

Upravni odbor Zveza društev vinogradnikov Dolenjske, (UO ZDVD), je skladno s 6. in 7. členom Statuta Zveze društev vinogradnikov Dolenjske, 31.03. 2014 sprejel popravljeni

PRAVILNIK O OCENJEVANJU VIN V OKVIRU PRIREDITVE TEDEN CVIČKA

Namen in cilj

1. člen

Namen in cilj ocenjevanja cvička in drugih dolenjskih vin je dvig kakovosti, promocija in izboljšano trženje z vsakoletno osrednjo prireditvijo. Pravilnik določa pravila in pogoje sodelovanja pri ocenjevanju, pogoje in potek ocenjevanja, kriterije za dodelitev odličij in druge pogoje. Vina svojih članov dostavijo na ocenjevanje društva vinogradnikov, ki so vključeni v Zvezo društev vinogradnikov Dolenjske (ZDVD).

Pogoji za sodelovanje pri ocenjevanju vin

2. člen

Vzorec vina lahko dostavijo člani društva vinogradnikov, ki se ukvarjajo z vinogradništvom, individualni pridelovalci, podjetniki in organizacije, ki izpolnjujejo pogoje Zakona o vinu (Uradni list RS, št 105/06) in Zakona o spremembah in dopolnitvah Zakona o vinu (Uradni list RS, št 111/13) in plačajo določeno pristojbino, ki jo za vsako leto določi Upravni odbor na osnovi pridobljenih ponudb za izvedbo ocenjevanja.

3. člen

Posamezni pridelovalec za vsak vzorec vina odda dve (2) steklenici vina v vinskih steklenicah po 1 liter, zaprti s kronskim ali navojnim zamaškom, ali v 0,75 litra buteljčni steklenici, zaprti s plutovinastim, silikonskim ali z navojnim vinskim zamaškom.

Kandidati za kralja cvička morajo oddati 3 steklenice vina v litrski oz. 0,75 l steklenici.

Vzorci vin mora biti pridelani iz priporočenih in dovoljenih vinskih sort, skladno s Pravilnikom o rajonizaciji vinogradniškega območja Slovenije in sortami, določenimi za pridelavo vin v vinorodnem okolju Dolenjske.

Posamezni pridelovalec lahko odda le en (1) vzorec vina posamezne sorte ali zvrsti v posamezni kakovostni stopnji (npr.: cviček, dolenjsko belo, ..., laški rizling, ..., laški rizling pozna trgatev,...). Če se prekrši pravilo petega odstavka tega člena, komisija imenovana s strani Upravnega odbora ZDVD, vse vzorce posameznega vina oddanih pod različna društva ali družinske člane, izloči pred ocenjevanjem, pristojbina za ocenjevanje pa se ne vrne.

4. člen

Vse steklenice posameznega vzorca vina morajo biti označene s sledečimi podatki:

- ime, priimek in točen naslov pridelovalca,
- oznaka vina (zvrst vina ali sorta, npr.: cviček, beli pinot, sauvignon ,...)
- geografsko poreklo (ožji okoliš vinograda, npr.: Bočje, Trška gora, Malkovec, ...),
- letnik pridelave,
- kategorija vina (suho, polsuho, polsladko, polsladko),
- kakovostna stopnja vina (vino PTP, vrhunsko vino ZGP normalna trgatev, pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, suhi jagodni izbor, ledeno vino, vino iz sušenega grozdja) in tehnologija vina (barrique),
- številka vpisa pridelovalca v register pridelovalcev grozdja in vina,
- količina vina na zalogi, ki ga predstavlja predloženi vzorec (najmanj 200 litrov, predikatna vina vsaj 100 steklenic),
- obvezna priloga so podatki kemijske analize vina (lahko je društvena),
- obvezna priloga za vina posebne kakovosti (pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, suhi jagodni izbor, ledeno vino, vino iz sušenega grozdja) je fotokopija zapisnika o pregledu dozorelosti grozdja v času trgatve.

Kemijska analiza posameznega vzorca mora vsebovati:

- alkohol v vol.%,
- skupne kisline v g/l
- ostanek neprevretega sladkorja v g/l.

