

## Pravilnik ocenjevanja vin Vino Slovenija, Gornja Radgona

POMURSKI SEJEM d.o.o. GORNJA RADGONA  
Mednarodni kmetijsko - živilski sejem AGRA  
Januar

### PRAVILNIK O ODPRTEM DRŽAVNEM OCENJEVANJU VIN - VINO SLOVENIJA GORNJA RADGONA V OKVIRU MEDNARODNEGA KMETIJSKO ŽIVILSKEGA SEJMA V GORNJI RADGONI

Ta pravilnik določa pogoje, organizacijo, postopek in način ter nagrajevanje vina.

#### I. Pogoji za sodelovanje na ocenjevanju vin

##### 1. člen

Organizator in izvajalec vsakokratnega ocenjevanja in predstavitve vin na Mednarodnem kmetijsko-živilskem sejmu AGRA v Gornji Radgoni je Pomurski sejem d.o.o. Gornja Radgona.

##### 2. člen

Vzorci vin lahko pošljejo v ocenjevanje pridelovalci, ki pridelujejo grozdje in vino na vinorodnem območju Slovenije in drugih držav. Pridelovalci morajo biti vpisani v register pridelovalcev grozdja in vina v pristojni Upravni enoti. Količina vina posameznega vzorca na zalogi mora biti za vina normalne trgateve najmanj 500 l, za vina posebne kakovosti – pozna trgatev in izbor najmanj 200 l, za jagodni izbor, ledeno vino in suhi jagodni izbor najmanj 50 l in enako za posebna vina, najmanj 50 l. Te minimalne količine morajo biti tudi navedene na prijavi letnega pridelka. Kopijo prijave letnika pridelka mora pridelovalec obvezno priložiti organizatorju ob prijavi.

Vzorci vin za ocenjevanje dostavijo udeleženci sami ali po pošti ali pa jih zberejo in dostavijo pooblaščenca organizatorja ocenjevanja do roka, ki ga določi in objavi organizator v razpis ocenjevanja.

Za ocenjevanje je potrebno dostaviti: 6 steklenic prostornine 1 l ali 0.75 l oziroma 7 steklenic prostornine 0.5 l ali manjših.

##### 3. člen

Vse steklenice posameznega vzorca vina morajo biti označene s podatki o oznaki (sorta, zvrst), izvoru in pridelovalcu vina. Prav tako morajo biti vzorci vpisani v prijavi obrazec z naslednjimi podatki (potrebni za pravilno strokovno razvrstitev pri ocenjevanju):

- ime in priimek, naslov oziroma firma naročnika ( pridelovalca) in država;
- vrsta in oznaka vina (sorta ali ime vina):
  - a)** vina v ožjem pomenu besede: belo vino, rose vino, rdeče vino, pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, suhi jagodni izbor, ledeno vino, gazirano vino, biser vino, peneče vino, cviček PTP, teran PTP, Belokranjec PTP, Metliška črnina PTP, Bizeljčan beli PTP, Bizeljčan rdeči PTP, Ritoznojčan PTP, barrique vino, arhivsko vino;
  - b)** posebna vina: naravno sladko ali desertno vino, alkoholizirano ali likersko vino, aromatizirano vino (aromatizirano mirno vino, peneče aromatizirano vino, biser aromatizirano vino).
- geografsko poreklo (država, kraj vinograda in vinorodni okoliš);
- letnik pridelave vina;
- alkoholna stopnja v vol. %;
- skupni sladkorji (glukoza in fruktoza) v g/L (ostanek nepovretega sladkorja);
- skupne kisline v g/L;

Podatki na etiketi steklenic morajo biti skladni (identični) s podatki na prijavnem obrazcu.

Prijavitelj je ob prijavi dolžan navesti resnične podatke, v nasprotnem primeru komisija njegove vzorce lahko izloči.

## II. Organizacija ocenjevanja in delo komisije za oceno vin

### 4. člen

Ko vzorci prispejo, organizator pregleda prispele vzorce, če se ujemajo podatki na steklenicah (etikete) s podatki v prijavnici. Morebitne napake popravlja takoj ob prisotnosti prinašalca vzorca. Vzorci, ki bodo prispeli po pošti ali drugače, prevzemnik s strani organizatorja (Pomurskega sejma) poskrbi za zaprosene podatke (čl.4). Potrebni podatki iz 4. člena tega pravilnika, morajo biti izpolnjeni ob prevzemu vzorca. V kolikor vseh podatkov ni, se vzorec lahko odkloni. V vsakem primeru pa se odkloni vzorce, če ni prijave letnega pridelka za posamezni vzorec vina iz Slovenije. Organizator v primeru odklonitve ne vrača že prej nakazanega denarja. Organizator vodi evidenco odklonjenih vzorcev vin.

