

JUBILEUMI SZABADFŐZÉSŰ ORSZÁGOS PÁRLATVERSENY 2020 – JUBILEUM10

Versenyszabályzat

A verseny fővédnöke:

Dr. Nagy István

agrárminiszter, a Hungarikum Bizottság elnöke

A verseny kiíró, rendező:

Pannónia Pálinkakultúra Egyesület (8800 Nagykanizsa, Kazanlak krt 12/c).

A verseny célja:

- a 10 éve törvénybe foglalt magánfőzés jubileumának megünneplése
- a versenyen résztvevő párlatok megmérettetése,
- a minőség javítása, a főzetők saját eredményeinek közlésén keresztül,
- a pálinkával kapcsolatos fogyasztói szemlélet pozitív befolyásolása,
- a minőségi pálinkát előállító magánfőző lakosok munkájának elismerése.

A verseny meghirdetésének köre:

Magyarországi magánfőzők.

Nevezési határidő:

2020. szeptember 21. (hétfő) 20.00 óra.

Nevezési minta:

Kizárólag 1 mintával, csak a megadott kategóriában nevezhet a magánfőző!

Fajtánként minimum 1x 0,2liter.

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

A nevezési mintát a versenyt követően nem áll módunkban visszajuttatni a nevező részére!

Nevezési díj:

NINCS, azaz 0 Forint!

Nevezési minták átvétele:

- Személyesen leadva:

az **IMO Autómosóban** (8800 Nagykanizsa, Hevesi út 8.) hétköznapi és hétvégén 2020 szeptember 18-ig, 8:00 órától 20:00 óráig (Telefon: +36 30 3050794).

- Postai úton is eljuttatható kizárólag a következő címre:

IMO Autómosó (Jubileumi Párlatverseny), 8800 Nagykanizsa, Hevesi út 8.
(Telefon: +36 30 3050794)

Nevezési feltételek:

A versenyeztetett párlat eredetét, adózott voltát törvényesen igazolni kell! (pl. párlatjegy másolata, vagy nyilatkozat a nevező részéről, hogy regisztrált magánfőző, a nevezett termék megfelel a jogszabályi előírásoknak)

Nevezni csak is kizárólag a verseny kiírásban megjelölt 10 kategória párlatának egyikével lehet!

Nem áll módunkban elfogadni ágyas, illetve virág és egyéb gyümölcsnek nem számító növényi részek teljes, vagy részbeni felhasználásával készített párlatokat, likőröket (pl. ágyas meggy, bodzavirág párlat, levendula ágyas párlat, citrom likőr stb...)

A nevező a nevezési lap kitöltésével elfogadja, hogy a Pannónia Pálinkakultúra Egyesület tájékoztatást küldjön a megadott elérhetőség egyikére a verseny lezárta követően is.

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 magánfőzők vehetnek részt a versenyszabályzatban foglaltak elfogadásával, a nevezési lap kitöltésével.

- Nevezni a magánfőzőknek a 2016. évi LXVIII. törvény 3. § (3) 3–4. és a 19–21. pontja értelmében párlatokkal lehet, azon belül is kizárólag a megjelölt gyümölcs fajtákkal lehet.

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 gyümölcstermesztő személy, aki tulajdonában álló gyümölcszel, gyümölcsből származó alapanyaggal és párlat készítésére alkalmas, tulajdonában álló desztillálóberendezéssel rendelkezik;

21. párlat: a - nyers párlat illetve a virág és egyéb nem gyümölcsnek számító, saját cukortartalommal nem rendelkező növényi rész felhasználásával készített és vagy ágyazott párlatok kivételével – a 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”

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 vámigazgatóságától. 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 magánfőzőtt 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 ügyfélkapun keresztül adható be. (NAV_J27)

A felsorolt okmányok, illetve igazolvány másolati példányát át kell adni a verseny rendezőjének.

A nevező által beküldött dokumentumokat a Verseny Szervező Bizottság a díjkiosztót követően 15 napon belül megsemmisíti, az elektronikusan beküldött dokumentumok törlésre kerülnek!

A 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 és egyéb nem engedélyezett adalékanyagot (pl. aroma) nem tartalmaz.

A kiíró külön felhívja a versenyzők figyelmét, hogy a hozzáadott aroma kimutatása esetén az induló mintája automatikusan kizárásra kerül, a legnagyobb nyilvánosság mellett, ugyanakkor a hozzáadott aroma kimutatása esetén az akkreditált vizsgálatok költségének tízszeresét köteles megtéríteni a verseny kiírójának nyolc napon belül, számla ellenében.

Zsűrizés, értékelés (zárt):

2020. szeptember 22.

Eredményhirdetés időpontja és helye:

2020. szeptember 27. Becsehely, szőlőhegy, az első szabadfőzésű pálinka elkészítésének helyszínén a jubileumi ünnepség alatt.

A verseny színvonalát és tisztaságát biztosító bizottságok, csoportok:

- Verseny Szervező Bizottság
- Zsűri

A verseny lebonyolítása jelen szabályzatban rögzítettek szerint történik.

A verseny kiírója 2020 szeptemberben a versenyfelhívást és versenyszabályzatot közzéteszi a nevezésre és annak feltételeire vonatkozóan a www.palinkaegyesulet.hu, a www.parlatverseny.hu honlapon, illetve a potenciális versenyzők közvetlen megkeresésével.

