



QUINTESSENCE - 2020 XI. Pálinka és Párlatverseny

Versenyszabályzat

Prológus:

A Quintessence Pálinka és Párlatverseny 2019-cel lezárt egy tízéves, sikeres korszakot, és elkezd egy új, remélhetőleg még sikeresebb dekádöt. A múltból átmentésre kerül a pozitív és előremutató tapasztalatok nagy része, de hozzá kell nyúlni az eddig sokszor kőbevésettnek hitt és megújításra szoruló rendszeremekhez a bírálattól kezdve a verseny pozicionálásáig. Ez a felismerés az eddig alkalmazott bírálói/értékelési és lebonyolítás szabályok, eljárásrendek újrastrukturálására kényszerítik a szervezőket, akik felismerték ezen változás szükségességét, képesek azt kihívásnak felfogni. 2020 egy átmeneti év ezen az új úton, melynek végső célja a QUINTESSENCE szó magyar jelentése körül fogalmazódik meg: „*eszencia, kvintessencia, legjava vminek, lényege vminek, netovábbja vminek, tömény párlat, veleje vminek, vminek a legjava, vminek a lényege, vminek a netovábbja, vminek a veleje*”.

A pálinkaversenyekkel kapcsolatos jogszabályi ellentmondások és méginkább a joghézagok, a tőlünk független külső körülmények is a változás felé terelnek minket. Reméljük, hamarosan e területen is érezzük az ott is szükséges pozitív változásokat, hogy igazából minél hamarabb válthassunk irányt, ugródeszkaként tekintve a kihívásokra, átlépve a pálinkaversenyek adta újabb pozitív tartományokba.

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:

- 2020. január 8. (szerda) 16.00 óra.

Nevezési minta:

- Magán és bérfőzetőknek fajtánként minimum 1 X 0,5 liter, kereskedelmi főzdeknek 3 X 0,35 vagy 2 X 0,5 liter. (A közönségszíjas pálinka kiválasztásához az aranyérmes termékekből a verseny szervezői a nevezett mintákon felül már nem kérnek be más tételt.)

Nevezhető mintaszám:

- A nevezési mintaszám tetszőleges, de a meghirdetett nagydíjakért (**legjobb kereskedelmi főzde, legjobb bérfőzető, legjobb magánfőző**) csak a tíz legjobb eredmény számít bele, a következők szerint:

- Alkategóriánként bármely mintaszám nevezése elfogadott, de azokból alkategóriánként csak a legjobb, maximum 1–1 (egy-egy) termék eredménye számít bele a fődíjakért folytatott versenybe.

- A tíz beszámítandó mintából kötelező nevezni minimum egy tételt a 2. Csonthéjasok kategóriában vagy a 2.3 Kajsziarack vagy a 2.6 Szilva alkategóriába.

- Az előbbin felül a tíz beszámítandó mintából kötelező nevezni minimum egy tételt az 1. Almatermésűek kategóriában vagy az 1.1 Alma vagy az 1.2. Birs vagy az 1.5. Vilmoskörte alkategóriába.

- Az előbbieken felül kötelező nevezni minimum egy tételt a 4. Szőlő vagy a 6. Gyűjtött erdei vagy vadon termők és egyéb gyümölcsök kategória tetszőleges alkategóriájába.

(Ezek azok a gyümölcsök, melyeket a fogyasztók szélesebb köre ismer, a kereskedelmi értékesítési számok, a fogyasztói szokások és a versenyeken való magasabb nevezési számok felülreprezentálnak.)

Nevezési díj:

- A nevezési díj a nevezett tételszámnak megfelelően sávosan változik. A nevezési díj befizetése feljogosítja nevezőt a versenyben való részvételre és a magánfőzők/bérfőzetők eredményhirdetésén személyesen + 1 fővel való díjmentes részvételre. A kereskedelmi tételek eredményhirdetésével egybekötött pálinka gálán való részvételnek kiegészítő részvételi díja van.

