



**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ,
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**

**ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΚΛΑΔΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ-ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ**

*Διαδικασίες 10^{ου} Κυπριακού Διαγωνισμού Οίνου
σύμφωνα με το Διεθνές Πρότυπο 332^A/2009 του ΟΙV*

**10^{ος}
ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ
ΟΙΝΟΥ**

Υπό την αιγίδα:



Υπουργού Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

*03-06 Μαΐου 2017,
Πάφος-Πολιτιστική Προτεύουσα της Ευρώπης 2017*

**Διαδικασίες 10^ο Κυπριακού Διαγωνισμού Οίνου
σύμφωνα με το Διεθνές Πρότυπο 332^A/2009 του ΟΙV**

Άρθρο 1-Εισαγωγή

Ο 10^{ος} Κυπριακός Διαγωνισμός Οίνου διοργανώνεται από το Τμήμα Γεωργίας δυνάμει του άρθρου 3 του Περί της Μεταβίβασης των Αρμοδιοτήτων και Λειτουργιών του Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων στο Τμήμα Γεωργίας Νόμου Ν25(Ι)/2014 και του άρθρου 12(ιη) του περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων Νόμου 61(Ι)/2004, υπό την αιγίδα του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (ΟΙV) και του Υπουργού Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος. Συνεργαζόμενοι φορείς με το Τμήμα Γεωργίας είναι ο Δήμος Πάφου, ο Κυπριακός Οργανισμός Τουρισμού (ΚΟΤ), ο Σύνδεσμος Οινοποιείων Κύπρου (ΣΟΚ), το Εμπορικό Επιμελητήριο Πάφου, η Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων Κύπρου (ΕΠΟΚ), ο Παγκύπριος Σύνδεσμος Οινοχόων και ο Όμιλος Οινοφίλων Κύπρου. Η ρύθμιση των διαδικασιών οι οποίες περιγράφονται παρακάτω, ακολουθούν το Πρότυπο 332^A/2009 του ΟΙV με τίτλο: “Standard for International Wine and Spirituous Beverages of Vitivinicultural Origin Competitions”.

Άρθρο 2-Πρόγραμμα Διαγωνισμού

Ο Διαγωνισμός θα λάβει χώρα στην Πάφο-Πολιτιστική Πρωτεύουσα της Ευρώπης 2017. Οι γευστικές δοκιμές θα διεξαχθούν στις 3, 4 και 5 Μαΐου 2017. Η ανακοίνωση των αποτελεσμάτων και η απονομή των βραβείων θα πραγματοποιηθούν το Σάββατο 6 Μαΐου 2017.

Άρθρο 3-Οργανωτική Επιτροπή

Η Οργανωτική Επιτροπή του Διαγωνισμού είναι τετραμελής και απαρτίζεται από τον Πρόεδρο, δυο (2) Μέλη αρμόδιους Λειτουργούς του Τμήματος Γεωργίας και ένα (1) μέλος από την ΕΠΟΚ. Ο Πρόεδρος και τα Μέλη της Επιτροπής δεν έχουν οποιοδήποτε άμεσο ή έμμεσο όφελος ή συγκρουόμενο συμφέρον με επιχειρήσεις που συμμετέχουν στο Διαγωνισμό. Από την τετραμελή Οργανωτική Επιτροπή, θα πρέπει τουλάχιστον ένα Μέλος να είναι κάτοχος πτυχίου Οινολογίας και να είναι εγγεγραμμένος στην ΕΠΟΚ. Η Οργανωτική Επιτροπή είναι υπεύθυνη για την εύρυθμη διεξαγωγή του Διαγωνισμού ως ακολούθως:

- Για την παραλαβή, αποθήκευση και διαχείριση των διαγωνιζομένων οίνων.
- Για την εξασφάλιση της απόλυτης ανωνυμίας των διαγωνιζόμενων οίνων και τη διαφύλαξη των αποτελεσμάτων έως το τέλος του Διαγωνισμού.
- Για τον έλεγχο της οργάνωσης της γευστικής δοκιμής και ειδικότερα για τη σειρά παρουσίασης και κωδικοποίησης των διαγωνιζομένων οίνων πριν την έναρξη των γευστικών δοκιμών.
- Για την εποπτεία, τον έλεγχο και την αξιολόγηση της Κριτικής Επιτροπής.
- Για την εξασφάλιση της σωστής ακολουθίας των διαγωνιζομένων οίνων κάθε σειράς, διορθώνοντας όσες ακολουθίες είναι καταφανώς λανθασμένες και μεταθέτοντας οίνους σε επόμενη γευστική δοκιμή ή ακόμα αποκλείοντας από το Διαγωνισμό οίνους, οι οποίοι δεν ανταποκρίνονται στους όρους των παρόντων Διαδικασιών.

