

Pravilnik o postupku i metodama senzornog ocenjivanja vina, načinu obuke i provere stručne osposobljenosti senzornih ocenjivača

Službeni glasnik RS, 93/2015

Član 1.

Ovim pravilnikom propisuje se postupak i metode senzornog ocenjivanja vina, način obuke i provere stručne osposobljenosti senzornih ocenjivača.

I. Postupak i metode senzornog ocenjivanja

Degustator i vrste senzornih ocenjivača

Član 2.

Degustator je lice koje vrši degustaciju šire, vina i drugih proizvoda od grožđa, šire, kljuka i vina koji se koriste u proizvodnji vina ili za direktnu ljudsku upotrebu (u daljem tekstu: drugi proizvodi) u cilju sticanja znanja u oblasti sensorike vina, stručne obuke i/ili provere stručne osposobljenosti.

Postupke senzornog ocenjivanja vrše senzorni ocenjivači u okviru:

- 1) panela za senzorno ocenjivanje šire, vina i drugih proizvoda (u daljem tekstu: Panel);
- 2) komisije za senzorno ocenjivanje vina sa geografskim poreklom (u daljem tekstu: Komisija).

Nezvanični ocenjivač je senzorni ocenjivač koji može učestvovati u radu Panela, odnosno Komisije u cilju vežbanja senzornih čula, a koji ne vrši zvanično ocenjivanje vina.

Članovi Panela koji vrše postupak senzornog ocenjivanja

Član 3.

Članovi Panela koji vrše postupak senzornog ocenjivanja su: član Panela – odabran ocenjivač, član Panela – specijalizovan odabran ocenjivač, predavač saradnik i vođa Panela – stručnjak – ocenjivač.

Član Panela – odabran ocenjivač je senzorni ocenjivač koji vrši senzorno ocenjivanje u okviru Panela, ima sertifikat o završenoj obuci osnovnog nivoa i dokaz o učestvovanju u senzornom ocenjivanju vina na najmanje 10 zvaničnih manifestacija, odnosno dokaz o senzornom ocenjivanju najmanje 200 uzoraka vina.

Član Panela – specijalizovan odabran ocenjivač koji vrši senzorno ocenjivanje i daje stručna mišljenja u okviru specijalizovane teme je senzorni ocenjivač koji ima sertifikat o završenoj specijalizovanoj obuci, najmanje dve godine iskustva kao član Panela – odabran ocenjivač, dokaz o senzornom ocenjivanju najmanje 300 uzoraka vina u periodu od najmanje dve godine u okviru Panela i/ili kao nezvanični ocenjivač na sednicama Panela.

Predavač saradnik je senzorni ocenjivač koji ispunjava sve uslove za člana Panela – specijalizovanog odabranog ocenjivača, ima stečeno najmanje visoko, odnosno više obrazovanje u naučnoj oblasti biotehničkih nauka i biotehnologije prema studijskom programu, odnosno nastavnom planu i programu čiji sadržaj obuhvata preradu grožđa, odnosno proizvodnju vina i koji predaje na odobrenu specijalizovanu temu ocenjivačima laicima, upućenim ocenjivačima, kandidatima za senzorne ocenjivače i/ili odabranim ocenjivačima u okviru Panela.

Vođa Panela – stručnjak – ocjenjivač je senzorni ocjenjivač koji ispunjava uslove kao član Panela – odabran ocjenjivač, ima sertifikat o završenoj obuci srednjeg nivoa, najmanje dve godine iskustva kao član Panela – odabran ocjenjivač, dokaz o senzornom ocenjivanju najmanje 300 uzoraka vina u periodu od dve godine u okviru Panela i/ili kao nezvanični ocjenjivač na sednicama Panela.

Stručnim radom Panela rukovodi vođa Panela, a o tehničkim pitanjima stara se sekretar Panela.

Članovi Komisije koji vrše postupak senzornog ocenjivanja vina sa geografskim poreklom

Član 4.

Članovi Komisije koji vrše postupak senzornog ocenjivanja su: član Komisije – odabran ocjenjivač Komisije, član Komisije – specijalizovan odabran ocjenjivač Komisije, predavač višeg nivoa – specijalizovan odabran ocjenjivač Komisije, predsednik Komisije – stručnjak – ocjenjivač Komisije i predavač najvišeg nivoa – stručnjak – ocjenjivač Komisije.

Član Komisije – odabran ocjenjivač Komisije koji vrši opšta predavanja i opštu obuku ocenjivača (ocenjivača laika, upućenih ocenjivača i slično, odnosno kandidata za odabrane ocenjivače) je senzorni ocjenjivač koji ima sertifikat o završenoj obuci višeg nivoa, najmanje dve godine iskustva kao vođa Panela – stručnjak – ocjenjivač, dokaz o senzornom ocenjivanju najmanje 300 uzoraka vina u periodu od dve godine u okviru Panela i/ili kao nezvanični ocjenjivač na sednicama Panela.

Član Komisije – specijalizovan odabran ocjenjivač Komisije koji vrši senzorno ocenjivanje, daje stručna mišljenja i predaje u okviru specijalizovane teme je senzorni ocjenjivač koji ima sertifikat o završenoj specijalizovanoj obuci, najmanje dve godine iskustva kao član Komisije – odabran ocjenjivač, dokaz o senzornom ocenjivanju

najmanje 300 uzoraka vina u periodu od dve godine u okviru Komisije, odnosno Panela i/ili kao nezvanični ocenjivač na sednicama Komisije, odnosno Panela.

Predavač višeg nivoa – specijalizovan odabran ocenjivač Komisije je senzorni ocenjivač koji ispunjava sve uslove za člana Komisije – specijalizovanog odabranog ocenjivača, ima stečeno najmanje visoko, odnosno više obrazovanje u naučnoj oblasti biotehničkih nauka i biotehnologije prema studijskom programu, odnosno nastavnom planu i programu čiji sadržaj obuhvata preradu grožđa, odnosno proizvodnju vina i koji predaje, odnosno vrši obuku na odobrenu specijalizovanu temu ocenjivačima laicima, upućenim ocenjivačima, kandidatima za senzorne ocenjivače i/ili odabranim ocenjivačima u okviru Panela, odnosno Komisije.

Predsednik Komisije – stručnjak – ocenjivač Komisije je senzorni ocenjivač koji ispunjava uslove kao član Komisije – odabran ocenjivač, ima najmanje dve godine iskustva kao član Komisije – odabran ocenjivač, dokaz o senzornom ocenjivanju najmanje 300 uzoraka vina u periodu od dve godine u okviru Komisije, odnosno Panela i/ili kao nezvanični ocenjivač na sednicama Komisije, odnosno Panela i ima stečeno najmanje visoko, odnosno više obrazovanje u naučnoj oblasti biotehničkih nauka i biotehnologije prema studijskom programu, odnosno nastavnom planu i programu čiji sadržaj obuhvata preradu grožđa, odnosno proizvodnju vina.

Predavač najvišeg nivoa – stručnjak – ocenjivač Komisije koji može da predaje, vrši obuku i proveru stručne osposobljenosti svim senzornim ocenjivačima je senzorni ocenjivač koji ima najmanje dve godine iskustva kao predsednik Komisije – stručnjak – ocenjivač Komisije, dokaz o senzornom ocenjivanju najmanje 300 uzoraka vina u periodu od najmanje dve godine u okviru Komisije, odnosno Panela i/ili kao nezvanični ocenjivač na sednicama Komisije, odnosno Panela i ima stečeno najmanje visoko, odnosno više obrazovanje u naučnoj oblasti biotehničkih nauka i biotehnologije prema studijskom programu, odnosno nastavnom planu i programu čiji sadržaj obuhvata preradu grožđa, odnosno proizvodnju vina.

Stručnim radom Komisije za senzorno ocenjivanje vina sa geografskim poreklom rukovodi predsednik Komisije, a o tehničkim pitanjima stara se sekretar Komisije.

Preliminarno ispitivanje praga mirisa

Član 5.

Na predlog vođe Panela, odnosno predsednika Komisije, pre senzornog ocenjivanja može se izvršiti preliminarno ispitivanje praga mirisa.

Ispitivanje praga mirisa vrši se pomoću posebno pripremljenog rastvora kamfora, tako što se u 200 ml vode doda rastvor dobijen dodavanjem 0,2 g kamfora u 100 ml 95% vol alkohola.

Nakon toga se 1 ml ovako pripremljenog mirisnog tečnog rastvora sipa u 1 l čiste (nemirisne) vode, u sud sa širokim grlom, dok se istovremeno u drugi potpuno identični sud sipa samo čista (nemirisna) voda.

Oba suda se zatvaraju staklom, odnosno poklopcem i sačeka se jedan sat, a nakon toga osoba, odnosno senzorni ocenjivač sa dobrim čulom mirisa treba da prepozna sud u kome je tečnost sa kamfornim rastvorom, udišući proizveden miris jednom, pa drugom nozdrvom.

Temperatura tečnosti, odnosno vode treba da bude od 15 °C do 20 °C.

Metoda ispitivanja praga mirisa koristi se prilikom obuka i utvrđivanja obučenosti kandidata za odabrane ocenjivače, odnosno senzorne ocenjivače.

Preliminarno ispitivanje praga ukusa

Član 6.

Na predlog vođe Panela, odnosno predsednika Komisije, pre senzornog ocenjivanja može se izvršiti preliminarno ispitivanje praga ukusa.

Ispitivanje praga ukusa vrši se pomoću pripremljenih vodenih rastvora koristeći:

- 1) 1 g/l soli – za ispitivanje praga ukusa na slano;
- 2) 5 g/l saharoze – za ispitivanje praga ukusa na slatko;
- 3) 0,25 g/l limunske kiseline – za ispitivanje praga ukusa na kiselo.

Normalna osetljivost ukusa se ostvaruje ukoliko osoba, odnosno senzorni ocenjivač prepozna i identifikuje slani, slatki i kiseli rastvor.

