

Allgemeine Bedingungen

Die Mindestproduktionsmenge eingesandten Destillaten muss mindestens 15 Liter pro Sorte sein. Bei der Einreichung haftet der Produzent für die Richtigkeit der Angaben. Es dürfen nur Produkte von Erzeugern/Abfüllern unter dem „Originalnamen“ eingereicht werden.

Für die Prämierung werden je zwei Originalflaschen mit 0,5 Liter (oder drei Originalflaschen mit 0,35 Liter) benötigt. Eine Flasche wird für die Prämierung benötigt, die zweite für Kontrollzwecke bzw. für die Destillata-Tasting-Lounge und Präsentationen. Die Angaben auf dem Etikett müssen unbedingt mit der Anmeldung übereinstimmen. Die Etiketten müssen der Kennzeichnungsverordnung entsprechen und mit der Chargennummer und/oder dem Jahrgang versehen sein. Die Kennzeichnung, der als „Chargen“ bzw. „Fraktionen“ eingereichten Brände, muss nach der Prämierung mit dem Etikett lt. Anmeldung übereinstimmen!

Gruppeneinteilung

Für sortenbezogene Untergruppen sind 10 Proben von mindestens fünf Produzenten erforderlich; für obstart-bezogene Untergruppen 15 Proben von mindestens sieben Produzenten. Ansonsten werden die Produkte der nächsten übergeordneten Gruppe bzw. den Sondersorten zugeteilt. Die Gruppeneinteilung obliegt dem Veranstalter.

Sortenreine Produkte

Wird ein Produkt als „sortenrein“ eingereicht, muss die Sorte sowohl auf der Anmeldung als auch auf dem Etikett vermerkt sein (z.B. APS=Apfel sortenrein/Golden Delicious). Ist das nicht der Fall wird der Brand der allgemeinen Gruppe der jeweiligen Kategorie (z.B. APA=Apfel allgemein) zugeordnet.

Allgemeine Bedingungen Destillata Classic

Zugelassen sind ausschließlich Edelbrände mit 100%igem Destillatanteil, d.h. Alkohol aus vergorener Maische (Obst oder Getreide) laut Deklaration auf dem Etikett und dem Anmeldebogen und ohne Zuckerzusatz. Die Produkte werden auf Zucker untersucht. Produkte mit positiven Zuckerwerten werden ausgeschlossen.

Produzenten haben darauf zu achten, dass ausschließlich Schnäpse eingereicht werden, die den Spirituosen-Codex-Bestimmungen entsprechen (jedoch ohne Zucker). Bei Überschreiten der Grenzwerte werden die Schnäpse als „fehlerhaft“ ausgeschieden (kann auch erst bei der Nachuntersuchung sein). Wir empfehlen, die Destillate zur persönlichen Kontrolle in einem Labor untersuchen zu lassen. Destillate mit Auszeichnung werden nach Veröffentlichung der Ergebnisse stichprobenweise sowie bei Verdacht auf „Fehler“ analytisch kontrolliert. Bei Differenzen werden vom Veranstalter zusätzliche Untersuchungen veranlasst. Wird der Verdacht bestätigt, gehen die Kosten für weitere Untersuchungen zu Lasten des jeweiligen Produzenten. Gilt vor allem bei Verdacht auf Aromastoffe: Kosten bis EUR 3.000,-.

Pro eingereichte Sorte kann es nur eine Qualität geben. Es dürfen keine Fraktionen eingereicht werden - die gesamte Produktionsmenge pro Sorte muss verschnitten/gemischt werden. Wir empfehlen, die gesamte Menge pro Sorte auf einmal herunterzusetzen, damit es bei der Nachkontrolle nur zu minimalen Abweichungen kommt.

Der Ankauf der Nachkontrollflaschen erfolgt anonym. Kommt es zu regelwidrigen Abweichungen, wird der Betrieb vorerst abgemahnt und hat die Möglichkeit, innerhalb eines Jahres die Beanstandung in Ordnung zu bringen. Bei Beanstandung erfolgt eine verstärkte Kontrolle. 5 Produkte werden am Markt nachgekauft, analysiert und verglichen. Die Kosten für Nachkauf und 10 Analysen gehen zu Lasten des Erzeugers. Für das Destillata-Verkostertraining wird ein Zuschuss von EUR 400,- in Rechnung gestellt. Zeigen diese Maßnahmen nach einem Jahr keine Wirkung, wird der Produzent bei der Destillata- Pressekonferenz sowie im Destillata-Newsletter veröffentlicht. Kosten zwischen EUR 1.500 - 4.000,-. Gerichtsstand ist Wien.