- Για τον έλεγχο του ανοίγματος των φιαλών διαγωνιζόμενων οίνων στη βοηθητική αίθουσα αποθήκευσης καθώς και της θερμοκρασίας, της ταυτότητας και της ανώνυμης παρουσίασης προς την Κριτική Επιτροπή.
- Για τον έλεγχο της ορθής εκτέλεσης του σερβιρίσματος των διαγωνιζόμενων οίνων.
- Για τον έλεγχο της ορθής λειτουργίας της Γραμματείας του Διαγωνισμού, τον υπολογισμό και καταχώρηση των βαθμολογιών καθώς και την κοινοποίηση των αποτελεσμάτων.
- Για την ανακοίνωση των αποτελεσμάτων.

Η Οργανωτική Επιτροπή επιτρέπει τη γευστική δοκιμή της δεύτερης φιάλης ενός διαγωνιζόμενου δείγματος, όταν:

- ο Πρόεδρος ή η πλειοψηφία της Κριτικής Επιτροπής το ζητεί.
- υπάρχουν μεγάλες αποκλίσεις στις βαθμολογίες.
- το θεωρεί απαραίτητο κατά τη διακριτική της ευχέρεια.

Η Οργανωτική Επιτροπή υποστηρίζεται από αρμόδιο προσωπικό του Τμήματος Γεωργίας.

Άρθρο 4-Διαγωνιζόμενοι Οίνοι

Στο Διαγωνισμό μπορούν να συμμετάσχουν ήρεμοι οίνοι (still wines) Κυπριακής προέλευσης που παράγονται και φέρουν σήμανση σύμφωνα με τους Εθνικούς και Ενωσιακούς Κανονισμούς και οι οποίοι συνάδουν με τις Συστάσεις/Δημοσιεύσεις του ΟΙΥ. Δικαίωμα συμμετοχής και βράβευσης έχουν οι οίνοι που φέρουν πιστοποιητικό χρήσης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) και δικαίωμα αναγραφής της ποικιλίας/έτους συγκομιδής (Ποικιλιακοί Οίνοι) από το Τμήμα Γεωργίας. Οι οίνοι που δεν περιλαμβάνονται στις πιο πάνω κατηγορίες δικαιούνται να λαμβάνουν μέρος στο Διαγωνισμό και να βαθμολογούνται κανονικά, αλλά θα αποκλείονται από τη διαδικασία βράβευσης. Οι διαγωνιζόμενοι οίνοι πρέπει να προέρχονται από την ίδια παρτίδα, ελάχιστου όγκου 1.000 λίτρων, η οποία θα πρέπει να είναι διαθέσιμη προς κατανάλωση. Κατ' εξαίρεση, οίνος που προέρχεται από παρτίδα τουλάχιστον 100 λίτρων, ιδίως από τις σπάνιες γηγενείς ποικιλίες της Κύπρου, μπορεί να λάβει μέρος στο Διαγωνισμό εφόσον υπάρχουν τα απαραίτητα δικαιολογητικά για τη χαμηλή παραγωγή και σπανιότητα του συγκεκριμένου οίνου. Όλα τα δείγματα πρέπει να παρουσιάζονται με την εμπορική τους επισήμανση.

Άρθρο 5-Διαδικασία Υποβολής Αίτησης Συμμετοχής

Για κάθε διαγωνιζόμενο οίνο, θα πρέπει να υποβληθούν τα ακόλουθα δικαιολογητικά έγγραφα μέχρι τις 25 Απριλίου 2017, το αργότερο:

- Το συνημμένο Δελτίο Συμμετοχής (Έντυπο 1), πλήρως συμπληρωμένο και υπογεγραμμένο από τον κατά νόμο υπεύθυνο της επιχείρησης (πρωτότυπο).
- Το νόμιμο τέλος συμμετοχής, όπως αυτό ορίζεται από το άρθρο 15.
- Ένα (1) σετ ετικετών (κύριας και βοηθητικής), που χρησιμοποιούνται στην εμπορική επισήμανση (η επισήμανση θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τους Εθνικούς και Ενωσιακούς Κανονισμούς).

