

Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły

Preambuła

Mając za cel tworzenie jak najlepszego wina oddającego charakter gleby i klimatu naszego regionu, członkowie Stowarzyszenia Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły przyjęli 22 listopada 2008 roku na Zamku w Janowcu poniższą Kartę jako zbiór zasad określających charakter produkowanych przez siebie win i standardy ich jakości. Aby wyróżnić wina, które spełniają określone w Karcie wymagania i powstały zgodnie z tym dokumentem niniejszym wprowadza się oznaczenie „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły”, które może być użyte w oznakowaniu wina na określonych niżej zasadach. Jest to pierwszy krok w kierunku uzyskania dla tych win chronionego oznaczenia geograficznego lub chronionej nazwy pochodzenia, zgodnie z przepisami Unii Europejskiej w sprawie wspólnej organizacji rynku wina.

I. Oznaczenie „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły”

Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły, zwane dalej „Stowarzyszeniem” określi szczegółową formę graficzną oraz symbol oznaczenia „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły”. Zarówno znak słowny, jak i jego forma graficzna i symbol pozostają własnością Stowarzyszenia. Użycie tego oznaczenia przez inne podmioty, w całości lub fragmencie, w formie akronimu, znaku graficznego lub jakiegokolwiek innej postaci wymaga pisemnej zgody Stowarzyszenia.

Oznaczenie „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły” nie stosuje się w oznakowaniu win likierowych, win musujących i win półmusujących.

II. Obszar uprawy

Termin „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły” może być stosowany dla oznaczenia wina, które zostało uzyskane wyłącznie z winogron pochodzących z winnic zlokalizowanych na obszarze mezoregionu fizjograficznego Małopolskiego Przełomu Wisły oraz przylegających do niego obszarów w następujących granicach:

- na terenie województwa lubelskiego – powiaty: kraśnicki, opolski i puławski;
- na terenie województwa mazowieckiego – powiaty: lipski i zwoleński oraz część powiatu kozienickiego położona na południe od rzeki Radomki i część powiatu garwolińskiego (gminy: Maciejowice, Sobolew i Trojanów);
- na terenie województwa świętokrzyskiego – części powiatów: opatowskiego i ostrowieckiego położonego na północ od drogi Annapol – Ostrowiec Świętokrzyski i na wschód od drogi Ostrowiec Świętokrzyski – Radom.

III. Odmiany winorośli

Do wyrobu win oznaczonych „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły” można użyć wyłącznie z winogron następujących odmian winorośli:

- odmiany zarejestrowane przynajmniej w jednym z krajów członkowskich Unii Europejskiej jako odmiany winorośli właściwej *Vitis Vinifera* (w tym odmiany tzw. „mieszkańców złożonych nowej generacji”, jak Rondo, Regent, Sibera, Hiberna, etc.);
- odmiany Bianca, Jutrzenka, Muszkat Odeski, Seyval blanc, Vidal, Landot (Landal), Leon Millot i Marechal Foch.

IV. Przyjazna dla środowiska metody uprawy winnic

Aby zminimalizować niekorzystne oddziaływanie monokultury winorośli należy utrzymywać w winnicy stałą okrywą roślinną. Należy też, poprzez stosowanie zabiegów mechanicznych utrzymywać możliwie różnorodny skład gatunkowy okrywy roślinnej, w tym zwłaszcza rośliny kwitnące, które tworzą środowisko życia dla pożytecznych organizmów.

Okrywą roślinną można okresowo zorać w celu wykonania niektórych zabiegów uprawowych, a także w okresach suszy i przy pielęgnacji młodych winnic. Jeśli gleba pozostaje odsłonięta dłużej niż trzy miesiące, należy ją okryć warstwą materiału organicznego.

W winnicach położonych na zboczach, o glebach z dużym udziałem cząstek szkieletowych (kamieni i żwirów) należy dostosować się do lokalnych uwarunkowań.

Powinno się dążyć do podwyższenia naturalnej odporności winorośli poprzez ograniczenie plonu, dostarczenie niezbędnych składników odżywczych oraz stworzenie odpowiednich warunków ekologicznych uprawy, które ograniczałyby rozwój chorób i szkodników, natomiast sprzyjałyby rozwojowi organizmów pożytecznych. Należy pod tym kątem dokonywać wyboru odmian winorośli, a także sposobu prowadzenia krzewów, cięcia, nawożenia i pielęgnacji gleby.

