



7.ročník

# MED VINKA

ROKA 2021

CELOSLOVENSKÁ SÚŤAŽ

## KATALÓG VÝSTAVY MEDOVINY

VČELÁRSKA PASEKA  
KRÁĽOVÁ PRI SENCI

---

26.6.2021



MOTTO:

„Medovina je nápoj plodnosti  
preto ho užívajme v radosti.“

## O MEDOVINE

Kúzelné obrazy stredovekých rytierov a vikingských bojovníkov sa spájajú s jedným z najstarších alkoholických nápojov na svete: medovinou. Hoci čaro medoviny patrí najmä minulosti, ani dnes nezostáva v tieni. V skutočnosti sa predaj medoviny podľa Štatistického úradu a producentov počas posledných rokov takmer zdvojnásobil. Slovenskí výrobcovia sa tak môžu pochváliť najrýchlejšie rastúcou produkciou v kategórii alkoholických nápojov. Množstvo vyrobenej medoviny závisí od dobrej včelej pastvy a množstva vytočeného medu, ktorý je spracovaný na med a pre potešenie tela i duše na medovinu. Medovina je nápoj našich predkov preto si zachovajme tieto zvyky a odovzdávajme recept z pokolenia na pokolenie.



**Slovenský zväz včelárov**



Vážené včelárky, včelári, vystavovatelia, milí hostia!

Vítam Vás na VII. ročníku výstavy medoviny pod názvom MEDOVINKA ROKA, ktorá má na Slovensku už svoje stabilné miesto. Teší ma, že aj napriek ťažkej situácii sa nám podarilo zorganizovať túto súťaž a poskytnúť priestor výrobcom na ich prezentáciu kvalitnej medoviny. Propagácia kvalitných výrobkov je základom úspechu k podpore malovýrobcov medoviny, ich majstrovského umenia ako aj zachovanie tradícií. Včelárstvo má mnoho podôb a jedným z nich je práve medovina, či už je to tradičná, ochutená alebo ovocná. Každý včelár by okrem vytočenia medu mal vyrábať aj medovinu, či už pre svoju potrebu, alebo rodinu. Medovina sa dá používať pri rodinných oslavách, stretnutiach ako prípitok a udržanie pevného zdravia. Preto ak ste ešte nazačali vyrábať vlatnú medovinu, je navyšší čas začať, k čomu Vám držím palce a teším sa na ochutnávku. ....

Dnes pri priateľskom stretnutí si vychutnajme pohár dobrej medoviny od včelárov a výrobcov medoviny, dodaných z celého Slovenska ako aj vzoriek z Čiech.

Do súťaže sa tento rok zapojilo 45 vystavovateľov s celkovým počtom 83 vzoriek medovín, z čoho bolo 5 vzoriek vyradených, pre nespĺnenie podmienok štatútu súťaže, avšak tieto vzorky boli ohodnotené, degustačnou komisou a vyhodnotené ako nesúťažné.

Ďakujem všetkým zúčastneným vystavovateľom za dodané vzorky, komisiám za odbornú prácu a zároveň gratulujem všetkým oceneným. A teraz Vás už pozývam ochutnať zlatistý mok s priánim

na zdravie!



## Registračná komisia

Ing. Jozef Čápek, PhD.



### Zloženie degustačných komisií

#### Degustačná komisia č. 1

doc. Ing. Štefan Ailer, PhD. - ved. DK

Ing. Lubomír Rybárik, PhD.

Tomáš Gál

#### Degustačná komisia č. 3

doc. Ing. Róbert Chlebo, PhD. -ved. DK

Jozef Minarčík

Ing. Ivan Šiška

#### Degustačná komisia č. 2

Ing. Lukáš Krasňanský. - ved. DK

Ing. Samuel Barantal, PhD.

