

# PRAVILNIK

## O DRŽAVNEM OCENJEVANJU VIN V OKVIRU 30. DRŽAVNE 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 morajo biti vpisani v register pridelovalcev grozdja in vina v pristojni Upravni enoti.

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. 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)
- vrsta in oznaka vina (sorta ali ime vina):
  - a)** vina v ožjem pomenu besede: belo vino, rose 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, beli Bizeljčan PTP, rdeči Bizeljčan 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 (kraj vinograda in vinorodni okoliš);

- letnik pridelave vina;
- alkoholna stopnja v vol. %;
- reducirajoči sladkor v g/l (ostanek ne povretega 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 prispele vzorce, če se ujemajo podatki na steklenicah (etikete) s podatki v prijavnici. Morebitne napake se popravi 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 plačane kotizacije.

### 5. člen

Komisijo za oceno vin imenuje Organizacijski odbor v skladu z Osnovnim pravilnikom. Ocenjevanje smejo izvajati izključno pokuševalci, ki jih je imenoval minister v skladu s »Pravilnikom o imenovanju pokuševalcev pooblaščenice organizacije za preizkušanje pokuševalcev in organoleptičnih sposobnosti kmetijskih inšpektorjev«. Ocenjevanje vodi predsednik komisije. Ocenjuje najmanj pet (5) ocenjevalcev. Število članov komisije je neparno.

### 6. člen

Pred ocenjevanjem se 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 organizator ocenjevanja.

### 8. 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, rose 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 10 do 12 °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 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.

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

## 9. člen

Pred začetkom ocenjevanja komisije obvezno opravijo eno do dve poskusni ocenjevanji (vzorci za uvajanje), z diskusijo o ocenah posameznih članov komisij, zaradi uskladitve kriterija ocenjevanja med posameznimi člani. Pred začetkom ocenjevanja dobi vsak član komisije spisek vin s podatki o kategoriji vina, zaporedni številki in letniku vzorca.

### III. Kriteriji ocenjevanja

#### 10. člen

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 ocenjevanj 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.

#### 11. 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).

#### 12. člen

Razvrstitev vzorcev po kategorijah z odgovarjajočimi šiframi.

### I. BELA VINA NEAROMATIČNIH SORT

#### **A) mirna vina**                      št.šifre

- mirna suha vina..... I./1
- mirna polsuha vina..... I./2
- mirna polsladka vina..... I./3
- mirna sladka vina..... I./4

#### **B) biser vina**

- biser vina..... I./5

#### **C) penine**

- penine..... I./6

## II. ROSE VINA

### **A) mirna vina**                      št.šifre

- mirna suha vina..... II./7
- mirna polsuha vina..... II./8
- mirna polsladka vina..... II./9
- mirna sladka vina..... II./10

### **B) biser vina**

- biser vina ..... I./11

### **C) penine**

- penine..... II./12

## III. RDEČKASTA VINA

- cviček PTP..... III./13
- rdeči Bizeljčan PTP..... III./14

## IV. RDEČA VINA

### **A) mirna vina**                      št.šifre

- mirna suha vina..... IV./15
- mirna polsuha vina..... IV./16
- mirna polsladka vina..... IV./17
- mirna sladka vina..... IV./18

### **B) biser vina**                      št.šifre

- biser vina ..... IV./19

### **C) penine**

- penine..... IV./20

## V. VINA AROMATIČNIH SORT (muškatne sorte, traminci, sauvignon)

### **A) mirna vina**                      št.šifre

- mirna suha vina..... V./21
- mirna polsuha vina..... V./22
- mirna polsladka..... V./23
- mirna sladka vina..... V./24

### **B) biser vina**

- biser vina ..... V./25

### **C) penine**

- penine..... V./26

## VI. POSEBNA VINA

### **A) mirna vina**

### **Št.šifre**

- naravna sladka ali desertna vina, ne glede na barvo - belo, rose, rdeče... VI./ 27
- alkoholizirana ali likerska vina, ne glede na barvo - belo, rose, rdeče... VI./28
- aromatizirano vino, ne glede na barvo - belo, rose, rdeče..... VI./29

### **B) biser vina**

- aromatizirano vino, ne glede na barvo - belo, rose, rdeče .....I./30

### **C) penine**

- aromatizirano vino, ne glede na barvo - belo, rose, rdeče..... VI./31

### 13. 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 seštevkju končne ocene ocenjevalca popravek s podpisom potrdi predsednik komisije.

## 14. 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

### 15. člen

PRIZNANJA:

Vzorec vina, ki prejme določeno število točk, lahko dobi naslednje priznanje:

- **MIRNA VINA** (normalne trgateve, vina posebne kakovosti, arhivsko vino in vina barrique) suha, polsuha, polsladka in sladka, teran PTP, cviček PTP, Belokranjec PTP, Metliška Črnina PTP, beli Bizeljčan PTP, rdeči Bizeljčan 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

- **BELI BIZELJČAN 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

- **RDEČI BIZELJČAN 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

## **POSEBNA PRIZNANJA**

### 16. člen

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 morebiti 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 dodelitvi in rabi nalepk za priznanja in znak kakovosti na 30. državni razstavi »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuju.

## **RAZGLASITEV REZULTATOV IN PODELITEV NAGRAD**

### 17. člen

Svečana razglasitev rezultatov ocenjevanja in podelitev priznanj se opravi v času razstave »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuju.

Priznanja iz 15. člena podpišeta predsednik organizacijskega odbora razstave in glavni predsednik ocenjevalnih komisij.

### 18. 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**

### 19. 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 priznanja in znak kakovosti na 30. državni razstavi Dobrote slovenskih kmetij .

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

## **VI. Končne določbe**

### 20. 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.

Pravilnik je v veljavi od meseca januarja 2019.

Organizacijski odbor:  
30. državne razstave  
»Dobrote slovenskih kmetij«