**Sólyi Balaton-felvidék, Bakony-régió, Veszprém, Nemzetközi Pálinka- és Párlatverseny 2023 VERSENYSZABÁLYZAT**

**1**

# A verseny kiíró, rendező: Szent István Pálinka Lovagrend Sóly egyesület A verseny fővédnöke: Dr. Nagy István agrárminiszter

**A verseny védnökei: Takács Szabolcs főispán,** Veszprém Vármegyei Kormányhivatal

 **Porga Gyula polgármester**, Veszprém Megyei Jogú Város

# A verseny támogatója: Sóly Község Önkormányzata

**Versenyigazgató Győrfi Bertalan**, Szent István Pálinka Lovagrend Sóly

# A VERSENY CÉLJA

A pálinka, mint Hungarikum népszerűsítése határon innen és határon túl, a versenyen résztvevő párlatok megmérettetése, a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése, a minőség javítása, a főzetők saját eredményeinek közlésén keresztül, a pálinkával kapcsolatos fogyasztói szemlélet pozitív befolyásolása, a minőségi pálinkát készítő, főzető és magánfőzők munkájának elismerése. A verseny meghirdetésének köre: Magyarországi és határon túli magánfőzők, bérfőzetők, kereskedelmi pálinkafőzdék.

# A VERSENY NYILVÁNOSSÁGA

A Szervező Bizottság törekszik arra, hogy a verseny a lehetőségekhez mérten a legnagyobb publicitást élvezze. Az érzékszervi zsűrizést úgy szervezi, hogy azt bárki megtekinthesse, annak tilalmával, hogy a zsűri munkáját nem zavarhatja és arra befolyásolási kísérletet sem tehet.

Az ünnepélyes eredményhirdetés nyilvános, de előzetes regisztrációhoz kötött a nevezők és a sajtó számára is.

# VERSENY LEBONYOLÍTÁSA

A verseny szervezése és lebonyolítás a hatályos jogszabályok figyelembevételével történik.

A verseny szervezői fenntartják maguknak a jogot, hogy amennyiben a pálinka/párlat versenyek törvényi szabályozásával kapcsolatban új jogszabályok, rendeletek jelennek meg, illetve az e- terület felügyelő illetékes hatóságok (NAV, Pénzügyminisztérium, Agrárminisztérium) a verseny meghirdetését követően kiadott állásfoglalásai alapján a kiírt és közzétett versenyszabályzaton módosítsanak, melyet a verseny hivatalos honlapján tesznek közzé. A versenyre vonatkozó információkat (versenyszabályzat, nevezési lap, fontosabb tudnivalók, eredmények stb.) a verseny kiírójának hivatalos honlapján teszi közzé: [www.szentistvanpalinkalovagrendsoly.hu](http://www.szentistvanpalinkalovagrendsoly.hu/)

# VERSENY SZERVEZŐ BIZOTTSÁG (VSZB)

A Verseny Szervező Bizottság feladata a verseny előkészítése és lebonyolítása, a

versenyszabályzatban rögzített szabályok betartásával.

**2**

# Versenyigazgató

A VSZB munkáját és a teljes verseny lebonyolítását a versenyigazgató irányítja, a nem

szabályozott vagy vitás kérdésekben a versenyigazgató dönt.

