

Dansk Knivforenings regler for afholdelse af knivkonkurrencer

Indholdsfortegnelse:

- § 1 - Organisation og ledelse.
- § 2 - Tilmelding og betaling.
- § 3 - Generelle konkurrencevilkår.
- § 4 - Ansvar.
- § 5 - Klasseinddeling og deltagervilkår for knive.
- § 6 - Generelt vedrørende bedømmelse.
- § 7 - Bedømmelse.
- § 8 - Dansk- og Nordisk mesterskab.
- § 9 - Diplomer og præmier.

Bilag 1 - Bedømmelseskriterier og -skemaer

§ 1 - Organisation og ledelse

Dansk Knivforening (DKF) arrangerer hvert år knivkonkurrencer i henhold til annoncering i Knivbladet og på DKF's hjemmeside.

DKF's bestyrelse kan ved hver konkurrence nedsætte et konkurrenceudvalg som står for den praktiske gennemførelse af konkurrencen. Evt. tvister under konkurrencen afgøres af DKF's bestyrelse.

§2 - Tilmelding og betaling

Kun medlemmer af DKF kan deltage i knivkonkurrencer som afholdes af DKF.

Ved deltagelse i DKF's knivkonkurrencer skal der anvendes det af DKF udarbejdede tilmeldingsskema – findes på DKF's hjemmeside eller fås ved henvendelse til foreningen.

Deltagergebyr skal være betalt til DKF, som angivet i konkurrenceudbudet, i henhold til den fastsatte betalingsfrist. Indbetalt deltagergebyr tilbagebetales ikke.

I 2020 er deltagelsen gratis.

Evt. efteranmeldelse til konkurrence kan kun ske med godkendelse af DKF's bestyrelse.

§ 3 - Generelle konkurrencevilkår

Knive som har deltaget i tidligere knivkonkurrencer – både danske og udenlandske konkurrencer, kan ikke deltage.

Indsendte knive kan ikke trækkes fra konkurrencen uden DKF's bestyrelses godkendelse.

Knive skal overholde våbenloven og der må kun bruges lovlige materialer på knivene. Hvis der bruges materialer fra EU's CITES rådsforordnings bilag A og B, skal kopi af certifikat eller købskvittering vedlægges.

Det er knivmagerens ansvar at indsendte knive overholder gældende lovgivning.

Hver deltager kan indsende maksimalt 2 knive til bedømmelse i hver af de annoncerede klasser. Alt arbejde på kniv og skede skal være udført af knivmageren selv – undtaget klingens i de klasser hvor købte klinger er tilladt, samt på "samarbejdsknive" og foldeknive hvor enkelte dele kan være maskinfremstillet.

Knivene udstilles i forbindelse med det arrangement som konkurrencen er en del af.

Knivene returneres først til deltagerne efter arrangementets afslutning.

DKF forbeholder sig ret til at offentliggøre billeder af de indsendte knive.

§ 4 - Ansvar

Deltagere i knivkonkurrencen sørger selv for indsendelsen af knive / knivblade og afholder selv udgifter til evt. forsikring af indsendte knive.

Konkurrenceudvalget sørger for returnering af knive / knivblade.

Forsendelsesomkostninger for returnering er inkluderet i konkurrencegebyret.

§ 5 – Klasseinddeling og deltagervilkår for knive

Der kan afholdes konkurrence i følgende klasser - disse oplyses ved annonceringen:

Klasse 1 - Opstartsklasse

Denne klasse er for de deltagere, der ønsker at få en vurdering af deres niveau som knivmager. Knivmageren kan deltage flere gange i denne klasse, men hvis der opnås en 1. præmie i opstartsklassen eller præmiering i en af de øvrige klasser, kan man ikke deltage i denne klasse mere (deltagere i opstartsklassen kan således godt deltage i andre klasser i konkurrencen).

Der lægges ved bedømmelsen specielt vægt på de håndværksmæssige aspekter samt design og helhedsindtryk.

