



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ,  
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ  
ΚΛΑΔΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ-ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ

**ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ**  
**«ΜΙΑ ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΚΑΛΥΤΕΡΟΥΣ»**  
Διαδικασίες Διεξαγωγής  
**15<sup>ο</sup> Κυπριακού Διαγωνισμού Οίνου**  
σύμφωνα με το Διεθνές Πρότυπο 332<sup>A</sup>/2009 του ΟΙV

**13 - 17 Μαΐου 2024**  
**Λεμεσός**

Υπό την αιγίδα:

του Διεθνούς Οργανισμού  
Αμπέλου και Οίνου



**OIV**  **100**

International Year of Vine and Wine 1924 • 2024

& της Υπουργού Γεωργίας,  
Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

**Διαδικασίες 15<sup>ο</sup> Κυπριακού Διαγωνισμού Οίνου  
σύμφωνα με το Διεθνές Πρότυπο 332<sup>A</sup>/2009 του ΟΙV**

**Άρθρο 1-Εισαγωγή**

Ο 15<sup>ος</sup> Κυπριακός Διαγωνισμός Οίνου διοργανώνεται από το Τμήμα Γεωργίας του Υπουργείου Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος, δυνάμει του άρθρου 3 του περί της Μεταβίβασης των Αρμοδιοτήτων και Λειτουργιών του Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων στο Τμήμα Γεωργίας Νόμου 25(Ι)/2014, καθώς και του άρθρου 12(ιη) του περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων Νόμου 61(Ι)/2004.

Ο Διαγωνισμός τελεί υπό την αιγίδα της Υπουργού Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος και του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (ΟΙV).

Συνεργαζόμενοι φορείς με το Τμήμα Γεωργίας είναι ο Δήμος Λεμεσού, το Υφυπουργείο Τουρισμού, ο Σύνδεσμος Οινοποιών Κύπρου (ΣΟΚ), η Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων Κύπρου (ΕΠΟΚ), ο Παγκύπριος Σύνδεσμος Οινοχόων, ο Όμιλος Οινοφίλων Κύπρου, ο Όμιλος Οινοφίλων Αμμοχώστου και η Ομάδα Οινοφίλων ΟινοΑρτ.

Η ρύθμιση των διαδικασιών, οι οποίες περιγράφονται παρακάτω, ακολουθούν το διεθνές Πρότυπο 332<sup>A</sup>/2009 του ΟΙV με τίτλο: “Standard for International Wine Competitions and Spirituous Beverages of Vitivinicultural Origin”.

**Άρθρο 2-Πρόγραμμα Διαγωνισμού**

Ο Διαγωνισμός θα λάβει χώρα στο ξενοδοχείο St Raphael Resort & Marina στη Λεμεσό, από τις 13 μέχρι και τις 17 Μαΐου 2024.

Η ανακοίνωση των αποτελεσμάτων θα γίνει αμέσως μετά την ολοκλήρωση του Διαγωνισμού και η τελετή βράβευσης θα πραγματοποιηθεί την Παρασκευή 17 Μαΐου 2024 στα πλαίσια δείπνου, στο ξενοδοχείο St Raphael Resort & Marina στη Λεμεσό.

**Άρθρο 3-Τεχνική (Οργανωτική) Επιτροπή**

Η Τεχνική Επιτροπή του Διαγωνισμού είναι τριμελής και απαρτίζεται από τον Πρόεδρο και δύο (2) Μέλη. Ο Πρόεδρος και τα Μέλη της Επιτροπής δεν έχουν οποιοδήποτε άμεσο ή έμμεσο όφελος ή συγκρουόμενο συμφέρον με οινοποιητικές επιχειρήσεις που συμμετέχουν στο Διαγωνισμό. Ένα τουλάχιστον Μέλος της Επιτροπής, θα πρέπει να είναι κάτοχος πτυχίου Οινολογίας και να είναι εγγεγραμμένος στην ΕΠΟΚ.

Η Επιτροπή είναι υπεύθυνη για την εύρυθμη διεξαγωγή του Διαγωνισμού ως ακολούθως:

- Την παραλαβή, αποθήκευση και διαχείριση των διαγωνιζομένων οίνων.

