



XI.

XI. IZLOŽBA RAKIJA Zagrebačke županije

Donja Pušća, 05. i 06. prosinac 2015.





XI. IZLOŽBA RAKIJA ZAGREBAČKE ŽUPANIJE S OCJENJIVANJEM

Pušća, 05. i 06. prosinca 2015. godine

Pokrovitelj:

Zagrebačka županija

Organizator:

Općina Pušća

Suorganizator:

Savjetodavna služba

11. ocjenjivanje rakija Zagrebačke županije održano je 19. studenog 2015. godine u prostorijama Općine Pušća.

Rakije je ocijenila stručna komisija za ocjenjivanje rakija u sastavu :

1. Vesna Jurak, dipl.ing. - predsjednik komisije
2. mr.sc. Vlasta Rubeša Vili. - član komisije
3. dr.sc. Marin Mihaljević Žulj - član komisije

Ukupno je ocjenjeno 26 uzorka rakija od 14 izlagača . Uz šampiona, dodijeljene su 3 zlatne, 12 srebrnih, 5 brončanih diploma, 2 priznanja, a 3 uzorka su odbačena.

Diploma	Broj Bodova
ZLATNA DIPLOMA	18,01 - 20,00
SREBRNA DIPLOMA	16,01 - 18,00
BRONČANA DIPLOMA	14,01 - 16,00
PRIZNANJE	12,01 - 14,00



Rezultati XI. ocjenjivanja rakija Zagrebačke županije, Pušća, 19. studenog 2015. godine

Redni broj uzorka	Prezime i ime	Adresa	Vrsta	Godina proizv.	Ocjena medijana	medalja
1	Gašparinčić Josip	Josipa Šintića 24, Šenkovec	šljivovica	2011	18,10	zlatno
2	Gašparinčić Josip	Josipa Šintića 24, Šenkovec	travarica	2013	17,50	srebro
3	Gašparinčić Josip	Josipa Šintića 24, Šenkovec	šljivovica	2013	16,10	srebro
4	Barišić Željko	Ljudevita Gaja 10, Gradići	viljamovka	2015	18,80	šampion
5	Barišić Željko	Ljudevita Gaja 10, Gradići	viljamovka	2015	17,50	srebro
6	Popovičić Željko	Kurilovečka 84, Velika Gorica	Viljamovka	2015	17,00	srebro
7	Mikuš Đurđa	Primorska 21, Kraljevečki Novaki	travarica	2015	15,00	bronca
8	Ptiček Dragutin	Franje Martinca 7, Merenje	Liker od oraha	2015	14,20	bronca
9	Ptiček Dragutin	Franje Martinca 7, Merenje	Liker od višnje	2015	16,50	srebro
10	Maretić Marijan	Dubrovačka 11a, Pušćanska Dubrava	komovica	2015	17,00	srebro
11	Mihok Imbro	Magdalenska 24, Marija Magdalena	šljivovica	2015	16,10	srebro
12	OPG Šinko	Matije Gupca 5, Hrebine	šljivovica	2015	16,40	srebro
13	OPG Šinko	Matije Gupca 5, Hrebine	Liker od oraha	2015	12,10	priznanje
14	Vugec Gabrijele	Cvjetna 20, Hrebine	šljivovica	2015	16,50	srebro
15	Studak Stjepan	Cvjetna 1, Hrebine	šljivovica	2015	18,10	zlatno
16	Studak Andrija	Cvjetna 1, Hrebine	Rakija od kruške	2015	15,10	bronca
17	OPG Đurinski	I.odvojak Đurinski 7, Hruševac Kupljenski	Jako alkoholno piće s smokvom	2015	15,50	bronca
18	OPG Đurinski	I.odvojak Đurinski 7, Hruševac Kupljenski	Jako alkoholno piće s rogačem	2015	17,50	srebro
19	OPG Đurinski.	I.odvojak Đurinski 7, Hruševac Kupljenski	Jako alkoholno piće s orahom	2014	16,80	srebro
20	OPG Đurinski	I.odvojak Đurinski 7, Hruševac Kupljenski	travarica	2014	16,10	srebro
21	Mihok Dražen	Obršje 10, Marija Magdalena	šljivovica	2015	18,70	zlatno
22	Bedek Nadica	Gajeve 73, Igrišće	Liker od drijenka	2015	14,50	bronca
23	Bedek Nadica	Gajeve 73, Igrišće	Liker od šumske borovnice	2015	13,00	priznanje



PRAVILNIK O OCJENIVANJU RAKIJA ZAGREBAČKE ŽUPANIJE

I. UVJETI SUDJELOVANJA

Članak 1.

Svoje proizvode za ocjenjivanje rakija, koje se organizira na «Izložbi rakija Zagrebačke županije» mogu donijeti svi proizvođači rakija Zagrebačke županije.

Članak 2.

Uzorke rakija mogu donijeti na ocjenjivanje proizvođači koji rakiju proizvode na području Zagrebačke županije.

