



***PRAVILNIK O OCENJIVANJU
KVALITETA JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA***

Pravilnik o ocenjivanju kvaliteta jakih alkoholnih pića

I. OPŠTE ODREDBE

II. OCENJIVANJE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA

I Opšteodredbe

Član 1.

Organizator Šumadijskog ocenjivanja kvaliteta jakih alkoholnih pića Regionalna asocijacija Šumadijska rakija Kragujevac organizuje ocenjivanje kvaliteta u kategoriji jaka alkoholna pića.

Član 2.

Za ocenjivanje kvaliteta mogu se prijaviti jaka alkoholna pića koja se nalaze u prodajnim objektima i ispunjavaju uslove za stavljanje u promet, shodno zakonu o jakim alkoholnim pićima koji je na snazi.

Član 3.

Za ocenjivanje kvaliteta mogu se prijaviti pravna lica i preduzetnici koja se bave proizvodnjom jakih alkoholnih pića, upisana u registar proizvođača alkoholnih pica.

Član 4.

Za učešće na ocenjivanju kvaliteta proizvođači su dužni da dostave spisak rakija za ocenjivanje kao i spisak prodajnih objekata gde organizator može uzeti uzorke sa deklaracijom i to: 2 boce po uzorku jakih alkoholnih pića, odnosno odgovarajući broj originalnih pakovanja.

Član 5.

Uzorci jakih alkoholnih pića koji se prijavljuju na ocenjivanje moraju biti upisani u prijavi, zajedno sa sledećim podacima:

- naziv proizvođača
- vrsta, kategorija i naziv pića
- godina proizvodnje i sadržaj alkohola.
- spisak prodajnih objekata odakle se mogu uzeti uzorci.

Uslovi rada komisije

Član 6.

U radu svakog degustatora mora biti obezbeđena apsolutna anonimnost.

- Degustatori rade u tišini, bez pokazivanja bilo kakvog znaka svojih utisaka pri ocenjivanju.
- Pre nego što dobije uzorak pića, degustatoru se daje obaveštenje o svim tehničkim podacima koji se odnose na uzorak koji se ocenjuje. Ako neki podatak jasno ukazuje na identitet uzorka, dostavlja se manje precizirano obaveštenje u vidu opisa, intervala i sl., već prema odluci predsednika.

- Degustatori se potpisuju na ocenjivačke listiće i ne smeju koristiti grafitne olovke.
- Član tehničkog osoblja sakuplja ocenjivačke listiće, kontroliše da li su pravilno popunjeni i da li je potpisan degustator.
- Degustatori za svoju evidenciju mogu voditi samo liste pod nazivom Kontrolni list ocenjivača.
- Degustatori ne smeju znati ocene niti nagrade degustiranih pića pre završetka ocenjivanja svih prijavljenih uzoraka i njihovog dešifrovanja.

Član 7.

Na početku ocenjivanja komisija može da izvrši dve-tri probne degustacije s ocenjivanjem i diskusijom o datim ocenama svakog degustatora, radi ujednačavanja kriterijuma ocenjivanja degustatora.

Komisija radi u posebnoj prostoriji, u kojoj je tišina i svetlost ne utičena boju pića.

U prostoriji ne može biti niko prisutan osim ljudi kojisu predviđeni organizacijom rada degustacije.

U prostoriji temperature treba da bude između 18 i 22 stepena Celzijusova i ne sme se pušiti.

Prilikom posluživanja degustatora, boce moraju biti u omotu od belog platna, tako da anonimnost identiteta uzorka bude apsolutno zagarantovana.

Svaki degustator ima svoj sto prekriven belim čaršavom, s brojem i imenom degustatora.

Degustator vrši ocenjivanje tako što uzme gutljaj, promućka ga u ustima i ispljune. Na osnovu stečenog utiska, degustator vrši ocenjivanje prema kriterijumima datim na odgovarajućem ocenjivačkom listiću – u zavisnosti od vrste ocenjivanog pića.

