

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ

5^{ος}

ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ
ΟΙΝΟΥ

Υπό την αιγίδα:



5-8 Μαΐου 2010, Λεμεσός

5^{ος} ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ

5 - 8 Μαΐου 2010

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ

Άρθρο 1 - Εισαγωγή και Στόχοι

Ο 5^{ος} Κυπριακός Διαγωνισμός Οίνου διοργανώνεται από το Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων, ως Αρμόδια Αρχή, δυνάμει του άρθρου 12 (ιη) του περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων Νόμου 61(1)/2004.

Κάτω από συνθήκες έντονου και αυξανόμενου ανταγωνισμού η παραγωγή οίνου, κρίνεται και αξιολογείται από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος, την ποιότητα και την αποδοχή του προϊόντος από τον καταναλωτή.

Η επιλογή της Κύπρου για ποιοτική αναβάθμιση των παραγόμενων οινικών προϊόντων είναι σαφής και σταθερή. Η επιβεβαίωση για το αποτέλεσμα αυτής της επιλογής δεν μπορεί παρά να προέλθει από κρίσεις και αξιολογήσεις των ειδικών του οίνου.

Ο 5^{ος} Κυπριακός Διαγωνισμός Οίνου φιλοδοξεί να προσφέρει ένα βήμα ευρωπαϊκής και διεθνούς καταξίωσης που θα επενεργεί ως πρόκληση για τους Κύπριους οινοπαραγωγούς.

Η δημόσια προβολή και ο εν γένει ποιοτικός ανταγωνισμός συνιστούν δυναμικά εργαλεία προώθησης και αναγνώρισης της ποιοτικής αναβάθμισης των παραγόμενων οίνων στην Κύπρο.

Άρθρο 2 - Οργανωτική Επιτροπή

Η Οργανωτική Επιτροπή του Διαγωνισμού απαρτίζεται από εκπροσώπους της Αρμόδιας Αρχής και συγκροτείται από τον Πρόεδρο και δυο μέλη εκ των οποίων το ένα είναι οινολόγος.

Ο Κανονισμός που διέπει το Διαγωνισμό και όλες οι διαδικασίες που περιγράφονται παρακάτω ακολουθούν το πρότυπο "OIV STANDARD FOR INTERNATIONAL WINE AND SPIRITUOUS BEVERAGES OF VITIVINICULTURAL ORIGIN COMPETITIONS" του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (O.I.V.) - Απόφαση O.I.V. - CONCOURS 332^A/2009.

Άρθρο 3 - Προϊόντα που μπορούν να διαγωνιστούν

Στο Διαγωνισμό μπορούν να συμμετάσχουν όλοι οι οίνοι Κυπριακής προέλευσης που παράγονται και φέρουν σήμανση σύμφωνα με τους εθνικούς και κοινοτικούς Κανονισμούς και συνάδουν με τους ορισμούς του «Παγκόσμιου Κώδικα Οινολογικών Πρακτικών» του O.I.V.

Δικαίωμα συμμετοχής και βράβευσης έχουν οι οίνοι που φέρουν πιστοποιητικό χρήσης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) και Δικαίωμα αναγραφής της ποικιλίας και του έτους συγκομιδής (Ποικιλιακοί οίνοι) από την αρμόδια αρχή ελέγχου (ΣΑΠ). Οι οίνοι που δεν περιλαμβάνονται στις πιο πάνω κατηγορίες δικαιούνται να λαμβάνουν μέρος στο Διαγωνισμό και βαθμολογούνται κανονικά, αλλά αποκλείονται από τη βράβευση και την απονομή μεταλλίου.

Άρθρο 4 - Διαδικασία υποβολής συμμετοχής

Η αίτηση συμμετοχής στο διαγωνισμό μπορεί να υποβληθεί από τον παραγωγό ή τον εμφιαλωτή του προϊόντος.

