

Upravni odbor Društva vinogradnikov Sevnica-Boštanj je skladno s sklepom Zbora vinogradnikov, na seji dne, 13. januarja 2010, sprejel

## **PRAVILNIK O DRUŠTVENEM OCENJEVANJU VIN DRUŠTVA VINOGRADNIKOV SEVNICA-BOŠTANJ**

### **Namen in cilj**

#### 1. člen

Namen in cilj društvenega ocenjevanja vin je dvig kakovosti, promocija in boljše trženje. Pravilnik določa pravila in pogoje sodelovanja pri društvenem ocenjevanju, pogoje in potek ocenjevanja, kriterije za dodelitev odličij in druge pogoje. Društveno ocenjevanje vin organizira Upravni odbor društva, praviloma enkrat (1) letno, v mesecu februarju ali marcu.

### **Pogoji za sodelovanje pri ocenjevanju vin**

#### 2. člen

Vina na ocenjevanje dostavijo člani Društva vinogradnikov Sevnica-Boštanj, po predhodnem pozivu oz. vabilu, ki ga objavi Upravni odbor Društva vinogradnikov Sevnica-Boštanj in o tem obvesti svoje člane najmanj 7 dni pred zbiranjem vzorcev. Ob oddaji vzorcev morajo imeti člani poravnano društveno članarino za tekoče leto, ob oddaji pa plačajo določeno pristojbino, s katero se delno ali v celoti pokrijejo stroški ocenjevanja, za vsako leto pa jo predhodno določi Upravni odbor društva.

#### 3. člen

Posamezni pridelovalec za vsak vzorec vina odda dve (2) steklenici svojega vina v vinskih steklenicah volumna 1 ali 0,75 litra, zaprtimi s kronskim, plutovinastim, silikonskim ali navojnim zamaškom. Izjemoma, za vina posebnih kakovosti, se lahko odda dve manjši napolnjeni steklenici, vendar mora v tem primeru skupni volumen znašati vsaj 1 liter.

#### 4. člen

Vzorci vin morajo biti pridelani iz priporočenih in/ali dovoljenih vinskih sort, skladno s Pravilnikom o rajonizaciji vinogradniškega območja Slovenije in sortami, določenimi za pridelavo vin v vinorodnem okolišu Dolenjske in Bizeljsko-Sremiškem vinorodnem okolišu. Vina, ki niso pridelana iz dovoljenih in/ali priporočenih sort za Bizeljsko Sremiški in Dolenjski vinorodni okoliš, se lahko ocenjujejo le izven konkurence, za te vzorce se odličja ne podelijo. Posamezni pridelovalec lahko odda le en (1) vzorec vina posamezne sorte ali zvrsti v posamezni kakovostni stopnji (npr.: cviček, bizeljčan, deželno belo, ..., laški rizling, ..., laški rizling pozna trgatev...) – podvajanje vzorcev pri posameznem proizvajalcu vzorcev ni dovoljeno.

## **Priprava vzorcev za ocenjevanje**

### 5. člen

Steklenice posameznega vzorca vina komisija, ki jo določi Upravni odbor društva, ob prevzemu označi s sledečimi podatki: ime, priimek in naslov pridelovalca, oznaka vina (zvrst vina ali sorta, npr.: cviček, bizeljčan, beli pinot, sauvignon izbor ...), vinska gorica, letnik pridelave, okvirna vsebnost nepovretega sladkorja (suho, polsuho, polsladko, sladko) in morebitna posebna tehnologija ali posebna trgatev (npr. barrique, pozna trgatev, zvrst, ledeno vino...).

### 6. člen

Vzorci vin se do ocenjevanja hranijo v primernem prostoru, ob temperaturi, ki ne presega 10 °C in ni nižja od 5 °C. Onemogočen mora biti nepooblaščen dostop do vzorcev.

### 7. člen

Vzorci vin je potrebno oceniti v največ petih (5) dneh od sprejema.