# Versenyigazgató feladatai:

* A versenyfelhívás és a versenyszabályzat kibocsátása.
* Biztosítja a minták, a hozzájuk tartozó nevezési bizonylatok és nevezési díjak kiírási feltételeknek való megfelelésének ellenőrzését.
* Megszervezi a minták nyilvántartásba vételét, azok titkosított azonosítóval történő ellátását. Gondoskodik a minták titkosított kezeléséről a bírálat megkezdéséig, és a bírálat alatt is.
* Az anonimitás megtartása mellett minden szükséges információt biztosít a zsűri eredményes munkavégzéséhez.
* Biztosítja a tételek és elnyert minősítésük anonimitásának megőrzését, az eredmények kihirdetéséig.
* Gondoskodik a verseny helyszínének biztosításáról, az érzékszervi bírálat, valamint az adatfeldolgozás személyi és tárgyi feltételeiről.
* A verseny zsűri elnökével egyeztetve kijelöli az érzékszervi bírálókat és gondoskodik hivatalos felkérésükről.
* A nevezett minták számának függvényében gondoskodik a szükséges szervezőbízottsági és háttérszemélyzet rendelkezésre állásáról.
* Gondoskodik a bírálók ellátásához szükséges feltételekről.
* Megszervezi a minták szakszerű kihordását, valamint az íz közömbösítő anyagok és szükséges folyadék biztosítását a zsűri számára.
* Megszervezi a szükséges informatikai eszközök rendelkezésre állását az eredmények helyes rögzítéséhez és ellenőrzéséhez.
* Hitelesíti a végső eredményeket, és ezek alapján gondoskodik a szükséges oklevelek, érmek és ajándékok beszerzéséről.
* A verseny igazgatója egy személyben jogosult a nevezők és sajtó felé a hivatalos adatszolgáltatásra.

# Verseny Szervező Bizottság tagjai:

A VSZB tagjai azon személyek, akik a versennyel összefüggésben a versenyigazgató felkérésére feladatokat látnak el, alapvetően a Szent István Pálinka Lovagrend Sóly egyesület tagjai.

# 2.3.) SZAKÉRTŐI BÍRÁLÓ ZSŰRI

A nemzetközileg és országosan is elismert pálinka és párlatbírálók felkérésére a zsűri elnök javaslatára, a versenyigazgató jogosult. A tételszámok és zsűriösszetétel függvényében a korrekt bírálat biztosítására, az egyes párlatok speciális jellegének pontos bírálatához további szakértők felkérése is lehetséges.

**3**

# Bírálói zsűri elnöksége

**Szöllősi Edit elnök:** Pálinka nagykövet, párlat akadémikus, okleveles pálinkamester szakmérnök, nemzetközi párlat érzékszervi bíráló, a Pálinkakiválóság könyv szerzője, pálinkaturisztikai szakértő.

**Dömötör Zsolt alelnök:** pálinkamester, okleveles pálinkabíráló*.*

# Zsűri elnökség feladatai

* Javaslatot tesz a bírálók személyére, a bírálói asztalok kialakítására (konszenzusos párok kialakítása).
* A minták bírálati sorrendjének megállapítása, mintacsoportok kiosztásának felügyelete. (Cél biztosítani, hogy a bírálók elé kerülő minták a kevésbé aromás tételektől és alacsonyabb alkoholtartalmú párlatoktól haladjon az aromásabb magasabb alkohol tartalmú italok felé.)
* A speciális szakmai tudást igénylő minták (speciális párlatok) bírálatának meghatározása.
* Dönt a zsűrizés során felmerülő vitás érzékszervi kérdésekben.
* Felügyeli a kiszolgálók és bírálók munkáját, mindent megtesz a szakszerű, anonim és pártatlan bírálat érdekében.
* Champion és Kategória győztes termékek választáskor szavazategyenlőség esetén a zsűri elnökének és alelnökének együttes döntése az irányadó.
* Javaslatot tesz a különdíjakra és oklevelekre.

# Bíráló zsűri tagjai:

A bíráló zsűri tagjait a mintaszámok és a bírálók rendelkezésre állásától függően a zsűrielnök javaslatára kéri fel a versenyigazgató.

# Zsűrire vonatkozó szabályok:

* A zsűribe felkért bírálók kötelesek mindenkor a tőlük elvárható legmagasabb szakami színvonalon végezni az érzékszervi bírálatot.
* A zsűrizésben csak azon személyek, vehetnek részt, akik egészségügyileg is alkalmasak az elfogulatlan, korrekt érzékszervi bírálatra.
* A bírálói képesség megítélése elsődlegesen a zsűri elnökének a feladata.
* Az érzékszervi bírálatot egyéni, konszenzusra épülő bírálat alapján végzik, részt vesznek a meghirdetett kategóriák győzteseinek kiválasztásában.
* Az a személy, aki a minták szállításában, raktározásában, előkészítésében, felszolgálásában közreműködik, nem lehet a zsűri tagja.
* A bírálat során a zsűri elnöke által irányított értékelő megbeszélésen kívül tételekkel kapcsolatban beszélgetni, a termékekre utaló megjegyzéseket tenni tilos.