Για κάθε προϊόν που θα διαγωνιστεί υποβάλλονται τα ακόλουθα:

1. Το συνημμένο **Δελτίο Συμμετοχής** (Έντυπο 1), πλήρως συμπληρωμένο και υπογεγραμμένο από τον υπεύθυνο (πρωτότυπο).
2. Το **αντίτιμο συμμετοχής**, όπως ορίζεται από το άρθρο 12.
3. Δύο (2) σετ **ετικετών** (κύριων και βοηθητικών), που χρησιμοποιούνται στην εμπορική παρουσίαση της φιάλης του. (Η σήμανση της ετικέτας θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τους εθνικούς και κοινοτικούς Κανονισμούς).
4. **Πιστοποιητικό αναλύσεων**. Θα γίνονται δεκτά πιστοποιητικά ανάλυσης οίνων στις παραμέτρους που ορίζονται στο άρθρο 15 από εργαστήρια αναλύσεων οίνων.
5. Όσον αφορά τους οίνους από αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας απαιτείται σχετική βεβαίωση η οποία θα περιλαμβάνει τις ποικιλίες, την έκταση των αμπελώνων για κάθε ποικιλία και τη χρονική διάρκεια της ισχύος της βεβαίωσης.
6. Όταν πρόκειται για οίνο με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ), Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) ή με Δικαίωμα αναγραφής της ποικιλίας και του έτους συγκομιδής (Ποικιλιακός οίνος), απαιτείται αντίγραφο της απόφασης της αρμόδιας Αρχής (ΣΑΠ), για την κατάταξη του στην αντίστοιχη κατηγορία.

Αιτήσεις θα γίνονται αποδεκτές στη διεύθυνση:

Οργανωτική Επιτροπή
5^{ος} Κυπριακός Διαγωνισμός Οίνου
Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων

Petra Business Center
Λεωφόρος Φραγκλίνου Ρούσβελτ 86
3011 Λεμεσός

Άρθρο 5 - Διαδικασία παραλαβής δειγμάτων

Η δειγματοληψία των προϊόντων που θα διαγωνιστούν θα γίνει από λειτουργούς του ΣΑΠ. Απαιτούνται τέσσερις (4) φιάλες με τις ετικέτες τους (όπως ακριβώς διατίθενται προς πώληση), χωρητικότητας 75 cl η κάθε μια, ή ο αντίστοιχος αριθμός φιαλών, ονομαστικού όγκου μικρότερου ή ίσου με 2L και συνολικού όγκου τουλάχιστον 3L. Ο περιεχόμενος οίνος πρέπει να προέρχεται από την ίδια παρτίδα, ελάχιστου όγκου 1000L και η οποία θα πρέπει να είναι διαθέσιμη προς κατανάλωση το αργότερο τρεις (3) μήνες μετά την ολοκλήρωση του διαγωνισμού.

Άρθρο 6 - Διοργάνωση των γευστικών δοκιμών

Στη διοργάνωση των γευστικών δοκιμών συμμετέχουν:

1. Κριτική Επιτροπή

Τα δείγματα αξιολογούνται από Κριτική Επιτροπή αποτελούμενη από 9 δοκιμαστές - κριτές, ένας εκ των οποίων ορίζεται επικεφαλής (Πρόεδρος) της επιτροπής. Οι κριτές επιλέγονται από την Οργανωτική Επιτροπή με κριτήριο τη διεθνή τους εμπειρία και την αναγνωρισμένη ικανότητα τους στην οργανοληπτική δοκιμή.

2. Οργανωτική Επιτροπή

Η Οργανωτική Επιτροπή δεν λαμβάνει μέρος στις αξιολογήσεις οίνων, αλλά είναι υπεύθυνη για τη λειτουργία, τον έλεγχο και αξιολόγηση της Κριτικής Επιτροπής. Απαρτίζεται από τρία μέλη: τον Πρόεδρο και τα δυο μέλη, ένα εκ των οποίων είναι οινολόγος.

