



AZ I ÉV

PÁLINKÁS BONBONJA

VERSENYSZABÁLYZAT

„AZ ÉV PÁLINKÁS BONBONJA” – 2024

Pálinkával készült kézműves bonbonok

és pálinkás édesipari termékek

országos versenye



AZ I ÉV

**PÁLINKÁS
BONBONJA**

— 2024 —

A verseny kiírója, rendezője: Magyar Gasztrokulturális Rendezvényszervező Kft.

A verseny védnöke: Magyar Cukrász Ipartestület

Zsűri elnöke: Veszely Attila mestercukrász, csokoládé mester, nemzetközi csokoládé bíráló

Versenyigazgató: Fabulya Attila okleveles pálinkabíráló, sommelier, dipWSET nemzetközi párlatszakértő

I. A verseny célja

A verseny célja a HUNGARIKUM magyar pálinka, mint a nemzeti italunk, és a kiváló minőségi csokoládék közös kulináris élvezeti értékeinek népszerűsítése. További cél a hazai kézműves csokoládés műhelyek, cukrászüzemek, édesipari termékeket előállító vendéglátóhelyek, és a minőségi gyümölcspálinkákat gyártó cégek szakmai együttműködésének előmozdítása, közös megmérettetése.

II. A verseny meghirdetésének köre

A megmérettetésre határon innen és határon túli olyan működő, (adószámmal rendelkező) vállalkozók, vállalkozások, mint kézműves csokoládé műhelyek, cukrászüzemek, vendéglátóhelyi cukrászok, chef-ek, és egyéb édesipari termékeket előállítók számára, akik minőségi alapanyagokból készített termékeikben a 2008. évi LXXIII. számú pálinka törvényben rögzített kereskedelmi célú pálinkafőzdek pálinkáit használják fel.

III. A verseny lebonyolítása

Jelen szabályzatban rögzítettek szerint történik.

IV. Versenykiírás

A verseny kiírója köteles 2024. január 15-ig a Versenyszabályzatot közzétenni a www.gyulaipalinkafesztival.hu honlapon.

V. Nevezési időszak

2024. február 1. (csütörtök) és 2024. április 12. (péntek) 18.00 óra között.

Az érzékszervi zsűrizés időpontja: 2024. április 18. csütörtök.

VI. Nevezés

Nevezni a www.gyulaipalinkafesztival.hu honlapon, az Év Pálinkás bonbonja – 2024. menüpontban letölthető „Vállalkozás” és „Termék” regisztrációs lapok kitöltésével, és

elküldésével lehet. Minden termékhez **külön-külön kell** „Termék Regisztrációs Lap”-ot beküldeni, melyen fel kell tüntetni a felhasznált gyümölcspálinka fajtáját, gyártóját, a termék összetevőit, illetve egy **rövid gyártói receptúrát**, gyártástechnológiai elemeket, ami alapján a zsűri értékelné tudja az eredeti ötlet megvalósítását.

A Kiíró kijelenti, hogy a benevezett termékhez tartozó receptúra a nevező kizárólagos szellemi tulajdona, az csak az érzékszervi bírálók részére megtekinthető. A Kiíró mindemellett tudomásul veszi, hogy a gyártói receptúrák kapcsán szigorú titoktartási kötelezettség terheli.

Nevezési minta: Minden nevezett termék esetén **min. 20 db/termék** (bonbon) beküldése szükséges!

Amennyiben aranyérmes lesz egy tétel, és Nevezője részt kíván venni az ünnepélyes díjkiosztó gálán, abban az esetben a kiírónak joga van a beküldött mintán túl még terméket bekérnie.

Egy versenyző tetszőleges számú tétellel indulhat!

A beküldött csomagokban fel kell tüntetni a készítő vállalkozás, és a benevezett minta/minták nevét. Többféle termék esetén, azokat megfelelően elkülönítve és jelölve, hogy az a versenyszervezők számára egyértelműen beazonosítható legyen.