W celu bezpośredniej ochrony, zwiększenia odporności winorośli oraz wspomoczenia procesów samoregulacji w ekosystemie winnicy należy stosować wyłącznie środki polecane do upraw ekologicznych (organicznych).

V. Środki ochrony roślin i nawozy

Należy do niezbędnego minimum ograniczyć stosowanie herbicydów, pestycydów i tak zwanych systemowych środków ochrony roślin oraz nawozów sztucznych i dążyć docelowo do całkowitego ich zastąpienia nawozami naturalnymi, jak kompost, obornik i nawozy zielone. Nawozy zawierające fosfor i potas powinny być stosowane wyłącznie na podstawie analizy gleby, która uwzględnia również zawartość trudno dostępnych składników pokarmowych, związanych z cząsteczkami ilastymi gleby.

VI. Dopuszczalna wysokość plonu

Zaleca się maksymalny plon winnicy wynoszący nie więcej, niż 7.000 kilogramów winogron z hektara. Jednak plon ten w przeliczeniu na jeden owocujący krzew winorośli nie powinien być wyższy, niż:

- 1,7 kilograma w przypadku produkcji win białych i różowych,
- 1,2 kilograma w przypadku produkcji win czerwonych.

W celu regulacji plonu należy dążyć do stosowania naturalnych sposobów ograniczania plenności winnego krzewu, jak odpowiednia gęstość nasadzeń i uprawa roślin okrywowych w winnicy, niż tak zwanych „zielonych zbiorów”.

VII. Gęstość nasadzeń

Gęstość nasadzeń winnicy powinna wynosić co najmniej 4.000 krzewów winorośli na hektar powierzchni dyspozycyjnej krzewów.

VIII. Przyjazna dla środowiska metody wyrobu wina

Przy przerobieniu winogron i wyrobie wina należy unikać metod zużywających duże ilości surowców i energii, a także używania substancji, których produkcja lub stosowanie nie jest obojętne dla środowiska naturalnego i zdrowia człowieka.

IX. Ograniczenie dodatku dwutlenku siarki

Należy ograniczyć stosowanie dwutlenku siarki (SO₂) przy wyrobie wina. Całkowita zawartość SO₂ w winie nie powinna przekraczać 2/3 maksymalnej zawartości dozwolonej przepisami Unii Europejskiej w sprawie wspólnego rynku wina.

Dopuszcza się następujące całkowite stężenia SO₂ w zależności od rodzaju wina (w nawiasach podano dopuszczalny dodatek pirosiarczynu potasu):

- wina czerwone zawierające do 5 g/l cukru resztkowego: 110 mg/l SO₂ (0,22 g/l pirosiarczynu potasu)
- wina białe i różowe zawierające do 5 g/l cukru resztkowego: 140 mg/l SO₂ (0,28 g/l pirosiarczynu potasu)
- wina czerwone zawierające powyżej 5 g/l cukru resztkowego: 140 mg/l SO₂ (0,28 g/l pirosiarczynu potasu)
- wina białe i różowe zawierające powyżej 5 g/l cukru resztkowego: 180 mg/l SO₂ (0,36 g/l pirosiarczynu potasu)

X. Naturalne stężenie alkoholu

Naturalne stężenie alkoholu mierzone dla danej partii moszczu lub miazgi winogron stanowiących odrębny nastaw fermentacyjny nie może być mniejsze niż:

- 9,0 procent objętościowych potencjalnego alkoholu (17,0° Brix, 70°Oe, 15,1° NM) w przypadku win białych i różowych,
- 10,0 procent objętościowych potencjalnego alkoholu (18,4° Brix, 76°Oe, 16,8° NM) w przypadku win czerwonych.

XI. Wzbogacanie

Należy do minimum ograniczyć wzbogacanie moszczu. Jednak w przypadku wystąpienia niekorzystnych warunków pogodowych dopuszcza się wzbogacanie moszczu poprzez dodatek sacharozy (szaptalizację) w ilości nie większej, niż:

- 1,5 kg sacharozy na 100 litrów moszczu, jednak nie więcej niż do uzyskania całkowitego stężenia alkoholu wynoszącego 11,5 procent objętościowych w przypadku win białych i różowych,
- 2,0 kg sacharozy na 100 litrów moszczu, jednak nie więcej niż do uzyskania całkowitego stężenia alkoholu wynoszącego 12,0 procent objętościowych w przypadku win czerwonych.

Sacharozę można zastąpić dodatkiem rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego w proporcji odpowiedniej do uzyskania takiej samej zawartości cukru.

