



**SCIENTIA MASTER
SPIRIT COMPETITION
2024**

VERSENYSZABÁLYZAT

Összeállította:

**Pavlicsek Csaba elnök, versenyigazgató
Mladoniczki István alelnök**



Tartalom

BEVEZETÉS.....	3
1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK.....	5
2. NEVEZÉSI FELTÉTELEK	6
2.1 Nevezés módja, feltételei.....	6
2.2 Nevezett tételek jelölése.....	6
2.3 Nevezési mennyiség és mintaszám.....	6
2.4 Nevezési díj mértéke Pálinka és Párlat esetén.....	7
2.5 Nevezési díj megfizetésének módja	7
2.5.1 Az eredményhirdetésen való részvétel feltételei, időpontja és helyszíne:.....	8
2.6 Postázási információk.....	8
2.7 Nevezési határidők	9
3. NEVEZÉSI KATEGÓRIÁK.....	9
3 GYÜMÖLCSKATEGÓRIÁK	11
4 BÍRÁLAT.....	12
4.1 Bírálati módszer	12
5.3 Zsűritagok.....	13
6. Díjazás, pontszámítás	15
1.1 Odaítélhető érmek és díjak	15
6.2 Pontszámítás.....	18
7. Speciális szabályok.....	19
7.1 Magánfőzőkre vonatkozó szabályok	19
7.2 Bérfőzetőkre vonatkozó szabályok.....	20
7.3 Kereskedelmi főzdekre vonatkozó szabályok	20
7.4 Külföldi nevezőre vonatkozó szabályok.....	20



BEVEZETÉS

SCIENTIA MASTER SPIRIT COMPETITION

2024

A Scientia Pálinka, Párlat és Gasztrokulturális Egyesület 2021 márciusában alakult meg 11 fő alapítótaggal, ahol közösen döntöttük el, hogy 2022-től nem csak a verseny kiírója lesz egyesületünk, hanem nevével fémjelzett is lesz a verseny.

A korábbi, 5 éven keresztül sikeresen működő Perkátai Párlatversenynek a tulajdonjoga, a hitvallás és szakmai szemlélet nem, kizárólag a neve változik meg.

Versenygazgató továbbra is Pavlicsek Csaba, zsűri elnökünk pedig Fabulya Attila úr a Gyulai Pálinkamanufaktúrától.

Minden évben igyekszik a szakmai stáb az ország legkomolyabb zsűritagjait a versenyre meghívni, trenírozni, ez 2024-ban sem lesz másképp!

Annival kiegészül, hogy 2024-ban a versenyzsűri több szekcióból fog állni:

- Alapbíró szekció
- Blendmaster és platinadíj bíráló szekció
- Szivarpárlat élmény bíráló szekció
- Magyar kereskedelmi gineket értékelő szekció

A szakmai stáb a verseny megalakítása óta egyedi elképzelésekre támaszkodott, más hazai versenyektől egyediségében és speciális szakmai megoldásaiban igyekszik a pálinka és párlatkészítők minőségi munkáját támogatni.

A verseny célja a párlatok/pálinkák szakmai bírálata, annak érdekében, hogy valamennyi előállító visszajelzést kapjon az általa készített párlat érzékszervi tulajdonságairól. Ezen túl, a kulturált készítés és fogyasztás elősegítése, az otthon készített párlatok minőségének javításának támogatás, a tradíciók megőrzése mellet azon előállítói és fogyasztói szemlélet kialakítása, melynek fókuszában a magasabb minőségű élelmiszerek előállítása áll.

Idén új helyszínre kerül a díjátadó helyszínünk így még impozánsabb helyszínt tudunk biztosítani a versenyünknek. 2024-ben a Székesfehérvári **Szent István Művelődési ház – Szent István báltermében.**



A versenykategóriákban módosítottunk, így az elnyerhető díjak száma növekedett ezzel is megerősítve célját, szakmaiságát, emelve értékét az általunk életre hívott eseménynek. 2024-ben másodjára keressük a legjobb magyar gint, mellyel utat nyithatunk a népszerűsítésének.

A nevezők kedvük szerint válogathatnak a megmérettetések között, az elkészített pálinkák/párlatok minősítésére.

A verseny szakít az eddigi hagyományokkal, és minden tekintetben szeretne megújulni.

Amitől kategorikusan elhatárolódunk:

1. „Körbe díjazás, osztogatás” – A Scientia Egyesület tagjai nem indulhatnak a versenyen, ezáltal is elkerülve a részrehajlás gyanúját.
2. Szakmaiatlan, egysoros, olvashatatlan, helyesírási hibákkal megspékelt bírálatok
3. Szakmaiatlan hozzáállásból eredő „érem eső”
4. Szakmájához nem értő, önjelölt érzékszervi bírálók alkalmazása
5. Etikátlan, korrupt viselkedési formák a verseny szervezésében, tiltott tételbefogadás majd díjazás, eredmény kezelés, stb.