Ing. Samuel Letko

Odborná degustácia medoviny sa uskutočnila v piatok 11. júna 2021 v Kráľovej pri Senci za účasti 9 degustátorov, z ktorých boli vytvorené 3 komisie pod vedením garanta súťaže Ing. Jozef Čápek, PhD.

Medoviny boli hodnotené 100 bodovým systémom. Výsledkom hodnotenia bol najnižší počet trestných bodov hodnotením jednotlivých členov komisie.



Počet hodnotených vzoriek:	82 vzoriek medovín, z toho
v kategórii č.1 Tradičná medovina	classic 34 vzoriek
	bariková 8 vzoriek
	archívna 7 vzoriek
v kategórii č.2 Medovina ochutená	bylinná/korenená 22 vzoriek
	ovocná 10 vzoriek
	melicitózna 1 vzorka

Počet vzoriek: 83

Počet vystavovateľov: 45

Počet vyradených vzoriek: 5

### Kategórie hodnotenia medoviny:

Zlatá medaila	89 - 100	ZM
Strieborná medaila	85 - 88,99	SM
Bronzová medaila	80 - 84,99	BM
Medovina bez ocenenia	0 - 79,99	

### Vítazi v kategóriách:

#### Titul šampión výstavy

vzorka č. 41 - **Róbert Hustý, jr.**, medovina ochutená 2019

Slovenská Nová Ves

### Vítazi v kategórii Tradičná medovina

**1.miesto - Zlatá medaila - Ján Hrubša**, vzorka č. 16

Medovina archívna 2000, Letničie.

**2.miesto - Strieborná medaila - Medovit Jozef Štefaňák**, vzorka č. 35

Medovina bariková 2017, Nitrianska Blatnica.

**3.miesto - Bronzová medaila - Štefan Bindas ml.**, vzorka č. 50

Medovina classic 2018, Martin.

### Vítazi v kategórii Ochutená medovina

**1. miesto - Zlatá medaila - Róbert Hustý, st.**, vzorka č. 43

Medovina ochutená-šumivá, 2015, Slovenská Nová Ves.

**2. miesto - Strieborná medaila - Henrich Kovaľ**, vzorka č. 28

Medovina ochutená, 2019, Šarišské Michaľany.

**3.miesto - Bronzová medaila - Ondrej Belica**, vzorka č. 89

Medovina ochutená-bylinná 2018, Hostie.

Ocenení víťazi majú nárok na samolepky s označením ŠAMPIÓN, ZLATÁ, STRIEBORNÁ a BRONZOVÁ medaila.



č.	Meno a priezvisko	Adresa	Ročník	Druh medu	Vyrobená	Body	Cena
----	-------------------	--------	--------	-----------	----------	------	------

