



38. BOR- ÉS 8. PÁLINKAVERSENY PORROG Versenyszabályzat Pálinka

A verseny kiíró, rendező:

- Pálinka-vidék Egyesület (8858 Porrog, Zárkert 565. Hrsz.).

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 közzétételén 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:

- 2020. február 13-án 12.00 óra.

Nevezési minta:

- Magán és bérfőzetőknek fajtánként minimum 1 X 0,2 liter, kereskedelmi főzdeknek 1 X 0,2 liter.

Nevezési díj

- 1 nevezett minta számnál magán és bérfőzetőknek 1500,- Ft, 2-4 nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek 1200,-Ft/minta, 5 és afeletti nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek 1000,-Ft/minta.

- Kereskedelmi főzdek esetében a nevezési díj mintánként 1500.-Ft.

- Az összeg befizethető személyesen a minták leadásakor, illetve átutalható a Pálinka-vidék Egyesület bankszámlaszámára: Takarékbank 74000511-16096697, a közleményben feltüntetve, hogy nevezési díj, név, vacsora jegyek db száma. Nyugtát, kérésre számlát a nevezési díj beérkezése után állít ki a nevezésről az Egyesület.

Nevezési minták átvétele:

- Személyesen leadva a porrogi Községi Házban (8858 Porrog, Fő utca 32.), 2020. február 01-től február 13-án 12.00 óráig, hétköznap 8.00 órától 18.00 óráig, illetve eljuttatható postán a következő címre: Pálinka-vidék Egyesület 8858 Porrog, Zártkert 565. Hrsz.

Nevezési feltételek:

Minden nevező a versenyen saját felelősségére vesz részt. Az általa leadott minta jogszerű előállításáról, birtoklásáról saját felelősségére a nevezési lap aláírásával nyilatkozik. A szervező a versenyre leadott minták tekintetében semmiféle felelősséget nem vállal, a bírálathoz megmaradt minták a nevezők részére az eredményhirdetés során visszaadásra kerülnek.

Külön kerülnek értékelésre a „helyi” (Porrog Községhez köthető), illetve „vendég” termékek.

Zsűrizés, értékelés:

- 2020. február 15. 8858 Porrog, Fő utca 32. Zártkörű bírálathoz

Eredményhirdetés időpontja és helye:

- 2020. február 22. 15.00 óra , porrogi Községi Házban (8858 Porrog, Fő utca 32.) Az eredményhirdetésen való részvétel díja 2000.-Ft személyenként, mely tartalmazza a vacsora árát. A részvételi szándékot a nevezési lapon annak kitöltésével egyidejűleg, a részvételi díj megfizetésével tudjuk elfogadni.

Verseny fővédnöke: Szászfalvi László Országgyűlési Képviselő Úr

Verseny védnöke: Dr. Domokos Ferenc Ezredes Úr, Somogy Megyei Vám- és Pénzügyőri Igazgatóhelyettes

Versenyigazgató: Dr. Gyenesei István pálinkamester szakmérnök, nemzetközi pálinkabíráló, **Zsűri tagjai:** szakértő pálinka-, illetve borbírálok

Díjazások:

Megválasztásra kerül:

- a verseny legjobb pálinkája
- Porrog Község pálinkája
- 2020. legjobb magánfőzője
- 2020. legjobb kereskedelmi főzdéje
- támogatóink által felajánlott különdíjak kerülnek átadásra.

Arany-, ezüst- és bronz oklevelek:

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

A bírálathoz ponthatárok 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, ajándécsomagok kapcsolódhatnak.

A legjobb bérfőzető, magánfőző pontszámítás:

- A meghirdetett 9 versenykategóriában kategóriaként az 5 legjobb minősítést elért minta vehető figyelembe!

----- Minden bronzérmes párlatért: 3 pont

- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont
- Legjobb párlatért 10 pont

A legjobb kereskedelmi főzde pontszámítás:

- A meghirdetett 9 versenykategóriában kategóriaként az 5 legjobb minősítést elért minta vehető figyelembe!

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

Meghirdetett verseny kategóriák:

1. Almatermésűek:

- 1.1.alma
- 1.2.birs, birsalma, birskörte, vadbirs
- 1.3.körte
- 1.4.naspolya
- 1.5.Vilmoskörte
- 1.6.egyéb almatermésűek

2. Csonthéjasok:

- 2.1.cseresznye
- 2.2. meggy
 - 2.1.kajszibarack
 - 2.2.őszibarack
- 2.3.nektarin
- 2.4.szóka
- 2.5.szilva
- 2.6.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)
- 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. vadcserezsnye
- 5.21. vadmálna
- 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. Érlelt és ágyas pálinkák/párlatok

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

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

- 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: (kizárólag kereskedelmi tételek nevezhetnek!)

- 9.1. cékla
- 9.2. kenyér
maláta
- 9.3. paprika
- 9.4. paradicsom
- 9.5. paszternák
- 9.6. sárgarépa
- 9.7. sör
- 9.8. sütőtök
- 9.9. uborka
- 9.10. zeller
- 9.11. egyéb párlatok

Bírálólap:

- Az értékelő lapok nyomtatott formában bíráló bizottságonként kerülnek kitöltésre. Minden pálinkát 2 fős bizottság értékeli konszenzusos eljárással, a bírálólapra a közösen kialakított véleményt írják fel. A bírálólap (vagy annak másolata) az értékeléskor a nevezőknek átadásra kerül.

Az értékelés 20 pontos rendszer alapján történik:

- **Tisztaság: 5 pont:** nem optikai tisztaság, hanem párlat tisztaság. Az előtőpárlat 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 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 szájból érezhető ízeket, azok maradáóságát, 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-e. A kóstolás után az íz megfelel-e annak az elvárásnak, amit a szaglás után támasztottak a termékkel szemben.

- Az éremhatárok a következők:

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

Egyéb feltételek:

- 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.

- 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 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 tettelekkel kapcsolatban beszélgetni, a termékekre utaló megjegyzéseket tenni tilos.

- Az adatfeldolgozás során kizárólag a versenyigazgatónak szolgáltatatható adat, melyek az eredmény kihirdetéséig titkosnak minősülnek.

Porrog, 2020. január 07.

Pálinka-vidék Egyesület