



VÍNO SAV

Štatút súťaže

Článok 1

Základné ustanovenia a zámer súťaže

Víno Slovenskej akadémie vied (SAV) je súťaž vín vyrobených v Slovenskej republike z hrozna pochádzajúceho zo Slovenskej republiky, ktoré hodnotia vynikajúci slovenskí vedci, členovia Učenej spoločnosti SAV (ďalej len UČS SAV) pri odbornej garancii popredných slovenských enológov.

Zámerom súťaže je neformálnym spôsobom, na základe anonymného výberu, odporučiť vína, ktoré by SAV využívala vo svojich zariadeniach a najmä pri rôznych svojich aktivitách s cieľom podporiť propagáciu slovenských vín vynikajúcej kvality.

Trofeje Víno SAV sa udeľujú ako osobitný prejav uznania vedeckej komunity kvalitným produktom v SR v snahe popularizovať a propagovať SAV, ako aj zásadne podporiť kvalitnú domácu produkciu, s osobitným ocenením jej inovatívnosti a prihliadnutím na regionálny rozvoj SR

Ocenenie Víno SAV sa udeľuje vo forme písomného certifikátu / trofeje Veľká zlatá medaila, Zlatá medaila, Strieborná medaila, s právom označenia oceneného vína samolepiacou nálepkou/ terčíkom s logom SAV a označením VINUM ACADEMICUM.

Článok 2

Podmienky účasti

Do súťaže možno prihlásiť slovenské prírodné hroznové vína v kategóriách uvedených nižšie vyplnením priloženej prihlášky, ktorá obsahuje údaje o prihlasovateľovi a o konkrétnych vínach.

Prihlasovatelia zašlú organizátorovi z každej vzorky 3 plne adjustované fľaše (obchodné balenie) a uhradia účastnícky poplatok.

Vzorky zostávajú majetkom organizátora súťaže.

Článok 3

Organizácia súťaže a zásady hodnotenia

Organizátorom súťaže je Slovenská akadémia vied. Predseda SAV, ktorý je zároveň čestným prezidentom súťaže, menuje Organizačný výbor (OV) v počte najmenej 5 a najviac 9

členov. OV zabezpečuje prípravu a celý priebeh súťaže organizačne, technicky a odborne. Na jeho čele sú predseda OV a riaditeľ súťaže, ktorý je zároveň jej odborným garantom. Zloženie OV pre každý ročník sa zverejní v Súťažných pravidlách.

Vína sa hodnotia senzorickou analýzou (zmyslovým posúdením) za použitia 100 bodového systému OIV a Medzinárodnej únie enológov. Hodnotenie je plne informatizované s použitím systému ELWIS Národného vinárskeho centra ČR. Pri posudzovaní sa používajú nasledovné kritériá:

- vzhľad: čistota a vzhľad okrem čistoty
- priamy vnem nosom: čistota, pozitívna intenzita a kvalita vône
- vnem v ústach: čistota, pozitívna intenzita, perzistencia a kvalita chuti
- celková harmónia

Pri šumivých vínach sa posudzuje i perlenie (vzhľad okrem čistoty, vnem v ústach – perzistencia a kvalita peny a celková harmónia vo vzťahu k perleniu).

Posudzovaným vlastnostiam sa pre každé víno zvlášť priradujú nasledovné kvalifikácie: vynikajúce, veľmi dobré, dobré, vyhovujúce, nevyhovujúce. Tieto sa kvantifikujú pridelením bodových hodnôt v hodnotiacej tabuľke tak, aby celková známka mohla slúžiť na porovnanie súťažných vín, pričom 100 bodov môže získať víno, ktoré vyniká vo všetkých posudzovaných parametroch. Pomyselné nulové hodnotenie (40 bodov) znamená elimináciu celkovo nevyhovujúceho vína.

Výsledné hodnotenie vína v komisii predstavuje vážený priemer známok od všetkých hodnotiteľov po eliminácii krajných hodnôt.

