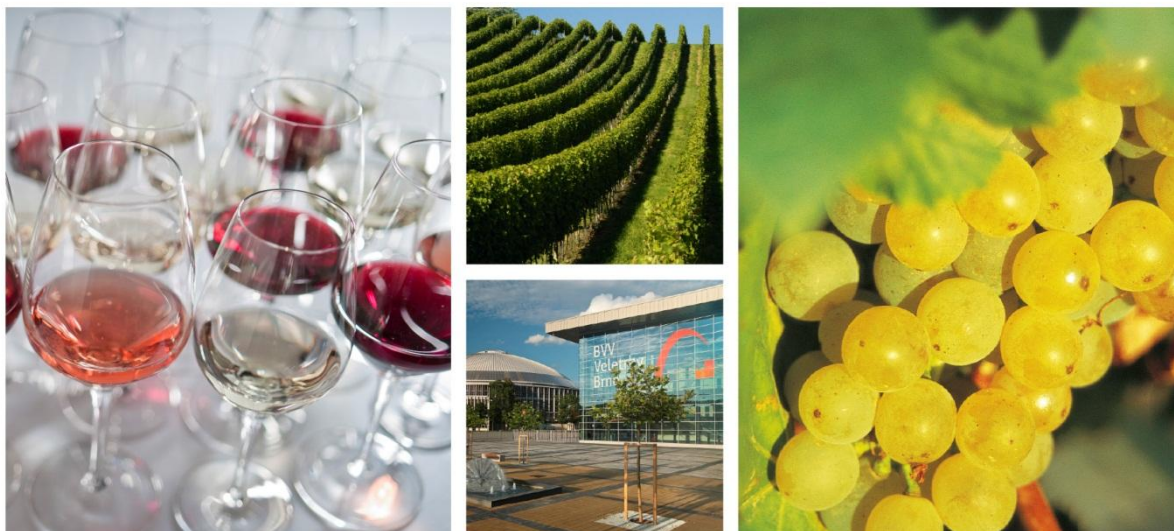


GRAND PRIX 2014 VINEX

MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN
INTERNATIONAL WINE COMPETITION



STATUT / STATUTE

21. ročníku mezinárodní soutěže vín / of the 21st annual of the international wine competition

[text in English from page 7]

BRNO, Česká republika / Czech Republic



www.grand-prix-vinex.cz

1. Úvodní ustanovení

GRAND PRIX VINEX je mezinárodní soutěž vín. Jejím cílem je na vysoké profesionální úrovni ohodnotit a ocenit nejlepší evropská a světová vína přítomná na trhu středoevropského regionu. V roce 2014 se uskuteční již 21. ročník.

2. Organizátor

Soutěž je organizována Národním vinařským centrem, o.p.s., Zámek 1, 691 42 Valtice, Česká republika, ve spolupráci s akciovou společností Veletrhy Brno a Svazem vinařů České republiky.

3. Podmínky účasti

Přihlášená vína musí splňovat podmínky tohoto statutu a být vyrobena v souladu s vinařskou legislativou v zemi původu daného vína. Přihlášením vína do soutěže vyjadřuje přihlašovatel souhlas s respektováním podmínek tohoto statutu. Vzorek přihlášeného vína musí pocházet z ucelené šarže nejméně 500 l. U kategorií D – vína přírodně sladká a G – vína likérová musí být velikost šarže nejméně 200 l.

4. Termín konání

Hodnocení soutěžních vín: 16.–17. dubna 2014 v prostorách Národního vinařského centra ve Valticích.

Slavnostní vyhlášení výsledků, předání diplomů a ocenění a prezentace soutěžních vín proběhne ve dnech 24.–25. května 2014 na brněnském výstavišti.

5. Přihlašování vín a doručení vzorků

Přihlašování vín probíhá formou on-line systému na Internetu na adrese www.elwis.cz. Ke každému vínu přihlašovatel v on-line přihlášce vyplní:

- Obchodní název vína (v souladu s etiketou vína)
- Odrůdu, příp. složení cuvée
- Ročník sklizně
- Jakostní zařazení, příp. apelaci
- Zemi původu, příp. také vinařskou oblast a podoblast, příp. viniční trať
- Číslo šarže
- Velikost šarže v litrech
- Obsah zbytkového cukru v g/l
- Obsah kyselin v g/l
- Obsah alkoholu v obj. %
- Evidenční číslo jakosti (pouze pro jakostní vína a jakostní vína s přívlastkem s původem v České republice). Pokud bude zadáno platné evidenční číslo jakosti, nemusí se již dokládat papírová kopie zatřídění vína na SZPI.
- Soutěžní kategorii dle tohoto statutu.

