B 

**DOKUMENTACIJA**

**JAVNEGA NATEČAJA ZA IZBOR ŽUPANOVEGA VINA**

**MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2017**

VSEBINA:

# Besedilo javnega natečaja

# Prijavni obrazec

#### Številka: 322-193/2016

## Datum: 10. 11. 2016

**I. BESEDILO JAVNEGA NATEČAJA**

**JAVNI NATEČAJ ZA IZBOR ŽUPANOVEGA VINA MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2017**

1. **PREDMET JAVNEGA NATEČAJA** je izbor Županovega vina Mestne občine Koper za leto 2017.
2. **POGOJI IN MERILA:**

**Pogoji natečaja:**

Na natečaju lahko sodelujejo registrirani vinarji, vinogradniki in vinske kleti (v nadaljevanju: sodelujoči):

* s stalnim prebivališčem v Mestni občini Koper,
* ki so vpisani v register pridelovalcev grozdja in vina pri pristojnem upravnem organu,
* ki imajo dovoljenje za stekleničenje vina,
* katerih grozdje – vino je **izključno** iz vinorodnega okoliša Slovenske Istre,
* ki lahko ponudijo v odkup najmanj 500 steklenic (0,75 l) prijavljenega vina in razpolagajo z najmanj 1000 litri prijavljenega vina,
* ki soglašajo z odkupno ceno največ 7,00 € (bruto) za vsako opremljeno steklenico vina s strani Mestne občine Koper (končni izdelek, velja za vse prijavljene vzorce),
* ki imajo urejeno blagovno znamko na trgu.

Vsak sodelujoči lahko na natečaj prijavi **največ** **tri** vzorce vina obveznih **sort** malvazija in/ali refošk, **ne glede na letnik trgatve**.

Vina bo ocenjevala strokovna ocenjevalna komisija v primerno toplih in svetlih prostorih, ohlajena bodo na idealno degustacijsko temperaturo ter razvrščena glede na posamezno kategorijo vina po barvi, aromatiki in preostanku nepovretega sladkorja. Vsak ocenjevalec bo imel svoj ločen prostor, kjer ga nihče ne bo oviral pri samostojnem delu. Dnevna norma degustacije vzorcev je max. 60 vzorcev vin.

**Merila natečaja:**

Za ocenjevanje vina se bo uporabil ocenjevalni sistem po 100-točkovni metodi, ki jo predlagajo Mednarodna organizacija za trto in vino (O.I.V.), Mednarodna zveza enologov (U.I.OE.) in Svetovna Federacija velikih mednarodnih ocenjevanj (FMGCIVS).

Ocenjevanje po natečaju zadošča vsem merilom navedenih mednarodnih institucij in ga bo izvedla 5 članska ocenjevalna komisija v Degustacijskem prostoru UP, Labs, Zelena ulica 8, Izola. Člane ocenjevalne komisije imenuje župan s sklepom. Nihče izmed članov ocenjevalne komisije ne sme sodelovati z lastnimi vini ali vini svoje družine, v tem primeru bo župan imenoval drugega člana komisije.

**TABELA TOČKOVANJA:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | lastnost | ponder | točk | Skupaj točk |
| VIDEZ | Bistrost in barva (od 1 do 10)  | 1x |  10  |  10 |
| VONJ | Čistost, finost vonjaIntenzivnost vonjaTipičnost vonja | 1x1x1x |  10  10 10  |  30 |
| OKUS | Kvaliteta, ravnovesjeIntenzivnost, pookusTipičnost okusa | 2x1x1x |  20 10 10 |  40 |
| SPLOŠNI VTIS | Splošna harmonija | 1x |  20 |  20 |

Vsak prijavljen vzorec vina lahko doseže največ 100 točk.

Vino je izločeno, če ga trije člani komisije ocenijo s 65,00 ali manj točkami in na ocenjevalnem listu navedejo vzrok izločitve.

Pred začetkom ocenjevanja in pred vsako novo kategorijo vin se ocenjevalci uskladijo z enim uravnalnim vzorcem.

Opisno ocenjevanje vin bo potekalo vzporedno na posebej pripravljenih ocenjevalnih listih za posamezno kategorijo vin: malvazija in/ali refošk. Vsak ocenjevalec bo opisal videz, vonj, okus in končno harmonijo vina, kar bo še dodatna motivacija za poglobljeno analizo vinske kakovosti.

