



**PRAVILNIK**  
**O OCENJEVANJU KAKOVOSTI ŽGANIH PIJAČ**  
na državnem ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru  
festivala Dobrote slovenskih kmetij na Ptuj

**Splošne določbe**

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za žgane pijače.

Za ocenjevanje žganih pijač se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru festivala »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuj (v nadaljevanju: Osnovni pravilnik).

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) žgane pijače, ki se ocenjujejo;
- b) osnovno kakovost žganih pijač in zahteve za ocenjevanje;
- c) delo ocenjevalnih komisij;
- d) način ugotavljanja kakovosti žganih pijač in točkovanje;
- e) vrste priznanj.

**Vrste izdelkov**

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za naslednje žgane pijače:

1. žgane pijače iz sadja brez dodatkov z največ 50 % alkohola,
2. žgane pijače iz grozdja brez dodatkov z največ 50 % alkohola,
3. likerji, izdelani iz lastnih destilatov in brez umetnih dodatkov
4. druga žganja.

Najnižje dovoljene stopnje alkohola so v tem pravilniku navedene pri razvrstitvi žganih pijač.

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

4. člen

Vzorci žganih pijač lahko pošljejo na ocenjevanje pridelovalci, ki se ukvarjajo s proizvodnjo žganih pijač. Vzorci morajo imeti izmerjeno stopnjo alkohola.

5. člen

Žgane pijače ocenjuje najmanj tri članska komisija, ki jo imenuje Organizacijski odbor v skladu z osnovnim pravilnikom. Ocenjuje lahko ena ali več komisij, odvisno od števila vzorcev. Ocenjevanje vodi predsednik.

#### 6. člen

Dolžnosti in pravice predsednika komisije so naslednje:

- da pred začetkom ocenjevanja preveri organizacijo ocenjevanja, posebno razpored predstavljanja vzorcev,
- da kontrolira odpiranje vzorcev, njihovo temperaturo,
- da skrbi za anonimnost ocenjevanja,
- da kontrolira delo tehničnega osebja,
- da obvešča člane komisije o vzorcih, ki prihajajo na ocenjevanje.

### **Ocenjevanje izdelkov**

#### 7. člen

Organizator ocenjevanja mora zagotoviti primerno okolje za delo ocenjevalnih komisij. Komisija dela v posebnem prostoru, v miru, pri naravni svetlobi in sobni temperaturi. Vstop ima poleg članov komisije samo za organizacijo ocenjevanja predvideno osebje, imenovano od organizatorja ocenjevanja.

Odpiranje steklenic in nalivanje v kozarce poteka izven vidnega polja članov komisije. Na začetku ocenjevanja lahko komisija izvrši 2-3 poskusne degustacije z diskusijo o ocenah posameznih članov komisije zaradi vzpostavljena približnega ravnotežja v kriteriju ocenjevanja med člani komisije.

Člani komisije vpisujejo svoje ocene na ocenjevalne listke, ki jih dobe pred degustacijo.

Med delom se člani komisije ne smejo pogovarjati in izmenjavati mnenja.

Posamezni član komisije lahko na dan oceni največ 40 vzorcev.

#### 8. člen

Komisija ocenjuje žgane pijače, ki so označene s šiframi.

Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec oceni ponovno.

#### 9. člen

Vzorci žganih pijač se ocenjujejo po vrstnem redu, ki ga predvideva naslednja razvrstitev:

### Žganja

1. slivovka	vsebnost alkohola (vol. %)
a) mehka	25 – 50 %
- mlada (do 3 leta)	
- stara (nad 3 leta)	
b) prepečenica	40 – 50 %
- mlada (do 3 leta)	
- stara (nad 3 leta)	
2. jabolčno žganje	30 – 50 %
3. hruškovo žganje	30 – 50 %
-viljamovka	
-tepke	
-dišečke	
4. marelično žganje	30 – 50 %
5. breskovo žganje	30 – 50 %
6. žganje iz češenj	30 – 50 %
7. višnjevo žganje	30 – 50 %
8. jagodno žganje	30 – 50 %
9. malinovo žganje	30 – 50 %
10. ribezovo žganje	30 – 50 %
11. robidovo žganje	30 – 50 %
12. žganje iz aronije	30 – 50 %
13. brinjevec	40 – 50 %
14. bezgovo žganje	30 – 50 %
15. nešpljevo žganje	30 – 50 %
16. kutinovo žganje	30 – 50 %
17. mešano sadno žganje	30 – 50 %
18. drugo sadno žganje	30 – 50 %
19. druge vrste žganja	30 – 50 %
20. zeliščno žganje	30 – 50 %
<u>Žgane pijače iz grozdja</u>	
1. vinjak	38 – 50 %
- mladi vinjak (do 3 leta)	
- stari vinjak (nad 3 leta)	
2. tropinovec	30 – 50 %
<u>Likerji</u>	
1. medeni liker	min. 16 %
2. travarica	min. 40 %
3. janeževec	min. 35 %
4. borovničevec	min. 20 %
5. orehovec	min. 30 %
6. pelinkovec	min. 25 %
7. drugi likerji	min 20 %
<u>Druga žganja</u>	

Vsebnost alkohola in drugih dodatkov mora biti v skladu s Pravilnikom o žganih pijačah.

#### 10. člen

Posebno pozornost mora ocenjevalna komisija posvetiti sami deklaraciji pijač, ki je osnova za kriterij ocenjevanja določenega vzorca. Na zahtevo komisije je mogoče degustirati nekatere vrste močnih alkoholnih pijač na poseben način. Poseben način degustiranja določi komisija sporazumno z organizatorjem.

### Ocenjevalni kriteriji

#### 11. člen

Žgane pijače se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 20. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabljajo tudi polovice točk.

#### 12. člen

Kakovost žganih pijač se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnost.

<b>Lastnost:</b>	največ točk
- vonj	5
- cvetlica	5
- okus	5
- harmoničnost	5

---

skupaj 20 točk

Žgane pijače, ki ne ustrezajo pogojem razpisa se ne ocenjujejo.

#### 13. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko 1 točka za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost, kot je navedeno v 12. členu tega Pravilnika.

Vonj:

- |  |           |
|--|-----------|
| ➤ z napakami, ne ustrezajoč, netipičen za vrsto žgane pijače | 1 točka   |
| ➤ delno ustrezajoč   | ↓         |
| ➤ čist vonj brez napak                                       | max. točk |

Cvetlica:

- |   |         |
|---|---------|
| ➤ popolnoma netipična za vrsto žgane pijače | 1 točka |
| ➤ delno ustrezajoča                         | ↓       |



➤ tipična za posamezno sadno vrsto ali sorto max. točk

Okus:

➤ neprijetnega, netipičnega okusa 1 točka  
➤ delno ustrezajoč ↓  
➤ prijetnega, tipičnega okusa max. točk

Harmoničnost:

➤ neharmoničnega vonja in okusa 1 točka  
➤ delno ustrezajoča ↓  
➤ popolna harmonija med vonjem in okusom max. točk

#### 14. člen

Na osnovi točk, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se izračuna povprečno končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v zapisnik in predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

Podana ocena velja za izdelek, dostavljen na ocenjevanje.

### **Podelitev priznanj**

#### 15. člen

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na število točk:

18,00 – 20,00 = zlato priznanje  
16,50 – 17,99 = srebrno priznanje  
15,00 – 16,49 = bronasto priznanje

#### 16. člen

Pravilnik velja od meseca decembra 2024 naprej.

Organizacijski odbor festivala  
Dobrote slovenskih kmetij