 **TRADIČNÁ MEDOVINA**  
**CLASSIC**

50	Štefan Bindas ml.	Martin	2018	agátový	varená	90,33	ZM
32	Karol Kliment, Mgr.	Šurany	2018	zmiešaný	varená	89,33	ZM
20	Jaroslav Kunik	Čáry	2017	repkový	varená	89,00	ZM
49	Štefan Bindas ml.	Martin	2018	zmiešaný	varená	89,00	ZM
37	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	2017	repkový	varená	87,33	SM
60	Ivan Paška	Preseľany	2018	repkový	varená	87,33	SM
55	Jozef Chovan	Dekýš	2019	zmiešaný	varená	87,00	SM
71	Filip Štefanka, PhDr.	Topoľčany	2018	zmiešaný	varená	87,00	SM
58	Aneta Koudelková	Nová Lehota	2019	zmiešaný	varená	86,67	SM
61	Dominik Majiroš, Ing.	Sabinov	2019	zmiešaný	varená	86,67	SM
57	Ing.arch. Juraj Chnupa	Nová Lehota	2019	zmiešaný	varená	85,00	SM
31	Jozef Keseg	Nemčiny	2018	zmiešaný	varená	84,33	BM
10	Dominik Litvák	Melek	2018	zmiešaný	varená	83,67	BM
59	Ivan Paška	Preseľany	2019	slnecnicový	varená	82,67	BM
22	Jozef Bartko	Slatinské Lazy	2019	zmiešaný	za studena	82,33	BM
19	Jaroslav Kunik	Čáry	2018	repkový	varená	82,00	BM
51	Štefan Bindas st..	Martin	2018	zmiešaný	varená	82,00	BM
17	Ján Hrubša	Letničie	2018	kvetový	varená	81,33	BM
27	Jozef Keseg	Nemčiny	2019	zmiešaný	za studena	81,33	BM
64	Ondrej Gajdoš	Vidiná	2018	zmiešaný	varená	81,00	BM
78	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	2019	kvetový	za studena	80,33	BM
9	Dominik Litvák	Melek	2018	repkový	varená	79,67	
13	František Skipala	Veľké Zálužie	2019	zmiešaný	varená	79,67	
69	Martin Kinský, Ing.	Levice	2018	zmiešaný	za studena	79,67	
74	Štefan Timko, Ing.	Streda nad Bodrogom	2018	zmiešaný	za studena	79,33	
72	Juraj Darula	Vinosady	2018	zmiešaný	varená	79,00	
73	Andrej Londák	Prietrž	2019	kvetový	za studena	79,00	
82	Jozef Čápek, Ing., Ph.D.	Nitra	2018	lipový	varená	78,67	
25	Jozef Erdelyi	Oponice	2018	zmiešaný	za studena	78,33	

Každý vystavovateľ má nárok na katalóg, degustačný pohár s logom, diplom.



č.	Meno a priezvisko	Adresa	Ročník	Druh medu	Vyrobená	Body	Cena
----	-------------------	--------	--------	-----------	----------	------	------

## TRADIČNÁ MEDOVINA

### CLASSIC

54	Štefan Gerencséri	Komárno	2019	slnečnicový	varená	78,00	
63	Ondrej Gajdoš	Vidiná	2019	agátový	varená	77,00	
80	Anton Šafár	Radava	2020	repkový	varená	89,00	nesúť ažná
6	Alojz Macák	Melek	2020	zmiešaný	varená	89,00	nesúť ažná
83	Alojz Macák	Melek	2020	zmiešaný	varená	89,00	nesúť ažná

## TRADIČNÁ MEDOVINA

### BARIKOVÁ

35	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	2017	slnečnicový	varená	91,33	ZM
70	Včelařství Skorotín	Studénka	2018	zmiešaný	varená	90,00	ZM
24	Jozef Čápek, Ing., PhD.	Nitra	2019	zmiešaný	varená	85,33	SM
47	Samuel Barantal, Ing., PhD.	Nitra	2018	zmiešaný	varená	85,33	SM
4	Cocher/Cocherová	Veľké Zálužie	2018	zmiešaný	varená	84,33	BM
26	Jozef Keseg	Nemčiny	2019	zmiešaný	za studena	83,33	BM
14	František Skipala	Veľké Zálužie	2019	zmiešaný	varená	80,00	BM
29	Jozef Keseg	Nemčiny	2018	zmiešaný	za studena	75,00	

## TRADIČNÁ MEDOVINA

### ARCHÍVNA

16	Ján Hrubša	Letniče	2000	kvetový	varená	91,33	ZM
18	Jaroslav Kunik	Čáry	2016	repkový	varená	89,33	ZM
30	Jozef Keseg	Nemčiny	2017	zmiešaný	varená	89,33	ZM
45	Rudolf Turner, Ing.	Jablonec	2011	zmiešaný	varená	86,00	SM
75	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	2017	lipový	za studena	81,33	BM
15	Ing. Pavel Kováč	Želovce	2006	zmiešaný	varená	80,33	BM
76	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	2017	agátový	za studena	78,67	



č.	Meno a priezvisko	Adresa	Ročník	Druh medu	Vyrobená	Body	Cena
----	-------------------	--------	--------	-----------	----------	------	------