A verseny szervezői fenntartják maguknak a jogot, hogy amennyiben a pálinka/párlat versenyek törvényi szabályozásával kapcsolatban időközben új jogszabályok, rendeletek jelennek meg, illetve az e-terület felügyelő illetékes hatóságok (NAV, Pénzügyminisztérium, Agrárminisztérium) a verseny meghirdetését követően kiadott állásfoglalásai alapján a kiírt és közzétett versenyszabályzaton módosítsanak, melyet a [Versenykiírás és szabályzat - Scientia Egyesület \(scientiaegyesulet.hu\)](#), illetve a Facebookon a hivatalos eseménynél tesznek közzé.

A verseny kiírója: Scientia Pálinka, Párlat és Gasztrokulturális Egyesület

A verseny főtámogatói:

- Pavlinkum Kísérleti Párlat manufaktúra és Technológiai Akadémia
- Scientia Pálinka, Párlat és Gasztrokulturális Egyesület
- Mladoniczki István Profilanalitikai Pálinkabíráló és Pálinkamester Szakmérnök
- Gyulai Pálinkamanufaktúra
- Perkáta Nagyközség Önkormányzata



A Verseny célja:

- A minőségi pálinka és törkölypálinka fogalmának, színes kínálatának, gasztronómiai jelentőségének, valamint a kulturált, mértékletes alkoholfogyasztás fontosságának megismertetése a fogyasztókkal;
- Szakmai fejlesztés és motiváció
- Széleskörű szakmai és fogyasztói szemléletformálás
- A versenyen induló termelőknek elismerés nyújtása; visszajelzés a termékekről
- Egyedi, korrekt, komplex szakmai alapokon nyugvó érzékszervi bírálat

1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

Nevező: A jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény szerinti magánfőző, bérfőzető, vagy pálinkát és/vagy törkölypálinkát előállító adóraktári engedélyes, akinek a tételei megfelelnek a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII törvény pálinkára és/vagy a törkölypálinkára vonatkozó előírásainak is.

Gyümölcs: a Pálinka törvénnyel összhangban gyümölcsnek tekintjük azokat a terméseket (valódi vagy álterméseket), amelyek Magyarországon, szabadföldön termelt vagy termesztett, több évig élő, fás szárú (fák, cserjék) vagy évelő gyöktörzsű növények termései (valódi vagy áltermései), melyek botanikai értelemben vett termése (valódi vagy áltermés) frissen vagy feldolgozva fogyasztható.

Gyümölcspárlat: egyfajú gyümölcsből készült párlat (pl.: különféle almák felhasználásával készített almapárlat, vagy, többféle szilva felhasználásával készített szilvapárlat stb.).

Vegyes gyümölcspárlat: a különböző gyümölcsök keverésével előállított párlat, (pl.: alma + körte vagy birs +alma, vagy málna+ cseresznye stb.) ez történhet késztermék házasításával illetve cefre házsítással történő lepárlással.

Kizárt tételek: a fentiek figyelembevételével az ágyas, mézes, citrus-, zöldség-, gabona- alapú, utólagosan édesített vagy likőr tételekkel magánfőzőktől és bérfőzetőktől nevezést nem áll módunkban elfogadni, azok automatikusan kizárásra kerülnek!



Hatósági eljárás: amennyiben erjesztés és/vagy lepárláskor hozzáadott természetazonos, mesterséges, szintetikus aromát észlelünk, laborvizsgálatra küldjük a mintát. A vizsgálat díját (pozitív eredmény esetén) a nevező köteles megfizetni, továbbá elfogadja, hogy intézkedhetünk, az illetékes hatóságok felé a jogszabályoktól való eltérés jelentésére.

2. NEVEZÉSI FELTÉTELEK

2.1 Nevezés módja, feltételei

A Nevező

- hiánytalanul kitölti az **ONLINE nevezési lapot**, továbbá csatolja a szükséges igazolásokat. Az online nevezési felület a [Nevezés 2024 - Scientia Egyesület \(scientiaegyesulet.hu\)](http://scientiaegyesulet.hu) oldalon érhető el.
- a termék palackján **OLVASHATÓ ÍRÁSSAL** feltünteti a kötelező nevezési **adatokat**
- **elutalja a nevezési díjat a megadott bankszámlaszámra (lásd 2.5.1 fejezet)**

Az a nevező, aki nem küldi meg az előírt dokumentumokat a zsűrizés napjáig, a tételeket kizárjuk, azokat minősítés nélkül visszaadjuk egy előre egyeztetett módon.

