

**PRAVILNIK  
O OCJENJIVANJU VINA U OKVIRU MANIFESTACIJE  
„VINVEST BENKOVAC 2025“**

**Članak 1.**

Nositelj organizacije manifestacije i ocjenjivanja vina je Grad Benkovac u suradnji sa Udrugom vinara Zadarske županije i Turističkom zajednicom Ravnih kotara. Nositelj uz poziv za dostavu uzoraka objavljuje prijavni listić i Pravilnik o ocjenjivanju vina u medijima i na poznate adrese vinara.

**Članak 2.**

Na ocjenjivanje se mogu prijaviti vina koja su na tržištu (koja imaju rješenje za promet) i vina u postupku proizvodnje sa područja Zadarske županije proizvedena od sorti grožđa u regiji Dalmacija prema Nacionalnoj listi kultivara vinove loze (NN 81/2022). Vina iz ostalih dijelova RH i inozemstva, kao i vina proizvedena od sorti izvan regije Dalmacija, se mogu prijaviti i biti ocijenjena, ali izvan konkurencije za pobjedničke pehare i medalje.

**Članak 3.**

Sudjelovatelji su obvezni organizatoru dostaviti četiri boce 0,75 lit vina za svaki prijavljeni uzorak (2 boce za ocjenjivanje, 1 boca za svečanu večeru, 1 boca za „bukaru“), a za vino u prometu potrebno je dostaviti originalne pretpakovine i kopiju Rješenja o puštanju u promet sa HAPIH-a, a za vino u postupku proizvodnje tri boce 0,75 lit originalno zatvorene i jednu zatvorenu PVC bocu 0,33-0,50 lit za kemijsku analizu. Pojedino vino se može kandidirati samo u jednoj kategoriji i u njoj ostvarivati bodove. Ukupni pobjednik natjecanja je vino sa najviše osvojenih bodova.

**Članak 4.**

Sudjelovatelji mogu sa istim vinom iste berbe sudjelovati u konkurenciji za nagrade maksimalno tri puta sa otvorenim vinima, i tri puta sa vinima na tržištu. Vina koja su ostvarila šampionsko odličje više ne mogu kandidirati u istoj kategoriji (otvorena vina ili vina na tržištu). Maksimalna starost otvorenih vina je četiri godine.

**Članak 5.**

Prilikom prijave proizvođači su obvezni ispuniti prijavni listić koji objavljuje organizator, sa svim podacima o proizvodu: naziv i adresa proizvođača, naziv vina, sorta/sorte vinove loze od kojih je proizvedeno, godina berbe, kategorija kakvoće vina, naziv ZOI-a i tradicionalni izraz te izraze koji su sadržani u Rješenju ili na etiketi te info o statusu proizvoda (promet ili proizvodnja).

**Članak 6.**

Organizator zaprima prispjele uzorke, provjerava podatke sa prijavnog listića i deklaracije na bocama te brine o čuvanju uzoraka u prikladnim uvjetima. Svaki uzorak mora pratiti kemijska analiza. Za vina u postupku proizvodnje analizu naručuje organizator kod ovlaštenog laboratorija, a za vina na tržištu se prilaže analiza laboratorija sa HAPIH-a. Listu sa uzorcima izrađuje predstavnik organizatora, a pregledava organizacijski odbor i sa rednim brojevima, a bez imena vinara sa pratećim analizama dostavlja predsjedniku komisije. Prilikom prijema se formiraju dvije odvojene liste: vina na tržištu i vina u postupku proizvodnje.

### **Članak 7.**

Vina ocjenjuje jedna ili više komisija sastavljena od 7 članova: predsjednika, tajnika i pet ocjenjivača. Organizator u dogovoru sa predsjednikom može odlučiti da komisija ima i više ocjenjivača. Predsjednik i ocjenjivači moraju imati certifikat za ocjenjivača od strane Agronomskog fakulteta u Zagrebu.

### **Članak 8.**

Dužnosti predsjednika komisije su:

- nadzor tehničkih uvjeta organizacije i provedbe organoleptičkog ocjenjivanja
- organizacija slijeda ocjenjivanja uzoraka sa novim brojčanim oznakama
- kontrola izračuna konačnog rezultata
- praćenje rada ocjenjivača i ponavljanja ocjenjivanja kada za to postoje stručno opravdani razlozi, a ponavljanje ocjenjivanja je pod drugom šifrom
- brigu o odmoru i prekidima kada je to potrebno i dr.

### **Članak 9.**

Tajnik u suradnji sa predsjednikom ocjenjivačke komisije pred početak rada komisije razvrstava uzorke poštujući stručne standarde po boji, sortimentu, berbi, alkoholu, ostatku neprovrelog šećera i dr.

