



ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ **ΟΙΝΩΝ** & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



Κανονισμός



ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ:

ΕΝΩΣΗ
ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ:



ΕΘΝΙΚΗ
ΔΕΙΠΝΗΤΕΥΜΑΤΙΚΗ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ
ΑΜΠΕΛΟΥ & ΟΙΝΟΥ



ΣΥΝΑΕΕΜΟΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ



ΕΝΩΣΗ ΕΛΛΗΝΩΝ
ΟΙΝΟΛΟΓΩΝ



ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΚΕΟΣΟΕ
ΚΕΝΤΡΟ ΕΥΡΕΤΗΡΕΣ ΕΜΕΤΗ
ΑΜΠΕΛΟΠΟΝΕΙΑΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ
ΠΤΥΧΟΥΧΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΩΝ



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ
ΕΝΩΣΗ
ΟΙΝΟΛΟΓΩΝ



ΣΕΑΟΠ
ΣΥΝΑΕΕΜΟΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ
ΟΙΝΟΠΕΥΜΑΤΩΝ
ΠΟΤΩΝ

Άρθρο 1: Εισαγωγή & Στόχοι

Η Ελλάδα, μία χώρα η οποία παράγει κρασί και αποστάγματα από την αρχαιότητα, παρουσιάζεται στο σύγχρονο αμπελοοινικό χάρτη με ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά.

Διακρίνεται για την πληθώρα των ευγενών γηγενών ποικιλιών οιναμπέλου, οι οποίες μαζί με τις διεθνείς και τους πολλούς συνδυασμούς εδάφους και κλίματος, δημιουργούν ένα μεγάλο αριθμό οικοσυστημάτων (terroirs) και συντελούν στην παραγωγή μίας ευρείας σειράς κρασιών και αποσταγμάτων διαφορετικού και ιδιαίτερου χαρακτήρα. Τις τελευταίες δεκαετίες, η αμπελοοινική Ελλάδα σημειώνει μεγάλη πρόοδο σε τεχνικό και επιστημονικό επίπεδο με άμεσο αποτέλεσμα την άνοδο της ποιότητας των προϊόντων της. Η Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος, με τη διοργάνωση του «Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης», στοχεύει

- στην παρουσίαση του πλούτου της παγκόσμιας και ελληνικής παραγωγής οίνων και αποσταγμάτων στο καταναλωτικό και το εμπορικό κοινό
 - στη γνωριμία με τις ελληνικές ποικιλίες
 - στην προβολή και προώθηση των ελληνικών οίνων και αποσταγμάτων αμπελοοινικής προέλευσης
- Παράλληλα, θέλει να συμβάλει στην ευρύτερη αποδοχή του οίνου και του αποστάγματος ως παράγοντες πολιτισμού και γενικότερα στην ανάπτυξη της αμπελοοινικής παιδείας.

Άρθρο 2: Οργανωτική Επιτροπή - Επίβλεψη διαδικασιών - Αιγίδες

Η Οργανωτική Επιτροπή του Διαγωνισμού απαρτίζεται από έξι (6) εκπροσώπους φορέων του κλάδου. Λεπτομέρειες για τη σύνθεση της Ο.Ε. στο έντυπο: «*Η συμμετοχή σας στον τρέχοντα διαγωνισμό*» Ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης φέρει την «αναγνώριση του δικαιώματος διοργάνωσης - διεξαγωγής διαγωνισμών οίνου» του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Επιπλέον, ο κανονισμός που τον διέπει και όλες οι διαδικασίες που περιγράφονται παρακάτω ακολουθούν το «ΠΡΟΤΥΠΟ ΓΙΑ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ ΟΙΝΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ» του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (O.I.V. , Απόφαση O.I.V. 332 A/2009) και όλες οι διαδικασίες του ελέγχονται από εκπροσώπους του O.I.V., του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και του Γενικού Χημείου του Κράτους.

Ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης πραγματοποιείται υπό την αιγίδα των ακόλουθων φορέων:

- Διεθνής Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, O.I.V.)
- Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων
- Ένωση Ελλήνων Οινολόγων
- Πανελλήνια Ένωση Οινοκόων
- Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ)
- Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ)
- Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΚΕΟ-ΣΟΕ)
- Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών (ΣΕΑΟΠ)

- Ένωση Ελλήνων Δημοσιογράφων και Συγγραφέων Οίνου
- Δήμος Θεσσαλονίκης

Άρθρο 3: Προϊόντα που μπορούν να διαγωνιστούν

Στο Διαγωνισμό μπορούν να διαγωνιστούν οι οίνοι και τα αποστάγματα που παράγονται σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας προέλευσής τους και συνάδουν με τους ορισμούς του «Παγκόσμιου Κώδικα Οινολογικών Πρακτικών» του O.I.V.