### 5. člen

Komisijo za oceno vin imenuje Programski svet ali Odbor za ocenjevanje vin Mednarodnega kmetijsko-živilskega sejma na Pomurskem sejmu ali vodstvo Pomurskega sejma.

Ocenjevanje smejo izvajati izključno pokuševalci, ki jih je imenoval minister v skladu s »Pravilnikom o imenovanju pokuševalcev pooblaščenice organizacije za preizkušanje pokuševalcev in organoleptičnih sposobnosti kmetijskih inšpektorjev« oziroma pokuševalci, ki jih priporoča mednarodna organizacija za trto in vino OIV. Ocenjevanje vodi glavni predsednik.

Vsaka komisija ima svojega predsednika, ki vodi ocenjevalno komisijo in lahko tudi ocenjuje. Ocenjuje najmanj pet (5) ocenjevalcev. Število članov komisije je neparno.

Pod enakimi pogoji lahko deluje po potrebi več komisij. V kolikor je več komisij, morajo vse imeti enako število ocenjevalcev. Če delujeta dve ali več komisij, generalno vodi ocenjevanje glavni predsednik, ki lahko istočasno vodi eno od komisij. Glavnemu predsedniku so podrejeni predsedniki posameznih komisij in tajnik. Izjave o poteku ocenjevanja za javnost, daje glavni predsednik, v sodelovanju s tajnikom in soglasjem vodstva sejma.

### 6. člen

Pred ocenjevanjem se pod nadzorom glavnega predsednika in tajnika opravi razvrstitev vzorcev (za ocenjevanje) na osnovi podatkov iz prijavnega obrazca (čl. 4). Določijo se vzorci in vrstni red vzorcev za ocenjevanje.

### 7. člen

Ocenjevanje vina poteka anonimno in sledljivo (sledljivost vzorcev), za kar skrbi tajnik ocenjevanja, ki ima lahko strokovno pomoč (pomočnike).

### 8. člen

Dolžnosti glavnega predsednika in predsednikov komisij :

Glavni predsednik generalno vodi delo komisij in skupaj s predsedniki posameznih komisij opravi naslednje naloge:

- pred začetkom ocenjevanja preveri vse pogoje in organizacijo za pravilen potek ocenjevanja,
- člane komisije seznaniti o načrtovanem poteku in kriterijih ocenjevanja v smislu veljavnega pravilnika,
- poskrbi, da se pred ocenjevanjem z enim ali več umeritvenimi vzorci (izven konkurence) komisije preverijo glede na kriterij ocenjevanja (medsebojna primerjava),
- poskrbi za ponovitev ocenjevanja posameznih vzorcev, če to zahteva večina ocenjevalcev ali po lastni presoji,
- odreja odmore med ocenjevanjem in hitrost ocenjevanja,
- predsednik vsake komisije skrbi za pravilen potek ocenjevanja in pravilno izpolnjevanje ocenjevalnega obrazca.
- predsednik vsake komisije pregleda in podpiše dnevni zapisnik o ocenjevanju,
- glavni predsednik pripravi in podpiše skupni zapisnik o ocenjevanju.

## 9. člen

### Dolžnosti tajnika in pomočnikov

Tajnik generalno skrbi za delo vseh komisij in skupno s pomočniki komisij opravi naslednje naloge:

- skrbi za sledljivost vzorcev,
- skrbi za anonimnost pri predstavitvi vzorcev,
- kontrolira postopek odpiranja steklenic in skrbi za pravilen vrstni red predstavitve vzorcev,
- skrbi, da so vzorci ustrezne temperature,
- skrbi za pravočasno in pravilno izračunavanje ocen,
- skrbi za potreben material in pripomočke za nemoteno delo komisij (čisti kozarci ustrezni vrstni red vina, voda itd.),
- posreduje predsedniku komisije informacije (v mejah zagotovitve anonimnosti), ki so potrebne za nemoten potek ocenjevanja,
- skrbi za usklajeno delovanje tehničnega osebja, ki sodeluje pri ocenjevanju,
- vodi dnevni zapisnik (poseben obrazec) o ocenjevanju,
- tajnik sopripravi in sopodpiše skupni zapisnik o ocenjevanju.

