

II. MÁLYINKAI PÁLINKA ÉS PISZTRÁNG FESZTIVÁL
2016. szeptember 10.
II. MÁLYINKAI PÁLINKA ÉS PÁRLAT VERSENY
2016.
VERSENYSZABÁLYZAT

Rendező:

MÁLYINKA KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA
Győrfi Gábor polgármester

Cím: 3645. Mályinka, Rákóczi F. u. 5.
Telefon: +36 48 501 206

MÁLYINKAI BÉR- ÉS KERESKEDELMI PÁLINKAFŐZDE
Koós Józsefné főzdevezető

Cím: 3645. Mályinka, Árpád út 9.
Telefon: +36 20 575 5516

A verseny időpontja: 2016. szeptember 10.
Helyszín: 3645. Mályinka, Sportpálya
Eredményhirdetés: 2016. szeptember 10. 17.15 óra

A Mályinkai Pálinka és Párlatverseny Fővédnöke:
Demeter Zoltán
országgyűlési képviselő

A Mályinkai Pálinka és Párlatverseny Védnökei:

A Versenyigazgató és egyben a zsűri Elnöke:

Szicsek János
Szicsek Pálinkafőzde Kft. Tiszaföldvár
ügyvezető igazgatója

A pálinka és párlatverseny elnöke:

Koós Józsefné
Mályinkai Bér- és Kereskedelmi Pálinkafőzde
vezető/tulajdonosa

A verseny célja:

Hogy Magyarország, ezen belül a Bükk-vidék pálinkái és párlatai megmérettetése által népszerűsítse a kulturált pálinkafogyasztást, segítse a minőség javulását!

A versenyre nevezhetnek:

1. A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. Tv.(Jöt. Szerinti) pálinkafőzde
2. (Jöt. Szerinti) bérfőzető
3. (Jöt. Szerinti) magánfőző

Verseny kategóriák:

1. **Almatermésű** gyümölcsök párlatai: alma, körte, vilmoskörte, birs, naspolya; és a bogyós termésű gyümölcsök párlatai: málna, szeder, faeper, földieper, fekete,- piros ribizli, nemes,- és vadbodza, húsos,- és erdei som.
2. **Csonthéjas** termésű gyümölcsök párlatai: szilva, cseresznye, meggy, őszibarack, kajszibarack.
3. **Szőlőből, borból, szőlőtörkölyből** készült párlatok.

A nevezés feltételei:

Nevezni a kitöltött nevezési lappal lehet, melyhez csatolni kell:

a./ bérfőzött párlatok esetén a származási igazolvány, bérfőzési lap másolatát.

b./ magánfőzött párlatok esetén a regisztrált magánfőző nyilatkozatát az előállításról.

A versenyre fajtánként: 2 x 0,2 litert + 0,5 litert (ellenmintaként) szükséges leadni (kereskedelmi forgalomban kapható 0,2 és 0,5 literes (címke nélküli, jelöletlen) szabványüvegben.

A pálinkák adatait a „NEVEZÉSI LAPON” szereplő részletességgel fel kell tüntetni a leadott minta üvegein!

Nevezési díj: 1.000.-Ft/minta

A minták leadása személyesen: A Mályinka Község Önkormányzatán
Kulcsár Benjáminnél

A minták leadása: 2016. augusztus 25-től - szeptember 08-ig.

Munkanapokon: H- CS : 8 - 16 óráig.

Péntek: 8 - 13 óráig.

A versenyminták bírálata:

A bírálat megfelelő bírálói ismerettel, gyakorlattal rendelkező, egyéni bírálói rendszerben történik.

A Versenyigazgató a verseny előtt készségelemérést végez, hogy a zsűrizésben csak olyan személyek vehessenek részt, akik alkalmasak az elfogulatlan, korrekt bírálatra és a bírálat napján megfelelő egészségi állapotban vannak.