Επιπλέον στο Διαγωνισμό Οίνου μπορούν να συμμετάσχουν όλοι οι οίνοι, οι ειδικοί οίνοι με ένδειξη καταγωγής και προέλευσης (**Π.Ο.Π** ή **Π.Γ.Ε**) και οι **Ποικιλιακοί Οίνοι**.

Στο Διαγωνισμό Αποσταγμάτων μπορούν να συμμετάσχουν **αποστάγματα αμπελοοινικής προέλευσης** που παράγονται από αποσταγματοποιείο ή/και ποτοποιείο που κατέχει αντίστοιχη άδεια ασκήσεως επαγγέλματος αποσταγματοποιού ή/και ποτοποιού.

Όλα τα προϊόντα πρέπει να προορίζονται για πώληση και να προέρχονται από μια ομογενή παρτίδα όγκου τουλάχιστον 1.000 λίτρων. Σαν εξαίρεση, μπορούν να γίνουν δεκτά δείγματα από παρτίδα όγκου τουλάχιστον 100 λίτρων, μετά από αιτιολόγηση.

Οι Επιτραπέζιοι Οίνοι, οι Οίνοι συσκευασμένοι σε Ασκούς (Bag-In-Box) και τα αποστάγματα αμπελοοινικής προέλευσης χωρίς βεβαίωση συμμόρφωσης της ετικέτας προς τη νομοθεσία, λαμβάνουν μέρος στο Διαγωνισμό και βαθμολογούνται κανονικά, αποκλείονται όμως από τη βράβευση και την απονομή μεταλλίου.

Άρθρο 4: Διαδικασία υποβολής συμμετοχής

Η αίτηση συμμετοχής στο Διαγωνισμό μπορεί να υποβληθεί από τον ενδιαφερωτή, το διανομέα ή τον εισαγωγέα.

Λεπτομέρειες για τη διαδικασία υποβολής συμμετοχής στο έντυπο: «*Η συμμετοχή σας στον τρέχοντα διαγωνισμό*»

Άρθρο 5: Διαδικασία υποβολής δειγμάτων

Λεπτομέρειες για τη διαδικασία υποβολής δειγμάτων στο έντυπο: «*Η συμμετοχή σας στον τρέχοντα διαγωνισμό*»

Άρθρο 6: Διοργάνωση των γευστικών δοκιμών

Στη διοργάνωση των γευστικών δοκιμών συμμετέχουν:

α. Κριτικές Επιτροπές

Τα δείγματα αξιολογούνται από Διεθνείς Κριτικές Επιτροπές, ο αριθμός των οποίων εξαρτάται από το πλήθος και την ποικιλία των διαγωνιζόμενων οίνων και αποσταγμάτων. Κάθε Κριτική Επιτροπή αποτελείται από επτά (7) δοκιμαστές οι οποίοι είναι κατά πλειοψηφία ανολόγοι και κατά πλειοψηφία προέρχονται από χώρα διαφορετική από τη χώρα διοργάνωσης του διαγωνισμού. Η Οργανωτική Επιτροπή επιλέγει τους Έλληνες και ξένους γευσιγνώστες βάσει της αναγνωρισμένης ικανότητάς τους στην οργανοληπτική δοκιμή και ορίζει έναν Πρόεδρο που είναι υπεύθυνος για τη λειτουργία και τον έλεγχο των Κριτικών Επιτροπών.

Αποστολή του Προέδρου, σε συνεργασία με τον διοργανωτή, είναι η επίβλεψη της άφθογης προετοιμασίας και εξέτασης των δειγμάτων και της ανακοίνωσης των αποτελεσμάτων. Συγκεκριμένα:

- Εξασφαλίζει την απόλυτη ανωνυμία των οίνων και των αποσταγμάτων που δοκιμάζονται από τους κριτές και τη μυστικότητα των αποτελεσμάτων έως το τέλος του διαγωνισμού.
- Ελέγχει, πριν την έναρξη της συνεδρίας των κριτών, την οργάνωση της γευστικής δοκιμής και ειδικότερα τη σειρά παρουσίασης και τον κωδικό γευστικής δοκιμής των δειγμάτων.
- Ελέγχει το άνοιγμα των φιαλών, τη θερμοκρασία, την ταυτότητα και την ανώνυμη παρουσίασή τους στους κριτές.
- Ελέγχει την ορθή εκτέλεση του σερβιρίσματος.
- Ελέγχει τη σωστή λειτουργία της Γραμματείας του Διαγωνισμού.
- Επιτρέπει τη γευστική δοκιμή της δεύτερης φιάλης ενός δείγματος, όταν:
 - η πλειοψηφία των κριτών το ζητά
 - ο Πρόεδρος το θεωρεί απαραίτητο

β. Γραμματεία του Διαγωνισμού

Η Γραμματεία είναι υπεύθυνη για τη διανομή των εντύπων αξιολόγησης στους κριτές, την καταχώρηση της βαθμολογίας, τον υπολογισμό και την κοινοποίηση των αποτελεσμάτων.