 **OCHUTENÁ MEDOVINA**  
**BYLINNÁ - KOREENÁ**

43	Róbert Hustý, st.	Slovenská Nová Ves	2015	zmiešaný	varená	91,67	ZM
68	Henrich Kovaľ	Šarišské Michaľany	2019	agátový	varená	91,33	ZM
39	Ondrej Belica	Hostie	2018	zmiešaný	varená	89,33	ZM
3	Cocher/Cocherová	Veľké Zálužie	2018	kvetový	varená	89,00	ZM
28	Jozef Keseg	Nemčinany	2019	zmiešaný	za studena	89,00	ZM
41	Róbert Hustý, jr.	Slovenská Nová Ves	2019	zmiešaný	varená	89,00	ZM
23	Jozef Čápek, Ing., PhD.	Nitra	2018	zmiešaný	varená	87,67	SM
67	Henrich Kovaľ	Šarišské Michaľany	2019	lipový	varená	87,00	SM
33	Kitl s.r.o.	Jablonec nad Nisou - ČR	2019	zmiešaný	za studena	86,67	SM
8	Daniel Bizov	Plášťovce	2019	zmiešaný	varená	86,33	SM
44	Rudolf Turner, Ing.	Jablonec	2019	zmiešaný	varená	86,33	SM
53	Štefan Hrivňák	Mojmírovce	2019	zmiešaný	varená	86,33	SM
40	Oto Husár	Úľany nad Žitavou	2018	melicitózný	varená	86,00	SM
7	Daniel Bizov	Plášťovce	2019	zmiešaný	varená	85,67	SM
36	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	2018	slnečnicový	varená	85,67	SM
5	Cocher/Cocherová	Veľké Zálužie	2019	zmiešaný	varená	83,67	BM
46	Rudolf Turner, Ing.	Jablonec	2018	zmiešaný	varená	83,67	BM
42	Róbert Hustý, st.	Slovenská Nová Ves	2019	zmiešaný	varená	79,33	
38	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	2017	repkový	varená	78,33	
56	Jozef Chovan	Dekýš	2019	zmiešaný	varená	77,33	
66	Zuzana Molitorisová	Bystré	2019	zmiešaný	za studena	70,33	
79	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	2020	kvetový	za studena	86,00	nesúťažná
77	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	2019	kvetový	za studena	vyradená	nesúťažná





č.	Meno a priezvisko	Adresa	Ročník	Druh medu	Vyrobená	Body	Cena
----	-------------------	--------	--------	-----------	----------	------	------

## OCHUTENÁ MEDOVINA OVOCNÁ

48	Tibor Kolesár, Mgr.	Košice	2017	zmiešaný	varená	89,00	ZM
52	Štefan Bindas st..	Martin	2018	agátový	varená	89,00	ZM
62	Dominik Majiroš, Ing.	Sabinov	2019	zmiešaný	varená	88,00	ZM
65	Zuzana Molitorisová	Bystre	2019	zmiešaný	za studena	86,33	SM
11	Dominik Litvák	Melek	2018	repkový	varená	86,00	SM
34	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	2018	zmiešaný	varená	85,33	SM
1	Branislav Novosedlík, PhDr.	Veľký Biel	2019	zmiešaný	za studena	82,00	BM
12	Erik Hraška	Kmeťovo	2018	zmiešaný	varená	81,67	BM
21	Jozef Bartko	Slatinské Lazy	2019	zmiešaný	za studena	78,00	
2	Branislav Novosedlík, PhDr.	Veľký Biel	2019	zmiešaný	za studena	73,33	

Vzorky č. 80, 6, 83, 79 nespĺnili podmienky štatútu a boli hodnotené ako nesúťažné.  
Vzorka č. 77 bola vyradená zo súťaže odbornou komisiou.