I denne klasse kan alle typer knive deltage.

Klinge: Ingen begrænsninger på formgivning, ståltyper og udsmykning

Skæfte: Frit materialevalg og udformning. Alle typer udsmykning tilladt.

Skede: Det er valgfrit at lave skede, men hvis knivens brug fordrer en skede, skal en sådan forefindes. Frit materialevalg og fri udsmykning.

Klasse 2 – Enkle knive til jagt, fiskeri og fritid

Denne klasse er for helt enkle knive til jagt-, fiskeri- og fritidsaktiviteter, med klare begrænsninger på materialevalg og udformning.

Knivens funktion skal angives ved tilmeldingen og vil indgå i bedømmelsen.

Klinge: Damask, syring og andre dekorationer på klingens klinge må ikke anvendes. Frit valg af helståls- og laminerede klinger, slebne og smedede klinger.

Skæfte: Der må være forholk og evt. et udekoreret mellemlæg på max. 1 mm tykkelse.

Hovedparten af skæftet skal bestå af træ, horn eller kunstprodukter (f.eks. stabiliseret træ, micarta, akryl, glasfiber etc.). Foruden mellemlægget må der således kun anvendes 2 forskellige materialer i skæftet. Der er fri farvning af skæftet, dog ikke motiver. Filing af spor er tilladt ved mellemlæg.

Skede: Skeden skal være helt af læder eller kydex uden dekorationer og beslag.

Farvning med glidende overgang er dog tilladt. Sømmen må ikke være placeret synligt på skedens forside. Sidesyning er tilladt. Fri udformning af ophæng. D-ring tilladt.

Klasse 3 – Knive til jagt, fiskeri og fritid

Denne klasse er for knive til jagt-, fiskeri- og fritidsaktiviteter, med kun få begrænsninger på materialevalg og udformning.

Knivens funktion skal angives ved tilmeldingen og vil indgå i bedømmelsen. Udsmykninger må ikke gå ud over brugsværdien.

Klinge: Frit materialevalg og udførelse, dog ikke mosaikdamask

Skæfte: Frit materialevalg og udformning

Skede og ophæng: Frit materialevalg og udførelse.

Klasse 4 - Foldeknive

Klasse for alle typer af foldeknive – både med og uden låsbar klinge.

Alt på foldekniven skal være fremstillet af knivmageren selv (med undtagelse af skruer, m.m.)

Evt. skede eller etui vil ikke blive bedømt, hvis denne leveres med til bedømmelse.

Klinge, skæfte og evt. skede: Frit materialevalg og udførelse

Klasse 5 – Knive som prydenstande

Dette er klassen for knive, hvis formål hovedsageligt er at være prydenstande, hvorfor æstetik og formgivning bedømmes særskilt. Brugsværdien vurderes ikke i denne klasse. Skede, etui eller præsentationsstand skal forefindes alene eller i kombination.

Ved bedømmelsen foretages helhedsvurdering.

Specielle tanker bag design og formgivning bør angives ved tilmeldingen, som grundlag for dommerens bedømmelse.

Klinge, skæfte og skede/etui/stand: Frit materialevalg og udførelse.

Klasse 6 – Åben klasse

Denne klasse er åben for alle typer knive, men er primært tiltænkt de knive, som ikke umiddelbart kan indplaceres i andre klasser. Her er mulighed for at deltage med papirknive, samuraisværd, kokkeknive eller en hvilken som helst anden type lovlig kniv. Klassen er åben for alle former for knivkreativitet med plads til at afprøve nye ideer, også de utraditionelle.

Ved bedømmelsen vil der blive lagt specielt vægt på æstetik, design og nytænkning, og der vil blive taget hensyn til angivelsen af tiltænkt funktion (skal fremgå af tilmeldingsseddel).

Klinge, skæfte og evt. skede: Alt er tilladt.

Klasse 7 – Køkkenknive

Denne klasse er åben for alle typer knive, beregnet til brug i et køkken.

Knivene bliver bedømt på:

Håndværksmæssig udførelse.

