



PRAVILNIK O OCENJEVANJU MODRIH FRANKINJ

Namen in cilj

1. člen

Namen in cilj ocenjevanja modrih frankinj je dvig kakovosti, promocija in boljše trženje. Pravilnik določa pravila in pogoje sodelovanja pri ocenjevanju, pogoje in potek ocenjevanja, kriterije za dodelitev odličij in druge pogoje.

Na ocenjevanje se lahko prijavijo vsi, ki po zakonu o vinu pridelujejo modre frankinje v naslednjih treh kategorijah:

1. Redna trgatav mladih modrih frankinj (letnik 2018)
2. Redne trgatve ostalih letnikov modrih frankinj (tudi po barrique tehnologiji)
3. Druge izvedbe modrih frankinj (penina, rosé, pozna trgatav, izbor, jagodni izbor, ledena, suhi jagodni izbor...)

Ocenjevanje organizira in vodi ekipa, ki jo določi organizacijski odbor, in je praviloma enkrat (1) letno.

Pogoji za sodelovanje pri ocenjevanju modrih frankinj

2. člen

Vina se ob predhodnem pozivu zbirajo na mestu in datumu, ki ga določi organizacijski odbor.

Ob oddaji vzorcev mora vsak poravnati določeno pristojbino, s katero se delno ali v celoti pokrijejo stroški ocenjevanja. Za vsako leto pa jo predhodno določi organizacijski odbor.

3. člen

Posamezni pridelovalec za vsak vzorec vina odda tri (3) steklenice svojega vina v vinskih steklenicah volumna 1 ali 0,75 litra. Zaprti morajo biti s kronske, plutovinaste, silikonske ali navojne zamaške. Izjemoma, za vina posebne kakovosti, pridelovalec lahko odda tri manjše steklenice, vendar mora v tem primeru skupni volumen znašati vsaj 1 liter.

4. člen

Vzorci modrih frankinj morajo biti pridelani na dovoljenih vinskih okoliših skladno s Pravilnikom o rajonizaciji vinogradniškega območja Slovenije določenimi za pridelavo vin v vinorodnih deželah Slovenije.

Vzorci modrih frankinj iz tujine morajo biti pridelani v skladu z zakonodajo Evropske unije.

Vina, ki niso pridelana iz dovoljenih in/ali priporočenih okoliših, se lahko ocenjujejo le izven konkurence, za te vzorce se odličja ne podelijo.

Posamezni pridelovalec lahko odda več vzorcev vina modre frankinje, vendar podvajanje vzorcev pri posameznem proizvajalcu ni dovoljeno.

Priprava vzorcev za ocenjevanje

5. člen

Za steklenico posameznega vzorca modre frankinje komisija, ki jo določi organizacijski odbor, ob prevzemu označi z naslednjimi podatki: ime, priimek oz. firma in naslov pridelovalca ter podatki o vinu: vinorodni okoliš ali podokoliš, letnik pridelave, vsebnost neprevretega sladkorja (suho, polsuho, polsladko, sladko) in morebitna posebna tehnologija ali posebna trgatev (npr. barrique, pozna trgatev, ledeno vino...).

6. člen

Vzorci vin se do ocenjevanja hranijo v primernem prostoru, ob temperaturi, ki ne presega 15 °C in ni nižja od 5 °C. Onemogočen mora biti nepooblaščen dostop do vzorcev.

7. člen

Vzorci vin je potrebno oceniti v največ petih (5) dneh od roka za zbiranje vzorcev.

8. člen

Komisija, ki jo imenuje organizacijski odbor, pred ocenjevanjem naključno določi vrstni red vzorcev pri vseh kategorijah. Pri tem upoštevajo priporočila predsednika komisije. Vrstni red v posamezni kategoriji mora biti sestavljen tako, da bo komisija ocenila vina po posameznih serijah na osnovi deklaracije in kemijskih parametrov:

- glede na ostanek neprevretega sladkorja: suha, polsuha, polsladka, sladka,
- glede na starost: najprej mlada vina, nato po starosti,
- glede na tehnologijo: barrique in starost,
- glede na stopnjo predikata: najprej pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, ledena, suhi jagodni izbor...

Pogoje pri ocenjevanju in organizaciji ocenjevanja lahko po presoji predsednika oz. komisije tudi določi drugače.

