



Cornus Mas'ters

44. BOR- ÉS 14. PÁLINKA/PÁRLAT VERSENY PORROG Versenyszabályzat Pálinka

Preambulum:

A jogszabályi előírásoknak megfelelően a versenyen pálinkák/párlatok vehetnek részt. Jelen versenyszabályzatban a termékekre egységesen pálinkaként hivatkozunk.

A Porrogi Pálinkaverseny 2024. január 09-én a Somogyi Értéktárba felvételre került.

A verseny kiírója, szervezők:

- Hétszergörbe Gazdakör (8858 Porrog, Fő utca 1.)
- Pálinka-vidék Egyesület (8858 Porrog, Zártkert 565. Hrsz.)
- Hétszergörbe és környéke Egyesület (8858 Porrog, Zártkert 559. Hrsz.)
- Porrog Község Önkormányzata (8858 Porrog, Fő utca 32.)

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/főzők saját eredményeinek közlésén keresztül,
- a kereskedelmi forgalomban kapható termékek marketingje, 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.

A verseny fővédnöke:

- Jakab István Úr, az Országgyűlés alelnöke, a MAGOSZ elnöke

Nevezési határidő:

- 2026. január 21.- február 04-én (szerda) 17.00 óra.



Nevezési minta:

- Magánfőzőknek, bérfőzetőknek és kereskedelmi főzdeknek fajtánként minimum 1 X 0,2 liter. A mintákat természetesen nagyobb palackokban is elfogadjuk.

- A palackokat lehetőleg jelöletlenül (felirat nélkül) kérjük. Függőcímkén, vagy festő papír ragasztószalagon (könnyen eltávolítható), kérjük a nevező nevét, minta fajtáját, alkohol fokát és évjáratát feltüntetni.

Nevezési díj

- 1 nevezett mintaszámnál magánfőzőknek, bérfőzetőknek és kereskedelmi főzdeknek 3000,- Ft, 2-4 nevezett minta esetén magánfőzőknek, bérfőzetőknek és kereskedelmi főzdeknek 2500,- Ft/minta, 5-25 nevezett minta esetén magánfőzőknek, bérfőzetőknek és kereskedelmi főzdeknek 2000,- Ft/minta, 25 feletti mintaszám esetén 1500,- Ft/minta magánfőzőknek, bérfőzetőknek és kereskedelmi főzdeknek.

- Az összeg befizethető személyesen a minták leadásakor készpénzben, illetve átutalható a Hétszergörbe Gazdakör bankszámlaszámára: MBH Bank 67000014-17000765-00000000, a közleményben feltüntetve, hogy nevezési díj és név. Nyugtát, kérésre számlát a nevezési díj beérkezése után állít ki a nevezésről az Egyesület.

Nevezési minták átvétele:

- Személyesen leadva a porrogi Teleházban (8858 Porrog, Fő utca 26.) A MINTALEADÁS HELYSZÍNE MEGVÁLTOZOTT, 2026. január 21-től – február 04-én 17.00 óráig, hétköznap 9.00 órától 17.00 óráig, illetve eljuttatható postán/futárszolgálattal a következő címre: Hétszergörbe Gazdakör (8858 Porrog, Fő utca 26.) POSTÁZÁSI CÍM VÁLTOZOTT.

Nevezési feltételek:

Minden nevező a versenyen saját felelősségére vesz részt. Az általa leadott minta jogszerű előállításáról, birtoklásáról saját felelősségére a nevezési lap aláírásával, illetve elektronikus nevezés esetén a feltételek elfogadásával, nevezés beküldésével egyidejűleg nyilatkozik. Az esetleges járványügyi helyzettel kapcsolatos korlátozó intézkedések, egészségügyi feltételek betartása minden nevező számára kötelező, melyet a nevezésével tudomásul vesz. A szervező a versenyre leadott minták tekintetében semmiféle felelősséget nem vállal, a bírálat után megmaradt minták, illetve üvegek a nevezők részére az eredményhirdetés során visszaadásra kerülnek. Megmaradt mintát, illetve üveget vissza nem postázunk, az eredményhirdetés után a vissza nem vett minták megsemmisítésre kerülnek.



kerülnek. A nevezési lap aláírásával, illetve elektronikus nevezés esetén a feltételek elfogadásával, a nevezés elküldésével a nevező adatainak kezeléséhez hozzájárul. Hozzájárul továbbá, hogy a szervező későbbi rendezvényeiről a megadott elérhetőségein számára tájékoztatást küldjön. A rendezvényen (bírálat és eredményhirdetés) kép és hangfelvételek készülhetnek, ezt minden nevező, résztvevő tudomásul veszi, ahhoz hozzájárul. A hozzájárulások írásban visszavonhatók.