A szervezőbizottság a beérkezett mintákat a kiírásnak megfelelő kategóriákba sorolja, - a „Nevezési lapon” feltüntetett jellemzők alapján, majd elvégzi a nevezett minták kóstolási sorszámmal való titkosító kódolását.

A Versenyigazgató:

- a kóstolás megkezdése előtt ellenőrzi az előkészületeket,
- meghatározza a minták helyes bírálati sorrendjét,
- ellenőrzi, ill. biztosítja a technikai kiszolgálás színvonalát, (pohárcsere, Víz, stb.)
- ellenőrzi a minták anonimitását,
- folyamatosan ellenőrzi a segítők és a kiértékelést végzők munkáját,
- a bírálók részére elkülönítve kell ülőhelyeket biztosítani és egymással nem beszélhetnek meg a kiértékelést.

A Bírálók feladata:

A hazánkban legszélesebb körben alkalmazott 20 pontos rendszer szerinti **egyéni értékelés.**

A minták értékelés 20 pontos bírálati lapon történik az alábbiak szerint:

- a./ Illat tisztaság (hibátlan) max. 3 pont (1-3-ig pontozva)
- b./ Illat karakter, (élénkség, frissesség, intenzitás és fajtajelleg az illatban: max. 5 pont (1-5-ig pontozva)
- c./ Íz tisztaság (hibátlan) max. 3 pont (1-3-ig pontozva)
- d./ Íz karakter (élénkség, frissesség, intenzitás és fajtajelleg ízben, (testesség, csípősség, szúrósság) max. 5 pont (1-5-ig pontozva)
- e./ Harmónia, tartósság, (benyomás kóstolás után) max. 4 pont (1-4-ig pontozva)

Az egyes jellemzőkre csak egész pont adható. A pontozást írásban indokolni kell, a nélkül a bírálat érvénytelen! Az elért pontszámot és az írásos indoklást az eredményhirdetés után minden nevező megkaphatja.

DÍJAZÁS:

Arany minősítés: 18 – 20 pont -Arany érem
Ezüst minősítés: 16 – 17 pont -Ezüst érem
Bronz minősítés: 14 – 15 pont -Bronz érem

A díjazottakon kívül minden nevező részére „OKLEVÉL” és 1 db 0,04 l-es Mályinkai Pálinkával töltött mini palack kerül átadásra.

KÜLÖNDÍJ:

I. II. III. Helyezést elért díjazottak részére
díszdobozos Mályinkai Pálinka
Koós Józsefné részéről (melyet a „Pálinkaházban”
választhatnak ki és vehetnek át)

A II. MÁLYINKAI PÁLINKA ÉS PISZTRÁNG FESZTIVÁL keretében
megrendezett pálinka-párlatverseny ünnepélyes
eredményhirdetésére:

2016. szeptember 10.-én 17.15 órakor

kerül sor az ünnepség helyszínén.

Mályinka, 2016. augusztus 10.

Koós Józsefné
Mályinkai Bér- és Kereskedelmi
Pálinkafőzde



Györfi Gábor
Polgármester
Mályinka



VERSENY - KATEGÓRIÁK

1. ALMATERMÉSŰ, BOGYÓS ÉS VAD GYÜMÖLCSÖK	2. CSONTHÉJAS TERMÉSŰEK	3. SZŐLŐBŐL ÉS SZŐLŐ-TÖRKÖLYBŐL
ALMA KÖRTE VILMOSKÖRTE BIRSALMA NASPOLYA SZAMÓCA MÁLNA SZEDER FEKETE-RIBIZLI PIROS-RIBIZLI NEMESBODZA VADBODZA ERDEI-SOM	SZILVA CSERESZNYE MEGGY ŐSZIBARACK KAJSZIBARACK	EGRI-MERLOTH TOKAJI IRSAI-OLIVÉR CSERSZEGIFŰSZERES + BORPÁRLATOK