Αποστολή της Οργανωτικής Επιτροπής είναι η παραλαβή και προστασία των δειγμάτων, η επίβλεψη της προετοιμασίας και εξέτασης των δειγμάτων και ανακοίνωση των αποτελεσμάτων. Η συνολική διοργάνωση του Διαγωνισμού αποτελεί ευθύνη της Οργανωτικής Επιτροπής.

Πιο συγκεκριμένα:

- Εξασφαλίζει την απόλυτη ανωνυμία των οίνων 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.
- Εξασφαλίζει τη σωστή ακολουθία των δειγμάτων κάθε σειράς, διορθώνοντας όσες καταφανώς είναι λανθασμένες, μεταθέτοντας δείγματα σε επόμενη γευστική δοκιμή ή ακόμα, αποκλείοντας από το Διαγωνισμό δείγματα, που δεν ανταποκρίνονται στους όρους του παρόντα Κανονισμού.

- Ελέγχει το άνοιγμα των φιαλών στη βοηθητική αίθουσα αποθήκευσης τους, καθώς και τη θερμοκρασία, την ταυτότητα και την ανώνυμη παρουσίαση τους στους κριτές.
- Ελέγχει την ορθή εκτέλεση του σερβιρίσματος.
- Ελέγχει την σωστή λειτουργία της Γραμματείας του Διαγωνισμού, τον υπολογισμό και την καταχώρηση των βαθμολογιών και την κοινοποίηση των αποτελεσμάτων.
- Επιτρέπει τη γευστική δοκιμή της δεύτερης φιάλης ενός δείγματος, όταν:
 - η πλειοψηφία των κριτών το ζητά,
 - υπάρχουν μεγάλες αποκλίσεις στις βαθμολογίες των κριτών,
 - το θεωρεί απαραίτητο κατά τη διακριτική της ευχέρεια.

3. **Γραμματεία**

Η Γραμματεία είναι υπόλογη στον Πρόεδρο της Οργανωτικής Επιτροπής, υπεύθυνη για τη διανομή των εντύπων αξιολόγησης στους κριτές και την ορθή συμπλήρωσή τους, την ταυτοποίηση των δειγμάτων, τον υπολογισμό και την καταχώρηση της βαθμολογίας καθώς και την κοινοποίηση των αποτελεσμάτων.

Άρθρο 7 - Διαδικασία των γευστικών δοκιμών

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

1. Λευκοί ήρεμοι ξηροί
2. Ερυθρωποί ήρεμοι ξηροί
3. Ερυθροί ήρεμοι ξηροί
4. Οίνοι γλυκείς φυσικοί, οίνοι λικέρ.

Σε κάθε μια από τις πιο πάνω κατηγορίες, οι νεαροί οίνοι δοκιμάζονται πριν από τους παλαιωμένους, πάντα με φθίνουσα σειρά εσοδείας.

Η γενική λειτουργία των κριτικών επιτροπών υπακούει στους εξής κανόνες:

1. **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 εκτιμήσεων τους.

Πριν το σερβίρισμα κάθε δείγματος, διανέμονται τα έντυπα αξιολόγησης που μπορούν να φέρουν τεχνικές ενδείξεις σχετικές με το δείγμα, καθώς και το όνομα του κριτή και την υπογραφή του. Το προσωπικό που συγκεντρώνει τα έντυπα βεβαιώνεται ότι είναι πλήρως συμπληρωμένα και επικυρωμένα με την υπογραφή του επικεφαλής της επιτροπής. Δεν επιτρέπεται οι κριτές να κρατούν αντίγραφα των εντύπων αξιολόγησης, αλλά ούτε και να πληροφορούνται την ταυτότητα του οίνου που βαθμολόγησαν.

2. **Συνθήκες κατά τη γευστική δοκιμή.**

Πριν από την έναρξη του διαγωνισμού και με στόχο την ενημέρωση των δοκιμαστών σχετικά με την άσκηση των καθηκόντων τους πραγματοποιείται

συνάντηση των μελών της κριτικής επιτροπής, τα οποία μετά από τις απαραίτητες διευκρινίσεις, συμμετέχουν σε μια δοκιμαστική γευσίγνωση.