Ο Ο.Ι.Ν ορίζει έναν πραγματογνώμονα αντιπρόσωπό του, ο οποίος επιβλέπει συνολικά το διαγωνισμό και στο τέλος συντάσσει αναφορά σχετικά με τη διοργάνωση και τη διεξαγωγή του.

Άρθρο 7: Διαδικασία των γευστικών δοκιμών

Οι οίνοι δοκιμάζονται από τους κριτές και ανά συνεδρία, με την ακόλουθη σειρά:

1. Λευκοί αφρώδεις-ημιαφρώδεις
2. Λευκοί ήρεμοι
3. Ροζέ αφρώδεις-ημιαφρώδεις
4. Ροζέ ήρεμοι
5. Ερυθροί αφρώδεις-ημιαφρώδεις
6. Ερυθροί ήρεμοι
7. Οίνοι που καλύπτονται από στρώμα ζυμομυκήτων
8. Οίνοι φυσικώς γλυκείς, Οίνοι λικέρ.

Σε κάθε έναν από τους ανωτέρω τύπους, οι ξηροί οίνοι δοκιμάζονται πριν από τους γλυκούς και οι νεαροί πριν από τους παλαιωμένους, πάντα με φθίνουσα σειρά εσοδείας.

Τα αποστάγματα αμπελοοινικής προέλευσης δοκιμάζονται από τους κριτές και ανά συνεδρία, με την ακόλουθη σειρά:

1. Αποστάγματα οίνου
2. Brandy
3. Αποστάγματα σταφυλής
4. Αποστάγματα σταφίδας
5. Αποστάγματα στεμφύλων σταφυλής (τσίπουρο ή τσικουδιά)
6. Αποστάγματα οινολασπών

Η γενική λειτουργία των κριτικών επιτροπών υπακούει στους εξής κανόνες:

α) Συνθήκες κατά τη γευστική δοκιμή

Πριν από την έναρξη του διαγωνισμού και με στόχο την ενημέρωση των δοκιμαστών σχετικά με τη χρήση του δελτίου γευστικής δοκιμής, πραγματοποιείται δοκιμαστική γευσσιγνωσία. Επιπλέον, κάθε μέρα του διαγωνισμού, πριν από την πρώτη σειρά γευστικής δοκιμής, η κάθε κριτική επιτροπή πραγματοποιεί μία δοκιμαστική γευσσιγνωσία ενός οίνου/αποστάγματος του ίδιου τύπου με αυτούς της προβλεπόμενης σειράς. Η δοκιμή και η βαθμολόγηση του δοκιμαστικού οίνου/αποστάγματος γίνεται από κοινού, ενώ επαναλαμβάνεται και στις σειρές που ακολουθούν εφόσον αλλάξει ο τύπος του. Οι Κριτικές Επιτροπές συνέρχονται σε αίθουσα μονωμένη, ήσυχη, με σωστό φωτισμό και καλό αερισμό, στην οποία η θερμοκρασία περιβάλλοντος διατηρείται, στο μέτρο του δυνατού, μεταξύ 20° και 24°C. Στην αίθουσα απαγορεύεται το κάπνισμα, η χρήση κινητών

τηλεφώνων και η είσοδος παντός ατόμου ξένου με την οργάνωση της δοκιμής.

Σε μία δεύτερη αίθουσα, γειτονική, αλλά εκτός του οπτικού πεδίου των κριτών, πραγματοποιείται ο εκπωματισμός των φιαλών καθώς και η τοποθέτησή τους σε συσκευασίες, που κρύβουν το σχήμα τους και κάθε στοιχείο, που θα επέτρεπε την ταυτοποίηση των δειγμάτων. Στη συνέχεια οι φιάλες μεταφέρονται στην αίθουσα γευστικής δοκιμής, όπου και γεμίζονται τα ποτήρια παρουσία των κριτών. Η εν λόγω συσκευασία και άρα η ανωνυμία των δειγμάτων διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια της γευστικής δοκιμής και έτσι οι κριτές δεν γνωρίζουν την ταυτότητα των οίνων/αποσταγμάτων που αξιολογούν.

