

STATUT

MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽE GRAND PRIX OVOCNÝCH DESTILÁTŮ FLORA KOŠT 2024

Výstaviště Flora Olomouc, a.s.

s partnery

Mendelova univerzita v Brně, Zahradnická fakulta v Lednici

Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Unie destilátérů

pořádají u příležitosti festivalu gastronomie a nápojů OLIMA
21. ročník mezinárodní soutěže ovocných destilátů FLORA KOŠT

Cílem soutěže je umožnit výrobcům destilátů prezentovat své výrobky, své výrobní schopnosti a porovnat kvalitu svých destilátů s konkurencí.

Podmínky účasti:

- ❖ Do soutěže je možné přihlásit ovocné destiláty vyrobené alkoholovou fermentací a následnou destilací ovocného kvasu, přičemž nebylo v celém technologickém postupu použito aromatických látek či dochucovadel jakéhokoliv původu.
- ❖ Soutěžní destiláty mohou pocházet jak z produkce ovocných lihovarů, tak z pěstitelských pálenic.
- ❖ Soutěže se mohou zúčastnit tuzemské i zahraniční výrobky, počet vzorků od jednoho soutěžícího není omezen.
- ❖ Destiláty se do soutěže přihlašují vyplněním přihlášky, dodané společně se vzorkem destilátu o objemu 0,5l ve skleněné, průhledné, etiketou nepolepené láhvi se závitovým uzávěrem.

Přihláška musí obsahovat tyto údaje:

- a) kontaktní údaje
- b) označení kategorie (název výrobku - ovocný druh)
- c) u kategorií A2, A11, B, C s označením ovocného druhu
- d) obsah alkoholu (v obj. % abs. alk.)
- e) ročník
- f) případně zvláštní technologické postupy
- g) datum a podpis

Vzorky je nutno doručit (poštou či osobně) na adresu:

Výstaviště Flora Olomouc, a.s.
Wolkerova 37/17
779 00 Olomouc

Manažer soutěže: Lenka Weiserová
tel.: +420 603 935 280
e-mail: weiserova.lenka@flora-ol.cz

zásilkou označit nápisem FLORA KOŠT

Termín dodání vzorku: do 5. 9. 2024

Nesplnění požadovaného termínu, podmínek účasti nebo nesprávné údaje uvedené na přihlášce vyloučí příslušný destilát ze soutěže. V případě úmyslného uvedení nepravdivého údaje budou veškeré vzorky daného účastníka bez náhrady vyloučeny ze soutěže. Organizátoři soutěže nenesou žádnou odpovědnost za chyby vzniklé nečitelným nebo nesprávným vyplněním přihlášky, případně nesprávným označením destilátu.

Organizace soutěže a zásady hodnocení destilátů

Organizátoři soutěže před hodnocením destilátů, které proběhne 12. září 2024, prověří přihlášky a vyřadí vzorky, které nesplňují základní podmínky pro účast v soutěži. Ostatní vzorky roztrídí do kategorií podle A1 až A11, B nebo C viz. příloha č. 1. Celé hodnocení řídí vedoucí hodnocení bez práva hodnotit soutěžní vzorky. Hodnocení bude provedeno modifikovaným 50 bodovým systémem viz. příloha č. 2. Vzorky budou předkládány již v degustační skleničce. Degustátor zná pouze číslo vzorku a kategorii. Pokud během degustace vznikne podezření na přítomnost přidaných aromat v soutěžním vzorku, na kterém se shodne celá hodnotící komise, předloží se tento vzorek vedoucímu hodnocení. Pokud vedoucí toto podezření potvrdí, obdrží vzorek bodové hodnocení nula. Vedoucí hodnocení je oprávněn také ustanovit minimálně čtyřčlennou komisi, která podezřelé vzorky senzoricky posoudí a rozhodne o jejich případném nula bodovém hodnocení.

Hodnotící komise

Organizátoři soutěže jmenují minimálně čtyřčlenné hodnotící komise včetně jejich předsedů. Základní zásadou hodnocení je anonymita. Vzorky na degustaci se předkládají zvlášť a v optimálním časovém sledu. Předkládání vzorků respektuje druhovou posloupnost. Degustátoři v den hodnocení dostanou obodovaný nultý vzorek destilátu. Výsledné bodové hodnocení vzorku bude průměr zaokrouhlený na jedno desetinné místo ze všech bodových hodnot členů komise. U vzorků vítězů kategorií a vzorku absolutního vítěze soutěže bude v katalogu uvedena místo získaného počtu bodů zkratka V. K. (Vítěz kategorie), respektive zkratka CH. (Champion soutěže).

Způsob výběru vítězných vzorků jednotlivých kategorií A1 až A11, kategorie B a kategorie C

Vítězem kategorie, která obsahovala alespoň 5 soutěžních vzorků a byla celá hodnocena v jedné hodnotící komisi, se stává nejvýše hodnocený vzorek. Při rovnosti bodů o vítězi kategorie rozhodne hlasováním výběrová komise složená z předsedů původních komisí. Jestliže výběrová komise má sudý počet předsedů, pak vedoucí hodnocení vybere dalšího člena z řady ostatních degustátorů. Jestliže některá z kategorií bude při větším počtu přihlášených vzorků hodnocena ve více hodnotících komisích, o vítězi této kategorie rozhodne hlasováním výběrová komise z nejvýše hodnocených vzorků z každé komise.