Az egyes vizsgálatok között a bírálóknak ízhatást közömbösítő anyagokat kell fogyasztani. Ezek az anyagok lehetnek: ivóvíz, ásványvíz, kifli, sajt vagy alma.

* A bírálat során megfelelő időközönként pihenő biztosított a bírálóknak. Amennyiben egy bíráló akár saját maga, akár a zsűrielnök megítélése alapján fáradt, egyéni pihenő rendelhető el számára.

**4**

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

A verseny lezárásáig minden résztvevő köteles a tudomására jutott adatokat kizárólag csak a feladata elvégzéséhez használni, más személy részére nem adhatja ki. Az információk kiadása büntetőjogi következményeket vonhat maga után.

# MEGHÍRDETETT DÍJAK ÉS BÍRÁLAT

* 1. **BÍRÁLAT MÓDSZERE**

A nevezett tételek értékelése minden zsűriben a 20 pontos (4\*5) bírálat alapján történik, mely az országosan használt bírálati rendszerrel és nemzetközi bírálati rendszerekkel is megegyezik (pl. ausztriai Destillata). Csak egész pont adható a bírálat során. A 20 pontos bírálat szempontrendszere: Tisztaság, Gyümölcskarakter, Szájérzet, Harmónia, egyenként 1-től 5-ig pontozva.

**Tisztaság**: A párlat tisztasága (nem optikai 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 vonnak le pontot a bírálók.

**Gyümölcskarakter:** Az illat és íz alapján vizsgálják, mennyire felel meg a megnevezésben szereplő gyümölcsfajtának a párlat. 5 pont a fajtának megfelelő intenzív, jellegzetes, telt gyümölcskarakter. Minél kevésbé jellemzőek az aromák, vagy ha idegen aromák illatát és ízét érzik, vagy abszolút neutrális a termék, akkor csökkennek a pontok.

**Szájérzet:** A párlat szájban érezhető ízeit, azok maradandóságát, kellemességét, eleganciáját stb. értékelik. 5 pont, ha megfelelő, minden eltérés pontlevonást eredményez.

**Harmónia:** A termékről alkotott teljes benyomást, íz, illat aromák és azok harmóniáját értékelik. Figyelembe veszik, hogy a tisztaság, 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. 5 pont ha egyensúlyban van a termék.

# MINŐSÍTÉSI PONT HATÁROK:

* Arany : 18 - 20 pont
* Ezüst : 16 - 17 pont
* Bronz : 14 - 15 pont
* **CHAMPION DÍJ**

Azon kereskedelmi tételek melyek arany minősítést szereztek, indulnak az egyes főkategória győztes címért, vagyis a Champion díjcímért.

**5**

Champion díj csak a jövedéki törvény szerinti pálinkának minősülő, pálinkazárjeggyel ellátott és/vagy kereskedelmi forgalomban is kapható szeszesitalzárjeggyel ellátott párlat terméknek adható oda.

Főkategória győztes kiválasztása úgy történik, hogy a minden meghirdetett alkategóriában kiválasztásra kerül a legjobb párlat, mely a többi alkategória legjobbjával ismételten összemérésre kerül.

A Champion díj akkor ítélhető oda, ha az adott alkategóriában legalább 8 nevezett minta volt és volt aranyérmes az értékelt minták között.

A nevezett minták számától függően a versenyigazgató a zsűri elnökének javaslata alapján egyes alkategóriákban értékelt kiemelkedő termékek díjazásában is dönthet. Ezek a tételek a **xy kategória legjobb pálinkája** címet kaphatják.

