



Štatút súťaže

„Súťaž o najlepší potravinársky výrobok konferencie HYGIENA ALIMENTORUM“

Organizačný výbor konferencie Hygiene Alimenterum XLI (Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach, Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín) vyhlasuje **7. ročník** súťaže (ďalej len "súťaž") s názvom „Súťaž o najlepší vybraný trvanlivý mäsový výrobok konferencie **HYGIENA ALIMENTORUM XLI**“. Tieto pravidlá upravujú súťaž a sú jediným záväzným dokumentom pre organizovanie tejto súťaže. Tieto pravidlá môžu byť zmenené formou písomných dodatkov. Zmeny pravidiel sú po vyhlásení súťaže prípustné iba za písomného súhlasu odborného garanta organizačného výboru konferencie **HYGIENA ALIMENTORUM XLI**.

A. Cieľ súťaže

1. Cieľom súťaže je propagácia a podpora kvalitných potravín na Slovensku.

B. Organizátor súťaže

1. Organizátormi súťaže je odborný garant súťaže, predseda organizačného výboru súťaže a členovia organizačného výboru súťaže menovaní organizačným výborom konferencie **HYGIENA ALIMENTORUM XLI** (ďalej len "Organizátor").
2. Odborným garantom súťaže je doc. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD.
3. Predseda organizačného výboru súťaže je MVDr. Boris Semjon, PhD.
4. Členovia organizačného výboru súťaže sú Mgr. Martin Bartkovský, PhD., MVDr. Ivana Regecová, PhD. a MVDr. Pavlína Jevinová, PhD.
5. Organizačný výbor konferencie **HYGIENA ALIMENTORUM XLI**, Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach, Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín, Komenského 73, 041 81 Košice, Slovensko, IČO 00397474, IČ DPH (DIČ) SK2020486699. email: hygiene.alimenterum@uvlf.sk

C. Čas a miesto konania súťaže

1. Súťaž prebieha v priestoroch salónika „Vinotéka“ v Hoteli Patria***** - Štrbské Pleso, TATRA HOTEL SLOVAKIA, a.s., Štrbské Pleso 33, 059 85 Vysoké Tatry, Slovensko.
2. Súťaž sa uskutoční 22. novembra 2021 od 10:00 hod. počas trvania konferencie **HYGIENA ALIMENTORUM XLI**.

D. Súťažné kategórie

1. Súťažné kategórie hodnotených potravín sú vyhlásené organizátorom súťaže v závislosti od tematického zamerania medzinárodnej vedeckej konferencie, ktorej súťaž je súčasťou.

2. Organizátor vyhlasuje súťaž v roku 2021 v nasledovných kategóriách trvanlivých tepelne opracovaných a neopracovaných mäsových výrobkov, do ktorých je možno výrobky prihlásiť:
 - Najlepšia **Strážovská saláma** konferencie HYGIENA ALIMENTORUM XLI.
 - Najlepšia **saláma Nitran** konferencie HYGIENA ALIMENTORUM XLI.

E. Podmienky účasti v súťaži

1. Účasť v súťaži je dobrovoľná a prihlášky zaslané do súťaže sa nevracajú.
2. Vyhlasovateľ súťaže prehlasuje, že prihlášky účastníkov súťaže budú využité len na účely súvisiace s realizáciou a dokumentáciou súťaže.
3. Súťaž má otvorený charakter a je adresovaná podnikateľskému subjektu, ktorý spĺňa všetky podmienky stanovené v štatúte tejto súťaže.
4. Súťaže sa môže zúčastniť každý podnikateľský subjekt so sídlom na území Slovenskej republiky, ktorý sa zaoberá potravinárskou výrobou, spracovaním mäsa a výrobou mäsových výrobkov.
5. Všetky náklady súvisiace s prípravou a doručením vzoriek na miesto konania súťaže znáša účastník súťaže.
6. Registrácia vzoriek je možná prostredníctvom portálu konferencie <http://hygiena-alimentorum.uvlf.sk/> v časti „Súťaž“ alebo telefonicky na +421 915 984 756 a e-mailom: hygiena.alimentorum@uvlf.sk.
7. Prihlasovanie do súťaže prebieha v termíne od 1. 8. 2021 do 7. 11. 2021. Jeden podnikateľský subjekt môže prihlásiť do každej vyhlásenej kategórie aj viac svojich výrobkov, pričom každý výrobok musí byť prihlásený na samostatnej prihláške.
8. Do súťaže možno prihlásiť výrobky vyrobené v súlade s platnou potravinárskou legislatívou. Prihlasovateľ sa zaväzuje dodať vzorky do súťaže, ktoré sú vhodné na výživu ľudí, pred dátumom spotreby. Organizátor súťaže sa zaväzuje skladovať prijaté vzorky za podmienok uvedených prihlasovateľom, aby nedošlo k znehodnoteniu vzoriek a bola zachovaná zdravotná bezpečnosť vzoriek.
9. Príjem prihlášok do súťaže bude ukončený 7. 11. 2021. V čase a mieste konania súťaže bude prebiehať vyhodnotenie súťaže odbornou komisiou (ďalej len "Komisia").
10. Do konečného vyhodnotenia súťaže budú zahrnuté len tie výrobky, ktoré splnili všetky podmienky stanovené týmito pravidlami súťaže. Súčasťou hodnotenia prihlásených výrobkov je ich senzorké hodnotenie. Z tohto dôvodu sú podnikateľské subjekty prihlásené do súťaže vyzvané na dodanie prihláseného výrobku organizátorovi v dňoch 8. 8. 2021 až 7. 11. 2021 na miesto Katedra hygieny, technológie a zdravotnej bezpečnosti potravín (Pavilón P-6), Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach, Komenského 73, 041 81 Košice, 1. poschodie, alebo po dohode s Organizátormi súťaže priamo v Hoteli Patria**** - Štrbské Pleso, dňa 21. 11. 2021 v čase od 15:00 – 20:00 hod a 22. 11. 2021 v čase od 7:30 – 9:30 hod.
11. Z každej vzorky prihlásenej do súťaže (Strážovská saláma, saláma Nitran) je potrebné na vlastné náklady dodať 3 kusy vzoriek (min. hmotnosť vzorky 300 g).
12. Všetky vzorky výrobkov musia byť označené nasledovnými údajmi:
 - a. Názov výrobku.
 - b. Zloženie výrobku.
 - c. Výrobca.
 - d. Dátum spotreby.

