



XIV.

XIV. IZLOŽBA RAKIJA Zagrebačke županije

Donja Pušća, 01. i 02. prosinac 2018.





XIV. IZLOŽBA RAKIJA ZAGREBAČKE ŽUPANIJE S OCJENJIVANJEM

Pušća, 01. i 02. prosinca 2018. godine

Pokrovitelj:

Zagrebačka županija

Organizator:

Općina Pušća

Suorganizator:

Hrvatska poljoprivredno – šumarska savjetodavna služba

14. ocjenjivanje rakija Zagrebačke županije održano je 15. studenog 2018. 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. doc.dr.sc. Marin Mihaljević Žulj - član komisije

Ukupno je ocjenjeno 34 uzorka rakija od 20 izlagača. Uz šampiona, dodijeljene su 4 zlatne, 13 srebrnih, 9 brončanih diploma, 5 priznanja, a 2 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 XIV. ocjenjivanja rakija Zagrebačke županije

Pušća, 15. studenog 2018. godine

Redni broj uzorka	Prezime i ime	Adresa	Vrsta	Godina proizv.	Ocjena medijana	medalja
38	OPG Luka Bilušić	Brkljačićeva 17/1, Zagreb	liker od dunje	2017	19,00	šampion
37	OPG Luka Bilušić	Brkljačićeva 17/1, Zagreb	orahovac	2017	18,80	zlat
30	EOPG Francetić Antun	Vinogradska 10, Kloštar Ivanić	travarica	2017	18,40	zlat
39	OPG Luka Bilušić	Brkljačićeva 17/1, Zagreb	liker od aronije	2017	18,30	zlat
16	OPG Franceković Božidar	Samoborskih bratovština 1, Samobor	viljamovka	2018	18,20	zlat
24	Vugec Dario	Trešnjevka 1, Donja Pušća	orahovac	2017	17,60	srebro
25	Vugec Dario	Trešnjevka 1, Donja Pušća	liker od šipka	2017	17,50	srebro
28	Jurić Danijel	Petrovinska 76, Petrovina Turopoljska	lozovača	2018	17,50	srebro
15	Barišić Ivan	Ljudevita Gaja 10, Gradići	viljamovka	2018	17,40	srebro
14	Mihok Dražen	Obršje 10, Marija Magdalena	šljivovica	2018	17,20	srebro
23	Vugec Darko	Kumrovečka cesta 10, Donja Pušća	šljivovica	2012	17,00	srebro
26	Vugec Stanko	Trešnjevka 1, Donja Pušća	višnjevac	2017	17,00	srebro
8	Vedak Dragutin	Jagnjedje 21, Zagreb	medovača	2018	16,90	srebro
27	Vugec Stanko	Trešnjevka 1, Donja Pušća	lozovača	2017	16,90	srebro
34	Jelent Mario	Obreška	liker od aronije	2018	16,50	srebro
31	OPG Sračić Zdravko	Krišci 50, Bešlinec	viljamovka	2017	16,30	srebro
1	Vuksanović Filip	Katančićeva 40 A, 10430 Samobor	komovica	2017	16,10	srebro
35	OPG Luka Bilušić	Brkljačićeva 17/1, Zagreb	travarica	2017	16,10	srebro
32	OPG Sračić Zdravko	Krišci 50, Bešlinec	šljivovica	2017	15,90	bronca
21	Hruševar Ankica	Zelengajska 15, Marija Magdalena	voćna rakija - breskva	2018	15,60	bronca
9	Bedek Nadica	Gajeva 73, Igrišće	travarica	2017	15,00	bronca
19	Kobeščak Vlado	Lužnička 25, Zaprešić	komovica	2018	15,00	bronca
36	OPG Luka Bilušić	Brkljačićeva 17/1, Zagreb	šljivovica	2017	15,00	bronca
29	OPG Andruza Ivan	Babićeva 1, Topolje	liker od aronije	2018	14,80	bronca
10	Bedek Nadica	Gajeva 73, Igrišće	voćni liker od grožđa	2017	14,40	bronca
11	Bedek Nadica	Gajeva 73, Igrišće	voćni liker	2017	14,20	bronca
18	Kobeščak Vlado	Lužnička 25, Zaprešić	liker od pelina	2018	14,10	bronca
7	Krešimir Švab	Kompareova 5, Samobor	voćna rakija - kruška tepka	2018	12,30	priznanje
12	Balija Mladen	I. izletnički put 3, Luka	lozovača	2018	12,10	priznanje

13	Balijska Nada	I. izletnički put 3, Luka	travarica	2018	12,10	priznanje
17	OPG Franceković Božidar	Samoborskih bratovština 1, Samobor	voćna rakija - kruška tepka	2018	12,10	priznanje
22	Hruševar Ankica	Zelengajska 15, Marija Magdalena	tropica	2018	12,10	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.



