

PRAVILNIK

o prijavi na senzorično ocenjevanje piva, poteku senzoričnega ocenjevanja piva in o kriterijih uporabe znaka »Pivo odlične kakovosti«

1. člen **(Nosilec pravic)**

Nosilec vseh pravic v povezavi z izvedbo senzoričnega ocenjevanja in z uporabo znaka »Pivo odlične kakovosti« je Gospodarska zbornica Slovenije-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij (v nadaljevanju GZS-ZKŽP), v vlogi koordinatorja SRIP HRANA.

Pravilnik podrobno ureja postopek prijave izdelkov na senzorično ocenjevanje, potek senzoričnega ocenjevanja in uporabo ter navajanje logotipa–znaka odlične kakovosti, ki se uporablja za identifikacijo z zlatim priznanjem nagrajenega piva.

2. člen **(Pogoji za sodelovanje)**

Enkrat letno GZS-ZKŽP objavi razpis za senzorično ocenjevanje piva, skupaj z razpisno dokumentacijo. Zainteresirana podjetja lahko prijavijo vzorce piva, za katere menijo, da zadoščajo kriterijem razpisa. V razpisu so navedene vse potrebne informacije za prijavo sodelovanja posameznega podjetja, prav tako navodila za prijavo.

Senzorično ocenjevanje je namenjeno vsem podjetjem s sedežem v Sloveniji, ki varijo pivo in ki ga tržijo na slovenskem in drugih trgih.
Članstvo v GZS-ZKŽP ni pogoj za prijavo na razpis.

3. člen **(Potek prijave)**

Vsak proizvajalec lahko na senzorično ocenjevanje prijavi do največ 5 vzorcev piva.

Na senzorično ocenjevanje se izdelki prijavijo pod imenom in/ali blagovno znamko izdelka ter imenom proizvajalca. V kolikor izdelek prejme zlato priznanje, so ti podatki navedeni na priznanju.

Lastnik priznanj(-a) je tisti, ki izdelke prijavi na senzorično ocenjevanje in plača prijavnino. Višina prijavnine je vsako leto objavljena v razpisni dokumentaciji. Cena je za vse izdelke enotna. Prijavnina se mora poravnati pred samim ocenjevanjem po predloženem predračunu.

Vzorci se prijavijo elektronsko preko spletne aplikacije do datuma, objavljenega v razpisu. Dostavijo se na dogovorjeni termin in na dogovorjeno lokacijo, o katerem so vsi prijavitelji pravočasno obveščeni.

4. člen **(Potek senzoričnega ocenjevanja)**

Za namene senzoričnega ocenjevanja piva je izdelan poseben ocenjevalni list (Priloga 1). Ocenjujejo se naslednje senzorične lastnosti: videz, vonj (pivovski, neželene komponente), okus (pivovski, tuji), tekstura oz. občutek v ustih ter morebitna prisotnost velikih napak. Posamezen izdelek se ocenjuje tako, da se zabeležijo morebitne napake in posledično odštejejo točke. Če gre za manjše napake z manjšimi ponderji, običajno izdelek še doseže odlično kakovost, če gre pa za večje napake ali več manjših napak, v takem primeru vzorec ne more biti prejemnik znaka »Pivo odlične kakovosti«.

Pri ocenjevanju z različnim številom točk ene lastnosti, se za nadaljnji izračun upošteva najnižja ocena. Če pri ocenjevanju neke lastnosti strokovni senzorični panel vzorec piva oceni več kot trikrat z istim številom točk, se za nadaljnji izračun upošteva naslednja najnižja ocena. Kot predpogoj za zlato priznanje je, da nobena lastnost ni ocenjena z manj kot 3 točkami.

Končna ocena za odlično kakovost mora biti vsaj 4,50 od 5,00, kar je tudi najvišja ocena.

V primeru, ko podjetja po prejemu zatega priznanja ali priznanja za najboljše pivo v kategoriji spremenijo volumen polnjenja posameznega nagrajenega vzorca, se to obravnava kot nov izdelek, ki se ga ne sme oglaševati kot dobitnika priznanj. To velja tudi za primer, ko gre za spremembe v recepturi ali v tehnološkem postopku.

Vsi prijavitelji po končanem senzoričnem ocenjevanju prejmejo vsebinsko poročilo o ocenah svojih izdelkov, z obrazložitvijo morebitnih odbitkov.

5. člen **(Objava rezultatov senzoričnega ocenjevanja)**

Po končnem ocenjevanju podjetja prejmejo rezultate ocenjevanja. Na isti dan bodo rezultati tudi javno objavljeni in posredovani medijem in ostali javnosti. Vsi izdelki, ki so prejeli zlato priznanje, so opravičeni do uporabe znaka »Pivo odlične kakovosti«.

6. člen **(Priznanje za najboljše pivo v kategoriji)**

Poleg zlatih priznanj bodo podeljena tudi priznanja za najboljše pivo v kategoriji, in sicer v tistih kategorijah, kjer so bila prijavljena najmanj tri piva. Naziv »Najboljše pivo v kategoriji« prejme pivo, ki je prejelo zlato priznanje in je hkrati doseglo najvišjo končno oceno znotraj svoje kategorije.

7. člen

(Strokovni senzorični panel)

Senzorično ocenjevanje piva pod koordinacijo GZS-ZKŽP opravlja strokovni senzorični panel strokovnjakov, ki ga imenuje Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije (IHPS). K sodelovanju so vabljeni tudi strokovnjaki z Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani in potencialni drugi strokovnjaki iz Slovenije in drugih držav.

Vsi ocenjevalci so neodvisni in umerjeni za uporabljen metodo senzoričnega ocenjevanja piva.

8. člen

(Uporaba znaka in oglaševanje)

Izdelki, ki so prejeli zlato priznanje, ter izdelki, ki so prejeli priznanje za najboljšo pivo v kategoriji, se skozi različne aktivnosti in priložnosti oglašujejo celo leto, tako s strani GZS-ZKŽP (SRIP HRANA), kot tudi s strani posameznega podjetja.

Znak odlične kakovosti piva ter najboljšega piva v kategoriji lahko uporabljajo podjetja za označevanje in oglaševanje tistih izdelkov, za katere so v tekočem letu prejela zlata priznanja in za izdelke, ki so priznanja prejela v preteklem obdobju. V tem primeru je obvezna navedba tudi leta, v katerem je bilo priznanje pridobljeno. Znak se uporablja na označbi ali kot nalepka na samem izdelku, pri vseh vrstah oglaševanja, v letnih poročilih, promocijskem gradivu, letakih, predstavitev...

Prejemniki zlatih priznanj z željo po promociji in večji prodaji izdelkov ne smejo izvajati aktivnosti, ki bi zavajale potrošnika ali zmanjševale dodano vrednost izdelkov, ki so prejela zlata priznanja.

9. člen

(Zaključek aktivnosti)

Strokovna služba GZS-ZKŽP v imenu partnerstva SRIP HRANA pripravi poročilo o poteku in rezultatih ocenjevanja za člane in ga predstavi na prvem možnem srečanju partnerjev. Morebitni spori ali nerešena vprašanja glede upoštevanja teh Pravil se rešujejo znotraj zainteresiranih deležnikov.

10. člen

(Spremembe)

Pravilnik je mogoče spreminjati in dopolnjevati na pobudo članov SRIP HRANA.

Ljubljana, marec 2026

dr. Petra Medved Djurašinović,
koordinatorka nacionalnega stičišča
za senzorične raziskave živil SRIP HRANA

dr. Tatjana Zagorc,
direktorica GZS-ZKŽP