Σε κάθε κριτή δίδεται ένας σταθερός αύξων αριθμός. Στη θέση εργασίας του υπάρχουν πάντα φρέσκο νερό, μικρές φέτες ψωμιού, χαρτοπετσέτες και ένα πτυελοδοχείο.

Τα ποτήρια γευστικής δοκιμής είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές των διεθνών κανονισμών και αποδεκτά από τον Ο.Ι.Ν.

Οι συνεδρίες πραγματοποιούνται κατά προτίμηση τις πρωινές ώρες. Για τους οίνους οι συνεδρίες περιλαμβάνουν τη δοκιμή έως και 45 δειγμάτων την ημέρα, σε τρεις σειρές των 15 ήρεμων ξηρών οίνων ή σε δύο σειρές των 15 ήρεμων ξηρών οίνων συν μια σειρά 10 οίνων από άλλες κατηγορίες. Σε περίπτωση υπέρβασης αυτών των ορίων, αυτή δεν θα είναι μεγαλύτερη από 50 δείγματα ημερησίως ανά επιτροπή.

Για τα αποστάγματα αμπελοοινικής προελεύσεως, οι συνεδρίες περιλαμβάνουν τη δοκιμή έως και 30 δειγμάτων την ημέρα, σε πέντε σειρές των 6 αποσταγμάτων η καθεμία. Σε περίπτωση υπέρβασης αυτών των ορίων, αυτή δεν θα είναι μεγαλύτερη από 50 δείγματα ημερησίως ανά επιτροπή.

β) Κατά τη γευστική δοκιμή επικρατεί πειθαρχία, ώστε να εξασφαλιστεί η βασική αρχή του διαγωνισμού, που είναι η απόλυτη ανωνυμία. Οι κριτές παραμένουν σιωπηλοί και δεν κάνουν κινήσεις ή μορφασμούς ενδεικτικούς των εκτιμήσεών τους.

Πριν το σερβίρισμα κάθε δείγματος, διανέμονται τα έντυπα αξιολόγησης που μπορούν να φέρουν τεχνικές ενδείξεις σχετικά με το δείγμα, καθώς και το όνομα του κριτή και την υπογραφή του. Το προσωπικό που συγκεντρώνει τα έντυπα ελέγχει ότι είναι πλήρως συμπληρωμένα και επικυρωμένα με την υπογραφή του προέδρου της επιτροπής.

Δεν επιτρέπεται οι κριτές να κρατούν αντίγραφα των εντύπων αξιολόγησης, αλλά ούτε και να πληροφορούνται την ταυτότητα του οίνου/αποστάγματος που βαθμολόγησαν ή βράβευσαν.

γ) Παρουσίαση των οίνων και αποσταγμάτων

Κάθε οίνος/απόσταγμα δοκιμάζεται ξεχωριστά και όχι συγκρινόμενος με άλλους.

Οι θερμοκρασίες δοκιμής είναι οι ακόλουθες:

- λευκοί και ερυθρωποί οίνοι στους 10°–12°C
- ερυθροί στους 15°–18°C
- αφρώδεις στους 8°–10°C
- οίνοι λικέρ στους 10°–14°C
- αποστάγματα αμπελοοινικής προελεύσεως στους 12°–16°C

Σε κάθε περίπτωση επιβάλλεται οίνου/αποστάγματα του ίδιου τύπου, στην ίδια συνεδρίαση, να δοκιμάζονται στην ίδια θερμοκρασία.

δ) Διαλείμματα

Μετά από κάθε σειρά δειγμάτων προβλέπεται διάλειμμα τουλάχιστον 15 λεπτών, κατά τη διάρκεια του οποίου προσφέρονται στους κριτές τρόφιμα και ποτά.

Άρθρο 8: Έντυπο Αξιολόγησης

Κατά το σερβίρισμα ενός δείγματος δίνεται σε κάθε κριτή και το αντίστοιχο Έντυπο Αξιολόγησης Οίνου ή Αποστάγματος, το οποίο είναι εγκεκριμένο από τον Ο.Ι.Ν.

Για τους ήρεμους οίνους, το Έντυπο περιέχει τις ακόλουθες ενδείξεις σχετικά με τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες:

1. Οπτική εξέταση: διαύγεια, όψη
2. Οσφρητική εξέταση: ειλικρίνεια, ένταση, ποιότητα
3. Γευστική εξέταση και άρωμα στόματος: ειλικρίνεια, ένταση, διάρκεια, ποιότητα
4. Γενική εντύπωση και αρμονία

Η αξιολόγηση των παραπάνω παραμέτρων βασίζεται σε μία κλίμακα εκτίμησης με τις εξής διαβαθμίσεις: Εξαιρετικό, Πολύ καλό, Καλό, Ικανοποιητικό και Ανεπαρκές, οι οποίες συνοδεύονται από ένα βαθμό.