9. člen

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

10. člen

V kolikor je izvedljivo, je potrebno omogočiti, da je mesto za ocenjevanje sestavljeno iz več prostorov, ki vključujejo prostor za odpiranje vzorcev in sortiranje, prostor za senzorično ocenjevanje, prostor za obdelavo podatkov in prostor za vmesni prosti čas. V kolikor je na razpolago le en prostor, se ustrezno funkcionalno razdeli, da je omogočeno nemoteno delo in se posamezne aktivnosti ne ovirajo. Prostor za senzorično oceno vin mora biti svetel, zračen, čist in na mirni lokaciji, nevtralen po vonju, brez zunanjih vplivov okolja. V prostoru, kjer poteka ocenjevanje, morata biti zagotovljena mir in tišina in ne sme biti prisoten nihče, ki ni zadolžen pri tehnični organizaciji, ocenjevanju ali vodenju ocenjevanja. Temperatura v prostoru za ocenjevanje mora biti 18 do 20 stopinj Celzija, relativna vlažnost 60 – 70%, osvetlitev pa po možnosti naravna. Kajenje v vseh prostorih ni dovoljeno.

11. člen

Predsednika ocenjevalne komisije (ali več komisij, kar je odvisno od števila vzorcev) imenuje organizacijski odbor.

Posamezna ocenjevalna komisija skupaj s predsednikom šteje sedem (7) članov. Komisija ocenjuje po 100 točkovnem sistemu z izračunom povprečja vseh ocenjevalcev, pri čemer se najvišja in najnižja ocena izločita pred izračunom.

12. člen

Član komisije za oceno modrih frankinj mora imeti ustrezno izobrazbo za senzorično ocenjevanje vin. Predsednika komisije izbere organizacijski odbor, člane pa na predlog organizacijskega odbora določi predsednik komisije.

13. člen

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

14. člen

Pred ocenjevanjem vsakega posameznega vzorca se napove sorta, letnik, ter kategorija modre frankinje, pri predikatnih vinih tudi deklarirana stopnja (pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, ledeno vino, suhi jagodni izbor, ledeno vino.....). Če vino, ki je deklarirano kot predikatno, ne prejme najmanj 90 točk, ne more nositi označbe predikata.

15. člen

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

16. člen

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

17. člen

Glavni organizator ocenjevanja - običajno vodja festivala modre frankinje, skrbi za nemoteno delo komisije (ne prisotnost nepooblaščenih oseb, ocenjevalni lističi, kozarci, ustrezna temperatura vin, pravočasni izračuni povprečnih ocen itd.), obvešča predsednika komisije o informacijah, ki so potrebne za normalen potek ocenjevanja, ter skrbi za usklajeno delo pomožnega osebja, ki sodeluje pri ocenjevanju.

18. člen

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

19. člen

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

20. člen

Ocene posameznih ocenjevalcev za posamezne vzorce morajo ostati anonimne.

21. člen

Komisija za ocenjevanje modrih frankinj ocenjuje vina po 100 točkovnem sistemu z naslednjo razporeditvijo točk:

Mirna vina:

VIDEZ

bistrost: 0 – 5 točk,
barva: 0 – 10 točk,
iskrenje: /

Peneča vina:

0 – 5 točk,
0 – 5 točk,
0 - 10 točk

VONJ

intenzivnost:	0 – 8 točk,	0 – 7 točk,
odkritost:	0 – 6 točk,	0 – 7 točk,
kakovost:	0 – 16 točk,	0 – 14 točk,

OKUS IN AROMA

Intenzivnost:	0 – 8 točk,	0 – 7 točk,
odkritost:	0 – 6 točk,	0 – 7 točk,
kakovost:	0 – 22 točk,	0 – 14 točk,
obstočnost arome:	0 – 8 točk,	0 – 7 točk,

SPLOŠNI VTIS	0 – 11 točk,	0 – 12 točk,
--------------	--------------	--------------

Skupni seštevek je maksimalno 100 točk. Posamezno skupno oceno ocenjevalec poda s celim številom (npr. 88; 92 ...)

22. člen

Modre frankinje v ocenjevanju morajo imeti ustrezno temperaturo in sicer:

mirna vina 16 – 18 °C

peneča vina 6 – 8 °C

predikati 8 – 10 °C

rosé 12-14 °C.

