



QUINTESSANCE - 2022 XII. Pálinka és Párlatverseny

Versenyszabályzat

Prológus:

A legutóbbi, XI. *Quintessence* megmérettetés alkalmával már elkezdődött változások továbbvitelére ösztönözte a Quintessence Pálinka és Párlatverseny szervezőit az elmúlt két év Covid okozta sajátos helyzet. Ennek lényege a QUINTESSANCE szó magyar jelentése körül fogalmazódik meg: „*tömény párlat, eszencia, kvinteszencia, legjava, lényege, netovábbja valaminek*”. Ez a felismerés az eddig alkalmazott bírálói/értékelési és lebonyolítás szabályok, eljárásrendek újrastrukturálására kényszeríti a szervezőket, akik felismerték ezen változás szükségességét, képesek azt kihívásnak felfogni, és azoknak megfelelni. A múltból átmentésre került a pozitív és előremutató tapasztalatok nagy része, de hozzá lett nyúlva az eddig sokszor köbevésettnek hitt és megújításra szoruló rendszerelemekhez a bírálattól kezdve a verseny pozicionálásáig.

Ennek elgfőbb elemei:

- Az értékelés teljes egészében a pálinka és párlatversenyeken eddig nem alkalmazott, egyedi 100 pontos rendszer alapján történik, végleg elhagyva a régi 20 pontos bírálati rendszerek – hitünk szerint idejét múlt – struktúráját. A 100 pontos bírálati rendszer a szélesebb közvélemény és a marketing szakemberek számára a borversenyek/borbírálatok tapasztalatai, ismertsége alapján hosszabb távon könnyebb eligazodást eredményezhet a minőségi pálinkák/párlatok eredményességét illetően. Szélesebb és mélyebb lehetőséget ad a pálinkák és párlatok közötti különbségtételre.
- A „*Quintessence*” méginkább a legjobb, a legnagyobb verseny legyen. Az ő termékeikre, véleményezésére fordítsuk a legtöbb időt. Részleteiben mélyebb, árfogóbb, sokrétűbb, részletesebb és még objektívabb visszajelzést kapjanak a nevezett mintáikról az arra érdemesek.
- Növeljük a champion díjak értékét! Tényleg csak a legkiválóbbak kapják meg a kivételes elismerést, minél nagyobb értéke legyen egy nagyanyéremnek!
- Meghirdetjük a legjobb női magánfőző címet.

- Helyszínt váltunk az eredményhirdető gálánál, nagyobb médiaviszhangot adva az eseménynek!
- Értékeljük a legjobb értékelő/bíráló zsűritagok munkáját.

Járványügyi intézkedések:

- A mindenkor hatályos járványügyi intézkedések módosíthatják a versenykiírást, befolyásolhatják a versenyt és annak tervezett eredményhirdető gáláját. Az ezzel kapcsolatos jogszabály módosítások megjelenését követően szükség esetén a versenykiírás módosításra kerül, mely a verseny hivatalos honlapján lesz elérhető. Az addig esetleg már nevezett személyek e-mailben kapnak értesítést a kényszerű módosításokról.
- A bíráló/értékelő zsűri munkájában csak védettségi igazolvánnyal rendelkező vagy a bírálat előtt kettő nappal készült negatív COVID teszttel rendelkező személy vehet részt.
- Az eredményhirdető gálán szigorúan és kizárólag csak védettségi igazolvánnyal rendelkező személy vehet részt. A védettségi igazolvány belépést megelőzően a helyszínen ellenőrzésre kerül!

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 kereskedelmi forgalomban kapható termékek marketingjének népszerűsítése,
- a minőség javítása, a főzetők saját eredményeinek közlésén keresztül,
- a kereskedelmi főzdek, a minőségi pálinkát főzető és magánfőző lakosok, illetve munkájának elismerése,
 - a pálinkával kapcsolatos fogyasztói szemlélet pozitív befolyásolása,
 - a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése.

