



QUINTESSENCE - 2017 Pálinka és Párlatverseny

**A pálinkaverseny fővédnöke: Dr. Kövér László,
Magyarország Országgyűlésének elnöke**

Versenyszabályzat

A verseny kiíró, rendező:

- Ongai Kulturális Egyesület (3562 Onga, Görgey u. 2/A.).

A verseny célja:

- a pálinka kulturált fogyasztásának népszerűsítése,
- a pálinka, mint Hungaricum népszerűsítése határon innen és határon túl,
- a versenyen résztvevő pálinkák/párlatok megmérettetése,
- a minőség javítása, a főzetők saját eredményeinek közlésén keresztül,
- a kereskedelmi forgalomban kapható termékek marketingjének népszerűsítése,
- a pálinkával kapcsolatos fogyasztói szemlélet pozitív befolyásolása,
- a minőségi pálinkát főzető és magánfőző lakosok, illetve a kereskedelmi főzdek munkájának elismerése.

A verseny meghirdetésének köre:

- A határon innen és a határon túli magánfőzők, bérfőzetők és a kereskedelmi főzdek.

Nevezési határidő:

- 2017. január 6. (péntek) 17.00 óra.

Nevezési minta:

- Magán és bérfőzetőknek fajtánként minimum 2 X 0,35 liter, kereskedelmi főzdeknek 3 X 0,35 vagy 2 X 0,5 liter. (A közönségdíjas pálinka kiválasztásához a champion díjas termékekből a verseny szervezői a nevezett mintákon felül már nem kérnek be más tételt.)

Nevezési díj:

- 1–2 nevezett minta számnál magán és bérfőzetőknek mintaszámonként 5000 Ft vagy 17 EUR/minta, kereskedelmi főzdeknek 7000 Ft vagy 23 EUR/minta, 3–4 nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek mintaszámonként 4000 Ft vagy 13 EUR/minta, kereskedelmi főzdeknek 6000 Ft vagy 20 EUR/minta, 5 feletti nevezett minta esetén magán és bérfőzetőknek mintaszámonként 3000 Ft vagy 10 EUR/minta, kereskedelmi főzdeknek 5000 Ft vagy 17 EUR/minta.

- Az összeg befizethető személyesen a minták leadásakor, illetve átutalható az Ongai Kulturális Egyesület bankszámlaszámára: Felsőzsolca és Vidéke Takarékszövetkezet Ongai Kirendeltsége 54500198-10000719, a közleményben feltüntetve, hogy pálinkaverseny nevezési díj. Számlát a nevezési díj beérkezése után állít ki a nevezésről a szervező Ongai Kulturális Egyesület.

- A szervező Ongai Kulturális Egyesülettel szerződésben lévő pálinkaversenyek adott versenyen elért arany- és ezüstérmes pálinkái/párlatai 10–20%-os kedvezményt kapnak ugyanazon nevezett minta nevezési díjából.

Nevezési minták átvétele:

- Személyesen leadva az ongai költségalapú bérlakásokban kialakított versenyirodában (3562 Onga, Gyöngyvirág u. 4. 1. em.), 2017. január 06-áig, hétköznap 8.00 órától 16.00 óráig, illetve eljuttatható postán a következő címre: Quintessence Pálinkaverseny, Ongai Kulturális Egyesület 3562 Onga, Gyöngyvirág u. 4. 1. em. vagy az egyesület székhely szerinti címére: Ongai Kulturális Egyesület 3562 Onga, Görgey u. 2/A.)

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 pálinkafőzdek, bérfőzetők és magánfőzők egyaránt részt vehetnek a versenyszabályzatban foglaltak elfogadásával, a nevezési lap kitöltésével, egyidejűleg a nevezési díj befizetésével.

- Nevezni kereskedelmi célú főzdeknek az elfogadott, 2008. évi LXXIII. számú pálinka törvényben pálinkának minősülő készítményekkel, míg a bérfőzetőknek és magánfőzetőknek a 2016. évi LXVIII. törvény 3. § (3) 3–4. és a 19–21. pontja értelmében párlatokkal lehet. A versenyeztetett pálinkák és párlatok eredetét, adózott voltát törvényesen igazolni kell.

- **Kereskedelmi célú főzde:** Jöt. szerinti szeszfőzde, kereskedő, előírt okmánnyal: a kereskedelmi szeszfőzde engedélyese szabadforgalomba bocsátott, zárjeggyel ellátott, adózott terméket nevezhet, amelynek eredetét, származását a pálinkaverseny rendezőjének nevére kiállított egyszerűsített kísérő okmánnyal (EKO) és zárjeggyel igazolja.

- **Bérfőzető:** a 2016. évi LXVIII. törvény 3. § (3) 3–4. értelmében:

„3. bérfőzető: az a 18. életévét betöltött gyümölcsstermesztő személy, aki a tulajdonában álló gyümölcsből (gyümölcsből származó alapanyagból) állítat elő bérfőzött párlatot;

4. 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:

19. 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;

20. magánfőző: az a 18. életévét betöltött gyümölcsstermesztő személy, aki tulajdonában álló gyümölcsből, gyümölcsből származó alapanyaggal és párlat készítésére alkalmas, tulajdonában álló desztillálóberendezéssel rendelkezik;

21. 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

illetve

pdf

formátumban:

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 főzdeknél a palackozott termékeknél a tételazonosító (LOT) számot is.

- A bérfőzők és magánfőzők a vonatkozó jövedéki szabályok szerint nevezhetnek, a versenyszabályzat szerint. A versenyszabályzat elfogadásával a nevező nyilatkozik arról is, hogy

a minta Magyarországon termelt 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.

- Külföldi nevezők esetében a Jöt. rendelkezéseit alapul véve, más Európai Unió tagállami szeszfőzdék, adóraktárok, tagállami kereskedők szabadforgalomba bocsátott párlattal nevezhetnek, ami 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, amelyre a Jöt. 73. § (2) b) pontja alapján nem kell zárjegyet felhelyezni. 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.

Zsűrizés (nyilvános):

- 2017. január 12–14. (Onga, Görgey u. 2. az általános iskola új épületszárnyának média és emeleti számítógépes termei).

- A közönségdíjas pálinka cím a Champion díjas pálinkák közül kerül kiválasztásra 2017. január 20-án, az erre az alkalomra külön meghívott társadalmi zsűri tagjai által.

Eredményhirdetés időpontja és helye:

- 2017. január 20–21. Lillafüred – Palotaszálló, az Ongai Kulturális Egyesület által szervezett pálinkabálon és gálán.

2017. január 20.: pálinkák (a nevezett kereskedelemben kapható tételek) eredményhirdetése.

2017. január 21.: párlatok (a nevezett magán és bérfőzetett tételek) eredményhirdetése.

A verseny színvonalát, és tisztaságát biztosító bizottságok, csoportok:

- Verseny Szervező Bizottság
- Zsűri

- A verseny lebonyolítása jelen szabályzatban rögzítettek szerint történik.

- A verseny kiírója 2016 októberében a versenyfelhívást és versenyszabályzatot közzéteszi a nevezésre és annak feltételeire vonatkozóan a www.okeonga.hu honlapon, illetve a potenciális versenyzők közvetlen megkeresésével, az ország és a határon túli legkülönbözőbb sajtóorgánumaiban.

A zsűri tagjai:

- Elnöke: Lovassy György okleveles élelmiszeripari mérnök, Pálinka Sommelier, a Destillata és más nemzetközi versenyek magyar zsűritagja, hivatalos pálinka tréner és bíráló, a KOETHE cég hivatalos magyarországi képviselője.

- Min. 22 fő, max. 30 fő, nemzetközileg és országosan is elismert pálinkabírák közül határon innen és túl, a zsűri elnökének javaslatára, a versenykiírójának felkérésére.

- A zsűrizésben csak azon személyek, vehetnek részt, akik alkalmasak az elfogulatlan, korrekt bírálatra, akik részt vettek a szervezett felkészítő tréningek valamelyikén, ahol eredményesen teljesítették az előírt követelményekt.

- A zsűri tagjai számára minimum két felkészítő tréning kerül megszervezésre. A tervezett 1. felkészítő tréning időpontja: 2016. november 11. Onga. A 2. felkészítő tréning időpontja később kerül kijelölésre.

