

MEĐUNARODNO



OCJENJIVANJE  
VINA

ŠTRIGOVA, 3. i 4. svibnja 2022.

**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 organoleptično ocjenjivanje vina i voćnih vina; uvjeti i način rada Komisije za ocjenjivanje, te metode ocjenjivanje vina sorte Moslavac („Pušipel“, sinonimi: Šipon, Furmint), kao i vina svih drugih sorata na manifestaciji:

1. „Dani vina u županiji Zrinskih – Urbanovo“, Štrigova, Republika Hrvatska,

Organizator ocjenjivanja vina je:

Općina Štrigova, Štrigova 31, Štrigova

Potporne institucije i suorganizatori ocjenjivanja vina su Društvo vinogradara i vinara „Hortus Croatiae“ iz Štrigove, Republika Hrvatska, Međimurska županija, Čakovec, Republika Hrvatska, Ministarstvo poljoprivrede; *Uprava za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva.*

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

Na ocjenjivanje vina mogu se prijaviti proizvođači vina od sorte Moslavac te vina ostalih sorata iz RH i drugih država.

Vina prijavljena za ocjenjivanje i manifestaciju moraju biti proizvedena sukladno zakonskim propisima države proizvodnje.

Ovisno o ocjeni organizatora, osim vina sorte Moslavac, robne marke „Pušipel“, 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.

Uvodi se nova nagrada „Franjo Lebar“, za najbolje ocijenjeno vino sorte Sauvignon i bit će dodjeljivana sukladno odluci organizatora.

### **Članak 2.**

Sudionici su obvezni ispuniti prijavni list u koji upisuju svoje podatke (*naziv i sjedište*), podatke o vinu koje prijavljuju (*naziv vina, sortiment, godina berbe, kategorija vina (predikatno vino, pjenušavo vino, vino redovite berbe,..., analitički podaci i dr.)*) te uplatiti naknadu koji odredi organizator ocjenjivanja.

### **Članak 3.**

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

### **Članak 4.**

Ocjenjivanje neće biti provedeno za dostavljene uzorke za koje nije izvršena uplata ili za uzorke za koje se ustanovi da nisu proizvedeni sukladno važećim propisima ili ne ispunjavaju druge uvjete ovog pravilnika.

## **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.**

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

### **Članak 8.**

Ocjenjivanje vina obavlja komisija sastavljena od minimalno 5 certificiranih ocjenjivača vina (u daljnjem tekstu: ocjenjivačka komisija), predsjednika i tajnika.

Ocjenjivačku komisiju čine ocjenjivači iz zemalja podrijetla uzorka, pri čemu organizatoru domaćinu pripada pravo na imenovanje svih 5 ocjenjivača vina uključujući i predsjednika ocjenjivačke komisije.

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

### III. DUŽNOSTI PREDSEDNIKA I TAJNIKA

#### Članak 9.

Dužnosti predsjednika komisije su:

- Osigurati anonimnost ocjenjivanja i provjeriti uvjete za rad komisije,
- Pripremiti redoslijed ocjenjivanja,
- Kontrolirati tijek ocjenjivanja,
- Kontrolirati tehničko osoblje,
- Osigurati pauze u radu,
- Obavještavati ocjenjivače o svakom uzorku,
- Pratiti rad ocjenjivača; kontrolirati ocjenjivačke listiće i rezultate,
- Organizirati ponavljanje ocjenjivanja u slučaju objektivnih razloga (loš čep, sumnja na uzorak kod pjenušaca i sl), ili subjektivnih razloga (razlog fiziološke prirode)
- Ponavljanje ocjenjivanja provodi se pod drugim šifrom.

Ponavljanje ocjenjivanja uzorka provodi se:

- kada dođe do raspršivanja ocjena,
- 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 predsjednik procjeni da je ponavljanje potrebno.

#### Članak 10.

Tajnika komisije imenuje organizator domaćin ocjenjivanja.

Tajnik 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 anoniman, a članovi komisije su obvezni raditi savjesno i stručno, u skladu s pravilnima struke i ovog Pravilnika.

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

##### **Članak 12.**

Organizator je dužan osigurati slijedeće uvjete za rad komisije:

- 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 drugim osobama koje nisu članovi komisije, poput predstavnika organizatora, novinara, ocjenjivača na obuci, i drugim osobama u dogovoru s organizatorom ocjenjivanja.

##### **Članak 14.**

Nakon što članovi komisije dobiju uzorak u čaše, predsjednik ih obavještava o šifri i podacima važnim za provedbu ocjenjivanja. Podaci su sadržani i na zbirnoj listi koju ocjenjivači trebaju dobiti prije početka rada. O navedenim informacijama odlučuje predsjednik ocjenjivačke komisije.

##### **Članak 15.**

Svaki ocjenjivač 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 najmanje jedan uzorak radi ujednačavanja kriterija rada.

### **Članak 19.**

Organolepitčko ocjenjivanje provodi se prema međunarodnoj metodi „100 bodova“, i redoslijedom sukladno prijedlogu Međunarodne organizacije za vinogradarstvo i vinarstvo (*Office Internationale de la vigne et du vin – OIV*).

Obrazac metode sastavni je dio ovog pravilnika (prilog).

Konačan rezultat za pojedini uzorak je aritmetička sredina iz tri srednje pozicionirane vrijednosti pojedinačnih rezultata ocjenjivača. 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)

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

Listić koji je ispunjen nepravilno ili nepotpuno bit će 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 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.

### Članak 24.

Vino koje je jednom nagrađeno šampionskom titulom može ponovno sudjelovati u ocjenjivanju i na manifestaciji, ali bez mogućnosti nagrađivanja titulom šampiona.

## **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 01. travnja 2022.