A verseny meghirdetésének köre:

- A határon innen és a határon túli kereskedelmi főzdek, bérfőzetők és magánfőzők.

Nevezési határidő:

- 2022. január 11. (kedd) 16.00 óra.

Nevezési minta:

- Kereskedelmi főzdeknek 3 X 0,35 vagy 2 X 0,5 liter. Magán és bérfőzetőknek fajtánként minimum 1 X 0,5 liter.¹

Nevezhető mintaszám:

- A nevezési mintaszám tetszőleges, de a meghirdetett nagydíjakért folyó versenyben (**legjobb kereskedelmi főzde, legjobb bérfőzető, legjobb magánfőző**) csak a **nyolc 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 nyolc beszámítandó mintából – aki a verseny győztese, a legjobb kereskedelmi főzde, a legjobb bérfőzető, legjobb magánfőző, legjobb női magánfőzője cím megszerzéséért elindul –, az alábbi alkategóriák közül **legalább három különbözőre kötelező terméket beküldeni: birs, Vilmoskörte, kajszibarack, szilva és szőlő.**²

Nevezési díj:

- A nevezési díj a nevezett tételszámnak megfelelően sávosan változik, nagysága a korábbi évekhez képest nem emelkedett. A nevezési díj befizetése feljogosítja nevezőt a versenyben való részvételre.

- Az eredményhirdetésekkel egybekötött pálinka gálán és állófogadáson való részvételnek kiegészítő részvételi díja van.

HU Ft-ban:

nevezett minta száma	magánfőzető/bérfőzető Ft/db	kereskedelmi Ft/db	a nevezési díjon felül a debreceni gálán való részvételi díj (Ft/2 fő)	
			magánfőzető/bérfőzető	kereskedelmi
1–2	7000	14 000	25 000	55 000
3–5	5500	12 000	20 000	45 000
6–9	4000	10 000	15 000	35 000
10 felett	3500	8000	10 000	25 000

EUR-ban:

nevezett minta száma	magánfőzető/bérfőzető EUR/db	kereskedelmi EUR/db	a nevezési díjon felül a debreceni gálán való részvételi díj (EUR/2 fő)	
			magánfőzető/bérfőzető	kereskedelmi
1–2	20	38	70	150
3–5	18	33	55	120

¹ A közönségdíjas pálinka kiválasztásához az aranyérmes termékekből a verseny szervezői a nevezett mintákon felül már nem kérnek be több tételt.

² 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.

6–9	16	28	40	95
10 felett	12	22	30	70

- 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, a Pálinkamúzeumban (3562 Onga, Dózsa Gy. u. 24.), 2022. január 11-éig, hétköznap 8.30 órától 16.00 óráig, illetve eljuttatható postán a következő címre:

Ongai Kulturális Egyesület/Pálinkamúzeum
Magyarország
Onga
Dózsa Gy. u. 24.)
3562

Nevezési feltételek:

- Elektronikus regisztráció, a nevezési lap hiánytalan és pontos kitöltése elektronikusan vagy hagyományos módon – papír alapon –, a szükséges származási igazolások csatolása, beküldése/feltöltése és határidőig a nevezési díj befizetése.³

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;

³ Elektronikus nevezésnél, a feltöltött származási igazolványokat követő véglegesítése után, a nevezés nyomtatott nevezési lapok nélkül is érvényes.

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 gyümölcsből, 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 2020-ig előállított és nevezett párlat esetén a párlat adójegy meglétét kell igazolni. 2021-től a NAV számára beküldött J49-es nyomtatvány visszaigazolásáról készült másolatot, illetve a bejelentés alapján a NAV magánfőzőtpárlat-származási igazolást készített, amit elküldött a magánfőzőnek, annak a másolatát kell csatolni/feltölteni.

- 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 bérfőzetők 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 cefrézték, főzték, és hozzáadott cukrot nem tartalmaz.