## 10. člen

Ocenjevanje vina poteka v naslednjih razmerah:

- komisija deluje v primernem ločenem mirnem prostoru, brez vonjav, s primerno svetlobo in temperaturo, med 18 in 24 °C,
- v prostoru ni dovoljeno kaditi,
- prostor, kjer dela komisija, v času ocenjevanja ni dopustna prisotnost oseb, ki niso neposredno vključene v delovanje komisije (ocenjevanje),
- odpiranje steklenic poteka v sosednjem prostoru, saj mora biti zagotovljena anonimnost vzorcev
- 
- vina se ocenjujejo pri naslednjih temperaturah: bela in rose 10 - 12 °C, rdeča 14 - 16 °C, rdeča vina starejša od dveh let od 16 do 18 °C, gazirana vina, biseri, peneča vina 6 - 8 °C, vina posebne kakovosti od 10 do 14 °C, posebna vina od 8 do 10 °C.

Vzorci vin se ocenjujejo po homogenih serijah v naslednjem vrstnem redu:

- bela mirna vina nearomatičnih sort,
- bela vina aromatičnih sort
- rose mirna vina,
- rdeča mirna vina,
- biser
- peneča vina,
- rose peneče vina,
- rdeča peneča vina,
- vina pod mrežo (sous voile),
- naravno sladka vina,
- likerska vina

V vsaki od zgoraj navedenih kategorij vin se ocenjuje suha vina pred vini z ostankom sladkorja, mlajša pred starejšimi, nearomatična pred aromatičnimi.

- steklenice iz katerih se natakajo vina v kozarce ocenjevalcev, morajo biti zakrite, da ni možno razkriti podatkov o vinu (odstraniti kapico ali nalivanje s posebnim tulcem),
- člani komisije imajo mize z belo podlago (beli prti) in ustrezno luč,
- ocenjevalec naj ima na razpolago ustrezen kozarec za ocenjevanje za vsak vzorec, posodo za odlivanje, pljuvalnik, svežo vodo, krožnik z narezanimi koščki kruha, lahko tudi nevtralnega sira, ocenjevalne listke in stoječi napis z imenom in priimkom, zastavo svoje države,

- ocenjevalci dobijo dnevni pisni seznam vzorcev za ocenjevanje s kategorijo, šifro in letnik ter ocenjevalne pripomočke,
- ocenjevalci so v prostoru razvrščeni ob mizah tako, da ni možnosti neposrednega stika med njimi,
- poskrbeti za ustrezne zastave (Pomurski sejem, Slovenija, druge države,...)
- neuradni rezultati ocenjevanja ( brez imen pridelovalcev) se ocenjevalcem objavijo naslednji dan, običajno pred začetkom ocenjevanja, zadnji dan pa po zaključku ocenjevanja.

Komisija deluje v glavnem v dopoldanskem času s tem, da ob vmesnih odmorih oceni največ 40 do 60 vzorcev na dan.

#### 11. člen

Pred začetkom ocenjevanja komisije obvezno opravijo eno do dva poskusna ocenjevanja (vzorci za uvajanje) z diskusijo o ocenah posameznih članov komisij, zaradi vzpostavljanja približnega ravnotežja v kriterij ocenjevanja med posameznimi člani. Pred začetkom ocenjevanja dobi vsak član komisije spisek vin s podatki o kategoriji vina, zaporedni številki in letniku vzorca.

#### 12. člen

##### III. Kriteriji ocenjevanja

Ocenjevanje poteka po 100 – točkovni metodi, ki jo predlagata Mednarodna organizacija za trto in vino (O.I.V.), Mednarodna zveza enologov (UIOE) in Svetovna federacija strokovnih ocenjevanj vin (FMGCIVS). Za ocenjevanje posameznih senzoričnih lastnosti vina se s senzorično analizo določajo parametri po naslednji lestvici:

- odlično,
- prav dobro
- dobro
- zadovoljivo
- nezadovoljivo

Vino, ki je ocenjeno z oceno "nezadovoljivo" za eno ali več parametrov ne more biti nagrajeno. (ocenjevalni obrazci za mirna vina ter za peneča vina in bisere so v prilogi).

#### 13. člen

Vzorec vina se ponovno ocenjuje (ponavlja iz druge steklenice):

- če je prisoten vonj in okus po zamašku,
- če je prisoten vonj in okus po vrenju,
- če to pisno na ocenjevalnem listku zahteva več kot polovica ocenjevalcev (trije od petih),
- če se ocene posameznih ocenjevalcev, po izločitvi najvišje in najnižje ocene pri posameznem vzorcu močno razhajajo (presodi in odloči predsednik ocenjevalne komisije).