Organizator je dužan osigurati sve tehničke uvjete za održavanje ocjenjivanja što koordinira tajnik komisije i nadzire provedbu zajedno sa predsjednikom. Tajnik je obavezan pratiti rad pomoćnog osoblja te računati konačan rezultat u slučaju klasičnog ocjenjivanja, a koordinirati izračun konačnih rezultata u slučaju elektronskog ocjenjivanja. Konačne liste se dodjeljuju organizacijskom nadzornom odboru original zapečaćene nakon utvrđivanja konačnog redoslijeda. U svrhu zaštite rejtinga vinara na listama se ne objavljuju rezultati vina koja su ostvarila manje od 70 bodova ili su odbačena.

Po završetku rada predsjednik i tajnik predaju organizatoru zapisnik o ocjenjivanju, ocjenjivačke listiće i liste original zapečaćene koje otvara organizacijski odbor i pomoću šifri zaprimanja i ocjenjivanja utvrđuje konačni redoslijed i identitet vinara.

### **Članak 10.**

Organizacijski odbor se sastoji od pet članova (predstavnik grada Benkovca, Turističke zajednice Ravni kotari, Zadarske županije po jedan te dva predstavnika iz Udruge vinara Zadarske županije).

### **Članak 11.**

Rad ocjenjivačke komisije je anonimn, a članovi komisija obvezuju se na stručan i nepristran rad uz diskreciju i poštivanje svih međunarodnih stručnih standarda (suzdržavanje od alkohola i teške hrane prije rada, pušenja itd.)

### **Članak 12.**

Komisija ocjenjuje vina na klasičan način putem ocjenjivačkih listića ili u posebnom informatičkom programu ukoliko organizator osigura potrebna financijska sredstva za troškove operatera.

### **Članak 13.**

Članovima komisije vino se toči iz originalne boce koja mora biti zaštićena (umotana u bijeli ubrus), a sa grla boce moraju biti skinute sve oznake koje bi mogle eventualno ukazivati na identitet proizvođača. Svi ocjenjivači komisije istovremeno kušaju i ocjenjuju vino iz iste boce.

#### **Članak 14.**

Vina se ocjenjuju u četiri kategorije:

- bijelo vino na tržištu
- crno vino na tržištu
- bijelo vino u postupku proizvodnje
- crno vino u postupku proizvodnje
- unutar navedenih kategorija se ocjenjuju Maraština i Plavina, a najbolji uzorci uz nagrade u kategoriji bijelih, odnosno crnih vina dobivaju i posebne nagrade kao najbolje ocijenjena vina autohtonih sorti

Također se ocjenjuju pjenušava, voćna, rose i desertna vina, ali mogu sudjelovati u konkurenciji za pehar unutar kategorije samo ako ih je najmanje pet u svakoj kategoriji, a mogu sudjelovati u konkurenciji za ukupnog pobjednika natjecanja samo ako ostvare najveći broj bodova na manifestaciji.

#### **Članak 15.**

Ukupno se dodjeljuje sedam pehara, šest u pojedinim kategorijama (iznimno i više prema čl. 14) i pehar za ukupnog pobjednika (vino sa najboljim ukupnim rezultatom). Nagrada za ukupnog pobjednika manifestacije nosi ime „Željko Katuša“. Veličinu raznih pehara definira organizator ovisno o značaju nagrade.

U slučaju kada dva ili više uzoraka u izboru za odličje imaju jednak konačni rezultat (medijanu), najbolje vino je onaj uzorak koji ima najviši apsolutni broj svih pojedinačnih rezultata. U slučaju kada dva ili više uzoraka imaju i jednake apsolutne zbrojeve, radi se dodatno ocjenjivanje u kojem sudjeluju svi ocjenjivači. Dodatno ocjenjivanje radi se iz druge originalne boce.

#### **Članak 16.**

Prije početka rada komisije predsjednik određuje kontrolne uzorke radi provjere ujednačavanja rada komisije.

#### **Članak 17.**

Vina se ocjenjuju rashlađena na odgovarajuće temperature kako slijedi:

- bijela vina 10-12 °C
- crna (crvena) 15-18 °C
- pjenušava 6-8 °C

#### **Članak 18.**

Vina se ocjenjuju metodom 100 pozitivnih bodova. Konačan rezultat se utvrđuje metodom medijana. Obrazac metode je dio ovog pravilnika.

#### **Članak 19.**

Temeljem konačnih rezultata medijane, vinima se dodjeljuju slijedeća odličja:

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| -velika zlatna čevulja | 90 i više bodova |
| -zlatna čevulja        | 85 - 89 bodova   |
| -srebrna čevulja       | 80 - 84 bodova   |
| -brončana čevulja      | 75 - 79 bodova   |
| -priznanje             | 70 - 74 bodova   |

#### **Članak 20.**

Za sva ostala tumačenja ovog Pravilnika, nadležan je organizacijski odbor manifestacije „Vinfest Benkovac 2025“.