

PRAVILNIK

SVIJET MALVAZIJA Međunarodno natjecanje 12. Izdanje

Članak 1. Organizacija

Istarska županija i Vinistra – Udruga vinogradara i vinara Istre, u suradnji s Veleučilištem u Rijeci – Stručnim studijem vinarstva u Poreču i Zavodom za vinogradarstvo i vinarstvo - Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu organizira dvanaesto međunarodno natjecanje „Svijet malvazija“ koje će se u skladu s ovim Pravilnikom održati 14. travnja 2021. u Poreču.

Članak 2. Cilj

Međunarodno natjecanje „Svijet malvazija“ ima za cilj:

1. okupiti na jednom mjestu što više različitih sorti malvazije;
2. istaknuti kvalitetu i posebnost različitih sorti malvazije;
3. omogućiti proizvođačima da prikažu svoje proizvode te da ih međusobno usporede;
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 malvazije;
6. postati svjetska referentna točka za stručnjake i potrošače koji su zainteresirani za malvazije.

Članak 3. Uvjeti sudjelovanja

Na međunarodnom natjecanju „Svijet malvazija“ mogu sudjelovati vina koja će kandidirati proizvođači, bez diskriminacije, koja su buteljirana, te dobivena od grožđa neke od sorti malvazije u skladu sa definicijama „Međunarodnog kodeksa enološke prakse“ OIV-a. Sva vina moraju nositi naziv zemlje porijekla gdje je grožđe brano i vino vinificirano.

Na natjecanju mogu sudjelovati samo uzorci koji su izdvojeni iz homogene partije vina od najmanje 1.000 litara, zapremine koja je naznačena u članku 8. točka 3. ovog Pravilnika. Iznimno može sudjelovati uzorak izdvojen iz homogene partije manjeg volumena, ali ne manje od 100 litara uz pismeno opravdanje tako male proizvodnje.

Svi uzorci moraju biti etiketirani i zapakirani kako je naznačeno u članku 8. točka 3., ovog Pravilnika, a ako je proizvod pakiran specijalno za natjecanje, mora biti popraćen odgovarajućim dokumentima koji opravdavaju takvo stanje.

Neće se ocjenjivati vina koja su kandidirana od strane pojedinačnih ili udruženih proizvođača koji su pravomoćno bili osuđivani zbog prijevara ili patvorenja.

Članak 4. Klasifikacija vina

Međunarodno natjecanje „Svijet malvazija“ otvoreno je za slijedeće kategorije vina:

- mirna vina malvazija (ili sinonimi) svih kategorija kvalitete prema Zakonu o vinu objavljenog u Narodnim novinama – Službenom listu Republike Hrvatske (NN 96/03) ili odgovarajuće klasifikacije zemlje odakle vino dolazi;
- pjenušava i biser vina malvazija (ili sinonimi) svih kategorija kvalitete prema Zakonu o vinu (NN 96/03) ili odgovarajuće klasifikacije zemlje odakle vino dolazi;
- specijalna vina, odnosno desertna, likerska i aromatizirana vina malvazija (ili sinonimi) svih kategorija kvalitete prema Zakonu o vinu (NN 96/03) ili odgovarajuće klasifikacije zemlje odakle vino dolazi

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

Organizator zadržava pravo izmjene kategorija ovisno o broju prijavljenih uzoraka.

Članak 5. Organizacijski odbor

Organizacijski odbor je sastavljen od Župana istarske županije i dva predstavnika Udruge Vinistra. Organizacijski odbor koristit će i usluge javnog bilježnika radi nadzora pravilnosti svih aktivnosti koje su predviđene ovim Pravilnikom, a posebice prilikom šifriranja uzoraka.

Članak 6. Znanstveni odbor

Znanstveni odbor se sastoji od predstavnika ili djelatnika slijedećih tijela:

- Istarska županija,
- Vinistra – Udruga vinogradara i vinara Istre,
- Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu - Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo,
- Veleučilište u Rijeci - Stručni studij vinarstva iz Poreča,
- Međunarodni savez enologa (Union Internationale des Œnologues).

Članak 7. Izvršni odbor

Izvršni odbor, bit će sastavljen od članova Znanstvenog odbora i/ili od osoba koje su sposobne obavljati poslove izvršnog odbora.