Metoda ispitivanja praga ukusa koristi se prilikom obuka i utvrđivanja obučenosti kandidata za odabrane ocenjivače, odnosno senzorne ocenjivače, s tim da se koncentracije mogu i menjati (pre svega povećavati) u zavisnosti od nivoa obuke i nivoa provere obučenosti.

Prostorija i sala za senzorno ocenjivanje i degustaciju

Član 7.

Prostorija, odnosno sala gde se vrši senzorno ocenjivanje, obuka i/ili provera obučenosti treba da je takva da ne postoji bilo koji spoljašnji ili unutrašnji faktor koji može da utiče ili da ometa senzorno ocenjivanje i/ili degustaciju.

Raspored prostorije, odnosno sale za senzorno ocenjivanje i/ili obuku, odnosno proveru obučenosti može biti sličan rasporedu sale prikazane u idejnom rešenju datom u Prilogu 1 – Prikaz sale za senzorno ocenjivanje, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo, ali takav da ne narušava način i postupak senzornog ocenjivanja.

Izvor svetlosti u prostoriji treba da bude takav da emituje kontinuiran spektar koji će omogućiti dobro vizuelno opažanje senzornih karakteristika, a poželjno je da se senzorno ocenjivanje i/ili degustacija vrši uz prirodnu svetlost koja omogućava bolje reflektovanje boja ili uz veštačku ujednačenu i kontrolisanu svetlost.

Boje prostorije, odnosno sale za senzorno ocenjivanje i/ili degustaciju treba da su nežne, opuštajuće i da nisu napadne.

Da bi senzorni ocenjivač, odnosno degustator bio potpuno koncentrisan potrebno je obezbediti odsustvo stranih mirisa u prostoriji u kojoj se vrši senzorno ocenjivanje i na

licima koja vrše senzorno ocenjivanje ili učestvuju u organizaciji senzornog ocenjivanja, kao i odsustvo buke.

Temperatura prostorije, odnosno sale za senzorno ocenjivanje i/ili degustaciju treba da bude oko 20 °C, da postoji ventilacija, odnosno provetrenost kojom bi se odstranili mirisi koji bi mogli biti smetnja prilikom olfaktornog opažanja.

Vođa Panela, odnosno predsednik Komisije vodi računa da prostorija, odnosno sala za senzorno ocenjivanje ispunjava sve uslove za senzorno ocenjivanje pre početka ocenjivanja, kao i da su ispunjeni opšti i dodatni uslovi za senzorno ocenjivanje, a sekretar Panela, odnosno sekretar Komisije otklanja sve uočene nepravilnosti.

Senzorni ocenjivač koji vrši obuku, odnosno rukovodi proverom obučenosti vodi računa da prostorija, odnosno sala za degustaciju prilikom obuka i/ili provere obučenosti kandidata i/ili senzornih ocenjivača ispunjava sve uslove za degustaciju pre početka degustacije, kao i da su ispunjeni opšti i dodatni uslovi za senzorno ocenjivanje, a organizator obuke, odnosno provere obučenosti otklanja sve uočene nepravilnosti.

Čaša za senzorno ocenjivanje

Član 8.

Čaša za senzorno ocenjivanje (u daljem tekstu: čaša) treba da bude staklena, bezbojna, providna i homogena, bez slika ili ukrasa sa stopom koja omogućava stabilnost, sa drškom (nogicom) koja omogućava rukovanje bez zagrevanja vina i telom u obliku izduženog jajeta, odnosno lale, sužena u gornjem delu kako bi ovakav oblik omogućio koncentrisanje aroma i njihovo nazalno apsorbovanje.

Čaša koja se koristi prilikom senzornog ocenjivanja i provere osposobljenosti kandidata za odabrane ocenjivače, odnosno za senzorne ocenjivače u okviru Panela ili Komisije treba da ima izgled i proporcije kao čaša u Prilogu 2 – Standardizovana čaša za senzorno ocenjivanje, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Čaša koja se koristi prilikom obuka i/ili predavanja treba da bude ista kao čaša prikazana u Prilogu 2 ili što sličnija njoj.

Staklo čaše treba da ima odgovarajuću oštrinu i maksimalnu transparentnost, a ukoliko se ne poseduju ovakve čaše, vođa Panela, predsednik Komisije, odnosno senzorni ocenjivač koji vrši obuku, odnosno proveru obučenosti može da u datom slučaju odobri korišćenje drugih čaša pod uslovom da su od providnog, tankog i finog stakla.

Prilikom senzornog ocenjivanja i/ili degustacije, senzorni ocenjivač, odnosno degustator ne drži gornji deo, odnosno telo čaše, kako se ne bi ugrejalo vino i umrljalo staklo masnoćom sa prstiju ocenjivača, odnosno degustatora i na taj način umanjila mogućnost ispravnog sagledavanja tečnosti.

Nivo punjenja čaše

Član 9.

Prilikom senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije, čaša treba da bude jednu trećinu zapremine čaše napunjena vinom, odnosno drugim proizvodima u skladu sa Prilogom 3 – Prikaz prepune i pravilno napunjene čaše, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo, kako bi:

- 1) se najbolje uočila boja, a da zbog povećanja mase ne dođe do promene boje;
- 2) se najbolje osetila aroma, koja se u takvom slučaju bolje oslobađa;
- 3) senzorno ocenjivanje, odnosno degustacija bila što uspešnija, s obzirom da ostaje dovoljno mesta za okretanje (vrtloženje) vina bez prosipanja.

Raspored vina pri senzornom ocenjivanju i degustaciji

Član 10.

Prilikom senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije vina tokom koje se ispituju različite kategorije/vrste vina, tipovi vina, odnosno vina različitih boja, slasti,

ekstraktivnosti, starosti i drugo, sa ocenjivanjem, odnosno degustacijom treba početi od najlaganijih i najsuvljih vina, a raspored ocenjivanja, odnosno degustacije treba biti takav da se svaka grupa vina ocenjuje kao homogena celina.

Mlada vina treba da se ocenjuju, odnosno degustiraju pre starih, odnosno odležalih vina.

Ukoliko je reč o vinima sa dugim odležavanjem, ocenjivanje, odnosno degustacija treba da se obavi odmah nakon dekantiranja, a vino ne treba preterano izlagati efektima kiseonika, osim u slučajevima kada je očigledno prisutan proces refermentacije.

Redosled pri ocenjivanju i degustaciji vina

Član 11.

Panelu, odnosno Komisiji, na osnovu predloga vođe Panela, odnosno predsednika Komisije treba izložiti vina prema sledećem redosledu: bela vina (od nearomatičnih sorti vinove loze); roze vina (od nearomatičnih sorti vinove loze); crvena vina (od nearomatičnih sorti vinove loze); aromatična vina; specijalna vina, grupa penušavih vina; likerska i aromatizovana vina.

U okviru prve četiri grupe, treba imati u vidu još jedan redosled mirna vina, slabogazirana i gazirana vina.

Redosled zasnovan na različitom sadržaju neprevrelog šećera, treba da bude takav da se mirna vina razvrstavaju na suva, polusuva, poluslatka i slatka vina (treba pratiti takav redosled), a penušava, gazirana, kvalitetna penušava i kvalitetna aromatična penušava vina razvrstavaju na: brut natur, ekstra brut, brut, ekstra suvo, suvo, polusuvo i slatko (treba pratiti takav redosled).

Može se napraviti i kasniji prioritetni redosled prilikom serviranja i ocenjivanja, odnosno degustacije vina u okviru grupacija formiranih na osnovu tri pomenuta redosleda i pristupiti preraspodeli po osnovu strukture, sadržaja alkohola, starosti, postojanosti i drugo.

Ukoliko su na početku ocenjivanja, odnosno degustacije utisci ocenjivača, odnosno degustatora, na osnovu prva dva ili tri opažaja nepouzdati ili neprecizno definisani i ostavljaju prostor za davanje nepouzdanog suda, odnosno ocene, ocenjivanje treba ponoviti i ocene se u tom slučaju ne računaju, a u zapisnik se upisuje da je u pitanju „adaptacija”.

U slučaju iz stava 5. ovog člana, preporučljivo je najpre obaviti tzv. pripremnu degustaciju radi „podešavanja” čula.

Ukoliko se istovremeno vrši senzorno ocenjivanje nekoliko kategorija/vrsta/tipova vina, potrebno je voditi računa da se ista grupišu po sledećem redosledu serviranja, odnosno ocenjivanja ili degustacije: penušava bela vina, mirna bela vina, penušava roze vina, mirna roze vina, penušava crvena vina, mirna crvena vina, vina sa odležavanjem na kvascima, prirodna slatka vina, ledena vina, likerska vina, mistele, a sve u skladu sa publikacijom koju je objavila Međunarodna organizacija za lozu i vino (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, OIV), kao i aromatizovana vina, odnosno aromatizovani proizvodi od vina, i to tako što se počinje sa belim vinima, nastavlja sa roze vinima i završava sa crvenim vinima, gde se prvo ocenjuju najmlađa vina po redosledu od najmanjeg do najvećeg sadržaja stvarnog alkohola, dok se slatka vina ocenjuju na kraju.

Uslovi za senzorne ocenjivače, odnosno degustatore prilikom senzornog ocenjivanja

Član 12.

Prilikom senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije senzorni nadražaji senzornog ocenjivača, odnosno degustatora treba da budu percipirani putem čula vida, mirisa i ukusa u savršenom stanju fizičke i fiziološke ravnoteže.

Senzorni ocenjivač ne može da bude pod bilo kakvim uticajem prilikom donošenja suda, odnosno ocenjivanja, pažnja treba da mu bude maksimalna, a ocena treba da se iznese nakon mirnog i pažljivog razmišljanja i koncentracije.