HU Ft-ban:

nevezett minta száma	magánfőzető/bérfőzető Ft/db	kereskedelmi Ft/db	a nevezési díjon felül a lillafüredi gálán való részvételi díj (Ft/fő)	
			magánfőzető/bérfőzető Ft/db	kereskedelmi Ft/db
1–2	7000	14 000	50 000	50 000
3–5	5500	12 000	25 000	25 000
6–9	4000	10 000	15 000	15 000
10 felett	3500	8000	10 000	-

EUR-ban:

nevezett minta száma	magánfőzető/bérfőzető EUR/db	kereskedelmi EUR/db	a nevezési díjon felül a lillafüredi gálán való részvételi díj (Ft/fő)	
			magánfőzető/bérfőzető EUR/db	kereskedelmi EUR/db
1–2	21	42	150	150
3–5	18	36	75	75
6–9	15	30	45	45
10 felett	12	24	24	-

- 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.), 2020. január 08-áig, hétköznap 8.00 órától 16.00 óráig, illetve eljuttatható postán a következő címre: Quintessence Pálinkaverseny vagy Ongai Kulturális Egyesület, Magyarország 3562 Onga, Gyöngyvirág u. 4. 1. em. vagy az egyesület székhely szerinti címére: Ongai Kulturális Egyesület 3562 Onga, Görgey u. 2/A.)

Nevezési feltételek:

- A nevezési lap hiánytalan és pontos kitöltése, leadása, a szükséges származási igazolások csatolása, beküldése és határidőig a nevezési díj befizetése.

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 versenyeztetett 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:

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 gyümölccsel, 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 vámigazgatóságtól. 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

illetve pdf formátumban: http://nav.gov.hu/nav/letoltesek_egyeb/jovedeki_nyomtatvanyok

A kitöltött igénylés írásban személyesen, postai úton, telefaxon, vagy elektronikus úton az ügyfélfelkapun 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 bérfőzők és magánfőzők a vonatkozó jövedéki szabályok szerint nevezhetnek, a versenyszabályzat szerint. A versenyszabályzat elfogadásával a magyarországi nevező nyilatkozik arról is, hogy a minta Magyarországon termelt gyümölcsből van, itt cefréttek, főzték, és hozzáadott cukrot nem tartalmaz.

- Két személy együttes nevezésére csak magánfőzők esetében van lehetőség, azzal a feltétellel, hogy a bejelentett pálinkafőző-készüléküket együtt vásárolták, regisztrálták, jelentették be és mindketten kiváltották a szükséges párlatjegyeket.

Külföldi nevezések esetén:

- Külföldi nevezők esetében a Jöt. rendelkezéseit alapul véve, más Európai Unió tagállami szeszfőzdek, adóraktárak, tagállami kereskedők szabadforgalomba bocsátott párlattal nevezhetnek, amit 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:

- 2020. január 15–17. Nevezési számtól függően lehetséges ettől eltérő napok, vagy egyéb napok igénybevétele a minták értékeléséhez.

- A közönségdíjas pálinka az aranyérmes pálinkák közül kerül kiválasztásra 2020. január 25-én, a versenyhez kapcsolódó pálinka gálán résztvevő a és meghívott társadalmi zsűri tagjai által.

Eredményhirdetés időpontja és helye:

- A nevezett magán és bérfőzetett párlatok tételeinek eredményhirdetése: 2020. január 25. (szombat) 14.30. Helyszín: Miskolc - DVTK Stadion exkluzív terme (500 főig). Cím: 3533 Miskolc, Andrásy Gyula u. 61.

- A nevezett kereskedelemben kapható pálinkák és párlatok eredményhirdetése: 2020. január 25. (szombat) 19.30. Helyszín: Miskolc/Lillafüred – Hunguest Hotel Palota, az Ongai Kulturális Egyesület által szervezett pálinkagálán és bálon.

Az eredményhirdetéseken való részvétel feltételei:

A nevezett magán és bérfőzetett párlatok tételeinek eredményhirdetése: A nevezett magán és bérfőzető saját magán kívül ingyenesen + 1 személlyel vehet részt, amennyiben érmes tétele van. Az érmesek listája 2020. január 18-án olvasható a verseny hivatalos honlapján. (Az érmekek száma és színe nem, hanem csak az kerül közzétételre, hogy kinek van legalább 1 db érmes tétele). Az eredményhirdetésen a hatályos jogszabályok szerint a nevezett és díjazott magán/bérfőzetett tételek kóstolására nincs lehetőség. Az aranyérmes pálinkák (csak a kereskedelmi tételek közül) kizárólag a Miskolc/Lillafüred – Hunguest Hotel Palotaszállóban megrendezésre kerülő pálinkagálán és bálon kóstolhatók meg, mely része a közönségdíjas pálinka társadalmi zsűri általi kiválasztásának.