### 8. člen

Dvočlanska komisija, ki jo imenuje Upravni odbor, pred ocenjevanjem naključno določi vrstni red vzorcev, pri tem upoštevajo priporočila predsednikov ocenjevalnih komisij. Vrstni red mora biti sestavljen tako, da bo komisija ocenila vina po posameznih serijah na osnovi deklaracije in kemijskih parametrov:

glede na barvo: bela, rdečkasta, rdeča (po presoji predsednika oz. komisije lahko tudi drugače),

glede na ostanek neprevretega sladkorja: suha, polsuha, polsladka, sladka,

glede na aromo: najprej nevtralna vina, v nadaljevanju k povečani aromi,

glede na ekstrakt: najprej z nižjim, nato z rastočim ekstraktom,

glede na starost: najprej mlada vina, nato po starosti.

Člani komisije, ki razvrščajo vzorce, ne morejo sodelovati kot ocenjevalci vin.

## **Pogoji pri ocenjevanju in organizaciji ocenjevanja**

### 9. člen

Za izvedbo ocenjevanja morajo biti na voljo ustrezno okolje, oprema, vzorci, metode ocenjevanja, ocenjevalci, člani tehnične komisije za strežbo, vpis in obdelavo rezultatov, formularji, kozarci, ustrezna odličja, itd.

### 10. člen

V kolikor je mogoče je potrebno omogočiti, da je mesto za ocenjevanje sestavljeno iz več prostorov, ki vključujejo prostor za odpiranje vzorcev in sortiranje, prostor za senzorično ocenjevanje, prostor za obdelavo podatkov in prostor za vmesni prosti čas. V kolikor je na razpolago le en prostor, se ustrezno funkcionalno razdeli, da je omogočeno nemoteno delo in se

posamezne aktivnosti ne ovirajo. Prostor za senzorično oceno vin mora biti svetel, zračen, čist in na mirni lokaciji, nevtralen po vonju, brez zunanjih vplivov okolja. V prostoru, kjer poteka ocenjevanje, morata biti zagotovljena mir in tišina in ne sme biti prisoten nihče, ki ni zadolžen pri tehnični organizaciji, ocenjevanju ali vodenju ocenjevanja. Temperatura v prostoru za ocenjevanje mora biti 18 do 20 stopinj Celzija, relativna vlažnost 60 – 70%, osvetlitev pa po možnosti naravna. Kajenje v vseh prostorih ni dovoljeno.

#### 11. člen

Predsednika ocenjevalne komisije (ali večih komisij, kar je odvisno od števila vzorcev) imenuje Upravni odbor društva. Posamezna ocenjevalna komisija skupaj s predsednikom šteje od pet (5) do sedem (7) članov. Komisija ocenjuje po 20 točkovnem sistemu (Buxbaum) z izračunom povprečja vseh ocenjevalcev, pri čemer se najvišja in najnižja ocena izločita pred izračunom.

#### 12. člen

Član komisije za oceno vin mora imeti ustrezna znanja za senzorično ocenjevanje vin, poznavanje porekel vin, tehnologij, poznavanje različnih vin, prakso v dejavnosti in prakso pri ocenjevanju vin. Zaželeno je, da ima opravljenega enega od tečajev, ki dokazuje strokovno usposobljenost pri senzoričnem ocenjevanju vin.

#### 13. člen

Ocenjevalci lahko za delo prejmejo ustrezen honorar, ki ga določi organizator izvedbe ocenjevanja.

#### 14. člen

Pred ocenjevanjem vsakega posameznega vzorca se napove zvrst ali sorta ter kategorija vina, pri predikatnih vinih tudi deklarirana stopnja (pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, suhi jagodni izbor, ledeno vino). Če vino, ki je deklarirano kot predikatno, ne prejme najmanj 18,01 točk, ne more nositi označbe predikata.

#### 15. člen

Ocenjevanje vin poteka anonimno, za to poskrbi organizator ocenjevanja, anonimnost pa so dolžni spoštovati vsi udeleženci v ocenjevanju. Ocenjevalci med ocenjevanjem ne smejo vplivati drug na drugega, enako velja za člane tehnične komisije.

#### 16. člen

Predsednik komisije pred pričetkom preveri vse pogoje in organizacijo ocenjevanja. Člane komisije seznanijo s potekom ocenjevanja in kriteriji. Pred pričetkom ocenjevanja z enim ali več vzorci poenoti z ocenjevalci kriterije ocenjevanja. Taki vzorci so ocenjeni izven konkurence. Določi red, hitrost ocenjevanja in potrebne odmore.

