



Julius Meinl

BARISTA

20 *Cup* **26**

JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026

USLOVI TAKMIČENJA

1 OPŠTE INFORMACIJE

- 1.1 Julius Meinl Austria Gmbh ("ORGANIZATOR") će biti domaćin Julius Meinl Barista Cup 2026 (TAKMIČENJE). Ukoliko runde (Faza 1, Faza 2, i/ili Faza 3) Takmičenja budu održavane u različitim državama, biće organizovani isključivo od strane nadležnih lokalnih organizatora propisanih u Aneksu 1
- 1.2 TAKMIČENJE se organizuje i sprovodi u cilju promocije ORGANIZATORA, njegovih grupacija i njihovih delatnosti, njihovog stručnog imidža, proizvoda i ponuda.
- 1.3 TAKMIČENJE se zasniva na umeću učesnika, te ne predstavlja igru na sreću. Rezultat je isključivo proizvod znanja, veštine i izvedbe učesnika, te ne uključuje nikakav element sreće ili nasumičnosti.
- 1.4 TAKMIČENJE se sprovodi u tri faze: prva (online) takmičarska runda, ("FAZA 1"), druga (lokalna), i treća (Finalna) runda ("FAZA 3"). Učestvovanje u TAKMIČENJU je besplatno.
- 1.5 Opšti uslovi poslovanja uključujući i Aneксе (u daljem tekstu: „USLOVI“) primenjuju se na TAKMIČENJE i pravno obavezujući su za svakog učesnika TAKMIČENJA (u daljem tekstu: „UČESNIK“). Podnošenjem prijave za učešće u TAKMIČENJU, UČESNIK potvrđuje da prihvata ove USLOVE i garantuje da poseduje pravnu sposobnost da prihvati ove USLOVE i da postupa u skladu sa njima.
- 1.6 ORGANIZATOR zadržava pravo da, po sopstvenoj diskrecionoj oceni, izmeni, privremeno obustavi ili trajno okonča TAKMIČENJE, kao i da izmeni ili dopuni ove USLOVE, iz opravdanih razloga, uključujući, ali ne ograničavajući se na tehničke poteškoće, prevaru, regulatorne ili zakonske zahteve, kao i druge okolnosti koje se nisu mogle predvideti od strane ORGANIZATORA (viša sila). Sve izmene biće blagovremeno objavljene i saopštene UČESNICIMA. Na pojedine faze TAKMIČENJA mogu se primenjivati dodatni uslovi i odredbe, uključujući, naročito, posebne uslove učešća.
- 1.7 Izjava o zaštiti podataka je sastavni deo ovih USLOVA I mora biti prihvaćena zajedno sa ovim USLOVIMA.

2 USLOVI UČEŠĆA I ODUSTANAK OD TAKMIČENJA

- 2.1 TAKMIČENJE je otvoreno za sve zaposlene bariste u kafićima, restoranima, hotelima ili barovima u kojima se zvanično posluhuje Julius Meinl coffee. Neophodno je da učesnik bude adekvatno zaposlen tokom celog učešća u TAKMIČENJU.
- 2.2 Pravo učešća na Takmičenju nemaju zaposleni kod Organizatora, kao ni treća lica koja su uključena u TAKMIČENJE kao savetnici, konsultanti članovi žirija I sl, uključujući i članove njihove uže porodice (Supružnik, roditelji, bake, deke, decu, braće I sestre).
- 2.3 UČESNIK mora imati napunjenih 18 godina prilikom prijave za TAKMIČENJE.
- 2.4 UČESNIK mora da ima prijavljeno prebivalište u državi u kojoj se održava TAKMIČENJE.
- 2.5 UČESNIK može učestvovati samo u FAZI 1 (vidi tačku 5.1) i FAZI 2 (vidi tačku 5.3.4) TAKMIČENJA u državi u kojoj ima prijavljeno prebivalište
- 2.6 ORGANIZATOR zadržava izričito ovlašćenje da odbije prijavu UČESNIKA bez navođenja razloga i obrazloženja, ORGANIZATOR takođe zadržava pravo da diskvalifikuje i / ili isključi UČESNIKA iz TAKMIČENJA u svakom trenutku, a pogotovu ako:
 - 2.6.1 Ukoliko je u prijavi naveo netačne (lične) podatke u prijavi (vidi Tačku 3.1);



More than a moment

- 2.6.2 Ukoliko je UČESNIK stvorio čvrsto uverenje kod Organizaora da je prekršio ili krši USLOVE ili duge obavezujuće propse.
- 2.7 Učešće na takmičenju je isključivo lične prirode, te nije moguće prenesti ga, UČENIK mora lično učestvovati u svim fazama TAKMIČENJA, I ne sme koristiti pomoć trećih lica.
- 2.8 ORGANIZATOR zadržava pravo i da zahteva dokaz da UČESNIK ispunjava uslove za učešće (vidi tačke 2.1–2.4). Nedostavljanje takvih dokaza može dovesti do diskvalifikacije i gubitka svih dodeljenih nagrada. Sve odluke koje su donete od strane ORGANIZATORA su konačne, obavezujuće i nisu podložne žalbi.
- 2.9 Kriterijum bodovanja tokom svih FAZA TAKMIČENA navedeni su u Aneksu A.

3 ONLINE REGISTRACIJA

- 3.1 UČESNIK je dužan da pre isteka roka (vidi Aneks 1) izvrši online registraciju putem internet stranice lokalne kompanije i dostavi sledeće (lične) podatke:
- naziv i adresu poslodavca,
 - ime i prezime,
 - e-mail adresu,
 - državu prebivališta,
 - kontakt telefon.
- 3.2 Odgovornost UČESNIKA je da prijava bude potpuna, tačna i u skladu sa propisanim formatom. Nepotpune ili nepravilno formatirane prijave mogu, po diskrecionoj oceni ORGANIZATORA, biti diskvalifikovane i isključene iz TAKMIČENJA.
- 3.3 Podnošenjem prijave UČESNIK potvrđuje da je pročitao i složio se sa “USLOVIMA”, kao i da pristaje da bude bodovan prema kriterijumu propisanim ovim USLOVIMA baziranim na diskrecionoj oceni žirija postavljenog od strane ORGANIZATORA, i da daje saglasnost za prikupljanje i obradu svojih ličnih podataka u skladu sa važećim propisima i ovim “USLOVIMA”.

4 ODEĆA

- 4.1 ORGANIZATOR može da UČESNIKU obezbedi odeću (košulje i kecelje) za potrebe TAKMIČENJA.
- 4.2 UČESNIK je dužan da obuče obezbeđenu odeću u skladu sa usmenim ili pisanim instrukcijama ORGANIZATORIMA.
- 4.3 Tokom TAKMIČENJA UČESNIK može nositi isključivo logo Julius Meinl, kao i ostalih sponzora koje ORGANIZATOR izričito odobri.

5 PRVA TAKMIČARSKA RUNDA– FAZA 1

- 5.1 FAZA 1 se održava online, nakon online registracije (vidi tačku 3), zasebno za svaku državu pobrojanu u Aneksu 1, na internet stranici lokalne kompanije pre isteka roka u Aneksu.
- 5.2 TAKMIČARI se ocenjuju i boduju od strane Žirija (vidi tačku 5.3) u dve kategorije: (i) Latte art i veštine bariste i (ii) Specijalitet kuće. Svi koraci moraju biti ispunjeni prilikom sastavljanja online obrazca na internet stranici lokalne firme pre isteka roka (vidi Aneks 1).
- 5.2.1 Latte Art i veštine bariste:



More than a moment

Neophodno je da učesnik priloži video, dobrog kvaliteta, ne duži od 3 minuta, u kom pokazuje veštinu pravljenja:

- Priprema espresso kafe na aparatu sa portafilterom;
- Mlečne pene;
- Ručno sipanje mleka u esspreso radi izrade latte-a.

Esspreso i Cappuccino moraju biti u skladu sa definicijama napitka navedenim u Aneks-u 3.

Moguće je priložiti samo jedan video snimak, koji je jasan, dovoljno osvetljen, i sa kog se može detaljno videti i proceniti stručnost u svakom gore navedenom zadatku.

Svrha je pružanje detaljnog prikaza veštine pripreme kafe, od početnog espresso do konačne pripreme latte-a.

Detaljan kriterijum ocenjivanja u kategoriji Latte Arta-a i veštine bariste propisani su u (Aneksu 2).

5.3 ŽIRI FAZA 1

- 5.3.1 Žiri u Fazi 1 sastoji se od 5 visoko kvalifikovanih stručnjaka u oblasti kafe („ŽIRI FAZE 1“). ORGANIZATOR po svom izboru bira članove žirija, uključujući glavnog sudiju. U slučaju odsustva jednog od članova žirija, ORGANIZATOR će postaviti odgovarajuću zamenu.
- 5.3.2 ŽIRIJEM U FAZI 1 predsedava jedan glavni sudija koji rukovodi procesom ocenivanja i bodovanja. ŽIRI u FAZI 1 ocenjuje i boduje isključivo na osnovu prijave.
- 5.3.3 ŽIRI FAZE 1 sačinjava rang listu do top deset (10) UČESNIKA po državi navedenoj u Aneksu 1, na osnovu rezultata u FAZI 1 i ispunjenja obaveza iz tačke 3.2, pri čemu se najbolji UČESNIK rangira kao prvi itd. („POBEDNICI FAZE 1“). U slučaju izjednačenog rezultata, ŽIRI zajednički odlučuje koji UČESNIK najbolje predstavlja stručnost i veštinu u pripremi kafe. U slučaju izjednačenog glasanja članova žirija, odlučuje glas glavnog sudije.
- 5.3.4 Sve odluke ŽIRIJA FAZE 1 su konačne, obavezujuće i nisu podložne žalbi. ŽIRI FAZE 1 nije dužan da obrazlaže svoje odluke niti da daje povratne informacije UČESNICIMA.
- 5.4 POBEDNICI FAZE 1 biće blagovremeno obavešteni putem e-maila.
- 5.5 Ukoliko POBEDNIK FAZE 1 prihvati poziv, ali naknadno postane sprečen da učestvuje u nastavku TAKMIČENJA, dužan je da o tome bez odlaganja obavesti ORGANIZATORA. U tom slučaju ORGANIZATOR zadržava pravo da pozove sledećeg najbolje rangiranog UČESNIKA iz te države.

