

## **PRAVILNIK**

### **O DRŽAVNEM OCENJEVANJU VIN V OKVIRU RAZSTAVE »DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ« NA PTUJU**

Ta pravilnik določa pogoje, organizacijo, postopek in način ter nagrajevanje vina. Za ocenjevanje vina se upoštevajo tudi določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju živilskih izdelkov na razstavi »Dobrote slovenskih kmetij«.

#### **I. Pogoji za sodelovanje**

##### 1. člen

Organizator in izvajalec vsakoletnega ocenjevanja in predstavitve vin na »Dobrotah slovenskih kmetij« je Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj.

##### 2. člen

Vzorci vin lahko pošljejo v ocenjevanje pridelovalci, ki pridelujejo grozdje in vino na vinorodnem območju Slovenije. Pridelovalci morajo biti vpisani v register pridelovalcev grozdja in vina v pristojni Upravni enoti. Količina vina posameznega vzorca na zalogi mora biti za vina normalne trgatev najmanj 300 l, za vina posebne kakovosti – pozna trgatev in izbor najmanj 100 l, za jagodni izbor, ledeno vino in suhi jagodni izbor najmanj 50 l in enako za posebna vina, najmanj 50 l.

Kopijo prijave letnika pridelka mora pridelovalec obvezno priložiti organizatorju ob prijavi. Vzorce vin za ocenjevanje dostavijo udeleženci sami ali po pošti ali pa jih zberejo in dostavijo pooblaščenca organizatorja ocenjevanja do roka, ki ga določi in objavi organizator v razpisu ocenjevanja.

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti: Za ocenjevanje vina je potrebno dostaviti za posamezni vzorec po tri steklenice vina 1 liter ali 0,75 l oz. po štiri steklenice, če je vino v manjši embalaži (0,5 l, 0,35 l, 0,25 l), ter za razstavo pa v primerni embalaži še eno steklenico.

##### 3. člen

Vse steklenice posameznega vzorca vina morajo biti označene s podatki o oznaki (sorta, zvrst), izvoru in pridelovalcu vina. Prav tako morajo biti vzorci vpisani v prijavni obrazec z naslednjimi podatki (potrebni za pravilno strokovno razvrstitev pri ocenjevanju):

- ime in priimek, naslov oziroma firma naročnika ( pridelovalca) in država;
- vrsta in oznaka vina (sorta ali ime vina):
  - a)** vina v ožjem pomenu besede: belo vino, rdečkasto vino, rdeče vino, pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, suhi jagodni izbor, ledeno vino, gazirano vino, biser vino, peneče vino, cviček PTP, teran PTP, Belokranjec PTP, Metliška črnina PTP, barrique vino, arhivsko vino;
  - b)** posebna vina: naravno sladko ali desertno vino, alkoholizirano ali likersko vino, aromatizirano vino (aromatizirano mirno vino, peneče aromatizirano vino, biser aromatizirano vino).

- geografsko poreklo (država, kraj vinograda in vinorodni okoliš);
- letnik pridelave vina;
- alkoholna stopnja v vol. %;
- reducirajoči sladkor v g/L (ostanek nepovretega sladkorja);
- skupne kisline v g/L;

Podatki na etiketi steklenic morajo biti skladni (identični) s podatki na prijavnem obrazcu. Prijavitelj je ob prijavi dolžan navesti resnične podatke, v nasprotnem primeru komisija njegove vzorce lahko izloči.

## II. Organizacija ocenjevanja in delo komisije za oceno vin

### 4. člen

Ko vzorci prispejo, organizator pregleda prispеле vzorce, če se ujemajo podatki na steklenicah (etikete) s podatki v prijavnici. Morebitne napake popravlja takoj ob prisotnosti prinašalca vzorca. Vzorce, ki bodo prispeli po pošti ali drugače, prevzemnik s strani organizatorja (KGZS zavod Ptuj) poskrbi za zaprosene podatke (čl.3). Potrebni podatki iz 3. člena tega pravilnika, morajo biti izpolnjeni ob prevzemu vzorca. V kolikor vseh podatkov ni, se vzorec lahko odkloni. V vsakem primeru pa se odkloni vzorce, če ni prijave letnega pridelka za posamezni vzorec vina iz Slovenije. Organizator v primeru odklonitve ne vrača že prej nakazanega denarja. Organizator vodi evidenco odklonjenih vzorcev vin.