A verseny anonimitásának megtartása érdekében a termék beazonosítását elősegítő egyedi logóval ellátott forma bonbon-ok a zsűri elé nem kerülhetnek!

A verseny kiírójának joga van a benevezett termékeket a rendezvényen megjeleníteni, kóstoltatni közönség számára.

A versenytételeket a következő címekre kell eljuttatni:

1. Személyesen, futárszolgálattal vagy postai úton:

Magyar Gasztrokulturális Rendezvényszervező Kft.

5600 Békéscsaba, Szarvasi út 79. (Kápolna utca és Szarvasi út sarkán, a Bora Italkereskedés emeletén található szervezőiroda) telefonszám: +36 30 522 1679 vagy +36 30 516 31 51

Beérkezési határidő: 2024. április 17. szerda 12.00 óra

VII. Kategóriák

- Minőségi csokoládé (ét, tej, ruby, fehér, illetve ezek kombinációja), bármilyen típusú gyümölcspálinka felhasználásával

1. Krémtöltelékkel (trüffel, ganache, marcipán, karamell, gyümölcs, réteges, egyéb) készült kézműves pálinkás bonbon 8 – 12 gramm súllyal

- A Gyulai Pálinkafesztivál 2024-ban kiválasztott „év gyümölcse a birs”, így külön kategóriaként díjazásra kerül:

2. Birspálinkával (bármilyen fajtájú nemes birs, vagy vadbirs) készült kézműves bonbon 8 – 12 gramm súllyal

- Az elmúlt évben érkezett ajánlások, és kérések alapján meghirdetésre kerül

3. „Mindenmentes” mely, cukor-, glutén-, tejtermék-, tojásmentesen-, IR-barát, és vegán készült kézműves pálinkás bonbon 8 – 12 gramm súllyal

- Szakmai törekvésünk, hogy minél több oktatási intézmény megmérettessen a versenyünkön, így külön kategóriaként díjazásra kerül:

**4. „Legjobb oktatási intézményben készült kézműves pálinkás bonbon”
Szakiskolák, szakképzési centrumok, technikumok képzésén résztvevő cukrász
tanulók által készített (az 1-3 kategóriában felsorolt bármely típusú) kézműves
bonbon 8 – 12 gramm súllyal**

Nevezési díj: 7.800,- Ft+áfa / termék

A nevezési díj befizetése feljogosítja a nevezőt a versenyben való részvételre. Az eredményhirdetéssel egybekötött állófogadáson, a csokoládé- és pálinkakóstolón való részvételnek kiegészítő részvételi díja van, melyet a rendezvény előtti regisztráció alkalmával lehet befizetni.

Nevezési díj befizetés: legkésőbb a minta átadásával együtt **készpénzzel**, illetve előzetesen **átutalással** a Magyar Gasztrokulturális Rendezvényszervező Kft. K&H Bank Zrt.-nél vezetett 10402609-50526686-90901005 (Nemzetközi számlaszám (IBAN): HU58 1040 2609 5052 6686 9090 1005) számú bankszámlájára 2024. április 17-ig.

Kérjük a közleményben feltüntetni: nevező neve + nevezési díj.

Számlát a nevezési díj beérkezése után állít ki a szervező.

VIII. A versenyben való részvétel feltételei

– „Vállalkozás” és „Termék” Regisztrációs Lap hiánytalan, pontos kitöltése, és beküldése elektronikus felületen vagy hagyományos módon személyesen, illetve telefonon előre egyeztetett időpontban. **Nevezési időpont: 2024. április 12. (péntek) 18.00 óráig**

Nevezési díj, és minták beérkezése a határidőig - 2024. április 17. szerda 12.00 óra

A versenyben benevezett termékekhez a **kereskedelmi célú pálinkafőzdek**, 2008. évi LXXIII. számú pálinka törvényben rögzített szabadforgalomba bocsátott, **zárjeggyel ellátott**, adózott pálinkának minősülő készítményei használhatóak fel **KIZÁRÓLAGOSAN!**

A termékekben felhasznált pálinkák fajtája, mennyisége, alkoholtartalma szabadon választható.