## 17. člen

Glavni organizator ocenjevanja, običajno predsednik Upravnega odbora društva, skrbi za nemoteno delo komisije (ocenjevalni lističi, kozarci, ustrezna temperatura vin, pravočasni izračuni povprečnih ocen, itd.), obvešča predsednika komisije o informacijah, ki so potrebne za normalen potek ocenjevanja ter skrbi za usklajeno delo pomožnega osebja, ki sodeluje pri ocenjevanju.

## 18. člen

Vsak ocenjevalec ima svojo mizo, ločeno od ostalih, pogrnjeno z belim prtom, na mizi najmanj dva degustacijska vinska kozarca, ocenjevalne lističe, posodo s svežo vodo, posodo za vsakokratno odlivanje in izpljuvanje, krožnik s koščki kruha, lahko tudi nevtralnih jabolčk, nekaj belih celuloznih serviet ter papir za ocenjevalčeve pripombe.

## 19. člen

Na ocenjevalne lističe se vpiše označba napovedanega oz. številka vzorca, ocena vzorca, lahko po posameznih razporeditvah točk (čistost, barva, vonj, okus, harmonija) s skupnim seštevkom točk ali samo s skupno oceno vina, datum in podpis ocenjevalca.

## 20. člen

Ocene posameznih ocenjevalcev za posamezne vzorce morajo ostati anonimne.

## 21. člen

Komisija za ocenjevanje vin ocenjuje vina po 20 točkovnem sistemu (Buxbaum) s sledečo razporeditvijo točk:

		Peneča vina:
čistost:	0 – 2 točki,	0 – 2 točki,
barva:	0 – 2 točki,	0 – 2 točki,
vonj:	0 – 4 točke,	0 – 4 točke,
okus:	0 – 6 točk,	0 – 5 točk,
harmonija:	0 – 6 točk,	0 – 5 točk,
penjenje:	/	0 – 1 točka,
iskrenje	/	0 – 1 točka.

Skupni seštevke je maksimalno 20 točk. Posamezno skupno oceno ocenjevalec poda v desetinah točk (npr. 14,5, 18,9 ...).

## 22. člen

Vina v ocenjevanju morajo imeti ustrezno temperaturo in sicer: bela 10 – 12 °C, rdečkasta 13-15 °C, rdeča 16 – 18 °C, peneča vina 6 – 8 °C, predikatna vina 8 – 10 °C.

### 23. člen

Pomožno osebje, ki toči vino ocenjevalcem, mora imeti zakrito steklenico v celotni višini tako, da označbe na steklenici niso vidne. Izvedba ocenjevanja mora zagotavljati vsem vzorcem enake pogoje in možnosti za anonimno ocenjevanje.

### 24. člen

Pri ocenjevanju po 20 točkovnem sistemu (Buxbaum) so vina, ki v povprečju izračuna dosežejo manj od 14,01 točke negativno ocenjena. Negativno ocenjena vina so tudi, če je več kot polovica ocenjevalcev tako odločila, v primeru neodločenega rezultata šest članske komisije, pa pretehta ocena predsednika komisije. V primeru negativne ocene mora ocenjevalec na ocenjevalnih lističih označiti vzrok take odločitve. Predsednik komisije po zbranih ocenjevalnih lističih določi, če je vzorec negativno ocenjen, to označi na ocenjevalnem lističu, izbere prevladujoč vzrok negativne ocene, ga vpiše na ocenjevalni listič, ga podpiše in vzorec razglasi za negativno ocenjen oz. izločen. Izračun povprečne ocene se v tem primeru ne izvrši.

Za lažje delo in računalniško obdelavo podatkov ocenjevanja se lahko uporabljajo šifranti bolezni in napak vin. Ocenjevalec na ocenjevalni listič vpiše eno ali več šifer za določeno zaznavo, ki odloča(jo) o negativni oceni vina.

Pri večinsko negativnem ocenjenem vzorcu predsednik komisije označi le en prevladujoč vzrok negativne ocene.