### 5. člen

Komisijo za oceno vin imenuje Programski svet ali Odbor za ocenjevanje vin Mednarodnega kmetijsko-živilskega sejma na Pomurskem sejmu ali vodstvo Pomurskega sejma. Ocenjevanje smejo izvajati izključno pokuševalci, ki jih je imenoval minister v skladu s »Pravilnikom o imenovanju pokuševalcev pooblašene organizacije za preizkušanje pokuševalcev in organoleptičnih sposobnosti kmetijskih inšpektorjev« oziroma pokuševalci, ki jih priporoča mednarodna organizacija za trto in vino OIV.

Ocenjevanje vodi predsednik komisije, ki ne ocenjuje.

Če je komisija ena ima svojega predsednika. Ocenjuje najmanj pet (5) ocenjevalcev. Število članov komisije je neparno.

Pod enakimi pogoji lahko deluje po potrebi več komisij. V kolikor je več komisij, morajo vse imeti enako število ocenjevalcev. Če delujeta dve ali več komisij, generalno vodi ocenjevanje glavni predsednik, ki lahko istočasno vodi eno od komisij. Glavnemu predsedniku so podrejeni predsedniki posameznih komisij in tajnik. Izjave o poteku ocenjevanja za javnost, daje glavni predsednik, v sodelovanju z tajnikom in soglasjem vodstva sejma.

### 6. člen

Pred ocenjevanjem se pod nadzorom glavnega predsednika in tajnika opravi razvrstitev vzorcev (za ocenjevanje) na osnovi podatkov iz prijavnega obrazca (čl. 3). Določijo se vzorci in vrstni red vzorcev za ocenjevanje.

#### 7. člen

Ocenjevanje vina poteka anonimno in sledljivo (sledljivost vzorcev), za kar skrbi tajnik ocenjevanja, ki ima lahko strokovno pomoč (pomočnike).

#### 8. člen

Dolžnosti glavnega predsednika in predsednikov komisij

Glavni predsednik generalno vodi delo komisij in skupaj s predsedniki posameznih komisij opravi naslednje naloge:

- pred začetkom ocenjevanja preveri vse pogoje in organizacijo za pravilen potek ocenjevanja,
- člane komisije seznanijo o načrtovanem poteku in kriterijih ocenjevanja v smislu veljavnega pravilnika,
- poskrbi, da se pred ocenjevanjem z enim ali več umeritvenimi vzorci (izven konkurence) komisije preverijo glede na kriterij ocenjevanja (medsebojna primerjava),
- poskrbi za ponovitev ocenjevanja posameznih vzorcev, če to zahteva večina ocenjevalcev (zapis na listkih) ali po lastni presoji,
- odreja odmore med ocenjevanjem in hitrost ocenjevanja,
- predsednik vsake komisije skrbi za pravilen potek ocenjevanja in pravilno izpolnjevanje ocenjevalnih listkov,
- predsednik vsake komisije pregleda in podpiše dnevni zapisnik o ocenjevanju,
- glavni predsednik pripravi in podpiše skupni zapisnik o ocenjevanju.

#### 9. člen

Dolžnosti tajnika in pomočnikov

Tajnik generalno skrbi za delo vseh komisij in skupno s pomočniki komisij opravi naslednje naloge:

- skrbi za sledljivost vzorcev,
- skrbi za anonimnost pri predstavitvi vzorcev,
- kontrolira postopek odpiranja steklenic in skrbi za pravilen vrstni red predstavitve vzorcev,
- skrbi, da so vzorci ustrezne temperature,
- skrbi za pravočasno in pravilno izračunavanje ocen,
- skrbi za potreben material in pripomočke za nemoteno delo komisij (ocenjevalni listki, čisti kozarci ustrezni vrsti vina, voda itd.),
- posreduje predsedniku komisije informacije (v mejah zagotovitve anonimnosti), ki so potrebne za nemoten potek ocenjevanja,

- skrbi za usklajeno delovanje tehničnega osebja, ki sodeluje pri ocenjevanju,
- vodi dnevni zapisnik (poseben obrazec) o ocenjevanju,

## 10. člen

Ocenjevanje vina poteka v naslednjih razmerah:

- komisija deluje v primernem ločenem mirnem prostoru, brez vonjav, s primerno svetlobo in temperaturo, med 18 in 24 °C,
- v prostoru ni dovoljeno kaditi,
- prostor, kjer dela komisija, v času ocenjevanja ni dopustna prisotnost oseb, ki niso neposredno vključene v delovanje komisije (ocenjevanje),
- odpiranje steklenic poteka v sosednjem prostoru, da ne moti ocenjevalcev,
- vina se ocenjujejo pri naslednjih temperaturah: bela in rdečkasta 10 - 12 °C, rdeča 12 - 16 °C, rdeča vina starejša od dveh let od 16 do 20 °C, gazirana vina, biseri, peneča vina 6 - 8 °C, vina posebne kakovosti od 10 do 14 °C, posebna vina od 8 do 10 °C.

Vzorci vin se ocenjujejo po homogenih serijah v naslednjem vrstnem redu:

- bela mirna vina nearomatičnih sort,
- rose vina,
- rdečkasta vina,
- rdeča vina,
- vina aromatičnih sort,
- posebna vina

V vsaki od zgoraj navedenih kategorij vin se ocenjuje suha vina pred vini z ostankom sladkorja, mlajša pred starejšimi, nearomatična pred aromatičnimi.

- steklenice iz katerih se natakajo vina v kozarce ocenjevalcev, morajo biti zakrite, da ni možno razkriti podatkov o vinu (odstraniti kapico ali nalivanje s posebnim tulcem),
- člani komisije imajo mize z belo podlago (beli prti) in ustrezno svetlobo,
- ocenjevalec naj ima na razpolago ustrezen kozarec za ocenjevanje za vsak vzorec, posodo za odlivanje, pljuvalnik, svežo vodo, krožnik z narezanimi koščki kruha, lahko tudi nevtralnega sira, ocenjevalne listke in napis z imenom in priimkom,
- ocenjevalci dobijo dnevni pisni seznam vzorcev za ocenjevanje s kategorijo, šifro in letnik ter ocenjevalne listke,
- ocenjevalci listke podpisujejo,
- ocenjevalci so v prostoru razvrščeni ob mizah tako, da ni možnosti neposrednega stika med njimi, torej ločeni,
- neuradni rezultati ocenjevanja ( brez imen pridelovalcev) se ocenjevalcem objavijo naslednji dan, običajno pred začetkom ocenjevanja, zadnji dan pa po zaključku ocenjevanja.

Komisija deluje v glavnem v dopoldanskem času s tem, da ob vmesnih odmorih oceni največ 40 do 60 vzorcev na dan.

## 11. člen

Pred začetkom ocenjevanja komisije obvezno opravijo eno do dva poskusna ocenjevanja (vzorci za uvajanje) z diskusijo o ocenah posameznih članov komisij, zaradi vzpostavljanja približnega ravnotežja v kriterij ocenjevanja med posameznimi člani. Pred začetkom ocenjevanja dobi vsak član komisije spisek vin s podatki o kategoriji vina, zaporedni številki in letniku vzorca.

## 12. člen

### **III. Kriteriji ocenjevanja**

Ocenjevanje poteka po 100 – točkovni metodi, ki jo predlagata Mednarodna organizacija za trto in vino (O.I.V.), Mednarodna zveza enologov (UIOE) in Svetovna federacija strokovnih ocenjevalcev vin (FMGCIVS). Za ocenjevanje posameznih senzoričnih lastnosti vina se s senzorično analizo določajo parametri po naslednji lestvici:

- odlično,
- prav dobro
- dobro
- zadovoljivo
- nezadovoljivo

Vino, ki je ocenjeno z oceno "nezadovoljivo" za eno ali več parametrov ne more biti nagrajeno. (ocenjevalni lističi za mirna vina ter za peneča vina in bisere so v prilogi).

## 13. člen

Vzorec vina se ponovno ocenjuje (ponavlja iz druge steklenice):

- če je prisoten vonj in okus po zamašku,
- če je prisoten vonj in okus po vrenju,
- če to pisno na ocenjevalnem listku zahteva več kot polovica ocenjevalcev (trije od petih),
- če se ocene posameznih ocenjevalcev, po izločitvi najvišje in najnižje ocene pri posameznem vzorcu močno razhajajo (presodi in odloči predsednik ocenjevalne komisije).