(δ) Πιστοποιητικό Εργαστηριακών Αναλύσεων από διαπιστευμένο εργαστήριο για να διενεργεί επίσημες αναλύσεις στον αμπελοοινικό τομέα για τις ακόλουθες παραμέτρους:

- Αποκτημένος Αλκοολικός Τίτλος (κατ όγκο περιεκτικότητα % Vol. στους 20 °C).
- Ολική Οξύτητα (meq/l).
- Πτητική Οξύτητα (meq/l).
- Σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη g/l).
- Ολικό Διοξείδιο του Θείου (mg/l).
- Ελεύθερο Διοξείδιο του Θείου (mg/l).

Οι μέθοδοι εργαστηριακής ανάλυσης πρέπει να είναι αυτές που συστήνονται και δημοσιεύονται στη Διεθνή Συλλογή Εργαστηριακών Αναλύσεων του ΟΙΥ.

(ε) Πιστοποιητικό οίνου ΠΟΠ ή ΠΓΕ ή Ποικιλιακού Οίνου από το Τμήμα Γεωργίας.

Η αίτηση συμμετοχής στο Διαγωνισμό μπορεί να υποβληθεί από τον παραγωγό ή τον εμφιαλωτή του οίνου. Αιτήσεις θα γίνονται αποδεκτές στην ακόλουθη διεύθυνση:

Οργανωτική Επιτροπή

10^ο Κυπριακού Διαγωνισμού Οίνου

Τμήμα Γεωργίας

Κλάδος Αμπελουργίας-Οινολογίας

Λεωφόρος Φραγκλίνου Ρούσβελτ 197

3045 Λεμεσός

Άρθρο 6-Διαδικασία Παραλαβής και Αποθήκευσης των Δειγμάτων

Η δειγματοληψία των διαγωνιζόμενων οίνων θα γίνει από αρμόδιους Λειτουργούς του Κλάδου Αμπελουργίας-Οινολογίας του Τμήματος Γεωργίας από τις 26 μέχρι και τις 28 Απριλίου 2017. Κατά τη δειγματοληψία θα λαμβάνονται τέσσερεις (4) φιάλες χωρητικότητας 750 ml έκαστη ή αντίστοιχος αριθμός φιαλών ονομαστικού όγκου μικρότερου ή ίσου με 2 L. και συνολικού όγκου τουλάχιστον 3 L., οι οποίες θα πρέπει να περιλαμβάνουν την εμπορική τους επισήμανση. Τα δείγματα των διαγωνιζόμενων οίνων θα αποθηκεύονται σε ασφαλές μέρος σε θερμοκρασία και συνθήκες που εγγυώνται τη σωστή διατήρησή τους μέχρι την παρουσίασή τους ενώπιον της Κριτικής Επιτροπής.

Άρθρο 7-Έλεγχος, Καταχώρηση Κατηγοριών και Κωδικοποίηση των Διαγωνιζόμενων Οίνων

Μετά τον απαραίτητο έλεγχο στη βάση των αιτήσεων συμμετοχής και των συναφών δικαιολογητικών εγγράφων, γίνεται καταχώρηση των διαγωνιζόμενων οίνων σε μηχανογραφημένο πρόγραμμα. Η καταχώρηση του διαγωνιζόμενου οίνου βασίζεται στην κατηγορία του ανάλογα με το χρώμα, την περιεκτικότητα σε σάκχαρα και την ποικιλιακή σύνθεση (επισυνάπτεται πίνακας), δίνοντας σε κάθε δείγμα ένα μοναδικό κωδικό με τον οποίο θα παρουσιαστεί ενώπιον της Κριτικής Επιτροπής έτσι ώστε

να εξασφαλίζεται η απόλυτη ανωνυμία. Πρόσβαση στο μηχανογραφημένο πρόγραμμα έχουν μόνο εξουσιοδοτημένα άτομα από την Οργανωτική Επιτροπή.