Najpogodnije vreme za senzorno ocenjivanje, odnosno degustaciju je između 10 i 11 sati ujutru, nakon prvog jutarnjeg obroka, a senzorno ocenjivanje ne treba vršiti neposredno nakon obilnog obroka.

Opšti uslovi za senzorno ocenjivanje

Član 13.

Opšti uslovi, koji omogućavaju da se u potpunosti opaze karakteristike vina, su sledeći:

- 1) sala za senzorno ocenjivanje treba da bude u skladu sa uslovima iz člana 7. ovog pravilnika;
- 2) sto za degustaciju (rasklopiv ili fiksiran) treba da bude pripremljen za Panel ili Komisiju koji imaju tri, pet ili više članova;
- 3) kabina za ocenjivanje, odnosno degustaciju treba da bude prostrana tako da se ocenjivanje u njoj obavlja neometano i odluke članova Panela, odnosno Komisije donose zasebno, usled čega članovi – senzorni ocenjivači treba međusobno da budu izolovani paravanima. Kabine treba da budu od materijala koji se može prati, po mogućnosti bele boje i mogu biti slične prikazu u idejnom rešenju datom u Prilogu 4 – Standardizovana kabina za senzorno ocenjivanje (mere u mm), koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo;
- 4) radna površina treba da bude bela da bi se mogli oceniti izgled i boja vina;
- 5) čaša treba da bude u skladu sa opisom iz člana 8. ovog pravilnika;
- 6) strani mirisi odsustvo stranih mirisa treba da bude u skladu sa opisom iz člana 7. stav 5. ovog pravilnika;
- 7) izvor svetlosti treba da bude u skladu sa opisom iz člana 7. stav 3. ovog pravilnika;

8) da bi se očuvala neutralnost nepca nakon senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije neophodno je ukloniti aktivne organoleptičke ostatke, služeći se neutralnim sredstvom kao što je hleb i/ili neslani keks, a zatim je potrebno isprati usta čistom vodom;

9) kod transkripcije opažaja senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da ima na raspolaganju karton (listić) za senzorno ocenjivanje na kome odmah može da navede opažaje koje je uočio tokom različitih faza senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije.

10) vino treba sipati u čašu u količini koja nije prevelika u skladu sa članom 9. ovog pravilnika;

11) ocenjivač, odnosno degustator treba da drži čašu za stopu, odnosno dršku, a nikada za njeno telo, kako bi se sprečilo mešanje mirisa sa ruke koji mogu da imaju negativan uticaj na tačnu percepciju olfaktornih opažaja i da dovedu do povećanja temperature vina.

O ispunjenosti uslova iz stava 1. ovog člana brine vođa Panela, odnosno predsednik Komisije, a o otklanjanju nedostataka brine sekretar Panela, odnosno Komisije.

Dodatni uslovi za senzorno ocenjivanje

Član 14.

Prilikom senzornog ocenjivanja vina, pored uslova iz člana 13. ovog pravilnika, obezbeđuje se i sledeće:

- 1) hleb i/ili neutralni keks;
- 2) čaša sa vodom;
- 3) posuda (ili lavabo) za prosipanje ostataka;
- 4) šema sa uputstvima, podzakonski akt, odnosno protokol o ocenjivanju i slično;
- 5) hemijska olovka i
- 6) kartoni (listići) za senzorno ocenjivanje.

Temperatura vina prilikom senzornog ocenjivanja

Član 15.

U trenutku senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije, temperatura vina je važna s obzirom da može da bude odlučujuća pri ocenjivanju.

U skladu sa temperaturom serviranja pri ocenjivanju, odnosno degustaciji, vino više ili manje razvija svoje različite karakteristike na različit način:

- 1) blago povišena temperatura u odnosu na uobičajenu temperaturu vina doprinosi oslobađanju aroma i stoga se one mogu bolje osetiti. Treba imati u vidu da se arome i „bukei” udišu na temperaturi od 14 °C i višoj, a gube na temperaturi nižoj od 8 °C;
- 2) visoka temperatura pojačava ukus različitih šećera i alkohola;
- 3) slano, gorko i oporo su jači na nižim temperaturama;
- 4) efekti kiselosti znatno variraju sa promenom temperature. Belo vino sa visokim sadržajem ukupnih kiselina je neprijatno na 18 °C, prihvatljivo na 16 °C, a daje osećaj prijatne svežine na 10 °C;
- 5) tanini, kao uzročnici oporosti, zahtevaju da se crvena vina ocenjuju na umerenijim temperaturama.

Prilikom senzornog ocenjivanja, uz predlog i kontrolu vođe Panela, odnosno predsednika Komisije, primenjuju se sledeće temperature serviranja za različita vina:

- 1) bela i roze mirna vina: 10 °C – 12 °C;
- 2) crvena mirna vina: 15 °C – 18 °C;
- 3) grupa penušavih i gaziranih vina: 8 °C – 10 °C;
- 4) prirodna slatka, ledena vina, likerska vina i mistele: 10 °C – 14 °C.

Prilikom senzornog ocenjivanja različitih vina, neophodno je pridržavati se logičnog redosleda, kako se ne bi prezasitili receptori ukusa nekim komponentama i time prouzrokovalo slabljenje osetljivosti.

Kako bi se izbegao slučaj iz stava 4. ovog člana, senzorni ocenjivači počinju sa belim vinima, nastavljaju sa roze vinima i završavaju sa crvenim vinima i to tako što se

ocenjuju prvo najmlađa vina po redosledu od najmanjeg do najvećeg sadržaja stvarnog alkohola, a slatka vina se ocenjuju na kraju.

Postupak i metode primene čula

Član 16.

Postupak senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije podrazumeva procenu parametara kvaliteta vina određenim redosledom, odnosno ocenu izgleda, mirisa i ukusa vina primenom svih čula, tj. čula sluha, vida, mirisa, ukusa i dodira.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator koristi čula za senzorno ocenjivanje tako što:

- 1) čulom sluha može da čuje udarac ili okrznuće koje vino napravi kada se sipa u čašu, a nekada je to i žuborenje, gde se čuje da li se radi o laganoj ili guščoj tečnosti;
- 2) čulom vida može da uoči u kakvom je stanju vino, preko njegovog sjaja, boje i transparentnosti, prisustvo taloga, nečistoća, mehurića i drugo, a ukoliko je vino zamućeno, u određenim slučajevima, kada je to neopravdano, odbacuje ga kao neprihvatljivo;
- 3) čulom mirisa može da oseti prijatne ili neprijatne arome, a ukoliko se radi o neprijatnim aromama, senzorni ocenjivač, odnosno degustator može da odustane od tog vina i bez pokušaja da ga degustira;
- 4) čulom ukusa, odnosno jezikom preko papila, prvo se otkriva da li postoji neki neprijatan ukus, nakon čega se vino ispljune;
- 5) koristi čulo dodira u unutrašnjosti usne duplje, pomerajući vino kako bi se dodirom osetila oporost, hrapavost i/ili glatkost.

Senzorni stimulansi kod senzornog ocenjivača, odnosno degustatora se dobijaju čulima i oni su vizuelni, olfaktorni, gustativni, taktilni, termički i hemijski, a percipirane karakteristike vina se povezuju sa organima, kao i čulima i opažajima na sledeći način:

izgled:

– oko (organ) – vid (čula i opažaji) – boja, čistoća, fluidnost, mehurići i dr. (percipirane karakteristike),

2) miris:

– nos (organ) – njuh, odnosno nazalni put (čula i opažaji) – arome, odnosno „buke” (percipirane karakteristike),

3) ukus:

– usta (organ) – njuh, odnosno retronazalni put (čula i opažaji) – usna aroma (percipirane karakteristike),

4) ukus:

– usta (organ) – ukus (čula i opažaji) – ukusi (percipirane karakteristike),

5) dodir:

– usta (organ) – pljuvačne reakcije (čula i opažaji) – žarenje i dr. (percipirane karakteristike),

6) dodir:

– usta (organ) – taktilni opažaji (čula i opažaji) – kremastost (percipirane karakteristike),

7) dodir:

– usta (organ) – termički opažaji (čula i opažaji) – temperatura (percipirane karakteristike) i drugo.

Vizuelna faza senzornog ocenjivanja

Član 17.

Prvi utisak o vinu ocenjuje se čulom vida.

Posmatrajući vinski disk, uočava se da li je površina sjajna ili mat, a ukoliko je mat to može biti usled određenih mikroorganizama. Takođe, mogu se pojaviti komadići plute ili

druge materije. Ukoliko postoji refleksija boje, to bi ukazalo na kontaminaciju masnoćom ili uljem, pa čak i dodatim supstancama.

Prilikom senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da obrati pažnju na prirodu i poreklo zamućenja i taloga.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator podiže čašu u visinu očiju i opaža količinu vina, nijansu boje i njenu prirodu, prozirnost, sjaj i drugo.

Ukoliko rezultat opažaja iz stava 4. ovog člana nije dovoljno jasan, senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da posmatra nagnutu čašu nad belom pozadinom kako bi video da li ima različitog prelivanja boja, a što bi ukazalo na evoluciju boje usled negovanja ili usled neželjene oksidacije.

Nakon što se čaša zavrti uočavaju se spuštajuće linije, odnosno „suze” do kojih dolazi usled viskoznosti vina, zbog sadržaja alkohola, glicerola, šećera, itd. u vinu.

Ukoliko su „suze” postojanije i brojnije, senzorni ocenjivač, odnosno degustator zaključuje da vino ima više tela, volumena i snage.

U slučaju da je vino penušavo, kvalitetno penušavo, kvalitetno aromatično penušavo, polupenušavo, gazirano ili slabogazirano, senzorni ocenjivač, odnosno degustator obraća pažnju na intenzitet, trajanje, finoću, perlanje i homogenost mehurića, gde kvalitetu tih kategorija vina u tom smislu doprinosi što duže trajanje, bolja finoća, veća homogenost i što više uzdizanje, odnosno perlanje mehurića.

