

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

2061

Na temelju članka 37. stavka 6. Zakona o vinu (»Narodne novine« br. 96/03), ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva, donosi

PRAVILNIK

O ORGANOLEPTIČKOM (SENZORNOM) OCJENJIVANJU MOŠTA I VINA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim Pravilnikom uređuje se način organoleptičkog ocjenjivanja mošta i vina, uvjeti i način rada Povjerenstva za organoleptičko ocjenjivanje (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo) i Komisije za organoleptičko ocjenjivanje (u daljnjem tekstu: Komisije) te metode ocjenjivanja.

Članak 2.

Povjerenstvo u smislu ovog Pravilnika je stručno tijelo za sva službena organoleptička ocjenjivanja mošta i vina u Republici Hrvatskoj koje se osniva pri Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva (u daljnjem tekstu: Ministarstvo).

Za članove Povjerenstva mogu se imenovati osobe koje posjeduju certifikat o provjeri znanja i sposobnosti za degustatora (u daljnjem tekstu: certifikat).

Popis članova Povjerenstva objavljuje se u »Narodnim novinama«.

Članove Povjerenstva imenuje ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva (u daljnjem tekstu: ministar).

Članak 3.

Društvo enologa Hrvatske podnosi Ministarstvu prijavu osoba koje su vinogradarsko-vinarski stručnjaci kao i druge osobe sa znanjem iz područja vinogradarstva i vinarstva te iskustvom u degustaciji mošta i vina za pohađanje programa za dobivanje certifikata.

Provjeru znanja i sposobnosti obavlja Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu (u daljnjem tekstu: Agronomski fakultet) na temelju programa potvrđenog od strane Ministarstva i izdaje certifikat kao potvrdu uspješno završenog programa.

O izdanim certifikatima Agronomski fakultet dužan je izvijestiti Ministarstvo.

Članak 4.

Članovi Povjerenstva obvezni su svake tri godine proći provjeru znanja koju organizira Agronomski fakultet, osim osoba starijih od 65 godina koje su dužne proći provjeru znanja svake dvije godine.

O rezultatima provjere Agronomski fakultet dužan je izvijestiti Ministarstvo.

Troškove provjere znanja i sposobnosti iz članka 3. stavka 2 ovog Pravilnika snose kandidati, a prema troškovniku Agronomskog fakulteta kojeg potvrđuje ministar.

Članovi Povjerenstva koji nisu pristupili provjeri znanja, odnosno nisu je uspješno završili brišu se iz Povjerenstva.

Članak 5.

Članove Povjerenstva ministar može razriješiti u slučaju da:

- budu kažnjeni za prekršaj sukladno odredbama Zakona o vinu (»Narodne novine« br. 96/03) (u daljnjem tekstu: Zakona),
- ne obavljaju svoje dužnosti sukladno odredbama ovoga Pravilnika,
- ne zadovolje na redovnoj provjeri znanja
- to osobno zahtijevaju.

II. OBVEZE ČLANOVA POVJERENSTVA

Članak 6.

Članovima Povjerenstva zabranjeno je odati ili iskoristiti poslovnu tajnu ili tajnu trgovačkog društva do koje dođu pri obavljanju posla.

III. KOMISIJA ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE

Članak 7.

Organoleptičko ocjenjivanje uzoraka obavlja Komisija koju čine članovi Povjerenstva.

Komisija ima 7 članova od kojih je jedan predsjednik i jedan tajnik.

Članove Komisije, predsjednika i tajnika određuje rukovoditelj pravne osobe u okviru koje se obavlja organoleptičko ocjenjivanje i to za svako ocjenjivanje posebno vodeći računa o ravnomjernoj opterećenosti i regionalnoj zastupljenosti svih članova Povjerenstva.

Članak 8.

Dužnosti predsjednika Komisije su da:

1. provjeri odgovarajuće uvjete organoleptičkog ocjenjivanja,
2. uz tajnika nadzire otvaranje uzoraka, temperaturu, identitet proizvoda i anonimnost u odnosu na članove Komisije,
3. provjerava redoslijed ocjenjivanja uzoraka,
4. obavještava članove Komisije o uzorcima koje ocjenjuju,
5. kontrolira izračun konačne ocjene.

Predsjednik Komisije dužan je zahtijevati ponovno ocjenjivanje uzorka:

1. kada to zahtijeva većina ocjenjivača,
2. kada dođe do velikih razlika u ocjenama pojedinih ocjenjivača,
3. ako ima obrazac za organoleptičko ocjenjivanje s primjedbom da uzorak ne odgovara oznaci,
4. ako je uzorak ocijenjen u pogrešnom redoslijedu,
5. ako to ocijeni potrebnim iz bilo kojeg drugog opravdanog razloga.

Ponovno ocjenjivanje radi se pod novom šifrom.