- Την εξασφάλιση της απόλυτης ανωνυμίας των διαγωνιζόμενων οίνων και τη διαφύλαξη των αποτελεσμάτων έως το τέλος του Διαγωνισμού.
- Τον έλεγχο της οργάνωσης της γευστικής δοκιμής και ειδικότερα της σειράς παρουσίασης και κωδικοποίησης των διαγωνιζόμενων οίνων πριν την έναρξη των γευστικών δοκιμών.
- Την εποπτεία, τον έλεγχο και την αξιολόγηση της Κριτικής Επιτροπής.
- Την εξασφάλιση της σωστής ακολουθίας των διαγωνιζόμενων οίνων κάθε σειράς (flights), 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.
- Τον έλεγχο του ανοίγματος των φιαλών των διαγωνιζόμενων οίνων στη βοηθητική αίθουσα αποθήκευσης, καθώς και της θερμοκρασίας, της ταυτότητας και της ανώνυμης παρουσίασης προς την Κριτική Επιτροπή.
- Τον έλεγχο της ορθής εκτέλεσης του σερβιρίσματος των διαγωνιζόμενων οίνων.
- Τον έλεγχο της ορθής λειτουργίας της Γραμματείας του Διαγωνισμού, τον υπολογισμό και καταχώρηση των βαθμολογιών καθώς και την κοινοποίηση των αποτελεσμάτων.
- Την ανακοίνωση των αποτελεσμάτων.

Η 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 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) ή Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) ή δικαίωμα αναγραφής της ποικιλίας/έτους συγκομιδής (Ποικιλιακοί Οίνοι). 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 την Πέμπτη 18 Απριλίου 2024:

(α) Η συνημμένη Αίτηση Συμμετοχής πλήρως συμπληρωμένη και υπογεγραμμένη από τον κατά νόμο υπεύθυνο της οινοποιητικής επιχείρησης .

(β) Το νόμιμο τέλος συμμετοχής, όπως αυτό ορίζεται από το άρθρο 15.

(γ) Ένα (1) σετ ετικετών (κύριας και βοηθητικής), που χρησιμοποιούνται στην εμπορική επισήμανση. Νοείται ότι η επισήμανση θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τους Εθνικούς και Ενωσιακούς Κανονισμούς.

(δ) Πιστοποιητικό Εργαστηριακών Αναλύσεων από διαπιστευμένο εργαστήριο που διενεργεί επίσημες αναλύσεις στον αμπελοοινικό τομέα, στο οποίο θα αναγράφονται οι τιμές των ακόλουθων παραμέτρων:

- 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 OIV.

(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 εμπιαλωτή του οίνου.

Αιτήσεις θα γίνονται αποδεκτές στην ακόλουθη διεύθυνση:

### **Τμήμα Γεωργίας**

#### **Κλάδος Αμπελουργίας-Οινολογίας**

(υπόψη Τεχνικής Επιτροπής 15<sup>ου</sup> Κυπριακού Διαγωνισμού Οίνου)