6 INFORMATIVNI SASTANAK I ŽREB

- 6.1 Pre početka FAZE 2 održaće se informativni sastanci sa POBEDNICIMA FAZE 1. O mestu i datumu učesnici će biti blagovremeno obavešteni. Učešće je moguće online ili lično. Prisustvo je obavezno za sve pobednike FAZE 1. Neopravdano odsustvo sa informativnog sastanka može dovesti do diskvalifikacije učesnika.
- 6.2 Svrha informativnog sastanka jeste pružanje POBEDNICIMA FAZE 1 svih neophodnih informacija u vezi sa FAZOM 2. ORGANIZATOR će naročito pojasniti pravila i konačne uslove FAZE 2, kao i detaljan tok sprovođenja FAZE 2.



More than a moment

6.3 Tokom informativnog sastanka redosled nastupa u FAZI 2 biće određen žrebom.

7 DRUGA (LOKALNA) TAKMIČARSKA RUNDA – FAZA 2

- 7.1 FAZA 2 se održava kao lokalni događaj u svakoj državi navedenoj u Aneksu 1 i u periodu utvrđenim u Aneksu 1. ORGANIZATOR ima pravo da spoji dve ili više država koje se nalaze u istom regionu (npr. Arapsko poluostrvo ili Iberijsko poluostrvo) u jedan zajednički lokalni događaj FAZE 2.
- 7.2 Pravo učešća u FAZI 2 imaju isključivo POBEDNICI FAZE 1 („UČESNICI FAZE 2”).
- 7.3 ORGANIZATOR ima pravo da FAZU 2, po sopstvenoj oceni, podeli na dva uzastopna takmičarska nivoa unutar jedne države ili regiona. U tom slučaju FAZA 2 može se sastojati od: (i) jednog ili više preliminaranih ili regionalnih takmičenja i (ii) jednog finalnog takmičenja.
- 7.3.1 Format, takmičarske kategorije, kriterijumi ocenjivanja, sastav žirija i način bodovanja u svakom nivou takmičenja ostaju identični onima definisanim za FAZU 2.
- 7.4 Pravo učešća u finalnom takmičenju FAZE 2 imaju isključivo pobednici preliminaranih odnosno regionalnih takmičenja. ORGANIZATOR određuje broj, strukturu, vremenski okvir i teritorijalni obuhvat takvih takmičenja..
- 7.5 UČESNIKE FAZE 2 ocenjuje i boduje žiri (vidi tačku 7.8) u tri kategorije: „Espresso“, „Cappuccino“ i „Specijalitet kuće“, u skladu sa definicijama napitaka iz Aneksa 3.
- 7.6 UČESNICI FAZE 2 dužni su da svakom sudiji posluže po jedno piće iz svake navedene kategorije. Učesnici mogu pripremiti neograničen broj napitaka, ali se ocenjuju isključivo napici posluženi sudijama.
- 7.7 Detaljni kriterijumi ocenjivanja, uključujući tehničke i čulne kriterijume, navedeni su u Ocenjivačkim listovima FAZE 2 (Aneks 4).
- 7.8 Detaljne odredbe u vezi sa opremom, alatima i vrstom kafe koju će UČESNICI FAZE 2 koristiti propisane su u Aneksu 4.
- 7.9 Vremenski okvir i kazneni poeni:
- 7.9.1 Svakom UČESNIKU FAZE 2 na raspolaganju je ukupno 31 minut na dodeljenoj radnoj površini i to:
- Vreme za pripremu: 12 min.
 - Vreme za nastup/takmičenje: 12 min.
 - Vreme za čišćenje: 7 min.
- 7.9.2 Tajmer sa prikazom vremena biće jasno vidljiv članovima žirija i UČESNICIMA FAZE 2. Merač vremena će proizvesti zvuk, tako da obavesti UČESNIKA o isteku svakog vremenskog segmenta (Vidi član 7.7.1).
- 7.9.3 Ukoliko UČESNIK FAZE 2 ne završi pojedine korake u zadatom vremenu, može dovršiti pripremu uz umanjenje od jednog (1) poena za svaku sekundu prekoračenja, do maksimalno minus 60 poena (1 minut). Prekoračenje duže od 60 sekundi dovodi do diskvalifikacije iz FAZE 2.
- 7.10 FAZA 2 ŽIRI
- 7.10.1 Žiri FAZE 2 sastoji se od 4 (četiri) člana, koji su poslovni partneri i/ili zaposleni kod ORGANIZATORA / poslovnih partnera u odgovarajućoj zemlji navedenoj u Aneksu 1 (u daljem



More than a moment

tekstu: „ŽIRI FAZE 2“). Žiri čine dvojica sudija ukusa, jedan tehnički sudija i jedan glavni sudija. ORGANIZATOR ima pravo da po sopstvenom nahođenju imenuje sve članove žirija, uključujući i glavnog sudiju. U slučaju odsustva člana žirija, ORGANIZATOR može zameniti tog člana bilo kojim drugim odgovarajućim licem.

- 7.10.2 ŽIRIJEM FAZE 2 predsedava jedan glavni sudija koji rukovodi procesom ocenjivanja. ŽIRI FAZE 2 ocenjuje svaku izvedbu isključivo na osnovu njenog kvaliteta.
- 7.10.3 ŽIRI FAZE 2 ocenjuje UČESNIKE FAZE 2 na osnovu Ocenjivačkih listova za FAZU 2 (Aneks 4)
- 7.10.4 U slučaju izjednačenog rezultata između dva ili više UČESNIKA FAZE 2, odlučujući će biti broj poena za kategoriju ukusa „Espresso“ (detaljnije opisano u Aneksu 4). UČESNIK FAZE 2 sa većim brojem poena u kategoriji ukusa „Espresso“ biće bolje rangiran u odnosu na druge UČESNIKE FAZE 2 sa istim ukupnim brojem poena. Ukoliko izjednačeni UČESNICI FAZE 2 imaju isti broj poena u kategoriji ukusa „Espresso“, prednost će imati UČESNIK FAZE 2 sa većim ukupnim brojem poena u kategoriji ukusa „Cappuccino“ (detaljnije opisano u Aneksu 4). Ukoliko izjednačeni UČESNICI FAZE 2 imaju isti broj poena i u kategoriji ukusa „Espresso“ i u kategoriji ukusa „Cappuccino“, prednost će imati UČESNIK sa većim brojem poena koje dodeli „Glavni sudija“ (detaljnije opisano u Aneksu 4). U slučaju konačnog izjednačenja između UČESNIKA, ŽIRI FAZE 2 će zajednički odlučiti koji UČESNIK u najvećoj meri demonstrira stručnost u oblasti kafe i barističke veštine. U slučaju izjednačenog glasanja među članovima žirija, odlučujući glas ima glavni sudija.
- 7.10.5 ŽIRI FAZE 2 proglašava jednog pobednika (u daljem tekstu: „POBEDNIK FAZE 2“) i jednog drugoplasiranog učesnika na osnovu najvišeg ukupnog broja poena ostvarenog u sve tri kategorije ocenjivanja. Svaki lokalni događaj FAZE 2 će imati jednog POBEDNIKA FAZE 2 i jednog drugoplasiranog učesnika.
- 7.10.6 Sve odluke ŽIRIJA FAZE 2 su konačne i obavezujuće i protiv njih nije dozvoljena žalba. ŽIRI FAZE 2 može obrazložiti ili pojasniti svoju odluku, pri čemu UČESNIK nema pravo na dobijanje bilo kakve povratne informacije.
- 7.10.7 POBEDNICI FAZE 2 biće blagovremeno obavешteni od strane ORGANIZATORA o datumu i rasporedu FAZE 3, nakon što FAZA 2 bude okončana u svakoj pojedinačnoj zemlji, u rokovima navedenim u Aneksu 1.
- 7.10.8 Ukoliko POBEDNIK FAZE 2 prihvati poziv, ali naknadno postane sprečen da učestvuje u daljem toku TAKMIČENJA, dužan je da bez odlaganja obavesti ORGANIZATORA. U tom slučaju, ORGANIZATOR zadržava pravo da uputi poziv sledećem UČESNIKU sa najvećim brojem poena iz predmetne zemlje da učestvuje u IZAZOVU.

8 INFORMATIVNI SASTANAK I ŽREB

- 8.1 Pre početka FAZE 3 biće održani informativni sastanci sa POBEDNICIMA FAZE 2. Datum i mesto održavanja sastanka biće unapred saopšteni odgovarajućim UČESNICIMA. Prisustvo ovim sastancima je obavezno za sve POBEDNIKE FAZE 2. Učešće je moguće ostvariti lično ili putem onlajn platforme. Neprisustvovanje informativnom sastanku bez opravdanog razloga može dovesti do diskvalifikacije.
- 8.2 Svrha informativnog sastanka jeste pružanje POBEDNICIMA FAZE 2 svih neophodnih informacija u vezi sa FAZOM 3. ORGANIZATOR će naročito pojasniti pravila i konačne uslove FAZE 3, kao i detaljan tok sprovođenja FAZE 3.



