

PRAVILNIK

OCENJEVANJA KAKOVOSTI NARAVNIH ŽGANIH PIJAČ V BELI KRAJINI – DOMAČIJA RAZTRESEN

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za naravne žgane pijače.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) naravne žgane pijače, ki se ocenjujejo;
- b) osnovno kakovost naravnih žganih pijač in zahteve za ocenjevanje;
- c) delo ocenjevalnih komisij;
- d) način ugotavljanja kakovosti naravnih žganih pijač in točkovanje;
- e) vrste priznanj.

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za naslednje naravne žgane pijače:

1. naravne žgane pijače iz sadja z največ 50 vol. % alkohola
2. naravne žgane pijače iz grozdja z največ vol. 50 % alkohola
3. likerje z največ 29,9 vol.% alkohola
4. medena žganja z največ vol. 50 % alkohola
5. medene likerje z največ 31,9 vol. % alkohola

Najnižje dovoljene stopnje alkohola so v tem pravilniku navedene pri razvrstitvi naravnih žganih pijač.

Velikost vzorca je 1 liter in se ne vrača. Vzorec mora biti v primerni in čisti steklenici ter dobro zamašen s plutovinastim, kronskim ali vijačnim zamaškom.

4. člen

Potrebne navedbe na vzorcu:

- pridelovalec žganja
- vrsta žganja
- vol.% alkohola v žganju
- letnik pridelave žganja

5. člen

Naravne žgane pijače ocenjuje najmanj pet članska komisija (vsekakor pa liho število ocenjevalcev), ki jo imenuje Organizacijski odbor. Ocenjuje lahko ena ali več komisij, odvisno od števila vzorcev. Ocenjevanje vodi predsednik.

6. člen

Dolžnosti in pravice predsednika komisije so naslednje:

- da pred začetkom ocenjevanja preveri organizacijo ocenjevanja, posebno razpored predstavljanja vzorcev,
- da kontrolira odpiranje vzorcev, njihovo temperaturo,
- da skrbi za anonimnost ocenjevanja,
- da kontrolira delo tehničnega osebja,
- da obvešča člane komisije o vzorcih, ki prihajajo na ocenjevanje.

7. člen

Organizator ocenjevanja mora zagotoviti primerno okolje za delo ocenjevalnih komisij. Komisija dela v primernem prostoru, v miru, pri naravni svetlobi in sobni temperaturi. Vstop ima poleg članov komisije samo za organizacijo ocenjevanja predvideno osebje, imenovano od organizatorja ocenjevanja.

Na začetku ocenjevanja lahko komisija izvrši 2-3 poskusne degustacije z diskusijo o ocenah posameznih članov komisije zaradi vzpostavljena približnega ravnotežja v kriteriju ocenjevanja med člani komisije.

Člani komisije vpisujejo svoje ocene na ocenjevalne listke, ki jih dobe pred degustacijo.

Posamezni član komisije lahko na dan oceni največ 30 vzorcev.

8. člen

Komisija ocenjuje naravne žgane pijače, ki so označene s šiframi.

Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec oceni ponovno pod drugo šifro.

9. člen

Vzorci naravno žganih pijač se ocenjujejo po vrstnem redu, ki ga predvideva naslednja razvrstitev:

Naravne žgane pijače iz grozdja

- 1. vinjak 38 - 50 %
 - mladi vinjak (do 3 leta)

- stari vinjak (nad 3 leta)
2. tropinovec 30 - 50 %

Naravne žgane pijače iz sadja

	vsebnost alkohola (vol. %)
1. mešano sadno žganje	30 - 50 %
2. slivovka	30 - 50 %
3. jabolčno žganje	30 - 50 %
4. hruškovo žganje	30 - 50 %
-viljamovka	
-tepke	
-dišečke	
5. marelično žganje	30 - 50 %
6. breskovo žganje	30 - 50 %
7 žganje iz češenj	30 - 50 %
8. višnjevo žganje	30 - 50 %
9. jagodno žganje	30 - 50 %
10. malinovo žganje	30 - 50 %
11. ribezovo žganje	30 - 50 %
12. robidovo žganje	30 - 50 %
13. borovničevo žganje	30 - 50 %
14. bezgovo žganje	30 - 50 %
15. nešpljevo žganje	30 - 50 %
16. kutinovo žganje	30 - 50 %
17. drugo sadno žganje	30 - 50 %
18. zeliščno žganje	30 - 50 %
19. brinjevec	40 - 50 %
<u>Medena žganja</u>	32 - 50 %
<u>Likerji</u>	15 - 29,9 %
<u>Medeni likerji</u>	16 - 31,9 %

10. člen

Posebno pozornost mora ocenjevalna komisija posvetiti sami deklaraciji pijač, ki je osnova za kriterij ocenjevanja določenega vzorca.

11. člen

Naravne žgane pijače se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže, je 20. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabljajo tudi polovice točk.

12. člen

Kakovost naravnih žganih pijač se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnost.

Lastnost:	največ točk
- vonj	5
- cvetlica	5
- okus	5
- harmoničnost	5

skupaj 20 točk

Naravne žgane pijače, ki ne ustrezajo pogojem razpisa se ne ocenjujejo.

13. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko 1 točka za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost, kot je navedeno v 12.členu tega Pravilnika.

Vonj:

- z napakami, neustrezajoč, netipičen za vrsto naravne žgane pijače 1 točka
- delno ustrezajoč ↓
- čist vonj brez napak max. točk

Cvetlica:

- popolnoma netipična za vrsto naravne žgane pijače 1 točka
- delno ustrezajoča ↓
- tipična za posamezno sadno vrsto ali sorto max. točk

Okus:

- neprijetnega, netipičnega okusa z napakami 1 točka
- delno ustrezajoč ↓
- prijetnega, tipičnega okusa max. točk

Harmoničnost:

- neharmoničnega vonja in okusa 1 točka
- delno ustrezajoča ↓
- popolna harmonija med vonjem in okusom max. točk

14. člen

Na osnovi točk, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se najvišja in najnižja ocena brišeta ter iz ostalih ocen izračuna povprečno končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

15. člen

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na število točk:

18,00 – 20,00 = zlato priznanje

16,50 – 17,99 = srebrno priznanje

15,00 – 16,49 = bronasto priznanje

16. člen

Pravilnik velja od meseca januarja 2010 naprej.

Andrej Bajuk, KGZ NM

Stanislav Muhič, predsednik SDBK