



U skladu s člankom 11. Pravilnika o međunarodnoj izložbi vina i vinarske opreme „VINISTRA“ Poreč 1994, Izvršni odbor donosi slijedeći:

PRAVILNIK

o ocjenjivanju jakih alkoholnih pića
na međunarodnoj izložbi vina i vinarske opreme

VINISTRA

Poreč
13.04.2026. godine



Članak 1.

Organizacija

Organizator ocjenjivanja je Vinistra - Udruga vinogradara i vinara Istre, u suradnji s Veleučilištem u Rijeci - Poljoprivrednim odjelom u Poreču i Sveučilištem u Zagrebu Agronomskim fakultetom - Zavodom za vinogradarstvo i vinarstvo.

Članak 2.

Uvjeti sudjelovanja

Svoje proizvode za ocjenjivanje jakih alkoholnih pića, koje se organizira u okviru izložbe „Vinistra“ u Poreču, mogu prijaviti svi proizvođači jakih alkoholnih pića sa područja Istarske županije i Primorsko-goranske županije.

Na ocjenjivanje se mogu prijaviti samo ona jaka alkoholna pića koja su proizvedena u skladu sa Pravilnicima o jakim alkoholnim pićima (NN 61/2009 i NN 76/2022). Sva jaka alkoholna pića moraju biti spremna za komercijalnu prodaju.

Članak 3.

Proizvođači koji namjeravaju sudjelovati na međunarodnom natjecanju „Vinistra“ moraju do 18. ožujka 2026. godine dostaviti izvršnom odboru prijavu za natjecanje na propisanom Prijavnom obrascu koji mora biti u potpunosti popunjen.

Prijavni obrazac se može naći na web stranici www.vinistra.hr.

Svaki proizvođač odgovara za točnost podataka prilikom ispunjavanja prijavnog obrasca. Ukoliko se naknadnom analizom ustanovi nevjerodostojnost i nepodudarnost podataka ispunjenih u prijavnom obrascu, uzorak će biti diskvalificiran sa natjecanja.

Proizvođač svojom prijavom u potpunosti prihvaća ovaj Pravilnik i sve njegove odredbe.

Članak 4.

Način prijave

Nakon ispunjavanja prijavnog obrasca, proizvođači koji namjeravaju sudjelovati na međunarodnom natjecanju „Vinistra“ moraju poštom, kurirom ili osobno **do 21. ožujka 2026. godine dostaviti na adresu: Istarskog razvoda 1, 52440 Poreč - Parenzo, Hrvatska** (Trošarinski broj HR00001886100), sljedeće:

1. Kopiju prijavnog obrasca
2. Uplatnicu za sudionike iz Hrvatske (priložiti kopiju) **od 80,00 EUR + PDV (osamdeset eura + PDV)** za svako dostavljeno jako alkoholno piće do 5 uzoraka, odnosno za svaki sljedeći uzorak odobrava se popust od 20 %, koja je naslovljena na: Vinistra – udruga vinogradara i vinara Istre, pri Istarska Kreditna Banka, Podružnica Poreč, Aldo Negri 2, 52440 Poreč, Ž.R. 2380006-1110007193, IBAN HR3023800061110007193, svrha: upisna pristojba za ocjenjivanje vina i jakih alkoholnih pića „Vinistra“

Ili, za sudionike izvan Hrvatske (priložiti kopiju) od 100,00 EUR (sto eura) za svako dostavljeno jako alkoholno piće, koja je naslovljena na: Vinistra – udruga vinogradara i vinara Istre, pri Istarska Kreditna Banka, Podružnica Poreč, Aldo Negri 2, 52440 Poreč, SWIFT CODE ISKBHR2X, IBAN HR3023800061110007193, svrha: upisna pristojba za ocjenjivanje vina i jakih alkoholnih pića „Vinistra“. Sve bankovne pristojbe su na teret uplatitelja.

3. **3 boce iz iste serije, zapremine minimalno 0,5 litara, ili alternativno 5 boca, samo za posebne serije zapremine 0,2 litara, s etiketom kojom će se jako alkoholno piće staviti u promet.** Sve boce moraju biti zapakirane u jedinstvenu ambalažnu jedinicu. Na vanjskoj ambalaži uzoraka treba jasno napisati “UZORAK – NIJE ZA PRODAJU” za Međunarodno natjecanje „Vinistra“.