2.2 Nevezett tételek jelölése

A magánfőzött és bérfőzetett tételek palackján kérjük feltüntetni a készítő nevét, párlat fajtáját, évjárátát és alkoholfokát.

2.3 Nevezési mennyiség és mintaszám

- Nevezési mennyiség: **termékenként minimum 0,35 l**
- Nevezési mintaszám/darabszám: **maximum 20 tétel / fő-megfelelő származási igazolások ellenében.**
- Az egyes **különleges kategóriáknál** a nevezhető **minimum/maximum** mennyiséget **külön jelöljük!**



- **Szőlő, törköly és seprő** kategóriában, a nevezhető termék mennyiség alkategóriánként összesen **maximum 5 tétel / nevező**. (5db szőlő / 5db törköly / 5db seprő)

2.4 Nevezési díj mértéke Pálinka és Párlat esetén

HUF-ban		
Nevezett Minta Darabszám	Magánfőzető/bérfőzető Ft/db	Kereskedelmi Ft/db
1 - 3	5 500 Ft	8 000 Ft
4 - 5	4000 Ft	6 500 Ft
6 illetve felette	3000 Ft	5 000 Ft

EUR-ban		
Nevezett Minta Darabszám	Magánfőzető/bérfőzető EUR/db	Kereskedelmi EUR/db
1 - 3	12 €	17 €
4 - 5	10 €	14 €
6 illetve felette	8 €	11 €

2.5 Nevezési díj megfizetésének módja

- A Nevezési díj illetve gálavacsora díj befizetése feljogosítja a nevezőt a versenyben való részvételre.
- Az összeg kizárólag utalással fizethető be a **SCIENTIA PÁLINKA, PÁRLAT ÉS GASZTROKULTURÁLIS EGYESÜLET** számlaszámára.

K&H 10400463-50526987-57721004

Külföldi nevezés esetén IBAN számunk:

HU59 10400463-50526987-57721004

[Kapcsolat - Scientia Egyesület \(scientiaegyesulet.hu\)](http://scientiaegyesulet.hu)



2.5.1 Az eredményhirdetésen való részvétel feltételei, időpontja és helyszíne:

Új helyszínnel és miliővel készültünk a 2024-es évre. Új pompába és rangra kívánjuk emelni az eredményhirdetést és az azt követő pálinkavacsorát és gálát.

2024-ben az impozáns **Székesfehérvári Szent István Művelődési ház – Szent István**

Báltermében kerül megrendezésre az eredményhirdetésünk.

Cím: 8000 Székesfehérvár,

Liszt Ferenc u. 1.

(Gépjárművel Mátyás Király körút 1. felől közelíthető meg!)

Napja: 2024.05.04. Szombat

Gála vacsora részvételi díja **16.000 HUF/fő**. Mely többfogatásos vacsorát foglal magában.

- A díjátadó gála vacsora összege kizárólag utalással fizethető be a **SCIENTIA PÁLINKA, PÁRLAT ÉS GASZTROKULTURÁLIS EGYESÜLET számlaszámára.**

K&H 10400463-50526987-57721004

Külföldi nevezés esetén IBAN számunk:

HU59 10400463-50526987-57721004

Amennyiben a nevező a gálavacsora díját nem egyenlíti ki, akkor a szervezők úgy tekintenek a nevezőre, mint aki csak a versenyen kíván részt venni, és postai úton juttatják, el számára az elért eredményekről az értesítést illetve nevezési felületen elérhetőek lesznek az elért eredmények. A szervezők postai károkozásokért nem tud vállalni felelősséget.

2.6 Postázási információk

- A címzésnél tüntessék fel: Pavlicsek Csaba 2431, Perkáta, Dr. Baráth Károly utca 20. Scientia Pálinka és Párlatverseny nevét.
- A megadandó telefonszám: +36303935746 (Pavlicsek Csaba), +36300766969 (Mladoniczki István)



Személyes átvételi pontok:

- Pavlicsek Csaba – 2431, Perkáta, Kossuth Lajos u. 56. személyes leadás is lehetséges előzetes egyeztetés alapján

2.7 Nevezési határidők

A Scientia Master Spirit Competition 2024 nevezési határidő kezdete 2024. 01. 01.

Nevezési határidő vége: 2024.02.25. 24:00

3. NEVEZÉSI KATEGÓRIÁK

Klasszikus kategória:

4. sz. pontban felsorolt gyümölcskategóriákban tetszőleges mennyiségű gyümölcs párlat nevezhető, kivéve szőlő, mennyiséget lásd a leírásban!