#### 14. člen

Razvrstitev vzorcev po kategorijah z odgovarjajočimi šiframi

## I. BELA VINA NEAROMATIČNIH SORT WHITE WINES OF NON-AROMATIC SORTS

| <b>A) mirna vina/still wines</b>   | <b>RS (g/L)</b>                     | <b>št.šifre</b>       |
|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| podskupina/subgroup                | kislina +2 in ne več kot 9 g/L RS   | 1                     |
| podskupina/subgroup                | 0-3                                 | Belokranjec PTP 1a    |
| podskupina/subgroup                | 0-6                                 | beli Bizeljčan PTP 1b |
| podskupina/subgroup                | 0-12                                | Ritoznojčan PTP 1c    |
| podskupina/subgroup                | kislina +10 in ne več kot 18 g/L RS | 2                     |
| podskupina/subgroup                | do 45                               | 3                     |
| podskupina/subgroup                | več kot 45                          | 4                     |
| <b>B) biser vina / pearl wines</b> |                                     |                       |
| podskupina/ subgroup               | 0-4                                 | 5                     |
| podskupina/ subgroup               | več kot 4                           | 6                     |
| <b>C) penine/sparkling wines</b>   |                                     |                       |
| podskupina/ subgroup               | 0-3                                 | 7                     |
| podskupina/ subgroup               | 3,1-6                               | 7a                    |
| podskupina/ subgroup               | 6,1-15                              | 8                     |
| podskupina/ subgroup               | 12-20                               | 8a                    |
| podskupina/ subgroup               | 17-35                               | 9                     |
| podskupina/ subgroup               | 33-50                               | 9a                    |
| podskupina/ subgroup               | več kot 50                          | 10                    |

## II. ROSE VINA NEAROMATIČNI SORT ROSE WINES OF NON-AROMATIC SORTS

| <b>A) mirna vina/still wines</b> | <b>RS (g/L)</b>                     | <b>št.šifre</b> |
|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------|
| podskupina/subgroup              | kislina +2 in ne več kot 9 g/L RS   | 11              |
| podskupina/subgroup              | 0-2.5                               | 11a             |
| podskupina/subgroup              | kislina +10 in ne več kot 18 g/L RS | 12              |
| podskupina/subgroup              | do 45                               | 13              |
| podskupina/subgroup              | več kot 45                          | 14              |
| <b>B) biser vina/pearl wines</b> |                                     |                 |
| podskupina/ subgroup             | 0-4                                 | 15              |
| podskupina/ subgroup             | več kot 4                           | 16              |
| <b>C) penine/sparkling wines</b> |                                     |                 |
| podskupina/ subgroup             | 0-3                                 | 17              |
| podskupina/ subgroup             | 3,1-6                               | 17a             |
| podskupina/ subgroup             | 6.1-15                              | 18              |

|                      |            |     |
|----------------------|------------|-----|
| podskupina/ subgroup | 12-20      | 18a |
| podskupina/ subgroup | 17-35      | 19  |
| podskupina/ subgroup | 33-50      | 19a |
| podskupina/ subgroup | več kot 50 | 20  |

### III. RDEČA VINA NEAROMATIČNI SORT RED WINES NON-AROMATIC SORTS

| <b>A) mirna vina/still wines</b> | <b>RS (g/L)</b>                     | <b>št.šifre</b>     |     |
|----------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----|
| podskupina/subgroup              | kislina +2 in ne več kot 9 g/L RS   | 21                  |     |
| podskupina/subgroup              | 0-4                                 | teran PTP           | 21a |
| podskupina/subgroup              | 0-3                                 | Metliška črnina PTP | 21b |
| podskupina/subgroup              | 0-3                                 | rdeči Bizeljčan PTP | 21c |
| podskupina/subgroup              | kislina +10 in ne več kot 18 g/L RS | 22                  |     |
| <b>B) biser vina/pearl wines</b> |                                     |                     |     |
| podskupina/ subgroup             | 0-4                                 | 23                  |     |
| podskupina/ subgroup             | več kot 4                           | 24                  |     |
| <b>C) penine/sparkling wines</b> |                                     |                     |     |
| podskupina/ subgroup             |                                     | 25                  |     |