More than a moment

8.3 Tokom informativnog sastanka redosled nastupa u FAZI 3 biće određen žrebom.

9 VELIKO FINALE – FAZA 3

- 9.1 FAZA 3 održaće se u Beču, Austrija, dana 04.09.2026. godine ili drugog datuma koji ORGANIZATOR odredi po sopstvenom nahođenju.
- 9.2 U FAZI 3 mogu učestvovati isključivo POBEDNICI FAZE 2 (u daljem tekstu: „**UČESNICI FAZE 3**”).
- 9.3 UČESNIKE FAZE 3 ocenjuje i boduje Žiri (videti tačku 9.7) u tri takmičarske kategorije: „Espresso“, „Cappuccino“ i „Specijalitet kuće“, u skladu sa definicijama napitaka od kafe navedenim u Aneksu 3. UČESNICI FAZE 3 dužni su da svakom sudiji celokupnog ukusa posluže po jedan napitak iz svake navedene kategorije. UČESNICI FAZE 3 mogu pripremiti neograničen broj napitaka, ali će biti ocenjivani isključivo napici posluženi sudijama celokupnog ukusa (videti tačku 7.8.1).
- 9.4 Detaljni kriterijumi ocenjivanja, uključujući tehničke i kriterijume ukusa, navedeni su u Ocenjivačkom listu za FAZU 3 ([Aneks 5](#)).
- 9.5 Detaljne odredbe u vezi sa opremom, alatima i vrstama kafe koje su UČESNICI FAZE 3 dužni da koriste, opisane su u [Aneksu 5](#).
- 9.6 Vremenski okvir i kazneni poeni:
- 9.6.1 Svakom UČESNIKU FAZE 3 biće na raspolaganju ukupno 31 minut na dodeljenoj radnoj površini, i to:
- Vreme za pripremu: 12 min.
 - Vreme za takmičenje/nastup: 12 min.
 - Vreme za čišćenje: 7 min.
- 9.6.2 Tajmer sa prikazom vremena biće jasno vidljiv članovima žirija i UČESNICIMA FAZE 2. Merač vremena će proizvesti zvuk, tako da obavesti UČESNIKA o isteku svakog vremenskog segmenta (vidi 9.6.1.).
- 9.6.3 Ukoliko UČESNIK FAZE 3 ne završi pojedinačne faze u predviđenim vremenskim okvirima, može dovršiti pripremu uz umanjenje od jednog (1) poena za svaku sekundu prekoračenja, do maksimalnog umanjenja od 60 poena (jedan minut). Prekoračenje duže od 60 sekundi rezultira diskvalifikacijom iz FAZE 3.
- 9.7 ŽIRI FAZE 3
- 9.7.1 Žiri FAZE 3 sastoji se od 4 (četiri) člana sa stručnošću u oblasti kafe, koje imenuje ORGANIZATOR (u daljem tekstu: „ŽIRI FAZE 3“). Žiri čine dvojica sudija celokupnog ukusa, jedan tehnički sudija i jedan glavni sudija. ORGANIZATOR ima pravo da po sopstvenom nahođenju imenuje sve članove žirija, uključujući glavnog sudiju. U slučaju odsustva člana žirija, ORGANIZATOR može imenovati drugo odgovarajuće lice kao zamenu.
- 9.7.2 ŽIRIJEM FAZE 3 predsedava glavni sudija koji rukovodi procesom ocenjivanja. ŽIRI FAZE 3 ocenjuje svaki nastup isključivo na osnovu njegovog kvaliteta.
- 9.7.3 ŽIRI FAZE 3 ocenjuje UČESNIKE FAZE 3 na osnovu Ocenjačkog lista za FAZU 3 ([Aneks 5](#)).



More than a moment

- 9.7.4 U slučaju izjednačenog rezultata između dva ili više UČESNIKA FAZE 3 u kategoriji „Espresso“, odlučujući će biti broj poena u kategoriji „Cappuccino“ (detaljnije opisano u Aneksu 5). UČESNIK FAZE 3 sa najvećim brojem poena u kategoriji „Espresso“ biće bolje rangiran od bilo kog drugog UČESNIKA FAZE 3 sa istim ukupnim brojem poena. U slučaju izjednačenog rezultata između dva ili više UČESNIKA FAZE 3 u kategoriji „Cappuccino“, odlučujući će biti broj poena u kategoriji „Espresso“ (detaljnije opisano u Aneksu 5). UČESNIK FAZE 3 sa najvećim brojem poena u senzornoj kategoriji „Cappuccino“ biće bolje rangiran od bilo kog drugog UČESNIKA FAZE 3 sa istim ukupnim brojem poena. Ako izjednačeni UČESNICI FAZE 3 imaju isti broj poena i u kategoriji „Espresso“ i u kategoriji „Cappuccino“, prednost će imati UČESNIK sa većim brojem poena u oceni „Ukupni utisak glavnog sudije“ (detaljnije opisano u Aneksu 5). U slučaju konačnog izjednačenja između UČESNIKA, ŽIRI FAZE 3 zajednički odlučuje koji UČESNIK najbolje demonstrira stručnost u oblasti kafe i napredne barista veštine. U slučaju izjednačenja glasova među članovima žirija, odlučujući glas ima glavni sudija.
- 9.7.5 ŽIRI FAZE 3 proglašava jednog pobednika (u daljem tekstu: „POBEDNIK FAZE 3“) na osnovu najvećeg ukupnog broja poena u sve tri kategorije, kao i po jednog pobednika po kategorijama „Espresso“, „Cappuccino“ i „Specijalitet kuće“ (u daljem tekstu: „POBEDNICI KATEGORIJA“). Takođe se proglašavaju drugoplasirani i trećeplasirani učesnici za ukupan plasman, kao i za svaku pojedinačnu kategoriju“.
- 9.7.6 Sve odluke ŽIRIJA FAZE 3 su konačne i obavezujuće i protiv njih nije dozvoljena žalba. ŽIRI FAZE 3 može obrazložiti ili pojasniti svoju odluku, pri čemu UČESNIK nema pravo na dobijanje povratne informacije.

10 NAGRADE

- 10.1 Nagrade se ne dodeljuju u slučaju povrede ovih USLOVA. Tačka 7.10.8 primenjuje se shodno (mutatis mutandis).
- 10.2 NAGRADA FAZE 2
- 10.2.1 Nagrada za POBEDNIKE FAZE 2 u svakoj zemlji navedenoj u Aneksu 1 jeste učešće u FAZI 3, kao i putovanje i boravak u Beču u trajanju od dve do tri noći, o trošku ORGANIZATORA. Nagrada se dodeljuje i jednom članu menadžmenta ugostiteljskog objekta u kojem je POBEDNIK FAZE 2 zaposlen (u daljem tekstu: „**PRATILAC**“).
- 10.2.2 Detalje putovanja odrediće ORGANIZATOR. Takođe ORGANIZATOR će obavestiti neophodne informacije o putovanju u Beč, u dogledno vreme posle FAZE 2.
- 10.2.3 POBEDNICI FAZE 2 i njihovi PRATIOCI dužni su da sarađuju sa ORGANIZATOROM radi realizacije NAGRADE FAZE 2.
- 10.2.4 Ukoliko POBEDNIK FAZE 2 ne iskoristi nagradu u terminu određenom od strane ORGANIZATORA, smatra se da je nagrada iskorišćena i ispunjena. U tom slučaju drugoplasirani postaje pobednik FAZE 2, u kom slučaju će biti kontaktiran blagovremeno od strane ORGANIZATORA kako bi dobio NAGRADU.
- 10.3 FAZA 3 NAGRADE
- 10.3.1 Nagrada za Fazu 3 biće dodeljena POBEDNIKU FAZE 3, POBEDNIKU U POJEDINAČNIM KATEGORIJAMA.
- 10.3.2 Nagrada FAZE 3 sastoji se od putovanja u zemlju porekla kafe, o trošku ORGANIZATORA. Destinacija može biti promenjena po isključivom nahođenju ORGANIZATORA. Svi detalji putovanja (zemlja, avio-veze, tip smeštaja i slično) određuju se isključivo po nahođenju



More than a moment

ORGANIZATORA. ORGANIZATOR će blagovremeno pružiti sve relevantne informacije u vezi sa putovanjem i boravkom u zemlji porekla kafe (npr. datumi putovanja, raspored).

- 10.3.3 POBEDNIK FAZE 3, POBEDNICI KATEGORIJA i eventualni GOSTUJUĆI POBEDNIK dužni su da sarađuju sa ORGANIZATOROM radi realizacije NAGRADE FAZE 3.
- 10.3.4 U slučaju da jedan UČESNIK osvoji više nagrada u FAZI 3 (npr. isti UČESNIK je POBEDNIK KATEGORIJE „Espresso“ i POBEDNIK KATEGORIJE „Cappuccino“), takav UČESNIK može ostvariti NAGRADU FAZE 3 samo jednom.
- 10.3.5 Ukoliko POBEDNIK FAZE 3, POBEDNIK KATEGORIJE ili GOSTUJUĆI POBEDNIK ne iskoristi NAGRADU FAZE 3 u terminu i na način utvrđen od strane ORGANIZATORA, nagrada se smatra iskorišćenom. U tom slučaju, drugoplasirani u odgovarajućoj kategoriji (videti tačke 9.7.5 i 9.7.6) stiže status novog POBEDNIKA FAZE 3, POBEDNIKA KATEGORIJE ili GOSTUJUĆEG POBEDNIKA i ORGANIZATOR će ga blagovremeno kontaktirati radi realizacije NAGRADE FAZE 3.
- 10.4 Nagrade nije moguće zameniti za njihovu novčanu protivvrednost.

11 COPYRIGHT AND INTELLECTUAL PROPERTY

- 11.1 Učešćem u TAKMIČENJU, svaki UČESNIK prenosi na ORGANIZATORA i lokalne kompanije navedene u Aneksu 1 prava vlasništva i prava korišćenja video materijala i/ili fotografija, tj. njegovog/njenog sadržaja, bez ikakvih ograničenja (uključujući, ali ne ograničavajući se na vremenska i teritorijalna ograničenja) i sa pravom davanja sublicenci trećim licima. Ovo uključuje fotografije i video zapise koje je UČESNIK sam napravio, kao i fotografije i video zapise koje su napravili ORGANIZATOR i/ili lokalne kompanije (Aneks 1) tokom ili u vezi sa TAKMIČENJEM. Korišćenje obuhvata pravo na objavljivanje, kopiranje, obradu, prilagođavanje i distribuciju objavljenog sadržaja u celini ili delimično, kao i pravo da se kompletan video materijal ili njegovi delovi, ili fotografije, sastave u jedinstveni video (film) koji organizuju ORGANIZATOR i lokalne kompanije navedene u Aneksu 1, sve u promotivne svrhe, po nahođenju ORGANIZATORA i lokalnih kompanija iz Aneksa 1. UČESNIK je dužan da se stara i odgovoran je da u video ili fotografijama koje snima ne budu prisutna treća lica, ili da, ako su prisutna, ima njihovu pisanu saglasnost za snimanje, učešće u TAKMIČENJU i za sve prava identična onima koja ORGANIZATOR i lokalne kompanije iz Aneksa 1 stižu u bilo kom obliku od UČESNIKA. Maloletna lica ne smeju biti snimana niti prisutna u video materijalu.
- 11.2 Podnošenjem bilo kog sadržaja, uključujući, ali ne ograničavajući se na recepte za napitke, prezentacione materijale i slike, UČESNIK dodeljuje ORGANIZATORU i lokalnim kompanijama iz Aneksa 1 trajnu, neekskluzivnu, prenosivu, sublicenciranu, globalnu i besplatnu licencu za korišćenje, reprodukciju, prikazivanje i distribuciju predatog sadržaja u svrhe organizacije, promocije i izveštavanja o TAKMIČENJU. Ovo uključuje, između ostalog, prikazivanje sadržaja na web sajtu TAKMIČENJA, društvenim mrežama, promotivnim materijalima, medijima i drugim marketinškim aktivnostima ORGANIZATORA i lokalnih kompanija iz Aneksa 1.
- 11.3 Podnošenjem recepta za kategoriju „Specijalitet kuće“ (videti tačku 5.2.2), svaki UČESNIK pristaje da ORGANIZATOR i njegove povezane kompanije mogu koristiti, reproducirati i prikazivati predate recepte u promotivne i marketinške svrhe. UČESNIK će biti imenovan i priznat kao autor svojih kreacija kada se recepti koriste u promotivne aktivnosti van TAKMIČENJA. UČESNIK ovim dodeljuje ORGANIZATORU i lokalnim kompanijama iz Aneksa 1 neograničeno pravo korišćenja recepta, bez naknade.