Na natjecanju mogu sudjelovati uzorci jakih alkoholnih pića koji su sudjelovali u prijašnjim izdanjima međutim ne mogu dvaput biti proglašeni kao najbolje ocijenjeno jako alkoholno piće u istoj kategoriji (šampion).

4. Dokumentaciju dostaviti zajedno s uzorcima.

Organizator zadržava pravo obavljanja vlastitih analiza za usporedbu i kontrolu.

Organizatori ne snose nikakvu odgovornost za eventualno kašnjenje dostave uzoraka u odnosu na zadani datum, za gubitak svih ili dijela uzoraka tijekom transporta, kao ni za stanje očuvanosti samih uzoraka.

Sve troškove koji su vezani uz dostavu uzoraka u potpunosti snose proizvođači koji prijavljuju uzorke.

Članak 5.

Prijem uzoraka

Stručna služba Organizatora preuzima prispjele uzorke i usklađuje istovjetnost podataka navedenih na prijavnom obrascu s deklaracijom na bocama. Ispravlja eventualne pogreške, a uzorke koji ne ispunjavaju uvjete iz ovog Pravilnika isključuje iz natjecanja. Stručna služba Organizatora brine o adekvatnom čuvanju uzoraka.

Članak 6.

Priprema ocjenjivanja

Stručna služba organizatora, zadužena za pripremu ocjenjivanja provodi razvrstavanje prispjelih uzoraka za ocjenjivanje sukladno ovom Pravilniku.

Članak 7.

Ocjenjivanje

Jaka alkoholna pića će se ocjenjivati metodom 100 bodova na ocjenjivačkom listiću u aplikaciji DIONIZ. Prije početka rada, povjerenstva će biti upoznata s metodom ocjenjivanja. Ocjenjivački listić je sastavni dio ovog pravilnika (prilog B). Maksimalni broj uzoraka po povjerenstvu je 30.

Korištenjem informatičke obrade podataka, verifikacija ocjenjivačkih listića se vrši potvrdom u ocjenjivačkoj aplikaciji DIONIZ od strane pojedinog člana povjerenstva i predsjednika pojedinog ocjenjivačkog povjerenstva i time zamjenjuje potpise na ocjenjivačkom listiću. Po završetku rada ocjenjivačkih povjerenstava ukupni se popis ocjenjenih jakih alkoholnih pića po povjerenstvu potpisuje od strane ocjenjivača i predsjednika pojedinog ocjenjivačkog povjerenstva, dok zbirno izvješće verificira predsjednik ocjenjivanja.

Organizator se obavezuje osigurati optimalne uvjete za rad ocjenjivačkih povjerenstava.

Službeni jezik komunikacije unutar povjerenstva je engleski jezik.

Članak 8.

Svaki član ocjenjivačkog povjerenstva (komisije) iskazuje ocjene samostalno, a konačna ocjena svakog jakog alkoholnog pića određuje se aritmetičkom sredinom pojedinačnih ocjena ocjenjivača, nakon što se izuzme najviša i najniža ocjena. Konačna ocjena zaokružuje se na cjeloviti broj ukoliko se prilikom izračunavanja pojavljuju decimale i to na način da se decimale od 0,01 do 0,49 zaokružuju na nižu ocjenu, odnosno da se decimale od 0,50 do 0,99 zaokružuju na višu ocjenu.

Ako je uzorak „eliminiran“ zbog defekta, od najmanje dvoje ocjenjivača, smatra se eliminiranim.

Kada predsjednik ocjenjivačkih komisija i voditelj komisije smatraju korisnim ponovno ocjenjivanje pojedinog uzorka može se povjeriti drugom povjerenstvu. Ocjena za ponovljeni uzorak određuje se aritmetičkom sredinom pojedinačnih ocjena ocjenjivača drugog povjerenstva, nakon što se izuzme najviša i najniža ocjena, dok konačnu ocjenu određuje predsjednik ocjenjivačkih komisija nakon što je uzeo u obzir oba kušanja.

Članak 9.

Ocjenjivanje jakih alkoholnih pića obavlja jedno ili više povjerenstava za ocjenjivanje jakih alkoholnih pića, sastavljenih od najmanje 5 članova. Broj povjerenstava ovisi o broju prijavljenih uzoraka.

Predsjednika ocjenjivačkih komisija imenuje Izvršni odbor Izložbe vina uz prethodnu suglasnost Nadzornog odbora Vinistre. Članove povjerenstva (komisija) može predlagati Nadzorni odbor Vinistre, Izvršni odbor Izložbe i predsjednik ocjenjivačkog povjerenstva. Predsjednik ocjenjivanja sastavlja konačnu listu ocjenjivača koju potvrđuje Izvršni odbor Izložbe vina.

