

PRAVILNIK O OCJENJIVANJU VINA „VINA CROATIA“

Članak 1. Organizacija

Udruženje vinarstva pri Hrvatskoj gospodarskoj komori organizira prvo nacionalno ocjenjivanje hrvatskih vina „Vina Croatia“ koje će se u skladu s ovim Pravilnikom održati 24.- 26. studenog 2015. u Zagrebu.

Članak 2. Cilj

Nacionalno ocjenjivanje hrvatskih vina „Vina Croatia“ ima za cilj:

1. okupiti na jednom mjestu što više različitih hrvatskih vinskih etiketa
2. istaknuti kvalitetu i posebnost hrvatskoga vina
3. omogućiti proizvođačima da prikažu svoje proizvode te da steknu bolju poziciju na tržištu
4. nagraditi vinare koji proizvode najbolja vina, na temelju kvalitete koju ocjenjuju kvalificirani degustatori
5. postati mjesto gdje će se pratiti trendovi u proizvodnji vina od različitih sorti vina
6. postati regionalna i svjetska referentna točka za stručnjake i potrošače koji su zainteresirani za hrvatska vina, dakle pokušati pridonijeti boljem image-u i plasmanu hrvatskoga vina.

Članak 3. Uvjeti sudjelovanja

Na nacionalnom ocjenjivanju hrvatskih vina „Vina Croatia“ mogu sudjelovati vina koja će kandidirati proizvođači, koja su buteljirana, i s dozvolom nadležnih tijela da mogu ići na tržište.

Sva vina moraju dolaziti iz Republike Hrvatske kao zemlje porijekla gdje je grožđe uzgojeno, brano i vinificirano, a kapljica dozrijevana i napunjena u bocu.

Na natjecanju mogu sudjelovati samo uzorci proizvedeni u najmanje 1.000 litara za tržište i napunjeni u boce zapremine naznačene u članku 7. točki 3. ovog Pravilnika. Iznimno može sudjelovati uzorak i u boci manjeg volumena i manje proizvodnje (min 100 litara), ako je riječ o predikatu.

Svi uzorci bit će dostavljeni od strane vinarija ili će se omogućiti da ih organizator prikupi u trgovačkim subjektima „sa polica“ (vinoteke, trgovine...) odnosno prema predloženim tržišnim mjestima od strane vinara koji prijavljuje uzorke na ocjenjivanje, kako je naznačeno u članku 7. točka 3., ovog Pravilnika.

Ukoliko se uzorci vina prikupljaju u trgovačkim subjektima, vinarija koja prijavljuje vina za ocjenjivanje uzetih uzorka će nadoknaditi trgovačkim subjektima na način da će Organizator trgovačkom subjektu dati potvrdu o preuzimanju vrste i količine vina, a vinarija iste količine podmiriti. Organizator ne snosi troškove uzoraka vina kod preuzimanja u trgovačkim subjektima.

Članak 4. Klasifikacija vina

Nacionalno ocjenjivanje hrvatskih vina „Vina Croatia“ otvoreno je za slijedeće kategorije vina:

- mirna vina svih kategorija kvalitete prema Zakonu o vinu objavljenog u Narodnim novinama – Službenom listu Republike Hrvatske (NN 96/03) ;
- pjenušava i biser vina svih kategorija kvalitete prema Zakonu o vinu (NN 96/03);
- specijalna vina, odnosno desertna, likerska i aromatizirana vina svih kategorija kvalitete prema Zakonu o vinu (NN 96/03); oranž (orange) vina

U svrhu kategorizacije i provjere gore navedenih oznaka primijeniti će se definicije Europske Unije ili zemlje proizvođača, a u skladu s prilogom „Kategorizacija vina“ koji je sastavni dio ovog Pravilnika (Prilog A).

Članak 5. Organizacijski odbor

Organizacijski odbor imenovan je na prijedlog Udruženja vinarstva HGK i HGK kao nositelja ovog ocjenjivanja.

Članak 6. Komisija za ocjenjivanje

Komisija za ocjenu sastoji se od domaćih i inozemnih predstavnika ili djelatnika:

- medija,
- enologa,
- sommeliera/vinskih trgovaca

Svaka komisija broji po pet (5) članova, od toga dva (2) su domaća a tri (3) inozemna.

