

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

P R A V I L N I K

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

„VINISTRA“

Poreč 2010

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. Svaki član ocjenjivačke komisije iskazuje ocjene samostalno, a konačna ocjena svakog vina određuje se aritmetičkom sredinom pojedinačnih ocjena s time da se isključuju ocjene u koliko odstupaju najmanje sedam bodova u odnosu na aritmetičku sredinu. Maksimalni broj uzoraka po komisiji je 45.

Ako je uzorak „eliminiran“ zbog defekta, od najmanje dvoje ocjenjivača, smatra se eliminiranim.

Kada predsjednik komisije smatra korisnim ili u slučaju da većina ocjenjivača to zatraži, ponovno ocjenjivanje pojedinog uzorka može se povjeriti drugoj komisiji. Konačna ocjena uzorka je aritmetička sredina pojedinačnih ocjena druge komisije.

Članak 10.

Stručna služba Organizatora preuzima prispjele uzorke i usklađuje istovjetnost podataka navedenih na prijavnom 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 prikrivanje 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 administrativnotehničkom osoblju koje unosi i obrađuje podatke za svaki ocjenjeni uzorak vina.

Članak 19.

Komisija za ocjenjivanje ocjenjivati će vina slijedećim redoslijedom:

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

U svakom od nabrojanih 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: za broj bodova koji je jednak ili veći od 92;

Zlatna medalja: za broj bodova od 85 do 91,99;

Srebrna medalja: za broj bodova od 82 do 84,99.

Brončana medalja: za broj bodova od 80 do 81,99.

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 ocjenjenim 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:

KATEGORIJA I – BIJELA VINA NEAROMATIČNIH SORATA		
Grupa A – Mirna vina.(*) Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ manji od 0,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	I-A-1
	Podgrupa vina koja sadrže od 4,1 g/L do 12 g/L red. šećera	I-A-2
	Podgrupa vina koja sadrže od 12,1 g/L do 45 g/L red. šećera	I-A-3
	Podgrupa vina koja sadrže više od 45 g/L red. šećera	I-A-4
Grupa B – Biser vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ koji se kreće od 0,5 do 2,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	I-B-5
	Podgrupa vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	I-B-6
Grupa C – Pjenušava vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ veći od 2,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže do 12 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	I-C-7
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 12,1 g/L do 32 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	I-C-8
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 32,1 g/L do 50 g/L red. šećera	I-C-9
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže više od 50 g/L red. šećera	I-C-10
KATEGORIJA II – ROSÉ VINA		
Grupa A – Mirna vina.(*) Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ manji od 0,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	II-A-11
	Podgrupa vina koja sadrže od 4,1 g/L do 12 g/L red. šećera	II-A-12
	Podgrupa vina koja sadrže od 12,1 g/L do 45 g/L red. šećera	II-A-13
	Podgrupa vina koja sadrže više od 45 g/L red. šećera	II-A-14
Grupa B – Biser vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ koji se kreće od 0,5 do 2,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	II-B-15
	Podgrupa vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	II-B-16
Grupa C – Pjenušava vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ veći od 2,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže do 12 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	II-C-17
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 12,1 g/L do 32 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	II-C-18
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 32,1 g/L do 50 g/L red. šećera	II-C-19
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže više od 50 g/L red. šećera	II-C-20
KATEGORIJA III – CRNA VINA		
Grupa A – Mirna vina.(*) Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ manji od 0,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	III-A-21
	Podgrupa vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	III-A-22
Grupa B – Biser vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ koji se kreće od 0,5 do 2,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	III-B-23
	Podgrupa vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	III-B-24
Grupa C – Pjenušava vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ veći od 2,5 bara pri 20° C.		III-C-25

KATEGORIJA IV – VINA AROMATIČNIH SORATA		
Grupa A – Mirna vina.(*) Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ manji od 0,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	IV-A-26
	Podgrupa vina koja sadrže od 4,1 g/L do 12 g/L red. šećera	IV-A-27
	Podgrupa vina koja sadrže od 12,1 g/L do 45 g/L red. šećera	IV-A-28
	Podgrupa vina koja sadrže više od 45 g/L red. šećera	IV-A-29
Grupa B – Biser vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ koji se kreće od 0,5 do 2,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	IV-B-30
	Podgrupa vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	IV-B-31
Grupa C – Pjenušava vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO ₂ veći od 2,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže do 12 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	IV-C-32
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 12,1 g/L do 32 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	IV-C-33
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 32,1 g/L do 50 g/L red. šećera	IV-C-34
	Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže više od 50 g/L red. šećera	IV-C-35