Organizátor súťaže archivuje hodnotiace hárky od všetkých hodnotiteľov najmenej po dobu dvoch rokov od uskutočnenia súťaže vo forme vytlačených zostáv podpísaných riaditeľom súťaže, predsedami komisií resp. jednotlivými hodnotiteľmi.

Článok 4

Zloženie a činnosť hodnotiacich komisií

Organizačný výbor súťaže Víno SAV vymenuje najmenej päťčlenné degustačné komisie zostavené z členov UČS SAV a ďalších významných vedcov. Každé komisii predsedá renomovaný enológ, ktorého úlohou je koordinovať činnosť komisie a dohliadať na správnosť a korektnosť posudzovania predkladaných vzoriek. Bodové hodnotenie predsedu komisie má len informatívny charakter a nezapočítava sa do celkovej známky jednotlivých vín. Za člena komisie môže riaditeľ súťaže vymenovať aj významnú domácu alebo zahraničnú vinársku osobnosť, pričom aj toto hodnotenie bude len informatívne a nebude sa do výslednej známky zarátať.

Základnou zásadou hodnotenia je anonymita. Všetkým hodnotiteľom vrátane predsedov komisií sa deklaruje len kategória vína a ročník. Vzorky s prideleným súťažným číslom sa predkladajú plne zahalené, bez možnosti identifikácie. Vína na degustáciu sa predkladajú osobitne a v optimálnom časovom slede. Začína sa šumivými vínami, nasledujú tiché vína biele, ružové a červené od najmladších k najstarším, od suchých k sladším, končí sa vínami tokajskými a ostatnými prírodne sladkými vínami.

Pred začiatkom hodnotiaceho dňa sa porotcom predstaví kalibračná vzorka, ktorej celkovú známku prideliť predsedovia komisií a odborný garant pred začiatkom súťaže.

Kalibrácia slúži na nastavenie kritérií a zosúladienie bodovania jednotlivých hodnotiteľov a komisií.

Súťažné vína sa k posúdeniu predkladajú pri nasledovných teplotách:

<input type="checkbox"/> biele, ružové a oranžové	10 – 12 °C
<input type="checkbox"/> červené	15 – 18 °C
<input type="checkbox"/> šumivé	8 – 10 °C
<input type="checkbox"/> tokajské a ostatné prírodné sladké	10 – 14 °C

Článok 5

Udeľovanie trofejí

Podľa počtu získaných bodov môžu vína získať trofeje:

Veľká zlatá medaila	92 – 100
Zlatá medaila	88 – 91,99
Strieborná medaila	84 – 87,99

V každej kategórii, v ktorej bude prihlásených aspoň 10 vzoriek, bude vyhlásený Víťaz kategórie - víno s najvyšším bodovým ziskom, ktoré zároveň získalo zlatú alebo veľkú zlatú medailu.

Šampiónom súťaže sa stane víno, ktoré získa veľkú zlatú medailu a zároveň najvyššie bodové hodnotenie zo všetkých prihlásených vzoriek. Predseda OV a odborný garant súťaže však môžu nariadiť finálnu porovnávaciu degustáciu najvyššie hodnotených vín v jednotlivých kategóriách (tzv. „rozstrel“) za účelom určenia Šampióna.

Víťazom kategórií a Šampiónovi budú udelené diplomy.

Organizačný výbor udelí aj cenu UČS SAV za inovatívnosť. Víno, ktoré získa medailové ocenenie bude zaradené do súťaže o udelenie ceny za inovatívnosť udeľovanú organizačným výborom UČS SAV. Túto cenu získa víno na základe osobitných kritérií stanovených organizátorom súťaže (novovo vyšľachtená slovenská odroda/odrody, inovatívny spôsob pestovania hrozna, inovatívna technológia, inovatívna adjustáž a podobne).

Súčasťou ocenenia je právo označiť víno nálepkou so symbolom Víno SAV „VINUM ACADEMICUM“ - veľká zlatá medaila, zlatá medaila, strieborná medaila, Víťaz kategórie, Šampión súťaže, Inovatívne víno. Samolepky si záujemcovia môžu zakúpiť výlučne u organizátorom povereného zástupcu.