A nevezési feltételeknek nem megfelelő minták elutasításra kerülnek!

Az érzékszervi zsűrizés időpontja: 2024. április 18. csütörtök.

Helyszín: Gyulai Almásy-kastély Látogatóközpont

Kérdéseikkel kapcsolatban keressék Fabulya Attila versenyigazgatót: +36 70 418 5732 vagy Faragó Andreát a +36 30 522 1679 telefonszámon, illetve a szervezes@gyulaipalinkafesztival.hu e-mail címen.

Eredményhirdetés időpontja és helye:

A XXIV. Gyulai Pálinkafesztivál keretein belül 2024. május 18. szombat 16.30 óra

Az ünnepélyes eredményhirdetésen való részvétel előzetes regisztrációhoz és részvételi díjhoz kötött, melyre a díjazottak értesítése után nyílik lehetőség.

IX. A minták átvétele, szortimentbe tétele

A verseny teljes menete egy előre rögzített szabályrendszer alapján működik, gyakorlatilag kizárva a szubjektív elemeket.

A nevező vállalja, hogy a beküldendő minták esetében olyan csomagolástechnikai eszközöket alkalmaz, melyek segítségével a termékek érzékenységre való tekintettel biztonságosan, épségben érkeznek meg a szervezőhöz! A beküldött csomagokban fel kell tüntetni a készítő vállalkozás, és a benevezett minta/minták nevét. Többféle termék esetén, azokat megfelelően elkülönítve és jelölve, hogy az a versenyszervezők számára egyértelműen beazonosítható legyen.

A szervező vállalja, hogy a minták alapanyagát képező csokoládé, és egyéb összetevők érzékenysége miatt a beérkezett termékeket, az átvételtől a zsűrizés pillanataig megfelelő körülmények között (hőmérséklet, páratartalom, fényviszonyok) tárolja!

A kiíró székházában a beérkezett mintákat nyilvántartásba veszik, illetve azonosítják az elektronikus nevezési lapon feltüntetett adatokkal, a szortimentbe tétel helyességével. Mindegyiket titkosított azonosító kódszámmal látja el a rendszer. Ez a szám a beérkezési sorrend szerint rögzíti a mintákat. Ellenőrzik, hogy a tételek megfelelnek-e a kiírás feltételeinek, stb., és szükség esetén felveszik a kapcsolatot a beküldővel az esetleges hibás, nem egyértelmű adatok helyesbítése, tisztázása érdekében. A regisztráció lezárása után a rendszer kódszámok sorrendbe állítja a mintákat, ezután minden minta megkapja a kódszámát. Összegyűjtik a bizonylatokat és a nevezési díjakat.

A zsűri tagjai nemzetközileg és országosan is elismert cukrászmesterek, csokoládé mesterek, nemzetközi csokoládé és pálinkabírálok közül kerülnek ki a versenyigazgató felkérése alapján. A zsűrizésben csak azon személyek vehetnek részt, akik alkalmasak az elfogulatlan, korrekt bírálatra, megfelelő kondícióban vannak. A bíráló személyt orvosi vizsgálatra kötelezheti a verseny kiírója. A bírálók az érzékszervi zsűrizés napján egészségesen kötelesek megjelenni (munkaképesen és cselekvőképesen). A bíráló felső légúti hurut, allergiás rhinitis, egyéb akut és idült érzékszervi megbetegedése esetén, amely során romlik a szaglás, ízlelés, nem vehet részt a zsűrizésben.

A zsűribe való bekerülés feltételei: az igazolt bírálói tapasztalat, korábbi elismert versenyeken való bírálói tapasztalat, korábbi bírálói képzésen sikeres vizsga.

Az érzékszervi zsűri tagjait a verseny főszervezője hívja meg, a versenyigazgató, és a zsűri elnök írásos javaslatának ismeretében.