### IV. VINA AROMATIČNIH SORT WINES OF AROMATIC SORTS ( muškadne sorte, traminci, sauvignoni, Scheurebe)

| <b>A) mirna vina/still wines</b> | <b>RS (g/L)</b>                     | <b>št.šifre</b> |  |
|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------|--|
| podskupina/subgroup              | kislina +2 in ne več kot 9 g/L RS   | 26              |  |
| podskupina/subgroup              | kislina +10 in ne več kot 18 g/L RS | 27              |  |
| podskupina/subgroup              | do 45                               | 28              |  |
| podskupina/subgroup              | več kot 45                          | 29              |  |
| <b>B) biser vina/pearl wines</b> |                                     |                 |  |
| podskupina/ subgroup             | 0-4                                 | 30              |  |
| podskupina/ subgroup             | več kot 4                           | 31              |  |
| <b>C) penine/sparkling wines</b> |                                     |                 |  |
| podskupina/ subgroup             | 0-3                                 | 32              |  |
| podskupina/ subgroup             | 3,1-6                               | 32a             |  |
| podskupina/ subgroup             | 6,1-15                              | 33              |  |
| podskupina/ subgroup             | 12-20                               | 33a             |  |
| podskupina/ subgroup             | 17-35                               | 34              |  |

|                      |            |     |
|----------------------|------------|-----|
| podskupina/ subgroup | 33-50      | 34a |
| podskupina/ subgroup | več kot 50 | 35  |

## V. VINA POD MRENO WINES "UNDER WELL"

### skupina vin/group of wines 0-4 g/L

|                                   |                           |    |
|-----------------------------------|---------------------------|----|
| podskupina 1/subgroup 1           |                           | 36 |
| vsebnost alkohola/alkohol content | manjša ali enaka 15 vol % |    |

|                                   |                   |    |
|-----------------------------------|-------------------|----|
| podskupina 2/subgroup 2           |                   | 37 |
| vsebnost alkohola/alkohol content | večja od 15 vol % |    |

### skupina vin/group of wines 4.1 – 20 g/L

|                                   |                           |    |
|-----------------------------------|---------------------------|----|
| podskupina 1/subgroup 1           |                           | 38 |
| vsebnost alkohola/alkohol content | manjša ali enaka 15 vol % |    |

|                                   |                   |    |
|-----------------------------------|-------------------|----|
| podskupina 2/subgroup 2           |                   | 39 |
| vsebnost alkohola/alkohol content | večja od 15 vol % |    |

### skupina vin/group of wines > 20 g/L

|                                   |                           |    |
|-----------------------------------|---------------------------|----|
| podskupina 1/subgroup 1           |                           | 40 |
| vsebnost alkohola/alkohol content | manjša ali enaka 15 vol % |    |

|                                   |                   |    |
|-----------------------------------|-------------------|----|
| podskupina 2/subgroup 2           |                   | 41 |
| vsebnost alkohola/alkohol content | večja od 15 vol % |    |

## VI. LIKERSKA VINA/ LIQUEUR WINES

### D. nearomatične sorte/ non-aromatic sorts

|                            |         |    |
|----------------------------|---------|----|
| skupina vin/group of wines | 0-6 g/L | 42 |
|----------------------------|---------|----|

### skupina vin/group of wines 6.1-40 g/L

|                                   |                           |    |
|-----------------------------------|---------------------------|----|
| podskupina 1/subgroup 1           |                           | 43 |
| vsebnost alkohola/alkohol content | manjša ali enaka 18 vol % |    |

|                                   |                   |    |
|-----------------------------------|-------------------|----|
| podskupina 2/subgroup 2           |                   | 44 |
| vsebnost alkohola/alkohol content | večja od 18 vol % |    |

### skupina vin/group of wines 40.1-80 g/L

|                                   |                           |    |
|-----------------------------------|---------------------------|----|
| podskupina 1/subgroup 1           |                           | 45 |
| vsebnost alkohola/alkohol content | manjša ali enaka 18 vol % |    |

|                                   |                   |    |
|-----------------------------------|-------------------|----|
| podskupina 2/subgroup 2           |                   | 46 |
| vsebnost alkohola/alkohol content | večja od 18 vol % |    |

### skupina vin/group of wines > 80 g/L

|                                   |                           |    |
|-----------------------------------|---------------------------|----|
| podskupina 1/subgroup 1           |                           | 47 |
| vsebnost alkohola/alkohol content | manjša ali enaka 18 vol % |    |

podskupina 2/subgroup 2 48  
vsebnost alkohola/alkohol content večja od 18 vol %

## E. aromatične sorte / aromatic sorts 49

### 15. člen

Na ocenjevalnem listič obrazcu je vpisana oznako vzorca (kategorija, zaporedna številka, letnik, številka komisije in številka ocenjevalca). Predsednik komisije pregleda ocenjevalni obrazec in pravilnost potrdi. Ocenjevalec obkroži samo eno številko pri vsakem parametru. Končna ocena vzorca je zbir vseh točk.