Članak 9.

Dužnosti tajnika su da:

1. vodi evidenciju prispjelih i šifriranih uzoraka,
2. priprema listu redoslijeda ocjenjivanja,
3. organizira i nadzire rad pomoćnog osoblja tijekom rada Komisije,
4. obračunava konačnu ocjenu,
5. čuva obrasce za organoleptičko ocjenjivanje.

Tajnik Komisije zajedno s predsjednikom sastavlja zapisnik o rezultatima ocjenjivanja.

Tajnik podnositeljima zahtjeva na njihovo traženje, priopćuje rezultate ocjenjivanja.

Tajnik Komisije mora biti osoba zaposlena u pravnoj osobi koja obavlja organoleptičko ocjenjivanje.

Članak 10.

Dužnosti pomoćnog osoblja jesu:

1. pripremanje obrazaca za organoleptičko ocjenjivanje,
2. osiguranje tehničkih uvjeta za rad Komisije,
3. točenje uzoraka i promjena čaša,
4. čuvanje anonimnosti ocjenjivanja
5. ostali pomoćni poslovi.

IV. DAVANJE OVLAŠTENJA ZA PROVOĐENJE ORGANOLEPTIČKOG OCJENJIVANJA

Članak 11.

Organoleptičko ocjenjivanje obavlja Hrvatski zavod za vinogradarstvo i vinarstvo (u daljnjem tekstu: Zavod) na temelju ovlaštenja ministra.

Članak 12.

Ovlaštenje iz članka 11. stavka 1. ovog Pravilnika izdaje ministar na rok od tri godine i ono se može obnoviti na zahtjev Zavoda, podnesen namanje tri mjeseca prije isteka roka iz stavka 1. ovog članka.

Članak 13.

Ministar može provesti upravni nadzor rada Zavoda ovlaštenog prema članku 11. ovog Pravilnika.

Članak 14.

Ministar može Zavodu oduzeti ovlaštenje iz članka 11. ovog Pravilnika i prije isteka roka na koji je to ovlaštenje izdano, ako se utvrdi da je Zavod postupao protivno odredbama Zakona i ovog Pravilnika, ili je pak prestao udovoljavati propisanim uvjetima.

Članak 15.

Za organoleptičko ocjenjivanje Komisija se saziva pisanim putem najmanje 6 dana prije ocjenjivanja, a iznimno se može sazvati u roku ne kraćem od tri dana.

Članovi Komisije svoju spriječenost obvezni su javiti tajniku najkasnije tri dana prije ocjenjivanja.

Članak 16.

Organoleptičko ocjenjivanje organizira se regionalno prema potrebi.

Organoleptičko ocjenjivanje nije javno.

Iznimno od stavka 2. ovog članka, predsjednik Komisije može dopustiti da organoleptičkom ocjenjivanju prisustvuju i druge osobe kao što su: tehničko osoblje, mladi stručnjaci na obuci, predstavnici udruga, ugostitelji, novinari i trgovci koji mogu ocjenjivati, ali njihove ocjene ne uzimaju se u obzir kod konačne ocjene.

V. UZORKOVANJE

Članak 17.

Organoleptičkom ocjenjivanju mošta i vina prethodi fizikalno-kemijska analiza.

Organoleptičko ocjenjivanje ne obavlja se za uzorke koji, temeljem fizikalno-kemijske analize, ne ispunjavaju uvjete sukladno Zakonu i propisima donesenim na temelju njega.

Uzorkovanje i rok provođenja organoleptičke analize definirani su Pravilnikom o uvjetima analize mošta, vina, drugih proizvoda od grožđa i vina te voćnih vina i drugih proizvoda na

bazi voćnih vina.

VI. NAČELA OCJENJIVANJA

Članak 18.

Prije početka organoleptičkog ocjenjivanja ocjenjivači ocjenjuju kontrolni uzorak one kategorije kvalitete koja je prva na redu za ocjenjivanje.

Kontrolni uzorak određuje predsjednik.

Kontrolni uzorak u smislu ovog Pravilnika je uzorak koji je ocijenjen na prethodnom organoleptičkom ocjenjivanju.

Predsjednik može dati na ocjenjivanje više kontrolnih uzoraka.

Članak 19.

Prije organoleptičkog ocjenjivanja svakog uzorka, predsjednik daje ocjenjivačima obvezne podatke o uzorku:

- godinu berbe,
- podrijetlo proizvodnje,
- posebne informacije vezane za tehnologiju proizvodnje,
- informaciju o predikatnoj kategoriji,
- osnovne analitičke podatke.

Uzorci se evidentiraju i ocjenjuju pod šifrom.

Uvid u sve podatke o uzorku imaju samo predsjednik i tajnik.

Članak 20.