* **KATEGÓRIA GYŐZTES DÍJ**

Azon magán- és bérfőzető általa nevezett tételek melyek arany minősítést szereztek, indulnak az egyes főkategória győztes címért, vagyis a Kategóriagyőztes díjért is.

Főkategória győztes kiválasztása úgy történik, hogy a minden meghirdetett alkategóriában kiválasztásra kerül a legjobb párlat, mely a többi alkategória legjobbjával ismételten összemérésre kerül.

A Kategória győztes díj akkor ítélhető oda, ha az adott főkategóriában legalább 8 nevezett minta volta, és volt aranyérmes párlat az értékelt párlat között.

A nevezett minták számától függően a versenyigazgató a zsűri elnökének javaslata alapján egyes alkategóriákban értékelt kiemelkedő termékek díjazásában is dönthet. Ezek a tételek a **xy kategória legjobb párlata** címet kaphatják.

Lehetőség van egy adott alkategórián belül a fajta tiszta pálinkák Champion és Kategória győztes díjának kiadására is, ha az adott fajtában a nevezett mintaszám elérte a 10 db-ot és minimum 3 aranyérmes minta volt az értékelt párlatok között.

# A VERSENY MEGHÍRDETETT DÍJAI

**„ Sólyi Pálinka és Párlatverseny- 2023 Legjobb Kereskedelmi pálinkája”**

Herendi sorszámos váza és egyben Szent István Pálinka Lovagrend zászlós pálinkája címet nyeri el 1 évre.

# „ Sólyi Pálinka és Párlatverseny – 2023 Legjobb Kereskedelmi főzdéje”

**„ Sólyi Pálinka és Párlatverseny – 2023 Legjobb magánfőzője”**

**„ Sólyi Pálinka és Párlatverseny – 2023 Legjobb bérfőzetője”**

**„ Sólyi Pálinka és Párlatverseny – 2023 Legjobb magán és bérfőzetett párlata”**

Herendi sorszámos váza

# „ Sólyi Pálinka és Párlatverseny – 2023 Legjobb bérfőzdéje”

**„ Sólyi Pálinka és Párlatverseny – A Lovagrend legjobb párlata”**

Egyéb külön díjazásra is lehetőség van a Versenyigazgató döntése alapján.

**6**

* **LEGJOBB PÁLINKA**

A legjobb pálinka a Champion díjas pálinkák közül kerül kiválasztásra.

* **LEGJOBB PÁRLAT**

A legjobb párlat a Kategória győztes párlatok közül kerül kiválasztásra.

* **LEGEREDMÉNYESEBBEK KIVÁLASZTÁSA**

A legeredményesebb kereskedelmi főzde és magán/bérfőzető meghatározása pontszámítással történik.

# Minősítés után járó pontok:

|  |  |
| --- | --- |
| Bronz: | 3 pont |
| Ezüst | 5 pont |
| Arany | 8 pont |
| Champion díj / Kategória győztes díj: | 10 pont |
| Kiemelt Champion díj/Kategória győztes díj: | 10 pont |
| Legjobb pálinka / párlat: | 15 pont |

* **A LEGJOBB KERESKEDELMI PÁLINKAFŐZDE PONTSZÁMÍTÁS MÓDSZERE:**

A nevezett tételekből összesen 10 minta eredményét vesszük figyelembe a következők szerint: A meghirdetett fő kategóriákban Championt nyert tételek és a legjobb pálinka eredménye számít bele a fődíjért folytatott versenybe.

Feltétel a címért való indulásnak, hogy a nevező a kötelező kategóriákban is nevezett 1-1 tételt, melyek az alábbiak:

* + Almatermésűek főkategóriában: Alma vagy Birs vagy Vilmoskörte alkategória és
	+ Csonthéjasok főkategóriában: Kajszibarack vagy Szilva alkategória és
	+ Valamely más főkategória legalább 1 alkategóriája.
* **A LEGJOBB MAGÁNFŐZŐ VAGY BÉRFŐZETŐ PONTSZÁMÍTÁS MÓDSZERE:**

A nevezett tételekből összesen 10 minta eredményét vesszük figyelembe a következők szerint: A meghirdetett főkategóriákban Kategória győztes nyert tételek eredménye számít bele a fődíjért folytatott versenybe.