Ocenené vína budú využívané na reprezentačné a propagačné účely pri akciách poriadanych SAV a jej organizáciami.

Prihlásením vína do súťaže Víno SAV účastníci potvrdzujú, že vybrané ocenené vína poskytnú SAV v množstve 30 ks fliaš z daného druhu na zakúpenie za zvýhodnených podmienok – so zľavou 50% z cenníkovej ceny. Tieto množstvá a cenové podmienky môžu byť upravené v Súťažných pravidlách pre jednotlivé ročníky.

Článok 6

Súťažné kategórie

- I. kategória:** biele vína tiché (tlak CO₂ < 50 kPa pri 20 °C)
- I.1 (A1) – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)
 - I.2 (A2) – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)
- II. kategória:** ružové vína tiché (tlak CO₂ < 50 kPa pri 20 °C):
- II.1 (B1) – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)
 - II.2 (B2) – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)
- III. kategória:** červené vína tiché (tlak CO₂ < 50 kPa pri 20 °C)
- III.1 (C1) – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)
 - III.2 (C2) – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)
- IV. kategória:** šumivé vína bez rozdielu farebnosti (tlak CO₂ > 250 kPa pri 20 °C)
- IV.1 (D1) – suché (0 – 12 g/l redukujúcich cukrov)
 - IV.2 (D2) – ostatné (> 12 g/l redukujúcich cukrov)
- V. kategória:** tokajské vína
- V.1 (E1) – suché, polosuché, polosladké a sladké (odrodové, samorodné, značkové)
 - V.2 (E2) – výbery a esencie
- VI. kategória:** prírodné sladké vína (ľadové, slámové, hrozienskovo a botrytické)
- VI.1 (F1) – bez rozdielu farebnosti > 45 g/l redukujúcich cukrov
- VII. kategória:** naturálne, autentické, remeselné, kachetínske, jantárové (oranžové), biovína
- VII.1 (G1) – z bielych odrôd
 - VII.2 (G2) – z modrých odrôd

Článok 7

Termíny, miesto konania, poplatky, prihlášky:

- Prihlasovanie vzoriek je prostredníctvom vyplnenia prihlášky, ktorá sa posielala elektronicky na adresu a v termíne podľa Súťažných pravidiel pre jednotlivé ročníky
- Prijem vzoriek: Kongresové centrum SAV Smolenice, Zámocká č.18, 919 04 Smolenice (Smolenický zámok), denne okrem soboty a nedele od 10:00 – 15:00 h, tel. 033-593211 alebo 260
- Súťažné hodnotenie sa uskutočňuje v Kongresovom centre SAV Smolenice v termíne vyhlásenom zvlášť pre každý ročník
- Zverejnenie celkových výsledkov, vrátane Víťazov kategórií, Šampióna súťaže a laureáta Ceny UČS SAV za inovatívnosť: najneskôr do 2 pracovných dní po ukončení hodnotenia
- Publikácia celkových výsledkov súťaže na webovej stránke SAV a prostredníctvom tlačovej správy, distribúcia médiám – najneskôr do 1 týždňa po zverejnení celkových výsledkov

• Registračné poplatky:

Registračný poplatok predstavuje 10,- € bez DPH za každú súťažnú vzorku. Administráciu registračných poplatkov zabezpečí pre organizátora externá firma uvedená v Súťažných pravidlách, ktorá prihlasovateľom vystaví účtovné faktúry podľa počtu prihlásených vzoriek.

- **Prihláška:**

Prihláskový formulár pre každý ročník je súčasťou Súťažných pravidiel.

Článok 8

Záverečné ustanovenie

Tento Štatút schválilo Predsedníctvo SAV ako všeobecné podmienky organizácie súťaže Víno SAV. Organizačný výbor vypracuje pre každý ročník Súťažné pravidlá, ktoré budú vychádzať zo Štatútu a budú upresňovať termíny a ďalšie detaily konania jednotlivých ročníkov.

Zaslaním prihlášky a dorúčením súťažných vzoriek do súťaže Víno SAV prihlasovateľ potvrdzuje, že akceptuje podmienky súťaže uvedené v tomto Štatúte a v Súťažných pravidlách.