Članak 7. Način prijave

Proizvođači vina koji namjeravaju sudjelovati na nacionalnom ocjenjivanju hrvatskih vina „Vina Croatia“ moraju do 30. listopada 2015. godine dostaviti Organizacijskom odboru prijavu za natjecanje na propisanom Prijavnom obrascu koji mora biti u potpunosti popunjen. Prijavni obrazac se može naći na stranici: <http://www.hgk.hr/sektor->

centar/sekto-poljoprivreda-prehrana/vina-croatia-vina-mosaica ; a može se dostaviti elektroničkom poštom na adresu poljoprivreda@hgk.hr; faksom na 01 4561 545 ili poštom na adresu: Hrvatska gospodarska komora, Udruženje vinarstva, Rooseveltov trg 2, 10000 Zagreb, sa naznakom za 1. nacionalno ocjenjivanje vina „Vina Croatia“

Nakon dostave prijavnica i etiketa, proizvođači koji namjeravaju sudjelovati na nacionalnom ocjenjivanju hrvatskih vina „Vina Croatia“ moraju dostaviti:

1. Kopiju prijavnog obrasca;
2. Uplatiti prijavnu pristojbu od po 150,00 kuna (stotinu pedeset) za svako prijavljeno vino, do ukupno pet prijavljenih uzoraka, a na šesti i svaki sljedeći prijavljeni uzorak odobrava se 20 posto popusta)
Pristojba se plaća na: HGK Udruženje vinarstva IBAN HR1423400091100241295 , svrha: upisna pristojba za nacionalno ocjenjivanje hrvatskih vina „Vina Croatia“ .
Nakon prijave HGK će izdati predračun prema broju prijavljenih uzoraka, a vinarija uplatiti sredstva najkasnije do 10. 11. 2015. godine. Ako vinarije ne uplate troškove prema izdanom predračunu, uzorci vina neće se uzimati prilikom ocjenjivanja.
3. Potrebno je osigurati po šest (6) boca vina iz iste serije, napunjeno u zapremine 0,75 litara ili, alternativno, samo za desertna vina, zapremine 0,5 litara ili manje. Boce moraju biti s etiketom s kojom će se vino staviti u promet. Sve boce trebaju biti zapakirane u jedinstvenu ambalažnu jedinicu. Na vanjskoj ambalaži uzoraka treba jasno napisati “UZORAK – NIJE ZA PRODAJU” – Uzorci za Nacionalno ocjenjivanje „Vina Croatia“
4. Zapisnik o uzimanju uzoraka bit će napisan na propisanom obrascu, a taj obrazac može se naći na stranici <http://www.hgk.hr/sekto-centar/sekto-poljoprivreda-prehrana/vina-croatia-vina-mosaica>
5. Izdaje se predračun iz kojega je jasno vidljivo da uzorci nisu za prodaju
6. Onaj tko prijavljuje vino za ocjenjivanje dužan je dostaviti rješenje za stavljanje vina u promet od nadležne institucije a iz kojega se jasno vidi:
 - sadržaj alkohola u vol.% na 20°C;
 - sadržaj šećera g/L;
 - ukupne kiseline u g/L izražene kao vinska ili sumporna kiselina;
 - hlapive kiseline u g/L izražene kao octena kiselina;
 - ukupni SO₂ mg/L;
 - slobodni SO₂ mg/L;
 - tlak u hPa (bar) na 20°C, ako se radi o pjenušavim vinima.

Korištene analitičke metode su one registrirane u Zbirci međunarodnih analitičkih metoda za vina i moštove.

Izvešće treba sadržavati ime odnosno naziv proizvođača koji kandidira vino, naziv vina koje se natječe, sortni sastav uzorka i sve ostale podatke korisne za identifikaciju uzorka.

Organizator zadržava pravo obavljanja vlastitih analiza za usporedbu i kontrolu.

Molimo da se dokumentacija dostavi zajedno s uzorcima, u kutiji s bocama za ocjenu prijavljenoga vina.

Članak 8. Odgovornosti

Organizatori ne snose nikakvu odgovornost za eventualno kašnjenje dostave uzoraka u odnosu na zadani datum, za gubitak svih ili dijela uzoraka tijekom transporta, kao ni za stanje očuvanosti samih uzoraka.