e. Podmienky skladovania.

13. Vzorok výrobkov budú odovzdané do vlastníctva Organizátora súťaže za účelom sensorického hodnotenia a verejnej prezentácie.
14. Prihlasovanie vzoriek výrobkov je bezplatné.
15. Podnikateľský subjekt sa zaväzuje po vyplnení a odoslaní prihlášky do súťaže oznámiť Organizátorovi prostredníctvom e-mailu, telefonicky, osobne alebo alternatívnym spôsobom presný termín dodania výrobkov a počet kusov. Ak tak podnikateľský subjekt neučiní, bude Organizátorom s dostatočným časovým predstihom upozornený na dodanie výrobkov prostredníctvom e-mailu, telefonicky, osobne alebo alternatívnym spôsobom.

F. Komisia a systém hodnotenia

1. Komisiu a predsedu Komisie ustanovuje a menuje Organizátor súťaže.
2. Komisia je zostavená Organizátorom zo skúsených hodnotiteľov z univerzít na Slovensku a v Českej republike, zástupcov výrobcov mäsových výrobkov, ako aj zástupcov obchodnej siete na Slovensku.
3. Komisia je zložená zo šiestich členov a predsedu, pričom predseda komisie je hodnotiacim členom komisie.
4. Splnenie podmienok podľa Štatútu tejto súťaže posúdi Komisia.
5. Prihlásené vzorky do súťaže budú hodnotené jednotlivými členmi Komisie pod vedením predsedu komisie, pričom sa posúdia sensorické parametre vzoriek v jednotlivých skupinách samostatne. Jednotliví členovia Komisie budú pracovať a vyhodnocovať vzorky samostatne.
6. Komisia posúdi predkladané vzorky vyplnením protokolov pre sensorické hodnotenie vzoriek v jednotlivých hodnotených kategóriách. Vzorky mäsových výrobkov budú predkladané odbornej hodnotiteľskej Komisii anonymne.
7. Sensoricky posudzované vzorky budú hodnotené podľa kritérií požadovaných na daný druh výrobku a podľa všeobecných zásad sensorického hodnotenia.
8. Výslednou známkou hodnotenej vzorky mäsového výrobku bude číselný údaj, ktorý vyjde výpočtom priemeru piatich vnútorných hodnôt po eliminácii najvyššej a najnižšej hodnoty.
9. Pre zber údajov, hodnotenie a vyhodnotenie výsledkov bude použitý súťažný informačný systém.

G. Hodnotené parametre

1. Strážovská saláma

Saláma má vôňu typickú po údení a použitých koreninách a primerane slanú a korenenú chuť. Na reze jemné zrno s vyváženou kombináciou tuku a kúskov bravčového mäsa. Technologickým obalom je kolagénové alebo celulózočné črevo zvyčajne o priemere 55 mm.

- a. Povrchový vzhľad a farba – farba tmavo-hnedočervená s presvitajúcim zrnením, povrch vrásčitý.
- b. Vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, nepravidelná mozaika chudých a tučných častí zrnena do 2,5 mm, farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby; na okraji prípustný tmavší odtieň.
- c. Konzistencia – pevná, pružná.
- d. Vôňa – po použitých koreninách.
- e. Chuť – primerane slaná a korenená.

2. Saláma Nitran

Tepelne neopracovaný trvanlivý mäsový výrobok, s nepravidelnou mozaikou tučných a chudých častí zrnených do 4 mm. Technologickým obalom je kolagénové alebo celulózoové črevo o priemere 55 mm. Základnou surovinou je bravčové a hovädzie mäso. Korenistá chuť, jemné zaúdenie a pekná štruktúra bravčového a hovädzieho mäsa vytvára jej typickú červeno hnedú farbu.

