

PRAVILNIK O OCENJIVANJU KVALITETA VINA I JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA

OPŠTE ODREDBE

Član 1.

Novosadski sajam AD organizuje ova ocenjivanja **u četiri kategorije:**

- Vina u industrijskom tipu proizvodnje (veliki proizvođači i sistemi)
- Jaka alkoholna pića u industrijskom tipu proizvodnje (veliki proizvođači i sistemi)
- Vina u zanatskom tipu proizvodnje (individualni proizvođači)
- Jaka alkoholna pića u zanatskom tipu proizvodnje (individualni proizvođači)

Član 2.

Za ocenjivanje kvaliteta mogu se prijaviti vina i jaka alkoholna pića koja ispunjavaju uslove za stavljanje u promet za neposrednu potrošnju shodno zakonu o vinu i o jakim alkoholnim pićima koji je na snazi.

Član 3.

Pravo učešća na ocenjivanju kvaliteta imaju svi učesnici i neučesnici Međunarodnog poljoprivrednog sajma.

Član 4.

Za učešće na ocenjivanju kvaliteta vina i jakih alkoholnih pića proizvođači su dužni da organizatoru dostave uzorke sa deklaracijom i etiketom na bocama kao za promet na tržištu, i to u količini od 1,5 litar po jednom uzorku (bar dva originalna pakovanja). Kod zanatskih proizvođača postoji ista obaveza, u vezi količina uzorka.

Član 5.

Uzorci vina i jakih alkoholnih pića koji se dostavljaju na ocenjivanje kvaliteta moraju biti upisani u prijavu, kao i sledeći podaci:

- **Naziv proizvođača**
- **Vrsta, kategorija i naziv pića**
- **Kvalitetna grupa sa bližim oznakama**
- **Godina proizvodnje i sadržaj alkohola**

Član 6.

Kvalitet vina ocenjuje se po metodi 100 pozitivnih bodova, koju su prihvatile Međunarodna organizacija za vinovu lozu i vino (OIV) i Međunarodna unija enologa. Jaka alkoholna pića ocenjuju se po metodi 20 pozitivnih bodova.

OCENJIVANJE VINA

Član 7.

Pre samog ocenjivanje kvaliteta, uzorci vina se razvrstavaju prema odredbama Dodatka I ovog Pravilnika.

Član 8.

Kvalitet ocenjuje stručna Komisija koju bira organizator ocenjivanja, Novosadski sajam AD.

Član 9.

Radom Komisije rukovodi predsednik, a sekretar Komisije obavlja obradu rezultata ocena članova Komisije.

Član 10.

O radu Komisije vodi se zapisnik u koji se unose konačni rezultati ocenjivanja za svaki uzorak pojedinačno. Za uzorke koji su eliminisani iz procesa ocenjivanja, mora se uneti obrazloženje u ocenjivački listić sa jasnim impresijama svakog ocenjivača. Ispravnost zapisnika potvrđuje predsednik Komisije svojim potpisom.

USLOVI RADA KOMISIJE

Član 11.

U radu svakog degustatora mora biti obezbeđena apsolutna anonimnost.

- Degustatori rade u tišini, bez gestikulacija ili komentaranja svojih impresija pri ocenjivanju uzoraka.
- Pre nego što dobije uzorak, degustatoru se daje obaveštenje o tehničkim podacima koji se odnose na uzorak koji se ocenjuje, sem u slučaju kada bi neki od tih podataka ukazivao na identitet uzorka. U tom slučaju se daje manje precizno obaveštenje u vidu opisa, intervala podataka i sl., prema odluci predsednika Komisije.
- Degustatori, ne koristeći grafitne olovke, beleže svoje impresije i ocene, i potpisuju ocenjivačke listiće.
- Član tehničkog osoblja sakuplja ocenjivačke listiće, kontroliše da li su pravilno popunjeni i potpisani.
- Degustatori za svoju evidenciju mogu da vode liste pod nazivom "Kontrolni list ocenjivača".
- Degustatori ne mogu znati ni ocene, ni nagrade za degustirane uzorke, pre završetka ocenjivanja svih prijavljenih uzoraka i njihovog dešifrovanja na samom ocenjivanju kvaliteta.

Član 12.

Organizator ocenjivanja je u obavezi da obezbedi rad Komisije u osvetljenoj i tihoj prostoriji.

