



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

# **PRAVILNIK**

o ocjenjivanju vina i specijalnih vina  
na međunarodnoj izložbi vina i vinarske opreme

# **VINISTRA**

Poreč  
08.-11.04.2025. 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 vina, koje se organizira u okviru izložbe vina u Poreču, mogu prijaviti svi proizvođači grožđa, vina i specijalnih vina sa područja Istarske županije i Primorsko-goranske županije, te svi proizvođači koji proizvode Malvaziju istarsku, Žlahtinu, Teran, Refošk i Muškati momjanski iz svijeta.

Na ocjenjivanje se mogu prijaviti samo ona vina i specijalna vina koja su proizvedena u skladu sa Zakonom o vinu (NN RH 32/19) i važećim Pravilnicima. Sva vina moraju biti buteljirana i spremna za komercijalnu prodaju.

Na natjecanju mogu sudjelovati samo uzorci koji su izdvojeni iz homogene partije vina od najmanje 1.000 litara, zapremine koja je naznačena u članku 3. točka 2. ovog Pravilnika. Iznimno može sudjelovati uzorak izdvojen iz homogene partije manjeg volumena, ali ne manje od 100 litara uz pismeno opravdanje tako male proizvodnje.

Sva vina koja su kandidirana od strane pojedinačnih ili udruženih proizvođača koji su pravomoćno bili osuđivani zbog prijevara ili patvorenja isključuju se iz natjecanja.

## Članak 3.

### Način prijave

Proizvođači koji namjeravaju sudjelovati na međunarodnom natjecanju „Vinistra“ moraju najkasnije do 19. ožujka 2025. 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](http://www.vinistra.hr).

Nakon ispunjavanja prijavnog obrasca, proizvođači koji namjeravaju sudjelovati na međunarodnom natjecanju „Vinistra“ moraju poštom, kurirom ili osobno **do 22. ožujka 2025. godine** dostaviti na adresu: **Istarskog razvoda 1, 52440 Poreč - Parenzo**, Hrvatska (Trošarinski broj HR00001886100), sljedeće:

1. za sudionike iz Hrvatske, priložiti potvrdu o uplati od **80,00 EUR + PDV (osamdeset eura + PDV)** za svako dostavljeno vino 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“

za sudionike izvan Hrvatske, priložiti potvrdu o uplati od 100,00 EUR (sto eura) za svako dostavljeno vino, 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.

- 2. 4 boca iz iste serije, zapremine 0,75 litara ili alternativno, 6 boca iz iste serije samo za specijalna vina (desertna, likerska i aromatizirana vina), zapremine 0,5 litara ili 0,375 litara, s etiketom s kojom će se vino 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“.**

Maksimalno je moguće prijaviti 2 uzorka vina po proizvođaču iste berbe iz pojedine podgrupe vina unutar svih kategorija i grupa u skladu s „Kategorizacijom vina“ koja je sastavni dio ovog Pravilnika (Prilog A).

Na natjecanju mogu sudjelovati uzorci vina koji su sudjelovali u prijašnjim izdanjima međutim ne mogu dvaput biti proglašeni kao najbolje ocijenjeno vino (šampion) iz pojedine podgrupe vina unutar svih kategorija i grupa.

- 3. Dokumentaciju dostaviti zajedno s uzorcima.**

Upisna pristojba mora biti plaćena prilikom registracije. Sve troškove koji su vezani uz dostavu uzoraka u potpunosti snose proizvođači koji prijavljuju uzorke.

#### **Članak 4.**

#### **Odgovornosti**

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

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.

## **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 posebice će pozornost pridati:

1. prijemu uzoraka i pratećih dokumenata - odlukom Izvršnog odbora odbit će se uzorci koji ne zadovoljavaju uvjete iz ovog Pravilnika
2. evidentiranju zaprimljenih i prihvaćenih uzoraka - svakom uzorku će se dodijeliti redni broj zaprimanja
3. svrstavanju uzoraka u kategorije provest će se na temelju izjavljenih karakteristika, ili ako je potrebno, na temelju senzornih karakteristika, a u skladu s „Kategorizacijom vina“ koja je sastavni dio ovog Pravilnika (Prilog A)
4. čuvanje uzoraka do ocjenjivanja biti će u skladu s normama dobre enološke prakse
5. uzorci vina, prije nego se podvrgnu ocjenjivanju Povjerenstava, bit će šifrirani

U natjecanje neće biti uvrštena vina 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 pošiljatelj neće imati pravo na nadoknadu troška niti će uzorci vina, koji su primljeni, biti vraćeni.