### 16. člen

Povprečno oceno za posamezni vzorec izračuna računalniški center, ki pri izračunu ne upošteva najnižje in najvišje ocene ter izračuna aritmetično sredino ostalih ocen, izraženo na dve decimalni mesti.

## IV. Nagrajevanje

### 17. člen

#### ODLIČJA:

Vzorec vina, ki (bo) je prejel določeno število točk, lahko dobi naslednje odličje:

- **MIRNA VINA** (normalne trgateve, vina posebne kakovosti, arhivsko vino in vina barrique) suha, polsuha, polsladka in sladka, PTP
- **PENEČA VINA** popolnoma suha, izredno suha, zelo suha, suha, polsuha, polsladka in sladka
- **BISER VINA** popolnoma suha, izredno suha, zelo suha, suha, polsuha, polsladka in sladka
- **GAZIRANA VINA** popolnoma suha, izredno suha, zelo suha, suha, polsuha, polsladka in sladka
- **POSEBNA VINA** naravna sladka ali desertna, alkoholizirana ali likerska vina, aromatizirana vina (mirna aromatizirana vina, peneča aromatizirana vina, biser aromatizirana vina).

**velika zlata medalja z listino**- za vino z oceno od 90-100

**zlata medalja z listino** - za vino z oceno od 85 – 89.99

**srebrna medalja z listino** - za vina z oceno od 80 – 84.99

**bronasta medalja z listino** - za vina z oceno od 75 – 79.99

## BELOKRANJEC PTP, BIZELJČAN BELI IN RDEČI PTP, RITZOZNOJČAN PTP

**velika zlata medalja z listino** - za vino z oceno od 85 dalje

**zlata medalja z listino** - za vino z oceno od 80 – 84.99

**srebrna medalja z listino** - za vina z oceno od 75 - 79.99

**bronasta medalja z listino** - za vina z oceno od 70 - 74.99

## METLIŠKA ČRNINA PTP

**velika zlata medalja z listino** - za vino z oceno - od 85 dalje

**zlata medalja z listino** - za vino z oceno od 80 – 84.99

**srebrna medalja z listino** - za vina z oceno od 75 - 79.99

**bronasta medalja z listino** - za vina z oceno od 70 - 74.99

## **CVIČEK PTP**

**velika zlata medalja z listino** - za vino z oceno od 80 dalje

**zlata medalja z listino** - za vino z oceno od 75 – 79.99

**srebrna medalja z listino** - za vina z oceno od 70 - 74.99

**bronasta medalja z listino** - za vina z oceno od 65 - 69.99

V smislu 43. člena Pravilnika o označevanju vina, mošta in drugih proizvodov iz grozdja (UI RS 40/01) se bo število podeljenih medalj (priznanj) omejilo na kvoto 50 % od prispelih vzorcev. Delež določi Pomurski sejem v dogovoru z Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Vina, ki so bila ocenjena po veljavnem pravilniku, vendar zaradi pogojev MKGP RS (Uradni list RS 40/01 - Pravilnik o označevanju vina, mošta in drugih proizvodov iz grozdja - 43. člen) ne prejmejo medalje, bodo prejela listino o oceni vina. V primeru prekoračitve te omejitve se črtajo medalje slabše ocenjenim vzorcem. V primeru, da ima več vin enako oceno, se odberejo vina, ki imajo nižje ocenjen okus, sledijo ocene vonja, po potrebi sledi še ocena splošnega vtisa. Vsako medaljo obvezno spremlja listino, na kateri je navedena medalja, natančna oznaka vzorca, kakor tudi podatki o lastniku.

### **Posebna priznanja:**

**ŠAMPION** : najvišje ocenjeno vino pri posamezni komisiji in posamezni kategoriji (pogoj je zlata medalja) je uvrščeno v izbor za naziv šampion. Komisije nato izmed kandidatov izberejo šampiona v posamezni kategoriji:

1 - Za najvišje ocenjeno suho belo vino, katerega koncentracija skupnih sladkorjev ne presega 9 g/l, pod pogojem, da koncentracija skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama pod koncentracijo reducirajočih sladkorjev, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

2 - Za najvišje ocenjeno suho rose vino, katerega koncentracija skupnih sladkorjev ne presega 9 g/l, pod pogojem, da koncentracija skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama pod koncentracijo reducirajočih sladkorjev, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

3 - Za najvišje ocenjeno suho rdeče vino, katerega koncentracija skupnih sladkorjev ne presega 9 g/l, pod pogojem, da koncentracija skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama pod koncentracijo reducirajočih sladkorjev, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