Sve troškove koji su vezani uz dostavu uzoraka u potpunosti snose proizvođači koji prijavljuju uzorke.

Članak 9. Prijem uzoraka i uvrštenje u natjecanje

Organizacijski odbor definirati će odgovarajući sustav zaprimanja uzoraka koji će omogućiti pravilno provođenje natjecanja, a posebice će pozornost pridati:

1. prijemu uzoraka i pratećih dokumenata - odlukom Organizacijskog odbora odbit će se uzorci koji ne zadovoljavaju uvjete iz ovog Pravilnika;
2. evidentiranju zaprimljenih i prihvaćenih uzoraka - svakom uzorku će se dodijeliti ulazni broj pri čemu će se izdati potvrda o primitku;
3. svrstavanju uzoraka u kategorije opisane u članku 4. - provest će se na temelju izjavljenih karakteristika, ili ako je potrebno, na temelju senzornih karakteristika, a u skladu s „Kategorizacijom vina“ koja je sastavni dio ovog Pravilnika (Prilog A);
4. skladištenju uzoraka u skladu s normama dobre enološke tehnike do njihovog ocjenjivanja.

Uzorci vina prije nego se podvrgnu ocjenjivanju Komisije označavaju se dvjema šiframa, naime pred ocjenjivače moraju doći anonimno, samo pod određenim brojem:

- prvu šifru uzorku dodjeljuje Organizacijski odbor u trenutku zaprimanja (točka 2. ovog članka);
- drugu šifru dodjeljuje Organizacijski odbor prije predstavljanja uzorka komisiji za ocjenjivanje.

S obzirom da u natjecanje neće biti uvrštena vina za koja nije uplaćena upisna pristojba ili koja iz bilo kojeg razloga ne ispunjavaju uvjete iz ovog Pravilnika, pristigli uzorci koji iz bilo kojeg razloga nisu uvršteni u natjecanje **neće se vraćati proizvođaču.**

Članak 10. Ocjenjivanje

Ocjenjivanje uzoraka bit će od 24.- 26. studenoga 2015 g. u sklopu Udruženja vinarstva HGK u prostorijama HGK, a provest će ga strukovne degustacijske komisije koje se sastoje od po pet članova, od kojih su najmanje tri iz inozemstva. Strukturu komisija čine enolozi, istaknuti sommelieri i vinski trgovci te. Novinari specijalizirani novinari za vino i gastronomiju.

Broj potrebnih komisija odredit će na temelju broja i kategorija dostavljenih i prihvaćenih uzoraka. Članove komisije imenuje Organizacijski odbor, a imenovanje je osobno pa zamjenu člana može obaviti samo Organizacijski odbor.

Komisija će ocijeniti uzorke na temelju modela ocjenjivanja definiranoga po Pravilniku OIV-a (Rezolucija 332A/2009) i Međunarodne unije enologa UIOE. Ocjene će iskazati samostalno, a konačna ocjena za svako vino određuje se na temelju prosječne vrijednosti, sa eliminacijom ekstrema.

Šampion za pojedinu kategoriju izabire se među najbolje ocijenjenim vinima sustavom pripetavanja, s time da u fazi pripetavanja uzorke u konkurenciji za šampiona kušaju članovi svih komisija, a odluka se donosi ne više ponovnim detaljnim bodovnim ocjenjivanjem nego metodom redosljeda.

Prije početka rada komisija će biti upoznata s metodom ocjenjivanja, s godištem berbe uzorka i s kategorijom/grupom kojoj uzorak pripada, uključen je i podatak o sadržaju ne provreloga sladora. Maksimalni broj uzoraka po komisiji je 50 dnevno.

Ako je uzorak „eliminiran“ zbog defekta od strane najmanje dvaju 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.

Na rezultate komisije nije moguće uložiti žalbu.

Organizator se obavezuje osigurati optimalne uvjete za rad ocjenjivačkih komisija sukladno propisima Rezolucije OIV-a (Natjecanja 332A/2009).

Članak 11. Povjerljivost

Radi očuvanja ugleda proizvođača sudionika, organizator će objaviti samo popis nagrađenih vina, a ne cjelokupni popis ili imena proizvođača sudionika.

