



ПРАВИЛНИК

Националног такмичења за најбоља вина од аутохтоних сорти грожђа

ОРГАНИЗАЦИЈА

Члан 1.

Такмичење „САМО НАШЕ“ за најбоља српска вина од аутохтоних сорти организује ВИНСКИ РЕД ПОМОРАВСКЕ РЕГИЈЕ“СТЕВА ПИСАР 1805“ Параћин у сарадњи са ТО општине Параћин.

Такмичење је отворено за свако вино произведено од аутохтоних-старих домаћих, одомаћених и новостворених сорти грожђау Србији и Републици Српској.

ПРИЈАВЉИВАЊЕ И ПОДНОШЕЊЕ УЗОРАКА

Члан 2.

Сваки учесник мора да попуни **Пријавни лист**, уз навођење, најмање, ових података:

- Идентификација подносиоца пријаве;
- Категорија производа према класификацији – Подаци о производу;
- Кратак физичко-хемијски опис, који наводистварну јачинуалкохола у процентима(садржај шећера грама у литру и, укупни SO₂, садржај киселине и укупних екстрата);
- Сорте грожђа и њихов проценат;
- Година бербе (најмање 85% од тога мора да потиче из наведене бербе). Ако је вино мешавина различитих берби, та околност мора да се наведе;
- Количина вина на залихама која одговара регистрованом узорку (најмање 100 литара);

За свако пријављено вино мора да се пошаље најмање **2 боце од по 0,75 литара**.

Боце треба да се пошаљу са комплетним етикетама, у обавезно запечаћеном паковању и морају да стигну на одредиште са нетакнутим печатима.

Коверат који садржи документацију о узорку мора да буде у истом паковању где су смештене и боце. Осим тога, формулар за регистрацију може да се пошаље на факс 035/ 571-939 035/571-792 или на е-пошту vinskired.stevapisar@samonase.rs или:

toparacin@gmail.com.



Крајњи рок за пријем узорака за такмичење одређује организатор.

Сви узорци примљени после овог рока губе право да учествују на такмичењу и могу се вратити, о трошку учесника, у место порекла, у року од 30 дана од такмичења.

Комисија задржава право да узорке који стигну након одређеног рока задржи на такмичењу, као и да узорке може прикупити на други начин уз обавештење свим учесницима такмичења.

Право да пошаљу вина на такмичење имају произвођачи из Србије и Републике Српске уз уплату котизације, коју одређује организатор.

ПОСТАВЉАЊЕ ПРЕДСЕДНИКА КОМИСИЈЕ ЗА СЕНЗОРНУ ОЦЕНУ КВАЛИТЕТА ВИНА И ДИРЕКТОРА ТАКМИЧЕЊА

Члан 3.

Организатор поставља Председника комисије са искуством у раду, чије оцене не учествују у званичном такмичењу.

Директор такмичења се стара о техничком извршењу такмичења.

КОНТРОЛА ПРИМЉЕНИХ УЗОРАКА

Члан 4.

Председник Комисије мора да примени систем контроле узорака који он сматра одговарајућим за правилно одвијање такмичења, а нарочито мора да верификује:

- 1) Пријем узорака и приложене документације. Тамо где није правилно, има право да одбије узорке који не одговарају овим правилима.
- 2) Регистрацију свих примљених узорака, било да су одобрени или нису. Сваки узорак мора да има број уписивања.
- 3) Правилну употребу ознаке порекла, квалитетна вина произведена у одређеном региону. Директор има право да елиминише узорке чије етикете на пријави нису у складу са тим принципима. У сваком случају, а у складу са прописима земље порекла, за неправилности у означавању налепницом одговоран је произвођач вина или пунилац боце.
- 4) Распоређивање узорака вина према категоријама. Тај задатак мора да се изврши према објављеним особинама, или, ако је неопходно, на основу доказаних особина. Ту почетну класификацију може да прегледа и измени директор такмичења.
- 5) Чување узорака под правилним просторним условима, да би се сачували у савреном стању, током одржавања дегустација.



ПОСТАВЉАЊЕ ЧЛАНОВА ЖИРИЈА

Члан 5.

- 1) Председник такмичења и организатор одлучују о броју чланова жирија. Број чланова жирија мора да се одреди у складу са регистрованим узорцима и категоријом вина.
- 2) У сваком жирију може да има минимум три члана, стручњака у анализи чулима. Међу њима могу да буду дегустатори вина из земаља међу којима није земља организатор, а друге би било пожељно изабрати из неке земље која је потрошач вина. Број чланова сме да се повећа до седам, ако Председник сматра то прикладним.

ДУЖНОСТИ ПРЕДСЕДНИКА ЖИРИЈА И ДИРЕКТОРА

Члан 6.

