

ПРАВИЛНИК

О ОЦЕЊИВАЊУ ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА

Члан 1.

Организатор оцењивања квалитета јаких алкохолних пића је Туристичка организација „Подгорина“. Оцењивања се организују у оквиру Сајма шљива у Осечини, као оцењивање квалитета јаких алкохолних пића у занатском типу и као оцењивање јаких алкохолних пића (ЈАП) фирми.

Члан 2.

За оцењивање квалитета могу се пријавити јака алкохолна пића која испуњавају услове за стављање у промет за непосредну потрошњу, сходно Закону о јаким алкохолним пићима („Сл. Гласник РС“, бр. 92/2015), који је на снази.

Члан 3.

За оцењивање квалитета могу се пријавити предузећа која се баве производњом и прометом ЈАП, као и индивидуални произвођачи и научно-истраживачке установе.

Члан 4.

За учешће на оцењивању, произвођачи су дужни да организатору бесплатно доставе узорке са декларацијом на боцама, као за промет на тржишту. Доставља се 1 литра ЈАП-а (једно оригинално паковање).

Члан 5.

Узорци ЈАП, који се достављају на оцењивање, морају бити уписани у пријаву, заједно са следећим подацима:

1. Назив произвођача,
2. Врста, категорија и назив пића,
3. Година производње и садржај алкохола.
4. Учесник мора поседовати минимум 50 литара ЈАП-а како би узорак исте могао доставити на оцењивање,
5. Комисија, коју ће именовати Организациони одбор Сајма извршиће контролу на минималне количине ЈАП-а,
6. Сваки узорак ЈАП-а за оцењивање комисија ће по оцењивању архивирати у посебне боце (од 0,2 – 0,25 литара).

Члан 6.

Уз пријаву за сваки узорак морају бити приложене и потврде о:

1. За правна лица фотокопија Извода из Агенције за привредне регистре и уверење овлашћене установе о хемијској анализи предметног пића.
2. Доказ о уплати (учесници са територије општине Осечина 500 динара, остали учесници 1000 динара),

Члан 7.

Природне ракије, ликери и ЈАП, оцењују се по систему од 20 позитивних бодова.

Члан 8.

О раду комисије за оцењивање ЈАП, води се записник, у који се уносе коначни резултати оцењивања за сваки узорак појединачно. За узорке који су искључени, односно елиминисани из оцењивања, у записник се мора унети образложење. Записник потписује Председник и сви чланови Комисије.

Члан 9.

У раду сваког дегустатора мора бити обезбеђена апсолутна анонимност.

- Дегустатори раде у тишини, без показивања било каквих знакова утисака при оцењивању.

- Пре него што добије узорак ЈАП, дегустатор се обавештава о свим техничким подацима који се односе на узорак који се оцењује, сем у случају кад би неки од тих података јасно указао на идентитет узорка. У таквим случајевима даје се мање прецизно обавештење, према одлуци председника.

- Дегустатори се потписују на оцењивачке листиће и не смеју користити графитне оловке.

- Дегустатори могу водити своје евиденционе листе, под називом „Контролни лист оцењивача“.

- Члан техничког особља сакупља оцењивачке листиће, контролише да ли су правилно попуњени и потписани од стране дегустатора.

- Дегустатори не могу знати оцене, нити награде дегустираних ЈАП, пре завршетка оцењивања пријављених узорака и њиховог дешифровања.

Члан 10.

- На почетку оцењивања Комисија може да изврши две до три пробне дегустације са оцењивањем и дискусијом о датим оценама сваког дегустатора, ради уједначавања критеријума оцењивања између самих дегустатора.

- Комисија ради у посебној просторији у којој је тишина и светлост која не утиче на боју ЈАП.

- У просторији не може бити присутан нико, осим људи који су предвиђени организацијом рада дегустације. У просторији где се врши дегустација, температура треба да буде између 18 и 22 °С.

- Боце ЈАП се отварају у суседној просторији, ван видокруга дегустатора.

- Приликом послуживања дегустатора, ЈАП-а се послужују у чашама за дегустацију, тако да је идентитет узорка загарантован.

- Сваки дегустатор има сто прекривен белим чаршавом са именом дегустатора.

- Дегустатор обавља оцењивање тако што узме гутљај ЈАП, промућка га у устима и испљуне. На основу стеченог утиска, дегустатор врши оцењивање према критеријумима датим на оцењивачком листићу.

Члан 11.

