

II. PANNÓNIA PÁRLATVERSENY NAGYKANIZSA 2019

Versenyszabályzat

A verseny kiíró, rendező:

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

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 főzető és magánfőző lakosok munkájának elismerése.

A verseny meghirdetésének köre:

Magyarországi és határon túli magánfőzők, bérfőzetők.

Nevezési határidő:

2019. február 27. (szerda) 20.00 óra.

Nevezési minta:

Magán és bérfőzetőknek fajtánként 1x 0,35 vagy 1x 0,5 liter. A mintát kérjük műanyag kalapos dugóval lezárt, átlátszó, pálinkásüvegben leadni. Az üvegen könnyen eltávolítható jelölést címkét, alkalmazzon, mivel azokat regisztrálás után számra cseréljük.

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

Nevezési díj:

1 nevezett minta számnál magán és bérfőzetőknek mintánként 3000 Ft,

2 nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek mintánként 2500 Ft,

3 és afeletti nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek mintánként **2000 Ft**.

A nevezési díj tartalmazza a díjkiosztó gálavacsora díját! (részletek a kedvezmények pontban)

Az összeg befizethető személyesen a minták leadásakor, illetve átutalható a Pannónia Pálinkakultúra Egyesület bankszámlaszámára: Budapest Bank 10104985-03560800-01005000, a közleményben a nevező neve mellett feltüntetve, hogy pálinkaverseny nevezési díj. Számlát a nevezési díj beérkezése után állít ki a nevezésről a szervező Pannónia Pálinkakultúra Egyesület.

Nevezési minták átvétele:

- Személyesen leadva:

a **Rozmaring Kft irodájában** (8800 Nagykanizsa, Űrhajós út 1.), 2019. február 27-ig, hétköznapi 8:00 órától 15:30 óráig (Telefon: +36 20 4148105),

valamint az **IMO Autómosóban** (8800 Nagykanizsa, Hevesi út 8.) hétköznapi és hétvégén 2019 február 27-ig 8:00 órától 20:00 óráig (Telefon: +36 30 3050794).

- Postai úton is eljuttatható a következő címek egyikére:

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

Rozmaring Kft, 8800 Nagykanizsa, Űrhajós út 1. (Telefon: +36 20 4148105)

Pannónia Pálinkakultúra Egyesület, 8800 Nagykanizsa, Kazanlak krt 12/c 1/7.
(Telefon: +36 30 3050794)

Nevezési feltételek:

Magyarországról érkező nevezések esetén:

- A versenyen a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2016. évi LXVIII. törvény (a jövedéki adóról) szóló törvények szerinti bérfőzetők és magánfőzők egyaránt részt vehetnek a versenyszabályzatban foglaltak elfogadásával, a nevezési lap kitöltésével, egyidejűleg a nevezési díj befizetésével.

- Nevezni a bérfőzetőknek és magánfőzőknek a 2016. évi LXVIII. törvény 3. § (3) 3–4. és a 19–21. pontja értelmében párlatokkal lehet. **A versenyzetett párlatok eredetét, adózott voltát törvényesen igazolni kell. (pl. párlatjegy másolata, vagy bérfőzési származási igazolvány)**

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 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, 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 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 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 ügyfélkapun keresztül adható be. (NAV_J27)

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

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 cefréték, főzték, és hozzáadott cukrot és egyéb nem engedélyezett adalékanyagot (pl. aroma) nem tartalmaz.

Külföldi nevezések esetén:

- Az Európai Unió 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, és az általa az ottani jogszabály szerinti származási igazolást kell mellékelje a nevezéshez.

A verseny kiírója fenntartja magának a jogot, hogy valamennyi vonatkozó vizsgálatot ellenőrzésképpen elvégezzen. Ha valamelyik mintáról a versenyző rendelkezik laboratóriumi eredménnyel, azt elfogadjuk. Az esetleges pozitív vizsgálati eredményét – amely kizárással jár – a versenyző megkapja. A versenyből való kizáráshoz akkreditált laboratóriumban történő vizsgálat szükséges.