ÉGY: „Év gyümölcse”

2024. év gyümölcse kategóriában kiválasztottja a SZILVA

Kategória célja: felhívni a figyelmet egy közkedvelt gyümölcsre és megtalálni az abból készült kiemelkedő termékeket érzékszervi igazolás biztosításával.

Nevezhető:

Bármilyen fajtatípusú szilvából készült párlat / pálinka.

Egy nevező **maximum 3** terméket nevezhet ebben a kategóriában a nagydíjért.



Ha több szilvából készített párlatot / pálinkát kíván nevezni a versenyző, a nevezési felületen és a címkén is jelölje meg, melyeket indítja a nagydíjért.

Példa: Penyigei Szilva „ÉGY” kategória!

S&S: „Szivarpárlat Élmény Nagydíj (Smoke & Spirit)©”

Nevezhető:

A kategóriába több tétel is nevezhető, a nagydíj a kettő feladat teljesítése során ítélhető oda. Amennyiben nem születik kimagasló eredmény, a díj nem kerül kiosztásra.

2024 Scientia Smoke & Spirit nagydíj feladatai

1. Érlelt szőlő szivarhoz érlelve
2. Tetszőlegesen választott gyümölcspárlat szivarhoz érlelve

Kategória célja: felhívni a figyelmet a hordós érlelés, és érlelés technológiában rejlő termékfejlesztési lehetőségekre, továbbá mindarra, hogy az érlelés nem javító, értékmentő technológia, hanem értékteremtő. Ezen kategóriába érkező tételeket erre szakosodott szakértő bírálók, WSET végzett párlatszakértők végzik egy egyedi zsűrizési szempontrendszer alapján.

Fontos szempont, hogy a párlatokat egyedi előmelegített Cognacos pohárból kóstolják a bírálók, egyedileg összeválogatott szivarokkal.

Gyümölcságyas, chipses, tiplis, egyéb módszerrel érlelt termék nem indulhat!

SCBM: „Scientia BLENDMASTER©” nagydíj

Nevezhető:

Ebben a kategóriában **maximum 3 termék** nevezhető nevezőnként, kizárólag olyanok, melyek az **alábbi gyümölcsfajták házasításával** készültek.

1. feladat: **Erdei bogyós és/vagy vadontermő csonthéjas** gyümölcsök házasítása fajtamegjelöléssel
2. feladat: **Cseresznye** alappal tetszőlegesen készíthető blend fajtamegjelöléssel
3. feladat: **Körte** alappal tetszőlegesen készíthető blend fajtamegjelöléssel



A kategóriában akkor ítélhető oda a nagydíj, ha a három feladatból kettőt teljesít a versenyző, majd ott a legmagasabb pontszámúak kerülnek beszámításra. Amennyiben a versenyző nem jelöli meg a felhasznált gyümölcsöket, úgy automatikusan vegyes kategóriában versenyez a tétel és nem indul a fő versenykategóriában.

A kategória célja: A vegyes gyümölcspárlatok népszerűsítése, újra pozicionálása. A gyártás során alkalmazott kreativitást, a szakszerűséget, a pontos-precíz házasítás technológiát értékelik a bírálók.

Nevezhető a versenyre egyéb vegyes párlat is, amely ugyanúgy blendelés technológiával készült, azonban ha nem a fent említett alapanyagokból készülnek, nem indulhat a nagydíj kategóriában!

3 GYÜMÖLCSKATEGÓRIÁK

A törvények, a szakmai korrektség, hitelesség, továbbá a gyümölcspárlat, népszerűsítése érdekében kizárólag gyümölcspárlat nevezését fogadjuk el verseny tételként.

I. Almatermésű gyümölcsökből készített gyümölcspárlatok

Alma, Körte, Birsalma/birskörte, Díszalma, Naspolya

II. Csonthéjas magvú gyümölcsökből készített gyümölcspárlatok

Cseresznye, Meggy, Szilva, Kajszibarack, Őszibarack, Nektarin

III. Vadontermő csonthéjas magvú gyümölcsökből készített gyümölcspárlatok

Erdei meggy (kései meggy), Zselnice meggy, Kökény, Som, Vadszilva (sárga, kék, vörös),

Sajmeggy, Vadmeggy, Vadcsereznye, Vadőszibarack, Galagonya

IV. Szőlő és borászati termékekből készített párlatok

Illatos fehér szőlő, Fehér szőlő, Vörös borszőlő, Direkt termő kékszőlő, Törköly, Seprő,

Borpárlat (csak kereskedelmi főzde!), Vadszőlő stb.