## Predpis č. 30/2014 Z. z.

### Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o požiadavkách na nápoje

#### § 9 - Požiadavky na medovinu

- (1) Medovina musí mať farbu, chuť a vôňu po použitých zložkách.
- (2) Hlavnou surovinou na výrobu medoviny musí byť
  - a) med,
  - b) voda určená na ľudskú spotrebu.
- (3) Pri výrobe medoviny možno k hlavnej surovine pridať
  - a) ovocné šťavy alebo ovocie, alebo
  - b) bylinné extrakty a koreniny.

#### FYZIKÁLNE A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA MEDOVINU

Alkohol (%obj.)	Prchavé kyseliny najviac (g/l)	Množstvo cukru (g/l)	Bezcukorný extrakt najmenej (g/l)
najmenej 11	najmenej 1,6	najmenej 40	19

Zdroj: <http://www.zakonypreludi.sk/zz/2014-30#p9>

Organizátor ďakuje všetkým výrobcom medoviny za dodané vzorky, komisiám za odvedenú prácu a všetkým tu prítomným, za účasť na verejnej ochutnávke.



# Štatút MEDOVINKA ROKA 2021

## ORGANIZÁTOR

Slovenský zväz včelárov

Predseda organizačného výboru: Ing. Jozef Čápek, PhD.

Odborný garant: Ing. Jozef Čápek, PhD.

## 1. PODMIENKY A DODANIE VZORIEK :

Do súťaže možno prihlásiť všetky druhy medoviny podľa stanovených kategórií. Z každej prihlásenej vzorky je potrebné dodať 3ks fliaš v objeme 0,75l.

**Na každej fľaši musia byť uvedené nasledujúce údaje:**

- kategória,
- typ použitého medu (napr. agátový, repkový, medovicový, slnečnicový, zmiešaný med a iné),
- rok výroby,
- technológia výroby (či ide o varenú medovinu alebo výrobu za studena),
- množstvo vyrobenej medoviny
- meno a adresa výrobcu (firmy),
- telefónny kontakt a email.

Všetky dodané vzorky sa stávajú majetkom usporiadateľa. V prípade získania víťazného ocenenia súťažiaci bezplatne dodá medovinu v množstve 4ks fliaš o objeme 0,75l na verejnú prehliadku. Organizátor odkúpi 2ks fliaš v objeme 0,75l na archiváciu v dohodnutej cene 6,00€/ks. Súťaže sa môže zúčastniť len medovina vyrobená v roku 2019 a nižšie (t.j. 2018, 2017, 2016...). Počet vzoriek od jedného výrobcu je neobmedzený. Prihlasovanie vzoriek je bezplatné. Za organizáciu súťaže a anonymitu zodpovedá garant degustácie a predseda organizačného výboru súťaže.

## 2. SÚŤAŽNÉ MEDOVINY DORUČÍ SÚŤAŽIACI OSOBNĚ ALEBO POŠTOU NA ADRESU:

Termín na odovzdanie vzoriek je od 6.5.2021 do 31.5.2021.

Osobný odber vzoriek - 20.5. a 27.5.2021 od 15:30 do 17:30 hod. v kancelárii ZO SZV Nitra, Štefaniková 50, Nitra (Mestská tržnica) alebo Sekretariát SZV, Svrčia 14, 842 08 Bratislava

Poštová adresa - Slovenský zväz včelárov, Svrčia 14, 842 08 Bratislava

Zodpovedná osoba: Ing. Jozef Čápek, PhD., tel.: 0904 34 00 94, e-mail: jozef.capek@gmail.com

## 3. SÚŤAŽNÉ KATEGÓRIE

**1. kategória** - Tradičná medovina: ● **Classic**

/medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/

● **Bariková** (drevený sud)

/medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/

● **Archívna** (nad 3 roky)

/medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/

**2. kategória** - Medovina ochutená: ● **Bylinná - korenená,**

/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek s prídavkom bylín, korenín/