Članak 3.

Uzorci rakija moraju biti predani u prikladnoj ambalaži u količini od 2 jednake ambalažne jedinice (0,5-1 l).

Članak 4.

Proizvođači koji prijavljuju svoje proizvode na ocjenjivanje obavezni su ispuniti prijavni list u koji upisuju:

- proizvođač (prezime, ime, adresa, telefon)
- mjesto proizvodnje
- naziv proizvoda (šljivovica, komovica, lozovača, travarica, rakije s medom, voćne rakije, itd.)
- jačina (% alkohola)

Članak 5.

Svaki prijavljeni uzorak će se ispitati priručnim laboratorijskim instrumentima, kao i komisijском organoleptičkom ocjenom.

II. ORGANIZACIJA OCJENJIVANJA

Članak 6.

Organizator izložbe preuzima pristigle uzorke uspoređujući podatke s prijavnog listića i deklaracije na bocama, te brine o njihovu čuvanju do trenutka degustacije u primjerenim uvjetima temperature.

Članak 7.

Dostavljeni uzorci upisuju se u prijavni formular – popisnu listu, prema redosljedu prijavljivanja.

U popisnu listu upisuju se slijedeći podaci:

- redni broj primljenog uzorka
- ime, prezime i adresa proizvođača
- naziv proizvoda
- lokalitet na kojem je proizvod proizveden

Članak 8.

Dužnosti Organizatora su da:

- brine o dobrom odvijanju organizacije ocjenjivanja,
- brine o očuvanju anonimnosti uzoraka i tajnosti rezultata ocjenjivanja do završetka natjecanja

III. RAD OCJENJIVAČKE KOMISIJE

Članak 9.

Uzorke rakija ocjenjivati će jedna ili više komisija od 3 ili 5 članova u jednoj postavi sa Predsjednikom na čelu.

Članak 10.

Cjelokupan rad ocjenjivačke komisije je anoniman.

Članovi komisije su obvezni na stručan rad.

Članovima komisije rakije se toče u čašu iz originalne boce koja mora biti umotana u bijeli ubrus, a s grla boce moraju biti skinute sve oznake koje bi eventualno mogle ukazivati na vlasnika proizvoda – proizvođača. Svi članovi komisije istovremeno kušaju i ocjenjuju rakiju iz iste boce.

Stol mora biti prekriven bijelim stolnjakom, a na njemu mora biti: boca sa svježom vodom, komadići kruha i ubrusi.

Čaše za degustaciju moraju biti ujednačene i nakon svake uporabe se bacaju.

Čaše se pune prije ocjenjivanja.

Svako piće se ocjenjuje pojedinačno, ne usporedno.

Između pojedinih serija predviđeni su odmori, za vrijeme kojih degustatorima stoji na raspolaganju kruh i voda.

Članak 11.

Svoja zapažanja izražavaju ocjenom o promatranom piću i napomenom u odgovarajućim dokumentima (ocjenjivački listić).

Članak 12.

Ocjenjivački listić sadrži podatke:

- boja, bistroća, miris, okus, prepoznatljivost
- broj uzorka koji se ocjenjuje i broj ocjenjivača (redni)
- potpis ocjenjivača i potpis Predsjednika ocjenjivačkog suda
- mjesto i datum ocjenjivanja
- predviđeno mjesto za eventualne primjedbe o svakom od organoleptičkih svojstava

Članak 13.

Listići svih ocjenjivača se daju na uvid Predsjedniku komisije.

Članak 14.

Komisija utvrđuje konačnu ocjenu svakog pojedinog uzorka.

Članak 15.

Kvaliteta ocijenjene rakije utvrđuje se iz ponderiranih bodova sumom nakon izračuna.

SVOJSTVO		FAKTOR MNOŽENJA	RASPOLOŽIVI BODOVI	OCJENA
Boja	1-5	0,6	0,6-3	
Bistroća	1-5	0,6	0,6-3	
Miris	1-5	1,0	1,0-5	
Okus	1-5	1,0	1,0-5	
Ukupan dojam	1-5	0,8	0,8-4	
KONAČNA OCJENA			20	

Članak 16.

Temeljem rezultata ocjene (medianom ili aritmetičkom sredinom) rakijama se dodjeljuje:

zlatna medalja	18,01-20,00
srebrna medalja	16,01-18,00
diploma sa brončanim znakom	14,01-16,00
priznanje za sudjelovanje	12,01-14,00

Članak 17.

Uzorak koji bude ocijenjen ocjenom nižom od 12,00 bodova proglašava se odbačenim (uz navode sa ocjenjivačkog listića) i ne unosi se u katalog izložbe.

Članak 18.

Šampionom u jednoj godini se imenuje rakija ocijenjena najvećim brojem bodova. Ako dvije poluče istu ocjenu, analiziraju se ocjene pojedinog ocjenjivača. Ako je ponovni isti rezultat šampionsko mjesto dijele ta dva najbolje ocijenjena uzorka.



