

# **PRAVILNIK O ORGANOLEPTIČKOM (SENZORNOM) MEĐUNARODNOM OCJENJIVANJU VINA SORTE MOSLAVAC(PUŠIPEL)-ŠIPON-FURMINT, TE VINA SVIH DRUGIH SORATA**

## **I. OPĆE ODREDBE**

### Članak 1.

Ovim pravilnikom uređuje se način organoleptičkog ocjenjivanja vina, uvjeti i načini rada Komisije za ocjenjivanje te metode ocjenjivanje vina od sorte Moslavac (Pušipel) – Šipon – Furmint, te vina svih drugih sorata na sljedećim manifestacijama:

1. „Dani vina u županiji Zrinskih – Urbanovo“, Štrigova, Republika Hrvatska,
2. „C'est bon“ Ormož, Republika Slovenija.

Organizator ocjenjivanja vina je:

Općina Štrigova, Štrigova 31, Štrigova

Kao potporne institucije i suorganizatori ocjenjivanja vina su Društvo vinogradara i vinara „Hortus Croatiae“ iz Štrigove, Republika Hrvatska te Međimurska županija, Čakovec, Republika Hrvatska.

U organizaciju ocjenjivanja vina mogu se priključiti organizacije i potporne institucije iz Republike Mađarske

Na ocjenjivanje vina mogu se prijaviti proizvođači vina od sorte Moslavac (Pušipel) – Šipon – Furmint te vina ostalih sorata iz RH i drugih država.

Proizvođači koji prijavljuju svoja vina za ocjenjivanje (u daljnjem tekstu: sudionici) moraju proizvoditi vino sukladno zakonskim propisima države u kojoj proizvode.

Ovisno o ocjeni organizatora, osim vina sorte Moslavac (Pušipel) – Šipon – Furmint, predmetom ocjenjivanja, kao posebne grupe, mogu biti i vina drugih sorata vinove loze. U tom slučaju, na postupak zaprimanja uzoraka, ocjenjivanja, utvrđivanja i dodjele odličja vina iz posebne grupe, analogno se primjenjuju odredbe ovog Pravilnika, osim članka 23.

### Članak 2.

Sudionici su obvezni ispuniti prijavni list u koji upisuju svoje podatke (naziv i sjedište), podatke o vinu koje prijavljuju (naziv vina, godina berbe, kategorija vina, analitički podaci i dr.) te izvršiti uplatu u iznosu koji odredi organizator ocjenjivanja.

### Članak 3.

Sudionici su obvezni dostaviti organizatoru od svakog prijavljenog uzorka po 4 boce u originalnoj ambalaži.

#### Članak 4.

U ocjenjivanju ne mogu sudjelovati uzorci za koje nije izvršena uplata ili uzorci koji ne ispunjavaju uvjete propisane ovim pravilnikom.

## II. PRIPREMA OCJENJIVANJA

#### Članak 6.

Organizator ocjenjivanja dužan je obaviti sve poslove oko pripreme i organizacije ocjenjivanja (obavješćavanje proizvođača, prijem uzoraka, evidencija uzoraka, pohrana uzoraka i sl.)

#### Članak 7.

Svi zaprimljeni uzorci evidentiraju se i ocjenjuju pod šifrom. Uvid u šifre i podatke o uzorcima imaju samo predsjednik ocjenjivačke komisije, tajnik i predstavnik organizatora.

#### Članak 8.

Ocjenjivanje vina obavlja stručna komisija sastavljena od minimalno 5 certificiranih ocjenjivača vina (u daljnjem tekstu: ocjenjivačka komisija).

Ocjenjivačku komisiju čine ocjenjivači iz zemalja čiji proizvođači prijave svoja vina na ocjenjivanje, pri čemu organizatoru domaćinu pripada pravo na imenovanje 3 ocjenjivača vina uključujući i predsjednika ocjenjivačke komisije, a ostalih 2 ocjenjivača imenuju organizatori gosti iz svojih zemalja.

Ocjenjivanje vodi predsjednik komisije koji može imati i tajnika koji obavlja tehničko-organizacijske poslove.

