyalogbodza)
- 5.4. égerlevelű fanyarka
- 5.5. erdei szamóca
- 5.6. galagonya
- 5.7. goji bogyó
- 5.8. görögdinnye
- 5.9. homoktövis
- 5.10. japánbirs
- 5.11. kökény
- 5.12. ostorfa
- 5.13. sajmeggy

- 5.14. sárgadinnye
- 5.15. som
- 5.16. szelídgesztenye
- 5.17. tűztövis
- 5.18. vadalma
- 5.19. vadbodza
- 5.20. vadcseresznye
- 5.21. vadkörte, vackor
- 5.22. vadmálna
- 5.23. vadmeggy, erdei meggy, kései meggy
- 5.24. vadőszibarack
- 5.25. vadszeder
- 5.26. vadszilva (mirabolán)
- 5.27. Zelnice meggy (Májusfa)
- 5.28. egyéb gyümölcsök

## **6. Vegyes pálinkák**

### **7. Érelt és ágyas pálinkák/párlatok**

- 7.1. fahordóban érelt pálinka
- 7.2. gyümölcságyon érelt ágyas pálinka

### **8. Egzotikus gyümölcspárlatok:**

- 8.1. ananász
- 8.2. banán
- 8.3. citrom
- 8.4. datolya
- 8.5. füge
- 8.6. gránátalma
- 8.7. grapefruit
- 8.8. kivi
- 8.9. mangó
- 8.10. mandarin
- 8.11. marakuja
- 8.12. narancs
- 8.13. egyéb egzotikus

### **9 Zöldség és egyéb párlatok:**

- 9.1. cékla
- 9.2. kenyér
- 9.3. maláta
- 9.4. paprika
- 9.5. paradicsom
- 9.6. paszternák
- 9.7. sárgarépa
- 9.8. sör

- 9.9. sütőtök
- 9.10. uborka
- 9.11. zeller
- 9.12. egyéb párlatok

**10. „Életstílus párlatok”** (kizárólag a szükséges engedéllyel rendelkező kereskedelmi főzdek számára):

- 10.1. Bitters, keserű
- 10.2. Brandy
- 10.3. Calvados
- 10.4. Gin
- 10.5. Grappa
- 10.6. Rum
- 10.7. Slivovitz
- 10.8. Tequila
- 10.9. Vodka
- 10.10. Whisky
- 10.11. Likőrök
- 10.12. Egyéb életstílus párlatok

**Bírálólap:**

- Az értékelő apok az egyesület saját maga által fejlesztett számítógépes szoftver programjának segítségével bírálókként kerülnek kitöltése. 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. Érmét csak az a termék kaphat, mely e bizottság által nem kapott hibás minősítést.

Az értékelés 20 pontos rendszer alapján történik:

- **Tisztaság: 5 pont:** nem optikai tisztaság, hanem párlat tisztaság. Az elő-utópárlat és egyéb technológiai hibákból származó (pl.: penészes cefre, ecetesedés, merkaptán, kén 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.

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

- **Harmónia: 5 pont:** itt a termékről alkotott összbenyomásokat, az íz, illat harmóniáját értékelik. Minél jobb, annál több pont. Figyelembe veszik, hogy az illat és az íz összhangban van-

## **QUINTESSSENCE – 2019 Versenyszabályzat**

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 kedvezmények:**

- Kedvezményes szállás lehetőség az eredményhirdetés hétvégéjén a lillafüredi Palotaszállóban, amit a Hunguest Hotel Palota szállásfoglalásakor lehet érvényesíteni.

### **Egyéb feltételek:**

- 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 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.

- 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.

- A versenyben résztvevők bírálati eredményeiket 2019. január 28-tól február 08-áig 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 (metanol, cukortartalom stb. megállapítása) elvégeztesse. Pozitív eredmény esetén az elnyert díj sajtópublicitás mellett visszavonásra kerül.

### **A verseny nyilvánossága:**

## **QUINTESSENCE – 2019 Versenyszabályzat**

- 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 pálinkamúzeumban megőrzésre kerülnek az utókor számára.

### **20 éves évforduló:**

A szervező Ongai Kulturális Egyesület 1999 februárjában alakult meg. Az egyesület a X. Jubileumi Quintessence Pálinka és Párlatversenyen kiegészítő-meglepetés programokkal ünnepli 20 éves születésnapját, melyeknek az eredményhirdetéseken, a gálákon résztvevők is részesei.

Onga, 2018. október 01.

A versenykiíró, rendező Ongai Kulturális Egyesület nevében:

