

# UDRUŽENJE POLJOPRIVREDNIKA SENTE ZENTAI GAZDAKÖR

24400 Senta, Marijina 42. 24400 Zenta, Mária u. 42

Tel: 024/817-008

e-mail: [gazdakor.senta@gmail.com](mailto:gazdakor.senta@gmail.com)

[www.gazdakor.com](http://www.gazdakor.com)

PIB: 103594098



## ÉRTESÍTÉS

A Zentai Gazdakör Elnökségének határozata alapján, a Gyümölcstermelőket egyesítő szakág a Szent Miklós Pálinka Lovagrend tagjaival közösen az idei évben is megszervezi a

### **XXIII. Zentai Mikulásnap Nemzetközi Pálinkafesztivált**

a következő feltételekkel és időpontokkal:

- **Termelői kategóriák:** - **A.) regisztrációval rendelkező kereskedelmi főzdek**  
- **B.) egyéni főzök, saját fogyasztásra készült pálinkák**
- **Pálinkafajták:** - alma, körte, vilmoskörte, birsalma,  
- kajsziarack, szilva, őszibarack, cseresznye, meggy,  
- szőlő, törköly,  
- bodza és eper (fa), v.m.  
- vegyes gyümölcsből készített pálinka  
- különböző ágyas és érlelt pálinkák.

*A leadott mintákon fel kell tüntetni a készítő adatait (név, cím és telefonszám), a pálinka fajtáját (a vegyes gyümölcsből készített pálinka esetében kötelező feltüntetni a gyümölcsfajták hányadát is), valamint a pálinka évjáratát és az alkoholtartalmát.*

- **Nevezési feltétel:**
  - A.) Kereskedelmi főzdek:**
    - Mintánként minimum **0,30 liter** versenypálinka eredeti csomagolásban, és
    - **10 EUR** nevezési díj mintánként
  - B.) Egyéni főzök:**
    - mintánként **0,30 liter** pálinka,
    - **5 EUR** nevezési díj.

A nevezési díj befizethető készpénzben a Gazdakör irodában, vagy a Banca Intezánál vezetett: 160-925557-30 folyószámlaszámra, mint adomány

#### **A minták begyűjtése: 2023. november 23-ig,**

A külföldön összegyűjtött pálinkaminták és résztvevők adatait kérnénk a bírálózat kezdete előtt 3 nappal (2023.11.25. d.e. 10 óráig) e-mailben a: [gazdakor.senta@gmail.com](mailto:gazdakor.senta@gmail.com), vagy a ([doo.terra@gmail.com](mailto:doo.terra@gmail.com)) címre elküldeni, a mintákat pedig legkésőbb a bírálás megkezdéséig a szervezőkhöz eljuttatni.

- **Bővebb információ:** - Zentán a Gazdakör irodában, +38124/817008  
- Nagy Miklósnál, Zenta, Potiska 2, Mob: +38162/80065-35
- **A minták elbírálása:** - Időpont: **2023. november 28. (kedd) 9 órai kezdettel,**  
- Helyszín: A Hotel „Royal” bálterme, Zenta, Főtér 11.

*A pálinkák értékelését szerbiai, magyarországi, romániai és szlovákiai szaktekintélyekből összeállított birói testület végzi.*

*Az elért pontok alapján, 14,00-15,99-ig bronzérem, 16,00-17,99-ig ezüstérem, 18,00-20,00-ig aranyérem és a megfelelő oklevél jár,*

*Pálinkafajtánként a legjobban értékelt minta sampion oklevelet és serleget kap, ugyanakkor a zsűri által a legjobbnak nyilvánított pálinka pedig elnyeri a "pálinkafesztivál legjobb pálinkájának" címét, a vele járó oklevéllel és serleggel együtt.*

*A főzdek A) és B) kategóriája külön-külön versenyez a legjobb főzde titulusáért (20 pontot kap a fesztiválgyőztes pálinka készítője, 10 pontot az aranyérmes, 8 pontot az ezüstérmes, 5 pontot a bronzérmes pálinka készítője, és a nem érmes pálinkák 1 pontot érnek), és az így kapott pontokat összegezzük. Azokra az országokra hirdetiünk országos győztest, ahonnan legalább 10 főzde nevezett be a versenyre.*

**Eredményhirdetés: - Időpont 2023. december 09-én, szombat, 11 órai kezdettel.**

**- Helyszín: A zentai Népkerthben található Sportcsarnok.**

*Az eredményhirdetés helyszínén alkalmi kiállítást, mezőgazdasági termékbemutatót, lovagrendek felvonulását és pálinkakóstolást szervezünk.*

**Minden hazai és határon túli pálinka készítő benevezését szívesen fogadjuk, és a Mikulásnap  
Pálinkafesztivál rendezvényére szeretettel várjuk.**

Zentán, 2023.10.01.

A szervező bizottság nevében,  
Nagy Miklós