



XII.

XII. IZLOŽBA RAKIJA Zagrebačke županije

Donja Pušća, 03. i 04. prosinac 2016.





XII. IZLOŽBA RAKIJA ZAGREBAČKE ŽUPANIJE S OCJENJIVANJEM

Pušća, 03. i 04. prosinca 2016. godine

Pokrovitelj:

Zagrebačka županija

Organizator:

Općina Pušća

Suorganizator:

Savjetodavna služba

12. ocjenjivanje rakija Zagrebačke županije održano je 17. studenog 2016. 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 27 uzorka rakija od 11 izlagača. Uz šampiona, dodijeljene su 3 zlatne, 12 srebrnih, 6 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 XII. ocjenjivanja rakija Zagrebačke županije

Pušća, 17. studenog 2016. godine

Redni broj uzorka	Prezime i ime	Adresa	Vrsta	Godina proizvod.	Ocjena medijana	medalja
25	Jančić Zlatko	Rajski put 9, Hrastina	šljivovica	2013	18,50	šampion
10	Krešimir Švab	Kompareova 5, Samobor	liker s medom	2016	18,20	zlatno
4	Bilušić Luka	Brkljačićeva 17a, Zagreb	liker od oraha	2015	18,10	zlatno
6	Bilušić Luka	Brkljačićeva 17a, Zagreb	rakija od kruške	2015	18,10	zlatno
23	Studak Andrija	Cvjetna 1, Hrebine	šljivovica	2016	17,90	srebro
21	Vugec Stanko	Trešnjevačka 1, Donja Pušća	liker od oraha	2015	17,50	srebro
9	Bilušić Luka	Brkljačićeva 17a, Zagreb	liker od višnje	2015	17,40	srebro
20	Vugec Stanko	Trešnjevačka 1, Donja Pušća	vinovica	2012	17,00	srebro
17	Mihok Dražen	Obršje 10, Marija Magdalena	šljivovica	2016	16,90	srebro
3	Bilušić Luka	Brkljačićeva 17a, Zagreb	liker od višnje	2016	16,80	srebro
14	Gašparinčić Josip	J. Šintića 24, Šenkovec	šljivovica	2013	16,80	srebro
18	Bedek Nadica	Gajevo 73, Igrišće	liker od dunje	2015	16,60	srebro
5	Bilušić Luka	Brkljačićeva 17a, Zagreb	travarica	2015	16,50	srebro
7	Bilušić Luka	Brkljačićeva 17a, Zagreb	liker od aronije	2016	16,10	srebro
8	Bilušić Luka	Brkljačićeva 17a, Zagreb	liker od nespole	2015	16,10	srebro
27	Jurišić Stjepan	Gornji Laduč	šljivovica	2015	16,10	srebro
24	Jančić Zlatko	Rajski put 9, Hrastina	travarica	2014	15,50	bronzina
12	Krešimir Švab	Kompareova 5, Samobor	travarica	2016	15,40	bronzina
11	Krešimir Švab	Kompareova 5, Samobor	liker od višnje s medom	2016	15,00	bronzina
13	Kobeščak Vlado	Lužnička 25, Zaprešić	mješana voćna rakija	2016	15,00	bronzina
26	Jančić Zlatko	Rajski put 9, Hrastina	viljamovka	2015	15,00	bronzina
1	Maretić Marijan	Dubrovačka 11 a, Pušćanska Dubrava	travarica	2016	14,50	bronzina
15	Gašparinčić Josip	J. Šintića 24, Šenkovec	liker od oraha s pelinom	2016	13,00	priznanje
16	Gašparinčić Josip	J. Šintića 24, Šenkovec	voćna rakija	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 komisijskom 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.