V. Vadon illetve nem vadon termő bogyós illetve egyéb termésű gyümölcsökből készített gyümölcspárlatok

Málna, Szamóca (Földieper), Szeder, Erdei szeder, Vadmálna, Ribizli (fekete, fehér, piros, vad), Áfonya, Egres, Berkenyefélék, Tövis félek, Bodza, Gyalogbodza, Fanyarka, Faeper (fehér, fekete), Vadbirs, Vadalma, Vadkörte stb.



VI. Vegyes gyümölcspárlatok

VII. Érelett termékek

Kizárólag fahordóban érlelt termékek.

4 BÍRÁLAT

4.1 Bírálati módszer

Valamennyi versenyre nevezett tétel részt vesz egy **alpbírálaton** és az egyes kategóriáknál jelölt módon **profilanalízist is** alkalmazunk.

a.) Alpbírálat és rendszere:

100 pontos Quintessence bírálati szoftver alkalmazásával történik. A résztvevők a bírálati lapokat elektronikus úton tudják majd letölteni a nevezési felületről!

b.) Profilanalízis és rendszere (PLATINADÍJ):

Olyan érzékszervi bírálat mely részletes széles spektrumú bírálatot tesz lehetővé, 100 pontos skálával. A 100 pontos bírálati rendszer alkalmazásának célja egyes nemzetközi gyakorlatok alkalmazása az aranyérmes minősítést elért tételeknél.

Szempontrendszere:

- Illat aromatika egyedisége, aromaképe, aromaprofilja (1- 20 pont)
- Illat aromatika intenzitása, tartóssága, különlegessége (1- 20 pont)
- Ízkarakter egyedisége és tisztasága, aromaképe, aromaprofilja (1- 20 pont)
- Íz aromatika intenzitása, egyedisége, tartóssága, különlegessége (1- 20 pont)
- Harmónia-lecsengés-élmény érzet (1-20 pont)

c. Blendmaster díj értékelése és rendszere:

Olyan érzékszervi bírálat mely részletes széles spektrumú bírálatot tesz lehetővé, 100 pontos skálával. A 100 pontos bírálati rendszer alkalmazásának célja a blendelt tételek karakterének, a technológia megfelelő alkalmazásának, összélmény hatásának értékelése.

Szempontrendszer:

- Technológiai tisztaság (1-10)
- Technológiai korrektség (1-10)



- Illat intenzitás, elegancia, egyedisége, stílusa (1-20)
- Íz intenzitás, elegancia, egyedisége, stílusa (1-20)
- Szájérzet, konzisztencia, textúra, összbenyomás (1-20)
- Összbenyomás, lecsengés, harmónia, élményszerűség (1-20)

d, Szivarpárlat élmény értékelése és rendszere:

A szivarpárlat nagydíjas termék kiválasztásánál olyan értékelő rendszert alkalmaznak a zsűritagok, ahol a tisztaság, szín, tükrösségen felül, kimagasló figyelmet fordítanak a hordós érlelés során kialakuló aromatikára, aldehidekre, fűszerekre illatban és ízben, a szivarfüst és íz aromatikájával együtt. Vizsgálják a füst és kortyérzet konzisztenciáját, lecsengését, harmóniáját, intenzitását. Ide kizárólag az aranyérmesnek ítélt érlelt termékek érkeznek majd értékelésre.

5.3 Zsűritagok

A zsűritagok olyan elfogulatlan, korrekt bírálatra képes személyek, akik párlat (elsősorban pálinka) érzékszervi minősítésre feljogosító végzettséggel rendelkező és gyakorlott szakemberek, továbbá párlat előállítás területén szakmájukban dolgozó pálinkakészítő mesterek, párlat szakértők.

A zsűritagok korábban részt vettek felkészítő tréningen és eredményesen szerepeltek, illetve/vagy a korábbi években bíráltak a versenyen.

A versenyszervező fenntartja magának a jogot, nemzetközi szaktekintélyű, megfelelő gyakorlattal rendelkező személyek meghívására.

(Végzettséget és/vagy gyakorlatot az alábbi helyeken szereztek: Pálinkamester szakmérnök és szaktanácsadó képzés, PAVLINKUM- Profilanalitikai és Párlattechnológiai Akadémia, Quintessence Competition pálinka- és párlatértékelő tréning, Nemzeti Pálinkakiválóság Program, Brillante pálinka és párlatverseny)

- A Scientia Egyesület tagjai, továbbá zsűritagjai nem indulhatnak a versenyen, továbbá a nevező kereskedelmi főzdektől alkalmazott, főzőmester nem vehet részt a bírálatban ezáltal is elkerülve a részrehajlás gyanúját.
- A zsűrizés több hétvégén keresztül zajlik majd, ezzel is betartva új bírálati szabályainkat, tiszteletbe tartva a nevező termékét, hogy korrekt, elfogulatlan értékelést



(nem fáradt érzékszervekkel történő zsűrizés) kapjanak. Egy nap, egy bíráló maximum 50 tételt értékelhet.