● **Ovocná**

/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek s prídavkom ovocných štiav/

● **Melicitózna**

/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek s prídavkom bylín, korenín/

**\* medoviny nesmú obsahovať pridaný alkohol (destilát)!**



### Příklad označenia vzorky:

1. kategória, classic, med zmiešaný, rok výroby 2018, varená medovina, množstvo vyrobenej medoviny, Ján Včielka, Agátová 16, 900 00 Včeličkovo, tel.: 0900 000 000, email: jan.vcielak@gmail.sk (označenie vzoriek bude súčasťou prílohy).  
Z toho jedna vzorka medoviny musí byť označená etiketou výrobcu z prednej strany.

### 4. HODNOTENIA A OCENENIA

Hodnotenie medovín bude realizované 100 bodovým systémom schváleným O. I. V. a Medzinárodnej únie enológov. Podľa získaných bodov v rámci súťaže budú udelené ocenenia:

- Zlatá medaila – diplom (89 – 100 bodov)
- Strieborná medaila – diplom (85 – 88,99 bodov)
- Bronzová medaila – diplom (80 – 84,99 bodov)

Titul šampión výstavy získava vzorka, ktorá vyjde z rozstreľu o najlepšiu medovinu.

Zlatú medailu získava vzorka s najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

Striebornú medailu získava vzorka s druhým najvyšším počtom získaných bodov.

Bronzovú medailu získava vzorka s tretím najvyšším počtom získaných bodov.

### 5. HODNOTIACE KOMISIE A ODBORNÁ DEGUSTÁCIA

Hodnotiace komisie budú zložené z popredných profesionálov, enológov, výrobcov a znalcov medoviny.

Každý člen komisie bude vzorky medoviny hodnotiť anonymne a samostatne. Účast' členov v komisii je čestná. Predsedu hlavnej súťaže a predsedov hodnotiacich komisii menuje organizátor súťaže.

Do súťaže o šampióna v jednotlivých kategóriách postúpia najvyššie hodnotené medoviny z každej komisie v počte podľa rozhodnutia organizátora. O šampiónovi súťaže rozhodne komisia zvlášť na tento účel menovaná organizátorom.

Odborná degustácia sa uskutoční v piatok 11.6.2021 od 9:00 hod. v Kráľovej pri Senci.

### 6. SAMOLEPKY MEDOVINKA ROKA 2021

Samolepky s označením ŠAMPÍÓN, ZLATÁ, STRIEBORNÁ a BRONZOVÁ MEDAILA sú ochrannou známkou súťaže MEDOVINKA ROKA 2021 a sú udelené víťazom ako je uvedené v bode č.4. Usporiadateľ si vyhradzuje právo na tlač a distribúciu samolepiek s logom MEDOVINKA ROKA 2021 podľa množstva vyrobenej dávky a na požiadanie zašle vystavovateľovi samolepky podľa objednávky za vopred stanovenú cenu.

**Upozornenie:** svojvoľné označenie medoviny s logom MEDOVINKA ROKA 2021 je považované za porušenie štatútu a zasahovanie do práv usporiadateľa, následne vystavovateľ stráca nárok na účasť v nasledujúcom ročníku súťaže.

Nahlasovanie požadovaného počtu samolepiek:

Ing. Jozef Čápek, PhD., organizátor súťaže, tel.: 0904 34 00 94; e-mail: jozef.capek@gmail.com

### 7. KATALÓG SÚŤAŽE, ZVEREJNENIE VÝSLEDKOV

Katalóg súťaže bude obsahovať informácie o štatúte súťaže, súťažných vzorkách medovín, ich umiestnení v súťaži, o vystavovateľoch a členoch hodnotiacich komisii. Katalóg môže obsahovať aj ďalšie informácie o súťaži, histórii medoviny, včelárstva, organizátorovi a podporovateľoch súťaže, a pod.