## **Članak 6.**

### **Priprema ocjenjivanja**

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

## **Članak 7.**

### **Ocjenjivanje**

Ocjenjivanje uzoraka provest će se od 08. do 11. travnja 2025. godine pri Vinistri, od strane povjerenstava koja se sastoje od najmanje pet članova. Svi članovi moraju poznavati tehnike degustacije, a većina moraju biti enolozi ili osobe koje imaju istovrijednu diplomu iz vinarskog sektora (npr. sommelieri), dok ostali mogu biti osobe koje su već dokazale da posjeduju visoku kvalifikaciju za degustaciju vina (npr. specijalizirani novinari iz sektora enogastronomije).

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

Članove povjerenstava imenuje Izvršni odbor Vinistre, a imenovanje je osobno pa zamjenu člana može obaviti samo Izvršni odbor Vinistre.

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

Vina će se ocjenjivati putem aplikacije DIONIZ metodom 100 bodova uz obavezan opis uzorka. Prije početka rada, povjerenstva će biti upoznata s metodom ocjenjivanja. Maksimalni broj uzoraka po povjerenstvu je 50.

Korištenjem informatičke obrade podataka, verifikacija ocjene se vrši potvrdom u ocjenjivačkoj aplikaciji DIONIZ od strane pojedinog člana povjerenstva i predsjednika pojedinog ocjenjivačkog povjerenstva.

Organizator se obavezuje osigurati optimalne uvjete za rad ocjenjivačkih povjerenstava.

Službeni jezik prilikom komentiranja uzoraka i komunikacije unutar povjerenstva je engleski jezik.

### **Članak 8.**

Svaki član ocjenjivačkog povjerenstva iskazuje ocjene samostalno. Vina se kušaju u serijama. Zatim se privremena ocjena svakog vina određuje aritmetičkom sredinom pojedinačnih ocjena ocjenjivača. Uzorci se nakon toga komentiraju te konačnu ocjenu određuje predsjednik pojedinog povjerenstva.

Ukoliko postoje značajnija odstupanja, predsjednik ocjenjivačkog povjerenstva može zatražiti ponovno kušanje ili pomoć od strane predsjednika ocjenjivanja.

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

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.

### **Članak 9.**

Ocjenjivanje vodi predsjedništvo kojeg sačinjavaju:

1. Predsjednik ocjenjivanja
2. Tajnik

Predsjednik ocjenjivanja i tajnik ne ocjenjuju vina.

### **Članak 10.**

Dužnosti predsjednika ocjenjivanja i tajnika 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 čep, nepravilna ocjena vina zbog neodgovarajućeg redoslijeda i dr.).

### **Članak 11.**

Članovima ocjenjivačkih povjerenstava vina se toče iz originalne boce umetnute u platnene ili tekstilne vrećice. Članovi pojedinog povjerenstva za ocjenjivanje kušaju vina točena iz iste boce u serijama. Vina se kušaju u serijama iz iste grupe u skladu s „Kategorizacijom vina“ koja je sastavni dio ovog Pravilnika (Prilog A). S grla boce trebaju biti skinute sve oznake koje bi mogle ukazivati na proizvođača.

### **Članak 12.**

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. čiste i suhe čaše pune se pred ocjenjivačima,
6. svako se vino ocjenjuje pojedinačno,
7. prije početka ocjenjivanja provodi se ujednačavanje, a rezultati se zajednički komentiraju,
8. predsjednik ocjenjivanja utvrđuje pauze za vrijeme rada i
9. za vrijeme ocjenjivanja ocjenjivačima stoje na raspolaganju voda i kruh.

### **Članak 13.**

Vina se kušaju pri primjerenj temperaturi, kako slijedi:

- bijela i ružičasta od 10 – 12 °C

- crna od 16 – 18 °C
- pjenušava od 8 – 10 °C
- prirodno desertna i likerska od 10 – 14 °C

#### **Članak 14.**

Povjerenstvo za ocjenjivanje ocjenjivati će vina slijedećim redoslijedom:

1. bijela pjenušava vina
2. bijela mirna vina
3. ružičasta pjenušava vina
4. ružičasta mirna vina
5. crna pjenušava vina
6. crna mirna vina
7. aromatizirana vina
8. prirodno desertna vina
9. likerska vina

U svakom od nabrojanih tipova vina, kušaju se suha prije slatkih, mlada prije starih, nearomatična prije aromatičnih.