A bírálókat menete:

A bírálóban résztvevő zsűritagok a minták előkészítésében nem vehetnek részt, a mintákról csak a zsűrizés alatt rendelkezésükre bocsátott alábbi információkkal rendelkezhetnek:

– minta **megnevezése** (a termék fantázia neve a bíráló során nem jelenik meg, így elkerülendő a gyártó beazonosítása. A termék kereskedelemben használatos neve csak az eredményhirdetésen kerül kihirdetésre)

- a mintához csatolt rövid **gyártói receptúra**, mely tartalmazza az alapanyagokat, összetevőket (pl. %-os kakaó tartalom), illetve azon gyártástechnológia elemeket, mely során a zsűri értékelni tudja az eredeti ötlet megvalósítását.

A benevezett termékhez tartozó **receptúra a nevező kizárólagos szellemi tulajdona**, az csak az érzékszervi bírálókat részére megtekinthető. A Kiíró mindemellett tudomásul veszi, hogy a gyártói receptúrákat kapcsán **szigorú titoktartási kötelezettség** terheli.

- a felhasznált **gyümölcspálinka fajtája**

– verseny sorszáma

A minták a bírálókatól teljesen elkülönített részen vannak sorrendbe téve, az anonimitás betartása érdekében. Oda a bírálóban résztvevő személy a bíráló előtt és közben nem mehet be! Erről a szervező gondoskodik, és a versenyigazgató felügyeli.

A versenyigazgató köteles ellenőrizni a személyi feltételeket, valamint azt is, hogy az előkészítő helyiség, a bírálóhelyiség, továbbá a felhasználásra kerülő eszközök megfelelnek-e az előírt követelményeknek. Ha nem, akkor felfüggeszti a bírálókatot.

Az adatbázisra építve, a versenyigazgató ütemezésére kapják meg a tételkat a bírálókat. A verseny menete kizárja, hogy egy zsűritag általa készített, vagy érdekeltségi körébe tartozó termékmintát kapjon bírálókatra.

Minden mintát egyszerre minimum 3 fő kóstol meg párhuzamosan, egymástól függetlenül, majd kötelesek konszenzusra jutni. Amennyiben ez nem történik meg, a zsűri elnöke hozza meg a végleges döntést.

A zsűri a mintákat 50 pontos rendszerben értékeli, illetve szöveges értékelést alkot a termékről.

A versenyzők az eredményhirdetést követő 15 napon belül kapják meg a minta minősítéséről készült bírálókat lapot, benne a pontozás szöveges értékelésével.

Bírálókat:

A zsűri a nemzetközi versenyeken is alkalmazott szempontok alapján bírálja, és pontozza a termékeket. A főbb értékelési szempontok:

1. MEGJELENÉS - ESZTÉTIKA
2. SZERKEZETI FELÉPÍTÉS - KÜLSŐ ÉS BELTARTALMI ÉRTÉKEK
3. KRÉMESSÉG - FŰSZEREK - ALKOHOL - KOMPLEXITÁS
4. KREATIVITÁS - EGYEDISÉG – INNOVÁCIÓ

5. ÖSSZBENYOMÁS - HARMÓNIA

Minősítési szintek:

A zsűri által megítélt pontszámok alapján a benevezett termékek:

Arany – Ezüst - Bronz minősítésben részesülhetnek.

Egyéb feltételek:

Az a személy, aki a minták szállításában, raktározásban, előkészítésében, felszolgálásban közreműködik, nem lehet a szakmai zsűri tagja.

A bírálókat ütemét és a zsűri beosztását, a szüneteket a versenyigazgató határozza meg és követi figyelemmel.

A versenyigazgató a zsűrit szükség szerint átrendezheti, a verseny ütemén változtathat. .

A versenyigazgatónak nincs jogköre felülbírálnia a zsűritagok által adott pontokat.

Az aranyérmes mintákból kategóriánként az 5 legmagasabb pontszámot elérő vesz részt a kategória győztes – tételek kiválasztásában. A kiválasztás azon bírálók véleménye alapján történik, akik nem neveztek a versenyen, illetve nem tartoznak egyetlen vállalkozás érdekeltségi körébe. Névtelen írásos szavazással történik a verseny végén.

