

X. ROČNÍK

MEDOVINKA  ROKA

2024

ŠTATÚT

CELOSLOVENSKEJ SÚŤAŽE MEDOVINY

CECH VÝROBCOV MEDOVINY

si Vás dovoľuje pozvať na JUBILEJNÝ

X. ročník

celoslovenskej súťaže **MEDOVINKA ROKA 2024**

Trnava, 14.09.2024

ORGANIZÁTOR

Cech výrobcov medoviny, o.z.

Predseda organizačného výboru: Ing. Jozef Čápek, PhD.

Odborný garant: Ing. Jozef Čápek, PhD.

Organizátor si vyhradzuje právo v prípade potreby zmeniť podmienky štatútu.

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 fliaši 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 medovina vyrobená v roku 2022 a nižšie (t.j. 2021, 2020, 2019...). Medovina vyrobená v roku 2023 a 2024 bude zaradená do kategórie mladá medovina. 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. SÚŤAŽNÚ MEDOVINU DORUČÍ SÚŤAŽIACI OSOBNĚ ALEBO POŠTOU NA ADRESU:

Termín na odovzdanie vzoriek je od 19.07.2024 do 19.08.2024.

Osobný odber vzoriek - ZO SZV Nitra, Štefániková 50, Nitra (Mestská tržnica, 1. poschodie) každý nepárny piatok od 15:30 do 17:00 hod. alebo Sekretariát SZV, Svrčia 14, 842 08 Bratislava

Poštová adresa - Ing. Jozef Čápek, PhD., Pražská 11, 949 01 Nitra, alebo Sekretariát SZV, Svrčia 14, 842 08 Bratislava.

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

3. SÚŤAŽNÉ KATEGÓRIE

- 1. kategória** - Tradičná medovina: ● **Tradičná**
/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 a s prídavkom bylín, korenín/
● **Ovocná**
/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek a s prídavkom ovocných štiav/
● **Melicitózna**
/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek a s prídavkom bylín, korenín/
- 3. kategória** – Mladá medovina: ● **Tradičná**,
/medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/
● **Ochutená – bylinná/korenená**
/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek a s prídavkom bylín, korenín/
● **Ochutená - ovocná**
/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek a s prídavkom ovocných štiav/

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

Organizátor si vyhradzuje právo podľa počtu a druhu dodaných súťažných vzoriek súťažné kategórie zlúčiť, rozdeliť na viac kategórií, ako aj zaradiť konkrétne vzorky do inej kategórie, než je v konkrétnom prípade navrhované výrobcom.

Príklad označenia vzorky:

1. kategória, classic, med zmiešaný, rok výroby 2021, varená medovina, množstvo vyrobenej medoviny, Ján Včielka, Agátová 16, 900 00 Včeličkovo, tel.: 0900 000 000, email: jan.vcielka@gmail.sk (označenie vzoriek bude súčasťou prílohy). **Minimálne jedna vzorka medoviny musí byť označená etiketou výrobcu z prednej strany.**

4. HODNOTIE 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 (88 – 100 bodov)
- Strieborná medaila – diplom (85 – 87,99 bodov)
- Bronzová medaila – diplom (80 – 84,99 bodov)

Titul šampión výstavy získa vzorka, ktorá vyjde z rozstrelu o najlepšiu medovinu.

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

Striebornú medailu získa vzorka s druhým najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

Bronzovú medailu získa vzorka s tretím najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

Medailu najlepšia mladá medovina získa vzorka s najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

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. Predsedu hlavnej súťaže a predsedov hodnotiacich komisií 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 vo štvrtok 30.08.2024 od 13:00 hod. v Dome Matice Slovenskej v Nitre.

6. SAMOLEPKY MEDOVINKA ROKA 2024

Samolepky s označením ŠAMPIÓN, ZLATÁ, STRIEBORNÁ a BRONZOVÁ MEDAILA sú ochrannou známkou súťaže MEDOVINKA ROKA 2024 a sú udelené víťazom, ako je uvedené v bode č.4.

Usporiadateľ si vyhradzuje právo na tlač a distribúciu samolepiek s logom MEDOVINKA ROKA 2024 podľa množstva vyrobenej dávky a na požiadanie zašle vystavovateľovi samolepky podľa objednávky za vopred stanovenú cenu.

Upozornenie: svojvoľné označenie medoviny s logom MEDOVINKA ROKA 2024 je považované za porušenie štatútu a zasahovanie do práv usporiadateľa, následne vystavovateľ stráca nárok na účasť v nasledujúcom ročníku súťaže.

Nahlasovanie požadovaného počtu samolepiek pre víťazov:

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 komisií. Katalóg môže obsahovať aj ďalšie informácie o súťaži, histórii medoviny, včelárstva, organizátorovi a podporovateľoch súťaže a pod.

Štatút a výsledky hodnotenia medovín MEDOVINKA ROKA 2024 budú zverejnené na www.vcelari.sk a facebook: medovinka roka.

8. VYHODNOTENIE A CENY

Vyhodnotenie súťaže a udeľovanie cien sa uskutoční dňa 14.09.2024 o 10:00 hod. v Trnave, Kreatívne centrum.

9. VEREJNÁ OCHUTNÁVKA A VÝSTAVA MEDOVINY

Verejná ochutnávka súťažných medovín sa uskutoční dňa 14. septembra 2024 o 10:00 hod. v priestoroch Kreatívneho centra v Trnave (Hlavná 17).

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 5,00€. Ochutnávka medoviny bude možná len s označeným pohárom organizátora a počet ochutnaných vzoriek je neobmedzený.

10. INZERCIA V KATALÓGU MEDOVINKA ROKA 2024

Katalóg – formát A5, tlač CMYK

Rozmery inzercie: A2 (148x210 mm + 5 mm spadavka)

Cenník inzercie: 1/4 strany	7,00€
1/2 strany	10,00€
1/1 strany	20,00€

Termín odovzdania vzoriek medoviny:	do 19.08.2024
Hodnotenie vzoriek odbornou komisiou:	30.08.2024
Verejná degustácia medoviny:	14.09.2024

Označenie vzorky:

Súťaž MEDOVINKA ROKA 2024	
Kategória:	
Typ použitého medu:	
Rok výroby:	
Technológia výroby:	
Množstvo vyrobenej medoviny:	
Meno a priezvisko:	
Adresa:	
Telefón:	
Email:	

Súťaž MEDOVINKA ROKA 2024 vzor	
Kategória:	1 kategória, classic
Typ použitého medu:	zmiešaný
Rok výroby:	2021
Technológia výroby:	varená/za studena
Množstvo vyrobenej medoviny:	105 lit.
Meno a priezvisko:	Ján Včielka
Adresa:	Agátová 16, 900 00 Včielkovo
Telefón:	0901/000 000
Email:	ján.vcielka@gmail.com