

U skladu s člankom 11. Pravilnika o izložbi vina i vinarske opreme „VINISTRA“ Poreč 1994, Izvšni odbor donosi slijedeći:

PRAVILNIK

o ocjenjivanju vina i specijalnih vina na izložbi vina i vinarske opreme

„VINISTRA“

Poreč 2008

I. UVJETI SUDJELOVANJA

Članak 1.

Svoje proizvode za ocjenjivanje vina, koje se organizira u okviru izložbe vina u Poreču, mogu prijaviti svi proizvođači grožđa, vina i specijalnih vina sa područja Istre i Primorsko Goranske županije, te svi proizvođači (iz zemlje i svijeta) koji proizvode Malvaziju istarsku, Teran i Refošk.

Članak 2.

Na ocjenjivanje se mogu prijaviti samo ona vina i specijalna vina koja su proizvedena u skladu sa Zakonom o vinu (NN RH br. 96/03) i važećim Pravilnicima.

Članak 3.

Proizvođači koji prijavljuju svoje proizvode na ocjenjivanje (u daljnjem tekstu: sudjelovatelji) obavezni su ispuniti prijavni listić u koji upisuju svoje podatke (naziv proizvođača i sjedište), podatke o proizvodu koji se prijavljuje na ocjenjivanje (naziv proizvoda, kojoj kvalitetnoj grupi pripada, godinu proizvodnje, kategoriju vina prema Pravilniku i količinu proizvoda na zalih).

Članak 4.

Sudjelovatelji su obavezni osobno ili putem pošte dostaviti na adresu organizatora izložbe, odnosno na naznačenu adresu u prijavi – prijavnom listiću, 6 boca od 0,75 litara, a za predikatna i desertna vina u originalnoj ambalaži od 0.2 do 0.75 litara. Na bocama mora biti uredno označena deklaracija sa svim potrebnim podacima prema ovom Pravilniku.

Članak 5.

Za svaki prijavljeni uzorak, za ocjenjivanje vina (koji se dostavlja kako je u čl. 4. navedeno – 6 boca), ispunjava se posebni prijavni listić (članak 3.).

Članak 6.

Organizator izložbe može po potrebi utvrditi vjerodostojnost nagrađenih uzoraka putem komisije za kontrolu. Komisiju bira Izvršni odbor izložbe.

Članak 7.

Uz prijavu za svako vino treba priložiti nalaz kemijske analize vina koja obuhvaća:

- Alkohol izražen u vol %,
- Količinu reducirajućeg šećera u g/L,
- Ukupnu kiselost izraženu kao vinsku kiselinu u g/L,
- Hlapivu kiselost izraženu kao octenu kiselinu u g/L,
- Ukupni i slobodni SO₂ u mg/L i
- za biser, pjenušava i gazirana vina tlak CO₂ u barima pri 20°C.

Članak 8.

Za svaki prijavljeni uzorak izlagači plaćaju organizatoru naknadu prema cjeniku.

II. ORGANIZACIJA OCJENJIVANJA I RAD KOMISIJE

Članak 9.

Ocjenjivanje se vrši po metodi 100 pozitivnih bodova. Pri određivanju ocjene najviša i najniža ocjena se otpisuju, a konačna ocjena vina je aritmetička sredina ocjena od tri do pet ocjenjivača ovisno o broju ocjenjivača u komisiji.

Članak 10.

Stručna služba Organizatora preuzima prispjele uzorke i usklađuje istovjetnost podataka navedenih na prijavnim listiću s deklaracijom na bocama. Ispravlja eventualne pogreške, a uzorke koji ne ispunjavaju uvjete iz ovog Pravilnika isključuje iz natjecanja. Stručna služba Organizatora brine o adekvatnom čuvanju uzoraka.

Članak 11.

Stručna služba organizatora, zadužena za pripremu ocjenjivanja, prispjele uzorke upisuje u dnevnik, označava ih brojem pod kojim su zaprimljeni. Na osnovu podataka naznačenih u prijavi provodi razvrstavanje uzoraka za ocjenjivanje sukladno ovom Pravilniku.

Članak 12.

Ocjenjivanje vina obavlja jedna ili više komisija za ocjenjivanje vina, sastavljenih od najmanje 5 ocjenjivača. Broj komisija ovisi o broju prijavljenih uzoraka. Predsjednika ocjenjivačke komisije imenuje Izvršni odbor Izložbe vina uz prethodnu suglasnost Upravnog odbora Vinistre. Članove komisije mogu predlagati Upravni odbor Vinistre, Izvršni odbor Izložbe i predsjednik ocjenjivačke komisije. Predsjednik ocjenjivačke komisije sastavlja konačnu listu ocjenjivača koju potvrđuje Izvršni odbor Izložbe vina.

Članak 13.