Způsob výběru absolutního vítěze soutěže - Champion

Opakovanou degustací vítězných vzorků kategorií A1 až A11 a vítěze kategorie B a jejich seřazením do posloupnosti podle kvality každým členem výběrové komise. Hodnotitel přidělí nejlepšímu vzorku 5 bodů, druhému v pořadí 4 body, třetímu 3 body, čtvrtému 1 bod a ostatním vzorkům nula bodů.

Absolutním vítězem soutěže se stává vzorek, který získá v součtu nejvíce bodů. Při rovnosti bodů se o absolutním vítězi soutěže rozhodne dodatečným hlasováním všech členů výběrové komise. Výběrem absolutního vítěze je soutěž ukončena.

Udělování cen

Absolutní vítěz soutěže GRAND PRIX ovocných destilátů FLORA KOŠT obdrží:

- velký diplom
- putovní pohár Výstaviště Flora Olomouc
- věcný dar

Vítězové jednotlivých kategorií obdrží:

- diplom
- pohár Výstaviště Flora Olomouc

Nejlépe hodnocená kolekce destilátů od jednoho přihlašovatele (počet vzorků 3 a více) bude oceněna zvláštní cenou Unie destilátérů.

Dalších 30 % nejlépe umístěných soutěžních vzorků obdrží diplom. Výstaviště Flora Olomouc vydá na požádání držitelům Championa a vítězům kategorií oproti úhradě nákladů samolepky označující umístění v soutěži, které mohou soutěžící využít k umístění na balení destilátu. Jejich počet bude omezen prokázaným množstvím. V případě jakéhokoliv zneužití ocenění bude v budoucnu odmítnuta účast na soutěži. Výherci budou informováni telefonicky či písemně, výherce nese všechna rizika související s cenou a jejím používáním. Vymáhání výher soudní cestou nebo dožadování se změn výsledků soutěže po jejím ukončení je vyloučeno. Pořadatel si vyhrazuje právo upravit pravidla a podmínky soutěže včetně doby jejího trvání. Vyhlášení výsledků a předání cen vítězům se uskuteční v průběhu gastronomického festivalu OLIMA dne 5. října 2024.

Organizační výbor soutěže
Olomouc, červen 2024

Příloha č. 1: Kategorie soutěžních vzorků

A) Destiláty nezrající v sudu

- A1) Slivovice
- A2) Ostatní slivoně a jejich směsi (renklódy, blumy, mirabelky, plané trnky aj.)

- A3) Hruškovice
- A4) Jablkovice
- A5) Meruňkovice
- A6) Broskvovice
- A7) Třešňovice
- A8) Višňovice
- A9) Vínovice a ostatní z hroznů (hroznovice, matolinovice, mlátovice aj.)
- A10) Oskeruše a ostatní jeřabiny
- A11) Ostatní ovocné druhy destilátů a jejich směsi (kdoule, rybíz, bezinky, jahody, dřín, moruše aj.)

B) Destiláty zrající v sudu

C) Ostatní lihoviny (destiláty ze zeleniny, pivovice, likéry, bezový květ, maceráty a průtahové destiláty)

Celkový vítěz soutěže (champion) bude vybírán z vítězů kategorií A1-11 a vítěze kategorie B, tedy maximálně z 12 vzorků.

Příloha č. 2: Degustační lístek pro hodnocení jednoho vzorku s maximálním počtem 50 bodů.

Hodnocení		vynikající	velmi dobrý	dobrý	dostatečný	nedostatečný	nepřijatelný vyřazen z hodnocení	Komise / Hodnotitele:	Vzorek č.:
								Ročník:	Kategorie:
Vůně	čistota	5	4	3	2	1	0	Vzhled: ANO / NE Ano = vzhled odpovídá druhu nebo technologii výroby destilátu nebo lihoviny Ne = vzhled neodpovídá a destilát nebo lihovina je vyřazena z hodnocení (nepřijatelný zákal, usazenina, sraženiny nebo nepřijatelné zabarvení)	
	intenzita	5	4	3	2	1	0		
	harmonie	5	4	3	2	1	0		
Chuť	čistota	5	4	3	2	1	0	Poznámky: <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">Body celkem: <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto;"></div></div>	
	intenzita	5	4	3	2	1	0		
	jemnost	5	4	3	2	1	0		
Kvalita dochuti		5	4	3	2	1	0	Podpis degustátora: <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto;"></div>	
Typičnost		5	4	3	2	1	0		
Celkový dojem		5	4	3	2	1	0		
Mezisoučty									

Modifikovaný systém hodnocení ovocných destilátů a ostatních lihovin podle Balík, 2015 (Mendelova univerzita v Brně)