A Verseny Szervező Bizottság (VSZB)

Versenyigazgató: Takács László

Tagok:

- Árvai Ákos, Bihari Ádám, Buzás Luca, Buzás Zoltán, Buzás Zoltánné, Cserhalmi Lilla, Fata Edina, Ferencz Noémi, Juhász József, Juhászné Rác Enikő, Karabinszkyné Becse Ágnes, Karabinszky Géza, Kerékjártó László, Kóczyán Zoltánné, Kóczyán Viktória, Kovácsné Garadnai Éva, Kovács György, Kovács József, Kovácsné Nagy Ágnes, Melecski Zoltán, Poroszkainé Urszin Márta, Prion Gábor, Polák Péter, Polák Zsuzsanna, Rác Attila, Rác Linda és Tóth Zoltán.

Versenyigazgató feladatai:

- Kibocsátja a versenyfelhívást.
- Javaslatétel az előkóstolás alapján kiválasztott átlagos „belövő” mintákra, amelyet a szakmai zsűri tagjai közösen értékelnek ki.
- A minták bírálatának, bírálati sorrendjének megállapítása, mintacsoportok kiosztása a bíráló zsűriknek.
- Döntés a zsűrizés során felmerülő vitás kérdésekben.
- Az eredmények helyes rögzítésének, értékelésének ellenőrzése.
- Előkészíti a zsűri, valamint az adatfeldolgozás személyi és tárgyi feltételeit.
- Ügyeli a bírálat helyes lefolytatását, valamint azt, hogy a bírálók ne egyeztessék, ne befolyásolják egymás véleményét a bírálat során.
- A végső eredmények hitelesítése, a verseny kategóriák meghatározása, melyekben champion és kategória győztes hirdethető.
- A zsűri elnökével és annak tagjaival való kapcsolattartás.
- Beszerzi az okleveleket, érmeket, ajándékokat, gondoskodik az oklevelek kitöltéséről, az érmeek véséséről.
- Gondoskodik a különdíjat adományozó szponzorok szervezéséről.
- A verseny igazgatója egy személyben jogosult a versenyben résztvevők felé történő hivatalos adatszolgáltatásra – kizárólag az eredményhirdetés után.
- A verseny szakmai irányítása.
- Ügyeli a bírálat helyes lefolytatását, biztosítja azon az íz közömbösítő anyagok állandó jelenlétét.
- Megszervezi a zsűri számára a minták szakszerű kihordását.
- A verseny tisztaságának, a szabályzat szerint történő lebonyolításának garantálása.
- Gondoskodik a verseny helyszínének biztosításáról.
- Általános szaktanácsadás a verseny lebonyolításában a közreműködők felé.

- A versenyben résztvevő termékek anonimitásának megőrzésének ellenőrzése, az eredmények kihirdetéséig. Az anonimitás megtartása mellett minden szükséges információt biztosít a zsűri eredményes munkavégzéséhez.

A tagok feladatai:

- A versenyigazgató munkájának segítése, folyamatos szakmai ellenőrzése, támogatása.
- A versenyigazgató személyi javaslatainak megtárgyalása, majd a döntések végrehajtásának segítése, ellenőrzése.
- A Verseny Szervező Bizottságában a vitás kérdésekben a döntéshozatal egyszerű szavazattöbbséggel történik, szavazategyenlőség esetén a versenyigazgató szavazata dönt.
- Nyilvántartásba veszik, majd titkosított azonosítóval, illetve ugyanazon, de az egyedi azonosítást lehetővé tevő verseny címkével ellátják a beérkezett mintákat. Összegyűjtik a bizonylatokat, nevezéseket és nevezési díjakat, ellenőrzik, hogy azok megfelelnek a kiírás feltételeinek.
- Gondoskodnak arról, hogy a minták teljesen titkosítva legyenek, azokat olyan elzárt helyen tárolják, ahová más nem mehet be, nem férhet hozzá.
- A verseny lezárásáig minden szervező köteles az adatokat kizárólag csak a feladata elvégzéséhez használni, kívülálló személy részére kiadott adat, vagy információ büntetőjogi következményeket vonhat maga után!