Termín přihlášení vín: nejpozději 4. dubna 2014

Místo pro osobní doručení vzorků: budova „novostavby“ Vinařské školy Valtice, ul. Sobotní 1029 (za budovou školy, směr Schrattenberg), VALTICE

Termín doručení vzorků: vzorky budou přebírány 2.-4. dubna 2014

Místo pro doručení vzorků zásilkovou službou: Národní vinařské centrum, o.p.s., Zámek 1, 691 42 VALTICE, Česká republika

Jeden vzorek představuje:

- 6 plně adjustovaných láhví v případě láhvi 0,75 l
- 9 plně adjustovaných láhví v případě láhvi 0,5; 0,375 nebo 0,2 l.

Všechny vzorky vín musí být plně adjustované tak, jak jsou uváděny do prodeje, a musejí splňovat standardní legislativní podmínky země původu. Vína původem z ČR přihlášená do soutěže musí analogicky odpovídat Zákonu o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., v platném znění,

a prováděcí vyhlášce č. 323/2004 Sb., v platném znění.

Uvedení nesprávných údajů na přihlášce či v označení vzorku opravňuje organizátora k vyloučení vzorku bez náhrady na vrácení přihlašovacího poplatku.

Spolu se vzorky vín doručí přihlašovatel:

- Přihlášku vytištěnou z přihlašovacího internetového systému a podepsanou kompetentní osobou za přihlašovatele
- Kopii chemického rozboru vína
- Doklad o původu vína, tj. u zemských vín doklad o původu hroznů, u jakostních vín kopii zařídění na SZPI (lze nahradit vyplněním platného evidenčního čísla jakosti v přihlášce).

Případné proclení zajistí vystavovatel na vlastní náklady. Na neproclené vzorky nebude brát organizátor zřetel.

6. Přihlašovací poplatek

Přihlašovací poplatek činí 600 Kč za každý vzorek plus DPH dle zákonných předpisů ČR.

Pro přihlašovatele z Evropské unie mimo ČR činí poplatek 25 € za každý vzorek plus DPH 21%, tj. 30,25 €. Přihlašovatelé – plátcí daně z přidané hodnoty ve své zemi – mají nárok na zaplacení poplatku osvobozeného od DPH v České republice. Podmínkou je vyplnění platného registračního čísla plátce DPH (VAT) v Evropské unii v on-line přihlášce.

Přihlašovací poplatek bude zaplacen buď v hotovosti při předání vzorků, nebo bankovním převodem na základě faktury, kterou zašle organizátor e-mailem dle podané přihlášky.

Název účtu: Národní vinařské centrum, o.p.s.

Banka: UniCredit Bank Czech Republic, a.s.

Číslo účtu (CZK): 2106954725/2700

Pro platbu v EUR (€) z banky mimo Českou republiku:

IBAN: CZ7427000000002106955154

BIC: BACXCZPP

Banka: UniCredit Bank Czech Republic, a.s.

Částka musí být připsána na bankovní účet organizátora v plné výši nejpozději do začátku hodnocení. V případě bankovního převodu musí být částka zaslána tak, aby přihlašovatel nesl náklady za veškeré bankovní poplatky.

7. Hodnotící komise

Prezident soutěže

Prezident soutěže (prezident jury) řídí ve spolupráci s ředitelem a enologem soutěže práci komisí a dohlíží na regulérnost soutěže. Rozhoduje o způsobu hodnocení a práci komisí a řeší případné sporné otázky při hodnocení vín. Má přístup k přípravě vzorků, přičemž je povinen dbát principu zachování anonymity předkládaných vín pro hodnotitele.

Ředitel soutěže

Ředitel soutěže ve spolupráci s prezidentem soutěže a enologem rozhoduje o organizačních záležitostech a řídí práci pomocného personálu.

Enolog soutěže

Enolog je odpovědný za správnou manipulaci a označení vín, správné zařazení vín v počítačovém hodnotícím systému, správné řazení vín do komisí, teplotu a regulérnost předkládání vín a zaručuje anonymitu předkládaných vín. Na vyžádání prezidenta soutěže nebo předsedů komisí poskytne bližší analytické údaje o případných sporných vzorcích, ovšem tak, aby nebyla porušena anonymita předkládaných vín.

