



**REPUBLIKA HRVATSKA**  
**KRAPINSKO - ZAGORSKA ŽUPANIJA**

ŽUPAN

KLASA: 320-14/16-01/01

URBROJ:2140/01-02-16-46

Krapina, 12. svibanj 2016.

Organizacijski odbor „Sajma i izložbe zagorskih vina“, Bedekovčina, dana 12. svibnja 2016. godine donosi

**PRAVILNIK OCJENJIVANJA VINA I VOĆNIH VINA**  
**„SAJMA I IZLOŽBE ZAGORSKIH VINA“**  
**BEDEKOVČINA**

**I. UVJETI SUDJELOVANJA**

**Članak 1.**

Ocjenjivanje je otvoreno za sva vina i voćna vina proizvedena u Krapinsko-zagorskoj županiji, a sudjelovati mogu članovi udruga vinogradara i vinara s područja Krapinsko-zagorske županije (u daljnjem tekstu: Sudionik).

Sudionik mora biti upisan u Vinogradarski registar.

Svi uzorci moraju biti u originalnim bocama, volumena 0.75 ili 1.0L, osim u slučaju predikatnih i specijalnih vina, s prikladnim deklaracijama koje sadrže informacije o sudioniku i uzorku.

Iznimno, u ocjenjivanju vina mogu sudjelovati i proizvođači hobisti, ali oni nisu u konkurenciji za nagrade.

**Članak 2.**

Sudionici moraju Organizatoru dostaviti po 6 boca od svakog prijavljenog uzorka, sukladno čl.1.

Za predikatna i desertna vina dostavljaju se najmanje po 3 boce volumena od 0,2 do 0,75 L.

**Članak 3.**

Uzorci vina moraju biti upisani u prijavni listić kako slijedi:

- ime i prezime odnosno naziv sudionika
- podatak je li sudionik upisan u Vinogradarski registar
- naziv vina (sortni sastav)
- kategorija kakvoće sukladno Zakonu o vinu RH, odnosno uredbama EU
- boja vina
- berba i vinogorje
- ukupna količina proizvedenog vina
- količina vina na zalihi.

**Članak 4.**

Uz prijavu za svako vino treba priložiti rezultate fizikalno kemijskog ispitivanja s parametrima kakvoće:

Alkohol vol %

Reducirajući šećeri g/L

Ukupna kiselost, izraženu kao vinska, g/L

#### **Članak 5.**

Oznake na boci svakog vina moraju biti istovjetne s oznakama upisanim na prijavnom listiću.

#### **Članak 6.**

Za svaki uzorak vina sudionik plaća kotizaciju u iznosu od 100,00 kuna.

## **II. ORGANIZACIJA OCJENJIVANJA I RAD KOMISIJE**

#### **Članak 7.**

Vina se ocjenjuju metodom 100 pozitivnih bodova.

Konačni rezultat je prosječna vrijednost medijana.

Obrazac metode sastavni je dio ovog pravilnika (prilog 1.)

U ocjenjivanju vina s razvijenim manama i bolestima ili vinima koja nisu pripremljena za ocjenjivanje, obvezno se navode razlozi radi kojih se vina senzorno ne prihvataju.

#### **Članak 8.**

Organizator izabire Udrugu domaćina ocjenjivanja.

Organizacijski odbor udruge domaćina organizira i provodi zaprimanje uzoraka u mjestu kojega on odredi te provjerava deklaracije na bocama i uspoređuje ih s podacima u prijavnom listiću, ispravlja možebitne pogreške, a uzorke koji ne ispunjavaju uvjete iz ovog Pravilnika isključuje iz natjecanja. Također osigurava odgovarajuće čuvanje uzoraka.

#### **Članak 9.**

Organizacijski odbor udruge domaćina organizira i provodi upisivanje prispjelih uzoraka u dnevnik, označava ih brojem pod kojim su zaprimljeni. Na osnovu podataka naznačenih u prijavi provodi razvrstavanje uzoraka za ocjenjivanje sukladno ovom Pravilniku.

#### **Članak 10.**

Ocjenjivanje vina i voćnih vina obavlja jedna ili više Komisija za ocjenjivanje (u daljnjem tekstu: Komisija), sastavljena od najmanje 5 ocjenjivača, vrsnih poznavatelja vina kontinentalne Hrvatske, a koji imaju certifikat o provjeri znanja i sposobnosti za degustatora kojeg izdaje Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, odnosno koji se nalaze na Popisu članova Povjerenstva za organoleptičko ocjenjivanje vina i voćnih vina (NN 156/14) sukladno Pravilniku o organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju mošta i vina (NN 106/2004.).