- Konkrét tételekre vonatkozóan a bírálók kilétét nem fedjük fel. Ezt tartásuk a versenyzők tiszteletben.
- Előzetes információt a verseny eredményhirdetése megkezdéséig nem adunk ki.
- A bíráló bizottság tagjai nem vesznek részt a versenyben semmilyen kategóriában.

Zsűritagok feladatai:

- A párlatokat objektív módon érzékszervileg vizsgálják, a bírálat során konszenzusra törekednek a minta értékelésében.
- Elvégzik az alap és profilanalitikai minősítést és valamennyi kategóriában nevezett tételek alapján, kiválasztják a kategória győztes párlatokat, a meghirdetett díjak nyerteseit.
- A nevezett párlatok eredményeinek rögzítése papír alapon és/vagy elektronikusan történő rögzítése.

A bírálatról általában:

1. A bírálatban résztvevő személyek maximum 50 db tételt bírálhatnak le egy alkalommal, elkerülve a félrebírálat lehetőségét.
2. Az 50 tétel random módon lesz előre összeállítva, nem egyfajta kategóriát bírálnak végig.
3. Vitás kérdésekben, egyet nem értésben – a csúc zsűri dönt, bírál.
4. A bírálatban résztvevő személyzet nem vehet részt a minta előkészítésben
5. A nagydíjak kiválasztásánál, minimum 4 fő bíráló, egybehangzó ítélete szükséges. Egyet nem értés esetén, nincs platina vagy nagydíj kiosztás.



6. Díjazás, pontszámítás

1.1 Odaítélhető érmek és díjak

Alapbírálat ponthatárok

- Platina esélyes: 95–100 pont
- Kiváló (arany): 89–94 pont
- Kiemelkedő (ezüst): 79–88 pont
- Átlagos, jó (bronz): 69–78 pont
- Kisebb hibák (kisebb hibáktól fedett): 58–68 pont
- Hibás (több és nagyobb hibáktól fedett): 57 pont alatt¹

Platina díj:

Az aranyérmes tételek vesznek részt a bírálatban. A profilanalitikai módszerrel végzett minősítés során legalább minimum 96 pontot megszerzett párlat kaphatja meg a Platina díjat. Egy kategórián belül több azonos fajtából készült termék is elnyerheti ezt a címet. A Platina díjas termékek versenyeznek tovább a nagydíjak kiválasztásában.

Idei újítként a Platina díjat elért termékek készítői a párlataikról egyedi, az aromatikára vonatkozó profilanalitikai pokhálódiagramot kapnak az eredményhirdetésen, illetve elektronikus formában egyaránt.

„Év gyümölcse nagydíj”

A nevezők által nevezéskor megadott párlataik közül az aranyérmes tételek vesznek részt az év gyümölcs díjas termék kiválasztásán. Profilanalitikai módszerekkel végzett minősítés során legalább 96 pontot megszerzett párlatok közül kerül kiválasztásra e kategória győztese.

¹ Quintessence Pálinka és Párlatverseny szabályzat, szoftver ponthatárok



„Szivarpárlat élmény (Spirit&Smoke)² nagydíj”

Az aranyérmes tételek vesznek részt a nagydíj termék kiválasztásán. Profilanalitikai módszerekkel végzett minősítés során legalább 95 pontot megszerzett párlatok közül a legmagasabb pontszámot elnyert termék kapja meg a legjobb címet.

A nagydíjválasztásnál Fabulya Attila Scientia Egyesület alapítótag, a verseny zsűri elnöke, szivar szakértő válogatja meg az aranyérmes tételekhez a különböző szivartípusokat.

A zsűrizés során az alábbi szempontokat veszi figyelembe a zsűri:

- **Szivar és párlat illat élmény, összharmónia**
- **Szivarfüst és párlat korty íz élmény, összharmónia**
- **Szivar és párlat együttes összharmóniája, párlatgasztronómiai színvonala**

A bírálatot ezen kategóriában kizárólag WSET végzett párlatszakértő zsűritagjaink végzik el.

„Scientia Blendmaster nagydíj³”

Az aranyérmes tételek vesznek részt a Scientia Blendmaster díj termék kiválasztásán. Profilanalitikai módszerekkel végzett minősítés során legalább 95 pontot megszerzett párlatok közül a legmagasabb pontszámot elnyert termék kapja a címet.