Niedozwolony jest dodatek nierektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego uzyskanego z winogron pochodzących spoza obszaru uprawy określonego w rozdziale II lub z odmian winorośli innych, niż określone w rozdziale III.

Niedozwolone jest zagęszczanie moszczu lub wina w procesie odwróconej osmozy lub poprzez wymrażanie (krioekstrakcję).

XII. Odkwaszanie

Należy do minimum ograniczyć chemiczne odkwaszanie moszczu. Jednak w przypadku wystąpienia niekorzystnych warunków pogodowych dopuszcza się zmniejszenie całkowitej kwasowości moszczu przy pomocy węglanu wapnia lub wodorowęglanu potasu maksymalnie o 1,5 grama na litr w przeliczeniu na kwas winowy.

Niedozwolone jest odkwaszanie moszczu do poziomu niższego, niż 9 gramów na litr w przeliczeniu na kwas winowy, a także odkwaszanie chemiczne wina po zakończeniu fermentacji.

XIII. Zabronione procesy i praktyki enologiczne

Przy wyrobie wina niedozwolone jest stosowanie następujących procesów i praktyk enologicznych:

- słodzenie wina po zakończeniu fermentacji
- dodawanie kwasu sorbowego lub sorbianu potasu,
- stosowanie kawałków drewna dębowego w formie listew (tzw. „eno-staves”), wiórów („chipsy”) i innej, z wyjątkiem beczek drewnianych,
- dodawanie taniny,
- stosowanie tak zwanych drożdży aromatycznych (zawierających lub wytwarzających enzymy wspomagające ekstrakcję substancji aromatycznych) oraz drożdży genetycznie modyfikowanych,
- podgrzewanie miazgi winogron podczas maceracji do temperatury wyższej, niż 35°C,
- dodawanie enzymów pektolitycznych.

XIV. Użycie beczek drewnianych

W przypadku win białych niedozwolone jest użycie nowych beczek „barrique”, od których wino mogłoby uzyskać charakterystyczny aromat drewna dębowego.

XV. Wprowadzenie do obrotu

Wino z oznaczeniem „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły” może być oferowane w obrocie nie wcześniej, niż 30 kwietnia w roku następującym po zbiorze winogron, wyłącznie w butelkach szklanych o pojemności nie mniejszej, niż 0,375 litra i nie większej, niż 3 litry.

XVI. Zasady przyznawania oznaczenia

Każdy producent, który posiada winnicę na obszarze uprawy określonym w rozdziale II może wystąpić do Stowarzyszenia o udzielenie zgody na oznaczenie produkowanego przez siebie wina terminem „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły”, jeśli w formie pisemnej deklaracji zobowiąże się przestrzegać zasad Karty. Stowarzyszenie nadzoruje producentów pod względem spełnienia warunków określonych w niniejszym dokumencie. Stowarzyszenie zastrzega sobie prawo formułowania bardziej szczegółowych zaleceń w tym zakresie.

Wydawana przez Stowarzyszenie pisemna zgoda na użycie oznaczenia „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły” ma zawsze charakter warunkowy i dotyczy konkretnego wina, które spełnia wszelkie wymagania określone w niniejszym dokumencie i powstały zgodnie z jego wytycznymi. Zgoda taka może być cofnięta w przypadku stwierdzenia niezgodności wina lub procesu jego wytworzenia z wymaganiami określonymi w niniejszym dokumencie.

Stowarzyszenie wydaje zgodę na oznaczenie danego wina terminem „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły” jeżeli wino to:

- spełnia wymagania Karty i zostało wytworzone zgodnie ze wszystkimi zasadami określonymi w tym dokumencie,
- uzyskało pozytywną opinię Komisji oceniającej powołanej przez Stowarzyszenie.

Komisja dokonuje oceny degustacyjnej anonimowych próbek wina („degustacja w ciemno”), zgodnie z regulaminem opracowanym przez Stowarzyszenie, tak aby zapewnić możliwie bezstronną i obiektywną ocenę. Komisja zbiera się raz w roku między 1 i 25 kwietnia.

XVII. Forma oznaczenia

Oznaczenie „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły” umieszcza się w formie specjalnej naklejki na szyjce butelki lub w rogu etykiety. Stowarzyszenie, po wydaniu zgody na oznaczenie dostarcza producentowi odpowiednią ilość naklejek, pozwalającą na oznakowanie danej partii wina, której ta zgoda dotyczy. Niedozwolone jest użycie oznaczenia „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły” w innej formie, oraz jego powielanie w całości lub fragmencie, w formie akronimu, znaku graficznego lub jakiegokolwiek innej postaci bez pisemnej zgody Stowarzyszenia.

XVIII. Opłaty

Stowarzyszenie zastrzega sobie prawo pobierania od producentów opłat na pokrycie kosztów związanych z procedurą przyznania zgody na stosowanie oznaczenia „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły”, takich jak koszty nadzoru, oceny wina, wykonania odpowiednich oznaczeń (naklejek), etc. Wysokość tych opłat nie może jednak przekraczać rzeczywistych kosztów poniesionych przez Stowarzyszenie.

**Regulamin pobierania próbek wina
do testów organoleptycznych prowadzonych w celu zaklasyfikowania wina
do oznaczenia „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły“**

§ 1.

1. Próbkę wina do testów organoleptycznych prowadzonych w celu zaklasyfikowania wina do oznaczenia „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły“ pobiera oddelegowany przedstawiciel Zarządu Stowarzyszenia Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły, w miejscu składowania wina wskazanym przez producenta.
2. Pobranie próbek dokonuje się w obecności producenta lub osoby upoważnionej przez producenta.

§ 2.

1. Pobiera się trzy próbki wina przeznaczone do testów organoleptycznych.
2. W przypadku wina nierozlanego do butelek - każdą próbkę pobiera się w ilości 0,75 litra wina z losowo wybranego zbiornika, a następnie rozlewa do osobnej butelki i zamyka w sposób zapewniający zachowanie właściwości fizykochemicznych, biologicznych i sensorycznych wina do czasu wykonania testów.
3. W przypadku wina rozlanego do butelek - jako każdą próbkę pobiera się jedną lub więcej losowo wybranych butelek, w ilości niezbędnej do uzyskania 0,75 litra wina.

§ 3.

1. Każda pobrana próbka jest oznaczana i pieczętowana w sposób umożliwiający stwierdzenie jej tożsamości i autentyczności podczas wykonywania testów organoleptycznych.
2. Próbkę wina oznacza się i pieczętuje w miejscu i czasie pobrania.

§ 4.

1. Z czynności pobrania próbek sporządza się protokół zawierający następujące informacje:
 - 1) nazwę, siedzibę i adres albo imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres producenta;
 - 2) nazwisko i imię przedstawiciela Zarządu Stowarzyszenia dokonującego pobrania próbek;
 - 3) oznaczenie zbiorników lub partii butelek z których pobrane były próbki;
 - 4) oznaczenie pobranych próbek;
 - 5) miejsce, data i godzina pobrania próbek
2. Protokół sporządza się w miejscu i czasie pobrania próbek wina.
3. Protokół podpisują:
 - 1) przedstawiciel Zarządu Stowarzyszenia dokonujący pobrania próbek;
 - 2) producent.
4. Protokół sporządza się w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden przeznaczony jest Zarządu Stowarzyszenia, a drugi dla producenta.

Regulamin testów organoleptycznych prowadzonych w celu zaklasyfikowania wina do oznaczenia „Karta Winnic Małopolskiego Przełomu Wisły“

§ 1.

1. Zarząd Stowarzyszenia Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły:

1) powołuje spośród osób wyróżniających się wiedzą i doświadczeniem w dziedzinie oceny win gronowych od 3 do 5 członków komisji oceniającej;

2) wyznacza spośród członków Stowarzyszenia, nie przedstawiających do oceny produkowanego przez siebie wina, lub osobę nie będącą członkiem Stowarzyszenia ale zatwierdzoną przez członków Stowarzyszenia, sekretarza komisji;

3) zapewnia pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie oraz obsługę techniczną dla właściwego przeprowadzenia testów organoleptycznych;

4) zapewnia obsługę biurową posiedzenia komisji;

5) zapewnia należyte warunki przechowywania próbek win przeznaczonych do testów organoleptycznych.

2. Członkowie komisji wybierają ze swojego grona przewodniczącego komisji.

3. Przewodniczący komisji:

1) kieruje na bieżąco pracą komisji;

2) zarządza kolejne sesje degustacyjne oraz przerwy;

3) zarządza podawanie kolejnych próbek wina do oceny degustacyjnej;

4) sporządza wraz z sekretarzem komisji sprawozdanie z posiedzenia komisji.

3. Sekretarz komisji:

1) przygotowuje w odpowiedniej ilości właściwe arkusze oceny wina dla każdego członka komisji;

2) po zakończeniu każdej sesji degustacyjnej zbiera wypełnione i podpisane przez członków komisji arkusze oceny wina i sprawdza je pod względem poprawnego wypełnienia;

3) oblicza średnią ocenę punktową dla każdej ocenianej próbki wina;

4) przygotowuje wraz z przewodniczącym komisji protokół z posiedzenia komisji.

4. Sekretarz komisji nie jest członkiem komisji.

5. Obsługa techniczna posiedzenia komisji:

1) przygotowuje próbki wina do oceny degustacyjnej, w szczególności w zakresie:

a) zakrycia etykiet, oznaczeń i innych elementów opakowania, które mogłyby zasugerować członkom komisji producenta,

b) uzyskania odpowiedniej temperatury podawanej próbki wina;

2) otwiera kolejne próbki win i rozlewa je do kieliszków na polecenie przewodniczącego komisji;

3) zapewnia członkom komisji należyte warunki pracy podczas prowadzenia testów organoleptycznych;

4) utrzymuje porządek w miejscu prowadzenia testów organoleptycznych.

§ 2.

1. Pomieszczenie w którym prowadzone są testy organoleptyczne powinno zapewniać odpowiednie warunki oceny wina, w szczególności powinno charakteryzować się:

1) odpowiednio intensywnym, neutralnym oświetleniem, pozwalającym właściwie ocenić barwę, przejrzystość i inne cechy wyglądu wina;

2) brakiem intensywnych zapachów;

3) temperaturą w zakresie 17–20 stopni Celsjusza.

2. Każdy członek komisji powinien mieć zapewnione:

1) warunki do indywidualnej i niezależnej oceny wina;

2) osobny stolik lub odpowiednio obszerne miejsce przy wspólnym stole;

3) białe, gładkie tło do analizy wzrokowej wina w postaci blatu stołu, obrusa lub innego przykrycia;

4) w dostatecznej ilości niegazowaną wodę mineralną lub stołową o neutralnym smaku oraz białe pieczywo bez intensywnych dodatków aromatyczno-smakowych;

5) naczynie do wypływania i wylewania degustowanych próbek wina.

§ 3.

1. Testy organoleptyczne przeprowadza się w formie oceny degustacyjnej próbek win.

2. Każde wino jest oceniane jednocześnie przez wszystkich członków komisji.

§ 4.

1. Ocenę wina wykonuje się na arkuszu ocen stanowiącym załącznik do niniejszego regulaminu.

2. Wynik testu organoleptycznego uznaje się za pozytywny, jeżeli wino:

1) otrzymało średnią ocenę nie wyższą, niż 21 punktów w 48-punktowej malejącej skali ocen zalecanej przez Międzynarodową Organizację d.s. Winorośli i Wina (O.I.V.);

2) nie otrzymało oceny dyskwalifikującej.

3. Średnią ocenę punktową dla danej próbki wina oblicza się jako średnią arytmetyczną ocen indywidualnych przyznanych przez poszczególnych członków komisji, przy czym w obliczeniu nie bierze się pod uwagę ocen skrajnych, jeżeli różnią się one więcej niż o trzy punkty od pozostałych ocen.

4. W przypadku gdy ocena dyskwalifikująca została przyznana wyłącznie przez jednego członka komisji, ocenie poddaje się drugą próbkę tego samego wina i wynik tej oceny traktuje się jako ostateczny wynik testu organoleptycznego.

5. Jeżeli jeden lub więcej członków komisji zauważy że oceniane wino posiada wadę której przyczyną mogły być warunki rozlewu, transportu lub składowania próbki wina albo rodzaj lub sposób jej opakowania lub zamknięcia, ocenie poddaje się drugą próbkę tego samego wina i wynik tej oceny traktuje się jako ostateczny wynik testu organoleptycznego.

§ 5.

1. W trakcie posiedzenia komisji przeprowadza się w miarę potrzeb jedną lub więcej sesji degustacyjnych.

2. W trakcie jednej sesji degustacyjnej dokonuje się oceny nie więcej niż 8 próbek win należących wyłącznie do jednej z następujących kategorii:

1) wina białe i różowe wytrawne,

2) białe i różowe półwytrawne i półsłodkie,

3) czerwone wytrawne,

4) czerwone półwytrawne i półsłodkie,

5) białe, różowe i czerwone słodkie;

3. Pomędzy poszczególnymi sesjami degustacyjnymi następuje przerwa trwająca nie krócej niż 5 minut, w trakcie której członkom komisji zapewnia się możliwość wypicia kawy lub herbaty.

4. Po dokonaniu oceny nie więcej niż 25 próbek win następuje przerwa trwająca nie krócej niż 45 minut, w trakcie której członkom komisji zapewnia się możliwość spożycia posiłku.

5. W ciągu jednego dnia pracy komisji dokonuje się oceny nie więcej niż 50 próbek win.

§ 6.

1. Próbki wina podaje się do oceny degustacyjnej:

1) w kieliszkach degustacyjnych typu INAO (ISO 3591-1977);

2) w temperaturze:

a) 8 do 10°C - win półsłodkich i słodkich,

- b) 10 do 12°C - w przypadku pozostałych win białych i różowych,
 - c) 15 do 18°C - w przypadku pozostałych win czerwonych.
2. W celu przeprowadzenia oceny degustacyjnej nalewa się do kieliszka od 50 do 75 mililitrów wina.
 3. Każdą próbkę wina do oceny degustacyjnej rozlewa się do całkowicie czystego kieliszka.

§ 7.

1. Próbki wina powinny być:
 - 1) przygotowywane i otwierane w pomieszczeniu innym niż pomieszczenie gdzie odbywa się praca członków komisji;
 - 2) podane do oceny w sposób uniemożliwiający członkom komisji rozpoznanie producenta wina.
2. Członkowie komisji podczas wykonywania testów organoleptycznych otrzymują wyłącznie następujące informacje odnoszące się do ocenianej próbki wina:
 - 1) kategorię wina;
 - 2) numer identyfikacyjny próbki.
3. Po zakończeniu oceny wszystkich próbek win w trakcie danego posiedzenia komisji członkowie komisji otrzymują do wglądu pełne informacje na temat wszystkich ocenianych win.

§ 8.

1. Z posiedzenia komisji sporządza się protokół zawierający następujące informacje:
 - 1) miejsce i datę posiedzenia komisji,
 - 2) imiona i nazwiska wszystkich członków komisji,
 - 3) wykaz ocenianych win zawierający następujące informacje:
 - a) numer próbki wina,
 - b) kategorię wina,
 - c) imię i nazwisko lub nazwę producenta,
 - d) uśrednioną ocenę punktową wina,
 - e) dyskwalifikującą wadę lub chorobę wina - w przypadku jej stwierdzenia.
2. Sekretarz komisji wraz z przewodniczącym komisji sporządzają propozycję treści protokołu którą przedstawia się członkom komisji.
3. Każdemu członkowi komisji przysługuje prawo wystąpienia z wnioskiem o wniesienie poprawek do treści protokołu.
4. Wniosek o wniesienie poprawek do treści protokołu komisja przyjmuje lub odrzuca w głosowaniu jawnym zwykłą większością głosów.
5. Komisja przyjmuje protokół w głosowaniu jawnym zwykłą większością głosów.
6. Przyjęty protokół podpisują wszyscy członkowie komisji.

W Z Ó R

ARKUSZ OCENY WINA DLA WIN SPOKOJNYCH

Imię i nazwisko oceniającego:

Data oceny:

Kod kategorii wina:¹⁾

Numer próbki wina:

Rocznik:²⁾

		znakomita	bardzo dobra	dobra	nieodpowiednia	dyskwalifikująca	Uzasadnienie oceny: ³⁾
Wygląd	barwa i czystość	0	1	2	3	4	
Zapach	intensywność	0	1	2	3	4	
	jakość	0	2	4	6	8	
Smak	intensywność	0	2	4	6	8	
	jakość	0	3	6	9	12	
Ogólne wrażenie (harmonia)		0	3	6	9	12	
RAZEM PUNKTÓW:							OCENA KOŃCOWA:

Podpis oceniającego:**Podpis sekretarza komisji:**

Objaśnienia:

1) Należy wpisać odpowiedni kod cyfrowy:

- 01 - wino białe wytrawne
- 02 - wino białe półwytrawne lub półsłodkie
- 03 - wino różowe wytrawne
- 04 - wino różowe półwytrawne lub półsłodkie
- 05 - wino czerwone wytrawne
- 06 - wino czerwone półwytrawne lub półsłodkie
- 07 - wino słodkie

2) Jeżeli jest podany.

3) W przypadku przyznania oceny dyskwalifikującej należy wyszczególnić wadę wina która jest przyczyną tej oceny.