За време дегустације на столу треба да буду:

- Извор светлости, који не мења боју пића.
- Суд са свежом водом.
- Суд са млеком.
- Комадићи хлеба, сира и шунке.
- Поред стола, на поду треба да буде суд за избацивање ЈАП из уста после дегустације.
- Чаша за ЈАП, која се користи за дегустацију мора имати облик који је прописала Међународна организација, брижљиво опрана и оцеђена пре употребе.
- Комисија за дегустацију ради од 8 до 18 сати и за то време може да буде оцењено највише 50 узорака ЈАП. Између сваке серије оцењених узорака ЈАП предвиђа се по једна краћа пауза и за то време дегустатори неутралишу уста.
- У току једног заседања Комисије предвиђена је и једна дужа пауза.

Члан 12.

Пре оцењивања, приспеле узорке ЈАП треба прегледати, посебно декларацију на боцама, пријаву и податке о хемијској анализи узорка. Евентуалне мање грешке се исправљају, а узорци који не испуњавају услове из члана 5. овог Правилника, искључују се из даљег оцењивања. Одлуку о искључивању узорка из оцењивања доноси се већином гласова дегустатора.

Члан 13.

Квалитет ЈАП оцењује се дегустацијом према систему од 20 позитивних бодова и то:

1. Јака алкохолна пића, бистри ликери, воћна вина и алкохолна пића од меда

Боја	бодова: 0 – 1
Бистрина	бодова: 0 – 1
Типичност	бодова: 0 – 2
Мирис	бодова: 0 – 6
Укус	бодова: 0 – 10

Максималан број бодова: **20**

2. Емулзиони ликери

Боја	бодова: 0 – 1
Хомогеност	бодова: 0 – 4
Типичност	бодова: 0 – 1
Мирис	бодова: 0 – 4
Укус	бодова: 0 – 10

Максималан број бодова: **20**

На основу укупног броја бодова, оцењеним узорцима додељују се следећа признања:

1. ВЕЛИКА ЗЛАТНА МЕДАЉА	узорци оцењени са	18,51 – 20,00 бодова
2. ЗЛАТНА МЕДАЉА	узорци оцењени са	18,01 – 18,50 бодова
3. СРЕБРНА МЕДАЉА	узорци оцењени са	16,01 – 18,00 бодова
4. БРОНЗАНА МЕДАЉА	узорци оцењени са	12,00 – 16,00 бодова

Члан 14.

Најбоље оцењеном ЈАП у свакој групи додељује се титула ШАМПИОН КВАЛИТЕТА У ГРУПИ ПРОИЗВОДА, под условом да је оцењен са више од 18,20 бодова и да је у тој групи дегустирано најмање пет узорака различитих произвођача. Одлуку о додељивању тог признања доноси Комисија на предлог председника, а у договору са представницима организатора оцењивања.

Члан 15.

Јака алкохолна пића биће сврстана у пет оцењивачких категорија и то су:

I НАЈБОЉА ПОДГОРСКА РАКИЈА ШЉИВОВИЦА

- 1.
- 2.
- 3.

II НАЈБОЉА ОД СВИХ ШЉИВОВИЦА

- 1.
- 2.
- 3.

III НАЈБОЉА ОД ВОЋНИХ РАКИЈА

- 1.
- 2.
- 3.

IV НАЈБОЉА СПЕЦИЈАЛНА РАКИЈА

- 1.
- 2.
- 3.

V ПРАВНА ЛИЦА ПРОИЗВОЂАЧИ РАКИЈА И ЈАП-а

- 1.
- 2.
- 3.

Члан 16.

Разврставање ЈАП:

A. Природна јака алкохолна пића

	Садржај алкохола % vol	број разврставања
<u>I Ракија од шљива</u>		
1. Шљивовица	25 – 39	1
2. Шљивовица	40 – 55	2
<u>II Воћне ракије</u>		

б) Ракије од осталог воћа

1. Јабуковача	30 – 55	3
2. Крушковача	30 – 55	4
3. Кајсијевача	30 – 55	5
4. Трешњевача и	30 - 55	6
5. Ракије од мешаног воћа	30 – 55	7
6. Остале воћне ракије	30 – 55	8
7. Вињак	38 - 45	9
8. Лозовача	30 – 55	10
9. Комовица	30 – 55	11

III Специјалне ракије и лкери

1. Клековача	40 – 55	14
2. Брињевац	40 – 55	15
3. Траварице	40 – 55	16
4. Ораховаче	40 - 55	17
5. Анасонке	40 – 55	18
6. Мастике	40 – 55	19
7. Остале	40 – 55	20

Члан 17.

Овај Правилник ступа на снагу даном доношења.

Осечина, 08 JUN 2018 године

Управни одбор ТО „Подгорина“
Председник
Душан Вучићевић