Feltétel a címért való indulásnak, hogy a nevező a kötelező kategóriákban is nevezett 1-1 tételt, melyek az alábbiak:

* + Almatermésűek főkategóriában: Alma vagy Birs vagy Vilmoskörte alkategória és
	+ Csonthéjasok főkategóriában: Kajszibarack vagy Szilva alkategória és
	+ Valamely más főkategória legalább 1 alkategóriája.
* **A LEGJOBB BÉRFŐZDE PONTSZÁMÍTÁS MÓDSZERE:**

A bérfőzdék a legjobb bérfőzde címért a bérfőzetők által a náluk főzetett pálinkák kapcsán leadott származási igazolással versenyeznek. Az adott bérfőzdében főzetett magán bérfőzések eredményei kerülnek összesítésre.

**7**

**OKLEVELEK**

A nevezők a versenyen elért eredményüknek megfelelően névre szóló arany, ezüst és bronz oklevelet kapnak. Külön oklevelet kapnak a különdíjas tételek.

Az alkategória nevek az okleveleken, mint fantázia nevek sem szerepelhetnek a díjazott tételeknél, ott kizárólag a gyümölcs alapanyag megnevezése szerepel.

A szervező engedélyezheti, hogy a résztvevők a párlatukra olyan címkét tegyenek, amely tartalmazza a versenyen elért eredményüket.

# NEVEZÉSZÉSI INFORMÁCIÓK:

* 1. **NEVEZŐ:**
		1. **Magyarországi nevező:** A jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény (továbbiakban: Jövedéki törvény) szerinti magánfőző, bérfőzető, vagy pálinkát és/vagy törkölypálinkát előállító adóraktári engedélyes, akinek a tételei megfelelnek a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII törvény (továbbiakban: Pálinkatörvény) pálinkára és/vagy a törkölypálinkára vonatkozó előírásainak is.

#  Magánfőzőkre vonatkozó szabályok

Egy **nevező kizárólag a saját nevére kiállított párlat adójeggyel, és / vagy származási igazolással nevezhet,** melyet a nevezési laphoz csatolni kell. A NAV-tól kapott **adójegy kísérő lapot /származási igazolást, amely az adatokat és a darabszámot is tartalmazza**. Más nevével és a párlat származására vonatkozó más nevére kiadott igazolással (pl. **közösen cefrézett, közösen elkészített tétel**) a versenyen **nem lehet nevezni**. **Ha nevezett tételek összmennyisége az adott évi párlatmennyiségnek maximumától felfelé eltér, a nevező köteles csatolni a nevezéshez az előző években kiváltott adójegy igazolásokat is.**

#  Bérfőzetőkre vonatkozó szabályok

Egy nevező kizárólag a **saját nevére bérfőzdében kiállított származási igazoláson, bérfőzető lapon feltüntetett tétel fajtának, alkoholfoknak megfelelő igazolással nevezhet**, melyet a nevezési laphoz csatolni kell. **Nem fogadható el más névvel, más alkoholfokkal illetve más fajtamegjelöléssel a nevezés.**

# Kereskedelmi főzdékre vonatkozó szabályok

Nevező szeszfőzde /kereskedő számára előírt okmánnyal igazolja a pálinka eredetét. A kereskedelmi szeszfőzde engedélyese szabadforgalomba bocsátott, zárjeggyel ellátott, adózott terméket nevezhet, amelynek eredetét, származását a **verseny rendezőjének nevére kiállított egyszerűsített kísérő okmánnyal (EKO) és zárjeggyel igazolja.**

* + 1. **Az Európai Unió tagállami nevező:** esetében, az “Európai Unió Tanácsa 2008/118/EK irányelve a jövedéki adóra vonatkozó általános rendelkezésekről” alapján a tagállamok által kialakított nemzeti jövedéki szabályozás hatálya alá tartozó természetes és jogiszemélyek.