A versenyigazgatói különdíjat a legjobb SOM pálinka/párlat kapja, ezért a címet minden kategóriában (magánfőző, bérfőzető, kereskedelmi főzde, szervezői/bírálati kategória) indított tétel versenyez.

Nagydíjak közül Porrog Község Párlata külön kiválasztásra kerül a „helyi” (Porrog Községhez köthető) termékekből, mely nagydíj esetében „vendég” (bárhonnan máshonnan érkező) termék nem versenyez.

Versenyünkön külön kategóriát hirdetünk a bírálók/szervezők által leadott versenyztetni kívánt tételek tekintetében. Ezen minták a nagydíjak kiválasztása során már nem vehetnek részt a versenyben (egyetlen kivételleként a versenyigazgatói különdíj – legjobb SOM), különdíjak az ezen kategóriában nevezett tételeknek is adhatók.

Zsűrizés, értékelés:

- 2026. február 13-14. zártkörű bírálat

Eredményhirdetés időpontja és helye:

Eredményhirdetés időpontja 2026. március 07. (szombat), a Csurgói Községi Házban (8840 Csurgó, Széchenyi tér 1.) Nagyon fontos, hogy minden nevező a nevezési lapon, elektronikus nevezési felületen elérhetőségét (elsősorban email cím és telefonszám) a szervező tudomására hozza. Az eredményhirdetéssel kapcsolatos tudnivalókról a későbbiekben szervező a versenyzőket a megadott elérhetőségeik felhasználásával értesíteni fogja, továbbá a tudnivalók az interneten, illetve facebookon is megosztásra kerülnek.

Versenyigazgató: Madarász Zoltán pálinkamester szakmérnök, **Zsűri elnöke:** Pach Gábor pálinka mester szakmérnök, magánfőző, okleveles pálinka bíráló, Fenegyerek Pálinka (Zamárdi) főzőmestere, **Zsűri tagjai:** szakértő pálinkabírálok

Díjazások:

Nagydíjak:

- a verseny legjobb pálinkája/párlata
- Porrog Község párlata
- a legjobb kereskedelmi tétel



- a legjobb bérfőzetett tétel
- a legjobb magánfőzött tétel
- a bírálói/szervezői kategória legjobb tétele
- 2026. legjobb kereskedelmi főzdéje
- 2026. legjobb bérfőzetője
- 2026. legjobb magánfőzője
- 2026. legjobb bérfőzdéje
- 2026. legjobb női magánfőzője
- a bírálói/szervezői kategória legeredményesebb versenyzője
- versenyigazgatói különdíj – a verseny legjobb SOM pálinkája/párlata

Nem hirdetünk kategória győztest (Champion), különdíjak kerülnek átadásra.

Arany-, ezüst- és bronz oklevelek:

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

A bírálati ponthatárok a következők:

- arany: 18,0 - 20,0 pont
- ezüst: 16,0 - 17,0 pont
- bronz: 14,0 - 15,0 pont
- technológiailag nem hibás, de nem érmes – oklevél- : 13,0 pont, új kategóriaként azon tételek melyek technológiailag nem hibásak, azonban az adott gyümölcsre jellemző karaktereket nem lehet felismerni – neutrálisak-
- oklevél: 12,0 pont és alatta hibás tételek, pontszám hiba mértékétől függően.

Esetleges egyéb különdíjak:

Az odaítélt nagydíjak, címek mellé ajándékok, szponzori felajánlások, ajándékcsomagok kapcsolódhatnak. A szervező fenntartja magának a jogot, hogy a zsűri által kiválasztott, legjobbnak ítélt tételek közül minden nevező esetében személyenként legfeljebb egy nagydíj/küldőndíj kerüljön átadásra.