Ocjenjivanje vodi predsjedništvo kojeg sačinjavaju:

1. predsjednik
2. tajnik

Predsjednik i tajnik ne ocjenjuju vina.

Članak 14.

Dužnosti predsjednika i tajnika su:

1. osigurati anonimnost uzoraka tijekom ocjenjivanja,
2. brinuti o rasporedu uzoraka,
3. osigurati tajnost rezultata do završetka rada Komisija,
4. isključiti uzorke za koje Komisija za ocjenjivanje utvrdi da imaju defekte,
5. nadzirati rad administrativno-tehničkog osoblja,
6. nadgledati prikupljanje ocjenjivačkih listića i verificirati iste,
7. ukoliko smatraju potrebnim, zahtijevati ponovno ocjenjivanje uzoraka (miris na čep, nepravilna ocjena vina zbog neodgovarajućeg redoslijeda i dr.).

Članak 15.

Članovima ocjenjivačkih komisija vina se toče iz originalne boce umotane u bijelu platnenu salvetu. Svi članovi Komisije za ocjenjivanje istovremeno kušaju vino točeno iz iste boce. S grla boce trebaju biti skinute sve oznake koje bi mogle ukazivati na proizvođača.

Članak 16.

Rad komisije:

1. ocjenjivači moraju raditi u potpunoj tišini,
2. ocjenjivači ne smiju znati identitet i postignute ocijene prije kraja ocjenjivanja,
3. osobama koje ne sudjeluju u organizaciji ocjenjivanja ulaz nije dozvoljen,
4. otvaranje boca i prikriivanje uzoraka vrši se u odvojenoj prostoriji,
5. čaše, tipa O.I.V., čiste i suhe pune se pred ocjenjivačima,
6. svako se vino ocjenjuje pojedinačno,
7. prije početka ocjenjivanja provodi se ujednačavanje, a rezultati se zajednički komentiraju,
8. predsjednik utvrđuje pauze za vrijeme rada i
9. za vrijeme ocjenjivanja ocjenjivačima stoje na raspolaganju voda i kruh.

Članak 17.

Vina se kušaju pri primjerenj temperaturi, kako slijedi:

- bijela i ružičasta -10 – 12°C
- crna - 16 – 18°C
- pjenušava - 8 – 10°C
- desertna i likerska - 10 – 12°C

Članak 18.

Vina će se ocjenjivati metodom 100 bodova sukladno prijedlogu Međunarodnog ureda za lozu i vino u Parizu (Office internationale de la vigne et du vin – OIV) i U.I.O.E. Ocjenjivački listić je sastavni dio ovog pravilnika. Ocjenjivači popunjavaju i potpisuju ocjenjivačke listiće. Pregledane

i potpisane listiće (od strane ocjenjivača ili predsjednika), predsjednik uručuje administrativno-tehničkom osoblju koje unosi i obrađuje podatke za svaki ocjenjeni uzorak vina.

Članak 19.

Komisija za ocjenjivanje ocjenjivati će vina slijedećim redoslijedom:

1. bijela mirna vina
2. bijela pjenušava vina
3. ružičasta mirna vina
4. ružičasta pjenušava vina
5. crna mirna vina
6. crna pjenušava vina
7. prirodna slatka, likerna vina
8. aromatizirana vina

U svakom od nabrojenih tipova vina, kušaju se suha prije slatkih, mlada prije starih, nearomatična prije aromatičnih.

III. UTVRĐIVANJE ODLIČJA

Članak 20.

Na osnovu zbirnih pozitivnih bodova postignutih pri ocjenjivanju, vinima se dodjeljuju slijedeća odličja:

VELIKA ZLATNA MEDALJA:	91 do 100
ZLATNA MEDALJA:	85 do 90,99
SREBRNA MEDALJA:	80 do 84,99
BRONČANA MEDALJA:	75 do 79,99

Svako odličje prati Diploma, odnosno Priznanje organizatora na kojoj je uz postignutu nagradu upisan naziv natjecanja, naziv vina te godina berbe. Suma svih medalja dodijeljena uzorcima koji su postigli najbolje rezultate ne bi trebala prelaziti 30 % od ukupnog broja prezentiranih uzoraka na natjecanju. Uz pretpostavku da broj nagrada premaši navedeni iznos, isključit će se iz nagrada uzorci s nižim postignutim rezultatima.

Pored medalja proglasit će se i najbolje ocijenjena vina i to za:

- Malvaziju istarsku,
- Teran i
- Refošk

i to posebno za mlada vina prošlogodišnje berbe i posebno za zrela vina starija od godinu dana. Najbolje ocijenjena vina u pojedinim kategorijama biraju se među vinima koja su postigla najmanje 85 pozitivnih bodova, te ako su ocijenjena u konkurenciji najmanje 5 vina. Ako više uzoraka dobije jednaku ocjenu, vina će istovremeno pod šifrom kušati članovi svih komisija. Najbolje ocijenjenim vinom u pojedinoj kategoriji proglašava se vino, kojem ocjenjivači dodijele najveći broj glasova.