- Két személy együttes nevezésére csak magánfőzők esetében van lehetőség, azzal a feltétellel, hogy a bejelentett párlatfőző-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 szeszfőzde, 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 nyilatkoznia, hogy mindenben megfelel a saját nemzeti jövedéki szabályozásának, és 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:

- 2022. január 13–23. között, később meállapított időpontban.
- A közönségdíjas pálinka az aranyérmes pálinkák közül kerül kiválasztásra 2022. január 28-án, a versenyhez kapcsolódó pálinka gálán résztvevő és a meghívott társadalmi zsűri tagjai által.

Eredményhirdetés időpontja és helye:

- A nevezett kereskedelemben kapható pálinkák és párlatok eredményhirdetése: 2022. január 28. (péntek) 18.00. Helyszín: Hotel Lycium**** Debrecen, Hunyadi u. 1–3., az Ongai Kulturális Egyesület által szervezett állófogadással egybekötött pálinkagálán és bálon.
- A nevezett magán és bérfőzetett párlatok tételeinek eredményhirdetése: 2022. január 29. (szombat) 18.00. Helyszín: Hotel Lycium**** Debrecen, Hunyadi u. 1–3., az Ongai Kulturális Egyesület által szervezett állófogadással egybekötött pálinkagálán és bálon.

Az eredményhirdetéseken való részvétel feltételei:

A kereskedelmi tételek eredményhirdetése (2022. január 28. - Debrecen):

- A nevezett kereskedelmi cégek képviselőjében alapesetben 2 fő vehet részt a nevezett mintaszám alapján meghatározott kiegészítő részvételi díj befizetése mellett, melynek befizetési határideje: 2022. január 18.
- Az eredményhirdetésen való részvételi szándékot a verseny hivatalos honlapján az erre a célra kialakított felületen kötelező megjelölni 2022. január 18-áig.
- Plusz résztvevők részvételi igényéhez támogatói jegy vásárlása szükséges.

A nevezett magán és bérfőzetett párlatok tételeinek eredményhirdetése (2022. január 29. - Debrecen):

- A nevezett magán és bérfőzető képviselőjében alapesetben 2 fő vehet részt a nevezett mintaszám alapján meghatározott kiegészítő részvételi díj befizetése mellett, melynek befizetési határideje: 2022. január 18.
- Az eredményhirdetésen való részvételi szándékot a verseny hivatalos honlapján az erre a célra kialakított felületen kötelező megjelölni 2022. január 18-áig.
- Plusz résztvevők részvételi igényéhez támogatói jegy vásárlása szükséges.

Támogatói jegy mindkét eredményhirdetésre (2022. január 28–29. - Debrecen):

- Támogatói jegy vásárolható, mely – a támogatási összeg függvényében – akár több fő belépésére jogosít mindkét eredményhirdetésre, a 2022. január 28–29-ei gálára és bálra, illetve a közönségdíjas pálinka kiválasztásával egybekötött VIP állófogadásra és ünnepségre.⁴

A verseny szervezői és a nevezők közötti kommunikáció:

⁴ A támogatás és a részvétel feltételeiről a versenyigazgató ad külön kérésre felvilágosítást.

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, információit.

A verseny hivatalos honlapja:

<http://quintessence-palinka.hu/hu>

A verseny nevezési felülete:

<http://palinka-verseny.hu/>

A versennyel kapcsolatos e-mail címek:

oke.quintessence@gmail.com
takacsaszlo.onga@gmail.com

A versennyel kapcsolatos telefonszámok:

06-46/ 621-050 (pálinkamúzeum - minták átvételének helye)
+36-70/313-3216 (versenyigazgató)

A verseny színvonalát és tisztaságát biztosító bizottságok, csoportok:

- Verseny Szervező Bizottság
- Zsűri

- A verseny lebonyolítása jelen szabályzatban rögzítettek szerint történik.
- A verseny kiírója 2021. november 15-én közzéteszi a versenyfelhívást és versenyszabályzatot 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 zsűri tagjai:

- Nemzetközileg és országosan is elismert pálinkabírálok közül határon innen és túl, a versenykiírójának felkérésére.
- A zsűrizésben csak azon személyek vehetnek részt, akik alkalmasak az elfogulatlan, korrekt bírálatra, akik részesei az évek alatt kialakult Quintessence értékelő/bíráló csapatának, akik korábban már részt vettek a szervezett Quintessence felkészítő tréningek valamelyikén, azok követelményét eredményesen teljesítették, illetve/vagy a korábbi években bíráltak a Quintessence Pálinka és Párlatversenyen, a Nemzeti Pálinkakiválóság Programban. Külföldi, nemzetközi szaktekintélyek meghívásához a fentebbi követelmények teljesülésének elmaradása nem kizáró ok.
- A zsűrikeret tagjai számára közvetlen felkészítő tréning kerül megszervezésre. A tervezett felkészítő tréning időpontja: 2021. november 26., Onga. A felkészítő tréningre

meghívást kapnak azok is, akik a 2021 őszén meghirdetett, 80 órás Quintessence VIII. tréningorozat vizsgáján 80%-os eredményt értek el. A felkészítő tréningen való részvétel nem jelent automatikus garanciát az értékelések/bírálatokon való részvételre. A zsűri tagok meghívására, felkérésére a versenyigazgató jogosult.

- A kereskedelmi főzdekhez köthető bírálók közül az adott főzdek egyszerre maximum két alkalmazottja bírálhatja, értékelheti a mintákat.

A Verseny Szervező Bizottság (VSZB)

Versenyigazgató: Takács László

Tagok:

- Az Ongai Kulturális Egyesület rendes és pártoló tagjai, illetve akit arra a versenyigazgató felkér.

Versenyigazgató feladatai:

- A verseny szakmai irányítása.
- Kibocsátja a versenyfelhívást.
- Javaslattétel az előkóstolás alapján kiválasztott átlagos „belövő” mintákra, amelyet a szakmai zsűri tagjai közösen értékelnek ki.
- A minták bírálatának, bírálati sorrendjének megállapítása, mintacsoportok kiosztása a bíráló zsűriknek.
- 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 bírálat helyes lefolyását, valamint azt, hogy a bírálók ne egyeztessék, ne befolyásolják egymás véleményét a bírálat 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 érmek véséséről.
- Gondoskodik a különdíjat adományozó szponzorok, támogatók beszerzéséről, megnyeréséről.
- Egyszemélyben jogosult a versenyben résztvevők felé történő hivatalos adatszolgáltatásra – kizárólag az eredményhirdetés után.
- Ügyeli a bírálat 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 bírálati napon a zsűri elnök kijelölése.
- A felkészítő tréningeket levezeti. Akadályoztatása esetén a versenyigazgató más személyt kérhet fel helyettesítésére.

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.
- A bírálathoz során egyénileg értékelnek, majd konszenzusra törekednek a minta értékelésében.
- Kiválasztja a „QUINTESSSENCE Pálinka- és Párlatverseny – 2022 champion és kategória győztes pálinkáit/párlatait, a meghirdetett nagydíjak nyerteseit.
- Javaslatot tesz a különdíjasokra, az oklevelekre.
- A verseny kiírásának megfelelően a különböző tételek együtt kerülnek bírálatra, kategória és fajtasorrendben.
- A zsűri érzékszervi bírálata nyilvános, az azonban nem enged meg semmiféle kommunikációt a minták bírálatakor a zsűri tagjaival.
- A nevezett pálinkák, párlatok eredményeinek rögzítése elektronikusan a zsűritagok által, az egyesület által kidolgozott saját tulajdonú, egyedi számítógépes szoftver segítségével történik.