Különdíjak:

„Legeredményesebb pálinka kulturális egyesület”

Ahogy 2023-ban így idén 2024-ben is díjazni kívánjuk a pálinkás szakmai műhelyek munkáját. A legeredményesebb pálinka kulturális egyesület különdíjat a pálinka/párlattal foglalkozó szakmai közösségek munkájuk kiemelésére hívtuk életre. Ezzel kívánjuk erősíteni és jutalmazni azon határon innen és túli elvégzett egyesületi közös, kiemelkedő szakmai munkát. Az első 3 helyezett szakmai műhelyt díjazzuk.

Díj odaítélése feltételei:

- legalább 3 szakmai műhely regisztrációja a versenyre (regisztrációs levelet kérjük a scientiaegyesulet@gmail.com email címünkre megküldeni, benne a szakmai műhely nevével és az 5 személy nevével, akiknek az eredményeit összesíteni kívánják)
- minimum 5 nevező személy műhelyenként

² A Pavlinkum Akadémia és Scientia Egyesület egyedi bírálati rendszerű nagydíj kategória.

³ A Pavlinkum Akadémia és Scientia Egyesület egyedi bírálati rendszerű nagydíj kategória.



- az 5 legjobb eredménnyel rendelkező személy, személyenként a legjobb elért pontszámú termékeknek összpontszáma (500/...) alapján
- pontegyezség esetén a magasabb pontszámot elért gyümölcsök számítanak be az alábbi sorrend alapján:
 - szilva, kajszibarack, körte, bogyós termésű, birs,.

Fejér Vármegye Legjobb Pálinkája és Párlata:

Fejér Vármegye legjobb pálinkája; díjat azon kereskedelmi tétel kaphatja mely a szilva, szőlő, kajszibarack fő kategóriában aranyérmes minősítést ér el. A három kategória 2 legmagasabb pontszámú termékei közül kerül kiválasztásra a különdíj győztese.

Fejér Vármegye legjobb párlata; díjat azon magán és bérfőzetett arany minősítést elért termék kaphatja meg mely előállítási helyét tekintve fejér vármegyében készült. Ezen termékek a szilva, szőlő, kajszibarack fő kategóriából kerülnek kiválasztásra. Az adott kategóriákból a kettő legmagasabb minősítésű pontszámot elért termékek közül kerül kiválasztásra a különdíj győztese.

Összesített díjak:

A verseny legjobb magánfőzője / bérfőzetője (min. 20 nevező esetén):

Azon nevezők közül kerül kiválasztásra, akik a klasszikus párlatok (kötelező) kategória mellett legalább egy külön kategóriában is indult, illetve akinek az elért eredményei alapján a legmagasabbak a pontszámai, pont egyenlőség esetén a legmagasabb 100 pontos bírálati rendszerben elért pontszám dönti el a díj odaítélését. A meghirdetett 7 versenykategóriában alkategóriánként csak a legjobb, maximum 1–1 (egy-egy) termék eredménye számít bele a fődíjakért folytatott versenybe. A szőlőkben indított kategóriákból egy, a legmagasabb pontszámot elért szőlő párlat / pálinka kerül pontszámításra.

A verseny legjobb női magánfőzője / bérfőzetője (min. 4 nevező esetén):

Azon női nevezők közül kerül kiválasztásra, akik a klasszikus párlatok (kötelező) kategória mellett legalább egy külön kategóriában is indult, illetve akinek az elért eredményei alapján a legmagasabbak a pontszámai. A meghirdetett 7 versenykategóriában alkategóriánként csak a



legjobb, maximum 1–1 (egy-egy) termék eredménye számít bele a fődíjakért folytatott versenybe.

A verseny legjobb kereskedelmi főzdéje (min. 10 kereskedelmi nevező esetén):

Az a nevező kaphatja ezt a címet, akinek az elért eredményei alapján a legmagasabbak a pontszámai. A meghirdetett 7 versenykategóriában alkategóriánként csak a legjobb, maximum 1–1 (egy-egy) termék eredménye számít bele a fődíjakért folytatott versenybe.

A verseny abszolút győztese

Azon nevezők közül kerül kiválasztásra, akik a meghirdetett főkategóriák (Év gyümölcse, Smoke and Spirit, Blendmester, Alap gyümölcskategóriák) közül min. 3-ban indult és az elért eredményei alapján a legmagasabbak a pontszámai. A meghirdetett 9 versenykategóriában alkategóriánként csak a legjobb, maximum 1–1 (egy-egy) termék eredménye számít bele a fődíjakért folytatott versenybe.

6.2 Pontszámítás

Egyes minősítési kategóriák és az utánuk járó pontszámok mértéke, az összesített eredmények számításához, miszerint minden...