#### **Članak 15.**

##### **Priznanja**

Najmanji broj bodova za dodjelu priznanja iznosi 80/100.

Na osnovu zbroja pozitivnih bodova postignutih pri ocjenjivanju, vinima se dodjeljuju slijedeća odličja:

- Nenagrađeno vino za broj bodova od 0 do 79
- Brončana medalja za broj bodova od 80 do 84
- Srebrna medalja za broj bodova od 85 do 89
- Zlatna medalja za broj bodova od 90 do 94
- Platinasta medalja za broj bodova koji je jednak ili veći od 95

Svi uzorci koji su ocijenjeni sa 89 do 100 bodova kušaju se ponovno od strane predsjednika povjerenstava te se određuje finalna medalja. Predsjednici povjerenstva mogu u ponovljenom kušanju mijenjati bodove prvog kušanja.

Uzorci vina koji su ocijenjeni sa najvećom ocjenom u pojedinoj kategoriji, grupi i podgrupi biti će ponovno kušani od strane svih predsjednika povjerenstava, te će se na temelju većine glasova izabrati najbolje ocijenjeno vino (šampion).

Na svakom priznanju uz postignutu medalju upisan je naziv proizvođača, naziv vina te godina berbe.

U pojedinoj kategoriji, grupi i podgrupi proglasit će se najbolje ocijenjeno vino (šampion), prema svrstavanju iz PRILOG A i to za:

- Malvaziju istarsku, u kategoriji I, grupa A, podgrupa I-A-1 za mlada vina berbe 2024. i posebno za vina berbe 2022. i starije berbe
- Žlahtinu, u kategoriji I, grupa A, podgrupa I-A-1 za mlada vina berbe 2024.
- Teran, u kategoriji III, grupa A, podgrupa III-A-21 za mlada vina berbe 2024. i posebno za vina berbe 2022. i starije berbe
- Refošk, u kategoriji III, grupa A, podgrupa III-A-21 za mlada vina berbe 2024. i posebno za vina berbe 2022. i starije berbe
- Muškati momjanski, u kategoriji IV, grupa A, podgrupa IV-A-27, IV-A-28 i IV-A-29 za vina svih berbi

Izravno se najbolje ocijenjenim vinom u pojedinoj kategoriji proglašava vino ako je jedini uzorak koji je osvojio apsolutnu ocjenu najmanje 90 bodova u konkurenciji od najmanje 10 vina. U protivnom se najbolje ocijenjena vina u pojedinim kategorijama biraju pripetavanjem između 2 ili više vina koja su postigla najmanje 90 pozitivnih bodova ocijenjena u konkurenciji najmanje 10 vina.

Kod odabira vina za izbor najbolje ocijenjenog vina ako su u izboru dva vina istog godišta i istog proizvođača odabrat će se najbolje ocijenjeno vino ili ono po izboru predsjedavajućeg.

Najbolje ocijenjenim vinom u pojedinoj kategoriji, grupi i podgrupi proglašava se vino, kojem ocjenjivači dodijele najveći broj glasova. Ako dva ili više vina nakon pripetavanja za izbor najbolje ocijenjenog vina imaju isti broj glasova uzima se u obzir glas predsjedavajućeg.

Na natjecanju mogu sudjelovati uzorci vina koji su sudjelovali u prijašnjim izdanjima međutim ne mogu dvaput biti proglašeni kao najbolje ocijenjeno vino (šampion) iz pojedine kategorije, podgrupe i grupe.

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

## **Članak 16.**

### **Objava rezultata**

Organizator natjecanja **objaviti će rezultate 18. travnja 2025. godine u 12:00 sati na stranicama [www.vinistra.hr](http://www.vinistra.hr).**

Organizator će objaviti popis vina koja su osvojila 80 ili više bodova te iz popisa nije moguće izbacivati vina na zahtjev proizvođača.

Rezultati natjecanja biti će dostavljeni nacionalnom i međunarodnom tisku, a u svrhu promocije nagrađenih vina organizator će ih predstaviti na različitim tiskovnim konferencijama, manifestacijama i sajmovima.



Za sva nagrađena vina izdat će se pismeno priznanje ili „Medalja“. Organizator natjecanja zadržava pravo da za posebno značajne nagrade uz pismeno dodjeli i neki drugi oblik priznanja. Neće se dodjeljivati priznanja o sudjelovanju.

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 7. svibnja 2025. godine** u sklopu godišnje Međunarodne izložbe vina i vinarske opreme „Vinistra 2025.“.