A kereskedelmi tételek eredményhirdetése: A nevezett kereskedelmi cégek közül az, aki minimum 10 db tétellel nevezett, ingyenes, 2 fős belépőt kap az eredményhirdetésre és az ahhoz kapcsolódó pálinkagálára/bálra.

- A nevezett kereskedelmi cégek közül az, aki kevesebb mint 10 db tétellel nevezett, kiegészítő részvételi díjat köteles fizetni, melynek befizetési határidője: 2020. január 20.

- Az eredményhirdetésen a nevezett magán és bérfőzető + 1 személlyel is részt vehet, amennyiben a kiegészítő részvételi díjat (lásd a versenyszabályzat 2. oldalán közzétett táblázatot) 2020. január 20-áig befizette.

- Bárki számára 100 000 Ft-os támogatói jegy vásárolható, mely 2 fő belépésére jogosít mindkét eredményhirdetésére, a január 25-ei gálára és bálra, illetve a VIP állófogadásra és ünnepségre.

- Az eredményhirdetésen való részvételi szándékot a verseny hivatalos honlapján az erre a célra kialakított felületen kötelező bejelölni 2020. január 20-áig.

A verseny szervezői és a nevezők közötti kommunikáció:

A kommunikáció kizárólag elektronikusan e-maillal, illetve a szervezők által kibocsátott hírlevéllel történik. A nevezők – a személyes adataik mellett – kötelezően meg kell, hogy adjanak egy működő e-mail címet, illetve hozzájárulnak ahhoz, hogy a megadott e-mail címre a szervezők automatikusan elküldjék a verseny hírlevelét.

A verseny hivatalos honlapja:

<http://quintessence-palinka.hu>

A verseny színvonalát és tisztaságát biztosító bizottságok, csoportok:

- Verseny Szervező Bizottság
- Zsúri

- A verseny lebonyolítása jelen szabályzatban rögzítettek szerint történik.

- A verseny kiírója 2019 novemberében a versenyfelhívást és versenyszabályzatot közzéteszi a nevezésre és annak feltételeire vonatkozóan a <http://quintessence-palinka.hu/hu/> és a www.okeonga.hu honlapon, illetve a potenciális versenyzők közvetlen megkeresésével, az ország és a határon túli területek legkülönbözőbb sajtóorgánumaiban.

A zsúri tagjai:

- Min. nemzetközileg és országosan is elismert pálinkabírálok közül határon innen és túl, a versenykiírójának felkérésére.

- A zsúrizásban 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/vagy a korábbi években bíráltak a Quintessence Pálinka és Párlatversenyen. Külföldi, nemzetközi szaktekintélyek meghívásához a fentebbi követelmény nem teljesülése nem kizáró ok.

- A zsúri tagjai számára minimum egy közvetlen felkészítő tréning kerül megszervezésre. A tervezett felkészítő tréning időpontja: 2019. december/2020. január, Onga. A felkészítő tréningen való részvétel nem jelent automatikus garanciát az értékelések/bírálatokon való részvételre. A zsúri tagok meghívására, felkérésére a versenyigazgató jogosult. - A kereskedelmi főzdekhez köthető bírálok közül az adott főzdeknek egyszerre maximum két alkalmazottja bírálhatja, értékelheti a mintákat.

A Verseny Szervező Bizottság (VSZB)

Versenyigazgató: Takács László

Tagok:

- Árvai Ákos, Borkuti Eszter, Buzás Luca, Buzás Zoltán, Buzás Zoltánné, Cserhalmi Lilla, Dobai-Ferencz Noémi, Juhász József, Juhászné Rác Enikő, Karabinszkyné Becse Ágnes, Karabinszky Géza, Kerékjártó László, Kovácsné Garadnai Éva, Kovács György, Kovács József, Kovácsné Nagy Ágnes, Lanku Máté, Poroszkainé Urszin Márta, Prion Gábor, Polák Péter, Polák Zsuzsanna, Rác Attila, Rác Linda, Szakácski Ujházy Rita, Takács József, Takács Virág, Taksár Tamás, Tóth Zoltán és Zsarnai Bernadett.