Alkoholna stopnja cvička ne sme presežati 10,00 vol. % alkohola.

Pomanjkljivo označeni vzorci vin se zavrnejo.

Pogoji pri ocenjevanju in organizaciji ocenjevanja

5. člen

Za izvedbo ocenjevanja morajo biti na voljo ustrezni postopki, okolje, oprema, vzorci, metode ocenjevanja, ocenjevalci, obdelava rezultatov, ustrezna odličja, itd.

6. člen

Prostori za ocenjevanje naj bi bili ločeni na: prostor za pripravo vzorcev, sortiranje in hranjenje vzorcev, prostor za senzorično ocenjevanje, prostor za obdelavo podatkov in prostor za vmesni prosti čas.

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 in vodenju ocenjevanja.

Temperatura v prostoru za ocenjevanje mora biti od 18 do 20 stopinj Celzija, relativna vlažnost od 60 do 70%, osvetlitev pa po možnosti naravna.

Kajenje v navedenih prostorih ni dovoljeno.

7. člen

Predsednika in tajnika ocenjevanja imenuje Upravni odbor Zveze društev vinogradnikov Dolenjske. Posamezna ocenjevalna komisija skupaj s predsednikom šteje sedem (7) ali pet (5) članov. Komisija ocenjuje po 20 točkovnem sistemu (Buxbaum) z izračunom povprečja vseh ocenjevalcev, pri čemer se najvišja in najnižja ocena izločita iz povprečja.

Član komisije mora imeti opravljen v skladu s 34. členom Zakona o vinu (Uradni list RS, št. 105/06) predpisan preizkus organoleptičnih sposobnosti poznavanja enologije ter predpisov o vinogradništvu in vinarstvu

Večina ocenjevalcev za ocenjevanje cvičkov mora biti iz vinorodnega okoliša Dolenjska in izpolnjevati zgoraj navedene pogoje.

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

8. člen

Pred ocenjevanjem se pod nadzorstvom predsednika in tajnika opravi razporeditev vzorcev na osnovi podatkov kemijske analize dostavljenih vzorcev in določi vrstni red ocenjevanja.

Za ocenjevanje se za posamezni vzorec napove zvrst ali sorta vina, letnik pridelave, za vina posebnih kakovosti vrsta posebne kakovosti (pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, suhi jagodni izbor, ledeno vino, vino iz sušenega grozdja) in tehnologijo vina (v primeru tehnologije barrique). Pri ocenjevanju predikatnih vin mora ocenjevalec na ocenjevalni listič poleg drugih zahtevanih podatkov s pripisom DA ali NE potrditi ali (ne)potrditi zoznane ali nezoznane značilnosti posameznega deklariranega predikatnega vina.

9. člen

Ocenjevanje vin poteka anonimno, za to poskrbi tajnik komisije z organizatorjem ocenjevanja.

10. člen

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

11. člen

Tajnik komisije skrbi za anonimnost pri prezentaciji vzorcev, skrbi za določen vrstni red, skrbi za nemoteno delo komisije (ocenjevalni lističi, kozarci, ustrežna 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.

12. člen

Posamezni ocenjevalec komisije ima svojo mizo, ločeno od ostalih, pogrnjeno z belim prtom, na mizi najmanj tri degustacijske vinske kozarce, ocenjevalne lističe, posodo s svežo vodo, posodo za vsakokratno odlivanje in izpljuvanje, krožnik s koščki kruha in nevtralnih jabolk, nekaj belih celuloznih serviet ter papir za ocenjevalčeve pripombe.

Na ocenjevalne lističe se vpiše datum ocenjevanja, ime in priimek ocenjevalca, številko vzorca vina, vrsto vina, letnik, ostale rubrike v skladu za napovedjo vzorca (sorta, zvrst, PTP, posebna kakovost, barrique, mlado, arhivsko vino), oceno vzorca po posameznih parametrih (bistrost, barva, vonj, okus, harmonija, v primeru penečega vina še iskrenje in penjenje) s skupnim seštevkom točk in podpis ocenjevalca. V primeru izločitve vzorca mora ocenjevalec v rubriko opombe obvezno vpisati šifro izločitve vzorce iz (na ocenjevanju) priloženega šifranta

Ocene posameznih ocenjevalcev za posamezne vzorce morajo ostati anonimne.