Nagrade koje se neće podići prigodom ceremonije proglašenja pobjednika, dostavit će se nagrađenim natjecateljima na trošak organizatora koji ne snosi nikakvu odgovornost za mogući gubitak ili izostanak dostave.

## **Članak 17.**

### **Kontrola**

U natjecanje neće biti uvrštena vina 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 vina, koji su primljeni, biti vraćeni.

U slučaju bilo kakve sumnje proizvođač koji je sudjelovao na međunarodnoj izložbi vina i vinarske opreme „Vinistra“ morat će predstavnicima organizatora dozvoliti provedbu inspekcijskih nadzora u podrumu i eventualno uzimanje uzoraka vina te obavljanja vlastitih analiza za usporedbu i kontrolu.

Ako organizator i ocjenjivačko povjerenstvo utvrde da se Pravilnik nije u potpunosti poštivao te da uzorak vina ne odgovara ocijenjenom uzorku i vjerodostojnosti nagrađenog uzorka, organizator si pridržava pravo mogućnosti isključivanja istog iz natjecanja te će se povući dodijeljeno priznanje.

Na rezultate povjerenstva nije moguće uložiti žalbu.

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.

**Prihvaćanje Pravilnika**

Popunjavanjem prijavnog obrasca za sudjelovanje na međunarodnoj izložbi vina i vinarske opreme „Vinistra“, proizvođač prihvaća u potpunosti ovaj Pravilnik i sve odredbe sadržane u ovom Pravilniku.

**Članak 19.**

**Nadležni sud i promjene Pravilnika**

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

Izvršni odbor izložbe vina Vinistra zadržava pravo izmjene ovog Pravilnika, kao i pravo izmjene datuma natjecanja u svakom trenutku kada se za to ukaže potreba.

**Članak 20.**

**Tumačenje Pravilnika**

Za tumačenje ovog Pravilnika nadležan je Izvršni odbor izložbe vina Vinistra.

## KATEGORIZACIJA VINA NA MEĐUNARODNOM NATJECANJU „VINISTRA“

Vina koja sudjeluju na međunarodnom natjecanju „Vinistra“ svrstavaju se u kategorije, grupe i podgrupe koje imaju obilježja:

<b>KATEGORIJA I – BIJELA VINA NEAROMATIČNIH SORATA</b>	
<b>Grupa A – Mirna vina<sup>1</sup></b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> manji od 0,5 bara pri 20°C	
Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	I-A-1
Podgrupa vina koja sadrže od 4,1 g/L do 12 g/L red. šećera	I-A-2
Podgrupa vina koja sadrže od 12,1 g/L do 45 g/L red. šećera	I-A-3
Podgrupa vina koja sadrže više od 45 g/L red. šećera	I-A-4
<b>Grupa B – Biser vina</b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> koji se kreće od 0,5 do 2,5 bara pri 20°C	
Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	I-B-5
Podgrupa vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	I-B-6
<b>Grupa C – Pjenušava vina</b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> veći od 2,5 bara pri 20°C	
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže do 12 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	I-C-7
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 12,1 g/L do 32 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	I-C-8
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 32,1 g/L do 50 g/L red. šećera	I-C-9
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže više od 50 g/L red. šećera	I-C-10

<b>KATEGORIJA II – ROSE VINA</b>	
<b>Grupa A – Mirna vina<sup>1</sup></b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> manji od 0,5 bara pri 20°C	
Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	II-A-11
Podgrupa vina koja sadrže od 4,1 g/L do 12 g/L red. šećera	II-A-12
Podgrupa vina koja sadrže od 12,1 g/L do 45 g/L red. šećera	II-A-13
Podgrupa vina koja sadrže više od 45 g/L red. šećera	II-A-14
<b>Grupa B – Biser vina</b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> koji se kreće od 0,5 do 2,5 bara pri 20°C	
Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	II-B-15
Podgrupa vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	II-B-16
<b>Grupa C – Pjenušava vina</b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> veći od 2,5 bara pri 20°C	
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže do 12 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	II-C-17
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 12,1 g/L do 32 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	II-C-18
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 32,1 g/L do 50 g/L red. šećera	II-C-19
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže više od 50 g/L red. šećera	II-C-20

<sup>1</sup> IZUZETAK Vina koja sadržavaju tlak CO<sub>2</sub> veći od 0,5 a manji od 1,0 bara mogu se svrstati u Grupu A – mirna vina, s time da se degustiraju nakon ostalih mirnih vina