More than a moment

12 LIABILITY

- 12.1 UČESNICI su dužni da budu oprezni i da se koriste zdravim razumom prilikom učešća u TAKMIČENJU, kao i da brinu o bezbednosti za sebe i druge.
- 12.2 ORGANIZATORI ne daju nikakve izjave niti garancije u vezi sa prirodom ili kvalitetom bilo koje nagrade. Sve nagrade se daju „kako stoje“ i „kao dostupne“ i svi implicitni uslovi, garancije ili drugi zakonom podrazumevani uslovi su isključeni u najvećoj meri dozvoljenoj zakonom.
- 12.3 ORGANIZATORI ne preuzimaju odgovornost za bilo kakvu štetu, gubitak ili povredu koju UČESNIK može pretrpeti kao rezultat prijave ili učešća u TAKMIČENJU ili prihvatanja bilo koje nagrade, koja se u potpunosti ostvaruje na sopstveni rizik UČESNIKA, shodno tome ništa u okviru ovih USLOVA neće isključiti odgovornost organizatora za:
- 12.3.1 smrt ili ličnu povredu prouzrokovanu nepažnjom;
- 12.3.2 prevaru ili lažno predstavljanje; ili
- 12.3.3 svaku drugu odgovornost koja, prema važećim propisima, ne može biti isključena.
- 12.4 UČESNICI se slažu da obeštete, brane i oslobode ORGANIZATORA, njegove zaposlene, volontere, službenike i druge predstavnike, čije usluge ORGANIZATOR koristi u vezi sa TAKMIČENJEM ili sa kojima ORGANIZATOR ima ugovorni odnos kao rezultat učešća UČESNIKA u TAKMIČENJU, od svih potraživanja, obaveza, gubitaka ili šteta bilo koje vrste, bilo fizičke ili lične (uključujući advokatske troškove), koje proizilaze iz ili su u vezi sa TAKMIČENJEM, ili kao rezultat nepoštovanja ovih USLOVA ili drugih zakonskih odredbi od strane UČESNIKA.

13 TROŠKOVI

- 13.1 Svaki UČESNIK snosi svoje troškove i izdatke povezane sa TAKMIČENJEM, osim ako je u ovim USLOVIMA izričito drugačije navedeno.

14 MERODAVNO PRAVO

- 14.1 Ovi USLOVI će – u meri u kojoj je to zakonski moguće – biti regulisani i tumačeni u skladu sa zakonima Republike Austrije, bez primene pravila o koliziji zakona i bez primene UN Konvencije o ugovorima za međunarodnu prodaju robe.

15 OBAVEZNE ODREDBE O ZAŠTITI POTROŠAČA, KAO I DRUGE PRINUDNE NORME DRŽAVE U KOJOJ UČESNIK IMA PREBIVALIŠTE ILI U KOJOJ SE ORGANIZUJU LOKALNE FAZE TAKMIČENJA, OSTAJU U POTPUNOSTI NA SNAZI.

- 15.1 Ako se bilo koja odredba ovih USLOVA utvrdi kao potpuno ili delimično ništavna, neefikasna ili neprovediva, validnost i izvršivost svih preostalih odredbi neće biti pogođena. Ništavna, neefikasna ili neprovediva odredba zamenjuje se, u meri dozvoljenoj zakonom, važećom, efikasnom i izvršivom odredbom koja najbliže ostvaruje ekonomski cilj ništavne, neefikasne ili neprovedive odredbe u pogledu obima, vremena, mesta ili opsega. Isto važi i za bilo kakve praznine u ovim USLOVIMA.
- 15.2 Ustupanje prava i obaveza



More than a moment

Prava i obaveze u vezi sa TAKMIČENJEM mogu se ostvarivati isključivo od strane UČESNIKA i ne mogu se preneti na treća lica bez prethodne pismene saglasnosti ORGANIZATORA.

ANEKSI:

- Aneks A Skale i postupci ocenjivanja
- Aneks 1 Lista zemalja učenisca, lokalnih organizatora, internet stranice, rokovi
- Aneks 2 Ocenjivački list FAZA 1
- Aneks 3 Definicije napitaka od kafe
- Aneks 4 Ocenjivački list FAZE 2 (tehnički kriterijumi, kategorije ukusa, ukupna kategorija I kriterijum glavnog sudije) kao i oprema, alati i zrna kafe
- Aneks 5 Ocenjivački list FAZE 3 (tehnički kriterijumi, kategorije ukusa, ukupna kategorija I kriterijum glavnog sudije) as well as Equipment and Tools, Coffee Bean
- Aneks 6 Izjava o zaštiti podataka



More than a moment

Skale i postupci ocenjivanja

SKALE OCENJIVANJA

Učesnici i takmičari će se ocenjivati u skladu sa sledećim kriterijumom:

Da/Ne

Takmičari dobijaju 1 poen za ocenu "da", i nula poena za ocenu "ne".

Ocena (Latte Art): 0-3

Takmičari dobijaju ocenu od 0 do 3 za svaki od sledećih faktora: Kontrast, Harmoniju, Veličinu i poziciju u šolji, Kvalitet pene i Prepoznavanje obrazca koji je u skladu sa kriterijumima navedenim u tabeli ispod. Polovični poeni nisu dozvoljeni.

	Kontrast	Harmonija, veličina i pozicija u šolji	Kvalitet pene	Prepoznatljivost šare
0	Nedovoljno za ocenjivanje	Nedovoljno za ocenjivanje	Nedovoljno za ocenjivanje	Nedovoljno za ocenjivanje
1	Kontrast je slab, što otežava jasno razgraničenje šare. Značajan deo bele pene deluje utopljeno u kremu.	Za desnoruke, kada je drška postavljena na poziciju 3 sata, šara deluje okrenuto naopako.	Nivo 4–5 prema standardima kvaliteta pene Specialty Coffee Association (SCA).	Šara se ne može jasno identifikovati
2	Prisutan je određeni efekat mešanja između bele pene i braon kreme, ali se šara može jasno identifikovati. Uočljive su bež zone tamo gde se krema i pena mešaju.	Za desnoruke, šara je postavljena tako da joj se baza nalazi između 4 i 8 sati u šolji. Veličina šare je blago prevelika ili premala u odnosu na raspoloživi prostor. Šara je loše pozicionirana u šolji (npr. dodiruje ivicu). Ako se sipaju višestruke šare, one su neuravnotežene, ali prepoznatljive.	Nivo 2–3 prema standardima kvaliteta pene SCA.	Šara se može jasno identifikovati.
3	Čista bela pena je u izraženom kontrastu sa bogatom bojom kreme. Oštar kontrast je vidljiv kroz većinu šare.	Za desnoruke, šara je postavljena tako da joj je baza na 6 sati (tolerancija između 5 i 7 sati), dok je drška na 3 sata. Veličina šare odgovara veličini šolje – dovoljno je velika da ispuni prostor, uz zadržavanje okvira od kreme. Ako se sipaju višestruke šare, treba da budu međusobno usklađene i vizuelno privlačne.	Nivo 1–2 prema standardima kvaliteta pene SCA.	Šara se može jasno identifikovati i vizuelno je privlačna.



Kvalitet pene u odnosu na SCA

Level 1	• Proizvedena je mikro-pena. • Glatka, sjajna i vlažna tekstura. • Nema vidljivih mehurića.
Level 2	• Proizvedena je mikro-pena. • Glatka i vlažna tekstura. • Veoma malo sitnih mehurića (< 0,5 mm prečnika).
Level 3	• Proizvedena je mikro-pena. • Glatka i vlažna tekstura. • Tekstura mikro-pene sa mnogo sitnih (< 1 mm prečnika) i vrlo malo većih (1–2 mm prečnika) mehurića
Level 4	• Prisutan je veliki broj krupnih (> 1 mm prečnika) mehurića. • Tekstura je neujednačena / bez sjaja / suva.
Level 5	• Prisutan je veliki broj krupnih (> 1 mm prečnika) mehurića. • Izrazito suva i neujednačena tekstura, deluje kao da je pena naneta kašikom ili špatulom, a ne sipanjem

Ocena (kvalitet): 0-6

Takmičarev učinak biće ocenjen brojem na skali od 1 do 6. Prilikom ocenjivanja lošiji učinak će biti ocenjen nižom ocenom, dok će uspešniji učinak biti ocenjen višom ocenom, svaka ocena će biti u skladu da dole navedenom tabelom. U rasponu od 1 do 6 moguće je dati polovične poene.

0	Nedovoljno za ocenjivanje
1	Dovoljan
2	Prosek
3	Dobar
4	Vrlo dobar
5	Odličan
6	Neverovatan

Ocena (ukupan utisak): 0-3

Skalu ocena za (celokupan utisak) koristi glavni sudija kako bi ocenio ukupini utisak takmičara u svakoj kategoriji. Prilikom ocenjivanja, glavni sudija u obzir uzima kriterijume koje primenjuju sudija ukusa i tehnički sudija. Polovični bodovi nisu dozvoljeni.

0	Nedovoljno za ocenjivanje.
1	Ukupan utisak je prihvatljiv do prosečan.
2	Ukupan utisak je dobar do vrlo dobar.
3	Ukupan utisak je odličan do neverovatan.



More than a moment

POSTUPAK OCENJIVANJA

OCENJIVANJE PRIJAVE

Ocenjivanje latte art-a

Sudije dodeljuju bodove u rasponu od 0 do 3, u skladu sa skalom (Latte Art).

Ocenjivanje veština bariste

Sudije od takmičara traže da demonstriraju valdanje tehnikom i načinom pripreme kafe i latte arta-a. Sudije ocenjuju sveukupno postupanje i način rada kandidata na radnoj površini, kao i upotrebu opreme, pribora i alata.

Stručnost kandidata u organizaciji rada i upravljanjem radne površine ocenjuje se bodovima od 0 do 6, u skladu sa skalom (kvalitet).

