



## A Magyar Kertész Legkitűnőbb Pálinkája Pálinkaverseny

2019

### VERSENYSZABÁLYZAT

#### A versenyt kiíró:

TészÉsz Nonprofit Kft. : [www.kerteszportal.hu](http://www.kerteszportal.hu)

A verseny főszervezője: [www.kertcenter.com](http://www.kertcenter.com)

#### A verseny célja:

- a magyar gyümölcs pálinka, mint Hungarikum hazai és nemzetközi népszerűsítése,
- a versenyen résztvevő pálinkák, gyümölcs párlatok megmérettetése,
- a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése
- a minőségi pálinkát főzető és magánfőző magyar kertészek munkájának elismerése.

#### A verseny meghirdetésének köre:

Határon inneni és a határon túli magyar gyümölcsstermelő kertészek, akik saját gyümölcs alapanyagból, magánfőzőként, bérfőzetőként vagy kereskedelmi célú főzőként tiszta, nemes, **magyar gyümölcs pálinkát\* vagy speciális pálinkát\*\*** készítenek, a pálinka megfelel a pálinkatörvény\*\*\*\* előírásainak és a 2019 november 21-22 között a siófoki, Prémium Hotel Panoráma (\*\*\*\*) hotelben ([www.premiumhotelpanorama.hu](http://www.premiumhotelpanorama.hu)) megrendezésre kerülő kertészeti évzáró szakmai konferencia rendezvényen rész vesznek. Lehetőség van két személy együttes nevezésére is, amennyiben a pálinka készítést a cefrézéstől együtt végezték, irányították.

**\*:** A pálinkatörvény szerint a valódi pálinkának hat feltételnek kell megfelelnie:

1. 100%-ban gyümölcsből készült párlat, semmilyen adalékanyagot nem tartalmazhat (pl. mézet sem);
2. kizárólag Magyarországon termelt és termelt nemes és vadgyümölcs, illetve szőlőtörköly és aszú-szőlőtörköly lehet az alapanyaga (az importgyümölcs nem felel meg a kívánalmaknak);
3. a gyümölcsöt, illetve törkölyt Magyarországon cefréték, párolták, érlelték és palackozták;
4. minimum 37,5% v/v alkoholfokos legyen (maximális kikötés 86% v/v alatti kell legyen, vagyis lehet 50% feletti is);
5. neve kizárólag pálinka alakban írható (palinca és egyéb névalakok nem felelnek meg az előírásnak);
6. a pálinka nevet kizárólag Magyarország használhatja (valamint négy osztrák tartomány jogosult a „barackpálinka” név használatára).

## **\*\*:** *Speciális pálinkák*

A Pálinkatörvény rendelkezései szerint:

- *Kisüsti pálinka: az a gyümölcs- vagy törkölypálinka, amelyet legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, részfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állítottak elő.*
- *Érlelt pálinka: az a gyümölcs- vagy törkölypálinka, amelyet legalább három hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább hat hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban.*
- *Ópálinka: az a gyümölcs- vagy törkölypálinka, amelyet legalább egy évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább két évig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban.*
- *Gyümölcságyon érlelt pálinka vagy ágyas pálinka: az a gyümölcspálinka, amelyet gyümölcscsel együtt érleltek legalább három hónapig. A gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos, ha egy gyümölcs megnevezésével jelölik, illetve tartalmazhat többfajta gyümölcsöt, de ebben az esetben csak vegyes gyümölcságyas pálinkának nevezhető.*

### **Nevezési időszak és helyszín:**

2019 november 21. (csütörtök) reggel 8-11.00 óráig. Prémium Hotel Panoráma, 8600 Siófok, Beszédes J. sétány 80. TészÉsz évzáró kertészeti konferencia rendezvény regisztrációs pult, a főbejáratától jobbra.

### **Nevezési minta:**

Fajtánként minimum 2 X 0,3 liter pálinka, átlátszó, címke nélküli, lehetőleg hosszú nyakú pálinkás üvegben. (A versenyztetett pálinkák eredetét, adózott voltát szükség esetén törvényesen tudni kell igazolni. Az erről szóló névre szóló hivatalos igazolást a nevező hozza magával és tartasa magánál a verseny végéig.) Lehetőség van két személy együttes nevezésére is, amennyiben a pálinka készítést a cefrézéstől együtt végezték, irányították. Az átadott pálinkát tartalmazó üvegre a recepciók egyenként, mintánként, külön sorszámot ír alkoholos filccel. Regisztrálja a pálinkát a nevezési lapon, rögzíti annak főbb adatait. Ugyan akkor, a nevezőnek a sorszámot emlékeztetőül át is adja egy külön lapon. A nevezési lapot, listát a versenyigazgató a verseny végéig az eredményhirdetésig titkosan kezeli és magánál vagy megfelelően elzárva tartja.