Odaítélhető nagydíjak, címek:

- „**QUINTESSSENCE – 2022 legjobb kereskedelmi főzdéje**” cím, egyben az egész verseny győztese.
- „**QUINTESSSENCE – 2022 legjobb pálinkája**”
- „**QUINTESSSENCE – 2022 közönségdíjas pálinkája**”

- „QUINTESSSENCE – 2022 legjobb magán és bérfőzetett párlata”
- „QUINTESSSENCE – 2022 legjobb bérfőzdéje”
- „QUINTESSSENCE – 2022 legjobb bérfőzetője”
- „QUINTESSSENCE – 2022 legjobb magánfőzője”
- „QUINTESSSENCE – 2022 legjobb női magánfőzője”
- „QUINTESSSENCE – 2022 legjobb ongai pálinkája/párlata”
- „QUINTESSSENCE – 2022 legjobb értékelő/bíráló zsűritagja”

A közönségdíjas pálinka/párlat cím kizárólag a kereskedelmi forgalomban kapható aranyérmes pálinkák/párlatok közül kerül kiválasztásra 2022. január 28-án, a versenyhez kapcsolódó pálinka gálán résztvevő és meghívott társadalmi zsűri tagjai által.

A champion-díjak:

Champion díj csak a jövedéki törvény szerinti pálinkának minősülő, pálinkazárjeggyel 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/párlatnál külön champion díj kerül kiadásra, ha az alábbi feltételek a strong tételeknél is fennállnak.

A champion díj alkatégoriánként csak akkor ítéhető oda, ha az adott fajta mintából legalább 8 nevezett minta került értékelésre, és volt kiváló, azaz nagyaranyérem esélyes (95–100 pont) pálinka/párlat az értékelt tételek között. Ha a nevezett és minimum 95 pontot kapott desztillátum a saját alkatégoriájában 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 díj választás során az öt legnagyobb pontszámú tétel kerül a zsűri elé. Pontegyenlőség esetén a magasabb ízlelés (zamat) alkatégoriára adott pontszám az irányadó. Ha a pontegyenlőség ezt követően is fennáll, akkor az illatolás (szaglás) részegységre adott pontszám következik. Ha ezek egyenlősége miatt sincs döntés, akkor valamennyi, azonos pontot elért tétel megméretteti magát a champion választás során. A legjobb öt tételről a zsűri jelenlévő minden egyes tagja a bíráló-szoftver segítségével adja le szavazatát. Szavazategyenlőség esetén a zsűri elnök által leadott szavazat dönt a díj elnyeréséről.

A champion díjak közül kiemelkedik, és a meghirdetett nagydíjak számításánál plusz pontokkal dotálódnak 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: birs, Vilmoskörte, kajsziarack, szilva és illatos szőlő.⁵

Kategória győztesek:

⁵ A verseny nem kívánja hátrányba hozni azon pálinkákat és párlatokat, melyeket a fogyasztóknak csak egy szűkebb rétege ismeri, fogyasztja (pl. egy sajmeleggy 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 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 érmekeket kapnak.

A minősítések a következők:

Champion esélyes (nagyaranyérem esélyes): 95–100 pont

Kiváló (arany): 89–94 pont

Kiemelkedő (ezüst): 79–88 pont

Átlagos, jó (bronz): 69–78 pont

Elfogadható (kisebb hibákkal tarkított): 58–68 pont

Hibás (hibáktól fedett): 57 pont alatt

Esetleges egyéb különdíjak:

Az odaítélt nagydíjak, címek mellé ajándékok, szponzori felajánlások, ajándéksomagok 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.⁶



A nyakcímkék rendelésére a verseny eredményhirdetését követően 2022. március 01-éig van lehetőség.

⁶ A nyakcímkék lakkal és enyhe dombornyomással, direkt színekkel (ezüst, arany) készülnek.