U prostoriji mogu da budu prisutni samo ljudi koji su predviđeni organizacijom rada ocenjivanja.

U tom prostoru se ne sme se pušiti, a temperatura treba da bude između 18 i 22 stepena Celzijusa.

Boce se otvaraju u susednoj prostoriji, van uvida degustatora.

Svaki degustator sedi za stolom prekrivenim čistim, belim čaršavom.

Na početku ocenjivanja, Komisija može da obavi dve do tri probne degustacije, sa ciljem da se tim ocenjivanjem i diskusijom o datim ocenama svakog degustatora, ujednače kriterijumi ocenjivanja članova Komisije.

Prilikom posluživanja uzorka degustatorima, boce moraju biti obavijene belim platnom ili sličnim materijalom, sve u cilju očuvanja i obezbeđenja anonimnosti uzorka, ili se Komisiji služi uzorak sipan u odgovarajuću čašu.

Degustator uzme gutljaj, promućka ga u ustima i ispljune. Na osnovu stečenog utiska, degustator ocenjuje uzorak prema kriterijumima datim na ocenjivačkom listiću u zavisnosti od vrste uzorka koji mu je poslužen.

Član 13.

- Uzorci se donose redno pred degustatora (čša za degustaciju mora imati propisani oblik i veličinu)
- U prostoriji je neophodan izvor svetlosti koji ne menja boju uzorka (za ocenjivanje vina, bela sveća je najbolja za sekundaran izvor svetlosti).
- Na stolu se nalaze: komadići hleba, neutralnog sira i salame, mleko za osvežavanje nepca degustatora, sveža voda, kao i nekoliko čistih čša za konzumiranje, kako vode, tako i mleka.
- Pored stola treba da bude sud za izbacivanje uzorka iz usta, posle degustacije. Između svake serije ocenjenih uzoraka, predviđa se po jedna kraća pauza, za odmor i izlazak na vazduh.
- U toku dana je predviđena i jedna duža pauza za ručak.

Član 14.

REDOsled OCENJIVANJA I TEMPERIRANJE UZORAKA

Uzorci vina se ocenjuju u homogenim serijama, sledećim redosledom:

- **Prema boji:** bela, ružica, crvena vina (u serijama: mirna, pa potom biseri, gazirana i penušava vina)
- **Prema sadržaju šećera:** suva vina, polusuva vina, poluslatka vina, slatka vina
- **Prema aromi:** prvo neutralna vina, pa zatim vina od aromatičnih sorti.

Temperatura vina treba da bude:

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| - Bela, ružica i desertna vina | 10 - 12 stepeni |
| - Crvena vina | 15 - 18 stepeni |
| - Biseri, gazirana i penušava vina | 8 - 10 stepeni |

Član 15.

PRINCIPI OCENJIVANJA

Za ocenjivanje organoleptičkih osobina vina degustacijom, utvrđeni su opšti kriterijumi :

- **Odličan**
- **Vrlo dobar**
- **Dobar**
- **Zadovoljava**
- **Ne zadovoljava / za eliminaciju.**

Zapažanja o organoleptičkim osobinama degustatori na ocenjivačkom listiću izražavaju zaokruživanjem cifre za svako organoleptičko svojstvo u koloni ispod svakog od kriterijuma.

Cifre, koje predstavljaju pozitivne bodove za svako od organoleptičkih svojstava (a u zavisnosti od kriterijuma) unete su u ocenjivačke listiće. (Vidi " Dodatak I ")

Iz ukupnog broja pozitivnih bodova koje daju ocenjivači, član tehničke službe sajma ili sekretar Komisije, izračunavaju aritmetičku sredinu zaokružanjem na drugoj decimali (uz napomenu da se, u slučaju kada u Komisiji ocene daje neparan broj, od 5 i više ocenjivača, iz obračuna automatski izuzimaju najviša i najniža ocena članova Komisije, kada neka od ukupnih ocena odstupa za više od 10% od proseka ostalih ocena članova Komisije).

Tako dobijena aritmetička sredina predstavlja **ukupan broj** pozitivnih bodova za ocenjeni uzorak vina.

MERILA ZA DODELU MEDALJA, VRHUNSKIH I POSEBNIH PRIZNANJA

Član 16.