Senzornom ocenjivaču, odnosno degustatoru kod belih vina, spektar boja od nijanse sive do oker – žute može da ukaže na preteranu maceraciju ili na promene usled oksidacije, a zeleni odsjaji uglavnom ukazuju da se radi o mladim vinima.

Kod crvenih vina, osnovna boja je crvena i putem čula vida mogu da se uoče „življi” tonovi koji uglavnom ukazuju da se radi o mladom vinu, kao i oker tonovi ili tonovi boje crepa koji ukazuju da se radi o odležalom vinu.

Intenzitet boje uglavnom ukazuje na količinu tanina i moguću oporost vina, tako da intenzivna boja crvenog vina u nekim slučajevima može da ukaže senzornom

ocenjivaču, odnosno degustatoru na to da se radi o ekstraktnom vinu bogatom taninima.

Termini za opisivanje nijansi boja i bistrinu vina

Član 18.

Opšti termini za opisivanje nijansi boja vina su:

1) bela vina – belo, sivkastobelo, zelenkastožuto, slamastožuto, zlatnožuto, topaz, fino zlato, zlatno, ćilibaržuto, sivkasto – braon, bledožuto, jarkožuto, slamažuto, žućkasto, belo zlato, staro zlato, suvo lišće, drvo i krem i slično;

2) roze vina – crvenoroze, ljubičastoroze, bela trešnja roze, karminroze, breskvaroze, ljuska crnog luka, klaret, višnjaroze, malinaroze, kajsijaroze, losos – roze, svetloroze, sivoroze i slično;

3) crvena vina – ljubičasto, makcrveno, višnjacrveno, ribizlacrveno, krvcrveno, vatrenocrveno, ciglacrveno, oko jarebice crveno, smeđecrveno, bordocrveno, karmincrveno, rubincrveno sa ljubičastom senkom, rubincrveno, zagasito rubincrveno, kestencrveno, cinobercrveno, purpurnocrveno, narandžastocrveno, crepcrveno, braoncrveno i slično.

Termini kojima senzorni ocenjivač, odnosno degustator opisuje nijanse boja vina su različiti, mogu se kombinovati i uglavnom se upoređuju sa stvarima ili namirnicama iz okoline.

Bistrinu vina određuje njegova prozirnost koja nastaje kao rezultat pravilnog filtriranja radi uklanjanja nečistoća i materija.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator opisuje bistrinu vina opštim terminima blistavo, prozirno, bistro, mutno, opalescentno, neprovidno kristalno, zamućeno, zamazano, čisto, mat, prljavo, svetlo, zagasito i slično.

Drugi aspekt bistrine na koji senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da obrati pažnju je finoća bistrine, s obzirom da vino može biti bistro, ali zagasito, odnosno siromašno bojom.

Finoća se izražava opštim terminima: živo, svetlucavo, jasno, bledo, svetlo, blistavo, mat, kristalno, tromo, nejasno i sl.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da ima u vidu da je važno istovremeno opaziti bistrinu i finoću.

Olfaktorna faza senzornog ocenjivanja

Član 19.

Čulo mirisa omogućava da se mirisi osete putem nosa, ali i retronazalnim putem, zbog čega olfaktorna faza ide zajedno sa gustativnom fazom.

Olfaktorna faza odvija se u tri etape:

Prva etapa, dok je čaša nepomična, dok stoji – kada se oslobađaju najsuptilnije i najdelikatnije arome vina.

Druga etapa, nakon stajanja čaše, senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da, energično nagnjući čašu inicira oslobađanje manje isparljivih aroma, pored mogućih mirisa koje ukazuju na anomalije, odnosno mane ili kvar vina.

Pored slučaja iz stava 3. ovog člana, neophodno je zavrteti čašu „lomeći” okrilje tečnosti praveći vrtlog, kako bi se dobili novi i intenzivniji mirisi.

Treća etapa, u slučaju nedoumice ili u potrazi za nekom anomalijom ili nijansom koja nije dobro identifikovana, senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da ostavi vino da miruje dva ili tri minuta i u nastavku da ponovi postupak.

Kada se utvrđuju arome, ocenjivač, odnosno degustator treba imati u vidu da dobro analizira, sa jedne strane kvalitet aroma, njihovu prirodu, primarne arome voća,

sekundarne arome fermentacije i tercijarne arome odležavanja, a sa druge strane količinu i/ili intenzitet ovih aroma.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da ima maksimalnu koncentraciju u olfaktornoj fazi, zato što ovi opažaji nisu dugotrajni, brzo prolaze i veoma su suptilni, pa je neophodno da se naprave dva ili više udisaja kako bi se mogla prepoznati aroma.

Serije mirisa i arome

Član 20.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator prilikom senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije vina treba da obavlja ove aktivnosti na način da može da prepozna mirise.

Mirisi kod vina se grupišu u sledeće okvirne serije: životinjske; balzamske; drvene; hemijske; farmaceutske; začinske; estarske; mineralne; cvetne; voćne i biljne.

- 1) životinjski – mirisi životinja se prepoznaju kao mirisi nekih mesa, a pre svega mesa divljači;
- 2) balzamski – podsećaju na vanilu, sladić, bor, itd.;
- 3) drveni – dolaze od tanina ili od hrasta od kojeg su napravljena burad za čuvanje ili odležavanje;
- 4) hemijski – na hemijske mirise podsećaju razne kiseline, neke koje potiču od grožđa kao što su vinska, jabučna i limunska; druge, konzistentnije, koje potiču iz fermentacije, kao što su mlečna i sirćetna kiselina. U hemijske mirise se ubrajaju i mirisi koji potiču od sumpor dioksida, aditiva, antioksidanta i regulatora;
- 5) farmaceutski – farmaceutski mirisi podsećaju na kamfor, buđ, pokvarena jaja ili sredstva za dezinfekciju;
- 6) začinski – oni koji podsećaju na cimet, karanfilić, vanilu, sladić, nanu, biber i druge začine;
- 7) estarski – mirisi estera koji nastaju od alkohola i kiselina tokom fermentacije;
- 8) mineralni – podsećaju na zemlju, blato, itd.;
- 9) cvetni, voćni, biljni – u cvetnim, voćnim i biljnim serijama postoji veliki broj varijanti i to

od mirisa ruža, zumbula i lavande, preko banana, badema, lešnika, breskve, itd, odnosno mirisa trave, sena i drugo.

Serije sa mirisom voća i bilja su indikatori mladih vina.

Serije sa mirisom drveta i začina ukazuju da se radi o odležalom vinu.

Serije sa predominantnim hemijskim ili farmaceutskim mirisima ukazuju na neuravnotežena vina ili propuste u higijeni u sudovima za proizvodnju ili čuvanje.

Na to da li su kiseline isparljive ili ukupne, ukazuje njihova postojanost, a postoje kiseli mirisi koji nestaju za nekoliko sekundi i drugi koji traju i održavaju se ostavljajući neprijatni retroukus.

Skup mirisa koje senzorni ocenjivač, odnosno degustator percipira u olfaktornoj fazi je aroma, koja se prema poreklu klasifikuje na:

- 1) primarne arome, koje su prirodni mirisi vina koji potiču od grožđa i međusobno se razlikuju u zavisnosti od sorte vinove loze;
- 2) sekundarne arome, koje su nastale fermentacijom, a percipiraju se retronazalno;
- 3) tercijarne arome, koje se razvijaju u procesu sazrevanja i odležavanja (starenja) u buradima i u bocama.

Arome iz stava 7. ovog člana mogu biti u izvesnim slučajevima snažne zbog „udara” koji uzrokuju, gde su primarne suptilne i lagane, a sekundarne i tercijarne su nešto grublje i postojanije.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da vodi računa da vremenom neke arome slabe ili nestaju, a druge postaju naglašenije, pri čemu slabe kiseli i alkoholni mirisi, a javljaju se drveni i balzamski.

Gustativna faza senzornog ocenjivanja

Član 21.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator obavlja gustativnu analizu prilikom ocenjivanja, odnosno degustacije tako što se jezikom i papilama jezika kojima se klasifikuje ukus vrši prepoznavanje ukusa na različitim delovima mišićne mase jezika.

Sladak ukus se percipira vrhom jezika, kiseo sa strane i osnovom jezika, slan ukus ivicama, a gorak centralnim delom prednjeg dela jezika.

Čulom ukusa, senzorni ocenjivač, odnosno degustator opaža četiri osnovna ukusa: slatko, kiselo, slano i gorko, kao i njihovu međuzavisnost i ravnotežu ili odsustvo ravnoteže.

1) sladak ukus imaju šećeri, alkohol i glicerol;

2) kiseo ukus imaju kiseline iz grožđa i one koje su nastale tokom vinifikacije, a najkarakterističnije kiseline su:

(1) jabučna, zelenog ili biljnog ukusa,

(2) sirćetna, koja ima ukus sirćeta ili prokisllog i vinska, intenzivno kiselog ukusa, kao i

(3) mlečna, umereno kiselog ukusa;

3) slani ukus daju mineralne soli i jedva je osetan u vinu;

4) gorak ukus daju polifenoli vina, uglavnom tanini koji odaju osećaj tvrdoće i oporosti.

S obzirom da, kada se nađu u ustima, ukusi evoluiraju na različit način, senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da vodi računa da se:

1) sladak ukus opaža odmah po kontaktu sa jezikom, ali kratko traje;

2) slan i kiseo ukus takođe, brzo opažaju, ali su postojaniji;

3) gorak ukus sporo razvija, ali se pojačava i duže se zadržava u ustima, čak i nakon gutanja vina.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da ima u vidu da kada vino dospe u usta odvija se sledeći proces: prvo se dobija „vinski” utisak i dolazi do slatkastih, medenih i drugih ukusa, ali odmah zatim se osećaju novi ukusi koji modifikuju prethodne. To je evolucija ili modifikacija ukusa koje jezik otkriva muljajući vino uz nepce. Ova evolucija je utoliko značajnija, ukoliko je dominantan neki od četiri primarna ukusa.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba pažljivo da prati progresivnu promenu ukusa vina, budući da ponekad jedan opažaj maskira drugi, pa tako alkohol omekšava šećer ili naglašava kiselost, šećer umanjuje gorčinu tanina, glicerol daje osećaj zaokruženosti, tanini doprinose oporosti, a alkohol daje osećaj žarenja.