Το Έντυπο Αξιολόγησης περιλαμβάνει ακόμα κενό χώρο για ενδεχόμενες παρατηρήσεις, τον κωδικό του δείγματος, την κατηγορία του οίνου και τον αριθμό της σειράς της γευστικής δοκιμής.

Για τους αφρώδεις-ημιαφρώδεις οίνους, καθώς και για τα αποστάγματα χρησιμοποιούνται αντίστοιχα ειδικά Έντυπα, επίσης αποδεκτά από τον Ο.Ι.Υ.

Μετά τη γευστική δοκιμή ενός δείγματος, οι κριτές, για κάθε οργανοληπτικό χαρακτήρα, σημειώνουν το τετράγωνο που αντιστοιχεί στην εκτίμησή τους και τις τυχόν παρατηρήσεις τους. Η μετατροπή της ποιοτικής εκτίμησης των κριτών σε αριθμητική και ο υπολογισμός της τελικής βαθμολογίας πραγματοποιείται από τη γραμματεία. Όταν σε ένα δείγμα έχει αποδοθεί ο χαρακτηρισμός «Ανεπαρκές» από τουλάχιστον δύο κριτές σε ένα ή περισσότερα από τα κριτήρια αξιολόγησης, αυτομάτως το δείγμα απορρίπτεται και εξαιρείται από τη βράβευση.

Άρθρο 9: Μετάλλια / Ειδικές Διακρίσεις

Τα μετάλλια που απονέμονται στους οίνους/αποστάγματα με βάση τη βαθμολογία τους είναι τα ακόλουθα:

- Μεγάλο Χρυσό Μέταλλο
- Χρυσό Μέταλλο
- Ασημένιο Μέταλλο
- Χάλκινο Μέταλλο

Η Οργανωτική Επιτροπή του Διαγωνισμού, διατηρεί το δικαίωμα να περιορίσει τον αριθμό των βραβευμένων προϊόντων των δύο πρώτων κατηγοριών (Μεγάλο Χρυσό και Χρυσό), αυξάνοντας τη βάση των αντίστοιχων κατηγοριών τους.

Το σύνολο όλων των διακρίσεων (μετάλλια και ειδικές διακρίσεις) που απονέμονται στους οίνους και τα αποστάγματα με τις υψηλότερες βαθμολογίες δεν ξεπερνά το 30% των συνολικών δειγμάτων οίνου και αποσταγμάτων αντίστοιχα.

Σε περίπτωση υπέρβασης αυτού του ποσοστού, τα δείγματα με τη μικρότερη βαθμολογία δε βραβεύονται.

Επιτραπέζιοι Οίνοι, οίνοι συσκευασμένοι σε Ασκούς (Bag-In-Box) και αποστάγματα αμπελοοινικής προέλευσης χωρίς βεβαίωση συμμόρφωσης της ετικέτας προς τη νομοθεσία, αποκλείονται από την απονομή μεταλλίου.

Μέσα στο παραπάνω όριο του 30%, μπορεί να απονεμηθούν επιπλέον ειδικές διακρίσεις στους οίνους και τα αποστάγματα που θα συγκεντρώσουν την υψηλότερη βαθμολογία και εφόσον συμμετέχουν στο διαγωνισμό τουλάχιστον 5 δείγματα σε κάθε μία από τις σχετικές κατηγορίες.

Λεπτομέρειες για τις ειδικές διακρίσεις του τρέχοντα διαγωνισμού θα βρείτε στο έντυπο «Η συμμετοχή σας στο τρέχοντα διαγωνισμό»

Άρθρο 10: Αναγνώριση του Μεταλλίου

Τα μετάλλια συνοδεύονται υποχρεωτικά από ένα αποδεικτικό έντυπο ή δίπλωμα το οποίο συντάσσεται από την Ε.Ο.Α.Β.Ε. Α.Ε. και αναφέρει την ακριβή ταυτότητα του βραβευμένου προϊόντος καθώς και του εμφανωτή του.

Η Οργανωτική Επιτροπή διαφυλάττει την ορθή χρήση των «Όνομασιών Προελεύσεως» και των «Γεωγραφικών Ενδείξεων», των οποίων η αυθεντικότητα πρέπει να προστατεύεται σύμφωνα με τις γενικές αρχές του Ο.Ι.Υ. και της κείμενης νομοθεσίας. Έτσι, ακυρώνει κάθε διάκριση που έχει απονεμηθεί σε δείγμα του οποίου η ετικέτα δε συμφωνεί με τη νομοθεσία του κράτους καταγωγής του ή το οποίο χρησιμοποιεί λανθασμένα ένδειξη Ονομασίας Προελεύσεως ή Γεωγραφικής Καταγωγής.