Na osnovu konačnog broja pozitivnih bodova, svakom vinu koje nije eliminisano iz ocenjivanja dodeljuje se jedno od sledećih pojedinačnih priznanja - medalja:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| - Velika zlatna medalja | od 90 do 100,00 bodova |
| - Zlatna medalja | od 82,5 do 89,99 bodova |
| - Srebrna medalja | od 75,0 do 82,49 bodova |
| - Bronzana medalja | od 67,5 do 74,99 bodova |

Član 17.

Najbolje ocenjeno vino u svakoj kategoriji prema „Dodatku I”, za vrhunski kvalitet kojim se ističe, a prema odluci Komisije, **može** da se proglasi za Šampiona kvaliteta grupe proizvoda. U slučaju da je više uzoraka u grupi ocenjeno istim brojem bodova, Komisija o nagrađivanju odlučuje naknadnom šifrovanom degustacijom. Troškovi celokupnog postupka proglašenja Šampiona kvaliteta grupe proizvoda terete učesnike ocenjivanja kvaliteta, ukoliko ih oni pismeno prihvate.

Proizvod koji je Šampion kvaliteta donosi proizvođaču u zbir 2,00 umesto 1,30 bodova.

Član 18.

Na osnovu pojedinačnih rezultata i formirane bodovne rang liste, Komisija predlaže organizatoru ocenjivanja, dodelu sledećih vrhunskih priznanja:

VELIKOG ŠAMPIONSKOG PEHARA
SREBRNOG ŠAMPIONSKOG PEHARA
PEHARA NOVOSADSKOG SAJMA
POVELJE NOVOSADSKOG SAJMA ZA KVALITET
PLAKETE NOVOSADSKOG SAJMA ZA KVALITET

U dogovoru sa organizatorom ocenjivanja, Komisija može da predloži i dodelu sledećih priznanja:

DIPLOME SA POSEBNIM PRIZNANJEM
DIPLOME ZA USPEŠAN NASTUP

Član 19.

Merila za predlaganje vrhunskih nagrada su:

- broj nagrađenih proizvoda i rang nagrada (faktor važnosti medalje)
- eliminisani proizvodi

Faktor važnosti osvojenih medalja

Velika zlatna medalja (VZM):	broj VZM	x	1,30
Zlatna medalja (ZM):	broj ZM	x	1,00
Srebrna medalja (SM):	broj SM	x	0,75
Bronzana medalja (BM):	broj BM	x	0,50

Eliminisani proizvodi

Za svaki eliminisani proizvod oduzima se po jedan bod; a učesnik koji ima tri ili više eliminisanih proizvoda, ne može da osvoji Veliki Šampionski pehar, osim u slučaju organizovanog nastupa više pojedinaca.

II OCENJIVANJE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA

Član 20.

Na početku ocenjivanja, svi uzorci se razvrstavaju prema odredbama “Dodatka II” ovog Pravilnika.

Član 21.

Kvalitet jakih alkoholnih pića ocenjuje stručna Komisija koju imenuje Novosadski sajam.

Komisija radi po članovima 8, 9 i 10. ovog Pravilnika, a i sami uslovi za rad Komisije za ocenjivanje kvaliteta jakih alkoholnih pića su isti kao i za vina, kako je to već opisano u članovima 11, 12 i 13. ovog Pravilnika.

Član 22.

Prilikom degustacije jakih alkoholnih pića vodi se računa o deklaraciji proizvođača. Ukoliko Komisija utvrdi da uzorak ne odgovara deklaraciji naročito u pogledu vrste, autentičnosti i godišta, ima pravo da uzorak isključi iz daljeg toka ocenjivanja. Odluka o isključivanju uzorka iz ocenjivanja donosi se većinom glasova degustatora.

Član 23.