Članak 21.

Ako ocjenjivačka komisija utvrdi da uzorak vina ne odgovara deklaraciji, organizator si pridržava pravo kontrole istovjetnosti kvalitete, kao i mogućnosti isključivanja istog iz natjecanja.

IV. SVRSTAVANJE UZORAKA VINA U KATEGORIJE

Članak 22.

Vina se svrstavaju u sljedeće kategorije, grupe i podgrupe te imaju navedena obilježja:

I. KATEGORIJA: Bijela vina nearomatičnih sorata

A. grupa – **Mirna vina.** Tlak CO₂ pri 20°C manji od 0,5 bara

1. podgrupa - vina sadrže do 4 g/L reduc.šećera **I-A-1**
2. – “ - - “- “- od 4,1 do 12 g/L reduc.šećera **I-A-2**
3. – “ - - “- “- od 12,1 do 45 g/L reduc.šećera **I-A-3**
4. – “ - - “- “- više od 45 g/L reduc.šećera **I-A-4**

B grupa – Biser vina. Tlak CO₂ pri 20°C kreće se od 0,5 do 2,5 bara

5. podgrupa – vina sadrže do 15 g/L reduc. šećera **I-B-5**
6. podgrupa – vina sadrže od 4,1 do 12 g/L reduc. šećera **I-B-6**

C grupa – Pjenušava vina. Tlak CO₂ pri 20°C viši od 2,5 bara

7. podgrupa – vina sadrže do 15 g/L reduc. šećera **I-C-7**
8. podgrupa – vina sadrže od 15,1 do 40 g/L reduc.šećera **I-C-8**
9. podgrupa – vina sadrže od 40,1 do 80 g/L reduc.šećera **I-C-9**
10. podgrupa – vina sadrže više od 80,1 g/L reduc.šećera **I-C-10**

II. KATEGORIJA: Ružičasta vina (rose) nearomatičnih sorata

A. grupa – Mirna vina. Tlak CO₂ pri 20°C manji od 0,5 bara

11. podgrupa- vina sadrže do 4 g/L reduc.šećera **II-A-11**
12. – “- - -“ - -“- od 4,1 do 12 g/L reduc.šećera **II-A-12**
13. – “- - -“ - -“- od 12,1 do 45 g/L reduc.šećera **II-A-13**
14. – “- - -“ - -“- više od 45 g/L reduc.šećera **II-A-14**

B grupa – Biser vina. Tlak CO₂ pri 20°C kreće se od 0,5 do 2,5 bara

15. podgrupa – vina sadrže do 15 g/L reduc. šećera **II-B-15**
16. podgrupa – vina sadrže od 4,1 do 12 g/L reduc. šećera **II-B-16**

C grupa – Pjenušava vina. Tlak CO₂ pri 20°C viši od 2,5 bara

17. podgrupa – vina sadrže do 15 g/L reduc. šećera **II- C- 17**
18. podgrupa – vina sadrže od 15,1 do 40 g/L reduc.šećera **II-C-18**
19. podgrupa – vina sadrže od 40,1 do 80 g/L reduc.šećera **II-C-19**
20. podgrupa – vina sadrže više od 80,1 g/L reduc.šećera **II-C-20**

III: KATEGORIJA: crna vina nearomatičnih sorata

A. grupa – Mirna vina. Tlak CO₂ pri 20°C manji od 0,5 bara

21. podgrupa- vina sadrže do 4 g/L reduc.šećera **III-A-21**
22. – “- - -“ - -“- više od 4,1 g/L reduc.šećera **III-A-22**

B grupa – Biser vina. Tlak CO₂ pri 20°C kreće se od 0,5 do 2,5 bara

23. podgrupa – vina sadrže do 4 g/L reduc. šećera **III-B-23**
24. podgrupa – vina sadrže više od 4,1 g/L reduc. šećera **III-B-24**

C grupa – **Pjenušava vina**. Tlak CO₂ pri 20°C viši od 2,5 bara

25. podgrupa **III-C-25**

IV. KATEGORIJA – Vina aromatičnih sorata
(npr. Muškati, mirisavi traminac, sauvignoni i dr.),

A. grupa – **Mirna vina**. Tlak CO₂ pri 20°C manji od 0,5 bara

26. podgrupa- vina sadrže do 4 g/L reduc.šećera **IV-A-26**
27. – “ - - -“ - -“ - od 4,1 do 12 g/L reduc.šećera **IV-A-27**
28. – “ - - -“ - -“ - od 12,1 do 45 g/L reduc.šećera **IV-A-28**
29. – “ - - -“ - -“ - više od 45 g/L reduc.šećera **IV-A-29**