Předseda a členové komisí

Vína budou hodnocena v mezinárodních komisích složených z významných vinařských odborníků

České republiky i ze zahraničí. Počet členů žádné komise nesmí být nižší než pět.

Jednotliví členové hodnotících komisí budou jmenováni organizátorem z řad obecně uznávaných odborníků v oblasti sensorické analýzy vína. Předpokladem pro účast hodnotitelů z České republiky jsou platné sensorické zkoušky dle norem ČSN ISO 8586-2.

Hodnotitelé pracují pod vedením předsedy komise jmenovaného organizátorem, který má zkušenosti z národních či mezinárodních soutěží vín. Hodnocení předsedy komise se započítává do celkového hodnocení.

8. Hodnocení soutěžních vín

Vína budou hodnocena stobodovým systémem dle standardu OIV z roku 2009 pomocí počítačového systému na hodnocení vín Národního vinařského centra. Výsledné hodnocení vzorku je dáno aritmetickým průměrem hodnocení členů komise s eliminací krajních hodnot. V případě rovnosti bodů pro udělování ocenění dle článku 9 statutu je dalším kritériem prostý aritmetický průměr a dále medián. Pokud by i poté nebylo o udělení ceny rozhodnuto, bude cena udělena všem vzorkům či kolekcím se stejným hodnocením.

Výsledné hodnocení degustátora vytištěné z hodnotícího systému bude podepsáno degustátorem a předsedou komise a bude archivováno nejméně po dobu 5 let.

Teplota v hodnotící místnosti bude mezi 21–23 °C a místnost bude chráněna proti vnějšímu rušení, zejména pachům, hluku atd.

Vína jsou řazena podle kategorií, dále podle odrůd (pouze u kategorií A1, A2 a C1) a poté podle zbytkového cukru vzestupně.

Vína jsou předkládána k hodnocení při teplotě:

- bílá a růžová, přírodně sladká a likérová vína: 10–12 °C
- červená vína: 16–18 °C
- šumivá vína: 9–10 °C

Hodnocení vín je striktně anonymní, organizátor zajistí takový způsob servisu, aby vzorek nebylo možno identifikovat před sensorickým hodnocením.

Každý z degustátorů hodnotí samostatně a má k dispozici samostatné degustační místo vybavené podle degustačních pravidel, zejména neperlivou vodou, bílým pečivem, ubrousky a nádobou na odlévání vína. Hodnocení vín je nezávislé, s důrazem na vysokou míru objektivitu hodnocení. Není přípustná diskuse o vzorku před odevzdáním hodnocení, vyjma případů, kdy některý ze členů komise navrhuje opakování nebo vyřazení vzorku z důvodu jeho vady.

Komise hodnotí vína zpravidla dopoledne v jednotlivých sériích oddělených přestávkami, časový rámec hodnocení je stanoven od 8:30 do 17:30 hodin. Každý hodnotící den začíná rozpravou a kalibračním vzorkem. Během jednoho dne jsou hodnoceny zpravidla 3–4 série po 12–15 vzorcích. Celkový počet hodnocených vzorků v jedné komisi za jeden hodnotící den nepřesáhne 50.

9. Ocenění, diplomy, medaile, označování vín

Na základě hodnocení komisí budou udělena následující ocenění:

- **Champion**, který obdrží Pohár hejtmana Jihomoravského kraje a čestný diplom. Champion bude vybrán na základě výběru subkomise složené z předsedů jednotlivých komisí. Do tohoto výběru postoupí nejlepší 2 vína z každé kategorie (mimo kategorií F – vína šumivá a G – vína likérová).
- **Pohár ředitele Veletrhy Brno, a.s.** a čestný diplom pro **nejlépe hodnocenou kolekci**. Pro výběr nejlepší kolekce bude vyhodnocen průměr hodnocení všech vzorků výrobce. Pro výběr ocenění budou brána v úvahu pouze vína výrobců, kteří přihlásili do soutěže minimálně 3 vína.
- **Vítěz kategorie**, který obdrží pohár pro vítěze kategorie a čestný diplom. Vítěz kategorie bude vybrán na základě nejvyššího bodového hodnocení u kategorií, ve kterých se bude účastnit nejméně 10 vín. Vítězové kategorií budou vybráni subkomisí pro výběr šampiona zároveň při hodnocení pro výběr šampiona (mimo kategorií F – vína šumivá a G – vína likérová, kde budou vítězové kategorií vybráni přímo na základě bodového hodnocení komise).
- **Národní vítěz** – cena a čestný diplom pro **nejlépe hodnocené víno dle země původu**.