Λεωφόρος Φραγκλίνου Ρούσβελτ 197

3045 Λεμεσός

### **Άρθρο 6-Διαδικασία Παραλαβής και Αποθήκευσης των Δειγμάτων**

Η δειγματοληψία των διαγωνιζόμενων οίνων θα πραγματοποιηθεί από αρμόδιο προσωπικό του Κλάδου Αμπελουργίας-Οινολογίας του Τμήματος Γεωργίας από τις 22 μέχρι και τις 26 Απριλίου 2024. Κατά τη δειγματοληψία, θα λαμβάνονται τέσσερεις (4) φιάλες χωρητικότητας 750 ml έκαστη ή αντίστοιχος αριθμός φιαλών ονομαστικού όγκου μικρότερου ή ίσου με 2 λίτρα και συνολικού όγκου τουλάχιστον 3 λίτρα, 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 διατήρηση τους μέχρι την παρουσίαση 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 βασίζεται στην κατηγορία του διαγωνιζόμενου οίνου 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 διασφαλίζεται η απόλυτη ανωνυμία. Πρόσβαση στο μηχανογραφημένο πρόγραμμα έχουν μόνο εξουσιοδοτημένα άτομα από την Τεχνική 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 οίνων έχουν αντίστοιχες υποκατηγορίες ανάλογα με τα υπολειμματικά σάκχαρα σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΙΙ, Μέρος Β του κατ' Εξουσιοδότηση Κανονισμού της Επιτροπής (ΕΕ) 2019/33, 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 ως Πρόεδρος, 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 κατά προτίμηση 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 γευσίγνωση (mis-en-bouche) με σκοπό την εξοικείωση των κριτών και την ενημέρωση τους σχετικά με τη χρήση του δελτίου αξιολόγησης. Επιπλέον, κατά τη διάρκεια του Διαγωνισμού και κάθε μέρα πριν από την πρώτη συνεδρία γευστικής δοκιμής, η Κριτική Επιτροπή πραγματοποιεί μια δοκιμαστική γευσίγνωση (mis-en-bouche) ενός οίνου του ίδιου τύπου με αυτούς που θα ακολουθήσουν. Το ποτήρι γευστικής δοκιμής πρέπει να ανταποκρίνεται στις 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 °C 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 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 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 OIV. Μετά από κάθε χρήση, τα ποτήρια πλένονται, ξεπλένονται και στεγνώνουν προσεκτικά.
- Στη θέση εργασίας των κριτών υπάρχει πάντα φρέσκο νερό, μικρές φέτες απλού 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 °C - 12°C.
- Ερυθροί Οίνοι στους 15 °C - 18°C.
- Οίνοι Φυσικοί Γλυκείς και Οίνοι Λικέρ στους 10 °C - 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 ΟΙΥ. 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 σημείο που αντιστοιχεί στην εκτίμηση 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
- Αργυρό 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.

Όσον αφορά το 15<sup>ο</sup> Κυπριακό Διαγωνισμό Οίνου θα απονεμηθούν βραβεία με κατηγοριοποίηση των οίνων κατά σακχαροπεριεκτικότητα. Δηλαδή θα απονεμηθούν Μεγάλα Χρυσά, Χρυσά, Αργυρά και Χάλκινα Βραβεία στις ακόλουθες 2 κατηγορίες οίνων:

1. Ξηροί, Ημίξηροι και Ημίγλυκοι οίνοι
2. και Γλυκοί οίνοι

Το άθροισμα των βραβείων που θα δοθούν σε κάθε κατηγορία δε 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.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η Τεχνική Επιτροπή έχει το δικαίωμα να παραλείψει ή να συμπύκνει κατηγορίες όταν δεν συμπληρώνεται, κατά την κρίση της, ικανοποιητικός αριθμός δειγμάτων. Επίσης, μέσα στο πιο

πάνω όριο του 30%, η Τεχνική 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 Τεχνική Επιτροπή διαφυλάττει την ορθή/νόμιμη χρήση των «Ονομασιών Προέλευσης» και των «Γεωγραφικών Ενδείξεων» των οποίων η αυθεντικότητα πρέπει να προστατεύεται από την Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία. Έτσι, η Τεχνική 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 Τεχνική Επιτροπή στοχεύοντας στην καλύτερη προβολή των οίνων που θα βραβευθούν, θα κοινοποιήσει τα ακριβή στοιχεία και τις διακρίσεις τους στα μέσα μαζικής ενημέρωσης και στην ιστοσελίδα του Τμήματος Γεωργίας. 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 (Κλάδος Αμπελουργίας-Οινολογίας) μαζί με την Αίτηση Συμμετοχής και όλα τα απαραίτητα δικαιολογητικά έγγραφα για τους οίνους που θα διαγωνιστούν. Κάθε Αίτηση Συμμετοχής που δε θα συνοδεύεται από το αντίτιμο έως την 18<sup>η</sup> Απριλίου 2024, θα αποκλείεται.

#### **Άρθρο 16-Γενικοί Όροι και Νομικό Συμφωνητικό του Διαγωνισμού**

Η Τεχνική 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 Τεχνική Επιτροπή μπορεί να πραγματοποιεί έλεγχοι ταυτοποίησης σε ποσοστό τουλάχιστον 5% (μετά από κλήρωση) των βραβευμένων οίνων καθώς 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 Τεχνική Επιτροπή έχει το δικαίωμα, ακολουθώντας τις 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.