## 14. člen

Razvrstitev vzorcev po kategorijah z odgovarjajočimi šiframi

## I. BELA VINA NEAROMATIČNIH SORT

### A) mirna vina

Mirna suha vina

Mirna polsuha vina

Mirna polsladka vina

Mirna sladka vina

### B) Biser vina

Biser vina

### C) penine

Penine

### št.šifre

I./1

I./2

I./3

I./ 4

I./5

I./6

## II. ROSE VINA

### A) mirna vina

Mirna suha vina

Mirna polsuha vina

Mirna polsladka vina

Mirna sladka vina

### št.šifre

II./7

II./8

II./9

II./10

### B) biser vina

Biser vina II./11

### C) penine

Penine II./12

## III. RDEČKASTA VINA

Cviček PTP III./13

Mirna rdečkasta vina (PTP..) III./14

## IV. RDEČA VINA

### A) mirna vina

Mirna suha vina

Mirna polsuha vina

Mirna polsladka vina

Mirna sladka vina

### št.šifre

IV./15

IV./16

IV./17

IV./18

### B) biser vina

Biser vina IV./19

**C) penine**

Penine IV./20

**V. VINA AROMATIČNIH SORT**

( muškatne sorte, traminci, sauvignoni, )

**A) mirna vina**

Mirna suha vina

Mirna polsuha vina

Mirna polsladka vina

Mirna sladka vina

**Št.šifre**

V./21

V./22

V./23

V./24

**B) biser vina**

Biser vina V./25

**C) penine**

Penine V./26

**VI. POSEBNA VINA****A) mirna vina****naravna sladka ali desertna vina**, ne glede na barvo - belo, rose, rdeče**alkoholizirana ali likerska vina**, ne glede na barvo - belo, rose, rdeče**aromatizirano vino**, ne glede na barvo - belo, rdečkasto, rdeče**B) biser vina****aromatizirano vino**, ne glede na barvo - belo, rose, rdeče**C) penine****aromatizirano vino**, ne glede na barvo - belo, rose, rdeče**Št.šifre**

VI./ 27

VI./28

VI./29

VI./30

VI./31

## 15. člen

Na ocenjevalni listič ocenjevalec piše oznako vzorca (kategorijo, zaporedno številko, letnik, številko komisije in svojo številko ocenjevalca). Ocenjevalni listič tudi podpiše. Predsednik komisije listič pregleda in pravilnost s podpisom potrdi.

Ocenjevalec obkroži samo eno številko pri vsakem parametru. Končna ocena vzorca je zbir vseh točk. Eventualni popravek obkrožene številke ocenjevalec overovi s svojim podpisom. Svojo končno oceno lahko ocenjevalec tudi sam izračuna, preveri pa jo računalniški center. V primeru, da računalniški center ugotovi napako pri seštevanju končne ocene ocenjevalca popravek s podpisom potrdi predsednik komisije.

## 16. člen

Ocenjevalni listki se pobirajo sproti. Povprečno oceno za posamezni vzorec izračuna

računalniški center, ki pri izračunu ne upošteva najnižje in najvišje ocene ter izračuna aritmetično sredino ostalih ocen, izraženo na dve decimalni mesti.

## IV. Nagrajevanje

### 17. člen

#### ODLIČJA:

Vzorec vina, ki (bo) je prejel določeno število točk, lahko dobi naslednje odličje:

- **MIRNA VINA** (normalne trgatve, vina posebne kakovosti, arhivsko vino in vina barrique) suha, polsuha, polsladka in sladka, teran PTP, cviček PTP, Belokranjec PTP, Metliška Črnina PTP
- **PENEČA VINA** popolnoma suha, izredno suha, zelo suha, suha, polsuha, polsladka in sladka
- **BISER VINA** popolnoma suha, izredno suha, zelo suha, suha, polsuha, polsladka in sladka
- **POSEBNA VINA** naravna sladka ali desertna, alkoholizirana ali likerska vina, aromatizirana vina (mirna aromatizirana vina, peneča aromatizirana vina, biser aromatizirana vina).