Članak 8. Način prijave

Proizvođači koji namjeravaju sudjelovati na međunarodnom natjecanju „Svijet malvazija“ moraju do 26. ožujka 2021. godine dostaviti izvršnom odboru prijavu za natjecanje na propisanom Prijavnom obrascu koji mora biti u potpunosti popunjen. Prijavni obrazac se može naći na stranici www.vinistra.com a može se dostaviti elektroničkom poštom na adresu info@vinistra.com ili poštom na adresu: Vinistra, Prolaz E. Jelušića 1, 52000 Pazin, Hrvatska.

Nakon dostave prijavnica, proizvođači koji namjeravaju sudjelovati na međunarodnom natjecanju „Svijet malvazija“ moraju poštom, kurirom ili osobno do 26. ožujka 2021. godine dostaviti u Prolaz E. Jelušića 1, 52000 Pazin, Hrvatska:

1. Kopiju prijavnog obrasca;
2. Uplatnicu (priložiti kopiju) od 70,00 eura (sedamdeset) za svako dostavljeno vino, koja je naslovljena na: Vinistra – udruga vinogradara i vinara Istre, pri Istarska Kreditna Banka, Podružnica Poreč, Aldo Negri 2, 52440 Poreč, SWIFT CODE ISKBHR2X, IBAN HR3023800061110007193, svrha: upisna pristojba za međunarodno natjecanje „Svijet Malvazija“. Sve bankovne pristojbe su na teret uplatitelja.

ili, za sudionike iz Hrvatske, uplatnicu (priložiti kopiju) od 420,00 kuna + PDV (četiristodvadeset kuna + PDV) za svako dostavljeno vino, koja je naslovljena na: Vinistra – udruga vinogradara i vinara Istre, pri Istarska Kreditna Banka, Podružnica Poreč, Aldo Negri 2, 52440 Poreč, Ž.R. 2380006-1110007193, IBAN HR3023800061110007193, svrha: upisna pristojba za međunarodno natjecanje „Svijet Malvazija“.

3. 6 boca iz iste serije, zapremine 0,75 litara ili alternativno, samo za desertna vina, zapremine 0,5 ili 0,375 litara, s etiketom s kojom će se vino staviti u promet. Sve boce moraju biti zapakirane u jedinstvenu ambalažnu jedinicu. Na vanjskoj ambalaži uzoraka treba jasno napisati "UZORAK – NIJE ZA PRODAJU" za Međunarodno natjecanje „Svijet Malvazija“.
4. Zapisnik o uzimanju uzoraka, koji je napisan na propisanom obrascu. Obrazac se može naći na stranici: www.vinistra.hr i www.vinistra.com.
5. Predračun iz kojeg je jasno vidljivo da uzorci nisu za prodaju
6. Izvješće o rezultatima analize, ne starije od šest mjeseci, koju je proveo ovlaštenu laboratorij prema zakonu iz zemlje porijekla i koje sadrži:
 - 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 sadržane u Zbirci međunarodnih analitičkih metoda za vina i moštove.

Izvješće treba sadržavati ime proizvođača koji kandidira vino i ime vina koje se natječe sa svim podacima koji su korisni za identifikaciju uzorka.

Organizator zadržava pravo obavljanja vlastitih analiza za usporedbu i kontrolu.

Molimo da se dokumentacija dostavi zajedno s uzorcima i stavi u kutiju.

Članak 9. 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.

Organizator će prije početka i tijekom natjecanja osigurati tehnički kompetentnu osobu koja će biti na raspolaganju predstavniku OIV-a.

Članak 10. Prijem uzoraka i uvrštenje u natjecanje

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

1. prijemu uzoraka i pratećih dokumenata - odlukom Izvršnog 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 Povjerenstava, bit će anonimizirani uporabom dviju šifri:

- prva je šifra koju je uzorku dodijelio izvršni odbor u trenutku zaprimanja (točka 2. ovog članka);
- druga je šifra koju dodjeljuje javni bilježnik prije predstavljanja uzorka povjerenstvima za ocjenjivanje.

U natjecanje neće biti uvrštena vina za koja nije uplaćena upisna pristojba ili iz bilo kojeg razloga ne ispunjavaju uvjete iz ovog Pravilnika.