**8**

# Más Európai Unió tagállami szeszfőzdék, adóraktárak, tagállami kereskedők szabadforgalomba bocsátott párlattal nevezhetnek, amit egyszerűsített kísérő okmánnyal adhatnak át a verseny szervezőjének.

* + 1. **Európai Unión kívüli nevező:** esetén, az adott ország hatályos párlat előállítására vonatkozó jogszabályai szerinti előírásoknak megfelelő személyek.

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. Import esetében a mintaként történő vámkezelési okmánnyal biztosítható a nevezés származási igazolása.**

# 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.

**A nevező a jogszabálynak való megfelelést köteles a nevezéskor igazolni.**

**A nevezési lap benyújtását a verseny kiírója nyilatkozatnak tekinti abban a tekintetben, hogy a nevező valamennyi rá vonatkozó jogszabályi előírásnak megfelel.**

* 1. **NEVEZÉSI HATÁRIDŐ: 2023. március 17. hétfő, 17 óra**
	2. **NEVEZÉSI MINTA:**
* **Nevezett tételenként minimum 0,25 liter (2,5 dl).**

A mintát kérjük műanyag kalapos dugóval lezárt, átlátszó pálinkásüvegben leadni.

Az üvegen könnyen eltávolítható jelölést, függő címkét alkalmazzon, mivel azokat regisztrálás után számra cseréljük. Az üvegeket, kérjük a nevezési sorrendben alkoholosfilccel számozással lássák el. Az eredményhirdetés után jegyzőkönyv készítése

 mellet megsemmisítésre kerülnek a megmaradt párlatok.

A nevezett tételek palackján kérjük öntapadós vagy függő címkénfeltüntetni az alábbi

adatokat:

* + Nevező neve
	+ Nevező címe és telefonszám

# alkoholfok (%)

* + **Nevezett párlat megnevezése, (alapanyag gyümölcsfajta jelölése)**
	+ Oklevélre kerülő megnevezés, fantázia név nem lehet, csak a származási igazolással egyező megnevezés. Amennyiben több gyümölcs házasítása, akkor valamennyit fel kell sorolni,

**9**

* + nevezett kategória (ha több kategóriában is indítani kívánják, akkor mindegyik).

A fenti adatoknak összhangban kell lennie a kitöltött nevezési lappal. A nevezést kizárólag a megfelelő módon jelölt párlatok esetében tudjuk elfogadni.

# NEVEZÉSI DÍJ:

Magán és bérfőzetőknek, kereskedelmi pálinkafőzdéknek egységesen:

* **1-5 db** nevezett minta számnál **3 000,- Ft vagy 7 EUR/minta**,
* **6 db** és afeletti nevezett minta esetén mintánként **2500,- Ft vagy 6 EUR/minta.**

# NEVEZÉSI DÍJ MEGFIZETÉSE

* **Személyesen** a minták leadásakor készpénzben, illetve
* **Átutalással** a **Szent István Pálinka Lovagrend Sóly** egyesület bankszámlaszámára:

# 50420551-10000788-00000000 ( Takarékbank Zrt.)

IBAN bankszámlaszám: HU05 5042 0551 1000 0788 0000 0000

Közleményben a **nevező neve** mellett kérjük feltüntetni, hogy **pálinkaverseny nevezési díj**. Számlát a nevezési díj beérkezése után állít ki a nevezésről a Szent István Pálinka Lovagrend Sóly egyesület.