**zlato priznanje** - za vino z oceno od 85 dalje

**srebrno priznanje** - za vina z oceno od 80 – 84.99

**bronasto priznanje** - za vina z oceno od 75 – 79.99

#### **BELOKRANJEC PTP**

**zlato priznanje** - za vino z oceno od 80 dalje

**srebrno priznanje** - za vina z oceno od 75 - 79.99

**bronasto priznanje** - za vina z oceno od 70 - 74.99

#### **METLIŠKA ČRNINA PTP**

**zlato priznanje** - za vino z oceno od 80 dalje

**srebrno priznanje** - za vina z oceno od 75 - 79.99

**bronasto priznanje** - za vina z oceno od 70 - 74.99

## **CVIČEK PTP**

**zlato priznanje** - za vino z oceno od 75 dalje

**srebrno priznanje** - za vina z oceno od 70 - 74.99

**bronasto priznanje** - za vina z oceno od 65 - 69.99

V smislu 43. člena Pravilnika o označevanju vina, mošta in drugih proizvodov iz grozdja (Ul RS 40/01) se bo število podeljenih medalj (priznanj) omejilo na kvoto 50 % od prispelih vzorcev. Delež določi Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije zavod Ptuj v dogovoru z Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Vina, ki so bila ocenjena po veljavnem pravilniku, vendar zaradi pogojev MKGP RS (Uradni list RS 40/01- Pravilnik o označevanju vina, mošta in drugih proizvodov iz grozdja - 43. člen) ne prejmejo medalje, bodo prejela listino o oceni vina. V primeru prekoračitve te omejitve se črtajo medalje slabše ocenjenim vzorcem. V primeru, da ima več vin enako oceno, se odberejo vina, ki imajo nižje ocenjen okus, sledijo ocene vonja, po potrebi sledi še ocena splošnega vtisa. Vsako medaljo obvezno spremlja listina, na kateri je navedena medalja, natančna oznaka vzorca, kakor tudi podatki o lastniku.

## **POSEBNA PRIZNANJA**

Znak kakovosti: Znak kakovosti prejme ocenjeno vino, ki je v treh zaporednih letih dobilo zlato priznanje.

## **PROMOCIJA OCENJENIH VIN**

Promocijo ocenjenih vin izvaja organizator ocenjevanja na razstavi in javni pokušnji, ki jo organizira v času razstave dobrote slovenskih kmetij.

V kolikor želi udeleženec označevati ocenjeno vino s simbolom prejete nagrade, mora upoštevati pogoje, ki jih določa Pravilnik o označevanju nagrajenih vin in z dovoljenjem organizatorja. Vsi simboli nagrad so zaščiteni.

## **RAZGLASITEV REZULTATOV IN PODELITEV NAGRAD**

Svečana razglasitev rezultatov ocenjevanja in podelitev nagrad se opravi v času razstave dobrot slovenskih kmetij na Ptujju.

### 18. člen

Priznanja iz čl. 17 podeljuje organizator v okviru razstave dobrot slovenskih kmetij na Ptujju.

## 19. člen

Priznanja iz 17. člena podpišeta predsednik organizacijskega odbora razstave in glavni predsednik ocenjevalnih komisij.

## 20. člen

Udeleženci, ki sodelujejo s svojimi vzorci na ocenjevanju so dolžni proti plačilu zagotoviti organizatorju toliko steklenic vina posameznega vzorca, kolikor je potrebno za javno pokušnjo v okviru razstave.

## **V. Promocija, zaščita in trženje priznanja kakovosti**

### 21. člen

Za potrebe promocije lahko pridelovalci na nagrajeno ustekleničeno vino oz. njihovo embalažo lepijo nalepke priznanj. Vendar le v primeru, ko zadostijo pogojem Pravilnika o dodelitvi in rabi nalepk za odličja in posebna priznanja, ki je sestavni del Pravilnika o ocenjevanju vin, v okviru dobrote slovenskih kmetij na Ptuju (naveden pod prilogo števil. 1).

Zaščiteni so vsi znaki odličij in posebnih priznanj podeljenih na razstavi dobrote slovenskih kmetij.

## **VI. Končne določbe**

### 22. člen

V primeru sporov ali nesoglasij odloča častno razsodišče, ki ga sestavljajo: glavni predsednik ocenjevalne komisije, predsednik organizacijskega odbora razstave in direktor Kmetijsko gozdarskega zavoda Ptuj.

PRILOGA števil. 1: Pravilnik o dodelitvi in rabi nalepk za odličja in posebna priznanja.

Pravilnik je v veljavi od meseca januarja 2012.

Organizacijski odbor razstave  
»Dobrote slovenskih kmetij«