Broj Komisija ovisi o broju prijavljenih uzoraka.

Predsjednika Komisija predlaže i potvrđuje Organizacijski odbor.

Članove Komisija predlaže Organizacijski odbor „Sajma i izložbe zagorskih vina“, Bedekovčina na prijedlog ili preporuku predsjednika Komisija.

#### **Članak 11.**

Ocjenjivanje vodi predsjedništvo kojega sačinjavaju:

1. predsjednik
  2. tajnici Komisija za ocjenjivanje
- Predsjednik i tajnici ne ocjenjuju vina.

#### **Članak 12.**

Dužnosti predsjednika su da:

1. brine o pravilnom rasporedu uzoraka
2. osigurava anonimnost uzoraka tijekom ocjenjivanja
3. brine o rasporedu i kontinuitetu prezentiranja uzoraka
4. osigurava tajnost rezultata do završetka rada Komisija
5. kontrolira identitet uzoraka, te isključivanje uzoraka koji ne ispunjavaju uvjete natjecanja, a za koje je Komisija utvrdila da imaju mane i bolesti
6. organizira i nadzire rad svih uključenih u ocjenjivanje
7. nadgleda raspodjelu i prikupljanje ocjenjivačkih listića, verificiraju ocjenjivačkih listića, nadgleda izračunavanje rezultata te njihovu objavu
8. ukoliko smatra potrebnim, zahtijeva ponovno ocjenjivanje uzoraka (miris na čep, velika razlika u ocjenama između pojedinih članova komisije, nepravilna ocjena vina zbog neodgovarajućeg redoslijeda i dr.).

### **Članak 13.**

Uzorci se toče iz originalne boce umotane u bijeli ubrus ili u neprozirnoj vrećici. Svi članovi Komisije istovremeno ocjenjuju uzorak točen iz iste boce. S grla boce trebaju biti skinute sve oznake koje bi mogle ukazivati na proizvođača.

### **Članak 14.**

Rad Komisije je zatvoren za javnost.

Ocjenjivanje se provodi na slijedeći način:

1. ocjenjivači moraju raditi u potpunoj tišini
2. ne smiju znati identitet i rezultate prije kraja ocjenjivanja
3. osobama koje ne sudjeluju u organizaciji ocjenjivanja ulaz nije dozvoljen
4. nije dopušteno pušenje tijekom rada
5. otvaranje boca i prikrivanje uzoraka provodi se u odvojenoj prostoriji
6. svaki ocjenjivač dobiva svoj stalni broj
7. čaše ISO standarda, čiste i suhe, pune se pred ocjenjivačima
8. vrijeme ocjenjivanja određuje predsjedništvo
9. svako se vino ocjenjuje pojedinačno, ne usporedno
10. prije početka ocjenjivanja provodi se ujednačavanje s vinom istog tipa kao i predviđena serija, a rezultati se zajednički raspravljaju
11. predsjednik utvrđuje pauze za vrijeme rada
12. za vrijeme ocjenjivanja ocjenjivačima stoje na raspolaganju voda i kruh

### **Članak 15.**

Vina trebaju biti pripremljena na odgovarajućim temperaturama:

- bijela i ružičasta mirna	10 - 12°C
- crna mirna	15 – 18°C
- pjenušava	8 – 10°C
- predikatna, desertna i likerska	10 – 12°C.

### **Članak 16.**

Ocjenjivači potpisuju ocjenjivačke listiće.

Predsjednik pregledava i potpisuje listiće. Osobe zadužene za tehničku pomoć unose rezultate u odgovarajuću bazu podataka (elektronski) radi pohrane i provjere rezultata. Na kraju ocjenjivanja predsjednik potpisuje zapisnik koji sadrži sve relevantne informacije o ocjenjivanju i rezultatima.

### **Članak 17.**

Članovi Komisije ne smiju biti upoznati s nazivom vina, imenom i prezimenom odnosno nazivom proizvođača i drugim podacima za ocjenjena i još neocijenjena vina, sve dok predsjednik Komisije ne proglasi rad Komisija završenim.