Národní vítěz bude udělen pouze u zemí s minimálně 10 přihlášenými vzorky.

- **Pohár Svazu vinařů ČR** a čestný diplom pro **nejlépe hodnocené víno člena Svazu vinařů ČR**. Pokud by toto ocenění připadlo pro víno s hodnocením „Champion“, příp. „Národní vítěz“, bude pohár Svazu vinařů udělen dalšímu nejlépe hodnocenému vínu člena Svazu vinařů ČR (po Championovi, příp. Národním vítězi).

Dále budou uděleny medaile:

- Velká zlatá medaile – od 92 bodů
- Zlatá medaile – od 87 bodů
- Stříbrná medaile – od 84 bodů

Možnost označování láhví

Na základě vydání diplomu, osvědčujícího získání příslušného ocenění či medaile, má výrobce právo označovat láhve příslušné výrobní šarže samolepicími známkami s uvedením ocenění a označení soutěže:

- Champion
- Velká zlatá medaile
- Zlatá medaile
- Stříbrná medaile

Tyto samolepicí známky si může přihlašovatel zakoupit od organizátora v maximálním počtu odpovídajícím velikosti příslušné šarže uvedené na přihlášce. Jakékoliv jiné označování láhví, než známkami vydanými organizátorem soutěže, je zakázáno.

Dále může přihlašovatel použít grafickou podobu dané medaile ve svých propagačních materiálech, cenících, katalogích, na webových stránkách atd. Toto užití podléhá písemnému schválení organizátora.

10. Medializace výsledků

Výsledky soutěže budou publikovány v katalogu soutěže, který bude vydán ke dni veřejného vyhlášení výsledků a předání cen. V katalogu budou uvedena pouze vína s hodnocením od 80 bodů výše. Dále budou výsledky publikovány mediálními partnery soutěže, na webových stránkách www.grand-prix-vinex.cz, www.vinarskecentrum.cz a dalších webových stránkách.

11. Soutěžní kategorie

Ref. znak	Kategorie	Zbytkový cukr g/l
A1	Bílá vína suchá	0 – 4,0
A2	Bílá vína polosuchá	4,1 – 12,0
A3	Bílá vína polosladká	12,1 – 45
B1	Růžová vína suchá	0 – 4,0
B2	Růžová vína ostatní	4,1 - 45
C1	Červená vína suchá	0 – 4,0
C2	Červená vína ostatní	4,1 - 45
D	Vína přírodně sladká (bílá, růžová a červená)	nad 45
F	Šumivá vína	bez omezení
G	Vína likérová (fortifikovaná)	bez omezení

STATUTE

of the 21st annual of the international wine competition



Brno – Czech Republic

1. Introduction

The GRAND PRIX VINEX is an international wine competition. The objective of this competition is to give highly professional assessment and honour to the best European and world wines present on the Central European region market. It will be already 21st annual held in 2014.

2. Organiser

The competition is organised by Národní vinařské centrum, o.p.s. (the National Wine Centre), Zámek 1, 691 42 Valtice, Czech Republic, in cooperation with Veletrhy Brno, a.s. (the BVV Trade Fairs Brno) and Svaz vinařů ČR (the Czech Grape and Wine Producers Association).

3. Conditions of participation

Registered wines have to comply with the conditions of this statute and be produced in accordance with wine legislation in the country of origin of a particular wine. When registering wine the applicant agrees to respect conditions of this statute. The registered wine sample has to come from a self-contained batch of at least 500 l. In the categories D – naturally sweet wines and G – liqueur wines the size of a batch is at least 200 l.

4. Date of event

Assessment of registered wines: 16–17 April, 2014 in the National Wine Centre in Valtice.

The festive result announcement, award and diploma giving and presentation of competing wines will be held on 24–25 May, 2014 at the Brno Exhibition Centre.

5. Wine registration and sample delivery

Wine registration is done by an on-line system on the web site www.elwis.cz.