Všetky finančné náklady vynaložené na organizáciu tejto súťaže budú hradené z mimorozpočtových prostriedkov, teda mimo prostriedkov kapitoly SAV zo štátneho rozpočtu Slovenskej republiky, ako aj mimo prostriedkov štrukturálnych fondov EÚ, APVV a pod.

Štatút súťaže Víno SAV schválilo Predsedníctvo SAV na zasadnutí 14. 06. 2018 a nadobúda účinnosť dňom jeho zverejnenia. Zároveň sa tým ruší platnosť Štatútu súťaže Víno SAV schváleného na zasadnutí Predsedníctva SAV 12. 05. 2016 a účinného od 01. 06. 2016.

V Bratislave 15. júna 2018

/

prof. RNDr. Pavol Sajgalík, DrSc.
predseda Slovenskej akadémie vied



VÍNO SAV

Sút'ážné pravidlá pre ročník 2018

Článok 1 Základné ustanovenia a zámer súťaže

Víno Slovenskej akadémie vied (SAV) je súťaž vín vyrobených v Slovenskej republike z hrozna pochádzajúceho zo Slovenskej republiky, ktoré hodnotia vynikajúci slovenskí vedci - členovia Učenej spoločnosti SAV (ďalej len UČS SAV) pri odbornej garancii popredných slovenských enológov.

Zámerom súťaže je neformálnym spôsobom, na základe anonymného výberu, odporučiť vína, ktoré by SAV využívala vo svojich zariadeniach a najmä pri rôznych svojich aktivitách s cieľom podporiť propagáciu slovenských vín vynikajúcej kvality.

Trofeje Víno SAV sa udeľujú ako osobitný prejav uznania vedeckej komunity kvalitným produktom v SR v snahe popularizovať a propagovať SAV, ako aj zásadne podporiť kvalitnú domácu produkciu, s osobitným ocenením jej inovatívnosti a prihliadnutím na regionálny rozvoj SR

Ocenenie Víno SAV sa udeľuje vo forme písomného certifikátu / trofeje Veľká zlatá medaila, Zlatá medaila, Strieborná medaila, s právom označenia oceneného vína samolepiacou nálepkou/ terčíkom s logom SAV a označením VINUM ACADEMICUM.

Článok 2 Podmienky účasti

Do súťaže možno prihlásiť slovenské prírodné hroznové vína v kategóriách uvedených nižšie vyplnením priloženej prihlášky, ktorá obsahuje údaje o prihlasovateľovi a o konkrétnych vínach.

Prihlasovatelia zašlú organizátorovi z každej vzorky 3 plne adjustované fľaše (obchodné balenie) a uhradia účastnícky poplatok.

Vzorky zostávajú majetkom organizátora súťaže.

Článok 3 Organizácia súťaže a zásady hodnotenia

Organizátorom súťaže je Slovenská akadémia vied. Organizačný výbor pre ročník 2018 pozostáva z týchto členov:

- | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|
| prof. RNDr. Pavol Šajgalík, DrSc. | - | čestný prezident súťaže |
| prof. RNDr. Ján Dusza, DrSc. | - | predseda organizačného výboru |

Ing. Edita Ďurčová DipWSET & WA -
Ing. Ján Kapič, PhD
RNDr. Pavol Šiman, PhD
RNDr. Viliam Páleník, PhD
Dr. Domenico Pangallo, PhD
Ing. Karol Volner
Ing. Katarína Ďurčanská

riaditeľka a odborná garantka súťaže
člen organizačného výboru
člen organizačného výboru
člen organizačného výboru
člen organizačného výboru
-
hlavná someliérka súťaže

Vína sa hodnotia senzorickou analýzou (zmyslovým posúdením) za použitia 100 bodového systému OIV a Medzinárodnej únie enológov. Hodnotenie je plne informatizované s použitím systému ELWIS Národného vinárskeho centra ČR. Pri posudzovaní sa používajú nasledovné kritériá:

- vzhľad: čistota a vzhľad okrem čistoty
- priamy vnem nosom: čistota, pozitívna intenzita a kvalita vône
- vnem v ústach: čistota, pozitívna intenzita, perzistencia a kvalita chuti
- celková harmónia

Pri šumivých vínach sa posudzuje i perlenie (vzhľad okrem čistoty, vnem v ústach – perzistencia a kvalita peny a celková harmónia vo vzťahu k perleniu).