Neka vina, posebno bela i veoma mlada crvena vina, isprva daju veoma prijatan osećaj u ustima koji se odmah zatim menja u osećaj kisele svežine. Ako je ova evolucija brza, senzorni ocenjivač, odnosno degustator prepoznaje ukus kod ovih vina kao „kratak”.

Ako se, nasuprot situaciji iz stava 7. ovog člana, početni osećaj produži, a da se ne oseti kiselost, senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da prepozna ukus ovih vina kao „dugotrajan”.

Belo vino ostavlja usta „parfimisanim” i lagano pobuđuje kiselu svežinu, a nasuprot tome, neka bela vina su veoma aromatična, brzo prolaze i „kratkog” su ukusa. Ukoliko bela vina imaju određeni izražen biljni ukus, senzorni ocenjivač može to da prepozna kao rezultat zelenog grožđa ili male količine šećera pri sazrevanju.

Ukus karakterističan za crvena vina je uglavno prouzrokovan taninima, a senzorni ocenjivač, odnosno degustator može da identifikuje plemenite ukuse koji nastaju od kvalitetnog zrelog grožđa, sa malo drveta i velikom evolucijom u boci, kao i gorke ukuse koji mogu nastati kao rezultat karakteristika vina određenih sorti vinove loze i kisele i oštre ukuse.

Kod određenih mirnih vina odležalih u drvenim sudovima, senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da prepozna prisustvo blagih, odnosno slatkih tanina drveta, koji potiču od hrastovih sudova.

Kod određenih visokokvalitetnih crvenih vina, senzorni ocenjivač, odnosno degustator može da oseti diskretnu oporost.

Termini koji se upotrebljavaju za opis ukusa vina

Član 22.

Opšti termini za opisivanje ukusa vina su: mlado, sveže, voćno, kiselo, suvo, slatkasto, slatko, lagano, jasno, uravnoteženo, skladno, kompleksno, slojevito, ukusno, harmonično, zrelo, puno, tvrdo, oivičeno, prijatno, zaokruženo, hladno, toplo, karakterno, dugo, kratko, sa laganim telom, sa srednjim telom, sa punim telom, mineralno, baršunasto, biserno, drvenasto, sa drvetom, jednostavno, mesnato, hrapavo, gorko, prazno, nezrelo, ciknulo, plutano, neprijatno, ravno, mrtvo, agresivno, oksidisalo, pokvareno, užeglo, oporo vino i slično.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator ima olfaktorni osećaj u isto vreme i retronazalnim putem, kada se prenose one arome koje su se i ranije osetile, ali ovog puta izraženije i druge arome koje se oslobađaju jer se u ustima nalaze na višoj temperaturi i tako, po prvi put, stimulišu čulo mirisa, ali preko usta.

U ovoj fazi, senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da oseti temperaturu vina, njegovu kremastost, postojanost, viskoznost, oseti žestinu alkohola koji isušuje usnu sluzokožu, kao i oporost tanina koji krute usnu sluzokožu.

Pošto se preko usta dobija više različitih opažaja: olfaktorni, gustativni i taktilni, senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba tada da donese sud o ravnoteži i harmoniji.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator treba da vodi računa da sazna kakva je postojanost, odnosno vremenski period nakon gutanja tokom koga i dalje postoji opažaj o vinu.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator, određena vina ocenjuje pozitivno kada kod njih ne preovladava ni jedan specifičan ukus, već kada su ona uravnotežena, ostavljaju aromu na nepcima i/ili imaju produžen prijatan ukus.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator, prilikom probanja vina, treba da uzme mali gutljaj i da ga zadrži u ustima dovoljno dugo da bi mućkanjem između obraza i nepca jezik primio različite ukuse.

Kvantifikacija rezultata

Član 23.

Senzorni ocenjivač treba da kvantifikuje sve procene u skladu sa mernim skalama iz člana 33. ovog pravilnika, kako bi se odredio nivo kvaliteta vina, odnosno izvršilo senzorno ocenjivanje.

Za kvantifikovanje rezultata koriste se kartoni (listići) za senzorno ocenjivanje koji treba da budu prilagođeni vinima koja se ocenjuju, odnosno za mirna i grupu penušavih i gaziranih vina (uz određenu modifikaciju) koji su u skladu sa članom 34. ovog pravilnika, dok za ostale proizvode od grožđa i vina se koriste kartoni (listići) u skladu sa predlogom predsednika Panela, odnosno predsednika Komisije.

Procene za druge proizvode se ne moraju kvantifikovati, već se može obaviti samo senzorna karakterizacija, odnosno utvrđivanje da li postoji neka anomalija kod takvih proizvoda.

Za kvantifikovanje rezultata neophodno je da se ocenjivanje izvrši od strane više senzornih ocenjivača u okviru Panela, odnosno Komisije u neparnom broju (od najmanje 3, poželjno 5 i više članova), kako bi se statističkom metodom obrade mogle ublažiti eventualne greške ocenjivača ili nedostaci prilikom ocenjivanja i dobila krajnja prosečna ocena koja predstavlja kvalitet vina po pitanju senzornih karakteristika.

Vizuelni opažaji pri senzornom ocenjivanju, odnosno degustaciji

Član 24.

Opis izgleda vina pri senzornom ocenjivanju i degustaciji

1) kod vizuelnog opažaja bistrine, vino se prilikom senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije može opisati pozitivno pojedinačnim ili kombinacijom opštih termina: „blistavo”, „čisto”, „bistro” i slično ili negativno kao: „zamućeno”, „opal”, „mutno” i slično, kao i u skladu sa članom 18. ovog pravilnika;

2) kod vizuelnog opažaja viskoznosti, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom opštih termina: „fluidno”, „normalno”, „konzistentno”, „gusto”, „uljasto”, „masno” i slično;

3) kod vizuelnog opažaja „suza” iste se mogu opisati pojedinačnim ili kombinacijom opštih termina: „uske”, „izražene”, „široke” i slično;

4) kod vizuelnog opažaja penušavosti, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom opštih termina: „smireno”, „živo”, „perlasto”, „biserno” i slično;

5) kod vizuelnog opažaja pene, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom opštih termina: „postojana”, „prolazna”, „iščezavajuća”, „obojena” i slično;

6) kod vizuelnog opažaja mehurića, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom opštih termina za njihove kategorije: „veoma sitni”, „sitni”, „srednji” i „krupni”, „brojni”, „oskudni”, „postojani”, „kratke postojanosti”, „perlasti”, „biserni” i slično.

Opis boje vina pri senzornom ocenjivanju i degustaciji

1) kod vizuelnog opažaja boje belih vina, nijanse se mogu opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina kao u skladu sa članom 18. tačka 1) ovog pravilnika.

2) kod vizuelnog opažaja crvenih i roze vina, nijanse se mogu opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina kao u skladu sa članom 18. tač. 2) i 3) ovog pravilnika.

3) kod vizuelnog opažaja živosti, boje se mogu opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „istaknuta”, „dobra”, „osrednja” i slično.

Olfaktorni i gustativno – olfaktorni opažaji pri senzornom ocenjivanju, odnosno degustaciji

Član 25.

Opis trenutnih opažaja

1) kod olfaktornog/gustativno – olfaktornog opažaja čistoće, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „čisto”, „otvoreno”, „nečisto”, „prljavo” i slično;

2) kod olfaktornog/gustativno – olfaktornog opažaja finoće, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „elegantno”, „delikatno”, „ukusno”, „fino”, „oštro”, „probadajuće”, „grubo”, „defektno”, „neprijatno” i slično;

3) kod olfaktornog/gustativno – olfaktornog opažaja intenziteta, isti se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „širok”, „izražen”, „postojan”, „suptilan”, „blag”, „slab” i slično;

4) kod olfaktornog/gustativno – olfaktornog opšteg opažaja, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „voćno”, „sveže”, „eterično”, „prijatno”, „grubo”, „oksidirano/oksidisano”, „drvenasto”, „defektno” i slično.

Opis gustativno – olfaktornih opažaja

1) kod gustativno – olfaktornog opažaja ravnoteže, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „uravnoteženo”, „harmonično”, „oporo”, „plemenito”, „neutralno”, „teško”, „grubo”, „neharmonično” i slično;

2) kod gustativno – olfaktornog opažaja postojanosti, ista se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „optimalna” postojanost, „dobra” postojanost, „srednja” postojanost, „dovoljna” postojanost, „oskudna” postojanost, „nedovoljna” postojanost i slično;

3) kod gustativno – olfaktornog opažaja karakteristika porekla (podudarnosti sa karakteristikama i specifičnostima vina određene oznake geografskog porekla, tradicionalnim izrazom, tipom vina, sortom i dr.), vino se može opisati sintagmama: „odgovara oznaci geografskog porekla (...)” za datu oznaku geografskog porekla i/ili „odgovara tradicionalnom izrazu (...)” za dati tradicionalni izraz, „vino ima karakteristike sorte (...)” za datu sortu i sl., odnosno da nema ili samo delimično (nedovoljno) ima tu podudarnost;

4) kod gustativno – olfaktornog opažaja starosti, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „nezrelo” vino, „mlado”, „u razvoju”, „zrelo”, „razvijeno”, „formirano”/„zaokruženo”, „na vrhuncu”, „prefinjeno”, „odležalo”, „staro”, „u padu”, „izvetrelo” i slično;

5) da bi se napravila jasnija klasifikacija, senzorni ocenjivač, odnosno degustator može da gustativno – olfaktorne opažaje koje uočava u vinu upoređuje sa drugim opažajima koje čulo mirisa dobija od bilja, cveća, gljiva, začina, prehrambenih proizvoda ili mirisnih materija koje se lako prepoznaju i klasifikuju.