Οι διοργανωτές του διαγωνισμού, στοχεύοντας στην καλύτερη προβολή των οίνων και των αποσταγμάτων που θα βραβευθούν, θα κοινοποιήσουν τα ακριβή στοιχεία και τις διακρίσεις τους στον ελληνικό και τον ξένο τύπο, όπως και μέσα από τις ιστοσελίδες www.tiwc.gr, www.winesofnorthgreece.gr, www.wineroads.gr, τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης της Ε.Ο.Α.Β.Ε. Α.Ε. και του Διαγωνισμού Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης, αλλά και με την έκδοση εντύπου που θα διανεμηθεί στους επαγγελματίες του χώρου και τους καταναλωτές. Επίσης, η Ε.Ο.Α.Β.Ε. Α.Ε. διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα παραγωγής και πώλησης αυτοκόλλητων αναπαραστάσεων των μεταλλίων. Σε κάθε περίπτωση, οι εμφανωτές ή αντιπρόσωποι που ενδιαφέρονται να παρουσιάσουν με οποιαδήποτε μορφή στις ετικέτες των οίνων/αποσταγμάτων τους, το μέταλλο που έλαβαν στο Διαγωνισμό, οφείλουν να το ζητήσουν από την Ε.Ο.Α.Β.Ε. Α.Ε. και να καταβάλουν το αντίστοιχο αντίτιμο.

Άρθρο 11: Γενικοί Όροι και Νομικό Συμφωνητικό του Διαγωνισμού

Η Οργανωτική Επιτροπή διατηρεί για ένα χρόνο μία φιάλη από κάθε δείγμα που έχει διακριθεί και έχει το δικαίωμα να αναθέσει σε εγκεκριμένο εργαστήριο τη διεξαγωγή ειδικών αναλύσεων των βραβευμένων δειγμάτων, όποτε το κρίνει απαραίτητο. Επίσης, εντός πέντε μηνών από την ολοκλήρωση του Διαγωνισμού, πραγματοποιεί αναλύσεις ελέγχου και ταυτοποίησης σε ποσοστό τουλάχιστον 5% των βραβευμένων οίνων/αποσταγμάτων και στους ίδιους οίνους/αποστάγματα που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

Ο υπογράφων το έντυπο συμμετοχής του διαγωνισμού είναι νομικά υπεύθυνος για όλες τις πληροφορίες που αυτό περιλαμβάνει. Η Οργανωτική Επιτροπή έχει το δικαίωμα, ακολουθώντας νόμιμες διαδικασίες, να επαληθεύσει τις ανωτέρω πληροφορίες ώστε να ελέγξει τη γνησιότητα του προϊόντος που διατίθεται στο εμπόριο σε σχέση με το δείγμα που συμμετέχει στο διαγωνισμό.

Τα αποτελέσματα του διαγωνισμού είναι τελικά. Λόγω του εμπιστευτικού του χαρακτήρα κοινοποιούνται μόνο οι βραβευμένες συμμετοχές, ενώ για κάθε προϊόν που διαγωνίζεται κοινοποιείται η αναλυτική του βαθμολογία μόνο στον αντιπρόσωπό του.

Η συμμετοχή στο διαγωνισμό συνεπάγεται την αποδοχή του παρόντος Κανονισμού.

Άρθρο 12: Κόστος και Τρόπος Πληρωμής

Το κόστος και ο τρόπος πληρωμής περιγράφονται στο έντυπο: «*Η συμμετοχή σας στο τρέχοντα διαγωνισμό*»

Άρθρο 13: Πρόγραμμα Διαγωνισμού

Ο διαγωνισμός λαμβάνει χώρα στη Θεσσαλονίκη. Οι γευστικές δοκιμές διαρκούν τρεις ημέρες, και η επίσημη ανακοίνωση των μεταλλίων και η απονομή των διπλωμάτων πραγματοποιείται σε ειδική εκδήλωση απονομής.