4 - Za najvišje ocenjeno polsuho belo vino, katerega koncentracija skupnih sladkorjev presega največjo dovoljeno koncentracijo suhega vina, vendar ne presega 18 g/l pod pogojem, da koncentracija skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov pod koncentracijo reducirajočega sladkorja, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

5 - Za najvišje ocenjeno polsuho-rose vino, katerega koncentracija skupnih sladkorjev presega največjo dovoljeno koncentracijo suhega vina, vendar ne presega 18 g/l pod pogojem, da koncentracija skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov pod koncentracijo reducirajočega sladkorja, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

6 - Za najvišje ocenjeno polsuho rdeče vino, katerega koncentracija skupnih sladkorjev presega največjo dovoljeno koncentracijo suhega vina, vendar ne presega 18 g/l pod pogojem, da koncentracija skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov pod koncentracijo skupnih sladkorjev, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

7 - Za najvišje ocenjeno polsladko belo vino, katerega koncentracija skupnih sladkorjev presega največjo dovoljeno koncentracijo polsuhega vina, vendar ne presega 45 g/l, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

8 - Za najvišje ocenjeno polsladko rose vino, katerega koncentracija skupnih sladkorjev presega največjo dovoljeno koncentracijo polsuhega vina, vendar ne presega 45 g/l, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

9 - Za najvišje ocenjeno polsladko rdeče vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev presega največjo

dovoljeno koncentracijo polsuhega vina, vendar ne presega 45 g/l, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

10 - Za najvišje ocenjeno sladko belo vino, katerega koncentracija skupnih sladkorjev presega 45 g/l, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

11 - Za najvišje ocenjeno sladko rose vino, katerega koncentracija skupnih sladkorjev presega 45 g/l, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

12 - Za najvišje ocenjeno sladko rdeče vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev presega 45 g/l, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

13 - Za najvišje ocenjeno peneče vino, ne glede na ostanek nepovretil skupnih sladkorjev, ne glede na barvo - belo, rose vino, rdeče skupaj in ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 15 vzorcev na ocenjevanju).

14 – Za najvišje ocenjeno vino Cviček PTP, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 25 vzorcev na ocenjevanju).

15 – Za najvišje ocenjeno vino Teran PTP, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 15 vzorcev na ocenjevanju).

16 – Za najvišje ocenjeno vino Belokranjec PTP, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 15 vzorcev na ocenjevanju).

17 – Za najvišje ocenjeno vino Metliška črnina PTP, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 15 vzorcev na ocenjevanju).

18 - Za najvišje ocenjeno vino Bizeljčan (beli in rdeči) PTP, Ritoznojčan PTP, ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 15 vzorcev na ocenjevanju).

19- Za najvišje ocenjeno naravno sladko desertno vino, ne glede na koncentracijo skupnih sladkorjev, ne glede na barvo - belo, rose, rdeče in ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 10 vzorcev na ocenjevanju).

20 - Za najvišje ocenjeno alkoholizirano ali likersko vino, ne glede na barvo - belo, rose, rdeče in ne glede na letnik (pogoj zlata medalja in 10 vzorcev na ocenjevanju).

21 - Za najvišje ocenjeno aromatizirano vino (mirno aromatizirano vino, peneče aromatizirano vino, biser aromatizirano vino) ne glede na barvo - belo, rose, rdeče in ne glede na letnik ali koncentracijo skupnih sladkorjev (pogoj zlata medalja in 10 vzorcev na ocenjevanju).

**Opomba:**

Po končanem ocenjevanju, pred razglasitvijo šampionov, bo organizator dal vse kandidate navedenih skupin od 1-9 v kontrolo pooblaščenih organizacij - na analizo koncentracije (vsebnosti) reducirajočih sladkorjev. V kolikor bo koncentracija reducirajočih sladkorjev v vinu odstopala od zahtevane (deklarirane) vrednosti za posamezno skupino (več kot za : 1 g/l pri suhih vinih ; 2 g/l pri polsuhih vinih; 3 g/l pri polsladkih vinih), bo šampion naslednji najboljši, z enako kontrolo; če bo tudi pri tem koncentracija reducirajočih sladkorjev odstopala od zahtevane vrednosti, bo šampion naslednji najboljši, z enako kontrolo in tako naprej. Analizo opravi pooblaščen organizacija za oceno vina.

**IZBIRA – RANGIRANJE ŠAMPIONA:** Šampione rangirajo komisije izmed najvišje ocenjenih vin posamezne komisije, pri posamezni kategoriji in skupini-podskupini. V primeru, da komisija nima kandidata, rangirajo vse tri komisije izmed kandidatov iz drugih dveh skupin. V primeru, da ima kandidata samo ena komisija, postane ta šampion direktno brez rangiranja. V primeru, da sta pri rangiranju dobila dva kandidata ali vsi trije enako število glasov so vsi trije šampioni.