Produktauszeichnungen, Betriebsauszeichnungen

Bei der Destillata-Prämierung bester Spirituosen (Classic-Bewerb) werden einerseits Produktauszeichnungen vergeben:

70–89 Punkte: prämiert an der Destillata

90 - 100 Punkte: Gold

Bei Gold prämierten Produkten jeder Gruppe wird der Sortensieger - „Edelbrand des Jahres“ - ermittelt. Gibt es in einer Gruppe nur einen mit Gold bewerteten Brand, so entscheidet die Jury, ob dieser Brand zum „Edelbrand des Jahres“ gekürt wird.

Weiters werden Betriebsauszeichnungen ermittelt: Für die Gesamtergebnisliste und damit für die Ermittlung der „Destillieren des Jahres“ werden insgesamt vier Brände herangezogen:

- die zwei punktebesten Brände aus den Gruppen Kern-, Stein-, Beerenobst oder Trauben/Wein/Hefe/Trester
- das punktstärkste Ergebnis einer beliebigen 3. Gruppe
- das punktstärkste Ergebnis aus einer vierten Gruppe oder das zweit- stärkste Ergebnis aus einer der drei bereits berücksichtigten Gruppen. Werden z.B. drei Williams eingereicht, so kommt nur das punktstärkste Ergebnis für Williams in die Gesamtwertung (die zwei weiteren Wertungen werden nicht berücksichtigt).

Bei ex aequo-Ergebnissen der besten drei Destillieren wird, unter Ausschluss der verwendeten Brände, solange eine neuerliche Hitlistenberechnung mit unveränderten Kriterien durchgeführt, bis aus den ex aequo-Resultaten eine Rangfolge ohne Punktegleichheit verbleibt. Ist das auch in mehreren Berechnungsdurchgängen nicht möglich, wird der Mittelwert aller verbleibenden prämierten Brände (jene, die bei beiden Berechnungen noch nicht ausgeschlossen wurden) ermittelt.

Allgemeine Bedingungen Destillata Special

Im Destillata-Special-Bewerb sind **drei Produktgruppen OHNE Zuckerzusatz** (Spirituosen, Strong Spirits und „durch Mazerieren und Destillieren gewonnen“) sowie **vier Produktgruppen MIT Zuckerzusatz** (Liköre, Grappa, Zigarrenbrände und Obstbrände) zugelassen. Es werden hier ausschließlich Produktauszeichnungen in Form von Auszeichnungen (prämiert an der Destillata) vergeben sowie jeweils ein Gruppensieger für alle eröffneten Gruppen mit Goldprämierten Produkten ermittelt. Die Ergebnisse des Special-Bewerbs werden NICHT zur Ermittlung der „Hitliste der besten Destillieren“ (Gesamtergebnis) herangezogen. Ansonsten gelten die „Allgemeinen Bedingungen“ wie im Reglement definiert.

Werbung mit der Marke „Destillata“

Destillata-Auszeichnungen können vom Produzenten für Werbezwecke verwendet werden. In der Preisliste sollten die Auszeichnungen für prämierte Produkte angeführt werden.

Werden Drucksorten oder Werbemittel produziert und Titel wie „Edelbrand des Jahres“, „Brenner des Jahres“, etc. verwendet, so müssen diese Auszeichnungen in Bezug zur Destillata stehen (mit Angabe von Sorte und Jahrgang), z.B. Weichsel 2013, „Destillata Edelbrand des Jahres“, „Destillata 2012 - Destillerie des Jahres-Gold“.

Bei „Sonderverwendungen“ bitten wir um kurze Rücksprache. Bei markenrechtlichen Vergehen räumt der Veranstalter nach schriftlicher Abmahnung eine Frist von einem Monat ein, um mögliche „Fehlverwendungen“ in Ordnung zu bringen. Sollte dieser Aufforderung nicht nachgegangen werden, so ist mit rechtlichen Schritten zu rechnen.

Veranstalter

Vereinigung zur Präsentation und Prämierung bester Spirituosen - Destillata. A- 1014 Wien, Schauflerg. 6. T: +43 (0) 1-53 441-0, F: +43 (0) 1-53 441-8549, M: info@destillata.at, P: www.destillata.at. Gerichtsstand ist Wien. ZVR: 852288370. UID: ATU 57500056.