Versenyigazgató feladatai:

- Kibocsátja a versenyfelhívást.
- Javaslatétel az előkóstolás alapján kiválasztott átlagos „belövő” mintákra, amelyet a szakmai zsúri tagjai közösen értékelnek ki.
- A minták bírálatának, bírálati sorrendjének megállapítása, mintacsoportok kiosztása a bíráló zsúriknek.

- 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 bírálókat helyes lefolytatását, valamint azt, hogy a bírálók ne egyeztessék, ne befolyásolják egymás véleményét a bírálókat során.
- A végső eredmények hitelesítése, a verseny kategóriák meghatározása, melyekben champion és kategória győztes hirdethető.
- A zsűri tagjaival való kapcsolattartás.
- Beszerzi az okleveleket, érmeket, ajándékokat, gondoskodik az oklevelek kitöltéséről, az érmeek 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 bírálókat helyes lefolytatását, biztosítja azon az íz közömbösítő anyagok állandó jelenlétét.
- Megszervezi a zsűri számára a minták szakszerű kihordását.
- 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.

QUINTESSSENCE – 2020 Versenyszabályzat

- A bírálókat során egyénileg értékelnek, majd konszenzusra törekednek a minta értékelésében.
- Kiválasztja a „**QUINTESSSENCE Pálinka- és Párlatverseny – 2020**” champion és kategória győztes pálinkáit/párlatait, a meghirdetett nagydíjak nyertesét.
- Javaslatot tesz a különdíjasokra, az oklevelekre.
- Az érzékszervi bírálókat lefolytatását kizárólag a versenyigazgató irányítja.
- A verseny kiírásának megfelelően a különböző tételtek együtt kerülnek bírálókatra, kategória sorrendben.
- A zsűri érzékszervi bírálókat nyilvános, az azonban nem enged meg semmiféle kommunikációt a minták bírálókatkor 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 az alpbírálókaton magasabb pontszámot kapott termék kapja meg a címet. Ha az is egforma, akkor a versenyigazgató új szavazást rendel el. Ha az sem hozna eredményt, akkor sorsolással történik a győztes kiválasztása.
- A felkészítő tréningeket a zsűri elnöke vezeti. Akadályoztatása esetén a versenyigazgató más személyt kérhet fel helyettesítésére.

Odaítélhető nagydíjak, címek:

- „**QUINTESSSENCE – 2020 legjobb kereskedelmi főzdeje**” cím, egyben az egész verseny győztese.
- „**QUINTESSSENCE – 2020 legjobb pálinkája**”
- „**QUINTESSSENCE – 2020 közönségdíjas pálinkája**”
- „**QUINTESSSENCE – 2020 legjobb magán és bérfozetett párlata**”
- „**QUINTESSSENCE – 2020 legjobb bérfozdeje**”
- „**QUINTESSSENCE – 2020 legjobb bérfozetője**”
- „**QUINTESSSENCE – 2020 legjobb magánfozdeje**”
- „**QUINTESSSENCE – 2020 legjobb ongai pálinkája/párlata**”

A közönségdíjas pálinka cím kizárólag az aranyérmes pálinkák közül kerül kiválasztásra 2020. január 25-én, a versenyhez kapcsolódó pálinka gálán résztvevő és 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 alkategóriánként 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 alkategóriájában 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 dotálódhatnak 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, birs, 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, amit a szervezőnek joga van ellenőrizni.

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

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



A nyakcímkék ára:

500 db számig: 55 Ft (bruttó)

500–1000 db: 50 Ft

1000 feletti db szám esetén: 45 Ft

A nyakcímkék rendelésére 2020. március 01-éig van lehetőség.

A legjobb kereskedelmi főzde pontszámítás:

- A nevezett tételekből összesen tíz minta eredményét veszi figyelembe a pontszámítás következők szerint:

- A meghirdetett 11 versenykategóriában alkategóriánként csak a legjobb, maximum 1–1 (egy-egy) termék eredménye számít bele a fődíjakért folytatott versenybe.

- A tíz beszámítandó mintából kötelező nevezni minimum egy tételt a 2. Csonthéjasok kategóriában vagy a 2.3 Kajsziparack vagy a 2.6 Szilva alkategóriába.

- Az előbbin felül a tíz beszámítandó mintából kötelező nevezni minimum egy tételt az 1. Almatermésűek kategóriában vagy az 1.1 Alma vagy az 1.2. Birs vagy az 1.5. Vilmoskörte alkategóriába.