OCENJIVANJE UKUSA

Ocenjivanje esspresa

a) Vizuelni doživljaj

Sudije ocenjuju prisustvo pene u šoljici. Neophodno je da pena prekriva celokupnu površinu esspresa, bez rupa ili prekida, da bi se dodelila ocena „Da“.

b) Quality of Taste Experience

Judges will evaluate the quality of Taste Experience using the Numeric (Quality Scale) against a benchmark established prior to the commencement of the competition and award scores from 0-6.

Cappuccino Evaluation

a) Visual Appeal of Latte Art

Judges will award scores from 0-3 according to the Numeric (Latte Art) scale.

b) Kvalitet ukusa

Sudije ocenjuju kvalitet ukusa primenom skale (kvalitet), u odnosu na referentni standard utvrđen pre početka takmičenja, i dodeljuju bodove od 0 do 6.

Ocenjivanje pića kuće

Sudije ocenjuju piće kuće primenom skale (kvalitet) i dodeljuju bodove od 0 do 6.

- **Jasno objašnjenje i predstavljanje:** Takmičar je dužan da sudijama objasni svoje piće kuće. Radi postizanja više ocene, objašnjenje treba da obuhvati sastojke, način pripreme, kao i ukuse, arome i miris napitka. Ukoliko želi takmičar može dati sudijama uputstva o načinu konzumiranja napitka (npr. srkanje, mešanje). Ukoliko uputstva nisu data, sudije će pojedinačno odlučiti na koji način će oceniti napitak.
- **Prezentacija i preciznost:** Sudije ocenjuju prezentaciju napitka u pogledu kreativnosti i vizuelnog utiska. Pored toga, ocenjuju i ukus napitka u odnosu sa dostavljeni opis i objašnjenje, radi utvrđivanja preciznosti pripreme.
- **Doživljaj ukusa:** Sudije ocenjuju u kojoj meri se pojedinačne komponente ukusa međusobno uklapaju i dopunjuju u ukupnom iskustvu konzumiranja. Specijalitet kuće koji stvara novo i/ili jedinstveno iskustvo može dobiti višu ocenu. Specijalitet kuće koji imitira ukus esspresa ne mora nužno dobiti višu ocenu. Ukoliko je napitak nebalansiran ili se odredjena komponenta ukusa ne uklapa i tako umanjuje ukupni doživljaj ukusa, ocena će biti niža.



More than a moment

OCENJIVANJE TEHNIČKOG LISTA

Svi kriterijumi sadržani u tehničkom listu ocenjuju se primenom skale „Da/Ne“. Takmičar dobija 1 bod za ocenu „Da“, a 0 bodova za ocenu „Ne“. Kriterijumi koje svaki takmičar mora ispuniti da bi dobio ocenu „Da“ navedeni su u nastavku.

Espresso Evaluation

- Ispiranje grupe (grouphead): Mora se izvršiti nakon uklanjanja portafiltera i pre svake ekstrakcije.
- Suvo i čisto filtersko sito pre doziranja: Filtersko sito mora biti potpuno suvo i čisto pre doziranja kafe.
- Dozvoljeni gubitak/prosipanje prilikom doziranja i mlevenja: Odnosi se na mlevenu kafu koja ostane neiskorišćena tokom nastupa. Ukoliko je gubitak veći od 5 grama kafe po kategoriji napitka takmičar će dobiti 0 bodova.
- Ujednačeno doziranje i tamperovanje: Takmičar treba ravnomerno rasporediti mlevenu kafu, a zatim izvršiti ravnomerno tamperovanje odgovarajućim pritiskom.
- Čišćenje portafiltera pre ubacivanja u aparat: Takmičar mora očistiti ivicu korpe i bočne delove portafiltera pre stavljanja u aparat.
- Stavljanje i početak pripreme: Takmičar mora započeti ekstrakciju odmah nakon stavljanja portafiltera, bez odlaganja.
- Vreme ekstrakcije (20–30 sekundi): Vreme ekstrakcije mora biti u rasponu od 20 do 30 sekundi.

Ocenjivanje kapućina

Tehničke veštine: Primjenjuju se isti kriterijumi kao kod tehničkog ocenjivanja espresa.

Mleko:

- Prazan i čist bokal na početku: Bokali ne sme biti napunjeni pre i prilikom vremena za pripermu. Takmičar treba da sipa hladno, sveže mleko u čist bokal.
- Ispuštanje pare pre pripreme mleka: Takmičar treba da ispusti paru iz parne cevi pre njenog uranjanja u bokal sa mlekom.
- Čišćenje parne cevi nakon pripreme: cev treba da bude očišćena namenskom krpom.
- Ispuštanje pare nakon pripreme: Takmičar treba da ispusti paru iz parne cevi nakon završetka pripreme mleka.
- Dozvoljeni ostatak mleka na kraju (manje od 60 ml): Bokali treba da budu gotovo prazni nakon pripreme napitka. Ostatak mleka manji od 60 ml smatra se prihvatljivim.

Signature Drink Evaluation

No technical evaluation applies to the Signature Drink category, as participants may use either coffee and are not required to prepare an espresso-based beverage.

Ocenjivanje specijaliteta kuće

Upravljanje radnom površinom / čistoća radne površine na kraju

- a) Tehnički sudija ocenjuje da li takmičar ispunjava sledeće kriterijume na prihvatljivom nivou:
 - Ukupan način radni pokazuje stručnost i efikasnost.
 - Pravilna upotreba i rukovanje espresso aparatom i mlinom.
 - Čista i propisno održavana radna površina (oprema, radne površine, krpe i bokali) i sistematično rukovanje kafom i sastojcima (mleko, sastojci za specijalitet kuće).
 - Sva prosipanja tokom takmičenja su očišćena u prethodno odredjenom vremenu.
 - Na gornjoj strani aparata se ne smeju odlagati niti tečnosti niti sastojci.
- b) Čišćenje izliva portafiltera:



More than a moment

- Čišćenje izliva portafiltera: Takmičar treba da ukloni vodu ili ostatke kafe sa izliva portafiltera. Ovo se može postići ispiranjem, korišćenjem krpe i/ili brisanjem prstima.
- c) Opšta higijena tokom celokupnog nastupa: Sudije ocenjuju higijenske navike takmičara tokom čitavog nastupa. Primeri neprihvatljivog ponašanja uključuju i dodirivanje lica, usta ili poda, a zatim nastavak pripreme napitaka bez adekvatne higijenske reakcije.
- d) Pravilna upotreba krpa: Sudije ocenjuju pravilnu i higijensku upotrebu krpa. Takmičar treba da koristi: jednu krpu za parnu cev, jednu krpu za čišćenje filterskog sita, jednu krpu za radnu površinu. Primeri nehygienskog ponašanja uključuju korišćenje krpe koja je pala na pod, mešanje krpa različite namene, kao i dodirivanje lica ili usta krpom.

OCENJIVANJE GLAVNOG SUDIJE

Ocenjivanje espresa

Skala (ukupan utisak) koristi se od strane glavnog sudije za ocenjivanje ukupnog utiska takmičara u kategoriji espresa, pri čemu se dodeljuju bodovi od 0 do 3.

Ocenjivanje kapućina

Skala (ukupan utisak) koristi se od strane glavnog sudije za ocenjivanje ukupnog utiska takmičara u kategoriji kapućina, pri čemu se dodeljuju bodovi od 0 do 3.

Ocenjivanje specijaliteta kuće

Skala (ukupan utisak) koristi se od strane glavnog sudije za ocenjivanje ukupnog utiska takmičara u kategoriji autorskog napitka, pri čemu se dodeljuju bodovi od 0 do 3.

Tehničko ocenjivanje / Upravljanje radnom površinom

Skala (kvalitet) koristi se od strane glavnog sudije za ocenjivanje tehničkih veština takmičara i upravljanja radnom površinom. Prilikom dodeljivanja bodova od 0 do 6, sudija uzima u obzir kriterijume utvrđene za tehničko ocenjivanje u Tehničkom ocenjivačkom listu.

Poštovanje vremenskog okvira

Ukoliko takmičar ne završi nastup u predviđenom vremenskom okviru, može nastaviti sa izvođenjem uz umanjenje rezultata od jednog boda za svaku sekundu prekoračenja propisanog vremena, od minus 60 bodova (1 minut). Takmičari koji prekorače dozvoljeno vreme za više od 60 sekundi biće diskvalifikovani.



More than a moment

Annex 1

Spisak država

Rok za prijavu mogu odrediti lokalne organizacije, a najkasnije do 31.05.2026.

Dane takmičenja FAZE 1 mogu odrediti lokalne organizacije, a najkasnije će bit odražni do 30.06.2026.

Dane takmičenja FAZE 2 mogu odrediti lokalne organizacije, a najkasnije će bit odražni do 31.07.2026.

Zemlja	Lokalni organizaor	Link za registraciju	Prijave do:	FAZA 1 bice održana do:	FAZA 2 biće održana:
Srbija	JULIUS MEINL DOO BEOGRAD	https://juliusmeinl.com/rs/barista-cup-2026	15 Mart 2026	Do 18 Marta 2026	Niš, Srbija - 25 Mart 2026 Beograd, Srbija - 7 April 2026 Novi Sad, Srbija 16 April 2026 Finale FAZE 2: Beograd, Srbija – TBC Maj 2026



More than a moment

Aneks 2

Ocejivački list faze 1

Takmičarevo ime I prezime:	Datum:
Sudija:	

BODOVNA LISTA KANDIDATA

OCENA NAPITKA IZ VIDEO SNIMKA

Ocena Latte Art

Kontrast	/3
Harmonija, veličina I pozicija u šolji	/3
Kvalitet pene	/3
Prepoznatljivost šare	/3

Ocena umeća bariste

Organizacija rada I upravljanje random površinom	/6
--	----

UKUPAN
REZULTAT

/ 18



More than a moment

POSTUPAK OCENJIVANJA PRIJAVA

POSTUPAK OCENJIVANJA PRIJAVA

Ocenjivanje latte art-a

Sudije dodeljuju bodove u rasponu od 0 do 3, u skladu sa skalom (Latte Art). Ocena 0 može se dodeliti ukoliko nema elemenata za ocenjivanje. Latte art se definiše kao šara nastala sipanjem pripremljenog mleka u espresso napitak. Ocenjivanje latte art-a zasniva se na ukupnom kvalitetu i vizuelnoj privlačnosti, a ne na kreativnosti. Učesnici ne dobijaju bodove za složene i/ili komplikovane dizajne latte art-a, već se akcenat stavlja na veštinu izvođenja odabranog obrasca.