The applicant fills in for every wine the following information:

- Commercial name of the wine (according to the wine label)
- Variety or varieties composition in the cuvée
- Vintage
- Quality category or appellation
- Country of origin and also wine-growing region and sub-region
- Batch number
- Batch quantity in litres
- Content of residual sugar in g/l
- Content of acids in g/l
- Content of alcohol in %
- Quality Registration Number (only for quality and predicate wines from the Czech Republic)
- Competition category according to this statute.

Wine registration deadline: latest by April 4, 2014

Place for personal delivery of samples:

- Building of the secondary school of viticulture in Valtice, Sobotní str. 1029 (direction to Schratzenberg), VALTICE, Czech Republic
- GPS: 48.7413053N, 16.7484742E
- **Samples will be taken in April 2-4, 2014**

Place for delivery of samples by post:

Národní vinařské centrum, o.p.s. (the National Wine Centre)

Zámek 1

691 42 VALTICE

Czech Republic

One sample represents:

- 6 fully adjusted bottles in a case of bottles 0.75 l
- 9 fully adjusted bottles in a case of bottles 0.5; 0.375 or 0.2 l.

All wine samples have to be fully adjusted in such a manner in which they are sold and have to comply with standard legal conditions of the country of origin. Wines with the origin in CR registered in the competition have to adequately comply with the Wine Act. No. 321/2004 Coll., and the implemented regulations 323/2004 Coll., as amended.

When stating incorrect data on the registration form or in the sample marking the organiser can eliminate the sample without recompense of the registration fee.

The applicant will deliver together with wine samples:

- A registration form, printed from the online system and signed by a responsible person on behalf of the applicant
- A copy of chemical analysis of the wine

A possible duty fee is guaranteed by the applicant at his own expense. The organiser will not consider samples without paid duty.

6. Registration fee

The registration fee is 600 CZK plus VAT according to CR legislation.

The applicants except for CR will pay the 25 € registration fee plus 21 % VAT, i.e. 30,25 €. Applicants from the European union – registered VAT payers in their home country – are entitled to pay the registration fee without VAT in the Czech Republic. The condition is a valid VAT No. stated in the application form.

The applicant will pay the registration fee in cash when delivering the wine samples or via bank transfer, in accordance with invoice, sent by organizer by e-mail.

Name of the account: Národní vinařské centrum, o.p.s.

Bank: UniCredit Bank Czech Republic, a.s.

Account No. for payment in EUR (€) from banks outside the Czech Republic:

IBAN: CZ742700000002106955154

BIC: BACXCZPP

The full amount must arrive at the organiser's bank account at latest before the beginning of the assessment. In the case of bank transfer, the amount must be sent in the way that the applicant pays all bank fees.

7. Assessment jury

President of the jury

The Jury President manages in cooperation with the Director and Enologist the work of the jury and oversees the course of the competition. The President decides the method of assessment and solves possible controversial questions during wine assessment. The President has access to the preparation of the samples and obeys the anonymity principle of wines presented to the evaluators.

Director of the competition

The Director of the competition in cooperation with the Jury President and Enologist decides organisational issues and manages staff.

Enologist of the competition

The Enologist is responsible for correct handling and marking of wines, correct wine enrolment in the computer assessment system, correct sorting of wines to juries, temperature and correctness of wine presentation and guarantee of anonymity of presented wines. On request of the Jury President or jury chairmen he provides detailed analytical data about possible controversial samples; admittedly only without breaking the anonymity principle of presented wines.

Chairman and members of the Jury

Wines will be assessed in international juries, a composite of significant wine experts from the Czech Republic and abroad. The number of members of any jury must not be less than five.

Individual members of the juries will be appointed by the organiser from generally respected experts in the field of sensory wine analysis. The jurors from the Czech Republic have to have valid sensory exams according to European regulations CSN ISO 8586-2.

Evaluators work under management of a chairman, appointed by the organiser, who has experience from demanding national or international wine competitions. Assessment of the jury chairman is counted into the entire assessment.

8. Registered wines assessment

Wines will be assessed in a 100-point system according to the OIV standard from 2009 with the help of the computer system for wine assessment of the National Wine Centre. The assessment result of a sample is given by the arithmetic mean of individual assessments of the jury members with elimination of extreme values. In the case of point equality, according to the Article 9 of this Status, the following criterion is the arithmetic mean and then median value. In the case that even then a decision about an award cannot be made, the award will be granted to all samples or collections with the same assessment.