Λεπτομέρειες για το πρόγραμμα του τρέχοντα διαγωνισμού θα βρείτε στο έντυπο «Η συμμετοχή σας στο τρέχοντα διαγωνισμό»

Άρθρο 14: Κατηγορίες διαγωνιζόμενων προϊόντων

Ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης απευθύνεται στις εξής κατηγορίες οίνων, ειδικών οίνων και αποσταγμάτων:

Κατηγορία I

Λευκοί Οίνοι Μη Αρωματικών Ποικιλιών:

A. Ήμεροι Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 Bar στους 20°C).

I-A-1 Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων

I-A-2 Οίνοι που περιέχουν 4.1 - 12 g/L αναγόντων σακκάρων

I-A-3 Οίνοι που περιέχουν 12.1 - 45 g/L αναγόντων σακκάρων

I-A-4 Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 45 g/L αναγόντων σακκάρων

B. Ημιαφρώδεις Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα 0,5-2,5 Bar στους 20°C).

I-B-5 Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων

I-B-6 Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 4 g/L αναγόντων σακκάρων

C. Αφρώδεις Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μεγαλύτερη από 2,5 Bar στους 20°C).

I-C-7 Οίνοι που περιέχουν έως και 12 g/L αναγόντων σακκάρων με απόκλιση +3 g/L

I-C-8 Οίνοι που περιέχουν 12.1 - 32 g/L αναγόντων σακκάρων με απόκλιση +3 g/L

I-C-9 Οίνοι που περιέχουν 32.1 - 50 g/L αναγόντων σακκάρων

I-C-10 Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 50 g/L αναγόντων σακκάρων

Κατηγορία II

Ροζέ Οίνοι:

A. Ήμεροι Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 Bar στους 20°C).

II-A-11 Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων

II-A-12 Οίνοι που περιέχουν 4.1 - 12 g/L αναγόντων σακκάρων

II-A-13 Οίνοι που περιέχουν 12.1 - 45 g/L αναγόντων σακκάρων

II-A-14 Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 45 g/L αναγόντων σακκάρων

B. Ημιαφρώδεις Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα 0,5 - 2,5 Bar στους 20°C).

II-B-15 Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων

II-B-16 Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 4 g/L αναγόντων σακκάρων

C. Αφρώδεις Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μεγαλύτερη από 2,5 Bar στους 20°C).

II-C-17 Οίνοι που περιέχουν έως και 12 g/L αναγόντων σακκάρων με απόκλιση +3g/L

II-C-18 Οίνοι που περιέχουν 12.1-32 g/L αναγόντων σακκάρων με απόκλιση +3g/L

II-C-19 Οίνοι που περιέχουν 32.1-50 g/L αναγόντων σακκάρων

II-C-20 Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 50 g/L αναγόντων σακκάρων

Κατηγορία III

Ερυθροί Οίνοι:

A. Ήμεροι Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 Bar στους 20°C).

III-A-21 Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων

III-A-22 Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 4 g/L αναγόντων σακκάρων

B. Ημιαφρώδεις Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα 0,5-2,5 Bar στους 20°C).

III-B-23 Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων

III-B-24 Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 4 g/L αναγόντων σακκάρων

C. Αφρώδεις Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μεγαλύτερη από 2,5 Bar στους 20°C).

III-C-25

Κατηγορία IV

Οίνοι Αρωματικών Ποικιλιών:

A. Ήμεροι Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 Bar στους 20°C).

IV-A-26 Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων

IV-A-27 Οίνοι που περιέχουν 4.1-12 g/L αναγόντων σακκάρων

IV-A-28 Οίνοι που περιέχουν 12.1-45 g/L αναγόντων σακκάρων

IV-A-29 Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 45 g/L αναγόντων σακκάρων

B. Ημιαφρώδεις Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα 0,5-2,5 Bar στους 20°C).

IV-B-30 Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων

IV-B-31 Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 4 g/L αναγόντων σακκάρων

C. Αφρώδεις Οίνοι (οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μεγαλύτερη από 2,5 Bar στους 20°C).

IV-C-32 Οίνοι που περιέχουν έως και 12 g/L αναγόντων σακκάρων με απόκλιση +3 g/L

IV-C-33 Οίνοι που περιέχουν 12.1-32 g/L αναγόντων σακκάρων με απόκλιση +3 g/L

IV-C-34 Οίνοι που περιέχουν 32.1-50 g/L αναγόντων σακκάρων

IV-C-35 Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 50 g/L αναγόντων σακκάρων

Κατηγορία V

Οίνοι που καλύπτονται από στρώμα ζυμομυκήτων:

A. Οίνοι που περιέχουν έως και 4 g/L αναγόντων σακκάρων

V-A-36 Οίνοι που περιέχουν έως και 15% κατ' όγκο αλκοόλη

V-A-37 Οίνοι που περιέχουν περισσότερο από 15% κατ' όγκο αλκοόλη

B. Οίνοι που περιέχουν 4.1 - 20 g/L αναγόντων σακκάρων

V-B-38 Οίνοι που περιέχουν έως και 15% κατ' όγκο αλκοόλη

V-B-39 Οίνοι που περιέχουν περισσότερο από 15% κατ' όγκο αλκοόλη

C. Οίνοι που περιέχουν περισσότερα από 20 g/L αναγόντων σακκάρων

V-C-40 Οίνοι που περιέχουν έως και 15% κατ' όγκο αλκοόλη

V-C-41 Οίνοι που περιέχουν περισσότερο από 15% κατ' όγκο αλκοόλη

Κατηγορία VI

Οίνοι Φυσικώς Γλυκείς (όψιμου τρύγου, οίνοι από σταφύλια με ευγενή σήψη, ice wine...):