Κατηγορία 1-Λευκοί Οίνοι

- Μονοποικιλιακοί (σε ποσοστό τουλάχιστον 85%)
- Πολυποικιλιακοί

Κατηγορία 2-Ερυθροί Οίνοι

- Μονοποικιλιακοί (σε ποσοστό τουλάχιστον 85%)
- Πολυποικιλιακοί

Κατηγορία 3-Ερυθροί Οίνοι

- Μονοποικιλιακοί (σε ποσοστό τουλάχιστον 85%)
- Πολυποικιλιακοί

Οι πιο πάνω κατηγορίες έχουν αντίστοιχες υποκατηγορίες ανάλογα με τα υπολειμματικά σάκχαρα σύμφωνα με το Παράρτημα XIV, Μέρος Β του Κανονισμού (ΕΚ) 607/2009 ως ακολούθως:

- ξηροί
- ημίξηροι
- ημίγλυκοι
- γλυκοί

Άρθρο 8-Κριτική Επιτροπή

Η Κριτική Επιτροπή θα αποτελείται από επτά (7) κριτές, οι οποίοι είναι κατά πλειοψηφία Οινολόγοι ή άτομα που κατέχουν ισότιμο δίπλωμα και κατά πλειοψηφία προέρχονται από το εξωτερικό. Η Οργανωτική Επιτροπή επιλέγει τους κριτές βάσει των τεχνικών δεξιοτήτων τους στην οργανοληπτική αξιολόγηση οίνων και ορίζει τον Πρόεδρο της Κριτικής Επιτροπής, ο οποίος πρέπει να είναι Οινολόγος ή άτομο που κατέχει ισότιμο δίπλωμα. Ο Πρόεδρος πέραν της ιδιότητας του ως κριτής, είναι αρμόδιος για τη διασφάλιση της εύρυθμης λειτουργίας της Κριτικής Επιτροπής. Ο Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου (ΟΙΥ) ορίζει έναν πραγματογνώμονα αντιπρόσωπο, ο οποίος συμμετέχει στην Κριτική Επιτροπή, επιβλέπει συνολικά τις εργασίες του Διαγωνισμού, και στο τέλος συντάσσει αναφορά σχετικά με την όλη διοργάνωση και τη διεξαγωγή του.

Άρθρο 9-Γενική Λειτουργία της Κριτικής Επιτροπής

Οι συνεδρίες πραγματοποιούνται τις πρωινές ώρες μεταξύ 9:00-15:00. Περιλαμβάνουν τη δοκιμή έως και 45 δειγμάτων την ημέρα, υποδιαιρούμενα σε 3 συνεδρίες. Πριν από την έναρξη του Διαγωνισμού, η Κριτική Επιτροπή συνέρχεται τουλάχιστον μια φορά για μια προκαταρκτική δοκιμαστική γευστιγνωσία (*mis-en-bouche*) με σκοπό την ενημέρωση των δοκιμαστών σχετικά με τη χρήση του δελτίου αξιολόγησης και εξοικείωση. Επιπλέον κατά τη διάρκεια του Διαγωνισμού και κάθε μέρα πριν από την πρώτη συνεδρία γευστικής δοκιμής, η Κριτική Επιτροπή πραγματοποιεί μια δοκιμαστική γευστιγνωσία (*mis-en-bouche*) ενός οίνου του ίδιου τύπου με αυτούς που θα ακολουθήσουν. Το ποτήρι γευστικής

δοκιμής πρέπει να ανταποκρίνεται στην κατηγορία του διαγωνιζόμενου οίνου και να είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές του διεθνούς προτύπου ISO 3591:1977.

9.1 Πειθαρχία

Κατά τη γευστική δοκιμή επικρατεί πειθαρχία ώστε να εξασφαλιστεί η βασική αρχή του Διαγωνισμού, που είναι η απόλυτη ανωνυμία. Συνεπώς:

- Οι κριτές παραμένουν σιωπηλοί και δεν κάνουν κινήσεις ή μορφασμούς ενδεικτικούς των εκτιμήσεων τους.
- Πριν το σερβίρισμα κάθε διαγωνιζόμενου οίνου, διανέμονται τα έντυπα αξιολόγησης τα οποία φέρουν σχετικές τεχνικές ενδείξεις.
- Το αρμόδιο προσωπικό που συγκεντρώνει τα έντυπα αξιολόγησης βεβαιώνεται ότι είναι πλήρως συμπληρωμένα και επικυρωμένα με την υπογραφή του Προέδρου της Κριτικής Επιτροπής.
- Δεν επιτρέπεται οι κριτές να κρατούν αντίγραφα των εντύπων αξιολόγησης, αλλά ούτε και να πληροφορούνται για την ταυτότητα του οίνου που βαθμολόγησαν.