Opis vina je dragocena informacija, ki bo vinarju povedala, kako je njegovo vino zaznalo pet ocenjevalcev.

Predsednik komisije pregleduje posamezne ocenjevalne liste in ugotavlja ter primerja pripombe članov komisije. V primeru večjega odstopanja med posameznimi ocenami lahko določi tudi ponovno ocenitev dotičnega vzorca. Ocenjevanje vzorca se ponovi (druga steklenica) tudi v primeru zaznave vonja po zamašku ali kakšni drugi napaki. Predsednik ocenjevalne komisije koordinira delo komisije ter skrbi za nemoten potek ocenjevanja.

1. **Nagrade in njihove vrednosti:**

Vino, ki mu bo komisija dodelila najvišje število točk, bo nagrajeno z nazivom **ŽUPANOVO VINO MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2017,** ki ga bo sodelujoči lahko uporabil za svoje promocijske namene.

Na podlagi doseženega števila točk se ostalim sodelujočim na natečaju podeli naslednja priznanja:

* **zlato odličje** prejmejo sodelujoči, katerih ocena za vzorec je dosegla 85 ali več točk ocene vseh ocenjevalcev;
* **srebrno odličje** prejmejo sodelujoči, katerih ocena vzorca je dosegla od 82 do 84,99 točk ocene vseh ocenjevalcev;
* **bronasto odličje** prejmejo sodelujoči, katerih ocena vzorca je dosegla od 75 do 81,99 točk ocene vseh ocenjevalcev.

Sodelujoči na natečaju, ki bodo dosegli od 65,01 do 74,99 toč, bodo prejeli **zahvalo za sodelovanje** na natečaju ŽUPANOVO VINO MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2017.

Mestna občina Koper zagotovi dobitniku naziva 1000 kom posebnih etiket ŽUPANOVO VINO 2017, ki bodo prilepljene na steklenico. Na željo in stroške dobitnika naziva lahko enako etiketo nosijo vse steklenice prijavljenega vina. Stroške dodatnega števila etiket si krije dobitnik naziva sam. Na njegovo željo in lastne stroške se lahko nagradni naziv vključi v lastno etiketo.

Mestna občina Koper bo za protokolarne in promocijske namene odkupila najmanj 500 steklenic po 0,75 l ŽUPANOVEGA VINA 2017 (končna embalaža) opremljenih z etiketo pridelovalca in nalepko Županovo vino 2017. Županovo vino 2017 (odkupljeno s strani Mestne občine Koper) skladišči pridelovalec do porabe vseh odkupljenih zalog.

Pred odkupom ŽUPANOVEGA VINA 2017 se opravi organoleptična kontrola istovetnosti vina z nagrajenim vzorcem. V primeru ugotovljenega odstopanja, bo Mestna občina Koper odkupila vino, ki bo glede na zbrano število točk na ocenjevanju na drugem mestu. V tem primeru dobitnik naziva le tega izgubi in se ga dodeli drugo uvrščenemu. Vino mora imeti na dan prodaje veljaven analizni izvid za promet.

Poleg naziva ŽUPANOVO VINO 2017, odkupa najmanj 500 steklenic po 0,75 l in 1000 kom etiket prejme dobitnik naziva tudi:

* razstavni kotiček v Pretorski palači za obdobje enega leta,
* posebno priznanje v trajno last.

Mestna občina Koper se lahko odloči za odkup steklenic vina tudi ostalih sodelujočih vinarjev, ki naziva ŽUPANOVO VINO 2017 ne bodo prejeli, predvsem zaradi vpliva vremenskih okoliščin na pridelek.

1. **Rok IN NAČIN ODDAJE prijav:**

Sodelujoči prijavijo svoje vzorce vina izključno s prijavnico na javni natečaj, ki je priloga te dokumentacije. Vina morajo biti donegovana, ni pa nujno, da so tudi že končno ustekleničena. Vzorec (po sorti in letniku) obsega **dva kartona** po 6 steklenic vina po 0,75 l od tega **9 steklenic z originalno etiketo in 3 steklenice brez etikete**. Analitične podatke o posameznem vzorcu vina sodelujoči navede v prijavnici.