Æstetik.

Funktion og ergonomi.

Klinge og skæfte: Frit materialevalg og udførelse.

Temaklasse:

Denne klasse udbydes, hvis der er ønske om at afholde konkurrence indenfor en bestemt type knive (jagt, fiskeri, køkken, fritid etc.). Klassebeskrivelse laves efter behov af DKF's bestyrelse, eller et af bestyrelsen nedsat udvalg.

Årets fund:

DKFs bestyrelse ønsker at fremme kreativitet og nytænkning, hvorfor dommerne pålægges at finde Årets Fund blandt de indsendte knive.

Der er ingen krav til kniven.

Årets Fund belønnes med diplom og en præmie fastsat af bestyrelsen.

§6 - Generelt vedrørende bedømmelse

De indsendte knive bedømmes af de af DKF's bestyrelse udpegede dommere. Af de udpegede dommere vælges en ordførende dommer ved hver enkelt konkurrence. Dommerne skal bedømme de deltagende knive ud fra de kriterier som er opstillet i bedømmelseskriterierne, -skemaerne i bilag 1 og oplysninger fra tilmeldingsskemaet. Der gives alle deltagende knive en skriftlig bedømmelse bestående af et antal point og kommentarer.

Det er DKF's hensigt at vægte design højt ved bedømmelse af knive i de enkelte klasser. Det er indsenders ansvar at kniven opfylder klassebeskrivelsen, men dommerne kan afgøre om en kniv skal bedømmes i en anden klasse end den, som den er tilmeldt i. Dommerne kan bestemme om en kniv evt. skal udelukkes fra den pågældende konkurrence.

Dommernes afgørelse er endelig og kan ikke ankes. Det er således bestyrelsen der har de endelige ansvar samt beslutningskompetence.

§ 7 – Bedømmelse

Hver knivklasse bedømmes ved at tildele point til en række bedømmelseskriterier. Der anvendes forskellige kriterier i de forskellige knivklasser. Kriterierne skal afspejle de krav som stilles til klassen.

Vejet gennemsnit:

Vejet gennemsnit anvendes for at kunne sammenligne bedømmelsen af knive, som ikke er bedømt på de samme antal kriterier.

Efter bedømmelsen sammentælles point og pointsummen divideres med det antal kriterier som er bedømt. F.eks. hvis der i en klasse ikke er krav om skede vil en kniv uden skede ikke skulle bedømmes efter kriterierne for skedebedømmelse og derfor skal de ikke medtages ved beregningen af vejte gennemsnit.

De fleste punkter tildeles samme pointtal, men nogle punkter ønskes vægtet højere, så de tildeles et multiplum af "grundpunkternes" pointtal. For at opnå et fair gennemsnit, skal disse point også tælles som et tilsvarende multiplum inden division. Hvis grundpunkterne f.eks. tæller 10 point, og de vægtede punkter 5 x 10 point = 50 point, skal de vægtede punkter således tælles som 5 punkter.

Det er det vejede gennemsnit som afgør niveauet og dermed placeringen.

Præmieplacering:

Det er som nævnt antallet af point der afgør niveauet og dermed præmieplaceringen. Kniven med det højeste vejede gennemsnit er klassevinder og får 1. præmie. Knivene med det andet og tredje højeste vejede gennemsnit får 2., henholdsvis 3. præmie.

§8 – Dansk mesterskab

For den årlige konkurrence, som afholdes af Dansk Knivforening, gælder endvidere:

Dansk Mester i en klasse er klassevinderen i den pågældende klasse.

Dansk Mester i en klasse udnævnes kun, såfremt der er fem eller flere deltagende knivmagere i klassen.

Dansk Mester SKAL være bosiddende i Danmark og titlen gives til højest placerede som opfylder dette kriterium.

§ 9 - Diplomer og præmier

Alle præmierede deltagere får et diplom.

DKF's bestyrelse kan i samarbejde med sponsorer beslutte at uddele præmier.