9.2 Συνθήκες κατά τη γευστική δοκιμή

- Η Κριτική Επιτροπή συνέρχεται σε αίθουσα ήσυχη, με σωστό φωτισμό και καλό αερισμό, στην οποία η θερμοκρασία περιβάλλοντος διατηρείται, στο μέτρο του δυνατού, μεταξύ 18 και 22°C. Στην αίθουσα απαγορεύεται το κάπνισμα και η είσοδος ατόμων ξένων με την οργάνωση της δοκιμής.
- Σε μια δεύτερη αίθουσα, γειτονική αλλά εκτός του οπτικού πεδίου των κριτών, πραγματοποιείται ο εκποματισμός των φιαλών καθώς και η τοποθέτηση 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 που συνεδριάζει η Κριτική Επιτροπή για το σερβίρισμα και τη γευστική δοκιμή.
- Η εν λόγω συσκευασία και άρα η ανωνυμία των δειγμάτων διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια της γευστικής δοκιμής, ενώ οι κριτές δεν πληροφορούνται ποτέ για την ταυτότητα των οίνων που αξιολογούν.
- Τα ποτήρια της γευστικής δοκιμής είναι ενός συγκεκριμένου τύπου, ο οποίος υπακούει στις διεθνείς αρχές σύμφωνα με τις προδιαγραφές του διεθνούς προτύπου ISO 3591:1977 και κατά συνέπεια είναι αποδεκτός από τον ΟΙΥ. Μετά από κάθε χρήση, τα ποτήρια πλένονται, ξεπλένονται και στεγνώνουν προσεκτικά.
- Στη θέση εργασίας των κριτών υπάρχει πάντα φρέσκο νερό, μικρές φέτες ψωμιού, χαρτοπετσέτες και πτυελοδοχείο.

9.3 Παρουσίαση των δειγμάτων

Κάθε δείγμα δοκιμάζεται ξεχωριστά και όχι σε σύγκριση με κάποιο άλλο δείγμα.

9.4 Διαλείμματα

Μετά από κάθε σειρά δειγμάτων προβλέπεται σύντομο διάλειμμα όπου μπορούν να καταναλωθούν τρόφιμα και ποτά, με την προϋπόθεση ότι δεν θα επηρεάσουν την γευστική ικανότητα των κριτών.

Άρθρο 10-Σειρά Παρουσίασης των Δειγμάτων και Θερμοκρασίες

Οι οίνοι δοκιμάζονται από την Κριτική Επιτροπή και ανά συνεδρία, με την εξής σειρά:

1. Ήρεμοι Λευκοί Οίνοι
2. Ήρεμοι Ερυθρωποί Οίνοι
3. Ήρεμοι Ερυθροί Οίνοι
4. Οίνοι Φυσικοί Γλυκείς
5. Οίνοι Λικέρ

Σε κάθε μια από τις πιο πάνω κατηγορίες, οι νεαροί οίνοι δοκιμάζονται πριν από τους παλαιωμένους. Οι οίνοι με σάκχαρα περισσότερα από 4 g/l, δοκιμάζονται με αύξουσα σειρά σύμφωνα με την περιεκτικότητα τους σάκχαρα. Οι θερμοκρασίες δοκιμής είναι οι ακόλουθες:

- Λευκοί και Ερυθρωποί Οίνοι στους 10-12°C.
- Ερυθροί Οίνοι στους 15-18°C.
- Οίνοι Φυσικοί Γλυκείς και Οίνοι Λικέρ στους 10-14°C.

Σε κάθε περίπτωση επιβάλλεται όπως οίνοι του ίδιου τύπου, να δοκιμάζονται στην ίδια θερμοκρασία.