13. člen

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

parameter	število točk	
	mirna vina	peneča vina
bistrost	0-2	0-2
barva	0-2	0-2
vonj	0-4	0-4
okus	0-6	0-5
harmonija	0-6	0-5
iskrenje	/	0-1
penjenje	/	0-1
skupni seštevki	max. 20	max. 20

Ocenjevalec pod skupno oceno na desetinko točke natančno (14,5; 18,9: ...).

14. člen

Vina morajo imeti na ocenjevanju ustrezno temperaturo, in sicer:

vrsta vina	temperatura vina (°C)
bela vina	10 - 12
rdečkasta vina	13 - 15
rdeča vina	16 - 18
peneča vina	6 - 8
vina posebnih kakovosti	8 - 10

15. člen

Komisija ocenjuje vina po posameznih serijah na osnovi deklaracije in kemijske analize:

- 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 ekstrat: najprej z nižjim, nato z rastočim ekstratom,
- glede na starost: najprej mlada vina, nato po starosti.

16. 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.

17. 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 (trije od petih). V primeru negativne ocene mora ocenjevalec na ocenjevalnih lističih označiti vzrok take odločitve, predsednik komisije po zbranih ocenjevalnih lističih takoj določi, če je vzorec negativno ocenjen, to označi na vrhnjem ocenjevalnem lističu, izbere prevladujoč vzrok negativne ocene, ga vpiše na ocenjevalni listič, ga podpiše in vzorec razglasi za negativno ocenjen.

Izračun povprečne ocene se v tem primeru ne izvrši.

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

18. 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.

19. člen

Na ocenjevanju vin za osrednjo prireditve lahko sodelujejo vina članov društev vinogradnikov posameznih področij, ki so na društvenem ocenjevanju dosegla najmanj 15,5 točke, za cviček 15,00 točke.

20. člen

Maksimalno je lahko podeljenih največ 50 % odličij pozitivno ocenjenih vzorcev. Omejitev se upošteva po posameznih kakovostnih stopnjah. V kolikor rezultati ocenjevanja pokažejo, da naj bi se podelilo več odličij, se le-ta zmanjšajo na 50 % najboljših v posameznih kakovostnih stopnjah.

Za podelitev drugih nazivov kakovosti vina morajo biti vina najvišje ocenjena.

21. člen

Praviloma se na prireditvi podeljujejo tudi odličja, in sicer:

- ŠAMPION - za najvišje ocenjeno vino na prireditvi, ne glede na kategorijo in barvo, mora pa prejeti oceno za veliko zlato medaljo.
- KRALJ CVIČKA – kot najboljšo izbrano vino med rangiranimi cvički ocenjevalnih komisij.

Najboljši izbrani cviček med rangiranimi zmagovalci posameznih ocenjevalnih komisij se razglasi za Kralja cvička ter zadrži točkovno oceno iz rednega ocenjevanja. Ostali vzorci cvička se razporedijo po doseženi razporeditvi ponovne izbire in zadržijo dosežene ocene.

V primerih enakih najvišjih ocen za podelitev Šampiona se podeli toliko teh odličij, kot izkazujejo rezultati ocenjevanja.

Podelitev naziva Prvak sorte, zvrsti je lahko le najvišje ocenjeno sortno vino ali zvrst, mora pa doseči veliko zlato medaljo. V primeru enakih ocen se za Prvaka razglasi vino, ki je prejelo višjo povprečno oceno z upoštevanjem vseh ocen ocenjevalcev (brez odbitka najvišje in najnižje ocene).

Ob tem se razglasi tudi pridelovalec:

- ŠAMPION(KA) – kot lastnik(ica) pridelanega vina,
- KRALJ(ICA) CVIČKA – kot lastnik(ica) pridelanega vina,
- PRVAK(INJA) SORTE, ZVRSTI – kot lastnik(ica) pridelanega vina.