Η κριτική επιτροπή συνέρχεται σε αίθουσα μονωμένη, 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 παντός ατόμου ξένου με την οργάνωση της δοκιμής.

Σε μια δεύτερη αίθουσα, γειτονική αλλά εκτός του οπτικού πεδίου των κριτών, πραγματοποιείται ο εκπωματισμός 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 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, ενώ οι κριτές δεν πληροφορούνται ποτέ την ταυτότητα των οίνων που αξιολογούν.

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

Τα ποτήρια γευστικής δοκιμής είναι ενός συγκεκριμένου τύπου, που υπακούει στις διεθνείς αρχές και κατά συνέπεια είναι αποδεκτός από τον O.I.V. Μετά από κάθε χρήση, πλένονται, ξεπλένονται και στεγνώνουν προσεκτικά.

Οι συνεδρίες πραγματοποιούνται κατά προτίμηση τις πρωινές ώρες. Περιλαμβάνουν, στην περίπτωση των ήρεμων ξηρών οίνων, τη δοκιμή έως και 45 δειγμάτων την ημέρα, σε τρεις σειρές των 15.

3. Παρουσίαση των οίνων.

Κάθε οίνος δοκιμάζεται ξεχωριστά και όχι συγκρινόμενος με άλλους.

Οι θερμοκρασίες δοκιμής είναι οι ακόλουθες:

- Λευκοί και ερυθρωποί στους 10-12°C,
- Ερυθροί στους 15-18°C,
- Οίνοι λικέρ στους 10-14°C (Η Κουμανδαρία στους 14- 16°C)

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

4. Διαλείμματα.

Μετά από κάθε σειρά δειγμάτων προβλέπεται διάλειμμα κατά τη διάρκεια του οποίου προσφέρονται στους κριτές ψωμί και νερό. Σε ένα από τα διαλείμματα μπορεί να καταναλώνονται και άλλα τρόφιμα ή ποτά, με την προϋπόθεση του επαρκούς χρόνου ανάπαυσης.

Άρθρο 8 - Έντυπο Αξιολόγησης

Κατά το σερβίρισμα ενός δείγματος δίνεται σε κάθε κριτή και το αντίστοιχο έντυπο αξιολόγησης του οίνου, το οποίο ακολουθεί τα πρότυπα του O.I.V.

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 δείγματος, τον κωδικό αριθμό της κατηγορίας, τον αριθμό του κριτή, την ημερομηνία καθώς και πληροφορίες που αφορούν την εσοδεία και τον αλκοολικό τίτλο του οίνου που εξετάζεται. Επιπλέον περιλαμβάνει κενό χώρο για ενδεχόμενες παρατηρήσεις, καθώς και την υπογραφή του κριτή και του Προέδρου της κριτικής επιτροπής.

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 ποσοτική και ο υπολογισμός της τελικής βαθμολογίας πραγματοποιείται από τη γραμματεία. Όταν σε ένα δείγμα έχει αποδοθεί ο χαρακτηρισμός «Ανεπαρκές» 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 με βάση τη βαθμολογία τους είναι τα ακόλουθα:

- Μεγάλο χρυσό μετάλλιο
- Χρυσό μετάλλιο
- Ασημένιο μετάλλιο
- Χάλκινο μετάλλιο

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 δε βραβεύονται.

Όσον αφορά τον 5^ο Κυπριακό Διαγωνισμό Οίνου θα απονεμηθούν βραβεία με κατηγοριοποίηση των οίνων κατά σακχαροπεριεκτικότητα. Δηλαδή θα απονεμηθούν Μεγάλα Χρυσά, Χρυσά, Αργυρά και Χάλκινα βραβεία στις ακόλουθες 4 κατηγορίες οίνων:

1. Ξηρούς Οίνους
2. Ημίξηρους
3. Ημίγλυκους και

4. Γλυκούς οίνους.