Ocenjivanje barista veština

Sudije traže kandidate koji pokazuju stručnost u tehnici i načinu pripreme kafe i izradi latte art-a. Sudije ocenjuju ukupni radni tok kandidata, upotrebu alata, opreme i pribora, kao i njihovo kretanje i organizaciju rada na radnoj površini.

Stručnost kandidata u organizaciji načina rada i upravljanja radnom površinom ocenjuje se bodovima od 0 do 6, u skladu sa skalom (kvalitet). Moguće je dodeliti polovične poene.



More than a moment

DEFINICIJE NAPITAKA

Espresso

Espresso je napitak zapremine 1 fl. oz. (30 ml $\pm$ 5 ml, uključujući penu), pripremljen od mlevene kafe, koji se toči sa jedne strane dvostrukog portafiltera u jednoj neprekinutoj ekstrakciji.

Kafa predstavlja prerađeni, prženi proizvod semena ploda biljke iz roda *Coffea*.

Svim sudijama mora biti poslužen pun espresso. Ukoliko napitak ne ispunjava definiciju espresa, ocene ukusa i/ili taktilnog utiska odraziće se na odgovarajući doživljaj sudija. Espresso se može pripremati sa različitim količinama kafe.

Espresso se priprema na sponzorisanom aparatu, pri čemu je temperatura pripreme podešena u rasponu od 90,5 do 96 °C (195–205 °F). Pojedinačne grupe mogu biti podešene na različite temperature u okviru ovog raspona. Međutim, prilikom serviranja, svaki napitak se mora pripremati na ujednačenoj temperaturi. Organizatori takmičenja dužni su da koriste istu temperaturu na svim grupama.

Pritisak ekstrakcije na aparatu za espresso mora biti podešen između 8,5 i 9,5 bara.

Neophodno vreme ekstrakcije iznosi 20-30 sekundi.

Prilikom serviranja espresa mora biti prisutna pena, bez prekida u pokrivenosti površine napitka.

Espresso se mora servirati u Julius Meinl šoljici za espresso, iz koje sudije moraju moći da piju bez funkcionalnih smetnji koje bi mogle uticati na tačnost ocenjivanja, uključujući, ali ne ograničavajući se na: prekomerno zagrejanu šoljicu, nemogućnost bezbednog držanja i ispijanja, ili ukoliko nije moguće sprovođenje propisanog protokola ocenjivanja. Uz espresso se sudijama mora obezbediti odgovarajuća kašičica, salveta i negazirana voda bez ukusa.

U portafilter ne smeju biti stavljeni nikakvi sastojci osim mlevene kafe i vode. U suprotnom, napitak će dobiti 0 bodova po svim kriterijumima na tehničkom ocenjivačkom listu i oceni ukusa u kategoriji espresa.

Kapućino

Kapućino predstavlja kombinaciju jednog pojedinačnog espresso napitka (u skladu sa definicijom iz odeljka „Espresso“) i pripremljenog mleka, pri čemu treba da se postigne harmoničan balans između bogatog, slatkastog mleka i espresa.

Preporučuje se takmičarima da koriste kravlje mleko za mlečne napitke. Ukoliko takmičar namerava da koristi alternativni mlečni proizvod, dužan je da o tome blagovremeno obavesti organizatora i zatraži odobrenje pre dana takmičenja. Kapućino se mora servirati sa latte art-om. Latte art se definiše kao šara nastala sipanjem pripremljenog mleka u espresso napitak. Oblik latte art-a može biti po izboru takmičara. Takmičari su dužni da na početku svog nastupa obaveste sudije o planiranom obrascu (npr. srce, tulipan).

Kapućino se mora servirati u Julius Meinl šoljici za kapućino, iz koje sudije moraju moći bezbedno da piju bez funkcionalnih smetnji koje bi mogle uticati na tačnost ocenjivanja, uključujući, ali ne ograničavajući se na: prekomerno zagrejanu šoljicu ili nemogućnost bezbednog držanja. Ukoliko postoji funkcionalna smetnja u ocenjivanju, biće umanjena ocena u kategoriji „Pažnja posvećena detaljima“.



Nisu dozvoljeni dodatni sastojci ili dodaci, uključujući, ali ne ograničavajući se na šećer, začine ili praškaste arome. Ovo se odnosi i na sastojke koji su već sadržani u dostupnim mlečnim proizvodima. Nisu dozvoljeni nikakvi dodaci. U slučaju dodavanja, takmičar dobija 0 bodova u kategoriji „Ukus“.

Mlečni napici moraju biti posluženi sudijama uz salvetu i negaziranu vodu bez ukusa.

U portafilter ne smeju biti stavljani nikakvi sastojci osim mlevene kafe i vode. U suprotnom, napitak će dobiti 0 bodova po svim kriterijumima na tehničkom ocenjivačkom listu i oceni ukusa u kategoriji kapučina.

Specijalitet kuće

Specijalitet kuće predstavlja demonstraciju kreativnosti i veštine takmičara u kreiranju različitog i jedinstvenog napitka zasnovanog na kafi.

Specijalitet kuće mora biti u tečnom obliku i sudije moraju biti u mogućnosti da ga konzumiraju.

Svaki specijalitet kuće mora sadržati kafu. Dozvoljene su kreativne i alternativne metode pripreme kafe, koje nisu ograničene isključivo na tradicionalne metode ekstrakcije ili infuzije (kao što su espresso ekstrakcija ili topla infuzija), pod uslovom da su prisustvo i ukus kafe jasno prepoznatljivi u završnom napitku.

Priprema pojedinih sastojaka koji ne sadrže kafu pre početka takmičenja (npr. 24-časovna infuzija) je dozvoljena. Završno sastavljanje i kombinovanje svih sastojaka u specijalitet kuće mora se obaviti na bini, tokom takmičarskog vremena koje je dodeljeno takmičaru. Priprema specijaliteta kuće obuhvaćena je kategorijom „Jasno objašnjen, predstavljen i pripremljen“ na listu za ocenjivanje ukusa. Neophodno je da ukus kafe preovlada, u suprotnom će ocena u kategoriji „Doživljaj ukusa“ biti adekvatna takvom ukusu.

Specijalitet kuće može se služiti na temperaturi pogodnoj za konzumiranje.

Sastojci koji sadrže alkohol dozvoljeni su za upotrebu u kategoriji specijaliteta kuće. Takmičarima se preporučuje da prisustvo alkohola ne nadvlada ukupan ukus napitka, već da doprinese uravnoteženom profilu ukusa.

Svi sastojci moraju biti prijavljeni na zahtev. Takmičari su dužni da sa sobom donesu originalnu ambalažu svih sastojaka korišćenih za pripremu autorskog napitka, radi provere od strane sudija. Ukoliko takmičar na zahtev ne dostavi originalnu ambalažu, autorski napitak će dobiti 0 bodova u kategoriji za ocenjivanje ukusa u kategoriji specijalitet kuće.

U portafilter ne smeju biti stavljani nikakvi sastojci osim mlevene kafe i vode. U suprotnom, specijalitet kuće će dobiti 0 bodova u svim kategorijama na tehničkom i listu za ocenu ukusa u kategoriji specijalitet kuće.



More than a moment

Ocenjivački list FAZE 2

OCENA UKUSA

Ocenjivanje espressa

Vizuelni utisak

	Da	Ne
Crema		
		/1

Kvalitet ukusa

Ukus	/6
Balansiranost	/6
Tekstura	/6
Aftertaste	/6
	/ 24

Ocenjivanje kapučina

Vizuelni utisak

Kontrast	/3
Harmonija, veličina i pozicija u šoljici	/3
Kvalitet Pene	/3
Prepoznatljivost šare	/3
	/ 12

Kvalitet ukusa

Ukus	/6
Balansiranost	/6
Tekstura	/6
Aftertaste	/6
	/ 24

Ocenjivanje specijaliteta kuće

Dobro objašnjeno i predstavljeno	/6
Prezentacija i preciznost	/6
Ukus	/6
	/ 18

**Ocena
ukusa**

/ 79



More than a moment

TEHNIČKA LISTA ZA OCENJIVANJE

Ocena Espresso

	YES	NO
Ispiranje grupe		
Suvo/čisto sito filtera pre doziranja		
Acceptable spill/waste when dosing/grinding		
Ujednačeno doziranje i tamperovanje		
Čišćenje portafiltera pre ubacivanja u aparat		
Stavljanje i početak pripreme		
Vreme ekstrakcije (20–30 sekundi)		
		/7

Vreme ekstrakcije

sekundi

Ocenjivanje kapučina

Tehnički zadaci

	Da	Ne
Ispiranje grupe		
Suvo/čisto sito filtera pre doziranja		
Acceptable spill/waste when dosing/grinding		
Ujednačeno doziranje i tamperovanje		
Čišćenje portafiltera pre ubacivanja u aparat		
Stavljanje i početak pripreme		
Vreme ekstrakcije (20–30 sekundi)		
		/7

Vreme ekstrakcije

sekundi

Mleko

	Da	Ne
Prazan i čist bokal na početku		
Ispuštanje pare pre pripreme mleka		
Čišćenje parne cevi nakon pripreme		
Ispuštanje pare nakon pripreme		
Dozvoljeni ostatak mleka na kraju (manje od 60 ml)		
		/5



More than a moment

Ocenjivanje specijaliteta kuće

Nema tehničkog ocejivanja prilikom izrade.

Ukupna ocena

	Da	Ne
Upravljanje radnom površinom/čista radna površina na kraju		
Čisti izlivi portafiltera		
Opšta higijena tokom nastupa		
Pravilna upotreba krpa		
		/4

**UKUPNA
OCENA**

/ 23



More than a moment

OCENJIVAČKI LIST GLAVNOG SUDIJE

Ocenjivanje espressa

--

/3

Ocenjivanje kapučina

--

/3

Ocenjivanje specijaliteta kuće

--

/3

Tenička lista ocenjivanja

--

/6

U okviru vremena od 12 minuta: Da / Ne

Vreme:

--

Ako "Ne" koliko sekundi preko: _____ sekunde/i.

Negativni poeni: _____ (60 maks.)

**OCENA
GLAVNOG
SUDIJE**

/ 15

Tenički rezultat	Ocena ukusa 1	Ocena ukusa 2	Ocena glanog sudije	Minus poeni	UKUPAN REZULTAT
/23	/79	/79	/15		



More than a moment

OPREMA I ALATI, KAFE U ZRNU

Oprema i alati

Takmičari smeju koristiti isključivo aparat za espresso i mlin koje obezbeđuje organizator.

Takmičarima nije dozvoljeno da bez prethodnog odobrenja organizatora menjaju, podešavaju ili zamenjuju bilo koji deo aparata za espresso.