Organoleptičko ocjenjivanje obavlja se u dobro osvijetljenoj, prozračnoj prostoriji, bez buke, mirisa i s temperaturom između 18 i 24 °C te sadržajem relativne vlage od 60-70%.

Ocjenjivači moraju imati mogućnost ispiranja čaša, izlivanja uzorka te neutraliziranja okusa.

Čaše moraju biti degustacijske, prikladne za pojedinu vrstu proizvoda.

U jednom danu ocjenjivači smiju ocijeniti najviše četrdeset uzoraka.

Tijekom rada Komisije predsjednik je obavezan odrediti stanke za odmor.

Uzorci se ocjenjuju pripremljeni na odgovarajućim temperaturama, i to:

- pjenušava, biser i gazirana vina 6–8 °C,
- specijalna vina 8–10 °C,
- bijela i ružičasta vina 10–12 °C,
- vrhunska vina posebne kakvoće 10–14 °C,
- crna vina, starija od dvije godine na 16–20 °C,
- druga crna vina 12–16 °C.

Članak 21.

Predsjednik Komisije mora nastojati da uzorci budu istovrsni što je moguće više.

Preporučeni redoslijed ocjenjivanja uzoraka je sljedeći:

- vina u užem smislu riječi prije specijalnih vina,
- stolna vina prije vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom,
- mirna vina prije pjenušavih, biser i gaziranih vina,
- bijela vina prije ružičastih i crnih,
- sortna vina prije mješavine sorata,
- nearomatična vina prije aromatičnih,
- suha vina prije vina s ostatkom šećera,

- vina s nižom pH vrijednošću prije vina s višom pH vrijednošću,
- vina s manje alkohola prije vina s više alkohola,
- mlađa vina prije starijih.

Predsjednik Komisije može, kada smatra potrebnim, odrediti i drugačiji redoslijed ocjenjivanja.

VII. ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE UZORAKA

Članak 22.

Organoleptička ocjena podrazumijeva:

- kod mošta utvrđivanje organoleptičke prikladnosti za promet glede boje, bistroće, mirisa i okusa,
- kod stolnih vina koja ne nose oznaku kontroliranog zemljopisnog podrijetla i vina s oznakom kontroliranog zemljopisnog podrijetla ocjenu vanjskog izgleda vina (boje i bistroće), mirisa, okusa, ukupnog dojma i prepoznatljivosti sorte od koje je vino proizvedeno,
- kod pjenušavih, biser i gaziranih vina, uz parametre iz prethodne alineje, još i pjenušavost i perlanje (iskričavost).

Članak 23.

Organoleptičko ocjenjivanje proizvoda provodi se prema metodi 100 bodova.

Konačna ocjena za pojedino vino je aritmetička sredina koja se dobije nakon odbacivanja najniže i najviše ocjene.

Članak 24.

Minimalni broj bodova za pojedine kategorije kvalitete je sljedeći:

- stolna vina bez oznake zemljopisnog podrijetla 60 bodova
- stolna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom 65 bodova
- kvalitetna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom 75 bodova
- vrhunska vina 85 bodova.

Najmanje 50% ocjenjivača mora potvrditi da je vino prepoznatljivo po posebnosti koja je najavljena.

Članak 25.

Ako uzorak kod organoleptičkog ocjenjivanja za bilo koje od svojstava navedenih u obrascu za organoleptičko ocjenjivanje (bistroća, boja, čistoća, intenzitet i kvaliteta mirisa, čistoća, intenzitet, trajnosti i kvaliteta okusa i opći dojam) dobije ocjenu iz kolone »loše« navedenog obrasca, automatski se odbacuje bez obzira na ostale ocjene.

Članak 26.

Mutna vina, vina s razvijenim manama i bolestima se ne ocjenjuju, već se takvi uzorci odbacuju uz obrazloženje.

Članak 27.

Ocjenjivači ocjenjuju uzorke na propisanom obrascu za organoleptičko ocjenjivanje, a koji je u prilogu ovog Pravilnika.

Obrasci za organoleptičko ocjenjivanje koji su nepotpuni, odnosno koji ne sadrže sve podatke o uzorku koje je dao predsjednik, smatraju se nevažećima.

Pravna osoba koja je obavila organoleptičko ocjenjivanje ima obvezu čuvanja ocjenjivačkih listića najmanje 12 mjeseci po završenom ocjenjivanju.

Po završenom ocjenjivanju predsjednik daje informacije ocjenjivačima o rezultatima ocjenjivanja, ne dajući pri tome podatke o proizvođačima ili vlasnicima proizvoda.

Članak 28.

Po završetku rada Komisije predsjednik i tajnik pišu zapisnik u kojem se navodi početak i završetak rada Komisije, imena nazočnih ocjenivača, imena opravdano izostalih, imena neopravdano izostalih te rezultati ocjenjivanja za svaki uzorak.

