

VI. ročník



# MEDOVINKA

## ROKA

••• 2020 •••

### 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 v litroch,
- 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 degustáciu, organizátor odkúpi 2ks fliaš v objeme 0,75l na archiváciu v dohodnutej cene 6,00 eur/ks. Súťaže sa môže zúčastniť len medovina vyrobená v roku 2018a 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.

### SÚŤAŽNÚ MEDOVINU DORUČÍ SÚŤAŽIACI OSOBNĚ ALEBO POŠTOU NA ADRESU:

Termín na odovzdanie vzoriek je od 2.1.2020 do 31.1.2020.

Osobný odber vzoriek - každú stredu od 15:30 do 17:30 hod. v kancelárii ZO SZV Nitra, Štefániková 50, Nitra (Mestská tržnica, 1. poschodie).

Poštová adresa - Ing. Jozef Čápek, PhD., Pražská 11, 949 01 Nitra

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

### 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)!

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 2018, varená medovina, množstvo vyrobenej medoviny, 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.

<b>Termín odovzdania vzoriek medoviny:</b>	<b>do 31.1.2020</b>
<b>Hodnotenie vzoriek odbornými komisiami:</b>	<b>10.2.2020</b>
<b>Verejná degustácia medoviny:</b>	<b>21.-23.2.2020</b>