<b>KATEGORIJA III – CRNA VINA</b>	
<b>Grupa A – Mirna vina<sup>2</sup></b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> manji od 0,5 bara pri 20°C	
Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	III-A-21
Podgrupa vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	III-A-22
<b>Grupa B – Biser vina</b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> koji se kreće od 0,5 do 2,5 bara pri 20°C	
Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	III-B-23
Podgrupa vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	III-B-24
<b>Grupa C – Pjenušava vina</b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> veći od 2,5 bara pri 20°C	III-C-25

<b>KATEGORIJA IV – VINA AROMATIČNIH SORATA</b>	
<b>Grupa A – Mirna vina<sup>2</sup></b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> manji od 0,5 bara pri 20°C	
Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	IV-A-26
Podgrupa vina koja sadrže od 4,1 g/L do 12 g/L red. šećera	IV-A-27
Podgrupa vina koja sadrže od 12,1 g/L do 45 g/L red. šećera	IV-A-28
Podgrupa vina koja sadrže više od 45 g/L red. šećera	IV-A-29
<b>Grupa B – Biser vina</b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> koji se kreće od 0,5 do 2,5 bara pri 20°C	
Podgrupa vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera	IV-B-30
Podgrupa vina koja sadrže više od 4 g/L red. šećera	IV-B-31
<b>Grupa C – Pjenušava vina</b> Ova vina mogu sadržavati tlak CO <sub>2</sub> veći od 2,5 bara pri 20°C	
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže do 12 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	IV-C-32
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 12,1 g/L do 32 g/L red. šećera uz toleranciju do +3 g/L	IV-C-33
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže od 32,1 g/L do 50 g/L red. šećera	IV-C-34
Podgrupa pjenušavih vina koja sadrže više od 50 g/L red. šećera	IV-C-35

<b>KATEGORIJA V – VINA ISPOD PREVLAKE KVASACA</b> (Primijer: Jerez Fino, Tokaji Szamarodni, Château-Chalon i sl.)	
<b>Grupa A - vina koja sadrže do 4 g/L red. šećera</b>	
Podgupa vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-A-36
Podgupa vina koja sadrže više od 15 vol.% alkohola	V-A-37
<b>Grupa B - vina koja sadrže od 4,1 g/L do 20 g/L red. šećera</b>	
Podgupa vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-B-38
Podgupa vina koja sadrže više od 15 vol.% alkohola	V-B-39
<b>Grupa C – vina koja sadrže više od 20 g/L red. šećera</b>	
Podgupa vina koja sadrže do 15 vol.% alkohola	V-C-40
Podgupa vina koja sadrže više od 15 vol.% alkohola	V-C-41

<sup>2</sup> IZUZETAK Vina koja sadržavaju tlak CO<sub>2</sub> veći od 0,5 a manji od 1,0 bara mogu se svrstati u Grupu A – mirna vina, s time da se degustiraju nakon ostalih mirnih vina

<b>KATEGORIJA VI – PRIRODNO DESERTNA VINA</b> (Primjer: kasna berba, ledeno vino i sl.)	
<b>Grupa A – Vina nearomatičnih sorata</b>	VI-A-42
<b>Grupa B – Vina aromatičnih sorata</b>	VI-B-43

<b>KATEGORIJA VII – LIKERSKA VINA</b>	
<b>Grupa A - Vina nearomatičnih sorata</b> (Primjer: Porto, Marsala, Madeira, Mistelles, Tokaji Aszu i sl.)	
Podgrupa likerskih vina koja sadrže do 6 g/L red. šećera	VII-A-44
Podgrupa likerskih vina koja sadrže od 6,1 do 40 g/L red. šećera	
a sadrže do 18 vol.% alkohola	VII-A-45
a sadrže više od 18 vol.% alkohola	VII-A-46
Podgrupa likerskih vina koja sadrže od 40,1 do 80 g/L red. šećera	
a sadrže do 18 vol.% alkohola	VII-A-47
a sadrže više od 18 vol.% alkohola	VII-A-48
Podgrupa likerskih vina koja sadrže više od 80 g/L red. šećera	
a sadrže do 18 vol.% alkohola	VII-A-49
a sadrže više od 18 vol.% alkohola	VII-A-50
<b>Grupa B – Vina aromatičnih sorata</b> (Primjer: Malvasia aromatica i sl.)	VII-B-51
<b>Grupa C – Likerska vina ispod prevlake kvasaca</b> (Primijer: Jerez, Fino, Montilla-Morilles i sl.)	VII-C-52

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