# NEVEZÉSI MINTÁK LEADÁSA:

* **Személyesen: Sóly Kultúrház, 8193 Sóly, Kossuth Lajos utca 55.** vagy

 **Győrfi IM Kft., 8183 Papkeszi, Colorchemia ltp. 105/A.**

* **Postai úton : Sóly Kultúrház, 8193 Sóly, Kossuth Lajos utca 55.**
* Kérjük, hogy a csomagra írják rá: **„Pálinka – és Párlatverseny”**

# KIZÁRT TÉTELEK, VISSZAVONT DÍJAK

Az a tétel, amelyiknek a **nevezési dokumentációja nem megfelelő**, vagy hiányos **kizárásra kerül** (pl. a nevező nem csatolta a párlatadójegy másolatát/származási igazolást, bérfőzési igazolást.). Amennyiben a **magán- és bérfőzetők** olyan főkategóriában és azok alkategóriáiban **neveznek,** melyben a **törvény és a jelen versenyszabályzat alapján arra jogosultságuk nincs**, az adott nevezett termék a **bírálatból kizárásra kerül**, a bírálatot megelőzően megsemmisítésre kerül, melyről a nevezést eszközlő személy külön értesítést nem kap.

A verseny tisztasága érdekében a VSZB fenntartja magának a jogot, hogy mind a nevezett, mind a díjazott termékek köréből sorsolással kiválasztott minták eredetének, illetve a vonatkozó jogszabályoknak megfelelő analitikus laboratóriumi vizsgálatát elvégeztesse. Pozitív eredmény esetén az elnyert díj nyilvánosságra hozatal mellett visszavonásra kerülhet.

# GYÜMÖLCS

A pálinka törvénnyel összhangban gyümölcsnek tekintjük azokat a terméseket (valódi vagy álterméseket), amelyek Magyarországon, szabadföldön termett vagy termesztett, több évig élő, fás szárú (fák, cserjék) vagy évelő gyöktörzsű növények termései (valódi vagy áltermései), melyek botanikai értelemben vett termése (valódi vagy áltermés) frissen vagy feldolgozva fogyasztható.

**10**

# NEVEZÉSI ÉS BÍRÁLATI KATEGÓRIÁK

* 1. **Almatermésű gyümölcsből készített párlatok**
		1. Alma
	2. Körte
	3. Vilmoskörte
	4. Birs (birsalma, birskörte)
	5. Naspolya

# Bogyós gyümölcsből készített párlatok

* 1. Szamóca, Földieper
	2. Faeper
	3. Málna
	4. Szeder
	5. Ribiszke (fekete, fehér, piros)
	6. Egres (köszméte)
	7. Nemes bodza

# Csonthéjas gyümölcsből készített párlatok

* 1. Cseresznye
	2. Meggy
	3. Kajszibarack

3.4 Őszibarack

3.5. Szilva

# Szőlő, törköly és szőlő eredetű párlatok

* 1. Szőlő
	2. Törköly
	3. Seprőpárlat
	4. Borpárlat

# Gyűjtött erdei és vadontermő gyümölcsökből készített párlatok

* + 1. Almatermésű gyümölcs:

Vadalma, Vadkörte,/ Vackor, Vadbirs, Japánbirs, Díszalma

* 1. Csonthéjas:

Vadőszibarack, Vadcseresznye, Vadmeggy, erdei meggy, kései meggy Sajmeggy,

Zelnice meggy (májusfa), Vadszilva (mirabolán), Sozóka (kökényszilva), Datolyaszilva

* 1. Bogyósok:

Vadmálna, Erdei szamóca, Vadszeder, Vadbodza/Borzag (gyalogbodza), Berkenyék (Házi, Madár, Barkóca, Borbás, Lisztes, Svéd stb.), Som, Kökény

* 1. Egyéb vadontermő gyümölcsök

**11**

Boróka, Égerlevelű fanyarka, Füge, Galagonya, Goji bogyó, Homoktövis, Ostorfa,

Szelídgesztenye, Tűztövis, Vadszőlő

Amennyiben a fentiek közül bármely alkategóriában legalább 3 terméket neveznek, akkor

külön alkategória/fajtakategória szerinti bírálatra kerülhet sor.