A zsűri tagjai:

- Elnöke: Béli Géza
- Nemzetközileg és országosan is elismert pálinkabírálok, pálinka szakmérnökök, pálinkamesterek a zsűri elnökének javaslatára, a versenykiírójának felkérésére:
- Berényi Károly, Dömötör Zsolt, Pach Gábor, Pavlicsek Csaba, Raffai Tamás, Szabadics Attila, Tóth István

A zsűrizésben csak azon személyek, vehetnek részt, akik alkalmasak az elfogulatlan, korrekt bírálatra.

A zsűritagok meghívására, felkérésére a zsűri elnökének javaslatának figyelembevételével a versenyigazgató jogosult.

A Verseny Szervező Bizottság (VSZB)

Versenyigazgató: Gazdag Attila

Tagok: Hajdú Szilárd, Gazdagné Simon Mónika, Perkó Zsolt.

Versenyigazgató feladatai:

- 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 lefolytatását, valamint azt, hogy a bírálók ne egyeztessék, ne befolyásolják egymás véleményét a bírálat során.
- A végső eredmények hitelesítése, a verseny kategóriák meghatározása, melyekben kategória győztes hirdethető.
- A zsűri elnökével és annak tagjaival való kapcsolattartás.
- Beszerzi az okleveleket, érmeket, ajándékokat, gondoskodik az oklevelek kitöltéséről, az érmek véséséről.
- A verseny igazgatója egy személyben jogosult a versenyben résztvevők felé történő hivatalos adatszolgáltatásra – kizárólag az eredményhirdetés után.
- A verseny szakmai irányítása.
- 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 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 gyümölcspárlatnak minősülő mintákat a zsűri érzékszervileg vizsgálja.
- A bírálat során egyénileg értékelnek, majd konszenzusra törekednek a minta értékelésében.
- Kiválasztja a „**Jubileum 10 Párlatverseny – 2020**” kategória győztes párlatait.
- Javaslatot tesz a különdíjasokra, az oklevelekre.
- Az érzékszervi bírálat lefolytatását kizárólag a versenyigazgató irányítja.
- A verseny kiírásának megfelelően a különböző tételek együtt kerülnek bírálatra, kategória sorrendben.
- A zsűri érzékszervi bírálatát zárt.
- Kategória győztes termékek választáskor szavazategyenlőség esetén a zsűri elnökének döntése az irányadó.

Odaítélhető nagydíjak, címek:

„JUBILEUM10 Párlatverseny – 10 legjobb kategória győztes, az aranyérmes mintákból.

Arany-, ezüst- és bronz oklevelek.

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

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

Bírálati kategóriák:

1. *Alma*
2. *Körte*
3. *Birs*
4. *Cseresznye*
5. *Meggy*
6. *Barack*
7. *Szilva*
8. *Szőlő*
9. *Törköly*
10. *Vegyes (Csak a fenti kategóriákból fajtamegjelöléssel, vagy fajtamegjelölés nélkül)*

Bírálólap:

20 pontos bírálat alapján történik, mely lényegében megegyezik az ausztriai Destillata pontozási rendszerével, és az alábbiak szerint osztódnak fel:

Tisztaság: 5 pont: nem optikai tisztaság, hanem párlat 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.

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 össz. benyomásokat, az íz, illat harmóniáját értékelik. Minél jobb, annál több pont. Figyelembe veszik, hogy az illat és az íz összhangban van-e. A kóstolás után az íz megfelel-e annak az elvárásnak, amit a szaglás után támasztottak a termékkel szemben.

Az éremhatárok a következők:

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

Egyéb feltételek:

- 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.
- 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.
- 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 egyes vizsgálatok között ízhatást közömbösítő anyagokat kell fogyasztani a bírálóknak. Ezek az anyagok lehetnek: ivóvíz, ásványvíz, kifli, sajt vagy alma. A bírálat során megfelelő időközönként pihenőt kell elrendelni. A bírálati potenciál megítélése a versenyigazgatónak az elsődleges feladata.
- A bírálat során a zsűri elnöke által irányított értékelő megbeszélésen kívül tételekkel kapcsolatban beszélgetni, a termékekre utaló megjegyzéseket tenni tilos.
- Az adatfeldolgozás során kizárólag a versenyigazgatónak szolgáltatható adat, melyek az eredmény kihirdetéséig titkosnak minősülnek.

Az adatfeldolgozás menete:

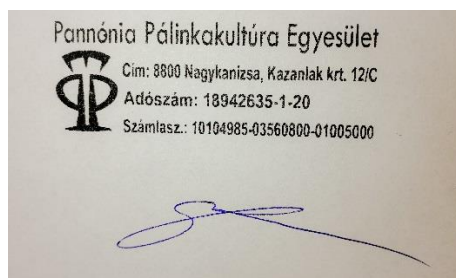
- a zsűri által kitöltött bírálati lapok értékelése, rögzítése,
- az éremhatárok szerinti rangsorolás összesített, illetve versenykategóriák szerinti értékelés elkészítése.

A versenyben résztvevők közül az ünnepélyes eredményhirdetésen résztvevő érmesek a nevezett mintáinak eredményét a versenyt követően az ünnepélyes eredményhirdetés helyszínén kinyomtatva kapják meg. Az ünnepélyes eredményhirdetésen személyesen részt nem vevő, vagy nem érmes versenyzők az eredményeiket 2020. szeptember 30-tól elektronikusan, vagy postán kapják meg.

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 elvégeztesse. Pozitív eredmény esetén az elnyert díj sajtópublicitás mellett visszavonásra kerül.

Becsehely, 2020.szeptember 1.

A versenykiíró, rendező Pannónia Pálinkakultúra Egyesület (PPE) nevében:



Gazdag Attila

PPE elnök, versenyigazgató