- Az előbbieken felül kötelező nevezni minimum egy tételt a 4. Szőlő vagy a 6. Gyűjtött erdei vagy vadon termők és egyéb gyümölcsök kategória tetszőleges alkategóriájába.

- 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

A legjobb bérfőzető, magánfőző pontszámítás:

- 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 bérfőzde pontszámítás:

- A béröződé a legjobb béröződe címért a bérözőetők által a náluk főzetett pálinkák kapcsán leadott származási igazolással versenyeznek. Az adott béröződében főzetett magán bérözőések eredményei kerülnek összesítésre.

- A vonatkozó kategóriában a bérözőetők száma nincs korlátozva. Minden bérözőető a 10 legjobb minősítését elért mintájával járul hozzá a legjobb béröződe 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

Meghirdetett verseny fő és alkategóriái:

1. Almatermésűek:

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

2. Csonthéjasok:

- 2.1. cseresznye
- 2.2. meggy
- 2.3. *kajszibarack (kiemelt kategória, champion)*
- 2.4. őszibarack
- 2.5. nektarin
- 2.6. *szilva (kiemelt kategória, champion)*
- 2.8. egyéb csonthéjasok

3 Bogyósok:

- 3.1. áfonya
- 3.2. bodza (nemes)
- 3.3. csipkebogyó (csipkerózsa)
- 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. josta/ribiszke-köszméte, riszméte
- 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

5. Törköly- és egyéb szőlő eredetű termékek:

5.1. szőlő törköly-illatos-muskotályos

5.2. szőlő törköly

5.3. seprőpárlat

5.4. borpárlat

5.5. egyéb szőlő- és szőlő eredetű termékek

6. Gyűjtött erdei vagy vadon termők és különleges gyümölcsök:

6.1. berkenyék (Házi, Madár, Barkóca, Borbás, Lisztes, Svéd stb.)

6.2. boróka

6.3. borzag (gyalogbodza)

6.4. datolyaszilva

6.5. égerlevelű fanyarka

6.6. erdei szamóca

6.7. füge

6.8. galagonya

6.9. goji bogyó

6.10. görögdinnye

6.11. homoktövis

6.12. japánbirs

6.13. kivi

6.14. kökény

6.15. ostorfa

6.16. sajmeggy

6.17. sárgadinnye

6.18. som

6.19. szóka (kőkényszilva)

6.20. szelídgesztenye

6.21. tűztövis

6.22. vadalma

6.23. vadbodza

6.24. vadcsereznye

6.25. vadkörte, vackor

6.26. vadmálna

6.27. vadmeggy, erdei meggy, kései meggy

6.28. vadőszibarack

6.29. vadszeder

6.30. vadszilva (mirabolán)

6.31. zelnice meggy (májusfa)

6.32. egyéb gyümölcsök

7. Vegyes pálinkák

- 7.1. vegyes fajtamejelölés nélkül
- 7.2. vegyes fajtamejelöléssel

8. Érelt és ágyas pálinkák/párlatok

- 8.1. fahordóban érlelt pálinka/párlat
- 8.2. gyümölcságyon érlelt ágyas pálinka/párlat (Az ágyazás csak aszalt vagy friss gyümölcságyon történhet azt nem helyettesítheti vagy nem egészítheti ki zöldség, egyéb növényi adalék, virág stb. termék (pl. gyömbér, bodzavirág, szarvasgomba stb.)
- 8.3. fahordóban és gyümölcságyon érlelt pálinka/párlat

9. Egzotikus gyümölcspárlatok:

- 9.1. ananász
- 9.2. banán
- 9.3. citrom
- 9.4. datolya
- 9.5. gránátalma
- 9.6. grapefruit
- 9.7. mangó
- 9.8. mandarin
- 9.9. marakuja
- 9.10. narancs, vérnarancs
- 9.11. egyéb egzotikus

10. „Életstílus párlatok” (kizárólag a szükséges engedéllyel rendelkező kereskedelmi főzdek számára, magán- és bérfőzetők nem nevezhetnek, az alkategória nevek az okleveleken, mint fantázia nevek sem szerepelhetnek a díjazott tételeknél):

- 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. Likőr
- 10.12. Egyéb életstílus párlatok

11. Zöldség- és egyéb párlatok, geist-ek (kizárólag a szükséges engedéllyel rendelkező kereskedelmi főzdek számára, magán- és bérfőzetők nem nevezhetnek, az alkategória nevek az okleveleken, mint fantázia nevek sem szerepelhetnek a díjazott tételeknél):