Posudzovaným vlastnostiam sa pre každé víno zvlášť priradujú nasledovné kvalifikácie: vynikajúce, veľmi dobré, dobré, vyhovujúce, nevyhovujúce. Tieto sa kvantifikujú pridelením bodových hodnôt v hodnotiacej tabuľke tak, aby celková známka mohla slúžiť na porovnanie súťažných vín, pričom 100 bodov môže získať víno, ktoré vyniká vo všetkých posudzovaných parametroch. Pomyselné nulové hodnotenie (40 bodov) znamená elimináciu celkovo nevyhovujúceho vína.

Výsledné hodnotenie vína v komisii predstavuje vážený priemer známok od všetkých hodnotiteľov po eliminácii krajných hodnôt.

Organizátor súťaže archivuje hodnotiace hárky od všetkých hodnotiteľov najmenej po dobu dvoch rokov od uskutočnenia súťaže vo forme vytlačených zostáv podpísaných riaditeľom súťaže, predsedami komisii resp. jednotlivými hodnotiteľmi.

Článok 4

Zloženie a činnosť hodnotiacich komisii

Organizačný výbor súťaže Víno SAV vymenuje najmenej päťčlenné degustačné komisie zostavené zo slovenských vedcov, členov UČS SAV. Každé komisii predsedá renomovaný enológ, ktorého úlohou je koordinovať činnosť komisie a dohliadať na správnosť a korektnosť posudzovania predkladaných vzoriek. Bodové hodnotenie predsedu komisie má len informatívny charakter a nezapočítava sa do celkovej známky jednotlivých vín. Za člena komisie môže riaditeľ súťaže vymenovať aj významnú domácu alebo zahraničnú vinársku osobnosť, pričom aj toto hodnotenie bude len informatívne a nebude sa do výslednej známky zarátať.

Základnou zásadou hodnotenia je anonymita. Všetkým hodnotiteľom vrátane predsedov komisii sa deklaruje len kategória vína a ročník. Vzorky s prideleným súťažným číslom sa predkladajú plne zahalené, bez možnosti identifikácie. Vína na degustáciu sa predkladajú osobitne a v optimálnom časovom slede. Začína sa šumivými vínami, nasledujú tiché vína biele, ružové a červené od najmladších k najstarším, od suchých k sladším, končí sa vínami tokajskými a ostatnými prírodne sladkými vínami.

Pred začiatkom hodnotiaceho dňa sa porotcom predstaví kalibračná vzorka, ktorej celkovú známku prideliť predsedovia komisií a odborný garant pred začiatkom súťaže. Kalibrácia slúži na nastavenie kritérií a zosúladienie bodovania jednotlivých hodnotiteľov a komisií.

Súťažné vína sa k posúdeniu predkladajú pri nasledovných teplotách:

<input type="checkbox"/> biele, ružové a oranžové	10 – 12 °C
<input type="checkbox"/> červené	15 – 18 °C
<input type="checkbox"/> šumivé	8 – 10 °C
<input type="checkbox"/> tokajské a ostatné prírodné sladké	10 – 14 °C

Článok 5

Udeľovanie trofejí

Podľa počtu získaných bodov môžu vína získať trofeje:

Veľká zlatá medaila	92 – 100
Zlatá medaila	88 – 91,99
Strieborná medaila	84 – 87,99

V každej kategórii, v ktorej bude prihlásených aspoň 10 vzoriek, bude vyhlásený Víťaz kategórie – víno s najvyšším bodovým ziskom, ktoré zároveň získalo zlatú alebo veľkú zlatú medailu.