Άρθρο 11-Έντυπο Αξιολόγησης

Κατά το σερβίρισμα ενός δείγματος, δίνεται σε κάθε κριτή και το αντίστοιχο έντυπο αξιολόγησης του οίνου, το οποίο είναι σύμφωνο με το πρότυπο οργανοληπτικής αξιολόγησης ήρεμων οίνων του OIV. Για τους ήρεμους οίνους, το έντυπο περιέχει τις ακόλουθες ενδείξεις σχετικά με τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες:

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

Η αξιολόγηση των παραπάνω παραμέτρων βασίζεται σε μια κλίμακα εκτίμησης με τις εξής διαβαθμίσεις: Εξαιρετικό, Πολύ καλό, Καλό, Ικανοποιητικό και Ανεπαρκές, οι οποίες συνοδεύονται από ένα βαθμό. Το έντυπο αξιολόγησης περιλαμβάνει επίσης τον αριθμό του κριτή, την ημερομηνία, κενό χώρο για ενδεχόμενες παρατηρήσεις καθώς και την υπογραφή του κριτή και του Προέδρου της

Κριτικής Επιτροπής. Μετά τη γευστική δοκιμή ενός δείγματος και για κάθε οργανοληπτικό χαρακτήρα, οι κριτές σημειώνουν το τετράγωνο που αντιστοιχεί στην εκτίμησή τους και τις τυχόν παρατηρήσεις τους.

Άρθρο 12-Εξαγωγή των Αποτελεσμάτων

Η Γραμματεία είναι υπεύθυνη για τη διανομή των εντύπων αξιολόγησης στους κριτές, την ορθή συμπλήρωση τους, τη μετατροπή της ποιοτικής εκτίμησης των κριτών σε ποσοτική, τον υπολογισμό της συνολικής βαθμολογίας και την καταχώρηση των αποτελεσμάτων για κάθε δείγμα στο μηχανογραφημένο πρόγραμμα. Όταν σε ένα ή περισσότερα από τα κριτήρια αξιολόγησης ενός συγκεκριμένου δείγματος αποδοθεί ο χαρακτηρισμός «ανεπαρκές», αυτομάτως το δείγμα απορρίπτεται και εξαιρείται από τη βράβευση. Κάθε δείγμα βαθμολογείται με βάση το μέσο όρο των βαθμολογιών που προκύπτουν από τον υπολογισμό των εκτιμήσεων των κριτών. Η μεγαλύτερη και η μικρότερη βαθμολογία δεν λαμβάνεται υπόψη για τον υπολογισμό του μέσου όρου. Στην περίπτωση που πραγματοποιείται επαναληπτική δοκιμή ενός δείγματος, μόνο το αποτέλεσμα της τελευταίας μπορεί να ληφθεί υπόψη.

Άρθρο 13-Μετάλλια /Ειδικές Διακρίσεις

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

- Μεγάλο χρυσό μετάλλιο-ελάχιστο 92 βαθμούς
- Χρυσό μετάλλιο-ελάχιστο 85 βαθμούς
- Ασημένιο μετάλλιο-ελάχιστο 82 βαθμούς
- Χάλκινο μετάλλιο-ελάχιστο 80 βαθμούς

Το σύνολο όλων των μεταλλίων που απονέμονται στους οίνους με τις υψηλότερες βαθμολογίες δεν ξεπερνά το 30% των δειγμάτων που συμμετέχουν στο Διαγωνισμό. Σε περίπτωση υπέρβασης αυτού του ποσοστού, τα δείγματα με τη μικρότερη βαθμολογία δεν βραβεύονται. Σε περίπτωση ισοβαθμίας οίνων κατά την οποία μόνο ένας τύπος μεταλλίου μπορεί να απονεμηθεί, η βαθμολογία του Προέδρου της Κριτικής Επιτροπής αποτελεί τη νικήσα ψήφο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Η Οργανωτική Επιτροπή έχει το δικαίωμα να παραλείψει ή να συμπύξει κατηγορίες όταν δεν συμπληρώνεται, κατά την κρίση της, ικανοποιητικός αριθμός δειγμάτων. Επίσης, μέσα στο πιο πάνω όριο του 30%, η Οργανωτική Επιτροπή έχει τη δικαιοδοσία να απονεμίσει ειδικές διακρίσεις σε μονοποικιλιακούς οίνους από κυπριακές γηγενείς ποικιλίες.