KATEGORIJA V – VINA ISPOD PREVLAKE KVASACA (Pr. Jerez Fino, Tokaji Szamrodni, Chateau-Chalon, itd.)		
Grupa A - vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera		
	Podgupa vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-A-36
	Podgupa vina koja sadrže više od 15 vol.% alkohola	V-A-37
Grupa B - vina koja sadrže od 4,1 g/L do 20 g/L red. šećera		
	Podgupa vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-B-38
	Podgupa vina koja sadrže više od 15 vol.% alkohola	V-B-39
Grupa C – vina koja sadrže više od 20 g/L red. šećera		
	Podgupa vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-C-40
	Podgupa vina koja sadrže više od 15 vol.% alkohola	V-C-41

KATEGORIJA VI – PRIRODNO DESERTNA VINA (kasna berba, ledeno vino ...)		
	Grupa A – Vina nearomatičnih sorata	VI-A-42
	Grupa B – Vina aromatičnih sorata	VI-B-43

KATEGORIJA VII – LIKERSKA VINA		
Grupa A - Vina nearomatičnih sorata (Pr: Porto, Marsala...)		
	Podgrupa likerskih vina koja sadrže do 6 g/L red. šećera	VII-A-44
	Podgrupa likerskih vina koja sadrže od 6,1 do 40 g/L red. šećera	
	a sadrže do 18 vol.% alkohola	VII-A-45
	a sadrže više od 18 vol.% alkohola	VII-A-46
	Podgrupa likerskih vina koja sadrže od 40,1 do 80 g/L red. šećera	
	a sadrže do 18 vol.% alkohola	VII-A-47
	a sadrže više od 18 vol.% alkohola	VII-A-48
	Podgrupa likerskih vina koja sadrže više od 80 g/L red. šećera	
	a sadrže do 18 vol.% alkohola	VII-A-49
	a sadrže više od 18 vol.% alkohola	VII-A-50

(*) IZUZETAK
Vina koja sadržavaju tlak CO₂ veći od 0,5 a manji od 1,0 bara mogu se svrstati u Grupu A – mirna vina, s time da se degustiraju nakon ostalih mirnih vina.

NAPOMENA: Ako je u pojedinoj podgrupi mali broj uzoraka, mogu se isti pripojiti najbližoj podgrupi.

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.

PRILOG - B



OCJENJIVAČKI LISTIĆ

MIRNA VINA



Komisija	N°	Uzorak	N°	Kategorija	N°
----------	----	--------	----	------------	----

		Izvršno	—————→			Loše	Primjedbe
Izgled	Bistoća	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Boja	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
Miris	Čistoća	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intenzitet pozitivni	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Kvaliteta	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	
Okus	Čistoća	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intenzitet pozitivni	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Trajnost	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	
	Kvaliteta	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)	
Harmonija – Opći dojam		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	
Ukupno		+	+	+	+	=	

Eliminirano zbog defekta						0
--------------------------	--	--	--	--	--	---

Potpis ocjenjivača

Potpis predsjednika komisije



OCJENJIVAČKI LISTIĆ	PJENUŠAVA VINA
---------------------	----------------



Komisija	N°	Uzorak	N°	Kategorija	N°
----------	----	--------	----	------------	----

		Izvršno	—————→			Loše	Primjedbe
Izgled	Bistroća	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Boja	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Iskrenje	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
Miris	Čistoća	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Intenzitet pozitivni	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Kvaliteta	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	
Okus	Čistoća	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Intenzitet pozitivni	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Trajnost	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	
	Kvaliteta	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	
Harmonija – Opći dojam		<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	
Ukupno		+	+	+	+	=	

Eliminirano zbog defekta					0
--------------------------	--	--	--	--	---

Potpis ocjenjivača

Potpis predsjednika komisije