Šampiónom súťaže sa stane víno, ktoré získa veľkú zlatú medailu a zároveň najvyššie bodové hodnotenie zo všetkých prihlásených vzoriek. Predseda OV a odborný garant súťaže však môžu nariadiť finálnu porovnávaciu degustáciu najvyššie hodnotených vín v jednotlivých kategóriách (tzv. „rozstrel“) za účelom určenia Šampióna.

Víťazom kategórií a Šampiónovi budú udelené diplomy.

Organizačný výbor udelí aj cenu UČS SAV za inovatívnosť. Víno, ktoré získa medailové ocenenie bude zaradené do súťaže o udelenie ceny za inovatívnosť udeľovanú organizačným výborom UČS SAV. Túto cenu získa víno na základe osobitných kritérií stanovených organizátorom súťaže (novovo vyšľachtená slovenská odroda/odrody, inovatívny spôsob pestovania hrozna, inovatívna technológia, inovatívna adjustáž a podobne).

Súčasťou ocenenia je právo označiť víno nálepkou so symbolom Víno SAV „VINUM ACADEMICUM“ – veľká zlatá medaila, zlatá medaila, strieborná medaila, Víťaz kategórie, Šampión súťaže, Inovatívne víno. Samolepky si záujemcovia môžu zakúpiť výlučne u organizátorom povereného zástupcu.

Ocenené vína budú využívané na reprezentačné a propagačné účely pri akciách organizovaných SAV a jej organizáciami.

Prihlásením vína do súťaže Víno SAV účastníci potvrdzujú, že vybrané ocenené vína poskytnú SAV v množstve 30 ks fliaš z daného druhu na zakúpenie za zvýhodnených podmienok – so zľavou 50% z predajnej ceny (uvedenej v Prihláške).

Článok 6

Súťažné kategórie

- I. kategória:** biele vína tiché (tlak CO₂ < 50 kPa pri 20 °C)
- I.1 (A1) – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)
 - I.2 (A2) – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)
- II. kategória:** ružové vína tiché (tlak CO₂ < 50 kPa pri 20 °C):
- II.1 (B1) – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)
 - II.2 (B2) – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)
- III. kategória:** červené vína tiché (tlak CO₂ < 50 kPa pri 20 °C)
- III.1 (C1) – suché (0 – 4 g/l redukujúcich cukrov)
 - III.2 (C2) – polosuché a polosladké (4 – 45 g/l redukujúcich cukrov)
- IV. kategória:** šumivé vína bez rozdielu farebnosti (tlak CO₂ > 250 kPa pri 20 °C)
- IV.1 (D1) suché (0 - 12 g/l redukujúcich cukrov)
 - IV.2 (D2) – ostatné (> 12 g/l redukujúcich cukrov)
- V. kategória:** tokajské vína
- V.1 (E1) – suché, polosuché, polosladké a sladké (odrodové, samorodné, značkové)
 - V.2 (E2) – výbery a esencie
- VI. kategória:** prírodné sladké vína (ľadové, slámové, hrozienskovo a botrytické)
- VI.1 (F1) – bez rozdielu farebnosti > 45 g/l redukujúcich cukrov
- VII. kategória:** naturálne, autentické, remeselné, kachetínske, jantárové (oranžové), biovína
- VII.1 (G1) – z bielych odrôd
 - VII.2 (G2) – z modrých odrôd

Článok 7

Termíny, miesto konania, poplatky, prihlášky:

- 18.6.2018 – 13.7.2018 – prihlasovanie vzoriek – prihlášky sa posielajú elektronicky na edita@vinalma.sk a v kópii na dusza@up.upsav.sk
- 18.6.2018 – 16.7.2018 – úhrada registračných poplatkov
- 2. – 16.7.2018 – príjem vzoriek: Kongresové centrum SAV Smolenice, Zámocká č.18, 919 04 Smolenice (Smolenický zámok), denne okrem soboty a nedele od 10:00 – 15:00 h, tel. 033-593211 alebo 260
- 18.7.2018 – súťažné hodnotenie v Kongresovom centre SAV Smolenice
- do 20.7.2018 – zverejnenie celkových výsledkov, vrátane Víťazov kategórií, Šampióna súťaže a laureáta Ceny UČS SAV za inovatívnosť
- do 27.7.2018 – publikácia celkových výsledkov súťaže na webovej stránke SAV a prostredníctvom tlačovej správy, distribúcia médiám
- slávnostné udelenie diplomov – termín bude oznámený dodatočne