- 1) Председник мора да обезбеди придржавање ових правила, према општим смерницама такмичења.
Ако то директор изричито одреди, неки члан надзорног органа сме да контролише активност жирија и ако је неопходно, директор има право да ради као овлашћено надзорно лице једног или више жирија.
- 2) Председник или надзорни органи морају да обезбеде:
 - Правилно одвијање припреме узорака.
Потпуно анонимну природу узорака. У ту сврху, боце морају да буду изложене у амбалажи која крије њихов облик, да би се избегла идентификација било којег податка који се односи на етикетирање. Жирију се не смеју излагати оригинални запушачи, да би се избегла могућност идентификације узорака.
 - Правилно сервирање и температура вина.
Вино мора да се сервира у стандардним чашама и у присуству жирија.
 - Правилно представљање узорака, уз исправљање свих грешака из претходног груписања, ако је неопходно, или предлагање директору да избаци узорке који, по мишљењу жирија, не испуњавају захтеве овог правилника.
 - Тишину за време дегустације, без икаквих коментара или изјава било које врсте међу дегустаторима жирија.
 - Правилно попуњавање дегустационих картица за сваки узорак.
- 3) Председник или надзорни орган жирија има право да одбаци боце вина са недостатком, на захтев два или више чланова жирија, или на основу сопствене одлуке, захтевајући нову боцу за испитивање, ако се недостатак односи на запушач или друге специфичне околности амбалаже.



Председник или надзорни орган жирија има право да нареди понављање испитивања неког узорка, било да је то у истој или различитој серији дегустације, ако су то затражила бар два члана жирија, или ако постоји велико неслагање у погледу поена које су доделили чланови жирија.

- 4) Председник или надзорни орган жирија не могу да учествују у оцењивању вина.
- 5) Председник има право одређивања понављања било ког узорка, као и задржавања свих узорака који остану након оцењивања и понови их наредни дан под другим редним бројем уколико он то сматра за неопходно.

ОСТАЛЕ ДУЖНОСТИ ПРЕДСЕДНИКА И ДИРЕКТОРА

Члан 7.

- 1) Пре формирања жирија, председник и директор проверавају организацију серија дегустације, верификујући редослед презентације вина и број узорака које треба да анализира жири.
- 2) Председник и директор морају да примене неопходна средства контроле да би поступали у складу са захтевима наведеним у члану 6, став 2, ових правила. Нарочито мора да се контролишу правилни еколошки услови собе за дегустацију и да се отварање боце врши у суседној просторији. У собу или собе за дегустацију приступ смеју да имају само они људи који су директно у вези са такмичењем, овлашћени за тај предмет.
- 3) Директор мора да контролише правилно функционисање секретаријата и нарочито третман узорака, да би се избегла било каква могућност грешке, чиме се гарантује тајност резултата до момента њиховог објављивања, као и анонимност учесника.

РЕДОСЛЕД ПРЕЗЕНТАЦИЈЕ УЗОРАКА У СЕРИЈАМА ДЕГУСТАЦИЈЕ

Члан 8.

Ако се жирију презентирају различите врсте вина током исте серије дегустације, дегустација мора да се врши по следећем редоследу: пенушава вина, полупенушава вина, бела вина, розе вина, црвена вина, вина која су одлежала у храстовом бурету и ликер вина.

У свакој од ових група сува вина се морају дегустирати пре полусувих и слатких, млада вина пре старих, а увек по реду у односу на степен садржаја алкохола.

Дегустација међу винама са годином бербе мора да прати све нижи број у погледу године бербе. Вина која се односе на исту бербу морају да прате све виши број у погледу времена лежања у дрвеном бурету, или мора да се узме у обзир завршни укус са задршком сваког вина у устима.



ПРАВИЛА КОЈА ОДРЕЂУЈУ РАД ЖИРИЈА

Члан 9.

- 1) Председник такмичења има право да окупи жири на једном месту у једној или неколико информативних или дегустационих серија, да би саопштио неке напомене или да би оценио нека мишљења.
- 2) Жирији морају да се придржавају ових правила уз изузетну пажњу, чији текст мора да им буде на располагању током одвијања такмичења.
- 3) Сваки члан жирија, као основни принцип такмичења, мора да поштује потпуно анонимну природу узорака.
- 4) Свако вино мора да се презентира посебно, према редоследу наведеном у члану 8. ових правила. Председник мора да потврди да су сва вина правилно оцењена.
- 5) Свакога дана мора да буде три или четири серије дегустације за сваки жири, са највише 15 вина по серији.
- 6) Укупан број дневних узорака поднетих жирију не може да пређе 50. Директор такмичења мора да утврди неопходне паузе између серија, да би се судијама понудила довољан одмор.
- 7) Сваки оцењивач има свој стални број којем ће се обезбедити да седи за појединачним столом са белом површином и са:
 - Бокалом хладне воде
 - Комадима хлеба, јабуке и неутралног сира
 - Папирним убрусима или марамцама
 - Посудом за пљување.
- 8) Сваки узорак мора да буде сипан у чашу која одговара категорији, или барем стандардизованом међународном типу (ИСО 3591: 1977). Чаше ће се мењати за сваки узорак.
- 9) Након сваке серије се прави пауза од 15 минута, како би оцењивачи одморили рецепторе уз неутрални хлеб, јабуку, воду или друго освежење.
- 10) Пре прве серије дегустације оцењивачима морају бити представљени „нулти узорци“, 2 етикете квалитативно различитих производа, под истим условима као за дегустацију, по могућству истог типа као и пројектована серија у погледу њиховог прилагођавања-ађустирања "осећаја у устима".
- 11) Председник жирија на основу добијених резултата дегустације и бодовања „нулте серије“ покреће расправу заједно са жиријем, у којој нарочито за оцене које одступају за више или мање од 7 бодова од просека, оцењивачи треба да образложе оцену, како би се обезбедила хармонизација оцењивања.
- 12) Председник жирија у договору с директором покреће расправу заједно са жиријем на основу добијених резултата бодовања, сваки пут када оцена неког судије одступа за више или мање од 7 бодова од просека, да објасни и одбрани оцену пред панелом и председником жирија како би се обезбедила хармонизација оцењивања и избегла примена искључивања оцене.