Szavazategyenlőség esetén új szavazást kell végezni a 2 legtöbb szavazatot kapott termékre. Ha ez után is megegyezik a szavazatok száma, akkor a versenyigazgató páratlan számú bírálóból álló csoportot állít fel és megismétli a szavazást.

A szakmai zsűri tagjait teljes ellátás illeti meg.

A verseny lezárásig minden adatgazda köteles az adatokat kizárólag csak a feladata elvégzéséhez használni, kívülálló személy részére kiadott adat, vagy információ büntetőjogi következményeket vonhat maga után!

Nyilatkozni a versenyről, az eredményekről csak a kiíró engedélyével lehet.

X. A Versenyigazgató további feladatai

- A verseny szakmai irányítása, tisztaságának, a szabályzat szerint történő lebonyolításának garantálása.
- A zsűri létszámának meghatározása.
- A mintacsoportok kiosztása a bíráló zsűrinek.
- Az eredmények helyes rögzítésének, értékelésének ellenőrzése.
- A verseny kategóriák meghatározása, melyekben kategória győztes hirdethető. A végső eredmények hitelesítése.
- A versenyben résztvevő termékek anonimitása megőrzésének ellenőrzése, az eredmények kihirdetéséig.

XI. A versenyre benevezett termékek minősítése

Minősítések, érmek, oklevelek:

Arany – Ezüst – Bronz

Fődíj:

◆ **„AZ ÉV PÁLINKÁS BONBONJA” 2024.**

Kategóriagyőztes:

◆ **„Legjobb krémtöltelékkel készült kézműves bonbon”**

az 5 legmagasabb pontszámot elért termékek közül névtelen írásos szavazással, egyszerű többséggel.

◆ **„Legjobb birspálinkás bonbon”**

az 5 legmagasabb pontszámot elérték közül névtelen szavazással, egyszerű többséggel.

◆ **„Legjobb Mindenmentesen készült pálinkás bonbon”**

az 5 legmagasabb pontszámot elért termékek közül névtelen írásos szavazással, egyszerű többséggel.

◆ **„Legjobb oktatási intézményben készült kézműves pálinkás bonbon”**

az 5 legmagasabb pontszámot elért termékek közül névtelen írásos szavazással, egyszerű többséggel.

A 2024-as évben lehetőség lesz arany-, ezüst-, bronz- és „ÉV PÁLINKÁS BONBONJA” 2024. éremcímkek rendelésére. Erről részletes tájékoztatást az eredményhirdetést követően fog küldeni a verseny kiírója.

XII. A verseny nyilvánossága

A kiíró törekszik arra, hogy a verseny a lehetőségekhez mérten a legnagyobb publicitást élvezze.

Az eredményhirdetésre 2024. május 18-án kerül sor Gyulán, ünnepélyes díjátadó keretében, a lehető legnagyobb sajtónyilvánossággal. A díjátadón lehetőség kívánunk biztosítani az aranyérmes termékek megismerésére, szakmai tapasztalatcserére.

Mindazonáltal célszerű az egységes véleménynyilvánítás céljából a következőket leszögezni:

Az egész versenyről hivatalos tájékoztatást csak a kiíró adhat. A verseny szakmai kérdéseiről pedig a versenyigazgató, de csak az eredmény kihirdetését követően.

A versenyről, vagy annak lebonyolításáról egyéb résztvevők, vagy érintettek csak az általuk képviselt gazdasági, állami vagy társadalmi egység nevében nyilatkozhatnak, a versenyszabályzat előírásainak betartása mellett.

A versenyre nevezők, a mintájuk beadásával tudomásul veszik, hogy a versenyen elért pontszámukkal, eredményükkel szemben reklamációnak nincs helye.

A versennyel kapcsolatos minden jog a kiíróé.



AZ 1. ÉV

**PÁLINKÁS
BONBONJA**

— 2024 —