Izpolnjeno prijavnico morajo sodelujoči skupaj z vsemi obveznimi vzorci dostaviti na Mestno občino Koper, Verdijeva ulica 10, 6000 Koper, najkasneje **do petka, 6. januarja 2017, do 12. ure** (sprejemna pisarna Mestne občine Koper, pritličje desno, v času uradnih ur). Upoštevane bodo vse popolne prijave (prijavnica in vzorci vina), ki bodo prispele pravočasno. Prijave morajo sodelujoči oddati z oznako »**ŽUPANOVO VINO 2017«.** Na hrbtni strani mora biti naveden naslov pošiljatelja.

S podpisom prijavnice sodelujoči potrjuje in sprejema pogoje in merila javnega natečaja.

Predsednik komisije bo poskrbel za dvig vzorcev (3 steklenice vsakega prijavljenega vzorca) na Mestni občini Koper in dostavo na lokacijo ocenjevanja, v prostore LABS, ter za anonimno izvedbo ocenjevanja. Preostale steklenice (9 steklenic vsakega prijavljenega vzorca) bodo razstavljene, vino pa se bo ponudilo za degustacijo na zaključni prireditvi ob razglasitvi rezultatov natečaja ŽUPANOVO VINO 2017 in ostalih promocijskih dogodkih Mestne občine Koper.

1. **DATUM ODPIRANJA PRIJAV IN OBVEŠČANJE O IZIDU JAVNEGA NATEČAJA:**

Sodelujoči bodo o odločitvi ocenjevalne komisije seznanjeni javno, 20. januarja 2017, na zaključni prireditvi organizirani s strani Mestne občine Koper, ki bo v dvorani Sv. Frančiška Asiškega, s pričetkom ob 19. uri, oziroma pisno v roku 15 dni od razglasitve rezultatov.

1. **KRAJ IN ČAS, KJER LAHKO ZAINTERESIRANI DVIGNEJO DOKUMENTACIJO**

Dokumentacija in prijavnica je od dneva objave do izteka roka za oddajo prijav na voljo na spletni strani Mestne občine Koper [www.koper.si](http://www.koper.si/), zainteresirani sodelujoči pa jo lahko v času uradnih ur dvignejo tudi v sprejemni pisarni Mestne občine Koper, Verdijeva ulica 10, Koper. Dodatne informacije dobijo sodelujoči na Turistični organizaciji Koper, tel. 05/6646-337.

**II. PRIJAVNI OBRAZEC**

**ŽUPANOVO VINO 2017**

|  |
| --- |
| **ROK PRIJAVE: petek, 6. 1. 2017, do 12. ure** |

* + - 1. **SODELUJOČI:**

|  |  |
| --- | --- |
| Naziv vinske kleti / vinarja / vinogradnika: |  |
| Ime in priimek nosilca: |  |
| Naslov: |  |
| Kraj in poštna številka: |  |
| Telefonska številka: |  |
| Elektronski naslov: |  |
| Spletna stran: |  |

* + - 1. **VZORCI ZA NATEČAJ**

Število prijavljenih vzorcev (obkrožite): 1 2 3

1. **vzorec**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Naziv vina: |  | Alkohol: |  |
| Sorta vina: |  | Kisline: |  |
| Letnik: |  | Preostanek sladkorja: |  |
| Vinorodna lega: |  | Vino je že ustekleničeno: | DA | NE |
| Tržna cena vina (končna cena): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EUR (z DDV oz. drugimi prispevki). |

1. **vzorec**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Naziv vina: |  | Alkohol: |  |
| Sorta vina: |  | Kisline: |  |
| Letnik: |  | Preostanek sladkorja: |  |
| Vinorodna lega: |  | Vino je že ustekleničeno: | DA | NE |
| Tržna cena vina (končna cena): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EUR (z DDV oz. drugimi prispevki). |

1. **vzorec**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Naziv vina: |  | Alkohol: |  |
| Sorta vina: |  | Kisline: |  |
| Letnik: |  | Preostanek sladkorja: |  |
| Vinorodna lega: |  | Vino je že ustekleničeno: | DA | NE |
| Tržna cena vina (končna cena): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EUR (z DDV oz. drugimi prispevki). |

S podpisom prijavnice izjavljam, da izpolnjujem in sprejemam vse pogoje in merila natečaja in soglašam, da se vsi podatki lahko uporabijo za promocijske namene s strani Mestne občine Koper.

V ................................, dne ............................... PODPIS: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_