Gustativni opažaji pri senzornom ocenjivanju, odnosno degustaciji

Član 26.

Čulom ukusa se mogu prepoznati i osetiti gustativni opažaji.

Kod gustativnog opažaja čistoće, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „čisto”, „jasno”, „nečisto”, „prljavo” i slično.

Kod gustativnog opažaja čistoće strukture, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „vino sa (...) telom”, „puno”, „srednje puno”, „dovoljno”, „lagano”, „mršavo”, „bljutavo” i slično.

Kod gustativnog opažaja harmonije, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „izvrsno”, „harmonično”, „uravnoteženo”, „obično”, „prosto”, „neuravnoteženo” i slično.

Kod gustativnog opažaja intenziteta vina, isti se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „optimalan” intenzitet („veoma dug intenzitet”), „dug” intenzitet, „dobar” intenzitet, „srednji” intenzitet, „dovoljan” intenzitet, „slab” intenzitet „veoma slab intenzitet, „izvetrelo” vino i slično.

Kod gustativnog opažaja opštih karakteristika ravnoteže i sadržaja nekih komponenti, vina se mogu opisati na dole navedeni način.

Kod gustativnog opažaja sadržaja alkohola, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „žareće”, „jako”, „vrela”, „slabo”, „mlako”, „hladno” i slično.

Kod gustativnog opažaja sadržaja kiselina, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „peckajuće”, „agresivno”, „kiselo”, „sa izraženim kiselinama”, „živo”, „sveže”, „ravno”, „mlako”, „izvetrelo” i slično.

Kod gustativnog opažaja slasti, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „preslatko”, „medeno”, „slatko”, „prijatno”, „polusuvo”, „suvo” i slično.

Kod gustativnog/taktilnog opažaja dodira, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „baršunasto”, „mekano”, „zaokruženo”, „teksturno”, „ravno”, „grubo”, „taninsko”, „oporo”, „oštro”, „tvrdo”, „agresivno” i slično.

Kod gustativnog opažaja gorčine, ista se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina: „izražena”, „primetna”, „slatka”, „prijatna” i slično.

Kod gustativnog opažaja starosti, vino se može opisati pojedinačnim ili kombinacijom termina u skladu sa članom 25. stav 2 tačka 4) ovog pravilnika.

Prepoznavanje aroma

Član 27.

Prilikom senzornog ocenjivanja, senzorni ocenjivač treba da prepozna određene arome u vinu koje mogu podsećati na određenu namirnicu ili supstancu, a pre svega arome koje su dominantne i one koje su negativne, u skladu sa Prilogom 6 –Aromatske serije i arome kod vina, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Bela vina mogu imati neke od sledećih aroma:

- 1) cvetne – pomorandžin cvet, bagrem, ljiljan, zova, hajdučka trava, lipa, ljubičica i drugo;
- 2) svežeg voća – jabuka, kruška, breskva, kajsija, borovnica, limun, grejpfrut, banana, ananas i drugo;
- 3) sušenog voća – kajsija, breskva, suve smokve i drugo;
- 4) jezgrastog voća – orah, prženi lešnik, badem i drugo;
- 5) trave i lišća – sveže košena trava, suvo seno, i drugo;

- 6) začina – vanila, anis, karanfilić, korijander i drugo;
- 7) povrća – paprika, list paradajza, dinja i drugo;
- 8) druge arome – med, puter, zelena kafa, tartufi, petrolej i drugo.

Crvena vina mogu imati neke od sledećih aroma:

- 1) cvetne – bagrem, ljubičica, ruža, lipa, muškatica, zumbul i drugo;
- 2) svežeg voća – jabuka, kajsija, breskva, šljiva, višnja, trešnja, jagoda, malina, kupina, crvena ribizla, crna ribizla, borovnica i drugo;
- 3) sušenog voća – kajsija, breskva, suve smokve, urme, šljive i drugo;
- 4) jezgrastog voća – lešnik, orah, badem, prženi lešnik i drugo;
- 5) trave i lišća – seno, bor, duvan, mahovina i drugo;
- 6) začina – vanila, sladić, majčina dušica, paprika, kinin i drugo;
- 7) druge arome – štavljena koža, koža, med, sveže pečurke, sušene pečurke, tartufi, kafa, pržena kafa, „moka kafa”, „kapučino”, čokolada, crna čokolada, kakao, katran, kamfor, aceton, smola i drugo.

Roze vina mogu imati neke od aroma iz st. 2. i 3. ovog člana i druge arome.

Postupanje pri vizuelnom opažanju

Član 28.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator prilikom senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije vrši vizuelne opažaje po redosledu u skladu sa prikazom u Prilogu 5 – Redosled postupaka prilikom senzornog ocenjivanja vina, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Prvo se vrši opšte prepoznavanje kategorije, odnosno vrste vina, boje, starosti, opštih karakteristika vina i slično.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator posebno vodi računa da prepozna nedostatke vina.

Nakon opšteg prepoznavanja vina i prepoznavanja nedostataka vina, senzorni ocenjivač, odnosno degustator vrši opisivanje tih opažaja.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator posle toga prepoznaje pozitivne karakteristike i vrši opisivanje tog opažaja.

Na kraju postupka senzorni ocenjivač, odnosno degustator rotira (vrti) čašu praveći vrtlog, a zatim je ostavlja da miruje, nakon čega vrši prepoznavanje viskoznosti i opisivanje tog opažaja.

Postupanje pri olfaktornom opažanju

Član 29.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator prilikom senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije vrši olfaktorne opažaje u skladu sa prikazom u Prilogu 5, a po sledećem redosledu:

- 1) prva rotacija čaše, prvo udisanje, prepoznavanje i identifikovanje nedostataka;
- 2) druga rotacija čaše, drugo udisanje, prepoznavanje i identifikovanje pozitivnih karakteristika, odnosno aroma;
- 3) treća rotacija čaše, treće udisanje, prepoznavanje i identifikovanje sličnih aroma.

Nakon ovih postupaka, senzorni ocenjivač, odnosno degustator vrši opisivanje opažaja.

Postupanje pri gustativnom i gustativno – olfaktornom opažanju

Član 30.

Senzorni ocenjivač, odnosno degustator prilikom senzornog ocenjivanja, odnosno degustacije vrši gustativne i gustativno – olfaktorne opažaje u skladu sa prikazom u Prilogu 5, a po sledećem redosledu:

- 1) prva degustacija (proba):

- (1) unošenje vina u usnu duplju,
- (2) mućkanje i lagani unos vazduha,

- (3) izbacivanje vina,
- (4) prepoznavanje i identifikovanje nedostataka,
- (5) prepoznavanje i identifikovanje termičko – taktilnih karakteristika strukture.

Nakon sprovedenog postupka iz ove tačke, senzorni ocenjivač, odnosno degustator vrši opisivanje tih opažaja.

2) druga degustacija (proba):

- (1) unošenje vina u usnu duplju,
- (2) mućkanje i lagani unos vazduha,
- (3) izbacivanje vina,
- (4) potvrđivanje prethodno primećenih opažaja,
- (5) gutanje one količine vina koja je ostala u usnoj duplji,
- (6) prepoznavanje i identifikovanje gustativno – olfaktornih karakteristika udisanjem, kao i eventualno identifikovanje sličnih aroma.

Nakon sprovedenog postupka iz ove tačke, senzorni ocenjivač, odnosno degustator vrši opisivanje tih opažaja.

3) treća degustacija (proba):

- (1) unošenje vina u usnu duplju,
- (2) mućkanje i lagano unošenje vazduha,
- (3) izbacivanje vina,
- (4) prepoznavanje opažaja postojanosti,
- (5) potvrđivanje ranije primećenih opažaja.

Nakon sprovedenog postupka iz ove tačke, senzorni ocenjivač, odnosno degustator vrši opisivanje tih opažaja čime se kompletira opis.

Postupanje senzornih ocenjivača pri senzornom ocenjivanju

Član 31.

Senzorno ocenjivanje šire, vina bez geografskog porekla i drugih proizvoda vrše članovi Panela od kojih je jedan vođa Panela.

U zavisnosti od nivoa stečenog znanja, obrazovanja i iskustva, senzorni ocenjivač koji vrši ocenjivanje u okviru Panela može biti:

- 1) član Panela – odabran ocenjivač;
- 2) član Panela – specijalizovan odabran ocenjivač;
- 3) predavač saradnik;
- 4) vođa Panela – stručnjak – ocenjivač.

Senzorno ocenjivanje vina sa geografskim poreklom vrše članovi Komisije od kojih je jedan predsednik Komisije.

U zavisnosti od nivoa stečenog znanja, obrazovanja i iskustva, senzorni ocenjivač koji vrši ocenjivanje u okviru Komisije može biti:

- 1) član Komisije – odabran ocenjivač Komisije;
- 2) član Komisije – specijalizovan odabran ocenjivač Komisije;
- 3) predavač višeg nivoa – specijalizovan odabran ocenjivač Komisije;
- 4) predsednik Komisije – stručnjak – ocenjivač Komisije;
- 5) predavač najvišeg nivoa – stručnjak – ocenjivač Komisije.

Panel, odnosno Komisiju čini najmanje tri člana (poželjno pet), odnosno senzorna ocenjivača koji treba da imaju jednako razvijene sposobnosti opažanja, iskustvo i veštinu opisivanja.

Primenom statističke metode bodovanja i određivanja srednje vrednosti, dobija se krajnja ocena, odnosno rezultat senzornog ocenjivanja za dati uzorak vina.