Štatút a výsledky hodnotenia medovín MEDOVINKA ROKA 2021 budú zverejnené na [www.vcelari.sk](http://www.vcelari.sk), facebook: medovinka.roka.

### 8. VYHODNOTENIE A CENY

Vyhodnotenie a udeľovanie cien sa uskutoční dňa 26.6.2021 o 10:00 hod. v Kráľovej pri Senci, Včelárska paseka.



## 9. VEREJNÁ OCHUTNÁVKA A VÝSTAVA MEDOVINY

Verejná ochutnávka súťažných medovín sa uskutoční dňa 26. júna 2021 od 10:00.  
v Kráľovej pri Senci - Včelárska paseka.

Vstupné na verejnú degustáciu je bezplatné.

Katalóg a degustačný pohár s logom je pre vystavovateľa bezplatný.

Cena katalógu a degustačného pohára s logom pre verejnosť je 3,00€.

Ochutnávka medoviny bude možná len s označeným pohárom organizátora a počet ochutnaných vzoriek je neobmedzený.

Pozvánka:

### **XXI. konferencia zlepšovateľov a vynálezcov vo včelárstve spojená s medzinárodnou včelárskou výstavou**

Slovenský zväz včelárov v spolupráci s Českým svazom včelařů  
Vás pozývajú

**dňa 8.-9.10.2021**

na výstavisko Expo Center Trenčín

kde sa uskutoční *XXI. konferencia zlepšovateľov a vynálezcov  
vo včelárstve spojená s medzinárodnou včelárskou výstavou.*

**Heslo: „Výskum, vzdelávanie, prax = inovácia vo včelárstve“**

Súčasťou výstavy bude výstava záhradkárov  
Jahrada 2021 a Hurá do záhrady.

Tešíme sa na Vás!



## Pohár na med s logom SZV

Slovenský zväz včelárov ponúka poháre na med s logom SZV.

Balenie medu je jedným z dôležitých marketingových nástrojov pri predaji medu z dvora a propagácie značky Slovenský med.

### **Cenník:**

Pri paletovom odbere je cena **0,21€/ks**

Pri kusom odbere je cena **0,24€ /ks.**

Jedna paleta obsahuje 756ks pohárov.

Hmotnosť jednej palety 251kg s rozmerom 1200x800mm.

### Odborné miesta:

Stredná odborná škola Banská Bystrica

e-mail: [info@vcelarske-potreby.sk](mailto:info@vcelarske-potreby.sk)

[www.vcelarske-potreby.sk](http://www.vcelarske-potreby.sk)

### Michalovce

e-mail: [mkozma@minet.sk](mailto:mkozma@minet.sk)

tel.: 0903 965 092

### Dežerice

Vlčkovo 315,

[prevcely@gmail.com](mailto:prevcely@gmail.com)

Tel.: 0918 639 804

[www.prevcely.sk](http://www.prevcely.sk)

Včelárska paseka - Kráľová pri Senci

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

Tel: 0902 580 204



## Staň sa členom Slovenského zväzu včelárov a využívaj výhody s členským preukazom

Čo získaš:

- unikátny QR kód
- prístup k CEHZ
- zľavy v obchodoch
- zľavy na vstupnom pri výstavách
- vrátenie peňazí späť Cashback
- aplikácia v mobile
- ďalšie výhody ponúkané členstvom v Slovenskom zväze včelárov

Vplň prihlášku, zašli na niektorú Základnú organizáciu.

Zoznam organizácií nájdeš na stránke [www.vcelri.sk](http://www.vcelri.sk),

kontakty na ZOSZV.

Prípadne nás kontaktujte na sekretariat [@vcelari.sk](mailto:@vcelari.sk)





Slovenský  
**zväz včelárov**



Spracoval: Ing. Jozef Čápek, PhD.  
Grafika: Ing. Jozef Čápek, PhD.

Vydal:  
Slovenský zväz včelárov,  
Svrčia 14, 842 08 Bratislava