A „verseny győztese”, a legjobb kereskedelmi főzde pontszámítása:

- A nevezett tételekből **a nyolc legmagasabb pontszámot elért minta eredményét veszi figyelembe** a pontszámítás a következők szerint:

- Minden kiemelkedő (ezüst), 79–88 pontot elért pálinkáért, párlatért: 3 pont
- Minden kiváló (arany), 89–94 pontot elért pálinkáért, párlatért: 5 pont
- Minden Champion esélyes (nagyaranyérem esélyes), 95–100 pontot elért pálinkáért, párlatért: 7 pont
- Minden Champion díjat elért pálinkáért, párlatért: 9 pont
- Minden kiemelt Champion díjat elért pálinkáért, párlatért: 11 pont
- A verseny legjobb pálinkájáért/párlatáért 13 pont

- A meghirdetett 9 versenykategóriában **alkategóriánként csak a legjobb, maximum 1–1 (egy-egy) termék eredménye számít bele** a fődíjakért folytatott versenybe.

- Aki a verseny győztese, a legjobb kereskedelmi főzde cím megszerzéséért elindul, az alábbi alkategóriák közül **legalább három különbözőre kötelező terméket beküldeni: birs, Vilmoskörte, kajszibarack, szilva és szőlő**. Az öt alkategória közül a három legmagasabb pontszámú eredmény kötelezően beszámítandó a „verseny győztes” számításába.

A legjobb bérfőzető, magánfőző, női magánfőzője pontszámítás:

- Ezen meghirdetett nagydíjak kiadásához a „verseny győztese”, a legjobb kereskedelmi főzde pontszámítást kell alkalmazni.

A legjobb bérfőzde pontszámítás:

- A bérfőzdek a legjobb bérfőzde címért a bérfőzetők által a náluk főzetett pálinkák kapcsán leadott származási igazolással versenyeznek. Az adott bérfőzdeben főzetett bérfőzések maximum 30 legjobb eredménye kerül összesítésre.

- A vonatkozó kategóriában a bérfőzetők száma nincs korlátozva. Minden bérfőzető maximum a 8 legjobb minősítést elért mintájával járul hozzá a legjobb bérfőzde eredményének megállapításához a „verseny győztese”, a legjobb kereskedelmi főzde pontszámítást alkalmazva.

A verseny meghirdetett fő és kiemelt alkategóriái:⁷

1. Almatermésűek

1.2. birs, birsalma, birskörte, vadbirs (kiemelt kategória, champion)

1.5. Vilmoskörte (kiemelt kategória, champion)

2. Csonthéjasok

2.3. kajszibarack (kiemelt kategória, champion)

2.6. szilva (kiemelt kategória, champion)

3 Bogyósok, gyűjtött erdei vagy vadon termők

4. Szőlő- és szőlő eredetű termékek

4.1. szőlő-illatos/muskotályos (kiemelt kategória, champion)

5. Vegyes pálinkák/párlatok

⁷ A teljes alkategória lista a nevezési felületen tekinthető meg és érhető el

6. Érlelt és ágyas pálinkák/párlatok

7. Egzotikus és egyéb gyümölcspárlatok

8. „Életstílus párlatok” (gin, rum, whisky, likőr stb.)⁸

9. Zöldség- és egyéb párlatok, geist-ek⁹

Amennyiben a magán- és bérfőzetők olyan főkategóriában (8. és 9.) 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 kerülnek kitöltésre. A bizottság, szükség esetén újabb bizottságok, illetve a csúcstsűri összesített lapot tölt ki, illetve szöveges értékelés ad mintánként, konszenzusos vélemény alapján.

- Minden egyes mintát minimum 5–6 bíráló (bizottsági tag, bizottsági döntnök, 3–4 gyorsbíró), szükség esetén csúcstsűri tagok kóstolnak meg.

- Az értékelés a pálinka és párlatversenyeken eddig nem alkalmazott, egyedi struktúrájú, 100 pontos rendszer alapján történik, ahol a főkategóriák alkategóriákra vannak osztva, melyek eltérő nagyságú pontszámokkal jelzik a pálinka/párlat adott „rész-funkcionális” értékét. Ezek a következők:

I. Illatolás (szaglás)

technológiai tisztaság
intenzitás
gyümölcskarakter
tartósság (szárazpróba)

II. Ízlelés (zamat)

technológiai tisztaság
intenzitás, tartósság
gyümölcskarakter
szájéret

III. Harmónia (komplexitás)

⁸ Kizárólag a szükséges engedéllyel rendelkező kereskedelmi főzdek számára, magán- és bérfőzetők nem nevezhetnek. A díjazott tételeknél az alkategória nevek az okleveleken, mint fantázia nevek sem szerepelhetnek.