- **Registračné poplatky:**

Registračný poplatok predstavuje 10,- € bez DPH za každú súťažnú vzorku. Administráciou registračných poplatkov pre ročník 2018 poveruje organizátor firmu VINALMA, s.r.o., ktorá prihlasovateľom vystaví účtovné faktúry podľa počtu prihlásených vzoriek.

- **Prihláška:**

Prihláškový formulár je súčasťou Súťažných pravidiel – Príloha

Článok 8

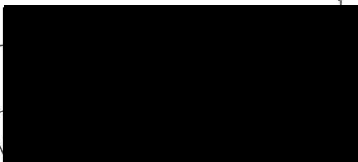

Záverečné ustanovenie

Zaslaním prihlášky a dorúčením súťažných vzoriek do súťaže Víno SAV prihlasovateľ potvrdzuje, že akceptuje podmienky súťaže uvedené v týchto Súťažných pravidlách.

Osobné údaje budú spracovávané v súlade s článkom 13 Nariadenia Európskeho parlamentu a rady (EÚ) 2016/679 a v súlade s §19 zákona č. 18/2018 Z. z. o ochrane osobných údajov.

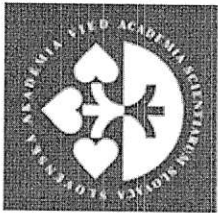
Všetky finančné náklady vynaložené na organizáciu tejto súťaže budú hradené z mimorozpočtových prostriedkov, teda mimo prostriedkov kapitoly SAV zo štátneho rozpočtu Slovenskej republiky, ako aj mimo prostriedkov štrukturálnych fondov EÚ, APVV a pod.

V Bratislave 15. júna 2018



prof. RNDr. Pavol Šajgalík, DrSc.
predseda Slovenskej akadémie vied

PRIHLÁŠKA



Prihlasovateľ (obchodné meno):

Sídlo (celá adresa + PSČ):

10

DĚ

ИЧ ДРН

Kontaktná osoba:

(Memo mobil e-mail)

wehová stránka.

[illegible]

Vysvetlivky:

Značka: uveďte obchodnú značku vína tak, ako je uvedené na etikete, napr. Chateau Horná-Dolná, Víno Dolinka, Dolinka a pod.

Oblasť: uveďte oblasť pôvodu hrozna skratkou, napr. MVO, JVO a pod.

Názov/ Odroda: uveďte celý názov vína vrátane odrody tak, ako je to uvedené na etikete, napr. Selection Rizling rýnsky, Silvánske zelené, Tramín červený a pod.

Prívlastok stačí skratkou, napr. NZ, VZH a pod.

Analytické údaje uvádzajte podľa laboratórneho rozboru

/výrobná dávka: uveďte číslo výrobní dávky podle etikety a rozboru

Objem/ ks: uveďte nominálny objem 1 fľaše v litroch napr. 0 375 0 5 0 75

Počet vyrobených fľaš: uveďte počet ks podľa rozboru

€/ks: uvedte PC 1 fľaše vrátane DPH

novativnosť: uvedte v prípade ak ste použili napríklad novo vyláchaný slovenský odrod: inovatívne metódy, pri zostavení literatúry: nové

inovatívnosť: organizátor bude údaje overovať na základe všetkých dostupných informácií z rôznych zdrojov

Kategória*: uvedte číslo kategórie podľa štatútu:

1 (A1) - biele vína tiché suché

2 (A2) - biele vína tiché polosne

1.1 (B1) - ružové vína tiché suché

1.2 (B2) - ružové vína tiché polosuché

.....

pravidelské a dokumentačné účely o činnostiach SAV. Niektoré fotografie môžu byť zverejnené na webovej stránke SAV.

4V.