A legjobb kereskedelmi főzde, bérfőzető, magánfőző, női magánfőző, szervezői/bírálói kategória legjobbja pontszámítás:

- Az a nevező, aki a nevezett nagydíj címekért indulni szeretne, a meghirdetett 10 (bérfőzetők és magánfőzők esetében 7) versenykategóriából legalább 5 különböző kategóriában kell, hogy nevezzen. Az eredmények számítása során 5 különböző főkategóriából a legjobb eredményt elért tétel kerül pontozásra (például: hiába indít valaki 5 szőlő pálinkát, melyek mind aranyérmesek, ezek közül csak egyet veszünk figyelembe). A kiírt címekért folyó versengésben legfeljebb 5 tételt



veszünk figyelembe a pontszámításnál, de ezek a tételek különböző főkategóriákból kell, hogy származzanak. Amennyiben az alábbi pontszámítás egyenlőséget hozna (például két magánfőző is 5 különböző főkategóriából mindegyikben aranyérmes tétellel rendelkezik), a továbbiakban figyelembe vesszük az egyes érmes minősítéseken kívül azoknak a bírálati lapon szereplő pontszámát (például: 5 aranyérmes tétel esetében azok bírálati lapon szereplő pontszámát összeadjuk és a magasabb összpontszámmal rendelkező nevezőt hirdetjük ki győztesnek).

A pontszámításnál:

- Minden bronzérmes párlatért: 3 pont
- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont jár

Meghirdetett verseny kategóriák 2026.

1. Almatermésűek:

- 1.1.alma
- 1.2.birs (birsalma, birskörte)
- 1.3.körte
- 1.4.naspolya
- 1.5.vilmoskörte
- 1.6.egyéb almatermésűek

2. Csonthéjasok:

- 2.1.cseresznye
- 2.2. meggy
- 2.1.kajszi (sárgabarack)
- 2.2.őszibarack
- 2.3.nektarin
- 2.4.szilva
- 2.5.egyéb csonthéjasok

3 Bogyósok:

- 3.1. áfonya
- 3.2. köszméte (egres, büszke, piszke)
- 3.3. csipkebogyó (rózsa)
- 3.4. szeder (földi)
- 3.5. homoktövis
- 3.6. fehérribiszke
- 3.7. pirosribiszke
- 3.8. goji bogyó
- 3.9. faeper (Morus)
- 3.10. josta
- 3.11. szamóca (földieper)



- 3.12. málna
- 3.13. bodza (nemes)
- 3.14. feketeribiszke
- 3.15. egyéb bogyósok

4. Szőlő- és szőlő eredetű termékek:

- 4.1. szőlő1 (illatos, muskotályos, direkt termő)
- 4.2. szőlő (egyéb borszőlő)
- 4.3. szőlő törköly1 (illatos. muskotályos. direkt termő)
- 4.4. szőlő törköly fehér (egyéb borszőlőből)
- 4.5. szőlő törköly vörös (egyéb borszőlőből)
- 4.6. seprőpárlat
- 4.7. borpárlat
- 4.8. egyéb szőlő- és szőlő eredetű termékek

5. Gyűjtött erdei vagy vadon termők és egyéb gyümölcsök:

- 5.1. berkenyék (házi, lisztes, svéd, borbás, madár, barkóca, fekete, egyéb)
- 5.2. boróka
- 5.3. borzag (gyalogbodza)
- 5.4. égerlevelű fanyarka
- 5.5. erdei szamóca
- 5.6. datolyaszilva (khaki, sharongyümölcs)
- 5.7. galagonya
- 5.8. görögdinnye
- 5.9. füge
- 5.10. kivi
- 5.11. vadbirs
- 5.12. japánbirs
- 5.13. kökény
- 5.14. ostorfa
- 5.15. sajmeggy
- 5.16. sárgadinnye
- 5.17. som
- 5.18. szóka (kökény-szilva)
- 5.19. szelídgesztenye
- 5.20. tűztövis
- 5.21. vadalma
- 5.22. díszalma
- 5.23. vadbodza
- 5.24. vadcseresznye
- 5.25. vadvadkörte (vackor)
- 5.26. vadmálna
- 5.27. vadmeggy (erdei meggy, kései meggy)
- 5.28. vadőszibarack
- 5.29. vadszeder
- 5.30. vadszilva (mirabolán)



5.31. zelnice meggy (májusfa)

5.32. egyéb gyümölcsök

6. Vegyes pálinkák

(amennyiben a nevező nevesíti, hogy mely gyümölcsökből vegyes, azt információként a bírálati lapra feltüntetjük, egyéb esetben egyszerűen vegyes megnevezés kerül a bírálati lapra)