## POSEBNE NAGRADE

### 1. Prvak vinsko turistične ceste

Prvak vinske turistične ceste prejme najvišje ocenjeno vino iz območja posamezne VTC v Sloveniji, s koncentracijo reducirajočih sladkorjev do 25 g/l, ne glede na barvo in letnik (pogoj zlata medalja, najmanj 15 vzorcev in najmanj 3 vinogradniki iz posamezne VTC). v primeru enake najvišje ocene je prvakov toliko, kolikor je najvišjih enakih ocen v posamezni vinsko turistični cesti.

### 2. Vinar leta

Vinar leta za tekoče leto prejme vinar oz. vinska klet, ki na ocenjevanju pridobi za 5 vzorcev vina v 3 različnih kategorijah največje število točk. Sodelujejo lahko vina, ki so prvič ocenjena v Gornji Radgoni ter so iz Slovenije. Kategorije: Suho belo vino | Suho vino (rdečkasto, rdeče) | Polsuho vino (ne glede na barvo) | Polsladko vino (ne glede na barvo) | Sladko vino (ne glede na barvo) | Peneče vino | Posebno vino (naravno sladko desertno, aromatizirano, alkoholizirano, likersko vino)

Točkovni sistem:

Šampion 5 točk | Velika zlata medalja 4 točke | Zlata medalja 3 točke | Srebrna medalja 2 točki

Opomba: V primeru enakega števila točk, postane vinar leta vinogradnik-vinar, ki je prejel za vse vzorce na ocenjevanju največje število točk. V primeru ponovno enakega števila točk po seštetju vseh točk, postane vinar leta vinogradnik-vinar, ki je imel na ocenjevanju vina v večih različnih kategorijah. Če še po zadnjem seštevku ni odločeno kdo je vinar leta, postaneta vinarja leta dva, trije itd., ki so dosegli vsi vse iste, zgoraj navedene pogoje.

## PROMOCIJA OCENJENIH VIN

Promocijo ocenjenih vin izvaja organizator ocenjevanja na razstavi in javni pokušnji, ki jo organizira v času mednarodnega kmetijske – živilskega sejma AGRA v Gornji Radgoni.

V kolikor želi udeleženec označevati ocenjeno vino s simbolom prejete nagrade, mora upoštevati pogoje, ki jih določa Pravilnik o označevanju nagrajenih vin in z dovoljenjem organizatorja. Vsi simboli nagrad so zaščiteni.

## RAZGLASITEV REZULTATOV IN PODELITEV NAGRAD

Svečana razglasitev rezultatov ocenjevanja in podelitev nagrad se opravi v času Mednarodnega kmetijske – živilskega sejma AGRA v Gornji Radgoni.

### 18. člen

Priznanja iz čl. 18 podeljuje organizator v okviru Mednarodnega kmetijske živilskega sejma v Gornji Radgoni.

### 19. člen

Priznanja iz 18. člena podpišeta direktor Pomurskega sejma in glavni predsednik ocenjevalnih komisij.

### 20. člen

Udeleženci, ki sodelujejo s svojimi vzorci na ocenjevanju so dolžni proti plačilu zagotoviti organizatorju toliko steklenic vina posameznega vzorca, kolikor je potrebno za javno pokušnjo v okviru sejemske prireditve.

## V. Promocija, zaščita in trženje priznanja kakovosti

### 21. člen

Za potrebe promocije lahko pridelovalci na nagrajeno ustekleničeno vino oz. njihovo embalažo lepijo nalepke odličij in posebnih priznanj. Vendar le v primeru, ko zadostijo pogojem Pravilnika o dodelitvi in rabi nalepk za

odličja in posebna priznanja, ki je sestavni del Pravilnika o odprtem državnem ocenjevanju vin, v okviru Mednarodnega kmetijsko živilskega sejma AGRA v Gornji Radgoni (naveden pod prilogo števil. I).

Zaščiteni so vsi znaki odličij in posebnih priznanj podeljenih na AGRI.

## **VI. Končne določbe**

### 22. člen

V primeru sporov ali nesoglasij odloča častno razsodišče, ki ga sestavljajo: glavni predsednik ocenjevalne komisije, predsednik programskega sveta AGRA in direktor Pomurskega sejma d.o.o.

PRILOGA števil. I: Pravilnik o dodelitvi in rabi nalepk za odličja in posebna priznanja.

Gornja Radgona, 2026