### 25. člen

Ocenjevalni lističi se pobirajo po vsakem vzorcu, pred točenjem naslednjega vzorca ali istočasno, hkrati se sprotno izračunavajo povprečja po dogovorjenem kriteriju. Rezultati povprečnih ocen ocenjevanja se lahko skladno z dogovorom s predsednikom komisije in tehnično službo objavljajo po določenem številu vzorcev ali po ocenjevanju posameznih zvrsti ali sort. Rezultati povprečnih ocen se lahko komisiji posredujejo sproti (z zamikom enega ali dveh vzorcev) na monitorju. Vsi rezultati se lahko objavljajo le z degustacijsko številko in povprečno oceno. Vpogled v poimenski seznam dostavljenih vzorcev ocenjevalcem in tehničnemu osebju v času ocenjevanja vin ne sme biti omogočen. Objavljajo se le povprečne ocene, izračunane brez ocen posameznih ocenjevalcev.

## Odličja

### 26. člen

Odličja prejmejo vina z oceno:

- I. Zvrsti in sorte, razen cvička ptp in bizeljčana ptp:  
priznanje - za vina z oceno od 14,01 – 16,00 točk,  
srebrna diploma – za vina z oceno 16,01 – 17,00 točk,  
zlata diploma – za vina za oceno 17,01 – 18,00 točk,  
velika zlata diploma – za vina z oceno nad 18,01 točke.
  
- II. Cviček ptp:  
priznanje - za cvičke z oceno od 15,01 – 15,50 točk,  
srebrna diploma – za cvičke z oceno 15,51 – 15,80 točk,  
zlata diploma – za cvičke z oceno od 15,81 –16,00 točk,  
velika diploma – za cvičke z oceno nad 16,01 točk.

Uvrščeni vzorci cvička, ki ne dosežejo 15,01 točke, se uvrstijo v kategorijo deželnih rdečih vin. Vzorcem se podelijo priznanja za deželno rdeče vino.

- III. Bizeljčan ptp (beli in rdeči):  
srebrna diploma – za bizeljčane od 16,31 do 16,50 točk,  
zlata diploma – za bizeljčane od 16,51 do 17,00 točk,  
velika diploma – za bizeljčane nad 17,01 točk.

Uvrščeni vzorci belega in rdečega bizeljčana, ki ne dosežejo 16,31 točke, se uvrstijo v kategorijo deželno rdečih vin, skladno s tem se podelijo priznanja ali diplome za deželno rdeče vino.

Upravni odbor društva lahko odloči, da se na ocenjevanju podeli največ 50% diplom (srebrnih, zlatih in velikih zlatih), računano od števila vseh uvrščenih vzorcev. V tem primeru se kriteriji za razdelitev odličij temu primerno prilagodijo.

### 27. člen

Diplome in priznanja se podeljujejo ob primerni prireditvi, ki je lahko tudi redni letni Zbor članov oz. občni zbor. Podelitev opravi predsednik Upravnega odbora društva ali njegov namestnik, lahko skupaj s katerim od častnih gostov, npr. županom občine, predsednikom Zveze društev vinogradnikov ipd. Rezultati ocenjevanja se praviloma objavijo na spletni strani društva in v priložnostnem biltenu, Upravni odbor društva pa lahko odloči tudi drugače, vendar o tem pred zbiranjem vzorcev obvesti člane društva.

## **Prehodne in dokončne odločbe**

### 28. člen

Lastnike vin, ki so na ocenjevanju prejela negativno oceno, oz. bila izločena, se pisмено ali ustno obvesti o razlogu take odločitve. Pritožb na oceno ni.

### 29. člen

Ta pravilnik ne definira pogojev za sodelovanje na drugih ocenjevanjih vin. Pogoje za sodelovanje na degustaciji, ki se izvaja v okviru Tedna cvička in v organizaciji Zveze društev vinogradnikov Dolenjske, definira Pravilnik o ocenjevanju vin v okviru prireditve Teden cvička.

### 30. člen

Spremembe in dopolnitve tega Pravilnika sprejme Upravni odbor Društva vinogradnikov Sevnica-Boštanj na osnovi podanih predlogov, razprave in sprejetih sklepov na Zboru vinogradnikov.

### 31. člen

Pravilnik stopi v veljavo v petnajstih (15) dneh po sprejetju na seji Upravnega odbora Društva vinogradnikov Sevnica-Boštanj ter se uporablja od letnika 2009 dalje.

*Predsednik Upravnega odbora Društva vinogradnikov Sevnica-Boštanj  
Milan Simončič*

*V Sevnici, 13.1.2010*