VI-A-42 A. Οίνοι Μη Αρωματικών Ποικιλιών

VI-B-43 B. Οίνοι Αρωματικών Ποικιλιών

Κατηγορία VII

Οίνοι Λικέρ:

A. Οίνοι Μη Αρωματικών Ποικιλιών

(π.χ. Porto, Marsala, Tokay Aszu...)

VII-A-44 Οίνοι Λικέρ που περιέχουν έως και 6 g/L αναγόντων σακκάρων

VII-A-45 Οίνοι Λικέρ που περιέχουν 6.1-40 g/L αναγόντων σακκάρων και έως και 18% κατ' όγκο αλκοόλη

VII-A-46 Οίνοι Λικέρ που περιέχουν 6.1-40 g/L αναγόντων σακκάρων

ρων και περισσότερο από 18% κατ' όγκο αλκοόλη

VII-A-47 Οίνοι Λικέρ που περιέχουν 40.1 - 80 g/L αναγόντων σακκάρων και έως και 18% κατ' όγκο αλκοόλη

VII-A-48 Οίνοι Λικέρ που περιέχουν 40.1-80 g/L αναγόντων σακκάρων και περισσότερο από 18% κατ' όγκο αλκοόλη

VII-A-49 Οίνοι Λικέρ που περιέχουν περισσότερα από 80 g/L αναγόντων σακκάρων και έως και 18% κατ' όγκο αλκοόλη

VII-A-50 Οίνοι Λικέρ που περιέχουν περισσότερα από 80 g/L αναγόντων σακκάρων και περισσότερο από 18% κατ' όγκο αλκοόλη

VII-B-51 **B. Οίνοι Αρωματικών Ποικιλιών** (π.χ. Μοσχάτο...)

VII-C-52 **C. Οίνοι Λικέρ που καλύπτονται από στρώμα ζυμομυκήτων** (π.χ. Jerez, Fino...)

Κατηγορία IX

Αποστάγματα Αμπελοοινικής Προελεύσεως:

IX-A-54 Αποστάγματα οίνου

IX-B-55 Brandy

IX-C-56 Αποστάγματα σταφυλής

IX-D-57 Αποστάγματα σταφίδας

IX-E-58 Αποστάγματα στεμφύλων σταφυλής (τσιπουρο ή ταικουδιά)

IX-F-59 Αποστάγματα οινολασπών

Κατηγορία X

X-A-60 Οίνοι "Ρετσίνα"

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Οι διοργανωτές έχουν το δικαίωμα να παραλείψουν κατηγορίες οι οποίες δε συμπληρώνουν έναν ελάχιστο αριθμό δειγμάτων. Διατηρούν ακόμη το δικαίωμα να δημιουργήσουν νέες κατηγορίες, ανάλογα με τις ανάγκες του διαγωνισμού.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ΟΙΝΩΝ (Άρθρο 14 A)

Τα δείγματα οίνων πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό αναλύσεων εγκεκριμένου εργαστηρίου ή του οινολόγου του οινοποιείου το οποίο να περιέχει, τουλάχιστον, τα ακόλουθα στοιχεία:

1. Αλκοολικό τίτλο στους 20°C (% vol.)
2. Ανάγοντα σάκχαρα (g/L)
3. Ολική οξύτητα (meq/L ή g/L τρυγικού οξέος)
4. Πτητική οξύτητα (meq/L ή g/L οξικού οξέος)
5. Ολικό διοξείδιο του θείου (mg/L)
6. Ελεύθερο διοξείδιο του θείου (mg/L)
7. Για τους αφρώδεις και τους ημιαφρώδεις οίνους την υπερπίεση στη φιάλη (bars ή hPa)

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ (Άρθρο 14 B)

Τα δείγματα πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό αναλύσεων εγκεκριμένου εργαστηρίου ή του οινολόγου του αποσταγματοποιείου το οποίο να περιέχει, τουλάχιστον, τα ακόλουθα στοιχεία:

1. Αλκοολικό τίτλο στους 20°C (% vol.)
2. Σάκχαρα (g/L)
3. Περιεκτικότητα πτητικών συστατικών (g/hL γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100% vol)
4. Μεθανόλη (g/hL γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100% vol)