7. Érelt és ágyas pálinkák/párlatok

7.1. fahordóban érelt pálinka (chipsszel, forgáccsal, fakockával érlelték is)

7.2. gyümölcságyon érelt ágyas pálinka

7.3. gyümölcságyon és hordóban érelt pálinka

8. Egzotikus gyümölcspárlatok: (kizárólag jogszerűen előállított, kereskedelmi tételek nevezhetnek!)

8.1. ananász

8.2. avokádó

8.3. banán

8.4. citrom

8.5. cukoralma

8.6. datolya

8.7. gránátalma

8.8. pomelo

8.9. grapefruit

8.10. japán naspolya

8.11. mangó

8.12. mandarin

8.13. marakuja

8.14. narancs

8.15. vadcitrom

8.16. egyéb egzotikus

9 Zöldség és egyéb párlatok: (kizárólag jogszerűen előállított, kereskedelmi tételek nevezhetnek!)

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 jogszerűen előállított, kereskedelmi tételek nevezhetnek!)

- 10.1 brandy
- 10.2 calvados
- 10.3 gin
- 10.4 grappa
- 10.5 rum
- 10.6 slivovitz
- 10.7 tequila
- 10.8 vodka
- 10.9 whiskey
- 10.10 likőr
- 10.12 egyéb párlatok

Bírálat:

- Minden pálinkát 2 fős bizottság értékeli konszenzusos eljárással, a bírálólapra a közösen kialakított véleményt írják fel.

Az értékelés a klasszikus 20 pontos rendszer alapján történik, egész pontok adhatók:

- **Illat tisztaság: max 3 pont:** Technológiai illat tisztaság. Az elő-utópárlat és egyéb technológiai hibákból származó (pl.: penészes cefre, ecetesedés, merkaptán, kén stb.) hibákat vizsgálják illat alapján. 3 pont, ha nem érezhető ilyen hiba. A hibák mértékétől és mennyiségétől függően vannak le pontot.

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

- **Íz tisztaság: max 3 pont:** Technológiai íz tisztaság. Az elő-utópárlat és egyéb technológiai hibákból származó (pl.: penészes cefre, ecetesedés, merkaptán, kén stb.) hibákat vizsgálják íz alapján. 3 pont, ha nem érezhető ilyen hiba. A hibák mértékétől és mennyiségétől függően vannak le pontot.

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

- **Harmónia: max 4 pont:** itt a termékről alkotott összbenyomásokat, az íz, illat harmóniáját értékeli. 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 értékelő lapok nyomtatott formában bíráló bizottságonként kerülnek kitöltésre. A bírálólap (vagy annak másolata) az eredményhirdetéskor a nevezőknek átadásra kerül. Aki az eredményhirdetésen nem tud részt venni, számára postai úton



juttatjuk el, egyéb dokumentumaival együtt.

Egyéb feltételek:

- A vizsgálatra kerülő minták sorrendjét a versenyigazgató a zsűri elnökkel egyeztetve előre meghatározza. 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 közlésre, ennek módja 48% alatti, illetve 48% vagy magasabb alkoholtartalmú.

- 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, felszolgálásában közreműködik, nem lehet a zsűri tagja.

- A minták a bírálat során nem a mintaleadáskor kapott sorszámot, hanem egy kódszámot kapnak, ezzel is fokozva az anonimitást, a verseny tisztaságát. A bírálati lapokon generált kód szám található.

- A versenyszabályzat megsértése esetén, az érintett bizottság zsűri tagját a versenyigazgató felmentési joga alapján mentesíti a további bírálat alól.

- Az egyes vizsgálatok között íz hatást 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 és a zsűri elnöknek az elsődleges feladata.

- A bírálat során a versenyigazgató, illetve a zsűri elnök által irányított értékelő megbeszélésen kívül tételekkel kapcsolatban beszélgetni, a termékekre utaló megjegyzéseket tenni tilos.

- Az adatfeldolgozás során kizárólag a versenyigazgatónak, a zsűri elnöknek illetve a versenyirodának szolgáltatható adat, melyek az eredmény kihirdetéséig titkosnak minősülnek.

Elérhetőségek:

Madarász Zoltán +36 20 393 8046

email: madarasz.zoltan.1@gmail.com

www.porrog.hu

facebook: Cornus Masters

ÚJ!!!

Porrog (Kormányzati weboldal, @porrogfalu)

Porrog, 2026. január 14.

Szervezők