



# XV.

## XV. IZLOŽBA RAKIJA Zagrebačke županije

Donja Pušća, 30.studenoga i 01.prosinca 2019.





## **XV. IZLOŽBA RAKIJA ZAGREBAČKE ŽUPANIJE S OCJENJIVANJEM**

Pušća, 30. studenoga i 01. prosinca 2019. godine

**Pokrovitelj:**

Zagrebačka županija

**Organizator:**

Općina Pušća

**Suorganizator:**

Ministarstvo poljoprivrede

15. ocjenjivanje rakija Zagrebačke županije održano je 11. studenog 2019. 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 38 uzorka rakija od 20 izlagača. Uz šampiona, dodijeljene su 10 zlatnih, 21 srebrnih, 4 brončanih diploma, 2 priznanja, a 4 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 XV. ocjenjivanja rakija Zagrebačke županije**

Pušća, 11. studenog 2019. godine

Redni broj uzorka	Prezime i ime	ADRESA	rakije vrsta	Godina proizv.	Ocjena medijana	Medalja
18	MDM Perković, obrt za proizvodnju voćnih rakija	Klokočevac, Samoborski 6E, Klokočevac Samoborski	gin	2019	19,10	šampion
29	OPG Luka Bilušić	Brkljačičeva 17/1, Zagreb	likier od dunje	2018	19,00	zlatno
32	OPG Luka Bilušić	Brkljačičeva 17/1, Zagreb	likier od limuna	2019	18,40	zlatno
6	Haludek Mario	Caginečka 8, Kloštar Ivanić	likier od oraha	2018	18,30	zlatno
33	Baršić Željko	Ljudevita Gaja 10, Gradići	vilijamovka	2019	18,30	zlatno
16	MDM Perković, obrt za proizvodnju voćnih rakija	Klokočevac, Samoborski 6E, Klokočevac Samoborski	likier od višnje (Morlačka krv)	2018	18,20	zlatno
27	Šinko Marinko	M. Gupca 5, Hrebine	šljivovica	2019	18,20	zlatno
31	OPG Luka Bilušić	Brkljačičeva 17/1, Zagreb	likier od aronije	2018	18,20	zlatno
17	MDM Perković, obrt za proizvodnju voćnih rakija	Klokočevac, Samoborski 6E, Klokočevac Samoborski	travarica	2018	18,10	zlatno
30	OPG Luka Bilušić	Brkljačičeva 17/1, Zagreb	likier od višnje	2019	18,10	zlatno
38	Gašparinčić Josip	Josipa Šintića 24, Šenkovec	likier od rogača	2015	18,10	zlatno
22	Balija Nada	Vladimira Ruždjaka 27, Zagreb	vinovica	2019	17,90	srebro
23	Marcuiš Anamarija	T. Pavleka 5, Zagreb	vinjak	2016	17,60	srebro
3	Haludek Mario	Caginečka 8, Kloštar Ivanić	likier od višnje	2019	17,50	srebro
12	OPG Medvedec	Selski put 3, Bregovljana	šljivovica	2019	17,40	srebro
24	Marcuiš Damir	T. Pavleka 5, Zagreb	vinovica	2015	17,20	srebro
7	Haludek Mario	Caginečka 8, Kloštar Ivanić	likier od šipka	2018	17,00	srebro
8	Haludek Mario	Caginečka 8, Kloštar Ivanić	likier od drienka	2018	17,00	srebro
42	Vugec Darko	Kumrovečka 10, Donja Pušća	šljivovica	2019	17,00	srebro
36	Balon Vesna	Sutlanske doline 86, Prosinec	viljamovka 2	2017	16,80	srebro
39	OPG Goran Horvat	Zelengajska 18, Marija Magdalena	likier od aronije	2018	16,80	srebro
28	Pili Neno	Maršala Tita 31, Celine	šljivovica	2019	16,70	srebro
20	MDM Perković, obrt za proizvodnju voćnih rakija	Klokočevac, Samoborski 6E, Klokočevac Samoborski	likier od vina teran	2018	16,50	srebro
37	Gašparinčić Josip	Josipa Šintića 24, Šenkovec	šljivovica	2018	16,50	srebro
9	Haludek Mario	Caginečka 8, Kloštar Ivanić	šljivovica	2018	16,30	srebro
1	Bedek Nadica	Gajeva 73, Igrišće	likier od trnine	2019	16,20	srebro
5	Haludek Mario	Caginečka 8, Kloštar Ivanić	likier od aronije	2018	16,20	srebro
4	Haludek Mario	Caginečka 8, Kloštar Ivanić	likier od trnine	2018	16,10	srebro
19	MDM Perković, obrt za proizvodnju voćnih rakija	Klokočevac, Samoborski 6E, Klokočevac Samoborski	smokovača	2018	16,10	srebro

25	Marciuš Damir	T. Pavleka 5, Zagreb	gin	2019	16,10	srebro
34	Jurić Danijel	Petrovinska 76, Petrovina Turopoljska	šljivovica	2019	16,10	srebro
40	Mihok Dražen	Obršje 10, Marija Magdalena	šljivovica	2019	16,10	srebro
15	OPG Švab	Kompareova 5, Samobor	travarica- rogač	2019	15,50	bronca
21	Balija Mladen	I. izletnički put 3, Luka	gin	2019	15,50	bronca
35	Balon Vesna	Sutlanske doline 86, Prosinec	viljamovka 1	2017	15,00	bronca
41	Mihok Dražen	Obršje 10, Marija Magdalena	lozovača	2019	14,20	bronca
2	Bedek Nadica	Gajeva 73, Igrišće	likier od divlje trešnje	2019	12,10	priznanje
26	Kobeščak Vlado	Talajčeva 8, Zagreb	komovica	2019	12,10	priznanje
10	Haludek Mario	Čaginečka 8, Kloštar Ivanič	vilijamovka	2019	0,00	odbačen
11	Haludek Mario	Čaginečka 8, Kloštar Ivanič	rakija od breskve	2019	0,00	odbačen
13	OPG Medvedec	Selski put 3, Bregovljana	komovica	2019	0,00	odbačen
14	OPG Medvedec	Selski put 3, Bregovljana	vinovica	2019	0,00	odbačen



## 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 redoslijedu prijavlivanja.

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 anonimn.

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.