Članak 12. Priznanje i nagrađivanje

Temeljem dobivenih bodova i odredbi Pravilnika O.I.V.-a, a poštujući granicu od 30% koju je odredio O.I.V., sva vina pojedine kategorije jednako će se nagraditi slijedećim nagradama:

- Velika zlatna medalja: za broj bodova koji je jednak ili veći od 91;
- Zlatna medalja: za broj bodova od 86 do 90,99;
- Srebrna medalja: za broj bodova od 82 do 85,99

Članak 13.

Pored medalja, nagrađuje se i najbolje vino unutar kategorije i dodjeljuje mu se titula Šampion. Ova titula se dodjeljuje za slijedeće kategorije:

Šampion bijelih vina nearomatičnih sorata
Šampion bijelih vina aromatičnih sorata
Šampion rose vina
Šampion crnih vina
Šampion prirodno desertnih vina

Titulu šampiona može dobiti vino samo sa zlatnom medaljom ili velikom zlatnom medaljom pod uvjetom da je u toj kategoriji na ocjenjivanju sudjelovalo najmanje 15 vina. Ukoliko nisu ispunjeni ovi uvjeti, u toj kategoriji se ne dodjeljuje titula Šampion.

Članak 14.

Ceremonija proglašenja pobjednika održat će se 27. studenog 2015. u sklopu Festivala hrane i vina Zagreb „VinoCom“.

Za sva nagrađena vina izdat će se pismena potvrda ili „Diploma“. Organizator natjecanja zadržava pravo da za posebno značajne nagrade uz pismenu dodjeli i neki drugi oblik priznanja. Neće se dodjeljivati potvrde o sudjelovanju.

Dobivene nagrade moći će se naznačiti na boci u obliku dekoracije na odgovarajućoj naljepnici koju će se moći kupiti od organizatora natjecanja – HGK Udruženja vinarstva.

Organizator natjecanja popis pobjednika i dobitnika dostavit će nacionalnom i međunarodnom tisku, a rezultati natjecanja objavit će se i na stranicama www.hgk.hr. U svrhu promocije nagrađenih vina organizator će ih predstaviti na različitim tiskovnim konferencijama, manifestacijama i sajmovima.

Nagrade koje se neće podići prigodom ceremonije proglašenja pobjednika dostavit će se nagrađenim natjecateljima na trošak organizatora koji ne snosi nikakvu odgovornost za mogući gubitak ili izostanak dostave.

Članak 15. Kontrole

U slučaju bilo kakve sumnje pobjednici nacionalnog ocjenjivanja hrvatskih vina „Vina Croatia“ morat će predstavnicima organizatora dozvoliti provedbu inspekcijskih nadzora u podrumu i eventualno uzimanje uzoraka vina.

U slučaju utvrđivanja da se Pravilnik nije u potpunosti poštivao, povući će se dodijeljeno priznanje.

U cilju očuvanja transparentnosti dodjele nagrada, organizator natjecanja će čuvati najmanje godinu dana sve dokumente vezane uz ocjenjivanje uzoraka, uključujući prijavnu dokumentaciju i obrasce ocjenjivača te uzorke nagrađenih vina.

Članak 16. Prihvatanje Pravilnika

Stavljanjem potpisa i žiga na prijavni obrazac za sudjelovanje na nacionalnom ocjenjivanju hrvatskih vina „Vina Croatia“ sudionik prihvaća sve odredbe sadržane u ovom Pravilniku.

Članak 17. Nadležni sud i promjene Pravilnika

Svi sporovi koji proizlaze iz ovog ugovora i u vezi s njim, uključujući i sporove koji se odnose na pitanja njegova valjana nastanka, povrede ili prestanka, kao i na pravne učinke koji iz toga proistječu, konačno će se riješiti arbitražom u skladu sa važećim Pravilnikom o arbitraži pri Stalnom izabranom sudištu Hrvatske gospodarske komore (Zagrebačkim pravilima).

Organizacijski odbor zadržava pravo izmjene ovog Pravilnika, kao i pravo izmjene datuma natjecanja u svakom trenutku kada se za to ukaže potreba.

Članak 18. Tumačenje Pravilnika

Za tumačenje ovog Pravilnika nadležno je Vijeće Udruženja vinarstva pri HGK.