Takmičarima nije dozvoljeno da menjaju tehnička podešavanja mlina, osim podešavanja krupnoće mlevenja i količine doze putem spoljašnjih komandi.

Svaka takmičarska stanica biće opremljena sledećim: aparat za espresso, jedan mlin, jedan knock box, mleko (detalji će biti dostupni pre takmičenja), kanta za otpatke, jedna kolica za posluživanje (za korišćenje tokom pripreme i čišćenja), Julius Meinl šoljice za espresso, Julius Meinl šoljice za kapučino, Julius Meinl čaše za vodu, Julius Meinl kafa u zrnju, Julius Meinl salvete, Julius Meinl poslužavnik i sto.

Takmičari su dužni da koriste kafu u zrnju koju obezbeđuje organizator.

Takmičari su obavezni da donesu svu dodatnu opremu i pribor neophodne za svoj nastup. Takmičari su odgovorni za sopstvenu opremu i pribor tokom trajanja takmičenja.

Spisak opreme i pribora koje takmičar može poneti uključuje, ali nije ograničen na:

- dodatnu električnu opremu (najviše dva uređaja)
- dodatnu opremu na baterijsko napajanje (ukoliko nije u suprotnosti sa ostalim ograničenjima)
- tamper
- čašice za espresso
- bokale za pripremu mleka
- mleko (uz mogućnost korišćenja mleka koje obezbeđuje organizator)
- šoljice/čaše za autorski napitak
- kašičice
- poseban pribor neophodan za nastup
- svu opremu i pribor potrebne za pripremu autorskog napitka
- vodu (za dvaojcu sudija ukusa)
- bar peškire i čiste krpe (za vežbu i takmičenje)
- sredstva za čišćenje (četkice za radne površine, mlin i sl.)
- sav pribor za sto za prezentaciju sudijama
- kolica za posluživanje (uz mogućnost korišćenja kolica organizatora)

Kafa u zrnju

Takmičari su dužni da u sve tri kategorije koriste isti proizvod Julius Meinl kafe u zrnju.

Organizator će blagovremeno obavestiti takmičare o tačnoj vrsti Julius Meinl kafe u zrnju koja će se koristiti na takmičenju.



More than a moment

Ocenjivačkil ist 3

OCENA UKUSA

Ocenjivanje espressa

Vizuelni utisak

	Da	Ne
Crema		
		/1

Kvalitet ukusa

Ukus	/6
Balansiranost	/6
Tekstura	/6
Aftertaste	/6
	/ 24

Ocenjivanje kapučina

Vizuelni utisak

Kontrast	/3
Harmonija, veličina I pozicija u šoljici	/3
Kvalitet Pene	/3
Prepoznatljivost šare	/3
	/ 12

Kvalitet ukusa

Ukus	/6
Balansiranost	/6
Tekstura	/6
Aftertaste	/6
	/ 24

Ocenjivanje specijaliteta kuće

Dobro objašnjeno I predstavljeno	/6
Prezentacija I preciznost	/6
Ukus	/6
	/ 18

**Ocena
ukusa**

/ 79



More than a moment

ESPRESSO
OCENA
UKUSA

KAPUČINO
OCENA
UKUSA

SPECIJALITET
KUĆE OCENA
UKUSA

/25

/36

/18



More than a moment

TECHNICAL SCORE SHEET

Ocena Espresso

	Da	Ne
Ispiranje grupe		
Suvo/čisto sito filtera pre doziranja		
Acceptable spill/waste when dosing/grinding		
Ujednačeno doziranje i tamperovanje		
Čišćenje portafiltera pre ubacivanja u aparat		
Stavljanje i početak pripreme		
Vreme ekstrakcije (20–30 sekundi)		
	/7	

Vreme ekstrakcije

sekundi

Ocenjivanje kapučina

Tehički zadaci

	Da	Ne
Ispiranje grupe		
Suvo/čisto sito filtera pre doziranja		
Acceptable spill/waste when dosing/grinding		
Ujednačeno doziranje i tamperovanje		
Čišćenje portafiltera pre ubacivanja u aparat		
Stavljanje i početak pripreme		
Vreme ekstrakcije (20–30 sekundi)		
	/7	

Vreme ekstrakcije

sekundi

Mleko

	Da	Ne
Prazan i čist bokal na početku		
Ispuštanje pare pre pripreme mleka		
Čišćenje parne cevi nakon pripreme		
Ispuštanje pare nakon pripreme		
Dozvoljeni ostatak mleka na kraju (manje od 60 ml)		
	/5	



More than a moment

Ocenjivanje specijaliteta kuće

Nema tehničkog ocenjivanja prilikom izrade.

Ukupna ocena

	Da	Ne
Upravljanje radnom površinom/čista radan površina na kraju		
Čisti izlivi portafiltra		
Opšta higijena tokom nastupa		
Pravilna upotreba krpa		
		/4

**UKUPNA
OCENA**

/ 23

**ESPRESSO
TENIČKI
REZULTAT**

/7

**CAPPUCCINO
TEHNIČKI
REZULTAT**

/12



More than a moment

HEAD JUDGE SCORE SHEET

Ocenjivanje espressa

	/3
--	----

Ocenjivanje kapučina

	/3
--	----

Ocenjivanje specijaliteta kuće

	/3
--	----

Tenička lista ocenjivanja

	/6
--	----

U okviru vremena od 12 minuta: Da / Ne

Vreme:

--

Ako "Ne" koliko sekundi preko: _____ sekundi.

Negativni poeni: _____ (60 maks.)

**OCENA
GLANOG
SUDIJE**

/ 15

Tenički rezultat	Ocena ukusa 1	Ocena ukusa 2	Ocena glanog sudije	Minus poeni	UKUPAN REZULTAT
/23	/79	/79	/15		



More than a moment



More than a moment

TOTALS

ESPRESSO CATEGORY SCORE

ESPRESSO OCENA UKUSA 1	ESPRESSO OCENA UKUSA 2	ESPRESSO TEHNIČKA OCENA	SVEUKUPNA TEHNIČKA OCENA	ESPRESSO OCENA GLAVNOG SUDIJE	TEHNIČKA OCENA GLAVNOG SUDIJE	MINUS POENI	UKUPAN ESSPRESO REZULTAT
/25	/25	/7	/4	/3	/6		

CAPPUCCINO CATEGORY SCORE

KAPUĆINO OCENA UKUSA 1	KAPUĆINO OCENA UKUSA 2	KAPUĆINO TEHNIČKI REZULTAT	SVEUKUPNA TEHNIČKA OCENA	KAPUĆINO OCENA GLAVNOG SUDIJE	TEHNIČKA OCENA GLAVNOG SUDIJE	MINUS POENI	UKUPAN KAPUĆINO REZULTAT
/36	/36	/12	/4	/3	/6		

SIGNATURE DRINK CATEGORY SCORE

SPECIJALITET KUĆE OCENA UKUSA 1	SPECIJALITET KUĆE OCENA UKUSA 1	SVEUKUPNA TEHNIČKA OCENA	OCENA GLAVNOG SUDIJE ZA SPECIJALITET KUĆE	TEHNIČKA OCENA GLAVNOG SUDIJE	MINUS POENI	UKUPAN REZULTAT
/36	/36	/4	/3	/6		



More than a moment

Oprema i alati, zrna kafe

Oprema i alati

Takmičari smeju koristiti isključivo aparat za espresso Rancilio i mlin Fiorentazo koje obezbeđuje organizator.

Takmičarima nije dozvoljeno da bez prethodnog odobrenja organizatora menjaju, podešavaju ili zamenjuju bilo koji deo aparata za espresso.

Takmičarima nije dozvoljeno da menjaju tehnička podešavanja mlina, osim podešavanja krupnoće mlevenja i količine doze putem spoljašnjih komandi.

Svaka takmičarska stanica biće opremljena sledećim: aparat za espresso, jedan mlin, jedan knock box, mleko (detalji će biti dostupni pre takmičenja), kanta za otpatke, jedna kolica za posluživanje (za korišćenje tokom pripreme i čišćenja), Julius Meinl šoljice za espresso, Julius Meinl šoljice za kapučino, Julius Meinl čaše za vodu, Julius Meinl kafa u zrnima, Julius Meinl salвете, Julius Meinl poslužavnik i sto.

Takmičari su dužni da koriste kafu u zrnima koju obezbeđuje organizator.

Takmičari su obavezni da donesu svu dodatnu opremu i pribor neophodne za svoj nastup. Takmičari su odgovorni za sopstvenu opremu i pribor tokom trajanja takmičenja.

Spisak opreme i pribora koje takmičar može poneti uključuje, ali nije ograničen na:

- dodatnu električnu opremu (najviše dva uređaja)
- dodatnu opremu na baterijsko napajanje (ukoliko nije u suprotnosti sa ostalim ograničenjima)
- tamper
- čašice za espresso
- bokale za pripremu mleka
- mleko (uz mogućnost korišćenja mleka koje obezbeđuje organizator)
- šoljice/čaše za autorski napitak
- kašičice
- poseban pribor neophodan za nastup
- svu opremu i pribor potrebne za pripremu autorskog napitka
- vodu (za dvajcu sudija ukusa)
- bar peškire i čiste krpe (za vežbu i takmičenje)
- sredstva za čišćenje (četkice za radne površine, mlin i sl.)
- sav pribor za sto za prezentaciju sudijama
- kolica za posluživanje (uz mogućnost korišćenja kolica organizatora)

Kafa u zrnima

Takmičari su dužni da u sve tri kategorije koriste isti proizvod Julius Meinl kafe u zrnima.

Organizator će blagovremeno obavestiti takmičare o tačnoj vrsti Julius Meinl kafe u zrnima koja će se koristiti na takmičenju.



More than a moment

IZJAVA O ZAŠTITI PODATAKA O LIČNOSTI

PREAMBULA

Prilikom obrade vaših podataka o ličnosti, poštujemo sve propise o zaštiti podataka, naročito sve odredbe Opšte uredbe Evropske unije o zaštiti podataka („GDPR“) i sve druge važeće propise. U ovoj izjavi navodimo koji će vaši podaci o ličnosti biti obrađivani od strane nas, otkrivamo svrhe u koje se podaci o ličnosti obrađuju i na kom pravnom osnovu se vaši podaci o ličnosti obrađuju, kao i način na koji možete ostvariti svoja prava u skladu sa GDPR-om, kada je primenljivo.