22. člen

Druga odličja prejmejo vina z oceno:

I. Mirna vina normalne trgatve, zvrsti, sorte, barrique vina, razen cvička, žametne črnine, dolenskega belega vina, kraljevine, dolenskega rdečega vina in vin posebne kakovosti (pozna

trgatev, izbor, jagodni izbor, suhi jagodni izbor, ledeno vino, vino iz sušenega grozdja), in peneča vina:

- pisno priznanje - za vina z oceno od vključno 16,01 do vključno 17,00
- srebrna medalja z diplomom – za vina z oceno od vključno 17,01 – do vključno 17,50
- zlata medalja z diplomom – za vina za oceno od vključno 17,51 – do vključno 18,07
- velika zlata medalja z diplomom – za vina z oceno nad 18,07

II. Cviček:

- pisno priznanje – za vina z oceno od vključno 15,50 – do vključno 15,85
- srebrna medalja z diplomom – za vina z oceno od vključno 15,86 – do vključno 16,05
- zlata medalja z diplomom – za vina z oceno od vključno 16,06 – do vključno 16,19
- velika zlata medalja z diplomom – za vina z oceno nad 16,19

III. Mirna suha vina dolenjskega belega, kraljevine, dolenjskega rdečega vina in žametne črmine:

- pisno priznanje – za vina z oceno od vključno 15,50 – do vključno 16,45
- srebrna medalja z diplomom – za vina z oceno od vključno 16,46 – do vključno 16,60
- zlata medalja z diplomom – za vina z oceno od vključno 16,61 – do vključno 16,75
- velika zlata medalja z diplomom – za vina z oceno nad 16,75

IV. Mirna vina posebne kakovosti, zvrsti in sorte, ne glede na barvo:

- pisno priznanje – z vina z oceno od vključno 17,01 – do vključno 18,00 točk,
- srebrna medalja z diplomom – za vina z oceno od vključno 18,01 – do vključno 18,50
- zlata medalja z diplomom – za vina z oceno od vključno 18,51 – do vključno 19,00
- velika zlata medalja z diplomom – za vina z oceno nad 19,00

V. Prvak sorte, zvrsti:

Naziv lahko prejme vino posamezne sorte ali zvrsti, ne glede na kakovostno stopnjo, barvo vina, pod pogojem, da je najvišje ocenjeno in da doseže veliko zlato medaljo ter da sodeluje najmanj deset (10) vzorcev deklarirane zvrsti ali sorte v posameznih razvrstitvah.

VI. Šampion prireditve:

Naziv lahko prejme najvišje ocenjeno vino, ne glede na kategorijo in barvo, prejeti pa mora veliko zlato medaljo.

VII. Kralj cvička:

Vino med najvišjimi ocenami, lastnik mora imeti na zalogi najmanj 1.500 litrov enakega vina, ki ga ponudi prireditelju v odkup in zagotovi določeno količino za promocijo.

Osnova za preveritev so podani podatki na evidenčnih listih. V kolikor pridelovalec ne izpolnjuje pogojev, se preveritev vrši pri naslednjem rangiranem vzorcu cvička.

Nosilec naziva Kralj cvička pred podelitvijo naziva podpiše z Zvezo društev vinogradnikov Dolenjske pogodbo o uporabi naziva Kralj cvička.

Razdelitev medalj na predlog predsednika (predsednice) ocenjevalne komisije in predsednika UO ZDVD potrdi na prvi seji po končanem ocenjevanju. Pri tem je potrebno prednostno upoštevati 20. člen, v katerem je navedeno, da je lahko podeljenih največ 50 % medalj za ocenjena vina.

24. člen

Nazivi in druga odličja se podeljujejo na osrednji prireditvi. Podelitev opravita predsednik Upravnega odbora Zveze društev vinogradnikov Dolenjske in predsednik ocenjevalne komisij(e), ki sta tudi podpisnika podeljenih odličij. Praviloma se rezultati ocenjevanja objavijo na spletni strani ZDVD in v biltenu Teden cvička, Upravni odbor pa o tem lahko odloči tudi drugače.

Prehodne in dokončne odločbe

25. člen

Pravilnik izključuje ljubiteljska, laična in neprofesionalna ocenjevanja vin.