Članak 10.

Ocjenjivanje vodi predsjedništvo kojeg sačinjavaju:

1. Predsjednik ocjenjivačkih komisija
2. Tajnik ocjenjivačkih komisija

Predsjednik ocjenjivačkih komisija i tajnik ocjenjivačkih komisija ne ocjenjuju jaka alkoholna pića.

Članak 11.

Dužnosti predsjednika ocjenjivačkih komisija i tajnika ocjenjivačkih komisija su:

1. osigurati anonimnost uzoraka tijekom ocjenjivanja,
2. brinuti o rasporedu uzoraka,
3. osigurati tajnost rezultata do završetka rada povjerenstava,
4. isključiti uzorke za koje povjerenstvo za ocjenjivanje utvrdi da imaju defekte,
5. nadzirati rad administrativno-tehničkog osoblja,
6. ukoliko smatraju potrebnim, zahtijevati ponovno ocjenjivanje uzoraka (miris na etil acetat, nepravilna ocjena jakog alkoholnog pića zbog neodgovarajućeg redoslijeda i dr.).

Članak 12.

Članovima ocjenjivačkih povjerenstava jaka alkoholna pića se toče iz neutralnih boca umetnute u platnene/tekstilne vrećice. Svi članovi povjerenstva za ocjenjivanje istovremeno kušaju jako alkoholno piće točeno iz iste boce. S grla boce trebaju biti skinute sve oznake koje bi mogle ukazivati na proizvođača.

Članak 13.

Rad povjerenstva:

1. ocjenjivači moraju raditi u potpunoj tišini;
2. ocjenjivači ne smiju znati identitet i postignute ocijene prije kraja ocjenjivanja,
3. osobama koje ne sudjeluju u organizaciji ocjenjivanja ulaz nije dozvoljen,
4. otvaranje boca i prikriivanje uzoraka vrši se u odvojenoj prostoriji,
5. čaše, tipa O.I.V., čiste i suhe pune se pred ocjenjivačima,
6. svako se jako alkoholno piće ocjenjuje pojedinačno,
7. prije početka ocjenjivanja provodi se ujednačavanje, a rezultati se zajednički komentiraju,
8. nakon potvrde ocijenjenog uzorka u ocjenjivačkoj aplikaciji DIONIZ od strane svih članova povjerenstva dozvoljeno je komentiranje istoga,
9. predsjednik utvrđuje pauze za vrijeme rada i
10. za vrijeme ocjenjivanja ocjenjivačima stoje na raspolaganju voda i kruh.

Članak 14.

Jaka alkoholna pića se kušaju pri primjerenoj temperaturi, kako slijedi:

- rakija od vina od 12 – 16 °C
- rakija od groždane komine od 12 – 16 °C
- rakija od voća od 12 – 16 °C
- jaka alkoholna pića aromatizirana biljem od 12 – 16 °C
- jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom od 12 – 16 °C
- likeri od 10 – 12 °C
- gin od 12 – 16 °C

- rakija od meda od 12 – 16 °C
- rum i whisky od 12 – 16 °C

Članak 15.

Povjerenstvo za ocjenjivanje ocjenjivati će jaka alkoholna pića slijedećim redoslijedom:

1. rakija od vina,
2. rakija od groždane komine,
3. rakija od voća,
4. jaka alkoholna pića aromatizirana biljem,
5. jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom,
6. likeri
7. gin
8. rakija od meda i
9. rum i whisky.

U svakom od nabrojenih tipova jakih alkoholnih pića, kušaju se suha prije slatkih, mlada prije zrelih, nearomatična prije aromatičnih.

Članak 16.

Priznanja

Najmanji broj bodova za dodjelu priznanja iznosi 80/100.

Na osnovu zbirnih pozitivnih bodova postignutih pri ocjenjivanju, jakim alkoholnim pićima se dodjeljuju slijedeća odličja:

- Platinasta medalja: za broj bodova koji je jednak ili veći od 95;
- Zlatna medalja: za broj bodova od 90 do 94;
- Srebrna medalja: za broj bodova od 85 do 89;
- Brončana medalja: za broj bodova od 80 do 84.

Poredak nagrađenih uzoraka koji su ostvarili isti broj bodova kod objavljivanja rezultata biti će prikazan po principu rednog broja prijave.