### **Nevezési díj nincs.**

**Egy nevező akár többféle pálinkával is nevezhet.**

### **Kizárások:**

- Az a személy, aki a minták szállításában, raktározásában, előkészítésében, felszolgálásában közreműködik, nem lehet a zsűri, bíráló bizottság tagja.
- A versenyigazgató a zsűri, bíráló bizottság tagjai nem nevezhetnek a versenyre.
- A jelen versenyszabályzat megsértése esetén, az érintett bíráló bizottság, zsűri tagját a versenyigazgató felmentési joga alapján mentesíti a további bírálat alól.
- Azt a versenyzőt aki a zsűrit vagy a versenyigazgatót vagy a szervezőket bármilyen módon befolyásolja a versenyigazgató kizárja a versenyből.

### **A vizsgálat és elbírálás módszerei:**

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

### **A verseny két fordulóban zajlik.**

Az első fordulóban a bíráló bizottság a nevezett pálinkákat minősíti és a kapott össz. pontszámok alapján arany, ezüst és bronz érmes kategóriákba sorolja. A második fordulóban az első fordulóban aranyérmes nyert pálinkák veszenk részt, melyek közül újbóli bírálat során kiválasztásra kerül az első, a második és a harmadik helyezett.

A versenyző pálinkákat és készítőjüket arany, ezüst, bronz medállal jutalmazzuk. Az est végén az abszolút első helyezett részére átadásra kerül a 2019-es év A Magyar Kertész Legkitűnőbb Pálinkája nagy díj. Az első három helyezettet elismerő oklevéllel is jutalmazzuk.

A minősítést a bíráló bizottság az első és második fordulóban is alábbi szempontok alapján, 20 pontos bírálati lapokon végzi. A maximális 20 pont az alábbiak szerint oszlik fel:

#### **Tisztaság: 1-5 pont**

Optikai és párlat tisztaság. Az elő-utópárlat és egyéb technológiai hibákból származó (pl.: penészes cefre, ecetesedés, opálosság, zavarosság, stb.) hibákat kell vizsgálni az illat, íz és megjelenés alapján.

#### **Gyümölcskarakter: 1-5 pont**

Illat és íz alapján kell vizsgálni, mennyire felel meg az adott minta a megnevezésében szereplő gyümölcsfajtának.

#### **Szájérzet: 1-5 pont:**

Itt a szájban érezhető ízek, zamatok, azok maradandósága, kellemessége, eleganciája, diszsonanciája alapján adható pontszám.

#### **Harmónia: 1-5 pont**

Itt a termékről alkotott össz benyomásokat, az íz, illat, megjelenés hármásának harmóniáját kell vizsgálni. Az illat és az íz összhangban van-e? A kóstolás után az íz megfelel-e annak az elvárásnak, amit a szaglás után támasztunk a termékkel szemben?

Minden pálinkát egymástól függetlenül 5 bíráló minősít. Ha egy minta esetén nincs konszenzus, kétség merül fel, vagy két vagy több minta döntetlen pontszámot ér el, akkor azt újra bírálat alá veszik és azt addig

folytatják míg konszenzus, illetve a rangsor az adott minták esetén ki nem alakul. A bíráló végén a versenyigazgató összesített lapot tölt ki a minták minősítéséről, a helyezésekről.

Érem ponthatárok:

85-100 összesített pont = Arany minősítés

75-84 összesített pont = Ezüst minősítés

65-74 összesített pont = Bronz minősítés

Versenyigazgató: Kéki László

Bíráló bizottság (zsűri) tagok (bírák): (A bírák kijelölése felkérési alapon történik, a bizottság összetétele 2019 november 21-én délelőtt kerül kihirdetésre.)

1 Tag:

2 Tag:

3 Tag:

4 Tag:

5 Elnök:

2019 október 31.

A versenyt kiírók nevében:

Kéki László  
Versenyigazgató

\*\*\* **Pálinkatörvénynek** nevezik röviden a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló [2008. évi LXXIII. törvényt](#), melyet a Magyar Köztársaság Országgyűlése ötpárti előterjesztéssel és támogatással 359 igen és 1 nem szavazat mellett, 2 tartózkodással fogadott el 2008 novemberében. 2004-ben az Európai Unió elfogadta, hogy a pálinka megnevezést csak Ausztria négy tartományának (Burgenland, Alsó-Ausztria, Stájerország és Bács) kajszibarackpárlatai és Magyarország gyümölcs- és szőlőpárlatai viselhetik. A pálinka azóta hivatalosan is hungarikum. A törvény értelmében pálinkának illetve törkölypálinkának csak azon gyümölcs- illetve törkölypárlatok nevezhetők, amelyeket meghatározott eljárással Magyarországon állítottak elő, és amelyeknek az alapanyaga is Magyarországon termelt, továbbá cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. A törvény megalkotását négy országos szakmai szövetség (a Szeszipari Szövetség, a Pálinka Céh, a Pálinkafőzők Országos Érdekképviselője és a Magyar Pálinka Lovagrend Egyesülete) támogatta. A Pálinkatörvény pontosan előírja és szabályozza a pálinka megnevezés használatát, rendelkezik továbbá a pálinka előállításánál alkalmazott különleges eljárásokról, a pálinka forgalomba hozataláról, valamint a Pálinka Nemzeti Tanácsról.