Prilog zapisniku su obrasci za organoleptičko ocjenjivanje svih ocjenjivača.

Primjerak zapisnika predaje se rukovoditelju pravne osobe koja je obavila organoleptičko ocjenjivanje, najkasnije dva dana poslije završetka rada Povjerenstva.

Članak 29.

Kada uzorak dobije negativnu ocjenu, vlasnik se pisanim putem obavještava o rezultatima ocjenjivanja i razlozima zbog kojih je uzorak odbijen.

Vlasnik uzorka može zatražiti ponovno ocjenjivanje nakon što u zadanom roku otkloni razloge zbog kojih je uzorak odbijen.

Drugo ocjenjivanje uzorka obavlja Komisija u čijem sastavu ne smiju sudjelovati ocjenjivači iz prethodnog ocjenjivanja.

Ako uzorak dobije negativnu ocjenu na drugom ocjenjivanju, vlasnik se ponovno pisanim putem obavještava o rezultatima ocjenjivanja i razlozima zbog kojih je uzorak odbijen.

Po primitku rezultata ocjenjivanja vlasnik ima pravo žalbe Ministarstvu u roku od 15 dana.

Članak 30.

Ocjenjivanje uzorka na osnovi žalbe obavlja Komisija koju imenuje ministar, a u čijem sastavu ne smiju sudjelovati ocjenjivači iz članka 29. ovog Pravilnika.

Ukoliko se utvrdi da je žalba neosnovana proizvod se svrstava u ocijenjenu kategoriju kvalitete.

Ukoliko uzorak ne zadovoljava uvjete za stolno vino bez oznake zemljopisnog podrijetla vlasnik uzorka mora proizvedeno vino:

- upotrijebiti za preradu u druge proizvode ako za to zadovoljava uvjete ili
- uništiti bez štete za okoliš.

Vlasnik mora Ministarstvu dostaviti dokaz o provedenom postupku iz stavka 2. ovog članka za svu količinu ocijenjenog proizvoda.

VIII. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 31.

Predsjedniku i članovima Komisije pripada naknada za rad i naknada troškova u vezi s radom.

Visinu naknada utvrđuje ministar posebnom odlukom.

Članak 32.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«, a primjenjuje se od 1. siječnja 2005.

Klasa: 011-02/04-01/51

Urbroj: 525-1-04-1

Zagreb, 20. srpnja 2004.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.

OBRAZAC ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE

N^o KOMISIJE / JURY N^o

N^o OCJENJIVAČA / WINE TASTER N^o

N^o UZORKA / SAMPLE N^o

KATEGORIJA VINA / WINE CATEGORY

BERBA / VINTAGE

MIRNA VINA		Odlično Excellent	Vrlo dobro Very good	Dobro Good	Prolazno Satisfactory	Loše Unsatisfactory	Primjedbe Comments
IZGLED ASPECT	Bistroća Brilliance	5	4	3	2	1	
	Boja Colour	10	8	6	4	2	
MIRIS BOUQUET	Čistoća Correctness	6	5	4	3	2	
	Intenzitet Intensity	8	7	6	4	2	
	Kvaliteta Quality	16	14	12	10	8	
OKUS FLAVOUR	Čistoća Correctness	6	5	4	3	2	
	Intenzitet Intensity	8	7	6	4	2	
	Trajnost Persistence	8	7	6	5	4	
	Kvaliteta Quality	22	19	16	13	10	
Harmonija/Opći dojam Harmony/Overall evaluation		11	10	9	8	7	

Potpis predsjednika

.....

OBRAZAC ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE

N^o KOMISIJE / JURY N^o

N^o OCJENJIVAČA / WINE TASTER N^o

N^o UZORKA / SAMPLE N^o

KATEGORIJA VINA / WINE CATEGORY

BERBA / VINTAGE

PJENUŠAVA VINA		Odlično Excellent	Vrlo dobro Very good	Dobro Good	Prolazno Satisfactory	Loše Unsatisfactory	Primjedbe Comments
IZGLED ASPECT	Bistroća Brilliance	5	4	3	2	1	
	Boja Colour	10	8	6	4	2	
	Iskrenje Effervescence	10	8	6	4	2	
MIRIS BOUQUET	Čistoća Correctness	7	6	5	4	3	
	Intenzitet Intensity	7	6	5	4	3	
	Kvaliteta Quality	14	12	10	8	6	
OKUS FLAVOUR	Čistoća Correctness	7	6	5	4	3	
	Intenzitet Intensity	7	6	5	4	3	
	Trajnost Persistence	7	6	5	4	3	
	Kvaliteta Quality	14	12	10	8	6	
Harmonija/Opći dojam Harmony/Overall evaluation		12	11	10	9	8	

Potpis predsjednika

.....