



39. BOR- ÉS 9. PÁLINKA/PÁRLAT VERSENY PORROG Versenyszabályzat Pálinka

A verseny kiíró, rendező:

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

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

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 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:

- 2021. február 10-én (szerda) 12.00 óra.

Nevezési minta:

- Magán és bérfőzetőknek fajtánként minimum 1 X 0,2 liter, kereskedelmi főzdeknek fajtánként minimum 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. Nyugtát, kérésre számlát a nevezési díj beérkezése után állít ki a nevezésről az Egyesület.

Nevezési minták átvétele:

- Személyesen leadva a porrogi Közösségi Házban (8858 Porrog, Fő utca 32.), 2021. február 01-től február 10-én 12.00 óráig, hétköznap 9.00 órától 17.00 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 jelenlegi járványügyi helyzettel kapcsolatos korlátozó intézkedések, egészségügyi feltételek betartása minden nevező számára kötelező. A nevezési lap aláírásával a nevező ezen kötelezettségéről is nyilatkozik. A szervező a versenyre leadott minták tekintetében semmiféle felelősséget nem vállal, a bírálókat után megmaradt minták a nevezők részére az eredményhirdetés során visszaadásra kerülnek.

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

A kialakult helyzetre tekintettel versenyünkön külön kategóriát hirdetünk a bírálók által leadott, versenyzeteni kívánt tételek tekintetében. Ezen minták teljesen külön kerülnek besorolásra, melyeket a bírálókat napján kijelölt külön bizottság fog minősíteni, akiket azon bírálók közül választ ki a szervező, akik saját tétel a versenyre nem neveztek (sem személyesen, sem személyükhöz köthető cég tekintetében).

Zsűrizés, értékelés:

- 2021. február 13. 8858 Porrogszentkirály, Öregtölgy Vendégház Zártkörű bírálókat

Eredményhirdetés időpontja és helye:

Eredményhirdetésre a kialakult veszélyhelyzetre tekintettel később meghatározott időpontban kerül sor, amennyiben azt a vonatkozó rendelkezések lehetővé teszik. Nagyon fontos, hogy minden nevező a nevezési lapon elérhetőségét (elsősorban email vagy telefonszám) a szervező tudomására hozza. Az eredményhirdetéssel kapcsolatos tudnivalókról a későbbiekben szervező a versenyzőket a megadott elérhetőségeik felhasználásával személyesen is tájékoztatni fogja, továbbá a tudnivalók az interneten is megosztásra kerülnek.

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

Díjazások:

Nem hirdetünk kategória győztest (Champion).

Megválasztásra kerül:

- a verseny legjobb pálinkája
- Porrog Község pálinkája
- 2021. legjobb magánfőzője
- 2021. legjobb kereskedelmi főzdéje
- 2021. legjobb bérfőzetője
- a bírálói kategória legjobb pálinkája
- 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 bírálati 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, ajándékcsomagok kapcsolódhatnak. A szervező fenntartja magának a jogot, hogy a zsűri által kiválasztott, legjobbnak ítélt tételek közül minden nevező esetében személyenként legfeljebb egy különdíj kerüljön átadásra.

A legjobb bérfőzető, magánfőző pontszámítás:

- A meghirdetett 9 versenykategóriában kategóriánként egy, de legalább 5 különböző kategóriában történt nevezés legjobb minősítést elért mintái vehetők figyelembe!

———— Minden bronzérmes párlatért: 3 pont

- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont

A legjobb kereskedelmi főzde pontszámítás:

- A meghirdetett 9 versenykategóriában kategóriánként egy, de legalább 5 különböző kategóriában történt nevezés legjobb minősítést elért mintái vehetők figyelembe!

Minden bronzérmes pálinkáért: 3 pont

- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 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. josta
- 3.6. köszméte, egres (büszke)
- 3.7. málna
- 3.8. ribiszke
- 3.9. ribiszke-köszméte
- 3.10. szamóca, földieper
- 3.11. szeder
- 3.12. 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 (Fekete, 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: (kizárólag jogszerűen előállított, kereskedelmi 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 jogszerűen előállított, 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:

- **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 vonnak 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 vonnak 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 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 íz hatás 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 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 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, illetve a versenyirodának szolgáltatható adat, melyek az eredmény kihirdetéséig titkosnak minősülnek.

Porrog, 2021. január 22.

Pálinka-vidék Egyesület