The final assessment of an evaluator a printed form from the assessment system will be signed by the evaluator and jury chairman and will be archived for at least 5 years.

The temperature in the assessment room will be between 21–23 °C and the room will be protected from external disturbances, especially smells, noise, etc.

Wines are classified according to categories, further according to varieties (only categories A1, A2 and C1) and then according to residual sugar in ascending order.

Wines are presented for assessment at the following temperatures:

- white and rosé, naturally sweet and liqueur wines 10–12 °C
- red wines 16–18 °C
- sparkling wines 9–10 °C

Wine assessment is strictly anonymous and the organiser will ensure such a way of service, so the sample cannot be identified prior to sensory assessment.

Every evaluator assesses individually and has a separate wine-tasting place equipped according to the tasting rules, especially with still water, white bread, napkins and a vessel for wine discharge.

Wine assessment is independent with an emphasis on a high objectiveness of assessment. No discussion about a sample before submitting the assessment is allowed, except for the cases when a jury member suggests repeating or eliminating a sample due to its fault.

The jury evaluates wines usually in the morning in individual series divided by breaks; time for the assessment is set from 8:30 till 17:30. Every assessment day starts with a debate and calibration sample. During one day usually 3–4 series containing 12–15 samples are assessed. The total number of assessed samples in one jury in one day will not exceed 50.

9. Awards, diplomas, medals, wine marking

The following awards will be granted on this assessment basis.

- **The Champion**, which will obtain a Cup of the Regional county president of the South Moravian region and an honorary diploma. The champion will be selected on the basis of selection by the sub-jury, composed of the chairmen of individual juries. The best 2 wines from each category will advance to this selection (except for categories F – sparkling wines and G – liqueur wines).
- **The Cup of the Director of Veletrhy Brno, a.s.** and an honorary diploma for **the best assessed collection**. The best collection will be selected according to the average of all samples of a producer. Only those producers that presented at least 3 wines in the competition will be considered.
- **The Category winner** will obtain a cup and an honorary diploma. The Category winner will be selected on the basis of the highest point assessment in the categories where at least 10 wines participate. Category winners will be selected by the sub-jury for the Champion at the time of Champion assessment (except for categories F – sparkling wines and G – liqueur wines where the category winners will be selected on the point-assessment of the jury).
- **The National winner** – an honorary diploma for **the best assessed wine according to the country of origin**. A national winner will be granted only in the case of countries with at least 10 registered samples.
- **The Cup of the Czech Grape and Wine Producers Association for the best assessed wine of a member of the Czech Grape and Wine Producers Association**. In case that award would be for the wine awarded as a “Champion” or “National winner”, the Cup of the Czech Grape and Wine Producers Association will be given to the next best rated wine of a member of the Czech Grape and Wine Producers Association (after Champion, esp. National winner).

Next awarded medals are:

- **Grand gold medal** – from 92 points
- **Gold medal** – from 87 points
- **Silver medal** – from 84 points

Possibility of labelling of bottles

On the basis of the diploma certifying the appropriate award or medal, the producer is entitled to label the bottles of the appropriate production batch with adhesive labels stating the award and the competition:

- Champion
- Grand gold medal
- Gold medal
- Silver medal

The applicant can buy these adhesive labels from the organiser. Any other marking of bottles than with labels issued by the organiser is prohibited.

Further, the applicant can use a graphic design of the medal in his promotional materials, pricelists, catalogues, on web sites, etc. This usage has to be approved by the organiser in writing.

10. Results promotion

Competition results will be published in the competition catalogue, which will be released on the day of result announcement and award giving. The catalogue will state only the wines with an assessment higher than 80 points. The results will be further published by media competition partners, and on the web sites www.grand-prix-vinex.cz, www.vinarskecentrum.cz and other web sites.

11. Competition categories

Ref. code	Category	Residual sugar g/l
A1	White wines dry	0 – 4.0
A2	White wines semi-dry	4.1 – 12.0
A3	White wines semi-sweet	12.1 – 45
B1	Rosé wines dry	0 – 4.0
B2	Rosé wines others	4.1 - 45
C1	Red wines dry	0 – 4.0
C2	Red wines others	4.1 - 45
D	Wines naturally sweet (white, rosé and red)	above 45
F	Sparkling wines	no limits
G	Liqueur wines (fortified)	no limits