Kvalitet jakih alkoholnih pića ocenjuje se degustacijom i vrednovanjem po sistemu od 20 pozitivnih bodova, a u skladu sa kriterijumima datim u sledećim ocenjivačkim listićima:

Jaka alkoholna pića, bistri likeri, voćna vina i alkoholna pića od meda

Boja	bodova: 0 - 1
Bistrina	bodova: 0 - 1
Tipičnost	bodova: 0 - 2
Miris	bodova: 0 - 6
Ukus	bodova: 0 - 10

Maksimalan broj bodova:	20

Emulzioni likeri

Boja	bodova: 0 - 1
Homogenost	bodova: 0 - 4
Tipičnost	bodova: 0 - 1
Miris	bodova: 0 - 4
Ukus	bodova: 0 - 10

Maksimalan broj bodova:	20

Na osnovu ukupnog broja bodova iz prethodnog člana ocenjenim uzorcima jakih alkoholnih pića se dodeljuju sledeća priznanja:

VELIKA ZLATNA MEDALJA

od 18,51 do 20,00 bodova

ZLATNA MEDALJA

od 18,01 do 18,50 bodova

SREBRNA MEDALJA

od 16,01 do 18,00 bodova

BRONZANA MEDALJA

od 14,00 do 16,00 bodova

Član 24.

Najbolje ocenjeno jako alkoholno piće u svakoj od grupa prema Dodatku II, za vrhunski kvalitet kojim se ističe, a prema odluci Komisije, **može** da se imenuje za Šampiona kvaliteta grupe proizvoda.

ŠAMPION KVALITETA GRUPE PROIZVODA se može proglasiti za sve podgrupe proizvoda. Za dodelu priznanja konkurišu svi proizvodi kojima je dodeljena Velika zlatna medalja, nakon što Komisija ponovi šifrovano senzorno ocenjivanje, a po potrebi proizvode podvrgne i dopunskim fizičko - hemijskim analizama. Troškovi postupka proglašenja Šampiona kvaliteta grupe proizvoda terete učesnike ocenjivanja kvaliteta, ukoliko učesnici te troškove pismeno prihvate.

Proizvod koji je Šampion kvaliteta donosi proizvođaču u zbir 2,00 umesto 1,30 bodova.

Član 25.

Na osnovu pojedinačnih rezultata - medalja Komisija predlaže organizatoru ocenjivanja dodelu vrhunskih priznanja prema odredbama člana 18, 19. i 23. ovog Pravilnika.

Član 26.

Učesnicima koji nastupaju i na ocenjivanju kvaliteta vina, i na ocenjivanju jakih alkoholnih pića, rezultati se računaju objedinjeno, prema odredbama članova 17, 18, 19, 23. i 24. ovog Pravilnika.

ZAVRŠNE ODREDBE

Član 27.

U aneksu ovog Pravilnika nalaze se: “ Dodatak I ” i “ Dodatak II ” koji se odnose na razvrstvanje vina, jakih alkoholnih pića i likera.

Član 28.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja.

Novi Sad, januar 2016. godine

Generalni direktor
“Novosadski sajam” AD
Mr Slobodan Cvetković

Dodatak I

Razvrstavanje vina

A. Vina u običnom smislu - *Stricto sensus*

I KATEGORIJA

Bela vina od nearomatičnih sorti

<u>a) Mirna vina</u>	<u>Pritisak CO₂ u boci: 0,5 atm</u>	<u>Broj razvrstavanja</u>
Suva vina koja sadrže manje šećera od:	4 g / l	1
Polusuva vina koja sadrže šećera:	4 – 12 g / l	2
Poluslatka vina koja sadrže šećera:	12 – 50 g / l	3
Slatka vina koja sadrže više šećera od:	50 g / l	4

<u>b) Biseri i gazirana vina</u>	<u>Pritisak CO₂ u boci: 0,5 – 2,5 atm</u>	<u>Broj razvrstavanja</u>
Suva vina koja sadrže manje šećera od:	4 g / l	5
Ostala vina koja sadrže šećera više od:	4 g / l	6

<u>c) Penušava vina</u>	<u>Pritisak CO₂ u boci: 3,5 atm</u>	<u>Broj razvrstavanja</u>
Suva vina sadrže manje šećera od:	15 g / l	7
Polusuva vina koja sadrže šećera:	15 – 40 g / l	8
Poluslatka vina koja sadrže šećera:	40 – 80 g / l	9
Slatka vina koja sadrže više šećera od:	80 g / l	10

II KATEGORIJA

Vina ružice od nearomatičnih sorti

<u>a) Mirna vina</u>	<u>Pritisak CO₂ u boci: 0,5 atm</u>	<u>Broj razvrstavanja</u>
Suva vina koja sadrže manje šećera od:	4 g / l	11
Polusuva vina koja sadrže šećera:	4 – 12 g / l	12
Poluslatka vina koja sadrže šećera:	12 – 50 g / l	13
Slatka vina koja sadrže više šećera od:	50 g / l	14