A kiíró külön felhívja a versenyzők figyelmét, hogy a hozzáadott aroma kimutatása esetén az induló valamennyi 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 (nyilvános):

2019. március 01. (Nagykanizsa, Sugár út 5, Medgyaszay ház emeleti termei).

Eredményhirdetés időpontja és helye:

2019. március 09. Sormás – Isvtán Parkhotel 16:00 órai kezdettel, a Pannónia Pálinkakultúra Egyesület és a Nagykanizsa Megyei Jogú Város Önkormányzata által szervezett pálinka gálavacsorán, mely a nevezőknek díjmentes!

A verseny színvonalát és tisztaságát biztosító bizottságok, csoportok:

- Verseny Szervező Bizottság
- Zsűri

A verseny lebonyolítása jelen szabályzatban rögzítettek szerint történik.

A verseny kiírója 2019 januárjában a versenyfelhívást és versenyszabályzatot közzéteszi a nevezésre és annak feltételeire vonatkozóan a www.palinkaegyesulet.hu, a www.parlatverseny.hu és a www.nagykanizsa.hu honlapon, illetve a potenciális versenyzők közvetlen megkeresésével, az ország és a határon túli területek legkülönbözőbb sajtóorgánumaiban.

A zsűri tagjai:

- Elnöke: Vértés Tibor a nyolcszoros „Nemzetgyőztes” Agárdi Pálinkafőzde tulajdonosa, a Destillata nemzetközi párlatverseny kétszeres az „Év főzőmestere” díjazottja, a nemzetközi és hazai versenyek zsűritagja, pálinkabíráló.
- Nemzetközileg és országosan is elismert pálinkabírálok, pálinka szakmérnökök, pálinkamesterek a zsűri elnökének javaslatára, a versenykiírójának felkérésére: Berényi Károly, Balogh Krisztián, Csendes Zsolt, Dömötör Balázs, Dúl Udó Endre, Kaizer Gábor, Pataki Attila, Pavlicsek Csaba, Szabadics Attila, Vörös Tibor.
- A szőlő és törkölypálinkák fajtajellegének pontosabb bírálatához esetleg borbírálok.

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, Szabadics Attila, Tóth István, Perkó Zsolt, Völgyi Zoltán.

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 bíráló 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 bíráló során egyénileg értékelnek, majd konszenzusra törekednek a minta értékelésében.
- Kiválasztja a „**PANNÓNIA Párlatverseny – 2019**” kategória győztes párlatait.
- Javaslatot tesz a különdíjasokra, az oklevelekre.
- Az érzékszervi bíráló lefolytatását kizárólag a versenyigazgató irányítja.
- A verseny kiírásának megfelelően a különböző tételek együtt kerülnek bírálatra, kategória sorrendben.
- Az érzékszervi bíráló időpontja: 2019. március 1. (Nagykanizsa, Sugár út 5, Medgyaszay ház emeleti termei).
- A zsűri érzékszervi bírálata nyilvános, az azonban nem enged meg semmiféle kommunikációt a minták bírálatakor a zsűri tagjaival.
- Kategória győztes termékek választáskor szavazategyenlőség esetén a zsűri elnökének döntése az irányadó.

Odaítélhető nagydíjak, címek:

„PANNÓNIA Párlatverseny – 2019 legjobb párlata”
„PANNÓNIA Párlatverseny – 2019 legjobb magánfőzője”
„PANNÓNIA Párlatverseny – 2019 legjobb bérfőzetője”
„PANNÓNIA Párlatverseny – 2019 legjobb bérfőzdéje”
„PANNÓNIA Párlatverseny – 2019 Nagykanizsa legjobb párlata”

Az aranyérmes mintákból a „Kategória győztes” díjak.