# Vegyes párlatok

* 1. Vegyes fajtamegjelölés nélkül
	2. Vegyes fajtamegjelöléssel

# Érlelt és ágyas párlatok

* 1. Fahordóban érlelt párlatok
	2. Gyümölcságyon érlelt párlatok
	3. Fahordóban és gyümölcságyon érlelt párlatok

Az ágyazás csak aszalt vagy friss gyümölcságyon történhet, azt nem helyettesítheti, vagy nem egészítheti ki a pálinka törvénytől eltérően zöldség, egyéb növényi adalék, virág stb. termék pl. gyömbér, bodzavirág, szarvasgomba stb.

# „Életstílus párlatok”

Bitters, keserű, Brandy, Calvados, Gin, Grappa, Rum, Slivovitz, Tequila, Vodka, Whisky,

Likőr. Egyéb életstílus párlatok.

Amennyiben a fentiek közül bármely alkategóriában legalább 3 terméket neveznek, akkor

külön alkategória/fajtakategória szerinti bírálatra kerülhet sor.

# Zöldség- és egyéb párlatok, geist-ek

Bodzavirág, Cékla, Kenyér, Maláta, Paprika, Paradicsom, Paszternák. Sárgarépa, Sör, Sütőtök, Uborka, Zeller, Görögdinnye, Sárgadinnye, Kiwi, Narancs, Egyéb párlatok.

Amennyiben a fentiek közül bármely alkategóriában legalább 3 terméket neveznek, akkor

külön alkategória/fajtakategória szerinti bírálatra kerül sor.

A 8. és 9. kategóriában magyarországi magánfőzőtől és bérfőzetőtől nevezést nem áll módunkban elfogadni a vonatkozó jogszabályi előírások miatt.

A versenyszervező fenntartja magának a jogot arra, hogy a **nevezett párlatokat a nevezési lapon szereplőtől eltérő kategóriában bírálja, ha az alapanyag, vagy a származási igazolás alapján azt indokoltnak látja**, ezzel is biztosítva a jogszabályoknak való megfelelést.

1. **EREDMÉNYHÍRDETÉS, DÍJÁTADÓ**

A nevezők az ünnepélyes eredményhirdetésen kapják meg a nevezett mintáinak eredményét. Az ünnepélyes eredményhirdetésen személyesen részt nem vevő, vagy nem érmes versenyzők az eredményeiket elektronikusan, vagy postai díj térítése ellenében postán kapják meg.

**12**

# Eredményhirdetés, gála tervezett időpontja: 2023. május 13. (szombat).

**Helyszín: Veszprém, Veszprém Megyei Kormányhivatal (Megyeháza) Veszprém, Megyeháza tér 1. Szent István terem**

Az eredményhirdetés időpontja a járványügyi helyzetre való tekintettel változhat, melyről az érintettek értesítést kapnak.

lapon előzetesen kérjük jelezni.

A díjátadón **regisztrációval vehetnek részt a nevezők**, melyre a részvételi szándékot a nevezési

Az eredményhirdetést svédasztalos **állófogadás** követi, melyre szintén **előzetes regisztráció szükséges**, a rendezvénnyel kapcsolatos információkat e-mailben juttatjuk el a nevezők részére.

lovagrendek felvonulása, és a misével egybekötött pálinka áldás is a program része. része.

A díjátadó programja kapcsolódik a Gizella Napok rendezvényhez, így bor- és pálinka

Az egységes véleménynyilvánításcéljából az egész versenyről hivatalos tájékoztatást csak a kiíró adhat. Szakmai kérdésekről az eredmény kihirdetését követően a verseny igazgató ad tájékoztatást.

A versenyről, vagy annak lebonyolításáról egyéb résztvevők vagy érintettek csak az általuk képviselt gazdasági, állami vagy társadalmi egység nevében nyilatkozhatnak, a versenyszabályzat előírásainak betartása mellett.

A versenyre nevezők, a mintájuk beadásával tudomásul veszik, hogy a versenyen elért pontszámukkal, eredményükkel szemben reklamációnak nincs helye.

A versennyel kapcsolatos minden jog a kiírót illeti meg.

# A képen objektum látható  Automatikusan generált leírásSóly, 2023. február 01.



**Győrfi Bertalan versenyigazgató**

A változtatás jogát fenntartjuk!