Το άθροισμα των βραβείων σε κάθε κατηγορία δεν θα υπερβαίνει το 30% των δειγμάτων που συμμετέχουν σε κάθε κατηγορία.

Η Οργανωτική Επιτροπή διατηρεί το δικαίωμα να θέσει κατώτατο όριο βαθμολογίας σε κάθε κατηγορία (μεγαλύτερο από ότι θέτει ο κανονισμός του Ο.Ι.Υ. δηλαδή >80 βαθμούς).

Άρθρο 10 – Αναγνώριση του Μεταλλίου

Τα μέταλλα συνοδεύονται υποχρεωτικά από ένα αποδεικτικό έντυπο ή δίπλωμα το οποίο συντάσσεται από το ΣΑΠ και αναφέρει την ακριβή ταυτότητα του βραβευμένου προϊόντος καθώς και του παραγωγού του.

Η Οργανωτική Επιτροπή διαφυλάττει την ορθή χρήση των «Ονομασιών Προέλευσης» και των «Γεωγραφικών Ενδείξεων», των οποίων η αυθεντικότητα πρέπει να προστατεύεται σύμφωνα με τις γενικές αρχές του Ο.Ι.Υ. και της εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας. Έτσι, ακυρώνει κάθε διάκριση που έχει απονεμηθεί σε δείγμα του οποίου η ετικέτα δε συμφωνεί με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία ή το οποίο χρησιμοποιεί λανθασμένα ή παράνομα ένδειξη ΠΟΠ, 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 ΣΑΠ διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα παραγωγής και πώλησης αυτοκόλλητων αναπαραστάσεων των μεταλλίων. Σε κάθε περίπτωση, οι παραγωγοί που ενδιαφέρονται να παρουσιάσουν στις ετικέτες των οίνων τους το μέταλλο που έλαβαν στο Διαγωνισμό, οφείλουν να το ζητήσουν από το ΣΑΠ και να καταβάλουν το αντίστοιχο αντίτιμο. Τα διακριτικά θα διατίθενται προς €15 ανά χιλιάδα.

Άρθρο 11 – Γενικοί Όροι και Νομικό Συμφωνητικό του Διαγωνισμού

Η Οργανωτική Επιτροπή διατηρεί για ένα χρόνο μια φιάλη από κάθε οίνο που έχει διακριθεί και έχει το δικαίωμα να αναθέσει σε εργαστήριο τη διεξαγωγή ειδικών αναλύσεων των βραβευμένων οίνων, όταν το κρίνει απαραίτητο.

Επίσης, μπορεί να πραγματοποιεί αναλύσεις ελέγχου και 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 προϊόντος 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 προϊόν που διαγωνίζεται αποστέλλεται η αναλυτική του βαθμολογία μόνο στον νομικά υπεύθυνο για τη συμμετοχή.

Η συμμετοχή στο Διαγωνισμό συνεπάγεται την αποδοχή του παρόντος Κανονισμού.

Άρθρο 12 - Τέλος συμμετοχής

Το τέλος συμμετοχής για κάθε δείγμα ανέρχεται στα €90 (περιλαμβάνεται ο ΦΠΑ) και καταβάλλεται στο ΣΑΠ, μαζί με το Δελτίο Συμμετοχής (Έντυπο 1) και όλες τις απαραίτητες πληροφορίες και στοιχεία για τα προϊόντα που θα διαγωνιστούν, μέχρι την 31^η Μαρτίου, 2010. **Η δειγματοληψία των προϊόντων που θα διαγωνιστούν θα γίνει από λειτουργούς του ΣΑΠ.**

Κάθε Δελτίο Συμμετοχής που δε θα συνοδεύεται από το αντίτιμο έως αυτήν την ημερομηνία θα αποκλείεται.

Άρθρο 13 - Πρόγραμμα Διαγωνισμού

Ο Διαγωνισμός θα λάβει χώρα στο "Amathus Beach Hotel", στη Λεμεσό. Οι γευστικές δοκιμές θα διεξαχθούν τις ημερομηνίες 5, 6 και 7 Μαΐου, 2010.