23. člen

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

24. člen

Pri ocenjevanju po 100 točkovnem sistemu so modre frankinje, ki v povprečju izračuna dosežejo manj od 70 točk, negativno ocenjene. Negativno ocenjena vina so tudi, če je več kot polovica ocenjevalcev tako odločila. V primeru neodločenega rezultata šest članske komisije pa pretehta ocena predsednika komisije. V primeru negativne ocene mora ocenjevalec na ocenjevalnih lističih navesti vzrok podelitve negativne ocene. Predsednik komisije po zbranih ocenjevalnih lističih določi, če je vzorec negativno ocenjen, to označi na ocenjevalnem lističu, izbere prevladujoč vzrok negativne ocene, ga vpiše na ocenjevalni listič, ga podpiše in vzorec razglasi za negativno ocenjen oz. izločen. Izračun povprečne ocene se v tem primeru ne izvrši.

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

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

Predsednik komisije ima pravico predlagati in komisija odločiti, da se izvede ponovno ocenjevanje vzorca, za katerega meni, da povprečna ocena preveč odstopa od ocene, ki bi po oceni predsednika morala pripadati določenemu vzorcu.

25. člen

Ocenjevalni lističi se pobirajo po vsakem vzorcu, pred točenjem naslednjega vzorca ali istočasno, hkrati se sproti 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. Rezultati povprečnih ocen se lahko komisiji posredujejo sproti (z zamikom enega ali dveh vzorcev) na monitorju. Vsi rezultati se lahko objavljajo le z degustacijsko številko in povprečno oceno. Vpogled v poimenski seznam dostavljenih vzorcev ocenjevalcem in tehničnemu osebju v času ocenjevanja vin ne sme biti omogočen. Objavljajo se le povprečne ocene, izračunane brez ocen posameznih ocenjevalcev.

Odličja

26. člen

Odličja prejmejo:

1. Po posameznih kategorijah

1. Modre frankinje redne trgatve zadnjega letnika (letnik 2018):
zlato, srebrno in bronasto odličje frankinje s prvimi tremi najvišjimi ocenami.
2. Modre frankinje rednih starejših letnikov – vse starejše od letnika 2018 in tudi frankinje, ki so starane po barrique ali drugi tehnologiji:
zlato, srebrno in bronasto odličje frankinje s prvimi tremi najvišjimi ocenami.
3. Modre frankinje drugih izvedb:
penina, rosé, pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, ledena trgatev, suhi jagodni izbor...:
zlato, srebrno in bronasto odličje frankinje s prvimi tremi najvišjimi ocenami.

27. člen

Kadar je v posamezni kategoriji dve ali več ocen za drugo ali tretje mesto enakih, si mesta delijo. Kadar je to prvo mesto, gresta obe vini oz. vsa, ki so enako ocenjena, v nadaljnje ocenjevanje za absolutnega zmagovalca modrih frankinj.

2. Absolutni prvak modrih frankinj

28. člen

Za ocenjevanje absolutnega prvaka modrih frankinj sodelujejo vse zmagovalke kategorij, v kolikor je v posamezni kategoriji sodelovalo vsaj 10 vzorcev.

29. člen

Komisija še enkrat oceni vse zmagovalce modre frankinje vseh kategorij in vsaki določi 1., 2. ali 3. mesto. Vzorec, ki dobi največ prvih mest, postane absolutni zmagovalec modrih frankinj.

30. člen

Odličja podeljuje organizator na javni prireditvi »9. festival modre frankinje« v času, ki ga določi organizator.

Rezultati ocenjevanja so dokončni, ko jih pregleda in potrdi predsednik ocenjevanja in v imenu organizacijskega odbora predsednik ali pooblaščenec le-tega.

Rezultati se objavijo takoj, ko so dokončni, na tiskovni konferenci in na spletni strani organizatorja.

Prehodne in dokončne odločbe

31. člen

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

32. člen

Spremembe in dopolnitve tega Pravilnika sprejme organizacijski odbor festivala modre frankinje.

33. člen

Pravilnik stopi v veljavo za 9. festival modre frankinje Sevnica 2019.

V Sevnici, 31. januarja 2019