⁹ Kizárólag a szükséges engedéllyel rendelkező kereskedelmi főzdek számára, magán- és bérfőzetők nem nevezhetnek. A díjazott tételeknél az alkategória nevek az okleveleken, mint fantázia nevek sem szerepelhetnek.

Értékelés szempontjai		Minősítés irányadó pontjai					
		Champion esélyes (nagyaranyérem esélyes)	Kiváló (arany)	Kiemelkedő (ezüst)	Átlagos, jó (bronz)	Elfogadható (kisebb hibákkal tarkított)	Hibás (hibáktól fedett)
Illatolás (szaglás)	technológiai tisztaság		10	10	10	10-9	8-6
	intenzitás		13-12	12-11	11-10	10-9	9-7
	gyümölcskarakter	2-1	8-7	7-6	6-5	5-4	4-2
	tartósság (szárazpróba)		10-9	9-7	7-5	5-4	4-2
Ízlelés (zamat)	technológiai tisztaság		10	10	10	10-9	8-6
	intenzitás, tartósság		10-9	9-8	8-7	7-6	6-4
	gyümölcskarakter	2-1	8-7	7-6	6-5	5-4	4-2
	szájéret		15	15-13	13-11	11-9	9-7
Harmónia (komplexitás)		2-1	10	9-8	7-6	5-4	4-2
Ponthatárok (összesen)		95-100	89-94	79-88	69-78	58-68	57 alatt

A lehetséges minősítések:

Champion esélyes (nagyaranyérem esélyes): 95–100 pont
 Kiváló (arany): 89–94 pont
 Kiemelkedő (ezüst): 79–88 pont
 Átlagos, jó (bronz): 69–78 pont
 Kisebb hibák (kisebb hibáktól fedett): 58–68 pont
 Hibás (több és nagyobb hibáktól fedett): 57 pont alatt

Egyéb kedvezmények:

- Kedvezményes szállás lehetőség az eredményhirdetés hétféjén (2022. január 28–29. (péntek–szombat) Hotel Lycium**** Debrecen, Hunyadi u. 1–3., az Ongai Kulturális Egyesület által szervezett pálinkagálán és bálán., az egyesülettől kapott promó kóddal.¹⁰
- Az aranyérmes kereskedelmi tételek – magyar és angol, illetve egyes esetekben román nyelvű termék-leírással – bekerülnek a Quintessence 2022 A Pálinka Világa című könyvbe.
- Az aranyérmet elérő magán és bérfőzetők személye bemutatásra kerül a Quintessence 2022 A Pálinka Világa című könyvben
- Az aranyérmes kereskedelmi tételek a nagyközönségnek is bemutatásra kerülnek 2022 nyarán, a versenyhez kötődő nagyszabású országos 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

¹⁰ A foglaláshoz szükséges promóciós kódról külön rendelkezés van érvényben, amit az OKE egyesülettől lehet e-mailben igényelni.

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/lehet fogyasztani a bírálóknak. Ezek 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 2022. január 30-tól február 01-éig elektronikusan kapják meg. A versenyeredményekről csak az eredményhirdetést követően kérhető információ, felvilágosítás, addig a verseny szervezőjének arról nem áll módjában tájékoztatást adni!

- 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, illetve az aktuális érvényben lévő járványügyi korlátozások alapján a kiírt és közzétett versenyszabályzaton módosítsanak, melyet a verseny hivatalos honlapján tesznek közzé.

Onga, 2022. november 15.

A versenykiíró, rendező Ongai Kulturális Egyesület nevében:



Takács László
Takács László
OKÉ elnök, versenyszabályzat