1 RUKOVAOCI OBRADE PODATAKA O LIČNOSTI

Rukovaoci obrade podataka o ličnosti u smislu GDPR-a su:

Julius Meisl Austria GmbH

Julius Meisl Gasse 3-7

1160 Beč

Austrija

e-mail: privacy@meisl.group

i

lokalno društvo u vašoj zemlji navedeno u Aneksu 1 o zaštiti podataka.

2 SVRHE I PRAVNI OSNOV OBRADE

Ukoliko ste učesnik JULIUS MEISL BARISTA CUP 2026, kako je opisano u Uslovima i odredbama, obrađivaćemo vaše podatke o ličnosti. Vaši podaci o ličnosti su potrebni za vaše učešće u JULIUS MEISL BARISTA CUP 2026. Obrada na osnovu legitimnog interesa ograničena je na svrhe koje su direktno povezane sa organizacijom i administracijom JULIUS MEISL BARISTA CUP 2026. Obradujemo sledeće podatke o ličnosti koje takmičar dostavlja prilikom procesa registracije/prijave:

- naziv i adresu vašeg lokalnog društva,
- ime i prezime,
- e-mail adresu i kontakt podatke
- fotografije / video snimke vas tokom JULIUS MEISL BARISTA CUP 2026,
- naziv, recept i sastojke specijaliteta kuće

Ukoliko ste sudija JULIUS MEISL BARISTA CUP 2026, kako je opisano u Uslovima i odredbama, obrađivaćemo vaše podatke o ličnosti. Vaši podaci o ličnosti su potrebni za vaše učešće kao sudije u JULIUS MEISL BARISTA CUP 2026. Obradujemo sledeće podatke o ličnosti koje dostavite tokom procesa prijave:

- ime i prezime,
- e-mail adresu i kontakt broj
- fotografije / video snimke vas tokom JULIUS MEISL BARISTA CUP 2026,
- CV



Pravni osnov za obradu ovih podataka o ličnosti je vaša saglasnost (član 6 stav 1 tačka a GDPR), koju ovim putem dajete, i naš legitimni interes (član 6 stav 1 tačka f GDPR) u organizaciji i sprovođenju JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 (npr. pobjednici na bini, nagrade itd.) i administraciji učesnika (uključujući kontaktiranje učesnika). Pored toga, podaci o ličnosti se obrađuju i čuvaju u marketinške svrhe radi promocije JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 i učesnika putem štampanih medija, online medija i drugih oglašivačkih kanala.

3 PRENOS PODATAKA TREĆIM LICIMA

Uopšteno, vaše podatke o ličnosti prenosimo trećim licima samo ako i u meri u kojoj za takav prenos postoji važeći pravni osnov.

Ukoliko je potrebno, vaši podaci o ličnosti će, na primer, biti prosleđeni sledećim (kategorijama) primalaca:

- dobavljačima trećih lica (npr. eksternim sudijama, organizatorima događaja)
- distributivnim partnerima Julius Meinl Austria GmbH i drugim direktnim i indirektnim zavisnim društvima JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Beč
- organizacionim partnerima za nagrade (turističke agencije, hoteli i sl.),
- marketinškim agencijama u vezi sa Julius Meinl Austria GmbH i drugim lokalnim društvima (videti Aneks 1) i drugim direktnim i indirektnim zavisnim društvima JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Beč

Prenosi podataka u zemlje van EU/EEA biće izvršeni samo ukoliko postoje odgovarajuće zaštite u skladu sa važećim zakonodavstvom o zaštiti podataka.

4 VREME OBRADE PODATAKA

Vaše podatke o ličnosti obrađujemo tokom trajanja JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Pored toga, vaši podaci o ličnosti biće čuvani 3 godine u navedene svrhe (pomenute u Odeljku 2) u vezi sa JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Ukoliko smo obavezni da čuvamo vaše podatke o ličnosti duži period zbog zakonskih obaveza čuvanja, vaši podaci o ličnosti mogu se čuvati i tokom perioda propisanog tim obavezama čuvanja. Podaci o ličnosti mogu se takođe čuvati onoliko dugo koliko je to neophodno radi ostvarivanja, vršenja ili odbrane pravnih zahteva

Ukoliko vaši podaci o ličnosti više nisu potrebni, brišemo ih ili ih činimo anonimnim kako bismo obezbedili da više ne možete biti identifikovani.

5 VAŠA PRAVA U VEZI SA VAŠIM PODACIMA O LIČNOSTI

Svoja prava možete ostvarivati prema svakom pojedinačnom rukovaocu.

Imate pravo na informacije o vašim podacima o ličnosti koje mi obrađujemo (član 15 GDPR). Ukoliko obrađujemo netačne ili nepotpune podatke o ličnosti, imate pravo na ispravku ili dopunu takvih podataka (član 16 GDPR).

Možete takođe zahtevati da obrišemo podatke o ličnosti koji su nezakonito obrađivani. Imajte u vidu da ovo pravo možete ostvariti samo u pogledu netačnih, nepotpunih ili nezakonito obrađivanih podataka o ličnosti, ili u drugim slučajevima u kojima su ispunjeni zakonski uslovi za ostvarivanje ovog prava (član 17 GDPR).

Takođe imate pravo da od rukovaoca dobijete ograničenje obrade podataka o ličnosti koji se odnose na vas (član 18 GDPR).



More than a moment

Imate pravo da primite podatke o ličnosti koji se odnose na vas, koje ste nam dostavili, u strukturisanom, uobičajeno korišćenom i mašinski čitljivom formatu, kao i pravo da te podatke prenesete drugom rukovaocu bez ometanja od strane rukovaoca kome su podaci o ličnosti dostavljeni (član 20 GDPR).

Naročito, imate pravo da u bilo kom trenutku, iz razloga koji se odnose na vašu posebnu situaciju, uložite prigovor na obradu podataka o ličnosti koji se odnose na vas, a koja se zasniva na našim legitimnim interesima. Ukoliko naši legitimni interesi ne pretežu ili obrada služi radi ostvarivanja, vršenja ili odbrane pravnih zahteva, više nećemo obrađivati vaše podatke o ličnosti (član 21 GDPR).

U vezi sa vašom saglasnošću, imate pravo da povučete svoju saglasnost u bilo kom trenutku. Povlačenje saglasnosti ne utiče na zakonitost obrade zasnovane na saglasnosti pre njenog povlačenja (član 7 GDPR)..

Regarding your consent you have the right to withdraw your consent at any time. The withdrawal of consent shall not affect the lawfulness of processing based on consent before its withdrawal (Article 7 GDPR).

Učesnici mogu ostvarivati svoja prava kontaktiranjem rukovalaca podataka putem adresa e-pošte navedenih u tački 1.

6 DOSTAVLJANJE PODATAKA O LIČNOSTI

Dostavljanje podataka o ličnosti neophodno je za svrhe navedene u Odeljku 3. Ukoliko podaci o ličnosti nisu dostavljeni ili nisu dostavljeni u potrebnom obimu, učešće na JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 nije moguće.

7 AUTOMATIZOVANO DONOŠENJE ODLUKA / PROFILISANJE

Ne koristimo automatizovano donošenje odluka niti profilisanje.

8 PRAVO NA PODNOŠENJE PRITUŽBE NADLEŽNOM ORGANU

Ukoliko smatrate da protivpravno koristimo vaše podatke o ličnosti, možete podneti pritužbu organu za zaštitu podataka u svojoj zemlji, u skladu sa Aneksom 1.

9 OSTALO

Zadržavamo pravo da povremeno ažuriramo ovu izjavu o zaštiti podataka o ličnosti radi usklađivanja sa pravnim i/ili tehničkim izmenama i/ili zahtevima, kao i sa promenama u našem poslovanju (delatnosti). Uložićemo razumne napore da vas o takvim izmenama odmah obavestimo. Izmene ove Izjave o privatnosti neće uticati na prava koja su učesnicima već dodeljena.



More than a moment

Politika privatnosti – Prilog 1: Nadležni organi za zaštitu podataka o ličnosti

Country	Local Company	Data Protection Authority
Austria	Julius Meinl Austria GmbH, Vienna	Österreichische Datenschutzbehörde Barichgasse 40-42 1030 Vienna Austria Phone: + 43 1 52 152 0 E-Mail: dsb@dsb.gv.at
Croatia	Julius Meinl Bonfanti d.o.o., Sveta Nedelja	Croatian Personal Data Protection Agency Selska cesta 136 10000 Zagreb Croatia Phone: + 385 1 4609 000 E-Mail: azop@azop.hr
Czech Republic	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Prague	The Office for Personal Data Protection Pplk. Sochora 27 170 00 Praha 7 Czech Republic Phone: +420 234 665 111 E-Mail: posta@uoou.cz
Germany (North-Rhine-Westfalia)	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen	Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein- Westfalen Postfach 20 04 44 40102 Düsseldorf Germany Phone: +49 211 / 38424 0 E-Mail: poststelle@ldi.nrw.de
Hungary	Julius Meinl Hungary Kft, Budapest	National Authority for Data Protection and Freedom of Information Falk Miksa utca 9-11 H-1055 Budapest Hungary Phone: + 36 1 391 1400 E-Mail: ugyfelszolgalat@naih.hu
Italy	Julius Meinl Italia SpA, Altavilla Vicentina	Garante per la Protezione dei Dati Personalì



More than a moment

		Piazza Venezia n. 11 I - 00187 Roma Italy Phone: + 39 06 69 6771 E-Mail: protocollo@gdpd.it
Poland	Julius Meinl Polska Sp. z o. o, Piotrkówek Mały	Urząd Ochrony Danych Osobowych ul. Stawki 2 PL 00-193 Warszawa Poland Phone: + 48 22 53 10 300 E-Mail: kancelaria@uodo.gov.pl
Romania	Julius Meinl Romania SRL, Tg Secuiesc Jud. Covasna	The National Supervisory Authority For Personal Data Processing 28-30 G-ral Gheorghe Magheru Bld., District 1, post code 010336 Bucharest Romania Phone: +40 318 059 211 E-Mail: ansdpdc@dataprotection.ro
Slovakia	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Bratislava	Office for Personal Data Protection of the Slovak Republic Hraničná 12 820 07, Bratislava 27 Slovak Republic Phone: +421 2 323 132 14 E-Mail: statny.dozor@pdp.gov.sk
Srbija	JULIUS MEINL DOO BEOGRAD	Poverenik od javnog značaja i zaštitu podataka o ličnosti Republike Srbije Adresa: Bulevar kralja Aleksandra 15, 11000 Belgrade, Serbia Telefon: 011 3408900 E-mail: kancelarija@poverenik.rs Sajt: www.poverenik.rs



More than a moment