B grupa – **Biser vina**. Tlak CO₂ pri 20°C kreće se od 0,5 do 2,5 bara

30. podgrupa – vina sadrže do 4 g/L reduc. šećera **IV-B-30**
31. podgrupa – vina sadrže više od 4,1 g/L reduc. šećera **IV-B-31**

C grupa – **Pjenušava vina**. Tlak CO₂ pri 20°C viši od 2,5 bara

32. podgrupa – vina sadrže do 15 g/L reduc.šećera **IV-C-32**
33. podgrupa – vina sadrže od 15,1 do 40 g/L reduc.šećera **IV-C-33**
34. podgrupa – vina sadrže od 40,1 do 80 g/L reduc.šećera **IV-C-34**
35. podgrupa – vina sadrže više od 80,1 g/L reduc.šećera **IV-C-35**

V. KATEGORIJA: Likerska vina, desertna vina

A grupa –**nearomatične sorte** (Prošek i dr.)

36. podgurpa – vina koja sadrže do 6 g/L reduc.šećera **V-A-36**

Podgrupa vina koja sadrže od 6,1 do 40 g/L reduc.šećera

37. Sekcija 1 – vina sadrže do 18 vol.% alkohola **V-A-37**
38. Sekcija 2 – vina sadrže više od 18 vol% alkohola **V-A-38**

Podgrupa vina koja sadrže više od 80 g/L reduc.šećera

39. Sekcija 1 – vina sadrže do 18 vol.% alkohola V-A-39

40. Sekcija 2 – vina sadrže više od 18 vol% alkohola V-A-40

B grupa – Aromatične sorte (npr: muškati)

41. podgrupa V-B-41

VI KATEGORIJA – Aromatizirana vina (Vermuti, pjenušava vina s aromom voća)

42. Podgrupa – vina sadrže do 50 g/L reduc.šećera VI-A-42

43. Podgurpa – vina sadrže od 50,1 do 100 g/L reduc.šećera VI-A-43

44. Podgrupa – vina sadrže više od 100 g/L reduc.šećera VI-A-44

V. ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 23.

Izvršni odbor izložbe vina ima pravo izmjene ovog Pravilnika naročito u pogledu dodjele vrste i broja odličja, te utvrđivanje zaštitnog znaka.

Članak 24.

Za sva ostala tumačenja ovog Pravilnika nadležan je Izvršni odbor izložbe.

OBRAZAC ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE

N^o KOMISIJE / JURY N^o

N^o OCJENJIVAČA / WINE TASTER N^o

N^o UZORKA / SAMPLE N^o

KATEGORIJA VINA / WINE CATEGORY

BERBA / VINTAGE

MIRNA VINA		Odlično Excellent	Vrlo dobro Very good	Dobro Good	Prolazno Satisfactory	Loše Unsatisfactory	Primjedbe Comments
IZGLED ASPECT	Bistroća Brilliance	5	4	3	2	1	
	Boja Colour	10	8	6	4	2	
MIRIS BOUQUET	Čistoća Correctness	6	5	4	3	2	
	Intenzitet Intensity	8	7	6	4	2	
	Kvaliteta Quality	16	14	12	10	8	
OKUS FLAVOUR	Čistoća Correctness	6	5	4	3	2	
	Intenzitet Intensity	8	7	6	4	2	
	Trajnost Persistence	8	7	6	5	4	
	Kvaliteta Quality	22	19	16	13	10	
Harmonija/Opći dojam Harmony/Overall evaluation		11	10	9	8	7	

Potpis ocjenjivača

Potpis predsjednika

OBRAZAC ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE

N^o KOMISIJE / JURY N^o

N^o OCJENJIVAČA / WINE TASTER N^o

N^o UZORKA / SAMPLE N^o

KATEGORIJA VINA / WINE CATEGORY

BERBA / VINTAGE

PJENUŠAVA VINA		Odlično Excellent	Vrlo dobro Very good	Dobro Good	Prolazno Satisfactory	Loše Unsatisfactory	Primjedbe Comments
IZGLED ASPECT	Bistroća Brilliance	5	4	3	2	1	
	Boja Colour	10	8	6	4	2	
	Iskrenje Effervescence	10	8	6	4	2	
MIRIS BOUQUET	Čistoća Correctness	7	6	5	4	3	
	Intenzitet Intensity	7	6	5	4	3	
	Kvaliteta Quality	14	12	10	8	6	
OKUS FLAVOUR	Čistoća Correctness	7	6	5	4	3	
	Intenzitet Intensity	7	6	5	4	3	
	Trajnost Persistence	7	6	5	4	3	
	Kvaliteta Quality	14	12	10	8	6	
Harmonija/Opći dojam Harmony/Overall evaluation		12	11	10	9	8	

Potpis ocjenjivača

Potpis predsjednika