Na stolu treba da budu:

-izvor svetlosti koji ne menja boju pića

-sud sa svežom vodom

-komadići hleba. Pored stola, napodu, treba da se nalazi sud za izbacivanje pića iz usta poslednje degustacije. Čaša za piće kojom se vrši degustacija mora imati oblik koji je propisan odstrane OIV-a.

Između svake serije ocenjenih uzoraka predviđa se po jedna kraća pauza i za to vreme degustatori imaju na raspolaganju samo hleb i vodu.

U toku jednog zasedanja komisije predviđena je i jedna duža pauza; za to vreme mogu se konzumirati i druge namirnice i drugo piće.

Redosled ocenjivanja

Član 8.

Uzorci JAP se ocenjuju po sledećim redosledom:

- prema jačini alkohola
- prema godini proizvodnje
- Prema boji
- prema sadržaju šećera

Principi ocenjivanja

Član 9.

Zapažanja o organoleptičkim osobinama degustatori na ocenjivačkom listiću izražavaju zaokruživanjem cifre za svako organoleptičko svojstvo u koloni ispodsvakog od kriterijuma. Cifre, koje predstavljaju pozitivne bodove za svako od organoleptičkih svojstava (u zavisnosti od kriterijuma), unite su u ocenjivačke listiće

Od ukupnog broja pozitivnih bodova svakog ocenjivača, član tehničke službe izračunava aritmetičku sredinu (zaokruženo na drugoj decimali), uz napomenu da se iz obračuna automatski izuzimaju najviša i najniža data o članova komisije.

Ovako dobijena aritmetička sredina predstavlja konačan broj pozitivnih bodova za ocenjeni uzorak rakije.

II Ocenjivanje jakih alkoholnih pića

Član 10.

Pre ocenjivanja kvaliteta, uzorci jakih alkoholnih pića se razvrstavaju po grupama,

Član 11.

Ocenjivanje kvaliteta jakih alkoholnih pića vrši stručna komisija koju imenuje Regionalna asocijacija Šumadijska rakija. Komisija radi shodno članovima 7 i 8. ovog pravilnika. Uslovi za rad Komisije za ocenjivanje jakih alkoholnih pića isti su s uslovima propisanim u članu 7. ovog pravilnika.

Član 12.

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

Član 13.

Ocenjivanje kvaliteta jakih alkoholnih pića vrši se degustacijom posistemu 20 pozitivnih bodova, prema kriterijumima datim u ocenjivačkim listićima.

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

Boja br. bodova: 0 -1

Bistrina br. bodova: 0 -1

Tipičnost br. bodova: 0 -2

Miris br. bodova: 0 -6

Ukus br. bodova: 0 – 10

Maksimalan broj bodova: 20

Emulzioni likeri:

Boja br. bodova: 0 -1

Homogenost br. bodova: 0 -4

Tipičnost br. bodova: 0 -1 Miris br. bodova: 0 -4

Ukus br. bodova: 0 – 10

Maksimalan broj bodova: 20

Na osnovu ukupnog broja bodova, ocenjenim uzorcima jakih alkoholnih pića dodeljuju se sledeća priznanja:

VELIKA ZLATNA MEDALJA od 18,50 do 20,00 bodova

ZLATNA MEDALJA od 18,00 do 18,49 bodova

SREBRNA MEDALJA od 16,00 do 17,99 bodova

BRONZANA MEDALJA od 14,00 do 15,99 bodova

Dodela priznanja

Član 14.

Na osnovu pojedinačnih rezultata, medalja, komisija organizatoru ocenjivanja predlaže dodelu vrhunskih priznanja:

Najbolje ocenjeno jako alkoholno piće u svakoj grupi kandiduje se za priznanje ŠAMPION KVALITETA U GRUPI JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA.

Najbolje ocenjeno jako alkoholno piće u grupi rakija od šljive kandiduje se za priznanje APSOLUTNI ŠAMPION FESTIVALA.

Kragujevac

25.5.2021

Za Šumadijsku rakiju

Mijailović Goran