



**A Magyar Kertész Legkitűnőbb Pálinkája
Pálinkaverseny
2021**

VERSENYKIÍRÁS

A versenyt kiíró TészÉsz Nonprofit Kft. (www.kerteszportal.hu) „A Gyümölcsstermesztők Évzáró Szakmai Konferenciája” című rendezvényének részeként, a résztvevő kertészek részére megrendezi, az immáron hagyományá vált pálinkaversenyt az arany, ezüst, bronz minősítő medál és a „A Magyar Kertész Legkitűnőbb Pálinkája 2021” rangos, elismerő nagydíj elnyerésére.

Időpont: 2021. november 18. **Helyszín:** Termál Hotel Vesta (www.vestahotel.hu) 2251 Tápiószecső, Gyógyfürdő út 1/a. TészÉsz - Kertcenter Kertészeti Évzáró Szakmai Konferencia rendezvény gálaest

1. A verseny meghirdetésének köre:

Határon inneni és a határon túli magyar gyümölcsstermelő kertészek, akik saját gyümölcs alapanyagból, magánfőzőként, bérfőzőként vagy kereskedelmi célú főzőként tiszta, nemes, **magyar gyümölcs pálinkát* vagy speciális pálinkát**** készítenek, a pálinka megfelel a pálinkatörvény*** előírásainak és regisztrált résztvevőként vagy kiállítóként részt vesznek a 2021 november 18-19 között 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.)

2. Nevezési időszak és helyszín:

Nevezési időszak és helyszín:

2021 november 18. (csütörtök) reggel 8-11.00 óráig. 2251 Tápiószecső, Gyógyfürdő út 1/a.. TészÉsz évzáró kertészeti konferencia rendezvény regisztrációs pult, a főbejáratától jobbra.

3. Nevezési minta:

Fajtánként minimum 2 X 0,3 liter pálinka, átlátszó, címke nélküli, lehetőleg hosszú nyakú pálinkás üvegben. (A versenyztetett pálinkák eredetét, adózott voltát törvényesen tudni kell igazolni. Az erről szóló névre szóló hivatalos igazolást a nevező hozza magával és tartsa magánál a verseny végéig.)

Nevezési díj nincs.

Egy nevező akár többféle pálinkával is nevezhet.

Kétfordulós zsűrizés és eredményhirdetés: 2021 november 18-én este. Eredményhirdetés az esti a gálavacsora után.

A részletes versenyszabályzat megtekinthető a helyszínen és az interneten a <http://kerteszportal.hu/konferencia> illetve <https://kertcenter.com/szakmai-rendezyenyek> internetes oldalon.

Budapest, 2021. október 14.

A versenyt kiírók nevében,

Kéki László
versenyigazgató

***: 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 cefrézték, 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 úrtartalmú, 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 gyümölcsrel 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.*