Άρθρο 14-Αναγνώριση του Μεταλλίου

Τα μετάλλια συνοδεύονται υποχρεωτικά από ένα αποδεικτικό έντυπο ή δίπλωμα το οποίο συντάσσεται από το Τμήμα Γεωργίας και αναφέρει την ακριβή ταυτότητα του βραβευμένου οίνου καθώς και του

παραγωγού του. Η Οργανωτική Επιτροπή διαφυλάττει την ορθή/νόμιμη χρήση των «Ονομασιών Προέλευσης» και των «Γεωγραφικών Ενδείξεων» των οποίων η αυθεντικότητα πρέπει να προστατεύεται σύμφωνα με τις γενικές αρχές του ΟΙΥ, καθώς και από την Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία. Έτσι, η Οργανωτική Επιτροπή δύναται να ακυρώνει κάθε διάκριση που έχει απονεμηθεί σε δείγμα του οποίου η ετικέτα δε συμφωνεί με την Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία ή το οποίο χρησιμοποιεί λανθασμένα ή παράνομα ένδειξη ΠΟΠ ή ΠΓΕ ή Ποικιλιακού Οίνου. Η Οργανωτική Επιτροπή στοχεύοντας στην καλύτερη προβολή των οίνων που θα βραβευθούν, θα κοινοποιήσει τα ακριβή στοιχεία και τις διακρίσεις τους στα μέσα μαζικής ενημέρωσης αλλά και με έκδοση εντύπου που θα διανεμηθεί στους επαγγελματίες του χώρου και στους καταναλωτές. Επίσης, το Τμήμα Γεωργίας διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα παραγωγής και πώλησης αυτοκόλλητων αναπαραστάσεων των μεταλλίων τα οποία αναφέρουν το έτος βράβευσης. Σε κάθε περίπτωση, οι παραγωγοί που ενδιαφέρονται να παρουσιάσουν στις ετικέτες των οίνων τους το μετάλλιο που έλαβαν στο Διαγωνισμό, οφείλουν να το ζητήσουν από το Τμήμα Γεωργίας και να καταβάλουν το αντίστοιχο νόμιμο τέλος.

Άρθρο 15-Νόμιμο Τέλος Συμμετοχής

Το νόμιμο τέλος συμμετοχής για κάθε δείγμα ανέρχεται στα €70. Καταβάλλεται στο Τμήμα Γεωργίας/Κλάδο Αμπελουργίας-Οινολογίας μαζί με το Δελτίο Συμμετοχής (Έντυπο 1) και όλα τα απαραίτητα δικαιολογητικά έγγραφα για τους οίνους που θα διαγωνιστούν. Κάθε Δελτίο Συμμετοχής που δε θα συνοδεύεται από το αντίτιμο έως την 25^η Απριλίου 2017, θα αποκλείεται.

Άρθρο 16-Γενικοί Όροι και Νομικό Συμφωνητικό του Διαγωνισμού

Η Οργανωτική Επιτροπή διατηρεί για περίοδο ενός έτους μια (1) φιάλη από κάθε διαγωνιζόμενο οίνο που έχει διακριθεί και έχει το δικαίωμα να προβεί στη διεξαγωγή ειδικών εργαστηριακών αναλύσεων των βραβευμένων οίνων, όταν το κρίνει απαραίτητο. Επίσης, η Οργανωτική Επιτροπή μπορεί να πραγματοποιεί έλεγχο ταυτοποίησης σε ποσοστό τουλάχιστον 5% (μετά από κλήρωση) των βραβευμένων οίνων και στους ίδιους οίνους 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 οίνου που διατίθεται στο εμπόριο σε σχέση με το δείγμα που συμμετέχει στο Διαγωνισμό. Τα αποτελέσματα του Διαγωνισμού είναι τελικά. Λόγω του εμπιστευτικού τους χαρακτήρα κοινοποιούνται μόνο οι βραβευμένες συμμετοχές, ενώ για κάθε οίνο που διαγωνίζεται αποστέλλεται η αναλυτική του βαθμολογία μόνο στο νομικά υπεύθυνο για τη συμμετοχή. Η συμμετοχή στο Διαγωνισμό συνεπάγεται με την αποδοχή των παρόντων Διαδικασιών.