- 11.1. bodzavirág
- 11.2. cékla
- 11.3. kenyér

- 11.4. maláta
- 11.5. paprika
- 11.6. paradicsom
- 11.7. paszternák
- 11.8. sárgarépa
- 11.9. sör
- 11.10. sütőtök
- 11.11. uborka
- 11.12. zeller
- 11.13. egyéb párlatok

Amennyiben a magán- és bérfőzetők olyan főkategóriában (10. és 11.) és azok alkategóriáiban neveznek, melyben a törvény és a jelen versenyszabályzat alapján arra jogosultságuk nincs, az adott nevezett termék a bírálatot megelőzően megsemmisítésre kerül, melyről a nevezést eszközöző személy külön értesítést nem kap.

Bírálólap:

- Az értékelő lapok az egyesület saját maga által fejlesztett számítógépes szoftver programjának segítségével bírálókként kerülnek kitöltésre. Végül a számítógépes program segítségével a bizottság, szükség esetén újabb bizottságok, illetve a csúcstsűri összesített lapot tölt ki mintánként, egyeztetett vélemény alapján.

Az értékelés 20 pontos rendszer alapján történik - kivéve a szőlő törkölyöket:

- **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-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

Kísérleti jelleggel az 5.2. szőlő törköly alkategóriában bevezetésre kerül egy új, 100 pontos bírálati rendszer, ami hasonló, de nem azonos a borbírálatoknál alkalmazottakkal. E kategóriában a nevezett termékek kizárólag az új rendszer szerint kerülnek értékelésre. A 100 pontos bírálati rendszer alkalmazásának célja egyes nemzetközi gyakorlatok versenykörülmények közötti kipróbálása, tapasztalatszerzés a 100 pontos bírálati rendszer lehetséges későbbi bevezetéséről, mely a szélesebb közvélemény és a marketing szakemberek számára a borversenyek/borbírálatok tapasztalatai, ismertsége alapján könnyebb eligazodást eredményezhet a minőségi pálinkák/párlatok eredményességét illetően.

Egyéb kedvezmények:

- Kedvezményes szállás lehetőség az eredményhirdetés hétvégéjén (2020. január 24–25. (péntek–szombat) a lillafüredi Palotaszállóban, amit a Hunguest Hotel Palota szállásfoglalásakor lehet érvényesíteni, az egyesülettől vagy a hoteltől kapott promó kóddal. *(A foglaláshoz szükséges promóciós kód: palinka2020)*

- Az aranyérmes kereskedelmi tételek – magyar és angol nyelvű termék leírással – bekerülnek a Quintessence 2020 A Pálinka Világa című könyvbe.

- Rendhagyó módon az aranyérmet elérő magán és bérfőzetők személye is bemutatásra kerül a Quintessence 2020 A Pálinka Világa című könyvben, ahol fotóval együtt, az útokornak is megőrzendően néhány sorban bemutatjuk a díjnyertes terméket előállító személyt és a pálinkához is kötődő tevékenységét.

- Az aranyérmes kereskedelmi tételek (s csak azok) a nagyközönségnek is bemutatásra kerülnek 2020 nyarán, a versenyhez is kötődő nagyszabású kulturális rendezvényeken.

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, 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 az 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 2020. január 27-től február 01-éig elektronikusan kapják meg. A verseny eredményekről csak az eredményhirdetést követően kérhető információ, felvilágosítás, addig a verseny szervezőjének nem áll módjában tájékoztatást adni! Ez alól magán és bérfőzetők érmeseinek a listája a kivétel, mely 2020. január 18-án lesz olvasható a verseny hivatalos honlapján. (Az érmek száma és színe nem, hanem csak az, hogy kinek van legalább 1 db érme tétele).

- 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:

- 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 résztvevő kereskedelmi nevezők 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.

A versenyszabályzat annak meghirdetése utáni módosítása:

A verseny szervezői fenntartják maguknak a jogot, hogy amennyiben a pálinka/párlat versenyek törvényi szabályozásával kapcsolatban időközben 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.

Onga, 2019. november 8.

A versenykiíró, rendező Ongai Kulturális Egyesület nevében:



Takács László
Takács László
OKE elnök, versenyigazgató