- Bronzérem 3 pont
- Ezüstérem 5 pont
- Aranyérem 8 pont
- Platinadíj 10 pont – Kiemelten gondos odafigyelést igénylő gyümölcsök (alma, birs, Vilmoskörte, Kajsziarack) kategóriákban elért Platinadíj esetén 12 pont
- Év gyümölcse díj 20 pont
- Szivarpárlat élmény (Spirit & Spirit) nagydíj 20 pont
- Scientia Blendmaster nagydíj 20 pont
- Legjobb párlat 20 pont



Az eredmények összesítésekor az első 10 legjobb eredményt vesszük figyelembe. Pontszám egyezőségénél a soron következő legmagasabb minősítést kapott tétel pontszámát vesszük figyelembe. Odaítélhető különdíjakról a szervező bizottság szabadon dönthet és létrehozhat. A versenyen jegyzőkönyv készül, a díjak választása jogi személy jelenlétében történik!

7. Speciális szabályok

A versenyre a jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény előírásai szerinti kereskedelmi pálinkafőzdek, bérfőzetők és magánfőzők egyaránt nevezhetnek.

Kereskedelmi célú főzdek a jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény szerinti párlatot, pálinkát és törkölypálinkát előállító adóraktári engedélyes, jövedéki engedélyes kereskedő, jövedéki kiskereskedő, akinek termékei megfelelnek a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII törvényben megfogalmazott előírásainak.

Bérfőzetőknek és magánfőzetőknek a jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvényben meghatározott párlatokkal lehet.

A versenyeztetett pálinkák és párlatok eredetét, adózott voltát törvényesen igazolni kell!

7.1 Magánfőzőkre vonatkozó szabályok

Egy nevező kizárólag a saját nevére kiállított párlat adójeggyel, és / vagy származási igazolással nevezhet, melyet a nevezési laphoz csatolni kell.

A NAV-tól kapott adójegy kísérő lapot /származási igazolást, amely az adatokat és a darabszámot is tartalmazza.

Más nevével és a párlat származására vonatkozó más nevére kiadott igazolással (pl. közösen cefrézett, közösen elkészített tétel) a versenyen nem lehet nevezni.

Ha nevezett tételek összmenyisége adott évi párlatmenyiségnek maximumától felfelé eltér, a nevező köteles csatolni a nevezéshez az előző években kiváltott adójegy igazolásokat is.



7.2 Bérfőzetőkre vonatkozó szabályok

Egy nevező kizárólag a saját nevére bérfőzdeben kiállított származási igazoláson, bérfőzető lapon **feltüntetett tétel fajtának, alkoholfoknak megfelelő igazolással nevezhet**, melyet a nevezési laphoz csatolni kell. „Vegyes” bérfőzetői igazolással a termék vegyes kategóriában fog indulni!

Nem fogadható el más névvel, más alkoholfokkal illetve más fajtamegjelöléssel a nevezés.

7.3 Kereskedelmi főzdekre vonatkozó szabályok

Nevező szeszfőzde /kereskedő számára előírt okmánnyal igazolja a pálinka eredetét. A kereskedelmi szeszfőzde engedélyese szabadforgalomba bocsátott, zárjeggyel ellátott, adózott terméket nevezhet, amelynek eredetét, származását a verseny rendezőjének nevére kiállított egyszerűsített kísérő okmánnyal (EKO) és zárjeggyel igazolja.

7.4 Külföldi nevezőre vonatkozó szabályok

Más Európai Unió tagállami szeszfőzdek, adó raktárak, tagállami kereskedők szabadforgalomba bocsátott párlattal nevezhetnek, amit egyszerűsített kísérőokmánnyal adhatnak át a verseny szervezőjének.

Harmadik ország esetében a gazdálkodó árumintaként küldheti el a nevezett párlatot, amelyet a vámkezelésről kiállított okmány igazol.

A gazdálkodók által párlatversenyre nevezett minta nem kereskedelmi áruként (árumintaként) behozott terméknek minősül.

A 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, s az általa az ottani jogszabály szerinti származási igazolást kell, mellékelje a nevezéshez. Import esetében a mintaként történő vámkezelési okmánnyal biztosítható a nevezés származási igazolása.



A Scientia Pálinka, Párlat és Gasztrokulturális Egyesület e szabályzatot, a speciális kategóriákat, elnevezéseket, minősítési módszereit, rendszereit saját szellemi termékének tekinti, engedélye nélküli felhasználása jogi következményeket von maga után!

Pavlicsek Csaba
Verseny Igazgató

Fabulya Attila
Zsűri Elnök

Mladoniczki István
Scientia Egyesület Alelnök

Perkáta, 2023.12.01.