- a. Povrchový vzhľad a farba - farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý.
- b. Vzhľad a farba ná kroja - rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, jemné zrnienie do 2 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný.
- c. Konzistencia - pružná až tuhá.
- d. Vôňa - príjemná aromatická po koreninách a dyme.
- e. Chuť - slaná, výrazne korenená, na skuse výrobok vláčný až krehký.

H. Vyhodnotenie súťaže a cena

1. V každej vyhlásenej kategórii bude určený iba víťaz kategórie. Ďalšie miesta nebudú určené.
2. Vyhlásenie výsledkov, slávnostné odovzdanie diplomov v jednotlivých kategóriách a verejná degustácia víťazných vzoriek sa uskutoční pri slávnostnom otvorení spoločenského večera konferencie Hygiena Alimentorum XLI dňa 22. 11. 2021 a výhercovia budú o umiestnení v súťaži informovaní. Výsledky budú rovnako umiestnené na internetových stránkach Organizátora a poskytnuté mediálnym partnerom konferencie (MASO - odborný časopis pre výrobcov a spracovateľov a predajcov mäsových výrobkov a lahôdok, Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno, Česká republika a SPRAVODAJCA UVLF, Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach, Komenského 73, 041 81 Košice, Slovenská republika a iné).
3. Cenou pre víťaza kategórie je diplom s udelením 1. miesta v hodnotenej kategórii, ktorý bude odovzdaný pri vyhlásení výsledkov, resp. zaslaný poštou.
4. Voči rozhodnutiu o výsledku súťaže sa nemožno odvolať ani podať iný opravný prostriedok a rozhodnutie nie je preskúmateľné súdom ani iným orgánom.

I. Všeobecné ustanovenia

1. Organizátor sa týmto zaväzuje, že bude dodržiavať právne predpisy, najmä právne predpisy na ochranu osobných údajov.
2. Účasťou v súťaži prejavuje každý výrobca svoj súhlas s jej pravidlami a s tým, že Organizátor je oprávnený uverejniť výsledky súťaže na svojich internetových stránkach. Zároveň výrobca prejavuje svoj súhlas s tým, že Organizátor je oprávnený nakladať s ním poskytnutými informáciami v rozsahu realizácie tejto súťaže vrátane poskytnutia všetkých informácií členom Komisie, a to za účelom vyhodnotenia súťaže.
3. Účasťou v súťaži vyjadruje výrobca svoj súhlas s uverejnením výsledkov súťaže na internetových stránkach Organizátora, a to v rozsahu uvedenia názvu výrobcu, názvu výrobku, fotodokumentácie výrobku a jeho popisu.
4. Účasťou v súťaži každý účastník súťaže prejavuje svoj súhlas s tým, že pokiaľ sa výrobca, resp. výrobok v súťaži umiestni na hodnotenom mieste, Organizátor je oprávnený uverejniť

informácie uvedené v prihláške a dokumentačný materiál (text, video, fotografie a pod.) z odovzdávania cien. Účasťou v súťaži každý účastník prejavuje súhlas s tým, že Organizátor je oprávnený informácie uvedené v prihláške a dokumentačný materiál z odovzdávania cien využívať v súvislosti so súťažou a aktivitami Organizátora, a to najmä na internetových stránkach Organizátora, v tlačенých a elektronických médiách, t.j. výrobcu, resp. výrobok propagovať.

5. Osobné údaje, ktoré súťažiaci poskytnú Organizátorovi v rámci súťaže musia byť pravdivé, a v prípade ich zmeny je povinný o ich zmene bezodkladne Organizátora informovať.
6. V prípade, ak sa zistí, že súťažiaci konal v rozpore s týmito pravidlami súťaže, stráca nárok na výhru a je zo súťaže vylúčený.
7. Ak súťažiaci odvolal svoj súhlas so spracovaním osobných údajov, ktorý Organizátorovi poskytol, bude zo súťaže vylúčený.
8. Výsledky súťaže sú bez možnosti odvolania.
9. Organizátor nehradí súťažiacim žiadne náklady, ktoré im účasťou v súťaži vzniknú. Organizátor si vyhradzuje právo meniť tieto pravidlá, prípadne súťaž bez náhrady zrušiť.
10. Organizátor si vyhradzuje právo na skrátenie súťaže, jej prerušenie, zrušenie alebo zmenu pravidiel súťaže bez náhrady. Akýkoľvek zásah do pravidiel Organizátor oznámi prostredníctvom zverejnenia nových pravidiel na svojej webovej stránke <http://hygiena-alimentorum.uvlf.sk>.
11. V prípade záujmu o bližšie informácie môžu súťažiaci kontaktovať Organizátora v zastúpení doc. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD. e-mailom hygiena.alimentorum@uvlf.sk alebo telefonicky +421 915 984 756.
12. Štatút súťaže nadobúda účinnosť dňom jeho schválenia Organizátorom.

Organizačný výbor sa teší na Vašu účasť.

V Košiciach, dňa 26. 07. 2021