<u>b) Biseri i gazirana vina</u>	<u>Pritisak CO₂ u boci: 0,5 – 2,5 atm</u>	<u>Broj razvrstavanja</u>
Suva vina koja sadrže manje šećera od:	4 g / l	15
Ostala vina koja sadrže više šećera od:	4 g / l	16

<u>c) Penušava vina</u>	<u>Pritisak CO₂ u boci: 3,5 atm</u>	<u>Broj razvrstavanja</u>
Suva vina sadrže manje šećera od:	15 g / l	17
Polusuva vina koja sadrže šećera:	15 – 40 g / l	18
Poluslatka vina koja sadrže šećera:	40 – 80 g / l	19
Slatka vina koja sadrže više šećera od:	80 g / l	20

III KATEGORIJA

Crna vina od nearomatičnih sorti

<u>a) Mirna vina</u>	<u>Pritisak CO₂ u boci: 0,5 atm</u>	<u>Broj razvrstavanja</u>
Suva vina koja sadrže manje šećera od:	4 g / l	21
Ostala vina koja sadrže više šećera od:	4 g / l	22

III KATEGORIJA

Crna vina od nearomatičnih sorti (nastavak...)

b) Biseri i gazirana vina	Pritisak CO2 u boci: 0,5 – 2,5 atm	Broj razvrstavanja
Suva vina koja sadrže manje šećera od:	4 g / l	23
Ostala vina koja sadrže više šećera od:	4 g / l	24

c) Penušava vina	Pritisak CO2 u boci: 3,5 atm	Broj razvrstavanja
Suva vina sadrže manje šećera od:	15 g / l	25
Polusuva vina koja sadrže šećera:	15 – 40 g / l	26
Poluslatka vina koja sadrže šećera:	40 – 80 g / l	27
Slatka vina koja sadrže više šećera od:	80 g / l	28

IV KATEGORIJA

Vina od aromatičnih muskatnih sorti bez obzira na boju vina

a) Mirna vina	Pritisak CO2 u boci: 0,5 atm	Broj razvrstavanja
Suva vina koja sadrže manje šećera od:	4 g / l	29
Polusuva vina koja sadrže šećera:	4 – 12 g / l	30
Poluslatka vina koja sadrže šećera:	12 – 50 g / l	31
Slatka vina koja sadrže više šećera od:	50 g / l	32

b) Biseri i gazirana vina	Pritisak CO2 u boci: 0,5 – 2,5 atm	Broj razvrstavanja
Suva vina koja sadrže manje šećera od:	4 g / l	33
Ostala vina koja sadrže više šećera od:	4 g / l	34

c) Penušava vina	Pritisak CO2 u boci: 3,5 atm	Broj razvrstavanja
Poluslatka vina koja sadrže šećera:	40 – 80 g / l	35
Slatka vina koja sadrže više šećera od:	80 g / l	36

V KATEGORIJA

Specijalna vina	Broj razvrstavanja
α) Likerska vina	37
β) Aromatizovana vina	38

B. Žestoka alkoholna pića **Sadržaj alkohola** **Broj razvrstavanja**

I Skrobne rakije

Viski	40 – 45 % vol. alk.	21
Vodka	40 – 45 % vol. alk.	22
Džin	40 – 45 % vol. alk.	23
Ostale skrobne rakije	40 – 45 % vol. alk.	24

II Ostala žestoka pića

Domaći brendi	38 – 45 % vol. alk.	25
Domaći rum	38 – 50 % vol. alk.	26

III Slatki likeri

Likeri od voća	18 % vol. alk.	27
Likeri od aromatičnih destilata ili macerata	25 % vol. alk.	28
Likeri od destilata ili macerata kafe, kakaoa ili čokolade	25 % vol. alk.	29
Aromatizovani likeri sa dodatkom esencije	25 % vol. alk.	30

IV Gorki likeri

	od 28 % vol. alk.	31
--	-------------------	----

V Specijalni likeri

Emulzioni likeri	od 18 % vol. alk.	32
Likerski kokteli	30 % vol. alk.	33
Punč likeri	40 % vol. alk.	34

C. Voćna vina i alkoholna pića od meda

Voćna vina	2 – 5 % vol. alk.	35
Alkoholna pića od meda	9 – 14 % vol. alk.	36