Senzorno ocenjivanje se vrši istovremeno u grupi, pri čemu senzorni ocenjivači ne smeju da se mešaju u odluke drugih senzornih ocenjivača, odnosno svaki ocenjivač treba da donese nezavisan profesionalni sud.

Ukoliko senzorni ocenjivač iznese svoje mišljenje ili kaže svoju ocenu naglas, sekretar Panela, odnosno Komisije za senzorno ocenjivanje diskvalifikuje senzornog ocenjivača i

senzorno ocenjivanje za konkretno vino se ponavlja sa nekim drugim senzornim ocenjivačem.

Ukoliko je broj članova, odnosno senzornih ocenjivača u Panelu, odnosno Komisiji veći od sedam, može se primeniti metoda eliminisanja ekstremnih ocena (najniže i najviše).

Opis i donošenje suda o senzornim karakteristikama i kvalitetu vina sa manjim brojem ocenjivača od tri je neprihvatljivo ocenjivanje za zvanične potrebe, takmičenja i drugo, a takvo ocenjivanje se smatra subjektivnim ocenjivanjem.

Rukovođenje i koordinisanje

Član 32.

Radom Panela rukovodi vođa Panela, a sekretar Panela obezbeđuje tehničke uslove za realizaciju ocenjivanja, predstavlja vina, odnosno koordinira serviranjem šifriranih uzoraka vina, ukoliko je neophodno predstavlja određene podatke (kategorija vina, godina berbe, sorta, specifični enološki postupak, oznaka geografskog porekla, pojedini parametri fizičko-hemijske analize i drugo), vodi zapisnik i obavlja druge poslove neophodne za vršenje senzornog ocenjivanja.

Radom Komisije rukovodi predsednik Komisije, a sekretar Komisije obezbeđuje tehničke uslove realizacije ocenjivanja, predstavlja vina, odnosno koordinira serviranjem šifriranih uzoraka vina, ukoliko je neophodno predstavlja određene podatke (kategorija vina, godina berbe, sorta, specifični enološki postupak, oznaka geografskog porekla, pojedini parametri fizičko-hemijske analize i drugo), vodi zapisnik i obavlja druge poslove neophodne za vršenje senzornog ocenjivanja.

Konačni zapisnik o ocenjivanju obavezno potpisuju vođa Panela, odnosno predsednik Komisije i sekretar Panela, odnosno sekretar Komisije.

Ukoliko se istovremeno vrši senzorno ocenjivanje vina sa geografskim poreklom i vina bez geografskog porekla, članovi Komisije i predsednik Komisije su istovremeno članovi Panela i vođa Panela.

Merne skale za senzorno ocenjivanje vina

Član 33.

Pri senzornom ocenjivanju u Panelu, odnosno Komisiji za senzorno ocenjivanje vina sa geografskim poreklom, senzorni ocenjivači koriste merne skale u cilju dobijanja konkretnih i uporedivih rezultata.

Kao deskriptivna merna skala koriste se definicije: „neprihvatljivo”, „minimalno prihvatljivo”, „prihvatljivo”, „prosečno”, „dobro”, „vrlo dobro”, „odlično” i „izvrsno”.

Kao numerička merna skala, koja je u skladu sa deskriptivnom mernom skalom koriste se brojevi: 0, 4, 5, 6, 7, 8, 9 i 10.

Numerička skala koja ima najviše 100 poena se raspoređuje na sledeći način:

- 1) vizuelni opažaji – od 0 do 20 poena;
- 2) olfaktorni opažaji – od 0 do 30 poena;
- 3) gustativni opažaji – od 0 do 30 poena;
- 4) gustativno – olfaktorni opažaji – od 0 do 20 poena.

Za svrstavanje domaćih vina na osnovu senzornog ocenjivanja u određenu kvalitetnu kategoriju i potkategorije, kao i označavanje vina sa geografskim poreklom tradicionalnim izrazima za oznake kvalitetne kategorije, primenjuje se skala propisana posebnim propisom kojim se uređuje kvalitet vina.

Karton (listić) za senzorno ocenjivanje vina

Član 34.

Prilikom senzornog ocenjivanja vina u okviru Panela, odnosno Komisije za senzorno ocenjivanje vina sa geografskim poreklom, svaki senzorni ocenjivač za svaki ocenjivani uzorak vina, samostalno popunjava i potpisuje karton (listić) za senzorno ocenjivanje i predaje ga nakon konstatacije od strane predsednika Panela, odnosno Komisije da je završeno ocenjivanje datog uzorka vina.

Obrazac kartona (listića) za senzorno ocenjivanje mirnih vina je prikazan u Prilogu 7 – Karton (listić) za senzorno ocenjivanje – bodovanje vina, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Karton (listić) iz stava 2. ovog člana se može koristiti i za degustaciju vina, a za druge proizvode na osnovu predloga vođe Panela, odnosno predsednika Komisije, isti se pre ocenjivanja modifikuje, odnosno prilagođava datoj vrsti/kategoriji, tipu proizvoda ili specifičnoj metodi proizvodnje pre svega u delu: Podudarnost sa karakteristikama vina iz oznake geografskog porekla/sa tradicionalnim izrazom/sortom/vrstom – kategorijom.

Ocenjivanje podudarnosti

Član 35.

Kod domaćih vina u sistemu geografskog porekla (vina sa oznakom geografskog porekla i tradicionalnim izrazom) ili kod „stonih sortnih” vina, senzorni ocenjivač na osnovu znanja i iskustva i/ili na osnovu referentnih uzoraka vina za datu oznaku, tradicionalni izraz, odnosno sortu, ocenjuje da li to vino ima okvirne zajedničke karakteristike sa vinima iz date oznake, sa tradicionalnim izrazom, odnosno sa vinom od date sorte.

Ukoliko senzorni ocenjivač oceni da su ispunjeni uslovi iz stava 1. ovog člana, u karton (listić) za senzorno ocenjivanje upisuje reči sintagme iz člana 25. stav 2. tačka 3) ovog pravilnika.

Ocenjeni uzorak vina se smatra nepodudarnim u ovom delu, ako svi senzorni ocenjivači utvrde da se ne identifikuju opšte zajedničke karakteristike date oznake, tradicionalnog izraza, odnosno sorte.

Ukoliko jedan od ocenjivača oceni vino kao nepodudarno, to se saopštava vođi Panela, odnosno predsedniku Komisije, na osnovu čega se vrši ponovljeno senzorno ocenjivanje, diskutovanje i ponovljeno senzorno ocenjivanje.

Ukoliko senzorni ocenjivači utvrde da je potrebno dodatno odležavanje vina ili vršenje drugih enoloških postupaka, kako bi se postigla podudarnost, to navode u kartonu (listiću) u delu za navođenje napomena.

Vina bez geografskog porekla, koja nisu „stona sortna” vina ne podležu ocenjivanju podudarnosti.

Uvozna vina sa oznakama geografskog porekla, koja su u zemlji porekla prošla postupak ocenjivanja podudarnosti, a na deklaracijama je naznačena data oznaka geografskog porekla i/ili tradicionalni izraz, smatraju se podudarnim bez ocenjivanja.

Ponovljeno senzorno ocenjivanje

Član 36.

Na zahtev proizvođača vina, uvoznika, Ministarstva poljoprivrede i zaštite životne sredine (u daljem tekstu: Ministarstvo), Kontrolne organizacije za geografsko poreklo, laboratorije i drugih subjekata koji su podnosioci zahteva za senzorno ocenjivanje, može se izvršiti ponovljeno senzorno ocenjivanje od strane članova istog Panela, odnosno Komisije ili ukoliko je tako zahtevano od strane drugih članova Panela, odnosno Komisije.

Kod ponovljenog senzornog ocenjivanja, troškovi su na teret podnosioca zahteva, metode i postupci se obavljaju na osnovu ovog pravilnika, a ocene su konačne sa ponovljenog senzornog ocenjivanja.

Postupci i metode utvrđivanja anomalija kod vina

Član 37.

Senzorni ocenjivač treba da prepozna i identifikuje anomalije kod vina koje ocenjuje, koje se javljaju kao nedostaci, mane i kvarenje vina, a koje su navedene u Prilogu 8 –

Anomalije kod vina koje treba da se prepoznaju i identifikuju prilikom senzornog ocenjivanja, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Prilikom utvrđivanja osposobljenosti za senzorne ocenjivače, degustator koji je kandidat za senzornog ocenjivača, odnosno senzorni ocenjivač koji polaže za naredni viši nivo treba da prepozna i identifikuje anomalije kod vina iz stava 1. ovog člana.

Poreklo najčešćih anomalija kod vina može biti hemijsko i fizičko – hemijsko (mane vina) ili mikrobiološko (kvarenje vina) i može uticati na vizuelni izgled, olfaktorne karakteristike, gustativne karakteristike, eventualno na auditivni utisak i/ili može uticati simultano na više čula.

Senzorni ocenjivač sva zapažanja u vezi anomalija kod vina navodi u karton (listić) za senzorno ocenjivanje u napomenama, a ukoliko se radi o mogućim popravkama navodi predlog za otklanjanje anomalija.

Senzorni ocenjivač pri ocenjivanju treba da vodi računa da anomalije vina utiču na više od jednog čula.

II. Način obuke i provere stručne osposobljenosti senzornih ocenjivača

Opšti uslovi obuke

Član 38.

Senzorni ocenjivači iz čl. 3. i 4. ovog pravilnika treba da imaju završen odgovarajući osnovni, srednji, odnosno viši nivo obuke za senzorne ocenjivače, kao i znanje i odgovarajuće iskustvo za svaku od kategorija senzornih ocenjivača.

Predavanja osnovnog nivoa degustatorima koji su kandidati za senzorne ocenjivače, odnosno senzornim ocenjivačima članovima Panela mogu da vrše predavači saradnici,

predavači višeg nivoa – specijalizovani odabrani ocenjivači Komisije, odnosno predavači najvišeg nivoa – stručnjak – ocenjivač Komisije.