Članak 17.

Dobivene medalje moći će se predstaviti u obliku službenih markica „Vinistra“ koje će se nakon ocjenjivanja moći kupiti isključivo putem organizatora.

Ceremonija proglašenja pobjednika održat će se 6. svibnja 2026. godine u sklopu godišnje Međunarodne izložbe vina i vinarske opreme „Vinistra 2026“.

Organizator natjecanja će popis pobjednika dostaviti nacionalnom i međunarodnom tisku, a rezultati natjecanja objavit će se i na stranicama www.vinistra.hr. U svrhu promocije nagrađenih jakih alkoholnih pića organizator će ih predstaviti na različitim tiskovnim konferencijama, manifestacijama i sajmovima.

Članak 18.

Ako organizator i ocjenjivačko povjerenstvo utvrde da uzorak jakih alkoholnih pića ne odgovara deklaraciji i vjerodostojnosti nagrađenog uzorka, organizator si pridržava pravo kontrole istovjetnosti kvalitete, kao i mogućnosti isključivanja istog iz natjecanja.

U natjecanje neće biti uvrštena jaka alkoholna pića za koja nije uplaćena upisna pristojba ili iz bilo kojeg razloga ne ispunjavaju uvjete iz ovog Pravilnika.

Pristigli uzorci koji iz bilo kojeg razloga nisu uvršteni u natjecanje neće se vraćati pošiljatelju odnosno pošiljatelji neće imati pravo na nadoknadu troška niti će uzorci jakih alkoholnih pića, koji su primljeni, biti vraćeni.

U slučaju bilo kakve sumnje pobjednici natjecanja morat će predstavnicima organizatora dozvoliti provedbu inspekcijskih nadzora u podrumu i eventualno uzimanje uzoraka jakih alkoholnih pića. U slučaju utvrđivanja da se Pravilnik nije u potpunosti poštivao, povući će se dodijeljeno priznanje.

U cilju očuvanja transparentnosti dodjele nagrada organizator natjecanja će čuvati sve dokumente vezane uz ocjenjivanje uzoraka, uključujući prijavnu dokumentaciju i obrasce ocjenjivača te uzorke nagrađenih vina najmanje 9 mjeseci.

Na rezultate povjerenstva nije moguće uložiti žalbu.

Članak 19.

Završne odredbe

Za rješavanje bilo kakvog spora bit će nadležan sud u Poreču.

Izvršni odbor izložbe vina ima pravo izmjene ovog Pravilnika naročito u pogledu dodjele vrste i broja odličja, te utvrđivanje zaštitnog znaka, kao i pravo izmjene datuma natjecanja u svakom trenutku kada se za to ukaže potreba.

Članak 20.

Za sva ostala tumačenja ovog Pravilnika nadležan je Izvršni odbor izložbe.

PRILOG A

KATEGORIZACIJA JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA NA MEĐUNARODNOM NATJECANJU „VINISTRA“

Jaka alkoholna pića koja sudjeluju na međunarodnom natjecanju „Vinistra“ svrstavaju se u kategorije, grupe i podgrupe prema pravilnicima o jakim alkoholnim pićima (NN 61/2009 i NN 76/2022) koja imaju obilježja:

KATEGORIJA X – JAKA ALKOHOLNA PIĆA	
Grupa A – Rakija od vina Ova jaka alkoholna pića moraju sadržavati najmanje 37,5 % vol. (Primjer: vinovica, vinjak, brandy i sl.)	A-A-1
Grupa B – Rakija od groždanog masulja ili groždane komine Ova jaka alkoholna pića moraju sadržavati najmanje 37,5 % vol.	
Podgrupa rakija od groždanog masulja (Primjer: lozovača)	A-B-2
Podgrupa rakija od groždane komine (Primjer: komovica)	A-B-3
Grupa C – Rakija od voća Ova jaka alkoholna pića moraju sadržavati najmanje 37,5 % vol. (Primjer: šljiva, jabuka, kruška, malina, kupina, višnja, marelica, breskva, ribiz, oskoruša, bazga, dunja, borovica i sl.)	
Podgrupa rakija od voća dobivena alkoholnom fermentacijom i destilacijom plodova voća	A-C-4
Podgrupa rakija od voća dobivena maceracijom djelomično fermentiranih ili nefermentiranih plodova voća	A-C-5
Grupa D – Jaka alkoholna pića aromatizirana biljem Ova jaka alkoholna pića moraju sadržavati najmanje 30 % vol.	
Podgrupa biska (<i>Viscum album</i> L.)	A-D-6
Podgrupa pelinkovac (<i>Artemisia absinthum</i> L.)	A-D-7
Podgrupa ruta (<i>Ruta graveolens</i> L.)	A-D-8
Podgrupa travarica (više različitih biljaka)	A-D-9
Grupa E – Likeri Ova jaka alkoholna pića moraju sadržavati najmanje 15 % vol.	
Podgrupa biljni likeri (Primjer: bosiljak, kadulja, menta, ružmarin i sl.)	A-E-10
Podgrupa cvjetni likeri (Primjer: kamilica, lavanda, latice ruže, šafran i sl.)	A-E-11
Podgrupa voćni likeri (Primjer: višnja, limun, malina, jagoda, borovnica i sl.)	A-E-12
Podgrupa likeri od korijena biljaka (Primjer: anis, đumbir i sl.)	A-E-13
Podgrupa likeri od orašastih plodova (Primjer: orah, badem, lješnjak i sl.)	A-E-14
Podgrupa likeri od kave	A-E-15
Podgrupa likeri od čokolade	A-E-16
Podgrupa likeri od meda (Primjer: medovača)	A-E-17
Podgrupa likeri od vina (Primjer: teranino i sl.)	A-E-18

Grupa F – Jako alkoholno piće aromatizirano borovicom (<i>Juniperus communis</i> L. ili <i>Juniperus oxicedrus</i> L.) Ova jaka alkoholna pića moraju sadržavati najmanje 30 % vol. (Primjer: wacholder, genebra i sl.)	A-F-19
Grupa G – Gin Jako alkoholno piće aromatizirano borovicom (<i>Juniperus communis</i> L.)	
Podgrupa gin mora sadržavati najmanje 37,5 % vol.	A-G-20
Podgrupa destilirani gin mora sadržavati najmanje 37,5 % vol.	A-G-21
Podgrupa London <i>dry</i> gin mora sadržavati najmanje 37,5 % vol.	A-G-22
Podgrupa Navy gin mora sadržavati najmanje 57 % vol.	A-G-23
Podgrupa Old Tom gin mora sadržavati najmanje 37,5 % vol.	A-G-24
Podgrupa Sloe gin mora sadržavati najmanje 25 % vol.	A-G-25
Grupa H – Rakija od meda Dobiva se isključivo fermentacijom i destilacijom otopine meda. Ova jaka alkoholna pića moraju sadržavati najmanje 35 % vol.	A-H-26
Grupa I – Rum Ova jaka alkoholna pića moraju sadržavati najmanje 37,5 % vol.	A-I-27
Grupa K – Whisky Ova jaka alkoholna pića moraju sadržavati najmanje 40 % vol.	A-J-28

NAPOMENA: Ako je u pojedinoj podgrupi mali broj uzoraka, mogu se isti pripojiti najbližoj podgrupi

PRILOG B
OCJENJIVAČKI LISTIĆ



OCJENJIVAČKI LISTIĆ SCORE SHEET	JAKA ALKOHOLNA PIĆA SPIRITUOUS BEVERAGES OF VITIVINICULTURAL ORIGIN
------------------------------------	--

Komisija / Jury	N°	Uzorak / Sample	N°	Kategorija / Category	N°
-----------------	----	-----------------	----	-----------------------	----

		Izvršno / Excellent				Loše / Inadequate	Primjedbe / Observations
Izgled / Visual	Bistroća Limpidity	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Boja Colour	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
Miris / Nose	Tipičnost Typicality	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Kvaliteta Quality	☐ (15)	☐ (13)	☐ (11)	☐ (9)	☐ (7)	
	Intenzitet pozitivni Positive intensity	☐ (9)	☐ (7)	☐ (5)	☐ (3)	☐ (1)	
Okus / Taste	Tipičnost Typicality	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	
	Kvaliteta Quality	☐ (20)	☐ (18)	☐ (14)	☐ (10)	☐ (6)	
	Postojanost arome Harmonious persistence	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	
Harmonija - Opći dojam Harmony - Overall judgement		☐ (20)	☐ (18)	☐ (14)	☐ (10)	☐ (6)	
Ukupno / Total		+	+	+	+	=	
Eliminirano zbog defekta Eliminated due to major defect							0

Potpis ocjenjivača / Signature of juror



Potpis predsjednika komisije / Signature of President of the Jury