Pristigli uzorci koji iz bilo kojeg razloga nisu uvršteni u natjecanje neće se vraćati pošiljatelju.

Članak 11. Ocjenjivanje

Ocjenjivanje uzoraka provest će se 14. travnja 2021. pri Vinistri, od strane povjerenstava koja se sastoje od šest članova, od kojih najviše tri iz Hrvatske. Svi članovi moraju poznavati tehnike degustacije, a većina moraju biti enolozi ili osobe koje imaju istovrijednu diplomu iz vinarskog sektora (npr. sommelieri), dok ostali mogu biti osobe koje su već dokazale da posjeduju visoku kvalifikaciju za degustaciju vina (npr. specijalizirani novinari iz sektora enogastronomije).

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

Povjerenstva će ocijeniti uzorke na temelju modela ocjenjivanja koju je definirao Pravilnik OIV-a (Rezolucija 332A/2009). Ocjene će svaki član iskazati samostalno, a konačna ocjena svakog vina određuje se na temelju prosječne vrijednosti sa eliminacijom

ekstrema. Prije početka rada, povjerenstva će biti upoznata s metodom ocjenjivanja. Maksimalni broj uzoraka po povjerenstvu je 45.

Ako je uzorak „eliminiran“ zbog defekta, od najmanje dvoje ocjenjivača, smatra se eliminiranim.

Kada predsjednik povjerenstva smatra korisnim ili u slučaju da većina ocjenjivača to zatraži, ponovno ocjenjivanje pojedinog uzorka može se povjeriti drugom povjerenstvu. Konačna ocjena uzorka je aritmetička sredina pojedinačnih ocjena drugog povjerenstva.

Na rezultate povjerenstva nije moguće uložiti žalbu.

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

Članak 12. Povjerljivost

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

Članak 13. Priznanje i nagrađivanje

Najmanji broj bodova za dodjelu priznanja iznosi 80/100.

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 92;
- Zlatna medalja: za broj bodova od 87 do 91,99;
- Srebrna medalja: za broj bodova od 83 do 86,99.
- Brončana medalja: za broj bodova od 80 do 82,99.

Ceremonija proglašenja pobjednika održat će se 5. svibnja 2021. u sklopu godišnje izložbe vina „Vinistra 2021.“. Tijekom „Vinistre 2021.“ bit će osiguran štand na kojemu će svi proizvođači nagrađenih vina imati mogućnost točiti nagrađena vina posjetiteljima izložbe.

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 predstaviti u obliku dekoracije, oznake nagrade ili u obliku kontra-etikete, uz prethodnu suglasnost organizatora natjecanja.

Organizator natjecanja će popis pobjednika dostaviti nacionalnom i međunarodnom tisku, a rezultati natjecanja objavit će se i na stranicama www.vinistra.hr i www.vinistra.com. 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 moguću gubitak ili izostanak dostave.

Članak 14. Kontrole

U slučaju bilo kakve sumnje pobjednici međunarodnog natjecanja „Svijet malvazija“ 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 15. Prihvaćanje Pravilnika

Stavljanjem potpisa i žiga na prijavni obrazac za sudjelovanje na međunarodnom natjecanju „Svijet Malvazije“, sudionik prihvaća sve odredbe sadržane u ovom Pravilniku.

Članak 16. Nadležni sud i promjene Pravilnika

Za rješavanje bilo kakvog spora bit će nadležan sud u Poreču.

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

Članak 17. Tumačenje Pravilnika

Za tumačenje ovog Pravilnika nadležan je Izvršni odbor.

PRILOG A
KATEGORIZACIJA VINA NA MEĐUNARODNOM NATJECANJU
„SVIJET MALVAZIJA“

Vina koja sudjeluju na međunarodnom natjecanju „Svijet Malvazija“ 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.		
	Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ manji od 0,5 bara pri 20° C.		
	Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 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 Szamardoni, Château-Chalon, itd.)		
Grupa A - vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera		
	Podgupa vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-A-36
	Podgupa 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		
	Podgupa vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-B-38
	Podgupa vina koja sadrže više od 15 vol.% alkohola	V-B-39
Grupa C - vina koja sadrže više od 20 g/L red. šećera		
	Podgupa vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-C-40
	Podgupa 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

(*) 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.