## III. DUŽNOSTI PREDSJEDNIKA I TAJNIKA

#### Članak 9.

Dužnosti predsjednika komisije su:

- Osigurati anonimnost kušanja i optimalne uvjete za uspješan rad ocjenjivačke komisije,
- Pripremiti redoslijed ocjenjivanja,
- Kontrolirati redoslijed i tijek ocjenjivanja,
- Kontrolirati tehničko osoblje prije i tijekom ocjenjivanja,
- Obavješćavati članove ocjenjivačke komisije o šifri svakog uzorku,
- Pratiti rad ocjenjivača i u slučaju znatnijeg odstupanja ocjena (ili kada to zatraži većina ocjenjivača) izdati nalog za ponovno ocjenjivanje određenog uzorka,
- Kontrolirati ocjenjivačke listiće i odrediti pauze tijekom ocjenjivanja,
- Kontrolirati rezultate ocjenjivanja i drugo.

Predsjednik komisije može ponoviti ocjenjivanje uzorka:

- Kada dođe do znatnih razlika u ocjenama ocjenjivača,

- Kada to traži većina ocjenjivača,
- Kada postoji sumnja da ocjenjenom uzorku nije točno utvrđen identitet odnosno da je vino ocjenjeno u pogrešnom redoslijedu,
- U svakom pojedinačnom slučaju kada procjeni da je ponavljanje potrebno.

Ponovno ocjenjivanje može biti pod novom ili istom šifrom uzorka.

#### Članak 10.

Tajnika ocjenjivačke komisije imenuje organizator domaćin ocjenjivanja.

Tajnika ocjenjivačke komisije u suradnji s predsjednikom komisije:

- Vodi evidenciju zaprimljenih uzoraka,
- Pomaže u šifriranju u pripremi uzoraka za ocjenjivanje,
- Obavlja sve ostale poslove po nalogu predsjednika.

#### Članak 11.

U ocjenjivanju vina sudjeluje i pomoćno osoblje koje pomaže predsjedniku i tajniku oko pripreme ocjenjivanja, osiguravanju tehničkih uvjeta za ocjenjivanje (priprema prostora i uvjeta za ocjenjivanje, točenje uzoraka, prikupljanje ocjenjivačkih listića i ostali poslovi po nalogu predsjednika).

Cjelokupan rad ocjenjivačke komisije je anonimn, a članovi komisije su obvezni raditi savjesno i stručno u skladu s pravilnima struke i Pravilnika o ocjenjivanju.

### **IV. UVJETI ZA PROVEDBU OCJENJIVANJA**

#### Članak 12.

Za ocjenjivanje organizator je dužan osigurati slijedeće uvjete:

- Dobro osvijetljen i prozračan prostor bez buke i stranih mirisa,
- Temperaturu u prostoru između 18 i 24 stupnjeva Celzija,
- Čaše za svaki pojedinačni uzorak u skladu sa zahtjevima struke,
- Posude za izbacivanje nepotrebne količine uzoraka iz usta,
- Radne stolove za svakog člana komisije natkrivene bijelom podlogom.

#### Članak 13.

Predsjednik može tijekom ocjenjivanja iznimno dopustiti prisutnost nekim osobama poput organizacijskog osoblja, novinara, ocjenjivača na obuci, poslovnim partnerima i drugim osobama u dogovoru s organizatorom ocjenjivanja.

#### Članak 14.

Nakon što članovi ocjenjivačke komisije dobiju uzorak u čaše, predsjednik ili tajnik ih obavještava o šifri i rednom broju uzorka te o podacima o godini berbe, podrijetlu uzorka (zona proizvodnje) te o posebnim podacima vezanim uz tehnologiju proizvodnje (predikatnoj kategoriji, analitičkim podacima i posebnostima u tehnološkim postupcima tijekom proizvodnje). O navedenim informacijama odlučuje predsjednik ocjenjivačke komisije.

#### Članak 15.

Svaki član ocjenjivačke komisije sjedi za zasebnim stolom nasuprot predsjedniku komisije. Radni stol mora biti prekriven bijelom podlogom, a ocjenjivačima mora biti na raspolaganju tanjurić s kruhom, sirom neutralnog mirisa i okusa te voda za ispiranje usta.

#### Članak 16.

Ovisno o broju uzoraka organizator može u dogovoru s predsjednikom formirati jednu ili više komisija za ocjenjivanje.

Tijekom jednog dana ocjenjivači mogu ocijeniti najviše pedeset uzoraka.

#### Članak 17.

Vina koja se ocjenjuju moraju biti primjereno rashlađena.

#### Članak 18.

Prije početka ocjenjivanja predsjednik određuje 1-3 uzorka radi ujednačavanja kriterija članova ocjenjivačke komisije.