A zsűri feladata:

- A beküldött pálinkákat, illetve gyümölcspárlatnak minősülő mintákat a zsűri érzékszervileg vizsgálja.
- A bírálat során egyénileg értékelnek, majd konszenzusra törekednek a minta értékelésében.
- Kiválasztja a **„QUINTESSSENCE Pálinka- és Párlatverseny – 2017** champion és kategória győztes pálinkáit/párlatait, a meghirdetett nagydíjak nyertesait.
- Javaslatot tesz a különdíjasokra, az oklevelekre.
- Az érzékszervi bírálat lefolytatását kizárólag a versenyigazgató irányítja.
- A verseny kiírásának megfelelően a különböző tételek együtt kerülnek bírálatra, kategória sorrendben.
- Az érzékszervi bírálat időpontja: 2016. január 12–14. (Onga, Görgey u. 2. az általános iskola új épületszárnyának média terme).
- A zsűri érzékszervi bírálata nyilvános, az azonban nem enged meg semmiféle kommunikációt a minták bírálatakor a zsűri tagjaival.
- A nevezett pálinkák, párlatok eredményeinek rögzítése elektronikusan a zsűritagok által, az egyesület által kidolgozott saját tulajdonú, egyedi számítógépes szoftver segítségével történik.

Odaitélhető nagydíjak, címek:

- **„QUINTESSSENCE – 2017 legjobb pálinkája”** cím, egyben az egész verseny győztese.
- **„QUINTESSSENCE – 2017 közönségdíjas pálinkája”**
- **„QUINTESSSENCE – 2017 legjobb párlata”**

- „QUINTESSSENCE – 2017 legjobb kereskedelmi főzde”
- „QUINTESSSENCE – 2017 legjobb bérzfőzdeje”
- „QUINTESSSENCE – 2017 legjobb bérzfőzetője”
- „QUINTESSSENCE – 2017 legjobb magánfőzdeje”
- „QUINTESSSENCE – 2017 legjobb ongai pálinkája/párlata”

A közönségdíjas pálinka cím kizárólag a Champion díjas pálinkák közül kerül kiválasztásra 2017. január 20-án, az erre az alkalomra külön meghívott társadalmi zsűri tagjai által.

- Az aranyérmes mintákból a kategória győztes Champion-díjak.

Champion díj csak a jövedéki törvény szerinti pálinkának minősülő, pálinkazárjeggyel ellátott vagy kereskedelmi forgalomban kapható szeszesitalzárjeggyel ellátott párlat terméknek adható oda. A díjért csak kereskedelmi forgalomban kapható termékek versenyezhetnek.

Strong (magas alkoholtartamú, 48% V/V alkohol felett) pálinkáknál külön Champion díj kerül kiadásra.

A Champion-díj csak akkor ítélhető oda, ha az adott fajta mintából legalább 5 nevezett minta került értékelésre, és volt aranyérmes pálinka az értékelt pálinkák között. A zsűri döntése értelmében lehetőség van az adott kategórián belül fajta tiszta pálinkák Champion díjának kiadására is, ha a mintaszám az adott fajta tiszta pálinkáknál minimum elérte a tízet. (Pl. a szilva Champion díj mellett kiadható a Cacanska Lepotica Champion díj is, ha ezen fajtából volt minimum 10 értékelt minta és volt aranyérmes pálinka az értékelt pálinkák között.)

- Kategória győztesek.

Kategória győztes csak a jövedéki törvény szerinti magán- és bérzfőzető által nevezett párlat lehet. A vonatkozó szabályok más területen megegyeznek a pálinkák Champion díj elnyerésének feltételeivel.

- Arany-, ezüst- és bronz oklevelek, érmek.

- Esetleges egyéb különdíjak.

Az odaítélt nagydíjak, címek mellé ajándékok, szponzori felajánlások, ajándékcsomagok, kapcsolódnak.

- A résztvevők a versenyen elért eredményüknek megfelelően a szervezőtől névre szóló oklevelet és érmeket, lehetséges szponzoroktól ajándékokat kapnak.