Η ανακοίνωση των αποτελεσμάτων και η απονομή των διπλωμάτων θα πραγματοποιηθούν το Σάββατο 8 Μαΐου, 2010, στα πλαίσια επίσημου εορταστικού δείπνου στο "Le Meridien Limassol Spa & Resort".

Άρθρο 14 - Κατηγορίες Διαγωνιζόμενων Οίνων

Ο 5^{ος} Κυπριακός Διαγωνισμός Οίνου απευθύνεται μόνο σε οίνους που παράγονται και εμφιαλώνονται σε Κυπριακό έδαφος. Οι προτεινόμενες κατηγορίες είναι:

Κατηγορία 1

Λευκοί ήρεμοι οίνοι:

[οι οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 bar (20°C)].

1.1 Μονοποικιλιακοί (σε ποσοστό 85%), ξηροί οίνοι (έως 4 gr/l αναγόντων σακχάρων).

1.2 Πολυποικιλιακοί ξηροί οίνοι (έως 4 gr/l αναγόντων σακχάρων).

Κατηγορία 2

Ερυθρωποί ήρεμοί οίνοι:

[οι οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 bar (20°C)].

- 2.1 Μονοποικιλιακοί (σε ποσοστό 85%), ξηροί οίνοι (έως 4 gr/l αναγόντων σακχάρων).
- 2.2 Πολυποικιλιακοί ξηροί οίνοι (έως 4 gr/l αναγόντων σακχάρων).

Κατηγορία 3

Ερυθροί ήρεμοί οίνοι:

[οι οίνοι που παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα μικρότερη από 0,5 bar (20°C)].

- 4.1 Μονοποικιλιακοί (σε ποσοστό 85%), ξηροί οίνοι (έως 4 gr/l αναγόντων σακχάρων).
- 4.2 Πολυποικιλιακοί ξηροί οίνοι (έως 4 gr/l αναγόντων σακχάρων)

Οι πιο πάνω κατηγορίες έχουν τις αντίστοιχες υποκατηγορίες και για οίνους με ανάγοντα σάκχαρα:

- Μεταξύ 4,1 - 12 gr/l (ημίξηρος)
- Μεταξύ 12,1 - 45 gr/l (ημίγλυκος)
- Πέραν των 45gr/l (γλυκός)

Κατηγορία 4

Οίνοι Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης

- 4.1 Κουμανδάρια

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Η Οργανωτική Επιτροπή έχει το δικαίωμα να παραλείψει κατηγορίες οι οποίες δεν συμπληρώνουν έναν ελάχιστο αριθμό δειγμάτων.

Διατηρεί ακόμη το δικαίωμα να δημιουργήσει νέες κατηγορίες ανάλογα με τις ανάγκες του διαγωνισμού.

Επίσης, έχει τη δικαιοδοσία να απονεμίσει ειδικές διακρίσεις σε μονοποικιλιακούς οίνους από κυπριακές γηγενείς ποικιλίες και οίνους από αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας.

Άρθρο 15 - Πιστοποιητικό Αναλύσεων

Θα γίνονται δεκτά τα πιστοποιητικά ανάλυσης οίνων από εργαστήρια αναλύσεων οίνων στις εξής παραμέτρους:

1. Αποκτημένος Αλκοολικός τίτλος (% Vol)
2. Ολική Οξύτητα (meq/l, ή g/l τρυγικού οξέος)
3. Πτητική Οξύτητα (meq/l, ή g/l οξικού οξέος)
4. Ολικά Σάκχαρα (Γλυκόζη και Φρουκτόζη) (g/l)
5. Ολικό Διοξειδίο του Θείου (mg/l).

Οι μέθοδοι ανάλυσης πρέπει να είναι αυτές που προβλέπονται στο "Compendium of International Methods of Analysis and Appraisal of Wine and Musts".