### **Članak 18.**

Komisija će ocjenjivati 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
9. voćna vina

Pjenušava vina ocjenjuju se prije mirnih, a u svakom od nabrojenih tipova vina, ocjenjuju se suha prije slatkih, mlada prije starih, nearomatična prije aromatičnih.

Ukoliko za to postoji opravdani razlog, predsjednik može odrediti i drugačiji slijed ocjenjivanja.

## **III. UTVRĐIVANJE ODLIČJA**

### **Članak 19.**

Vinima se temeljem konačnog rezultata medijane dodjeljuju slijedeća odličja:

VELIKA ZLATNA DIPLOMA:	90 do 100
ZLATNA DIPLOMA:	85 do 89
SREBRNA DIPLOMA:	80 do 84
BRONČANA DIPLOMA:	75 do 79
PRIZNANJE:	70 do 74 bodova

Organizacijski odbor „Sajma i izložbe zagorskih vina“, Bedekovčina svakom Sudioniku ocjenjenog uzorka dodijelit će diplomu odnosno priznanje u skladu s Pravilnikom, u koju su upisani svi relevantni podaci o istom.

Na diplomama „hobi proizvođača“ isto će biti i naznačeno

### **Članak 20.**

Organizacijski odbor „Sajma i izložbe zagorskih vina“, Bedekovčina može birati šampiona među vinima koja su postigla najmanje 85 pozitivnih bodova, a proizveo ih je Sudionik.

Najviše ocjenjeno vino iz svake kategorije iz članka 22. ovog Pravilnika može se proglasiti šampionom kategorije.

Vina u pojedinim kategorijama moraju biti ocjenjena u konkurenciji s najmanje 5 vina.

Organizacijski odbor „Sajma i izložbe zagorskih vina“, Bedekovčina može utvrditi i dodatne nagrade.

### **Članak 21.**

Ako Komisija utvrdi da uzorak vina ne odgovara deklaraciji, Organizator 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 <sub>2</sub> manji od 0,5 bara pri 20°C.		
Podgrupa vina koja sadrže do 4g/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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> manji od 0,5 bara pri 20°C.		
Podgrupa vina koja sadrže do 4g/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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 Szamardni, Château-Chalon, itd.)		
GRUPA A - vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera		
	Podgrupa vina koja sadrže do 15. vol % alkohola	V-A-36
	Podgrupa 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		
	Podgrupa vina koja sadrže do 15. vol % alkohola	V-B-38
	Podgrupa vina koja sadrže više od 15. vol % alkohola	V-B-39
GRUPA C - vina koja sadrže više od 20 g/L red. šećera		
	Podgrupa vina koja sadrže do 15. vol % alkohola	V-C-40
	Podgrupa 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

### Članak 23.

Šampioni se biraju između vina s medijanom najmanje 85, s područja su Krapinsko – zagorske županije, a proizvedena su sukladno Zakonu o vinu. Pri tome se vina iste kategorije, koja u pojedinoj komisiji postignu najvišu ocjenu, istovremeno kušaju od strane članova svih komisija. Najbolje ocjenjenim vinom u pojedinoj kategoriji proglašava se vino, kojem ocjenjivači dodijele najveći broj glasova.

Najviše ocjenjeno vino iz svake skupine proglašava se šampionom skupine.

Odličje šampiona „Sajma i izložbe zagorskih vina“ Bedekovčina dodijelit će se za slijedeće skupine vina:

- bijela mirna suha vina
- bijela mirna vina s ostatkom šećera
- ružičasta i crna mirna vina
- pjenušava vina
- predikatna vina

Da bi dobilo šampionsko odličje vina u pojedinim skupinama moraju biti ocijenjena u konkurenciji s najmanje 5 vina.

Najbolje ocijenjeno vino sa najvećim brojem bodova Organizator proglašava šampionom „Sajma i izložbe zagorskih vina“ Bedekovčina.

Ukoliko je veći broj uzoraka s jednakom medijanom, najbolji uzorak ocijenit će se usporednom metodom redoslijeda, odnosno drugom odgovarajućom metodom, ovisno o broju uzoraka.

U konkurenciju za šampione ne ulaze vina koja su prošle godine bila šampioni.

Predsjednik  
Organizacijskog odbora



Dostaviti:

1. Članovi Organizacijskog odbora „Sajma i izložbe zagorskih vina“, Bedekovčina,;
2. Upravni odjel za gospodarstvo, poljoprivredu, promet, komunalnu infrastrukturu i EU fondove,
3. Pismohrana.