- A szervező engedélyezheti, hogy a résztvevők a pálinkájukra/párlatukra olyan címkét tegyenek, amely tartalmazza a versenyen elért eredményüket. A felhasználónak ebben az esetben kötelessége igazolni a felhasznált tételszámot, melyet a szervezőnek joga van azt ellenőrizni.

A felhelyezhető nyakcímkék:

Az Ongai Kulturális Egyesület által engedélyezett, az egyesülettől megvásárolt arany, ezüst és bronz, illetve champion nyakcímkék.



Kedvezmények:

- A versenyre nevezett személyek közül az, aki minimum öt tétellel nevez (maximum 200 fő) ingyenes 2 fős belépőt kap az eredményhirdetésre és az ahhoz kapcsolódó gálára/ pálinkabálra Lillafüreden, a Palotaszállóba. (Két személy együttes nevezése esetén is csak kettő és nem négy ingyenes belépő adható.)
- 50%-os kedvezményű szállás lehetőség az eredményhirdetés hétvégéjén a lillafüredi Palotaszállóban.

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

A legjobb bérfőzde pontszámítás:

- A bérfőzdek a legjobb bérfőzde címért a bérfőzetők által a náluk főzetett pálinkák kapcsán leadott származási igazolással versenyeznek. Az adott bérfőzdében főzetett magán bérfőzések eredményei kerülnek összesítésre.

- A vonatkozó kategóriában a bérfőzetők száma nincs korlátozva. Minden bérfőzető a 10 legjobb minősítését elért mintájával járul hozzá a legjobb bérfőzde eredményének megállapításához.

- Minden bronzérmes párlatért: 3 pont
- Minden ezüstérmesért: 5 pont

- Minden aranyérmesért: 8 pont
- Minden Kategória győztes tételért: 10 pont
- Legjobb párlatért: 15 pont

A legjobb kereskedelmi főzde pontszámítás:

- A vonatkozó kategóriában indulóknál az induló 10 legjobb minősítést elért minta vehető figyelembe!

- Minden bronzérmes pálinkáért, párlatért: 3 pont
- Minden ezüstérmesért: 5 pont
- Minden aranyérmesért: 8 pont
- Minden Champion-díjért: 10 pont
- Legjobb pálinkáért 15 pont

Bírálati kategóriák:

1. Almatermésűek:

- alma
- körte
- vilmoskörte
- birs, birsalma, birskörte

2. Bogyósok:

- szamóca, földieper
- faeper (morus)
- málna
- szeder
- ribiszke,
- köszméte, egres (büszke)
- nemes bodza

3. Csonthéjasok:

- cseresznye
- meggy
- kajszibarack
- őszibarack
- szilva
- szóka

4. Szőlő- és szőlő eredetű termékek:

- szőlő
- szőlő törköly
- seprőpárlat
- borpárlat

5. Egyéb gyümölcsök

- naspolya
- osterfa

6. Gyűjtött erdei gyümölcsök és vadon termők:

- áfonya
- kökény
- som

- berkenyék
- galagonya
- csipkebogyó
- vadbodza
- homoktövis
- tűztövis
- erdei szamóca
- vadmálna
- vadszeder
- vadalma
- vadkörte, vackor
- vadcsereznye
- vadmeggy
- vadőszibarack
- vadbirs
- borzag (gyalogbodza)
- boróka
- egyebek

7. Vegyes pálinkák

8. Érelt és ágyas pálinkák/párlatok

- fahordóban érelt pálinka
- gyümölcságyon érelt ágyas pálinka
- 5 évnél idősebb érelt pálinkák

9. Párlatként való nevezés esetén:

- narancs
- banán
- grapefruit
- mangó
- kivi
- ananász
- füge
- gránátalma
- sütőtök
- sárgadinnye
- görögdinnye
- sárgarépa
- cékla
- zeller
- paradicsom
- maláta
- egyéb termékek

10. Sörpárlat

- sörpárlat (kizárólag a szükséges engedéllyel rendelkező kereskedelmi főzdek számára)

11. Likőrök

- likőrök (kizárólag a szükséges engedéllyel rendelkező kereskedelmi főzdek számára)

Bírálólap:

