

На основу члана 29. став 4. Закона о вину („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 93/12),

Министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

**ПРАВИЛНИК  
О ПОСТУПКУ И МЕТОДАМА СЕНЗОРНОГ ОЦЕЊИВАЊА ВИНА,  
НАЧИНУ ОБУКЕ И ПРОВЕРЕ СТРУЧНЕ ОСПОСОБЉЕНОСТИ СЕНЗОРНИХ  
ОЦЕЊИВАЧА**

*(Објављен у „Службеном гласнику РС”, број 93/15 од 13. новембра 2015. године)*

**Члан 1.**

Овим правилником прописује се поступак и методе сензорног оцењивања вина, начин обуке и провере стручне оспособљености сензорних оцењивача.

**I. ПОСТУПАК И МЕТОДЕ СЕНЗОРНОГ ОЦЕЊИВАЊА**

**Дегустатор и врсте сензорних оцењивача**

**Члан 2.**

Дегустатор је лице које врши дегустацију шире, вина и других производа од грозња, шире, кљука и вина који се користе у производњи вина или за директну људску употребу (у даљем тексту: други производи) у циљу стицања знања у области сензорике вина, стручне обуке и/или провере стручне оспособљености.

Поступке сензорног оцењивања врше сензорни оцењивачи у оквиру:

1) панела за сензорно оцењивање шире, вина и других производа (у даљем тексту: Панел);

2) комисије за сензорно оцењивање вина са географским пореклом (у даљем тексту: Комисија).

Незванични оцењивач је сензорни оцењивач који може учествовати у раду Панела, односно Комисије у циљу вежбања сензорних чула, а који не врши званично оцењивање вина.

**Чланови Панела који врше поступак сензорног оцењивања**

**Члан 3.**

Чланови Панела који врше поступак сензорног оцењивања су: члан Панела – одабран оцењивач, члан Панела – специјализован одабран оцењивач, предавач сарадник и вођа Панела – стручњак – оцењивач.

*Члан Панела – одабран оцењивач* је сензорни оцењивач који врши сензорно оцењивање у оквиру Панела, има сертификат о завршеној обуци основног нивоа и доказ о учествовању у сензорном оцењивању вина на најмање 10 званичних манифестација, односно доказ о сензорном оцењивању најмање 200 узорака вина.

*Члан Панела – специјализован одабран оцењивач* који врши сензорно оцењивање и даје стручна мишљења у оквиру специјализоване теме је сензорни оцењивач који има сертификат о завршеној специјализованој обуци, најмање две године искуства као члан Панела – одабран оцењивач, доказ о сензорном оцењивању

најмање 300 узорака вина у периоду од најмање две године у оквиру Панела и/или као незванични оцењивач на седницама Панела.

*Предавач сарадник* је сензорни оцењивач који испуњава све услове за члана Панела – специјализованог одабраног оцењивача, има стечено најмање високо, односно више образовање у научној области биотехничких наука и биотехнологије према студијском програму, односно наставном плану и програму чији садржај обухвата прераду грозђа, односно производњу вина и који предаје на одобрену специјализовану тему оцењивачима лаицима, упућеним оцењивачима, кандидатима за сензорне оцењиваче и/или одабраним оцењивачима у оквиру Панела.

*Вођа Панела – стручњак – оцењивач* је сензорни оцењивач који испуњава услове као члан Панела – одабран оцењивач, има сертификат о завршеној обуци средњег нивоа, најмање две године искуства као члан Панела – одабран оцењивач, доказ о сензорном оцењивању најмање 300 узорака вина у периоду од две године у оквиру Панела и/или као незванични оцењивач на седницама Панела.

Стручним радом Панела руководи вођа Панела, а о техничким питањима стара се секретар Панела.

#### Чланови Комисије који врше поступак сензорног оцењивања вина са географским пореклом

##### Члан 4.

Чланови Комисије који врше поступак сензорног оцењивања су: члан Комисије – одабран оцењивач Комисије, члан Комисије – специјализован одабран оцењивач Комисије, предавач вишег нивоа – специјализован одабран оцењивач Комисије, председник Комисије – стручњак – оцењивач Комисије и предавач највишег нивоа – стручњак – оцењивач Комисије.

*Члан Комисије – одабран оцењивач Комисије* који врши општа предавања и општу обуку оцењивача (оцењивача лаика, упућених оцењивача и слично, односно кандидата за одабране оцењиваче) је сензорни оцењивач који има сертификат о завршеној обуци вишег нивоа, најмање две године искуства као вођа Панела – стручњак – оцењивач, доказ о сензорном оцењивању најмање 300 узорака вина у периоду од две године у оквиру Панела и/или као незванични оцењивач на седницама Панела.

*Члан Комисије – специјализован одабран оцењивач Комисије* који врши сензорно оцењивање, даје стручна мишљења и предаје у оквиру специјализоване теме је сензорни оцењивач који има сертификат о завршеној специјализованој обуци, најмање две године искуства као члан Комисије – одабран оцењивач, доказ о сензорном оцењивању најмање 300 узорака вина у периоду од две године у оквиру Комисије, односно Панела и/или као незванични оцењивач на седницама Комисије, односно Панела.

*Предавач вишег нивоа – специјализован одабран оцењивач Комисије* је сензорни оцењивач који испуњава све услове за члана Комисије – специјализованог одабраног оцењивача, има стечено најмање високо, односно више образовање у научној области биотехничких наука и биотехнологије према студијском програму, односно наставном плану и програму чији садржај обухвата прераду грозђа, односно производњу вина и који предаје, односно врши обуку на одобрену специјализовану тему оцењивачима лаицима, упућеним оцењивачима, кандидатима за сензорне оцењиваче и/или одабраним оцењивачима у оквиру Панела, односно Комисије.

*Председник Комисије – стручњак – оцењивач Комисије* је сензорни оцењивач који испуњава услове као члан Комисије – одабран оцењивач, има најмање две године искуства као члан Комисије – одабран оцењивач, доказ о сензорном оцењивању

најмање 300 узорака вина у периоду од две године у оквиру Комисије, односно Панела и/или као незванични оцењивач на седницама Комисије, односно Панела и има стечено најмање високо, односно више образовање у научној области биотехничких наука и биотехнологије према студијском програму, односно наставном плану и програму чији садржај обухвата прераду грозђа, односно производњу вина.

*Предавач највишег нивоа – стручњак – оцењивач Комисије* који може да предаје, врши обуку и проверу стручне оспособљености свим сензорним оцењивачима је сензорни оцењивач који има најмање две године искуства као председник Комисије – стручњак – оцењивач Комисије, доказ о сензорном оцењивању најмање 300 узорака вина у периоду од најмање две године у оквиру Комисије, односно Панела и/или као незванични оцењивач на седницама Комисије, односно Панела и има стечено најмање високо, односно више образовање у научној области биотехничких наука и биотехнологије према студијском програму, односно наставном плану и програму чији садржај обухвата прераду грозђа, односно производњу вина.

Стручним радом Комисије за сензорно оцењивање вина са географским пореклом руководи председник Комисије, а о техничким питањима стара се секретар Комисије.

### Прелиминарно испитивање прага мириса

#### Члан 5.

На предлог вође Панела, односно председника Комисије, пре сензорног оцењивања може се извршити прелиминарно испитивање прага мириса.

Испитивање прага мириса врши се помоћу посебно припремљеног раствора камфора, тако што се у 200 ml воде дода раствор добијен додавањем 0,2 g камфора у 100 ml 95% vol алкохола.

Након тога се 1 ml овако припремљеног мирисног течног раствора сипа у 1l чисте (немирисне) воде, у суд са широким грлом, док се истовремено у други потпуно идентични суд сипа само чиста (немирисна) вода.

Оба суда се затварају стаклом, односно поклопцем и сачека се један сат, а након тога особа, односно сензорни оцењивач са добрим чулом мириса треба да препозна суд у коме је течност са камфорним раствором, удишући произведен мирис једном, па другом ноздрвом.

Температура течности, односно воде треба да буде од 15°C до 20°C.

Метода испитивања прага мириса користи се приликом обука и утврђивања обучености кандидата за одабране оцењиваче, односно сензорне оцењиваче.

### Прелиминарно испитивање прага укуса

#### Члан 6.

На предлог вође Панела, односно председника Комисије, пре сензорног оцењивања може се извршити прелиминарно испитивање прага укуса.

Испитивање прага укуса врши се помоћу припремљених водених раствора користећи:

- 1) 1 g/l соли – за испитивање прага укуса на слано;
- 2) 5 g/l сахарозе – за испитивање прага укуса на слатко;
- 3) 0,25 g/l лимунске киселине – за испитивање прага укуса на кисело.

Нормална осетљивост укуса се остварује уколико особа, односно сензорни оцењивач препозна и идентификује слани, слатки и кисели раствор.

Метода испитивања прага укуса користи се приликом обука и утврђивања обучености кандидата за одабране оцењиваче, односно сензорне оцењиваче, с тим да се

концентрације могу и мењати (пре свега повећавати) у зависности од нивоа обуке и нивоа провере обучености.

### Просторија и сала за сензорно оцењивање и дегустацију

#### Члан 7.

Просторија, односно сала где се врши сензорно оцењивање, обука и/или провера обучености треба да је таква да не постоји било који спољашњи или унутрашњи фактор који може да утиче или да омета сензорно оцењивање и/или дегустацију.

Распоред просторије, односно сале за сензорно оцењивање и/или обуку, односно проверу обучености може бити сличан распореду сале приказане у идејном решењу датом у Прилогу 1 – Приказ сале за сензорно оцењивање, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део, али такав да не нарушава начин и поступак сензорног оцењивања.

Извор светлости у просторији треба да буде такав да емитује континуиран спектар који ће омогућити добро визуелно опажање сензорних карактеристика, а пожељно је да се сензорно оцењивање и/или дегустација врши уз природну светлост која омогућава боље рефлектовање боја или уз вештачку уједначену и контролисану светлост.

Боје просторије, односно сале за сензорно оцењивање и/или дегустацију треба да су нежне, опуштајуће и да нису нападне.

Да би сензорни оцењивач, односно дегустатор био потпуно концентрисан потребно је обезбедити одсуство страних мириса у просторији у којој се врши сензорно оцењивање и на лицима која врше сензорно оцењивање или учествују у организацији сензорног оцењивања, као и одсуство буке.

Температура просторије, односно сале за сензорно оцењивање и/или дегустацију треба да буде око 20°C, да постоји вентилација, односно проветреност којом би се одстранили мириси који би могли бити сметња приликом олфакторног опажања.

Вођа Панела, односно председник Комисије води рачуна да просторија, односно сала за сензорно оцењивање испуњава све услове за сензорно оцењивање пре почетка оцењивања, као и да су испуњени општи и додатни услови за сензорно оцењивање, а секретар Панела, односно секретар Комисије отклања све уочене неправилности.

Сензорни оцењивач који врши обуку, односно руководи провером обучености води рачуна да просторија, односно сала за дегустацију приликом обука и/или провере обучености кандидата и/или сензорних оцењивача испуњава све услове за дегустацију пре почетка дегустације, као и да су испуњени општи и додатни услови за сензорно оцењивање, а организатор обуке, односно провере обучености отклања све уочене неправилности.

### Чаша за сензорно оцењивање

#### Члан 8.

Чаша за сензорно оцењивање (у даљем тексту: чаша) треба да буде стаклена, безбојна, провидна и хомогена, без слика или украса са стопом која омогућава стабилност, са дршком (ногицом) која омогућава руковање без загревања вина и телом у облику издуженог јајета, односно лале, сужена у горњем делу како би овакав облик омогућио концентрисање арома и њихово назално апсорбовање.

Чаша која се користи приликом сензорног оцењивања и провере оспособљености кандидата за одабране оцењиваче, односно за сензорне оцењиваче у оквиру Панела или Комисије треба да има изглед и пропорције као чаша у Прилогу 2 –

Стандардизована чаша за сензорно оцењивање, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Чаша која се користи приликом обука и/или предавања треба да буде иста као чаша приказана у Прилогу 2 или што сличнија њој.

Стакло чаше треба да има одговарајућу оштрину и максималну транспарентност, а уколико се не поседују овакве чаше, вођа Панела, председник Комисије, односно сензорни оцењивач који врши обуку, односно проверу обучености може да у датом случају одобри коришћење других чаша под условом да су од провидног, танког и финог стакла.

Приликом сензорног оцењивања и/или дегустације, сензорни оцењивач, односно дегустатор не држи горњи део, односно тело чаше, како се не би угрејало вино и умрљало стакло масноћом са прстију оцењивача, односно дегустатора и на тај начин умањила могућност исправног сагледавања течности.

### Ниво пуњења чаше

#### Члан 9.

Приликом сензорног оцењивања, односно дегустације, чаша треба да буде једну трећину запремине чаше напуњена вином, односно другим производима у складу са Прилогом 3 – Приказ препуне и правилно напуњене чаше, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део, како би:

- 1) се најбоље уочила боја, а да због повећања масе не дође до промене боје;
- 2) се најбоље осетила арома, која се у таквом случају боље ослобађа;
- 3) сензорно оцењивање, односно дегустација била што успешнија, с обзиром да остаје довољно места за окретање (вртложење) вина без просипања.

### Распоред вина при сензорном оцењивању и дегустацији

#### Члан 10.

Приликом сензорног оцењивања, односно дегустације вина током које се испитују различите категорије/врсте вина, типови вина, односно вина различитих боја, сласти, екстрактивности, старости и друго, са оцењивањем, односно дегустацијом треба почети од најлаганијих и најсувљих вина, а распоред оцењивања, односно дегустације треба бити такав да се свака група вина оцењује као хомогена целина.

Млада вина треба да се оцењују, односно дегустирају пре старих, односно одлежалих вина.

Уколико је реч о винима са дугим одлежавањем, оцењивање, односно дегустација треба да се обави одмах након декантирања, а вино не треба претерано излагати ефектима кисеоника, осим у случајевима када је очигледно присутан процес реферментације.

### Редослед при оцењивању и дегустацији вина

#### Члан 11.

Панелу, односно Комисији, на основу предлога вође Панела, односно председника Комисије треба изложити вина према следећем редоследу: бела вина (од неароматичних сорти винове лозе); розе вина (од неароматичних сорти винове лозе); црвена вина (од неароматичних сорти винове лозе); ароматична вина; специјална вина, група пенушавих вина; ликерска и ароматизована вина.

У оквиру прве четири групе, треба имати у виду још један редослед мирна вина, слабогазирана и газирана вина.

Редослед заснован на различитом садржају непревредног шећера, треба да буде такав да се мирна вина разврставају на сува, полусува, полуслатка и слатка вина (треба пратити такав редослед), а пенушава, газирана, квалитетна пенушава и квалитетна ароматична пенушава вина разврставају на: брут натур, екстра брут, брут, екстра суво, суво, полусуво и слатко (треба пратити такав редослед).

Може се направити и каснији приоритетни редослед приликом сервирања и оцењивања, односно дегустације вина у оквиру групација формираних на основу три поменута редоследа и приступити прерасподели по основу структуре, садржаја алкохола, старости, постојаности и друго.

Уколико су на почетку оцењивања, односно дегустације утисци оцењивача, односно дегустатора, на основу прва два или три опажаја непоуздани или непрецизно дефинисани и остављају простор за давање непоузданог суда, односно оцене, оцењивање треба поновити и оцене се у том случају не рачунају, а у записник се уписује да је у питању „адаптација”.

У случају из става 5. овог члана, препоручљиво је најпре обавити тзв. припремну дегустацију ради „подешавања” чула.

Уколико се истовремено врши сензорно оцењивање неколико категорија/врста/типова вина, потребно је водити рачуна да се иста групишу по следећем редоследу сервирања, односно оцењивања или дегустације: пенушава бела вина, мирна бела вина, пенушава розе вина, мирна розе вина, пенушава црвена вина, мирна црвена вина, вина са одлежавањем на квасцима, природна слатка вина, ледена вина, ликерска вина, мистеле, а све у складу са публикацијом коју је објавила Међународна организација за лозу и вино (*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, OIV), као и ароматизована вина, односно ароматизовани производи од вина, и то тако што се почиње са белим винима, наставља са розе винима и завршава са црвеним винима, где се прво оцењују најмлађа вина по редоследу од најмањег до највећег садржаја стварног алкохола, док се слатка вина оцењују на крају.

#### Услови за сензорне оцењиваче, односно дегустаторе приликом сензорног оцењивања

##### Члан 12.

Приликом сензорног оцењивања, односно дегустације сензорни надражаји сензорног оцењивача, односно дегустатора треба да буду перципирани путем чула вида, мириса и укуса у савршеном стању физичке и физиолошке равнотеже.

Сензорни оцењивач не може да буде под било каквим утицајем приликом доношења суда, односно оцењивања, пажња треба да му буде максимална, а оцена треба да се изнесе након мирног и пажљивог размишљања и концентрације.

Најпогодније време за сензорно оцењивање, односно дегустацију је између 10 и 11 сати ујутру, након првог јутарњег оброка, а сензорно оцењивање не треба вршити непосредно након обилног оброка.

#### Општи услови за сензорно оцењивање

##### Члан 13.

Општи услови, који омогућавају да се у потпуности опазе карактеристике вина, су следећи:

1) сала за сензорно оцењивање треба да буде у складу са условима из члана 7. овог правилника;

2) сто за дегустацију (расклопив или фиксиран) треба да буде припремљен за Панел или Комисију који имају три, пет или више чланова;

3) кабина за оцењивање, односно дегустацију треба да буде пространа тако да се оцењивање у њој обавља неометано и одлуке чланова Панела, односно Комисије доносе засебно, услед чега чланови – сензорни оцењивачи треба међусобно да буду изоловани параванима. Кабине треба да буду од материјала који се може прати, по могућности беле боје и могу бити сличне приказу у идејном решењу датом у Прилогу 4 – Стандардизована кабина за сензорно оцењивање (мере у mm), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део;

4) радна површина треба да буде бела да би се могли оценити изглед и боја вина;

5) чаша треба да буде у складу са описом из члана 8. овог правилника;

6) страни мириси одсуство страних мириса треба да буде у складу са описом из члана 7. став 5. овог правилника;

7) извор светлости треба да буде у складу са описом из члана 7. став 3. овог правилника;

8) да би се очувала неутралност непца након сензорног оцењивања, односно дегустације неопходно је уклонити активне органолептичке остатке, служећи се неутралним средством као што је хлеб и/или неслани кекс, а затим је потребно испрати уста чистом водом;

9) код транскрипције опажаја сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да има на располагању картон (листић) за сензорно оцењивање на коме одмах може да наведе опажаје које је уочио током различитих фаза сензорног оцењивања, односно дегустације.

10) вино треба сипати у чашу у количини која није превелика у складу са чланом 9. овог правилника;

11) оцењивач, односно дегустатор треба да држи чашу за стопу, односно дршку, а никада за њено тело, како би се спречило мешање мириса са руке који могу да имају негативан утицај на тачну перцепцију ольфакторних опажаја и да доведу до повећања температуре вина.

О испуњености услова из става 1. овог члана брине вођа Панела, односно председник Комисије, а о отклањању недостатака брине секретар Панела, односно Комисије.

#### Додатни услови за сензорно оцењивање

##### Члан 14.

Приликом сензорног оцењивања вина, поред услова из члана 13. овог правилника, обезбеђује се и следеће:

- 1) хлеб и/или неутрални кекс;
- 2) чаша са водом;
- 3) посуда (или лавабо) за просипање остатака;
- 4) шема са упутствима, подзаконски акт, односно протокол о оцењивању и слично;

5) хемијска оловка и

6) картони (листићи) за сензорно оцењивање.

#### Температура вина приликом сензорног оцењивања

##### Члан 15.

У тренутку сензорног оцењивања, односно дегустације, температура вина је важна с обзиром да може да буде одлучујућа при оцењивању.

У складу са температуром сервирања при оцењивању, односно дегустацији, вино више или мање развија своје различите карактеристике на различит начин:

1) благо повишена температура у односу на уобичајену температуру вина доприноси ослобађању арома и стога се оне могу боље осетити. Треба имати у виду да се ароме и „букеи” удишу на температури од 14°C и вишој, а губе на температури нижој од 8°C;

2) висока температура појачава укус различитих шећера и алкохола;

3) слано, горко и опорно су јачи на нижим температурама;

4) ефекти киселости знатно варирају са променом температуре. Бело вино са високим садржајем укупних киселина је непријатно на 18°C, прихватљиво на 16°C, а даје осећај пријатне свежине на 10°C;

5) танини, као узрочници опорности, захтевају да се црвена вина оцењују на умеренијим температурама.

Приликом сензорног оцењивања, уз предлог и контролу вође Панела, односно председника Комисије, примењују се следеће температуре сервирања за различита вина:

1) бела и розе мирна вина: 10°C – 12°C;

2) црвена мирна вина: 15°C – 18°C;

3) група пенушавих и газираних вина: 8°C – 10°C;

4) природна слатка, ледена вина, ликерска вина и мистеле: 10°C – 14°C.

Приликом сензорног оцењивања различитих вина, неопходно је придржавати се логичног редоследа, како се не би презаситили рецептори укуса неким компонентама и тиме проузроковало слабљење осетљивости.

Како би се избегао случај из става 4. овог члана, сензорни оцењивачи почињу са белим винима, настављају са розе винима и завршавају са црвеним винима и то тако што се оцењују прво најмлађа вина по редоследу од најмањег до највећег садржаја стварног алкохола, а слатка вина се оцењују на крају.

## Поступак и методе примене чула

### Члан 16.

Поступак сензорног оцењивања, односно дегустације подразумева процену параметара квалитета вина одређеним редоследом, односно оцену изгледа, мириса и укуса вина применом свих чула, тј. чула слуха, вида, мириса, укуса и додира.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор користи чула за сензорно оцењивање тако што:

1) чулом слуха може да чује ударац или окрзнуће које вино направи када се сипа у чашу, а некада је то и жуборење, где се чује да ли се ради о лаганој или гушћој течности;

2) чулом вида може да уочи у каквом је стању вино, преко његовог сјаја, боје и транспарентности, присуство талоба, нечистоћа, мехурића и друго, а уколико је вино замућено, у одређеним случајевима, када је то неоправдано, одбацује га као неприхватљиво;

3) чулом мириса може да осети пријатне или непријатне ароме, а уколико се ради о непријатним аромама, сензорни оцењивач, односно дегустатор може да одустане од тог вина и без покушаја да га дегустира;

4) чулом укуса, односно језиком преко папила, прво се открива да ли постоји неки непријатан укус, након чега се вино испљуне;

5) користи чуло додира у унутрашњости усне дупље, померајући вино како би се додиром осетила опорност, храпавост и/или глаткост.

Сензорни стимуланси код сензорног оцењивача, односно дегустатора се добијају чулима и они су визуелни, олфакторни, густативни, тактилни, термички и



хемијски, а перципиране карактеристике вина се повезују са органима, као и чулима и опажајима на следећи начин:

- 1) изглед:
  - око (орган) – вид (чула и опажаји) – боја, чистоћа, флуидност, мехурићи и др. (перципиране карактеристике),
- 2) мирис:
  - нос (орган) – њух, односно назални пут (чула и опажаји) – ароме, односно „буке” (перципиране карактеристике),
- 3) укус:
  - уста (орган) – њух, односно ретроназални пут (чула и опажаји) – усна арома (перципиране карактеристике),
- 4) укус:
  - уста (орган) – укус (чула и опажаји) – укуси (перципиране карактеристике),
- 5) додир:
  - уста (орган) – пљувачне реакције (чула и опажаји) – жарење и др. (перципиране карактеристике),
- б) додир:
  - уста (орган) – тактилни опажаји (чула и опажаји) – кремастост (перципиране карактеристике),
- 7) додир:
  - уста (орган) – термички опажаји (чула и опажаји) – температура (перципиране карактеристике) и друго.

#### Визуелна фаза сензорног оцењивања

##### Члан 17.

Први утисак о вину оцењује се чулом вида.

Посматрајући вински диск, уочава се да ли је површина сјајна или мат, а уколико је мат то може бити услед одређених микроорганизама. Такође, могу се појавити комадићи плуте или друге материје. Уколико постоји рефлексивна боја, то би указало на контаминацију масноћом или уљем, па чак и додатим супстанцама.

Приликом сензорног оцењивања, односно дегустације сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да обрати пажњу на природу и порекло замућења и талога.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор подиже чашу у висину очију и опажа количину вина, нијансу боје и њену природу, прозирност, сјај и друго.

Уколико резултат опажаја из става 4. овог члана није довољно јасан, сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да посматра нагнуту чашу над белом позадином како би видео да ли има различитог преливања боја, а што би указало на еволуцију боје услед неговања или услед нежељене оксидације.

Након што се чаша заврти уочавају се спуштајуће линије, односно „сузе” до којих долази услед вискозности вина, због садржаја алкохола, глицерола, шећера, итд. у вину.

Уколико су „сузе” постојаније и бројније, сензорни оцењивач, односно дегустатор закључује да вино има више тела, волумена и снаге.

У случају да је вино пенушаво, квалитетно пенушаво, квалитетно ароматично пенушаво, полупенушаво, газирано или слабогазирано, сензорни оцењивач, односно дегустатор обраћа пажњу на интензитет, трајање, финоћу, перлање и хомогеност мехурића, где квалитету тих категорија вина у том смислу доприноси што дуже трајање, боља финоћа, већа хомогеност и што више уздизање, односно перлање мехурића.

Сензорном оцењивачу, односно дегустатору код белих вина, спектар боја од нијансе сиве до окер – жуте може да укаже на претерану мацерацију или на промене услед оксидације, а зелени одсјаји углавном указују да се ради о младим винима.

Код црвених вина, основна боја је црвена и путем чула вида могу да се уоче „живљи” тонови који углавном указују да се ради о младом вину, као и окер тонови или тонови боје црепа који указују да се ради о одлежалом вину.

Интензитет боје углавном указује на количину танина и могућу опорост вина, тако да интензивна боја црвеног вина у неким случајевима може да укаже сензорном оцењивачу, односно дегустатору на то да се ради о екстрактном вину богатом танинима.

### Термини за описивање нијанси боја и бистрину вина

#### Члан 18.

Општи термини за описивање нијанси боја вина су:

1) бела вина – бело, сивкастобело, зеленкастожуто, сламастожуто, златножуто, топаз, фино злато, златно, ћилибаржуто, сивкасто – браон, бледожуто, јаркожуто, сламажуто, жућкасто, бело злато, старо злато, суво лишће, дрво и крем и слично;

2) розе вина – црвенорозе, љубичасторозе, бела трешња розе, карминрозе, брескварозе, љуска црног лука, кларет, вишњарозе, малинарозе, кајсијарозе, лосос –розе, светлорозе, сиворозе и слично;

3) црвена вина – љубичасто, макцрвено, вишњацрвено, рибизлацрвено, крвцрвено, ватреноцрвено, циглацрвено, око јаребице црвено, смеђецрвено, бордоцрвено, карминцрвено, рубинцрвено са љубичастом сенком, рубинцрвено, загасито рубинцрвено, кестенцрвено, циноберцрвено, пурпурноцрвено, наранцастоцрвено, црепцрвено, браонцрвено и слично.

Термини којима сензорни оцењивач, односно дегустатор описује нијансе боја вина су различити, могу се комбиновати и углавном се упоређују са стварима или намирницама из околине.

Бистрину вина одређује његова прозирност која настаје као резултат правилног филтрирања ради уклањања нечистоћа и материја.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор описује бистрину вина општим терминима блиставо, прозирно, бистро, мутно, опалесцентно, непровидно кристално, замућено, замазано, чисто, мат, прљаво, светло, загасито и слично.

Други аспект бистрине на који сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да обрати пажњу је финоћа бистрине, с обзиром да вино може бити бистро, али загасито, односно сиромашно бојом.

Финоћа се изражава општим терминима: живо, светлуцаво, јасно, бледо, светло, блиставо, мат, кристално, тромо, нејасно и сл.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да има у виду да је важно истовремено опазити бистрину и финоћу.

### Олфакторна фаза сензорног оцењивања

#### Члан 19.

Чуло мириса омогућава да се мириси осете путем носа, али и ретроназалним путем, због чега олфакторна фаза иде заједно са густативном фазом.

Олфакторна фаза одвија се у три етапе:

Прва етапа, док је чаша непомична, док стоји – када се ослобађају најсуптилније и најделикатније ароме вина.

Друга етапа, након стајања чаше, сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да, енергично нагињући чашу иницира ослобађање мање испарљивих арома, поред могућих мириса које указују на аномалије, односно мане или квар вина.

Поред случаја из става 3. овог члана, неопходно је завртети чашу „ломећи” окриље течности правећи вртлог, како би се добили нови и интензивнији мириси.

Трећа етапа, у случају недоумице или у потрази за неком аномалијом или нијансом која није добро идентификована, сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да остави вино да мирује два или три минута и у наставку да понови поступак.

Када се утврђују ароме, оцењивач, односно дегустатор треба имати у виду да добро анализира, са једне стране квалитет арома, њихову природу, примарне ароме воћа, секундарне ароме ферментације и терцијарне ароме одлежавања, а са друге стране количину и/или интензитет ових арома.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да има максималну концентрацију у олфакторној фази, зато што ови опажаји нису дуготрајни, брзо пролазе и веома су суптилни, па је неопходно да се направе два или више удисаја како би се могла препознати арома.

## Серије мириса и ароме

### Члан 20.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор приликом сензорног оцењивања, односно дегустације вина треба да обавља ове активности на начин да може да препозна мирисе.

Мириси код вина се групишу у следеће оквирне серије: животињске; балзамске; дрвене; хемијске; фармацеутске; зачинске; естарске; минералне; цветне; воћне и биљне.

1) *животињски* – мириси животиња се препознају као мириси неких меса, а пре свега меса дивљачи;

2) *балзамски* – подсећају на ванилу, сладић, бор, итд;

3) *дрвени* – долазе од танина или од храста од којег су направљена бурад за чување или одлежавање;

4) *хемијски* – на хемијске мирисе подсећају разне киселине, неке које потичу од грозђа као што су винска, јабучна и лимунска; друге, конзистентније, које потичу из ферментације, као што су млечна и сирћетна киселина. У хемијске мирисе се убрајају и мириси који потичу од сумпор диоксида, адитива, антиоксиданта и регулатора;

5) *фармацеутски* – фармацеутски мириси подсећају на камфор, буђ, покварена јаја или средства за дезинфекцију;

6) *зачински* – они који подсећају на цимет, каранфилић, ванилу, сладић, нану, бибер и друге зачине;

7) *естарски* – мириси естра који настају од алкохола и киселина током ферментације;

8) *минерални* – подсећају на земљу, блато, итд;

9) *цветни, воћни, биљни* – у цветним, воћним и биљним серијама постоји велики број варијанти и то од мириса ружа, зумбула и лаванде, преко банана, бадема, лешника, брескве, итд, односно мириса траве, сена и друго.

Серије са мирисом воћа и биља су индикатори младих вина.

Серије са мирисом дрвета и зачина указују да се ради о одлежалом вину.

Серије са преобладајућим хемијским или фармацеутским мирисима указују на неуравнотежена вина или пропусте у хигијени у судовима за производњу или чување.

На то да ли су киселине испарљиве или укупне, указује њихова постојаност, а постоје кисели мириси који нестају за неколико секунди и други који трају и одржавају се остављајући непријатни ретроукус.

Скуп мириса које сензорни оцењивач, односно дегустатор перципира у олфакторној фази је арома, која се према пореклу класификује на:

1) примарне ароме, које су природни мириси вина који потичу од грозђа и међусобно се разликују у зависности од сорте винове лозе;

2) секундарне ароме, које су настале ферментацијом, а перципирају се ретроназално;

3) терцијарне ароме, које се развијају у процесу сазревања и одлежавања (старења) у бурадима и у боцама.

Ароме из става 7. овог члана могу бити у извесним случајевима снажне због „удара” који узрокују, где су примарне суптилне и лагане, а секундарне и терцијарне су нешто грубље и постојаније.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да води рачуна да временом неке ароме слабе или нестају, а друге постају наглашеније, при чему слабе кисели и алкохолни мириси, а јављају се дрвени и балзамски.

### Густативна фаза сензорног оцењивања

#### Члан 21.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор обавља густативну анализу приликом оцењивања, односно дегустације тако што се језиком и папилама језика којима се класификује укус врши препознавање укуса на различитим деловима мишићне масе језика.

Сладак укус се перципира врхом језика, кисео са стране и основом језика, слан укус ивицама, а горак централним делом предњег дела језика.

Чулом укуса, сензорни оцењивач, односно дегустатор опажа четири основна укуса: слатко, кисело, слано и горко, као и њихову међузависност и равнотежу или одсуство равнотеже.

1) слadak укус имају шећери, алкохол и глицерол;

2) кисео укус имају киселине из грозђа и оне које су настале током винификације, а најкарактеристичније киселине су:

(1) јабучна, зеленог или биљног укуса,

(2) сирћетна, која има укус сирћета или прокислог и винска, интензивно киселог укуса, као и

(3) млечна, умерено киселог укуса;

3) слани укус дају минералне соли и једва је осетан у вину;

4) горак укус дају полифеноли вина, углавном танини који одају осећај тврдоће и опорости.

С обзиром да, када се нађу у устима, укуси еволуирају на различит начин, сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да води рачуна да се:

1) слadak укус опажа одмах по контакту са језиком, али кратко траје;

2) слан и кисео укус такође, брзо опажају, али су постојанији;

3) горак укус споро развија, али се појачава и дуже се задржава у устима, чак и након гутања вина.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да има у виду да када вино доспе у уста одвија се следећи процес: прво се добија „вински” утисак и долази до слаткастих, медених и других укуса, али одмах затим се осећају нови укуси који модификују претходне. То је еволуција или модификација укуса које језик открива

муљајући вино уз непце. Ова еволуција је утолико значајнија, уколико је доминантан неки од четири примарна укуса.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор треба пажљиво да прати прогресивну промену укуса вина, будући да понекад један опажај маскира други, па тако алкохол омекшава шећер или наглашава киселост, шећер умањује горчину танина, глицерол даје осећај заокружености, танини доприносе опорости, а алкохол даје осећај жарења.

Нека вина, посебно бела и веома млада црвена вина, испрва дају веома пријатан осећај у устима који се одмах затим мења у осећај киселе свежине. Ако је ова еволуција брза, сензорни оцењивач, односно дегустатор препознаје укус код ових вина као „кратак”.

Ако се, насупротив ситуацији из става 7. овог члана, почетни осећај продужи, а да се не осети киселост, сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да препозна укус ових вина као „дуготрајан”.

Бело вино оставља уста „парфимисаним” и лагано побуђује киселу свежину, а насупротив томе, нека бела вина су веома ароматична, брзо пролазе и „кратког” су укуса. Уколико бела вина имају одређени изражен биљни укус, сензорни оцењивач може то да препозна као резултат зеленог грожђа или мале количине шећера при сазревању.

Укус карактеристичан за црвена вина је углавном проузрокован танинима, а сензорни оцењивач, односно дегустатор може да идентификује племените укусе који настају од квалитетног зрелог грожђа, са мало дрвета и великом еволуцијом у боци, као и горке укусе који могу настати као резултат карактеристика вина одређених сорти винове лозе и киселе и оштре укусе.

Код одређених мирних вина одлежалих у дрвеним судовима, сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да препозна присуство благих, односно слатких танина дрвета, који потичу од храстових судова.

Код одређених висококвалитетних црвених вина, сензорни оцењивач, односно дегустатор може да осети дискретну опорост.

Термини који се употребљавају за опис укуса вина

## Члан 22.

Општи термини за описивање укуса вина су: младо, свеже, воћно, кисело, суво, слаткасто, слатко, лагано, јасно, уравнотежено, складно, комплексно, слојевито, укусно, хармонично, зрело, пуно, тврдо, оивичено, пријатно, заокружено, хладно, топло, карактерно, дуго, кратко, са лаганим телом, са средњим телом, са пуним телом, минерално, баршунасто, бисерно, дрвенасто, са дрветом, једноставно, меснато, храпаво, горко, празно, незрело, цикнуло, плутано, непријатно, равно, мртво, агресивно, оксидисало, покварено, ужегло, опорно вино и слично.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор има олфакторни осећај у исто време и ретроназалним путем, када се преносе оне ароме које су се и раније осетиле, али овог пута израженије и друге ароме које се ослобађају јер се у устима налазе на вишој температури и тако, по први пут, стимулишу чуло мириса, али преко уста.

У овој фази, сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да осети температуру вина, његову кремастост, постојаност, вискозност, осети жестину алкохола који исушује усну слузокожу, као и опорост танина који круте усну слузокожу.

Пошто се преко уста добија више различитих опажаја: олфакторни, густативни и тактилни, сензорни оцењивач, односно дегустатор треба тада да донесе суд о равнотежи и хармонији.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор треба да води рачуна да сазна каква је постојаност, односно временски период након гутања током кога и даље постоји опажај о вину.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор, одређена вина оцењује позитивно када код њих не преовладава ни један специфичан укус, већ када су она уравнотежена, остављају арому на непцима и/или имају продужен пријатан укус.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор, приликом пробања вина, треба да узме мали гутљај и да га задржи у устима довољно дуго да би мућкањем између образа и непца језик примио различите укусе.

### Квантификација резултата

#### Члан 23.

Сензорни оцењивач треба да квантификује све процене у складу са мерним скалама из члана 33. овог правилника, како би се одредио ниво квалитета вина, односно извршило сензорно оцењивање.

За квантификовање резултата користе се картони (листићи) за сензорно оцењивање који треба да буду прилагођени винима која се оцењују, односно за мирна и групу пенушавих и газираних вина (уз одређену модификацију) који су у складу са чланом 34. овог правилника, док за остале производе од грожђа и вина се користе картони (листићи) у складу са предлогом председника Панела, односно председника Комисије.

Процене за друге производе се не морају квантификовати, већ се може обавити само сензорна карактеризација, односно утврђивање да ли постоји нека аномалија код таквих производа.

За квантификовање резултата неопходно је да се оцењивање изврши од стране више сензорних оцењивача у оквиру Панела, односно Комисије у непарном броју (од најмање 3, пожељно 5 и више чланова), како би се статистичком методом обраде могле ублажити евентуалне грешке оцењивача или недостаци приликом оцењивања и добила крајња просечна оцена која представља квалитет вина по питању сензорних карактеристика.

Визуелни опажаји при сензорном оцењивању, односно дегустацији

#### Члан 24.

Опис изгледа вина при сензорном оцењивању и дегустацији

1) код визуелног опажаја бистрине, вино се приликом сензорног оцењивања, односно дегустације може описати позитивно појединачним или комбинацијом општих термина: „блиставо”, „чисто”, „брстро” и слично или негативно као: „замућено”, „опал”, „мутно” и слично, као и у складу са чланом 18. овог правилника;

2) код визуелног опажаја вискозности, вино се може описати појединачним или комбинацијом општих термина: „флуидно”, „нормално”, „конзистентно”, „густо”, „уљасто”, „масно” и слично;

3) код визуелног опажаја „суза” исте се могу описати појединачним или комбинацијом општих термина: „уске”, „изражене”, „широке” и слично;

4) код визуелног опажаја пенушавости, вино се може описати појединачним или комбинацијом општих термина: „смирено”, „живо”, „перласто”, „бисерно” и слично;

5) код визуелног опажаја пене, вино се може описати појединачним или комбинацијом општих термина: „постојана”, „пролазна”, „ишчезавајућа”, „обојена” и слично;

6) код визуелног опажаја мехурића, вино се може описати појединачним или комбинацијом општих термина за њихове категорије: „веома ситни”, „ситни”, „средњи”

и „крупни”, „бројни”, „оскудни”, „постојани”, „кратке постојаности”, „перласти”, „бисерни” и слично.

Опис боје вина при сензорном оцењивању и дегустацији

1) код визуелног опажаја боје белих вина, нијансе се могу описати појединачним или комбинацијом термина као у складу са чланом 18. тачка 1) овог правилника.

2) код визуелног опажаја црвених и розе вина, нијансе се могу описати појединачним или комбинацијом термина као у складу са чланом 18. тач. 2) и 3) овог правилника.

3) код визуелног опажаја живости, боје се могу описати појединачним или комбинацијом термина: „истакнута”, „добра”, „средња” и слично.

Олфакторни и густативно – олфакторни опажаји при сензорном оцењивању, односно дегустацији

#### Члан 25.

Опис тренутних опажаја

1) код олфакторног/густативно – олфакторног опажаја чистоће, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „чисто”, „отворено”, „нечисто”, „прљаво” и слично;

2) код олфакторног/густативно – олфакторног опажаја финоће, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „елегантно”, „деликатно”, „укусно”, „фино”, „оштро”, „пробадајуће”, „грубо”, „дефектно”, „непријатно” и слично;

3) код олфакторног/густативно – олфакторног опажаја интензитета, исти се може описати појединачним или комбинацијом термина: „широк”, „изражен”, „постојан”, „суптилан”, „благ”, „слаб” и слично;

4) код олфакторног/густативно – олфакторног општег опажаја, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „воћно”, „свеже”, „етерично”, „пријатно”, „грубо”, „оксидирано/оксидисано”, „дрвенасто”, „дефектно” и слично.

Опис густативно – олфакторних опажаја

1) код густативно – олфакторног опажаја равнотеже, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „уравнотежено”, „хармонично”, „опоро”, „племенито”, „неутрално”, „тешко”, „грубо”, „нехармонично” и слично;

2) код густативно – олфакторног опажаја постојаности, иста се може описати појединачним или комбинацијом термина: „оптимална” постојаност, „добра” постојаност, „средња” постојаност, „довољна” постојаност, „оскудна” постојаност, „недовољна” постојаност и слично;

3) код густативно – олфакторног опажаја карактеристика порекла (подударности са карактеристикама и специфичностима вина одређене ознаке географског порекла, традиционалним изразом, типом вина, сортом и др.), вино се може описати синтаagmaма: „одговара ознаци географског порекла (...)” за дату ознаку географског порекла и/или „одговара традиционалном изразу (...)” за дати традиционални израз, „вино има карактеристике сорте (...)” за дату сорту и сл., односно да нема или само делимично (недовољно) има ту подударност;

4) код густативно – олфакторног опажаја старости, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „незрело” вино, „младо”, „у развоју”, „зрело”, „развијено”, „формирано”/„заокружено”, „на врхунцу”, „префињено”, „одлежало”, „старо”, „у паду”, „изветрело” и слично;

5) да би се направила јаснија класификација, сензорни оцењивач, односно дегустатор може да густативно – олфакторне опажаје које уочава у вину упоређује са другим опажајима које чуло мириса добија од биља, цвећа, гљива, зачина, прехранбених производа или мирисних материја које се лако препознају и класификују.

Густативни опажаји при сензорном оцењивању, односно дегустацији

#### Члан 26.

Чулом укуса се могу препознати и осетити густативни опажаји.

Код густативног опажаја чистоће, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „чисто”, „јасно”, „нечисто”, „прљаво” и слично.

Код густативног опажаја чистоће структуре, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „вино са (...) телом”, „пуно”, „средње пуно”, „довољно”, „лагано”, „мршаво”, „бљугаво” и слично.

Код густативног опажаја хармоније, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „изврсно”, „хармонично”, „уравнотежено”, „обично”, „просто”, „неуравнотежено” и слично.

Код густативног опажаја интензитета вина, исти се може описати појединачним или комбинацијом термина: „оптималан” интензитет („веома дуг интензитет”), „дуг” интензитет, „добар” интензитет, „средњи” интензитет, „довољан” интензитет, „слаб” интензитет „веома слаб интензитет, „изветрело” вино и слично.

Код густативног опажаја општих карактеристика равнотеже и садржаја неких компоненти, вина се могу описати на доле наведени начин.

Код густативног опажаја садржаја алкохола, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „жареће”, „јак”, „врело”, „слабо”, „млако”, „хладно” и слично.

Код густативног опажаја садржаја киселина, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „пецкајуће”, „агресивно”, „кисело”, „са израженим киселинама”, „живо”, „свеже”, „равно”, „млако”, „изветрело” и слично.

Код густативног опажаја сласти, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „преслатко”, „медено”, „слатко”, „пријатно”, „полусуво”, „суво” и слично.

Код густативног/тактилног опажаја додира, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина: „баршунасто”, „мекано”, „заокружено”, „текстурно”, „равно”, „грубо”, „танинско”, „опоро”, „оштро”, „тврдо”, „агресивно” и слично.

Код густативног опажаја горчине, иста се може описати појединачним или комбинацијом термина: „изражена”, „приметна”, „слатка”, „пријатна” и слично.

Код густативног опажаја старости, вино се може описати појединачним или комбинацијом термина у складу са чланом 25. став 2 тачка 4) овог правилника.

#### Препознавање арома

#### Члан 27.

Приликом сензорног оцењивања, сензорни оцењивач треба да препозна одређене ароме у вину које могу подсећати на одређену намирницу или супстанцу, а пре свега ароме које су доминантне и оне које су негативне, у складу са Прилогом б – Ароматске серије и ароме код вина, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.



Бела вина могу имати неке од следећих арома:

- 1) *цветне* – поморанџин цвет, багрем, љиљан, зова, хајдучка трава, липа, љубичица и друго;
- 2) *свежег воћа* – јабука, крушка, бресква, кајсија, боровница, лимун, грејпфрут, банана, ананас и друго;
- 3) *сушеног воћа* – кајсија, бресква, суве смокве и друго;
- 4) *језгратог воћа* – орах, пржени лешник, бадем и друго;
- 5) *траве и лишћа* – свеже кошена трава, суво сено, и друго;
- 6) *зачина* – ванила, анис, каранфилић, коријандер и друго;
- 7) *поврћа* – паприка, лист парадајза, диња и друго;
- 8) *друге ароме* – мед, путер, зелена кафа, тартуфи, петролеј и друго.

Црвена вина могу имати неке од следећих арома:

- 1) *цветне* – багрем, љубичица, ружа, липа, мушкатла, зумбул и друго;
- 2) *свежег воћа* – јабука, кајсија, бресква, шљива, вишња, трешња, јагода, малина, купина, црвена рибизла, црна рибизла, боровница и друго;
- 3) *сушеног воћа* – кајсија, бресква, суве смокве, урме, шљиве и друго;
- 4) *језгратог воћа* – лешник, орах, бадем, пржени лешник и друго;
- 5) *траве и лишћа* – сено, бор, дуван, маховина и друго;
- 6) *зачина* – ванила, сладић, мајчина душица, паприка, кинин и друго;
- 7) *друге ароме* – штављена кожа, кожа, мед, свеже печурке, сушене печурке, тартуфи, кафа, пржена кафа, „мока кафа”, „капућино”, чоколада, црна чоколада, какао, катран, камфор, ацетон, смола и друго.

Розе вина могу имати неке од арома из ст. 2. и 3. овог члана и друге ароме.

#### Поступање при визуелном опажању

##### Члан 28.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор приликом сензорног оцењивања, односно дегустације врши визуелне опажаје по редоследу у складу са приказом у Прилогу 5 – Редослед поступака приликом сензорног оцењивања вина, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Прво се врши опште препознавање категорије, односно врсте вина, боје, старости, општих карактеристика вина и слично.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор посебно води рачуна да препозна недостатке вина.

Након општег препознавања вина и препознавања недостатака вина, сензорни оцењивач, односно дегустатор врши описивање тих опажаја.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор после тога препознаје позитивне карактеристике и врши описивање тог опажаја.

На крају поступка сензорни оцењивач, односно дегустатор ротира (врти) чашу правећи вртлог, а затим је оставља да мирује, након чега врши препознавање вискозности и описивање тог опажаја.

#### Поступање при олфакторном опажању

##### Члан 29.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор приликом сензорног оцењивања, односно дегустације врши олфакторне опажаје у складу са приказом у Прилогу 5, а по следећем редоследу:

1) прва ротација чаше, прво удисање, препознавање и идентификовање недостатака;

2) друга ротација чаше, друго удисање, препознавање и идентификовање позитивних карактеристика, односно арома;

3) трећа ротација чаше, треће удисање, препознавање и идентификовање сличних арома.

Након ових поступака, сензорни оцењивач, односно дегустатор врши описивање опажаја.

Поступање при густативном и густативно – олфакторном опажању

### Члан 30.

Сензорни оцењивач, односно дегустатор приликом сензорног оцењивања, односно дегустације врши густативне и густативно – олфакторне опажаје у складу са приказом у Прилогу 5, а по следећем редоследу:

#### 1) прва дегустација (проба):

(1) уношење вина у усну дупљу,

(2) мућкање и лагани унос ваздуха,

(3) избацивање вина,

(4) препознавање и идентификовање недостатака,

(5) препознавање и идентификовање термичко – тактилних карактеристика структуре.

Након спроведеног поступка из ове тачке, сензорни оцењивач, односно дегустатор врши описивање тих опажаја.

#### 2) друга дегустација (проба):

(1) уношење вина у усну дупљу,

(2) мућкање и лагани унос ваздуха,

(3) избацивање вина,

(4) потврђивање претходно примећених опажаја,

(5) гутање оне количине вина која је остала у усној дупљи,

(6) препознавање и идентификовање густативно – олфакторних карактеристика удисањем, као и евентуално идентификовање сличних арома.

Након спроведеног поступка из ове тачке, сензорни оцењивач, односно дегустатор врши описивање тих опажаја.

#### 3) трећа дегустација (проба):

(1) уношење вина у усну дупљу,

(2) мућкање и лагано уношење ваздуха,

(3) избацивање вина,

(4) препознавање опажаја постојаности,

(5) потврђивање раније примећених опажаја.

Након спроведеног поступка из ове тачке, сензорни оцењивач, односно дегустатор врши описивање тих опажаја чиме се комплетира опис.

## Поступање сензорних оцењивача при сензорном оцењивању

### Члан 31.

Сензорно оцењивање шире, вина без географског порекла и других производа врше чланови Панела од којих је један вођа Панела.

У зависности од нивоа стеченог знања, образовања и искуства, сензорни оцењивач који врши оцењивање у оквиру Панела може бити:

- 1) члан Панела – одабран оцењивач;
- 2) члан Панела – специјализован одабран оцењивач;
- 3) предавач сарадник;
- 4) вођа Панела – стручњак – оцењивач.

Сензорно оцењивање вина са географским пореклом врше чланови Комисије од којих је један председник Комисије.

У зависности од нивоа стеченог знања, образовања и искуства, сензорни оцењивач који врши оцењивање у оквиру Комисије може бити:

- 1) члан Комисије – одабран оцењивач Комисије;
- 2) члан Комисије – специјализован одабран оцењивач Комисије;
- 3) предавач вишег нивоа – специјализован одабран оцењивач Комисије;
- 4) председник Комисије – стручњак – оцењивач Комисије;
- 5) предавач највишег нивоа – стручњак – оцењивач Комисије.

Панел, односно Комисију чини најмање три члана (пожељно пет), односно сензорна оцењивача који треба да имају једнако развијене способности опажања, искуство и вештину описивања.

Применом статистичке методе бодовања и одређивања средње вредности, добија се крајња оцена, односно резултат сензорног оцењивања за дати узорак вина.

Сензорно оцењивање се врши истовремено у групи, при чему сензорни оцењивачи не смеју да се мешају у одлуке других сензорних оцењивача, односно сваки оцењивач треба да донесе независан професионални суд.

Уколико сензорни оцењивач изнесе своје мишљење или каже своју оцену наглас, секретар Панела, односно Комисије за сензорно оцењивање дисквалификује сензорног оцењивача и сензорно оцењивање за конкретно вино се понавља са неким другим сензорним оцењивачем.

Уколико је број чланова, односно сензорних оцењивача у Панелу, односно Комисији већи од седам, може се применити метода елиминисања екстремних оцена (најниже и највише).

Опис и доношење суда о сензорним карактеристикама и квалитету вина са мањим бројем оцењивача од три је неприхватљиво оцењивање за званичне потребе, такмичења и друго, а такво оцењивање се сматра субјективним оцењивањем.

## Руковођење и координисање

### Члан 32.

Радом Панела руководи вођа Панела, а секретар Панела обезбеђује техничке услове за реализацију оцењивања, представља вина, односно координира сервирањем шифрираних узорака вина, уколико је неопходно представља одређене податке (категиорија вина, година бербе, сорта, специфични енолошки поступак, ознака географског порекла, поједини параметри физичко – хемијске анализе и друго), води записник и обавља друге послове неопходне за вршење сензорног оцењивања.

Радом Комисије руководи председник Комисије, а секретар Комисије обезбеђује техничке услове реализације оцењивања, представља вина, односно координира сервирањем шифрираних узорака вина, уколико је неопходно представља

одређене податке (категорија вина, година бербе, сорта, специфични енолошки поступак, ознака географског порекла, поједини параметри физичко – хемијске анализе и друго), води записник и обавља друге послове неопходне за вршење сензорног оцењивања.

Коначни записник о оцењивању обавезно потписују вођа Панела, односно председник Комисије и секретар Панела, односно секретар Комисије.

Уколико се истовремено врши сензорно оцењивање вина са географским пореклом и вина без географског порекла, чланови Комисије и председник Комисије су истовремено чланови Панела и вођа Панела.

### Мерне скале за сензорно оцењивање вина

#### Члан 33.

При сензорном оцењивању у Панелу, односно Комисији за сензорно оцењивање вина са географским пореклом, сензорни оцењивачи користе мерне скале у циљу добијања конкретних и упоредивих резултата.

Као дескриптивна мерна скала користе се дефиниције: „неприхватљиво”, „минимално прихватљиво”, „прихватљиво”, „просечно”, „добро”, „врло добро”, „одлично” и „изврсно”.

Као нумеричка мерна скала, која је у складу са дескриптивном мерном скалом користе се бројеви: 0, 4, 5, 6, 7, 8, 9 и 10.

Нумеричка скала која има највише 100 поена се распоређује на следећи начин:

- 1) визуелни опажаји – од 0 до 20 поена;
- 2) олфакторни опажаји – од 0 до 30 поена;
- 3) густативни опажаји – од 0 до 30 поена;
- 4) густативно – олфакторни опажаји – од 0 до 20 поена.

За сврставање домаћих вина на основу сензорног оцењивања у одређену квалитетну категорију и поткатегорије, као и означавање вина са географским пореклом традиционалним изразима за ознаке квалитетне категорије, примењује се скала прописана посебним прописом којим се уређује квалитет вина.

### Картон (листић) за сензорно оцењивање вина

#### Члан 34.

Приликом сензорног оцењивања вина у оквиру Панела, односно Комисије за сензорно оцењивање вина са географским пореклом, сваки сензорни оцењивач за сваки оцењивани узорак вина, самостално попуњава и потписује картон (листић) за сензорно оцењивање и предаје га након констатације од стране председника Панела, односно Комисије да је завршено оцењивање датог узорка вина.

Образац картона (листића) за сензорно оцењивање мирних вина је приказан у Прилогу 7 – Картон (листић) за сензорно оцењивање – бодовање вина, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Картон (листић) из става 2. овог члана се може користити и за дегустацију вина, а за друге производе на основу предлога вође Панела, односно председника Комисије, исти се пре оцењивања модификује, односно прилагођава датој врсти/категорији, типу производа или специфичној методи производње пре свега у делу: Подударност са карактеристикама вина из ознаке географског порекла/са традиционалним изразом/сортом/врстом – категоријом.

## Оцењивање подударности

## Члан 35.

Код домаћих вина у систему географског порекла (вина са ознаком географског порекла и традиционалним изразом) или код „стоних сортних” вина, сензорни оцењивач на основу знања и искуства и/или на основу референтних узорака вина за дату ознаку, традиционални израз, односно сорту, оцењује да ли то вино има оквирне заједничке карактеристике са винима из дате ознаке, са традиционалним изразом, односно са вином од дате сорте.

Уколико сензорни оцењивач оцени да су испуњени услови из става 1. овог члана, у картон (листић) за сензорно оцењивање уписује речи синтагме из члана 25. став 2. тачка 3) овог правилника.

Оцењени узорак вина се сматра неподударним у овом делу, ако сви сензорни оцењивачи утврде да се не идентификују опште заједничке карактеристике дате ознаке, традиционалног израза, односно сорте.

Уколико један од оцењивача оцени вино као неподударно, то се саопштава вођи Панела, односно председнику Комисије, на основу чега се врши поновљено сензорно оцењивање, дискутовање и поновљено сензорно оцењивање.

Уколико сензорни оцењивачи утврде да је потребно додатно одлеживање вина или вршење других енолошких поступака, како би се постигла подударност, то наводе у картону (листићу) у делу за навођење напомена.

Вина без географског порекла, која нису „стона сортна” вина не подлежу оцењивању подударности.

Увозна вина са ознакама географског порекла, која су у земљи порекла прошла поступак оцењивања подударности, а на декларацијама је назначена дата ознака географског порекла и/или традиционални израз, сматрају се неподударним без оцењивања.

## Поновљено сензорно оцењивање

## Члан 36.

На захтев произвођача вина, увозника, Министарства пољопривреде и заштите животне средине (у даљем тексту: Министарство), Контролне организације за географско порекло, лабораторије и других субјеката који су подносиоци захтева за сензорно оцењивање, може се извршити поновљено сензорно оцењивање од стране чланова истог Панела, односно Комисије или уколико је тако захтевано од стране других чланова Панела, односно Комисије.

Код поновљеног сензорног оцењивања, трошкови су на терет подносиоца захтева, методе и поступци се обављају на основу овог правилника, а оцене су коначне са поновљеног сензорног оцењивања.

## Поступци и методе утврђивања аномалија код вина

## Члан 37.

Сензорни оцењивач треба да препозна и идентификује аномалије код вина које оцењује, које се јављају као недостаци, мане и кварење вина, а које су наведене у Прилогу 8 – Аномалије код вина које треба да се препознају и идентификују приликом сензорног оцењивања, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Приликом утврђивања оспособљености за сензорне оцењиваче, дегустатор који је кандидат за сензорног оцењивача, односно сензорни оцењивач који полаже за наредни виши ниво треба да препозна и идентификује аномалије код вина из става 1. овог члана.

Порекло најчешћих аномалија код вина може бити хемијско и физичко – хемијско (мане вина) или микробиолошко (кварење вина) и може утицати на визуелни изглед, олфакторне карактеристике, густативне карактеристике, евентуално на аудитивни утисак и/или може утицати симултано на више чула.

Сензорни оцењивач сва запажања у вези аномалија код вина наводи у картон (листић) за сензорно оцењивање у напоменама, а уколико се ради о могућим поправкама наводи предлог за отклањање аномалија.

Сензорни оцењивач при оцењивању треба да води рачуна да аномалије вина утичу на више од једног чула.

## II. НАЧИН ОБУКЕ И ПРОВЕРЕ СТРУЧНЕ ОСПОСОБЉЕНОСТИ СЕНЗОРНИХ ОЦЕЊИВАЧА

### Општи услови обуке

#### Члан 38.

Сензорни оцењивачи из чл. 3. и 4. овог правилника треба да имају завршен одговарајући основни, средњи, односно виши ниво обуке за сензорне оцењиваче, као и знање и одговарајуће искуство за сваку од категорија сензорних оцењивача.

Предавања основног нивоа дегустаторима који су кандидати за сензорне оцењиваче, односно сензорним оцењивачима члановима Панела могу да врше предавачи сарадници, предавачи вишег нивоа – специјализовани одабрани оцењивачи Комисије, односно предавачи највишег нивоа – стручњак – оцењивач Комисије.

Предавања основног нивоа дегустаторима који су кандидати за сензорне оцењиваче, односно средњег нивоа кандидатима за вође Панела, као и обуке могу да врше предавачи вишег нивоа – специјализовани одабрани оцењивачи Комисије, односно предавачи највишег нивоа – стручњак – оцењивач Комисије.

Предавања основног нивоа дегустаторима који су кандидати за сензорне оцењиваче, односно средњег нивоа кандидатима за вође Панела, односно вишег нивоа кандидатима за чланове Комисије, као и обуке и проверу стручне оспособљености кандидата за одобрене сензорне оцењиваче из свих категорија сензорних оцењивача могу да врше предавачи највишег нивоа – стручњак – оцењивач Комисије.

Обуке се састоје из наставног (теоријског) и практичног дела обуке који се могу вршити истовремено, као и провере знања, односно провере стручне оспособљености.

Специјализоване обуке се организују на тему одређене врсте, категорије односно типа вина, одређене ознаке географског порекла, традиционалног израза, сорте, земље производње, одређене мане и/или кварења вина, законске регулативе и уређености области виноградарства и винарства и друго.

Лабораторија овлашћена од стране Министарства у складу са законом којим се уређује област вина, организује обуке и провере оспособљености кандидата за сензорне оцењиваче, односно сензорних оцењивача (у даљем тексту: Лабораторија), пре почетка обуке доставља програм обуке сачињен од стране Предавача највишег нивоа и осталу документацију везану за обуке и провере Министарству, које одобрава дате обуке и провере.

## Наставни (теоријски) део обуке

### Члан 39.

Наставни (теоријски) део опште обуке за сензорне оцењиваче вина састоји се од најмање 30 сати обучавања за основни, 40 сати за средњи, односно 50 сати обучавања за виши ниво обуке.

Наставни (теоријски) део обуке састоји се од најмање следећих тема:

1) општи појмови о вину (хемијски састав вина, једињења која утичу на сензорне карактеристике, фенолна једињења, горке супстанце, ароматичне материје, слатке супстанце, киселе супстанце, важнији чиниоци квалитета и карактеристика вина и друго);

2) појмови дегустације (основи дегустације, основи сензорике, основи органолептике, методе сензорне анализе, појмови, информације о оцењивачу, одабраном оцењивачу, стручњаку – оцењивачу, специјализованом одабраном оцењивачу и друго);

3) појмови сензорике (прагови у сензорици, праг опажања, праг препознавања, праг разлика, праг засићења, типови сензорног оцењивања, радно, производно, арбитражно, конкурсно, комерцијално, наставно и показно оцењивање и друго);

4) законска уређеност производње вина, квалитета, категорија вина, географског порекла, сензорног оцењивања, главне одлике виноградарских географских производних подручја Републике Србије и друго;

5) чула која се користе у оцењивању вина;

6) услови за сензорно оцењивање;

7) техника оцењивања вина;

8) карактеристике вина у току производње, рачунајући и сазревање (одлежавање);

9) професионални оцењивачки картони (листићи) за сензорно оцењивање вина;

10) аномалије код вина (недостаци, мане и кварење вина);

11) речник за описивање сензорних карактеристика вина (вински вокабулар);

12) специјализоване теме и друго.

Број часова за средњи ниво представља разлику сати у односу на основни ниво, а број часова за виши ниво разлику у односу на средњи ниво.

Наставни (теоријски) део специјализоване обуке за специјализоване сензорне оцењиваче вина састоји се од најмање 20 сати обучавања за основни ниво, 30 сати за средњи ниво, односно 40 сати обучавања за виши ниво специјализоване обуке за дату тему.

## Практични део обуке

### Члан 40.

Практични део опште обуке за сензорне оцењиваче вина састоји се од најмање 30 сати обучавања за основни ниво, 40 сати за средњи ниво, односно 50 сати обучавања за виши ниво обуке.

Практични део опште обуке састоји се од најмање следећих тема:

1) упознавање са разним мирисима (упоређивањем са природним и другим референтним узорцима, односно намирницама) и препознавање тих мириса у винима;

2) тактилно препознавање пуноће вина и вискозности;

3) псеудотермални осећаји које производи етанол;

4) општи појмови о вину и сензорици;

5) лучење пљувачних жлезда и изазивање сувоће у устима од стране неких састојака вина;

6) интерактивно деловање састојака вина (компензација или међусобно синергистичко деловање састојака вина);

7) сензорно оцењивање и описивање најмање 100 узорака вина за основни ниво, 150 за средњи ниво и 200 за виши ниво;

8) за специјализоване обуке сензорно оцењивање и описивање најмање 100 узорака вина из специјалне области/теме за основни ниво, 150 за средњи ниво и 200 за виши ниво специјализоване обуке, као и друге теме.

Број часова за средњи ниво представља разлику сати у односу на основни ниво, а број часова за виши ниво разлику у односу на средњи ниво.

Практични део специјализоване обуке за специјализоване сензорне оцењиваче вина састоји се од најмање 40 сати обучавања за основни ниво, 50 сати за средњи ниво, односно 60 сати обучавања за виши ниво специјализоване обуке за дату тему.

### Провера стручне оспособљености

#### Члан 41.

Проверу стручне оспособљености коју спроводе најмање три предавача највишег нивоа – стручњак – оцењивач Комисије представља најмање:

- 1) испитивање разлике у интензитету боје;
- 2) одређивање прагова сензорног препознавања четири основна укуса;
- 3) препознавање разлике у интензитету појединих основних укуса;
- 4) испитивање разлике у интензитету киселости и сласти узорака вина рангирањем;
- 5) испитивање разлике у мирисима и укусима вина у тзв. тројном тесту;
- 6) испитивање могућности препознавања различитих мирисних материја (диацетил, бета – јонон, ванилин, етилацетат и друго);
- 7) идентификација аномалија (недостатака, кварења и мана вина);
- 8) оцењивање најмање 20 узорака вина за основни ниво, 30 за средњи ниво, односно 40 узорака вина за виши ниво обуке;
- 9) оцењивање најмање 20 узорака вина за основни ниво, 30 узорака вина за средњи ниво, односно 40 узорака вина за виши ниво специјализоване обуке посебних категорија, врсте и/или типова вина, вина са одређеним ознакама географског порекла, одређеним традиционалним изразима, вина од грозђа одређених сорти и друго за специјалне теме, као и друге теме.

Уколико сензорни оцењивач више од пет година не обавља сензорно оцењивање у оквиру Панела, односно Комисије, као и уколико се не одазива редовно на позиве лабораторија за сензорно оцењивање, тај сензорни оцењивач пролази поновну проверу стручне оспособљености под условима из става 1. овог члана.

Уколико сензорни оцењивач не положи поновну проверу стручне оспособљености из става 2. овог члана или се утврди да је показао пристрасност приликом сензорног оцењивања, односно нестручност и недовољно знање, Министарство га брише са Листе сензорних оцењивача вина и поништава Сертификат о обуци из члана 42. овог правилника.

### Сертификат о обуци

#### Члан 42.

Кандидат за сензорног оцењивача, односно сензорни оцењивач који је прошао и успешно завршио обуку одређеног нивоа (основни, средњи или виши) за сензорне



оцењиваче (дате категорије), добија сертификат о општој или специјализованој обуци различитог нивоа од стране Лабораторије.

Лабораторија из става 1. овог члана, у року од 15 дана од дана спроведене обуке и провере стручне оспособљености обавештава Министарство о томе и доставља списак лица којима је издат сертификат о обуци.

Кандидату за сензорног оцењивача који је завршио обуку у иностранству се врши признавање и утврђивање стручне оспособљености од стране најмање три члана Комисије који су стручњаци – оцењивачи Комисије са Листе предавача највишег нивоа.

Сертификат о обуци из става 1. овог члана мора бити потписан од стране најмање три предавача највишег нивоа – стручњака – оцењивача Комисије.

По добијању сертификата о обуци за одређени ниво, сензорни оцењивач доставља пријаву и документацију на Јавни позив за сензорне оцењиваче вина Министарства у циљу измене/допуне Листе сензорних оцењивача вина.

### III. ЗАВРШНА ОДРЕДБА

#### Члан 43.

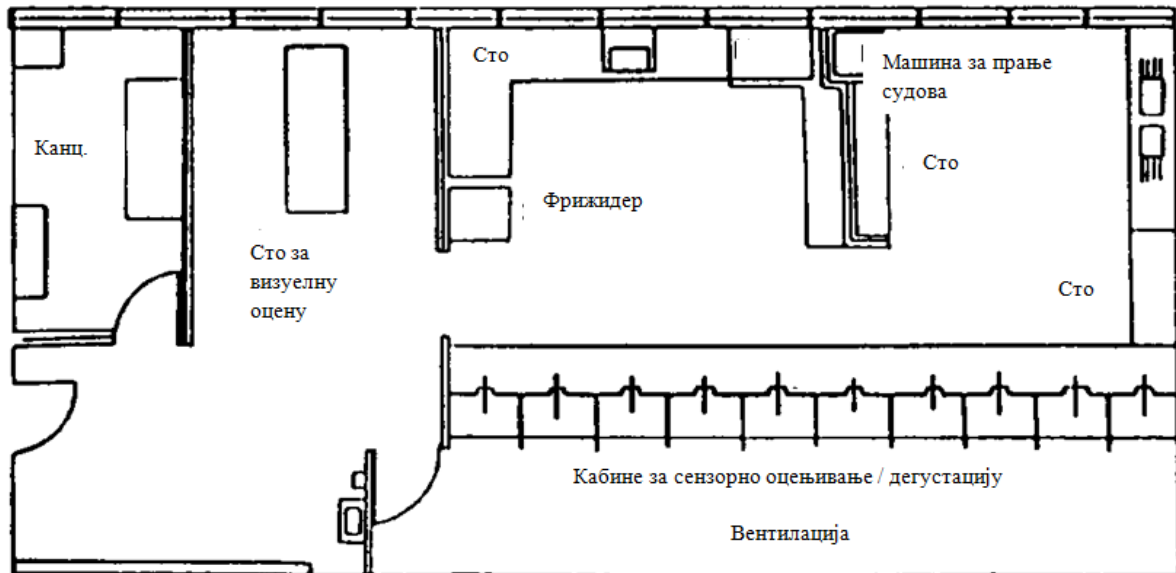
Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. августа 2016. године.

Број: 110-00-233/2015-09  
У Београду, 2. новембар 2015. године

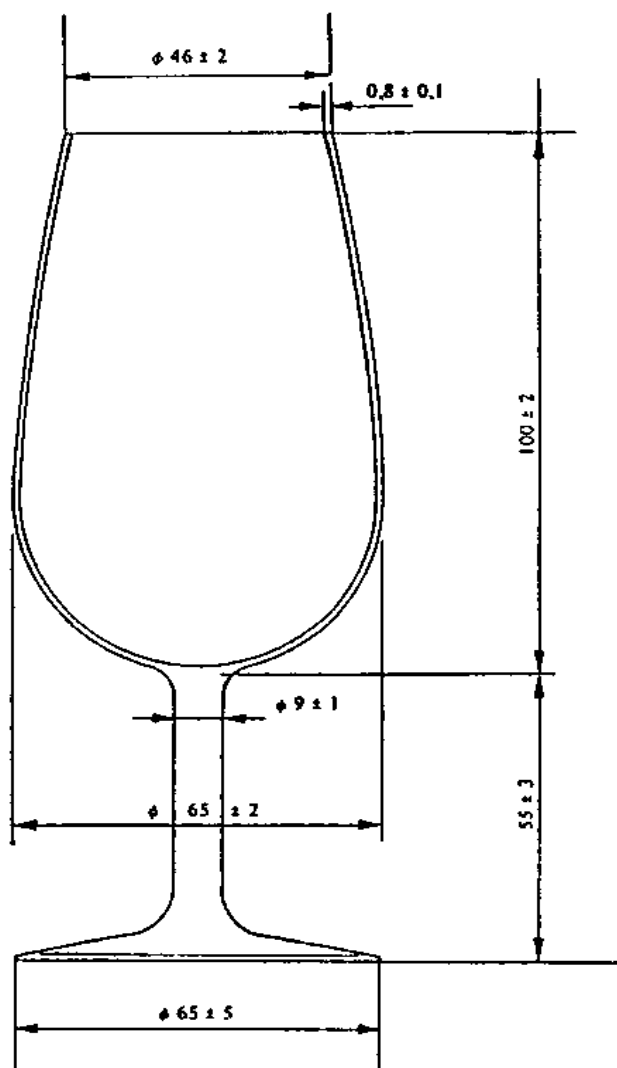
МИНИСТАР

проф. др Снежана Богосављевић Бошковић

## Приказ сале за сензорно оцењивање



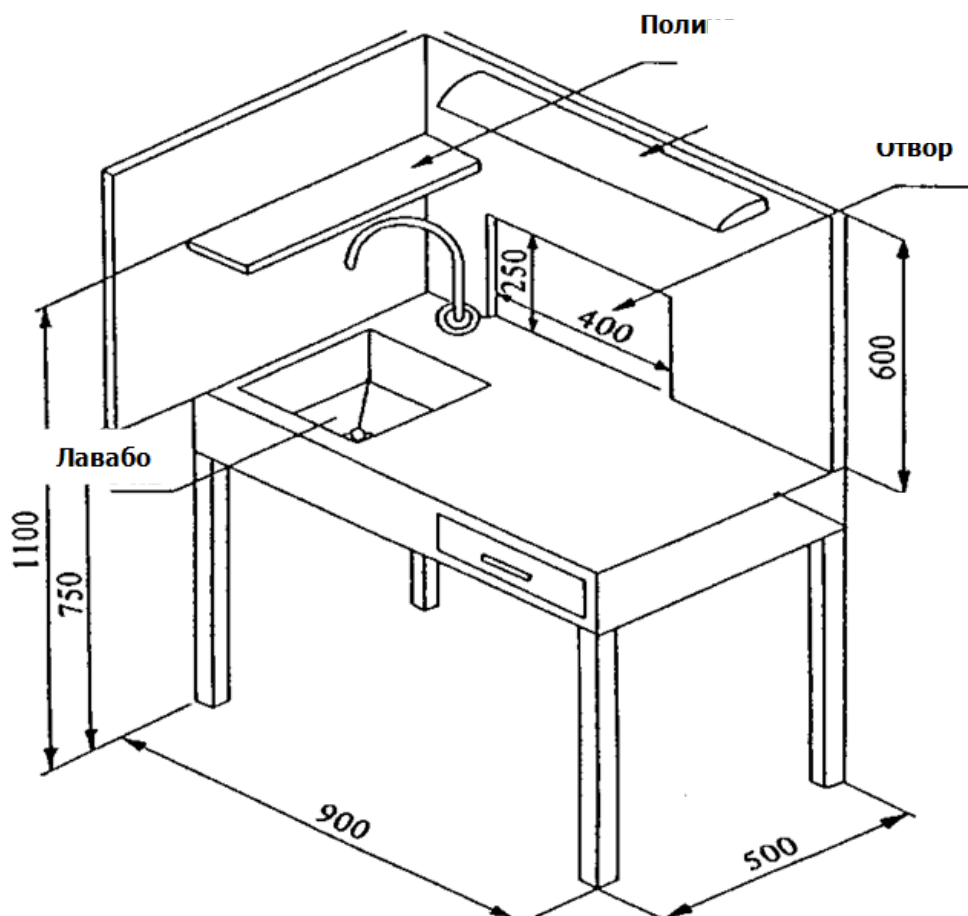
Стандардизована чаша за сензорно оцењивање



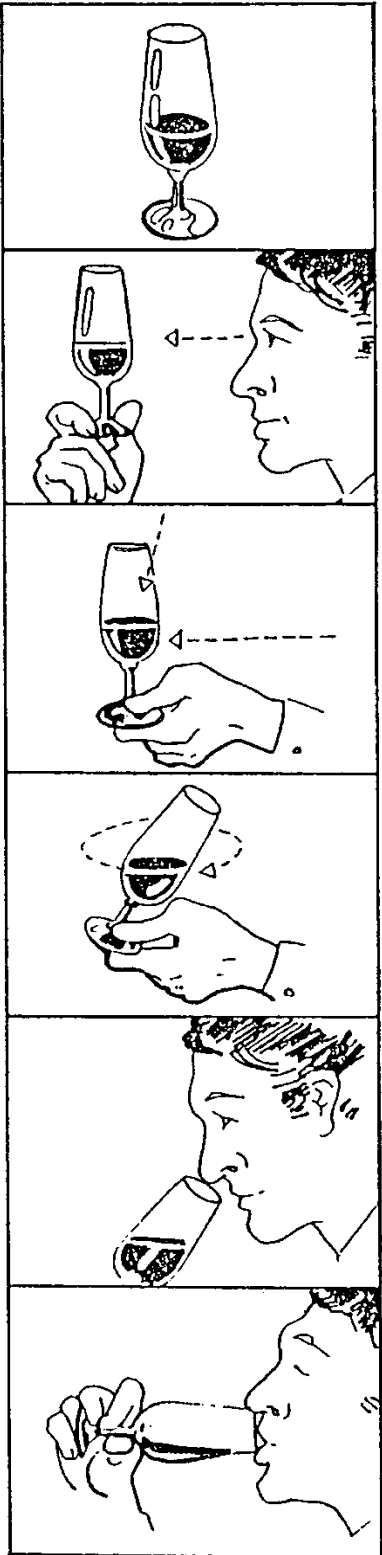
Приказ препуне и правилно напуњене чаше



Стандардизована кабина за сензорно оцењивање (мере у mm)



Редослед поступака приликом сензорног оцењивања вина

	<p data-bbox="997 801 1225 835">А – Посматрање</p> <p data-bbox="997 1574 1145 1608">Б – Мирис</p> <p data-bbox="997 1865 1125 1899">В – Укус</p>
--	---

## Ароматске серије и ароме код вина

## 1) Ароматске серије и ароме и упоређивање са одређеним намирницама и/или супстанцама

Дрвенаста	Смоласта	Храст Бор Еукалиптус
	Фенолна	Ванила Есенција терпентина
Карамеласта	Карамела	Дим Кора хлеба Чоколада Пржена кафа Мед
Микробна	Квасац	Квасац Свеж талог
	Млечна	Путер Млечна киселина Зној
Цветна	Цвеће	Багрем Наранџа Јасмин Ружа Љубичица Мушкатла
Зачинска	Зачинска	Анис Дуван Цимет Каранфилић Црни бибер Сладић Коријандер Пржени какао Кора кинина
Воћна	Кисела	Грејпфрут Лимун Наранџа
		Купине Бобичасто воће Малина Јагода Рибизла
	Воћне	Вишња Кајсија Бресква Крушка Јабука

	Тропско воће	Банана Ананас Манго Папаја Кокос
	Сушено воће	Сува кајсија Сува бресква Суво грожђе Сува шљива Сува смоква Урма
	Језграсто воће	Орах Лешник Бадем
Етерична	Етерична	Сирћетна киселина Енантни естри Ацеталдехид
Биљна	Травна Свежа (свеже поврће)	Свежа покошена трава
		Слатка паприка Зелена паприка Жалфија
		Сено Чај Разно суво цвеће (липа, хајдучка трава, зова)
	Сува	Нана Махуне Шпаргла Зелена маслина Црна маслина
Кувана		
Грожђана	Грожђе	„Mouscatel” „Мускатно грожђе”
Земљана	Земљана	Прашина Земља
	Влажна	Гљиве Маховина Тартуф Папрат
Шумска	Шума	Печурке
Хемијска	Сумпор	Бели лук Црни лук Сумпор-диоксид Меркаптани



## 2) Стечене ароме

Овде су представљене најчешће стечене ароме, уз напомену да су негативне стечене ароме подвучене цртом.

### *Одлежавање у храстовини*

1) Бибер, боровина, ванила, восак, гас, дим, дрвена кутија за цигарете, земља, зрно кафе, карамела, каранфилић, кедровина, кокос, кора врућег хлеба, лешник, марципан, месо, млечне карамеле, мока, мошус, мускатни орашчић, орах, паљевина, печени бадем, печурке, пиљевина, прашина, сандаловина, сардине, сирово дрво, сланина, слатко дрво, смола, тресет, ћумур, хладан пепео, храстовина, цимет, цитруси, чоколада и друго;

2) Буђ, влага, жабокремена, коштица бадема, устајала вода и друго.

### *Мололактичка ферментација*

1) Ванила, јогурт, кајмак, карамела, лешник, маслац, медањаци, млеко, сир и друго;

2) Загорело млеко, зној, кисели купус, мокар пас, мокра кожа, покварено млеко, сурутка, ужегли маслац и друго.

### *Контакт са талогом*

1) Говећа супа, хлеб, корица хлеба, квасац, млечни намаз, сир, слад, слаткиши, тамно пиво, тесто и друго.

### *Остаци квасаца*

1) Зелени чај, јеткост, краставац, пармезан и друго;

2) Фузелно уље и друго.

### *Одлежала бела вина*

1) Бадем, бисквити, гас, дим, дуња, керозин, ланолин, лешник, марципан, маслац на тосту, мед, млечне карамеле, нафта, орах, смоква, суво грожђе, тост и друго;

2) Алдехиди, мадеризовано и друго.

### *Одлежала црвена вина*

1) Ванила, дим, дивљач, дрвена кутија за цигарете, дуван, земља, кафа, катран, кестен, кокос, кожа, лишће чаја, маховина, мастило, месо, мошус, орах, печурке, роштиљ, салама, сланина, слатки корен, слатко дрво, соја, суве шиље, тартуфи, чоколада, шумска земља и друго.

### *Карбонска мацерација*

1) Банана, бомбоне, дестилат тршње, жвакаћа гума, јасмин, коштица вишње, љубичице, тамјан, цимет и друго.

### *Ботритизована вина*

1) Бомбона (наранџа), дуња, мармелада, наранџина кора, сува кајсија, цитруси и друго;

2) Буђ и друго.

### *Остала десертна вина*

1) Воћни сируп, лешник, мед, млечне карамеле, мускатно грожђе, нугат, смокве, суво грожђе, суво воће, шећерна меласа и друго.

*Показатељи оксидације*

1) Алдехиди, кикирики, мокра хартија, пиво, трула јабука, шери и друго.

*Испарљиве киселине*

1) Ацетон, лепак, сирће и друго.

*Пресумпорисано*

1) Бели лук, каучук (гума), кобасица, кувана јаја, кувани кромпир, кувани кукуруз, прљаве чарапе, устајала вода, црни лук и друго.

*Болест запушача*

1) Буђ, влажна јута, мокро сукно, новинска хартија, старе књиге и друго.

*Brettanomyces (вински квасац који има негативно деловање)*

1) Коњски зној, креозот, медицинска ординација, мокра вуна, татула, штала и друго.

*Мирис на мишју мокраћу (последица бактеријске инфекције вина или распадања талога винских квасаца)*

1) Ивер, мишја рупа, мишји урин, пржене кокице, убуђали хлеб и друго.

## Картон (листић) за сензорно оцењивање – бодовање вина

Изјава/Примедба

Узорак бр. ....

Име и презиме сензорног оцењивача .....

Бр. Панела/Комисије ..... Датум ..... Време ..... Место .....

Организација/институција где се врши сензорно оцењивање .....

Врста/категирија вина ..... Боја вина .....

Сорта (уколико је неопходно) ..... Берба .....

Ознака географског порекла и традиционални изрази (за домаћа вина у систему географског порекла) .....

Остало (уколико је неопходно) .....

Физичко - хемијска анализа: (уколико је неопходно)		Густина ... Садржај укупних киселина .... Екстракт без шећера .... рН ... Остало ....			Саржај стварног алкохола ... Редукујући шећер ... Испарљиве киселине ... Укупни SO <sub>2</sub> ...							
Опажаји	Референца	Неприхватљиво	Минимално прихватљиво	Прихватљиво	Просечно	Добро	Врло добро	Одлично	Изврсно	Делимично бодовање	БЕЛЕШКЕ/НАПОМЕНЕ	
Визуелни опажаји	Боја	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Бистрина	0	4	5	6	7	8	9	10			
Олфакторни опажаји	Чистоћа	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Финоћа	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Интензитет	0	4	5	6	7	8	9	10			
Густативни опажаји	Чистоћа	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Структура, тело, алкохол	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Хармонија Равнотежа Интензитет	0	4	5	6	7	8	9	10			
Густативно-олфакторни опажаји	Одрживост	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Подударност са карактеристикама вина из ознаке географског порекла/са традиционалним изразом/сортом/врстом - категоријом	0	4	5	6	7	8	9	10			
<b>УКУПНО БОДОВА</b>											<b>ОПШТИ УТИСАК</b>	
РЕЗУЛТАТ До 38 поена – Неприхватљиво Од 39 до 48 – Минимално прихватљиво Од 49 до 58 – Прихватљиво Од 59 до 68 – Просечно Од 69 до 78 – Добро Од 79 до 88 – Врло добро Од 89 до 98 – Одлично Од 99 до 100 – Изврсно					Опште белешке:  Примедбе:					Потпис сензорног оцењивача		

Напомена: Вино које је по неком опажају оцењено као „неприхватљиво” и/или „минимално прихватљиво” може имати највише 58 поена  
Подударност се не оцењује код вина без географског порекла која нису „стона сорта” вина.

Аномалије код вина које треба да се препознају и идентификују приликом сензорног оцењивања

1) ЗАМУЋЕНОСТ ВИНА

- (1) Секундарна алкохолна ферментација,
- (2) Замућеност узрокована тровалентним гвожђем,
- (3) Замућеност узрокована оксидацијом,
- (4) Замућеност узрокована биљним протеинима и друго.

2) ФОРМИРАЊЕ ТАЛОГА УЗ ОЧУВАЊЕ ЧИСТОЋЕ ВИНА

- (1) Замућеност узрокована солима бакра,
- (2) Преципитација калијум битартарата,
- (3) Преципитација нерастворљиве боје,
- (4) Нечистоћа и друго.

3) МОДИФИКАЦИЈА УКУСА

- (1) Малолактичка ферментација,
- (2) Масноћа,
- (3) Вински цвет,
- (4) Горчина и друго.

4) ЧУЛНА МОДИФИКАЦИЈА МИРИСА

- (1) Сумпор,
- (2) Сумпор диоксид и меркаптан,
- (3) Цикнулост,
- (4) Оксидација,
- (5) Мушкатла,
- (6) Буђ,
- (7) Плута,
- (8) Нафта и друго.