A Kategória győztes díj csak akkor ítélhető oda, ha az adott fajta mintából legalább 5 nevezett minta került értékelésre, és volt aranyérmes párlat az értékelt párlat között. A zsűri döntése értelmében lehetőség van az adott kategórián belül fajta tiszta pálinkák kategória győztes díjának kiadására is, ha a mintaszám az adott fajta tiszta pálinkáknál minimum elérte a tízet. (Pl. a szőlő Kategória győztes díj mellett kiadható az Irsai szőlő Kategória győztes díj is, ha ezen fajtából volt minimum 10 értékelt minta és volt aranyérmes pálinka az értékelt párlatok között.)

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.

Kedvezmények:

Minden nevező díjtanul részt vehet a nevezett termékeivel kapcsolatos eredményhirdetésen és az ahhoz kapcsolódó gálavacsorán Sormáson az István Parkhotelben. A versenyre nevezett személyek közül az, aki minimum 5 tétellel nevez, ingyenes 2 fős, azaz további 1 belépőre jogosult a díjkiosztó gálára!

A legjobb bérfőzető, magánfőző pontszámítás:

A vonatkozó kategóriában indulóknál az induló 5 legjobb minősítését elért minta vehető figyelembe!

- Minden bronzérmes párlatért: 3 pont
- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont
- Minden kategória győztes tételért: 10 pont
- Legjobb párlatért 15 pont

A legjobb bérfőzde pontszámítás:

A bérfőzdek 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.

A vonatkozó kategóriában a bérfőzetők száma nincs korlátozva. Minden bérfőzető a 10 legjobb minősítését elért mintájával járul hozzá a legjobb bérfőzde eredményének megállapításához.

- Minden bronzérmes párlatért: 3 pont
- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont
- Minden Kategória győztes tételért: 10 pont
- Legjobb párlatért: 15 pont

Bírálati kategóriák:

1. Almatermésűek:

- alma
- körte
- vilmoskörte
- birs, birsalma, birskörte

2. Bogyósok:

- szamóca, földieper
- faeper
- málna
- szeder
- ribiszke,
- köszméte, egres
- nemes bodza

3. Csonthéjasok:

- cseresznye
- meggy
- kajsziarack
- őszibarack
- szilva

4. Szőlő- és szőlő eredetű termékek:

- szőlő
- szőlő törköly
- seprőpárlat
- borpárlat

5. Egyéb gyümölcsök

- naspolya
- osterfa
- sárgadinnye
- görögdinnye

6. Gyűjtött erdei gyümölcsök és vadon termők:

- áfonya
- kökény
- som
- berkenyék
- galagonya
- csipkebogyó
- vadbodza
- homoktövis
- tűztövis
- erdei szamóca
- vadmálna
- vadszedes
- vadalma
- vadkörte, vackor
- vadcsesznye
- vadmeggy
- vadőszibarack
- vadbirs
- vadszilva (mirabolán)
- gyalogbodza

- boróka
- egyebek

7. Vegyes párlatok

8. Érlelt és ágyas párlatok

- fahordóban érlelt párlat
- gyümölcságyon érlelt ágyas párlat

9. Egzotikus gyümölcsök, egyéb párlatok:

- narancs
- banán
- grapefruit
- mangó
- kivi
- ananász
- füge
- gránátalma
- sütőtök
- egyéb termékek

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, eceteseedés 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.

Minden pálinkát egymástól függetlenül több bíráló csoport minősít (bizottsági, gyors zsűri és szárazpróba bíráló tagok vegyesen). Ha nincs konszenzus vagy 14 pont felett minimum 3 pontnál nagyobb különbség mutatkozik meg a bírálatok között, akkor automatikusan új bizottsághoz, majd szükség esetén a csúcs zsűrihez kerül a versenyminta. Végül a bizottság összesített lapot tölt ki mintánként, egyeztetett vélemény alapján. A szárazpróba bizottság tagjai a tételnél csak annak tisztaságát vagy hibás voltát vizsgálják. Ermet csak az a termék kaphat, mely a szárazpróba bizottság által nem kapott hibás minősítést.

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, felszolgálatában 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 bíráltni.
- 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 tétellekkel 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 2019. március 11-től március 30-ig 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 elvégeztessen. 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.

Nagykanizsa, 2019. január 8.

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

Gazdag Attila

PPE elnök, versenyigazgató