Predavanja osnovnog nivoa degustatorima koji su kandidati za senzorne ocenjivače, odnosno srednjeg nivoa kandidatima za vođe Panela, kao i obuke mogu da vrše predavači višeg nivoa – specijalizovani odabrani ocenjivači Komisije, odnosno predavači najvišeg nivoa – stručnjak – ocenjivač Komisije.

Predavanja osnovnog nivoa degustatorima koji su kandidati za senzorne ocenjivače, odnosno srednjeg nivoa kandidatima za vođe Panela, odnosno višeg nivoa kandidatima za članove Komisije, kao i obuke i proveru stručne osposobljenosti kandidata za odobrene senzorne ocenjivače iz svih kategorija senzornih ocenjivača mogu da vrše predavači najvišeg nivoa – stručnjak – ocenjivač Komisije.

Obuke se sastoje iz nastavnog (teorijskog) i praktičnog dela obuke koji se mogu vršiti istovremeno, kao i provere znanja, odnosno provere stručne osposobljenosti.

Specijalizovane obuke se organizuju na temu određene vrste, kategorije odnosno tipa vina, određene oznake geografskog porekla, tradicionalnog izraza, sorte, zemlje proizvodnje, određene mane i/ili kvarenja vina, zakonske regulative i uređenosti oblasti vinogradarstva i vinarstva i drugo.

Laboratorija ovlašćena od strane Ministarstva u skladu sa zakonom kojim se uređuje oblast vina, organizuje obuke i provere osposobljenosti kandidata za senzorne ocenjivače, odnosno senzornih ocenjivača (u daljem tekstu: Laboratorija), pre početka obuke dostavlja program obuke sačinjen od strane Predavača najvišeg nivoa i ostalu dokumentaciju vezanu za obuke i provere Ministarstvu, koje odobrava date obuke i provere.

Nastavni (teorijski) deo obuke

Član 39.

Nastavni (teorijski) deo opšte obuke za senzorne ocenjivače vina sastoji se od najmanje 30 sati obučavanja za osnovni, 40 sati za srednji, odnosno 50 sati obučavanja za viši nivo obuke.

Nastavni (teorijski) deo obuke sastoji se od najmanje sledećih tema:

- 1) opšti pojmovi o vinu (hemijski sastav vina, jedinjenja koja utiču na senzorne karakteristike, fenolna jedinjenja, gorke supstance, aromatične materije, slatke supstance, kisele supstance, važniji činioci kvaliteta i karakteristika vina i drugo);
- 2) pojmovi degustacije (osnovi degustacije, osnovi sensorike, osnovi organoleptike, metode senzorne analize, pojmovi, informacije o ocenjivaču, odabranom ocenjivaču, stručnjaku – ocenjivaču, specijalizovanom odabranom ocenjivaču i drugo);
- 3) pojmovi sensorike (pragovi u sensorici, prag opažanja, prag prepoznavanja, prag razlika, prag zasićenja, tipovi senzornog ocenjivanja, radno, proizvodno, arbitražno, konkursno, komercijalno, nastavno i pokazno ocenjivanje i drugo);
- 4) zakonska uređenost proizvodnje vina, kvaliteta, kategorija vina, geografskog porekla, senzornog ocenjivanja, glavne odlike vinogradarskih geografskih proizvodnih područja Republike Srbije i drugo;
- 5) čula koja se koriste u ocenjivanju vina;
- 6) uslovi za senzorno ocenjivanje;
- 7) tehnika ocenjivanja vina;
- 8) karakteristike vina u toku proizvodnje, računajući i sazrevanje (odležavanje);
- 9) profesionalni ocenjivački kartoni (listići) za senzorno ocenjivanje vina;
- 10) anomalije kod vina (nedostaci, mane i kvarenje vina);
- 11) rečnik za opisivanje senzornih karakteristika vina (vinski vokabular);
- 12) specijalizovane teme i drugo.

Broj časova za srednji nivo predstavlja razliku sati u odnosu na osnovni nivo, a broj časova za viši nivo razliku u odnosu na srednji nivo.

Nastavni (teorijski) deo specijalizovane obuke za specijalizovane senzorne ocenjivače vina sastoji se od najmanje 20 sati obučavanja za osnovni nivo, 30 sati za srednji nivo, odnosno 40 sati obučavanja za viši nivo specijalizovane obuke za datu temu.

Praktični deo obuke

Član 40.

Praktični deo opšte obuke za senzorne ocenjivače vina sastoji se od najmanje 30 sati obučavanja za osnovni nivo, 40 sati za srednji nivo, odnosno 50 sati obučavanja za viši nivo obuke.

Praktični deo opšte obuke sastoji se od najmanje sledećih tema:

- 1) upoznavanje sa raznim mirisima (upoređivanjem sa prirodnim i drugim referentnim uzorcima, odnosno namirnicama) i prepoznavanje tih mirisa u vinima;
- 2) taktilno prepoznavanje punoće vina i viskoznosti;
- 3) pseudotermalni osećaji koje proizvodi etanol;
- 4) opšti pojmovi o vinu i senzoric;
- 5) lučenje pljuvačnih žlezda i izazivanje suvoće u ustima od strane nekih sastojaka vina;
- 6) interaktivno delovanje sastojaka vina (kompenzacija ili međusobno sinergističko delovanje sastojaka vina);
- 7) senzorno ocenjivanje i opisivanje najmanje 100 uzoraka vina za osnovni nivo, 150 za srednji nivo i 200 za viši nivo;
- 8) za specijalizovane obuke senzorno ocenjivanje i opisivanje najmanje 100 uzoraka vina iz specijalne oblasti/teme za osnovni nivo, 150 za srednji nivo i 200 za viši nivo specijalizovane obuke, kao i druge teme.

Broj časova za srednji nivo predstavlja razliku sati u odnosu na osnovni nivo, a broj časova za viši nivo razliku u odnosu na srednji nivo.

Praktični deo specijalizovane obuke za specijalizovane senzorne ocenjivače vina sastoji se od najmanje 40 sati obučavanja za osnovni nivo, 50 sati za srednji nivo, odnosno 60 sati obučavanja za viši nivo specijalizovane obuke za datu temu.

Provera stručne osposobljenosti

Član 41.

Proveru stručne osposobljenosti koju sprovode najmanje tri predavača najvišeg nivoa – stručnjak – ocenjivač Komisije predstavlja najmanje:

- 1) ispitivanje razlike u intezitetu boje;
- 2) određivanje pragova senzornog prepoznavanja četiri osnovna ukusa;
- 3) prepoznavanje razlike u intezitetu pojedinih osnovnih ukusa;
- 4) ispitivanje razlike u intezitetu kiselosti i slasti uzoraka vina rangiranjem;
- 5) ispitivanje razlike u mirisima i ukusima vina u tzv. trojnom testu;
- 6) ispitivanje mogućnosti prepoznavanja različitih mirisnih materija (diacetil, beta – jonon, vanilin, etilacetat i drugo);
- 7) identifikacija anomalija (nedostataka, kvarenja i mana vina);
- 8) ocenjivanje najmanje 20 uzoraka vina za osnovni nivo, 30 za srednji nivo, odnosno 40 uzoraka vina za viši nivo obuke;
- 9) ocenjivanje najmanje 20 uzoraka vina za osnovni nivo, 30 uzoraka vina za srednji nivo, odnosno 40 uzoraka vina za viši nivo specijalizovane obuke posebnih kategorija, vrste i/ili tipova vina, vina sa određenim oznakama geografskog porekla, određenim tradicionalnim izrazima, vina od grožđa određenih sorti i drugo za specijalne teme, kao i druge teme.

Ukoliko senzorni ocenjivač više od pet godina ne obavlja senzorno ocenjivanje u okviru Panela, odnosno Komisije, kao i ukoliko se ne odaziva redovno na pozive laboratorija za senzorno ocenjivanje, taj senzorni ocenjivač prolazi ponovnu proveru stručne osposobljenosti pod uslovima iz stava 1. ovog člana.

Ukoliko senzorni ocjenjivač ne položi ponovnu proveru stručne osposobljenosti iz stava 2. ovog člana ili se utvrdi da je pokazao pristrasnost prilikom senzornog ocenjivanja, odnosno nestručnost i nedovoljno znanje, Ministarstvo ga briše sa Liste senzornih ocenjivača vina i poništava Sertifikat o obuci iz člana 42. ovog pravilnika.

Sertifikat o obuci

Član 42.

Kandidat za senzornog ocenjivača, odnosno senzorni ocjenjivač koji je prošao i uspešno završio obuku određenog nivoa (osnovni, srednji ili viši) za senzorne ocenjivače (date kategorije), dobija sertifikat o opštoj ili specijalizovanoj obuci različitog nivoa od strane Laboratorije.

Laboratorija iz stava 1. ovog člana, u roku od 15 dana od dana sprovedene obuke i provere stručne osposobljenosti obaveštava Ministarstvo o tome i dostavlja spisak lica kojima je izdat sertifikat o obuci.

Kandidatu za senzornog ocenjivača koji je završio obuku u inostranstvu se vrši priznavanje i utvrđivanje stručne osposobljenosti od strane najmanje tri člana Komisije koji su stručnjaci – ocenjivači Komisije sa Liste predavača najvišeg nivoa.

Sertifikat o obuci iz stava 1. ovog člana mora biti potpisan od strane najmanje tri predavača najvišeg nivoa – stručnjaka – ocenjivača Komisije.

Po dobijanju sertifikata o obuci za određeni nivo, senzorni ocjenjivač dostavlja prijavu i dokumentaciju na Javni poziv za senzorne ocenjivače vina Ministarstva u cilju izmene/dopune Liste senzornih ocenjivača vina.

III. Završna odredba

Član 43.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom glasniku Republike Srbije”, a primenjuje se od 1. avgusta 2016. godine.