PRILOG A KATEGORIZACIJA VINA na nacionalnom ocjenjivanju hrvatskih vina „Vina Croatia“

Vina koja sudjeluju na nacionalnom ocjenjivanju hrvatskih vina „Vina Croatia“ svrstavaju se u kategorije, grupe i podgrupe koje imaju sljedeće 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.		
	vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	I-A-1
	vina koja sadrže od 4,1 g/L do 12 g/L red. šećera	I-A-2
	vina koja sadrže od 12,1 g/L do 45 g/L red. šećera	I-A-3
	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.		
	vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	I-B-5
	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.		
	pjenušava vina koja sadrže do 12 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	I-C-7
	pjenušava vina koja sadrže od 12,1 g/L do 32 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	I-C-8
	pjenušava vina koja sadrže od 32,1 g/L do 50 g/L red. šećera	I-C-9
	pjenušava 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.		

	vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	II-A-11
	vina koja sadrže od 4,1 g/L do 12 g/L red. šećera	II-A-12
	vina koja sadrže od 12,1 g/L do 45 g/L red. šećera	II-A-13
	vina koja sadrže više od 45 g/L red. šećera	II-A-14
<p>Grupa B – Biser vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO₂ koji se kreće od 0,5 do 2,5 bara pri 20° C.</p>		
	vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	II-B-15
	vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	II-B-16
<p>Grupa C – Pjenušava vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO₂ veći od 2,5 bara pri 20° C.</p>		
	pjenušavih vina koja sadrže do 12 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	II-C-17
	pjenušavih vina koja sadrže od 12,1 g/L do 32 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	II-C-18
	pjenušavih vina koja sadrže od 32,1 g/L do 50 g/L red. šećera	II-C-19
	pjenušavih vina koja sadrže više od 50 g/L red. šećera	II-C-20

KATEGORIJA III – CRNA VINA		
<p>Grupa A – Mirna vina.(*) Ova vina mogu sadržavati tlak CO₂ manji od 0,5 bara pri 20° C.</p>		
	vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	III-A-21
	vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	III-A-22
<p>Grupa B – Biser vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO₂ koji se kreće od 0,5 do 2,5 bara pri 20° C.</p>		
	vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	III-B-23
	vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	III-B-24
<p>Grupa C – Pjenušava vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO₂ veći od 2,5 bara pri 20° C.</p>		
		III-C-25

KATEGORIJA IV – VINA AROMATIČNIH SORATA		
<p>Grupa A – Mirna vina.(*) Ova vina mogu sadržavati tlak CO₂ manji od 0,5 bara pri 20° C.</p>		
	Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	IV-A-26
	vina koja sadrže od 4,1 g/L do 12 g/L red. šećera	IV-A-27
	vina koja sadrže od 12,1 g/L do 45 g/L red. šećera	IV-A-28
	vina koja sadrže više od 45 g/L red. šećera	IV-A-29
<p>Grupa B – Biser vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO₂ koji se kreće od 0,5 do 2,5 bara pri 20° C.</p>		
	vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	IV-B-30
	vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	IV-B-31
<p>Grupa C – Pjenušava vina. Ova vina mogu sadržavati tlak CO₂ veći od 2,5 bara pri 20° C.</p>		
	pjenušavih vina koja sadrže do 12 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	IV-C-32
	pjenušavih vina koja sadrže od 12,1 g/L do 32 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	IV-C-33
	pjenušavih vina koja sadrže od 32,1 g/L do 50 g/L red. šećera	IV-C-34
	pjenušavih vina koja sadrže više od 50 g/L red. šećera	IV-C-35

KATEGORIJA V – VINA ISPOD PREVLAKE KVASACA (Pr. Jerez Fino, Tokaji Szamardoni, Château-Chalon, itd.)		
<p>Grupa A - vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera</p>		
	vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-A-36

	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	
	vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-B-38
	vina koja sadrže više od 15 vol.% alkohola	V-B-39
	Grupa C - vina koja sadrže više od 20 g/L red. šećera	
	vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-C-40
	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....)	
	likerskih vina koja sadrže do 6 g/L red. šećera	VII-A-44
	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
	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
	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

KATEGORIJA VIII – ORANŽ VINA

(*) 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.