Organizator ocenjevanja vin za prireditev TEDEN CVIČKA mora upoštevati Pravilnik o nazivu, nalogah, dolžnostih in pravicah slovenskega enologa in Pravilnik o strokovnih ocenjevanjih vin v Sloveniji.

26. člen

Lastnikom vin, ki so bila na ocenjevanju negativno ocenjena se pošlje pisna obrazložitev take ocene.

Pritožb na oceno ni.

27. člen

Celotni rezultati ocenjevanja vin so vsakokratno objavljeni v ustrezni pisni obliki – bilten in javno razglasijo.

Za najboljša ocenjena vina, ki bodo na osrednji prireditvi Teden cvička, bila na degustaciji, morajo lastniki organizatorju prireditve TEDNA CVIČKA brezplačno zagotoviti po 3 steklenice vina normalnih trgatev in 2 steklenici posebnih trgatev. Dodatne naročene količine pa organizator lastniku plača.

28. člen

Odvzem vzorcev vin za osrednjo prireditev morajo posamezna društva vinogradnikov opraviti komisijsko, na osnovi dosežene ocene na društvenem ocenjevanju, skladno s tem pravilnikom.

Vzorčenje vin se opravi na dogovorjeni dokumentaciji, po tem pravilniku in Zakonu o vinu in podzakonskih predpisih, ki jih predpiše in izda Upravni odbor Zveze društev vinogradnikov Dolenjske. Nepravilno ali pomanjkljivo označeni vzorci se zavrnejo.

29. člen

Pravilnik se uporablja za osrednjo ocenjevanje cvička in drugih vin.

Društva vinogradnikov, ki so vključena v Zvezo društev vinogradnikov Dolenjske, morajo upoštevati določila tega pravilnika. Prehodno so lahko izjeme za društvena ocenjevanja v členu 3,4,6,7,8,11,12,25,28, člani 20,21,22,23 se v celoti prepuščajo v odločanju posameznim društvom vinogradnikov.

30. člen

Odličja, pridobljena na osrednjem ocenjevanju cvička in drugih vin, se lahko uporabljajo v aktivnostih trženja cvička in drugih dolenjskih vin in pridelovalcev, s ciljem promocije pridelovalnega področja.

Upravni odbor Zveze društev vinogradnikov Dolenjske lahko za doseženo kakovost na osrednjem ocenjevanju cvičkov in drugih dolenjskih vin razpiše podelitev posebnih nalepk ko označbo dosežene kakovosti. Posameznemu pridelovalcu se lahko podeli le toliko nalepk, kot je bilo prijavljenega vina posamezen deklaracije. Postopek, evidenco, način podeljevanja podpiše Upravni odbor Zveze društev vinogradnikov Dolenjske. Taka nalepka se lahko uporablja le za originalno ustekleničena vina.

31. člen

Na osrednji prireditvi ocenjevanja cvičkov in drugih dolenjskih vin lahko izven konkurence nastopajo vina posameznih strokovnih institucij, podjetnikov in zasebnikov iz vinorodnega okoliša Dolenjska s poudarkom na cvičku, s ciljem preizkušanja in preverjanja novih dognanj.

32. člen

Podatki o rezultatih društvenih ocenjevanj s predlogom podelitve odličij se morajo dostaviti tajništvu Zveze društev vinogradnikov Dolenjske v roku 10 (deset) dni po zaključenem društvenem ocenjevanju, s poimenskim seznamom pridelovalcev in doseženih ocen ali statističnimi podatki, oziroma najmanj 10 (deset) dni pred osrednjim ocenjevanjem.

33. člen

Spremembe in dopolnitve Pravilnika o ocenjevanju vin v okviru prireditve Teden cvička sprejme upravni odbor Zveze društev vinogradnikov Dolenjske na osnovi prejetih predlogov sprememb in ponudb in po uskladitvi z društvi vinogradnikov, po postopku, kot je bil sprejet.

34. člen

Pravilnik stopi v veljavo takoj po sprejetju na Upravnem odboru Zveze društev vinogradnikov Dolenjske ter se uporablja za ocenjevanje vin v letu 2014 in v bodoče.

Predsednik Upravnega odbora Zveze društev vinogradnikov Dolenjske
Matjaž Jakše