

II. ROČNÍK

MEDOVINKA

VÝCHODU



•••• 2024 ••••

SÚŤAŽ MEDOVINKA VÝCHODU 2024



ŠTATÚT



ZO SZV VRANOV N/T si Vás dovoľuje pozvať na

2.ročník súťaže MEDOVINKA VÝCHODU 2024

ORGANIZÁTOR

ZO SZV VRANOV N/T

Predseda organizačného výboru: **Jozef Tomčák**

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 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),,
- 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 2ks fliaš o objeme 0,75l na verejnú prehliadku. . 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 OSOBNE ALEBO POŠTOU NA ADRESU:

Poštová adresa - Jozef Tomčák 09409 Sedliská 297 alebo ,Slavomir Molitoris Zemplínska 471/114 Bystré

Zodpovedná osoba: Jozef Tomčák 09409 Sedliská 297 Tel:0918537997 email: vcelarivranov@gmail.com

Termín na odovzdanie vzoriek je do 05.11.2024.

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/

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/

*** 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 2019, varená medovina, Ján Včielka, Agátová 16, 900 00 Včeličkovo, tel.: 0900 000 000, email: ján.vcielka@gmail.sk (označenie vzoriek bude súčasťou prílohy). **Z toho jedna vzorka medoviny musí byť označená etiketou výrobcu z prednej strany.**

4. HODNOTENIE 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.

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 v utorok 10.11.2024 od 9:00 hod. v Vranove nad Topľou.

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

7. KATALÓG SÚŤAŽE, ZVEREJNENIE VÝSLEDKOV

Štatút a výsledky hodnotenia medovín MEDOVINKA VÝCHODU budú zverejnené na <https://vranov.vcelari.sk>

8. VYHODNOTENIE A CENY

Vyhodnotenie a udeľovanie cien sa uskutoční dňa 16.11.2024 o 9:00 hod. vo Vranove N/Topľou

9. VEREJNÁ OCHUTNÁVKA A VÝSTAVA MEDOVINY

Verejná ochutnávka súťažných medovín sa uskutoční dňa 16.11. novembra 2024 od 9:00 hod. vo Vranove N/Topľou v rámci 5 ,ročníka Dní remesiel a medu.

Vstupné na verejnú degustáciu je bezplatné

Degustačný pohár s logom je pre vystavovateľa bezplatný.

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

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

Termín odovzdania vzoriek medoviny:	do 05.11.2024
Hodnotenie vzoriek odbornými komisiami:	11.11.2024
Verejná degustácia medoviny:	16.11.2024

Označenie vzorky:

Súťaž MEDOVINKA VÝCHODU 2024		Súťaž MEDOVINKA VÝCHODU 2024	
Kategória:		VZOR	
Typ použitého medu:		Kategória:	1 kategória, classic
Rok výroby:		Typ použitého medu:	zmiešaný
Technológia výroby:		Rok výroby:	2021
		Technológia výroby:	varená
Meno a priezvisko:		Meno a priezvisko:	Ján Včielka
Adresa:		Adresa:	Agátová 16
Telefón:		Telefón:	900 00 Včeličkovo
Email:		Email:	ján.vcielka@gmail.com

<https://vranov.vcelari.sk>

[Tel:0918537997](tel:0918537997)

email: vcelarivranov@gmail.com

ŠTATÚT : <https://vranov.vcelari.sk/statut-medovinka-vychodu/>

<https://vranov.vcelari.sk/oznacenie-vzoriek/>