ДЕГУСТАЦИОНА КАРТИЦА

Члан 10.

Да би се проценила вина изложена на такмичењу, користиће се картица „САМО НАШЕ“ на српском језику у складу са картицом ОИВ.

РЕДОСЛЕД ПОДНОШЕЊА УЗОРАКА И ТЕМПЕРАТУРА СЛУЖЕЊА

Члан 11.

Редослед подношења узорака

Серије вина ће се радити у следећем редоследу:

1. Пенушава бела
2. Мирна бела
3. Оранж вина
4. Пенушава розе
5. Мирна розе
6. Пенушава црвена
7. Мирна црвена
8. Вина одлежала у храсту или Барику
9. Ликер вина
10. Полуслатка и слатка вина

Као опште правило, вина морају да се дегустирају приближно на следећим температурама:

Бела и розе и оранж вина	09 - 12°Ц
Црвена и слатка вина	15 - 18°Ц
Пенушава и полупенушава вина	07 - 10°Ц
Сува ликер вина	07 - 10°Ц
Вина одлежала у храсту или Барику	10 - 16°Ц
Полуслатка и слатка ликер вина	12 - 14°Ц



ЗАПИСИВАЊЕ И ТАБЕЛАРНО ПРИКАЗИВАЊЕ РЕЗУЛТАТА

ОБРАЧУН РЕЗУЛТАТА

Члан 12.

Секретаријат потврђује да је оцењивачкилист потпуно попуњен и спроводи рачунску контролу и проверу укупног резултата додељеног од стране оцењивача.

Сваки узорак се оцењује на основу просека бодова који проистичу из обрачуна процена из сваког од оцењивача.

Елиминишу се оцене, које се разликују, по више или мање, од седам бодова у распону од просечне оцене. Уколико председник жирија сматра корисним, он / она може затражити од директора такмичења да понови дегустацију узорка. У случају понављања дегустације узорка на овај захтев, само резултат другог оцењивања ће се узети у обзир.

Збирна листа оцена се води електронски. Након утврђивања просечне оцене за оцењена вина у серији, секретаријат доставља листу оцењених вина Председнику комисије на потпис.

Документација о оцењеним винима, заједно са контролним узорцима се чува најмање 1.годину у просторијама организатора

Оцењивачи ће на почетку бити информисани да се такмичење одвија по одобреним правилима Међународне организације за вино и винову лозу са седиштем у Паризу у складу са **Директивом OIV-CONCOURS 332B-2009.**

НАГРАДЕ

Члан 13.

Награде се деле у складу са правилима ОИВ и Правилником организатора.

Уз сваку награду се додељује диплома коју издаје организатор „САМО НАШЕ“ као документ подршке, где се морају уписати идентификација узорка вина, његова оцена и његов произвођач.

Награде по правилима ОИВ:

- Велико злато – диплома, медаља
- Злато– диплома, медаља
- Сребро – диплома, медаља
- Бронза – диплома, медаља

Награде које додељује организатор у складу с овим Правилником за серије од 10 и више оцењених узорака етикета за прва три оцењена вина по категорији додељују се медаље

За најбоље оцењено вино плакета и пехар –Апсолутни шампион

Награде се додељују према следећим ознакама:

НАГРАДА	ГРАНИЦА ПОЕНА
- <i>Велико злато</i>	- <i>најмање 92 бодова</i>
- <i>Злато</i>	- <i>најмање 85 бодова</i>
- <i>Сребро</i>	- <i>најмање 82 бодова</i>
- <i>Бронза</i>	- <i>најмање 79 поена</i>

Организатор има право да накнадно за вина са освојеним наградама провери истоветност вина у боци која су послата на такмичење и вина које се налази код произвођача.

Повлачење награде неком вину се врши ако се утврди да је за оцењивање послато ВИНО КОЈЕ НИЈЕ ПРОИЗВЕДЕНО ОД ДОМАЋЕГ ГРОЖЂА или туђе вино

Организатор такмичења
„САМО НАШЕ“