I. Perkátai
és
 Regionális pálinkaverseny

2017

**Verseny kiíró, rendező:** Perkáta Nagyközség Önkormányzata

**A verseny célja:**
- A pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése.
- Minőség javítás saját párlatok eredményein keresztül.
- Oktatás, előadásokon keresztül.
- A pálinkával kapcsolatos fogyasztói szemlélet pozitív befolyásolása.
- A minőségi párlatok főzető és főző lakosok munkájának elismerése.

**A verseny meghirdetésének köre:**
- Elsősorban Fejér és Tolna megyei magán és bérfőzetők
-Más településekről származó magán- és bérfőzetők

**Nevezési határidő:** 2017. március 17. (péntek)

**Nevezési minta:** 3-5 dl (0,3-05 l) fajtamegnevezéssel ellátott palackban.

**Nevezési díj:** 500 ft/minta
 5 minta felett ingyenes a nevezés

**Nevezési minták átvétele:** 2017. február 2.-tól 2431, Perkáta, Kossuth Lajos u.56. 9:00-18:00

**Nevezési feltételek:**

*A versenyen a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. Tv. (Jöt. szerinti) és a 2016. évi LXVIII. törvény (a jövedéki adóról) szóló törvények szerinti kereskedelmi pálinkafőzdék, bérfőzetők és magánfőzők egyaránt részt vehetnek a versenyszabályzatban foglaltak elfogadásával, a nevezési lap kitöltésével, egyidejűleg a nevezési díj befizetésével.*

*-* ***Bérfőzető:*** *a 2016. évi LXVIII. törvény 3. § (3) 3‒4. értelmében:
„3. bérfőzető: az a 18. életévét betöltött gyümölcstermesztő személy, aki a tulajdonában álló gyümölcsből (gyümölcsből származó alapanyagból) állíttat elő bérfőzött párlatot;*

1. *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:*

1. *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;*
2. *magánfőző: az a 18. életévét betöltött gyümölcstermesztő személy, aki tulajdonában álló gyümölccsel, gyümölcsből származó alapanyaggal és párlat készítésére alkalmas, tulajdonában álló desztillálóberendezéssel rendelkezik;*
3. *párlat: a - nyers párlat kivételével - 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 vámigazgatóságtól. 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*](http://www.nav.gov.hu/nav/letoltesek/nyomtatvanykitolto_programok) *illetve pdf formátumban:* [*http://nav.gov.hu/nav/letoltesek\_egyeb/jovedeki\_nyomtatvanyok*](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.
- A felsorolt okmányok, illetve igazolvány másolati példányát át kell adni a verseny rendezőjének. Az indulók kötelesek feltüntetni a nevezési lapon a pálinkákból rendelkezésre álló mennyiséget hektoliterfokban. A kereskedelmi főzdéknél a palackozott termékeknél a tételazonosító (LOT) számot is.
- A bérfőzetők és magánfőzők a vonatkozó jövedéki szabályok szerint nevezhetnek, a versenyszabályzat szerint. A versenyszabályzat elfogadásával a nevező nyilatkozik arról is, hogy a minta Magyarországon termett gyümölcsből van, itt cefrézték, főzték, és hozzáadott cukrot nem tartalmaz.
- Lehetőség van két személy együttes nevezésére is, amennyiben a cefrézést együtt végezték. Itt is követelmény azonban az egyikük nevére kiállított hivatalos bérfőzési lap.*

**Zsűrizés:**

2017. március 18. (szombat) 10:00-tól.

**A zsűri tagjai:** Okleveles pálinkamesterek, főzőmesterek, szakképzett érzékszervi bírálók.

**Értékelés:** A nemzetközi szabályoknak megfelelően történik, 20 pontos bírálói rendszerben.

Az eredményhirdetés után lehetőség nyílik a nevezett párlatokról kérdezni, esetleges bírálatokat megbeszélni.

**Értékelési szempontok:**

**Tisztaság:** A pálinka akkor tekinthető tisztának, ha sem alapanyagbeli, sem cefrézési, sem lepárlási hibát nem tartalmaz. (max. 5 pont)

**Gyümölcskarakter:** Együttesen van vizsgálat alá véve az illat és az íz frissessége, jellemző aromatikája, illata és íze, fűszeressége, erőssége, stb. (max. 5 pont)

**Szájérzet:** A pálinkának a szájban kialakult hatását jelenti, a pálinka textúrája értendő ezen bírálati szempont alatt. Hibásnak minősítendő a karcos, szögletes, keserű, savanyú, hibákból eredő érzetek. (max. 5 pont)

**Harmónia, lecsengés, tartósság:** A pálinka összbenyomása a vizsgálandó érték, mennyire tartós az íze, mennyire van harmóniában az íz és az illat, milyen a fogyasztóban az összbenyomás, az emlék. (max. 5 pont)

0-13 Nem érmes párlat
14-15 Bronz érmes párlat
16-17 Ezüst érmes párlat
18-10 Arany érmes párlat

**Odaítélhető díjak, nagydíjak:**

* BRONZ, EZÜST ÉS ARANY OKLEVELEK
* LEGJOBB PERKÁTAI PÁLINKA
* LEGJOBB FEJÉR MEGYEI PÁLINKA
* A VERSENY LEGJOBB PÁLINKÁJA
* A LEGEREDMÉNYESEBB BÉRFŐZETŐ
* A LEGEREDMÉNYESBB MAGÁNFŐZŐ
* KATEGÓRIA GYŐZTES PÁLINKÁK (aranyérmes termékek közül)

**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

**Bírálati kategóriák:**

1. Almatermésűek
2. Bogyósok
3. Csonthéjasok
4. Szőlő- és szőlő eredetű termékek, borpárlatok
5. Egyéb gyümölcsök
6. Gyűjtött erdei gyümölcsök és vadon termők
7. Vegyes pálinkák
8. Érlelt és ágyas pálinkák/párlatok

Az eredményhirdetésről információkat, és a további részletes programokat a Facebook oldalon találják márciusban!

Regisztrálni a perkatapalinka@gmail.com címen lehet a mellékelt nevezési lappal.

A nevezési lapot e-mailen kell elküldeni.

Sikeres versenyzést kívánunk!

Perkáta, 2017-02-01 Szervezők