#### Članak 19.

Organolepitčko ocjenjivanje provodi se prema međunarodnoj metodi 100 pozitivnih bodova sukano prijedlogu Međunarodnog ureda za lozu i vino u Parizu (*Office Internationale de la vigne et du vin – OIV*).

Konačna ocjena za pojedini uzorak izračunava se aritmetičkom sredinom nakon odbacivanja najviše i najniže ocjene. Konačna ocjena može biti i medijana o čemu odlučuje predsjednik komisije s organizacijskim odborom.

#### Članak 20.

Ocjenjivanje se provodi za svaki uzorak pojedinačno.

Ocjenjuju se slijedeća svojstva vina:

- Izgled (boja i bistroća),
- Miris (čistoća, intenzitet i kvaliteta),
- Okus (čistoća, intenzitet, trajnost i kvaliteta),
- Opći dojam (ukupni dojam – harmoničnost).

Za pjenušava, biser i gazirana vina (osim gore navedenih svojstava) dodatno se ocjenjuje kod izgleda:

- Iskrenje (pjenušavost-perlanje)

Za svako svojstvo uzorka daju se različito utvrđene brojčane vrijednosti koje se upisuju u ocjenjivački listić koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Ocjenjivanje se provodi na način da se na listiću zaokruži odgovarajući broj bodova za pojedino svojstvo.

Ukoliko uzorak ne zadovoljava kakvoćom, na parametru koji ne zadovoljava prestaje se s daljnjim ocjenjivanjem i obvezno se na ocjenjivački listić upisuje razlog odbacivanja uzorka.

Listić koji je ispunjen nepravilno ili nepotpuno bit će od predsjednika vraćen ocjenjivaču na ispravak ili dopunu.

## **V. UTRĐIVANJE ODLIČJA**

### **Članak 21.**

Na osnovu rezultata ocjenjivanja dodjeljuju se slijedeća odličja:

1. VELIKA ZLATNA DIPLOMA (MEDALJA) za vina s rezultatom (medijanom ili aritmetičkom sredinom) od 90 do 100,
2. ZLATNA DIPLOMA (MEDALJA) za vina s rezultatom od 85 do 89,9 bodova,
3. SREBRNA DIPLOMA (MEDALJA) za vina s rezultatom od 80 do 84,9 bodova,
4. BRONČANA DIPLOMA (MEDALJA) za vina s rezultatom od 75 do 79,9 bodova,
5. PRIZNANJE ZA SUDJELOVANJE za vina s rezultatom od 61 do 74,9 bodova.

### **Članak 22.**

Za najbolje ocjenjeno vino iz svake grupe organizator dodjeljuje posebno odličje ŠAMPION KVALITETE u kategoriji vina redovitih berbi i ŠAMPION KVALITETE u kategoriji vina predikatnih berbi.

### **Članak 23.**

Najbolje ocjenjeno vino proizvođača čije je sjedište u kojoj od država organizatora može dobiti naziv PRVAK DRŽAVE uz uvjet da je na ocjenjivanje prijavljeno najmanje 4 uzorka i da je ocijenjen s najmanje 85 bodova.

### **Članak 23.**

Nagrade osigurava organizator domaćin i dodjeljuje ih na prigodnoj svečanosti u sklopu manifestacija opisanih u članku 1. stavak 1. ovog pravilnika.

Za vina koja na ocjenjivanju osvoje odličje ŠAMPION KVALITETE organizator domaćin može na zahtjev nagrađenog proizvođača vina osigurati i naljepnicu za bocu s oznakom manifestacije u zlatotisku u količinama koje nagrađeni proizvođač dokaže da može staviti u promet.

## **VI. ZAVRŠNE ODREDBE**

### **Članak 24.**

Organizator domaćin ima pravo izmjene ovog Pravilnika glede dodjele odličja, bodovnih granica i dr. ali samo prije početka ocjenjivanja i uz suglasnost svih organizatora.

Članak 25.

Ovaj pravilnik stupa na snagu danom prihvatanja svakog od organizatora iz članka 1. stavak 2.

Općina Štrigova  
Načelnik:  
Stanislav Rebernik, v.r.

Društvo vinogradara i vinara Međimurja  
"Hortus Croatiae"  
Predsjednik:  
David Štampar mag.ing.agr., v.r.

U Štrigovi 04.travnja 2017.