

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΩΝ ΩΣ
CONNOISSEUR ΟΙΝΟΥ**

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

		Σελίδα
1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ	3
2	ΌΡΟΙ, ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ	4
3	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ - ΠΕΔΙΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ	5
4	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ CONNOISSEUR ΟΙΝΟΥ	6
5	ΑΜΕΡΟΛΗΨΙΑ, ΑΝΕΞΑΡΤΗΣΙΑ, ΑΚΕΡΑΙΟΤΗΤΑ	6
6	ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ	9
7	ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ	14
8	ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΤΟΜΑ ΠΟΥ ΕΜΠΛΕΚΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ	14
9	ΜΗΤΡΩΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΩΠΩΝ (ΜΠΠ)	14
10	ΚΟΣΤΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ	15
11	ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ – ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ	15
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α	16

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- 1.1. Ο παρόν Κανονισμός προδιαγράφει τα κριτήρια και τη διαδικασία για την πιστοποίηση προσώπων ως Connoisseur Οίνου από το στάδιο της αίτησης, την αξιολόγηση, τη χορήγηση, τη χρήση, τη διατήρηση/ανάκληση της πιστοποίησης και την επαναπιστοποίηση.
- 1.2. Η πιστοποίηση Connoisseur Οίνου χορηγείται σε πρόσωπα που πληρούν τα κριτήρια του παρόντος Κανονισμού και έχουν περάσει με επιτυχία την αξιολόγηση.
- 1.3. Η πιστοποίηση χορηγείται για περίοδο 4 ετών και η διαδικασία επαναπιστοποίησης περιγράφεται στον παρόντα Κανονισμό.
- 1.4. Τα πιστοποιημένα πρόσωπα καταγράφονται στο Μητρώο Πιστοποιημένων Προσώπων της ΚΕΠ.

2. ΌΡΟΙ, ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

2.1. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς του παρόντος Σχήματος Πιστοποίησης, ισχύουν οι πιο κάτω όροι και ορισμοί:

2.1.1 Connoisseur Οίνου (Wine Connoisseur)

Είναι το άτομο που με την εκπαίδευση αποκτά τις πιο κάτω απαραίτητες γνώσεις:

- γνωρίζει την ιστορία του αμπελιού και του κρασιού στον κόσμο και στη χώρα του
- μαθαίνει να αξιολογεί το κρασί από τα 3 βασικά χαρακτηριστικά του: Εμφάνιση, Όσφρηση και Γεύση.
- γνωρίζει τις διαφορές μεταξύ ερυθρών, λευκών και ερυθρωπών οίνων, γιατί τα ερυθρά έχουν τανίνες και από πού προέρχονται και τι είναι το «terroir»
- γνωρίζει για τον τρόπο φύλαξης και τις θερμοκρασίες κατανάλωσης των οίνων
- γνωρίζει το κατάλληλο ποτήρι για τον κάθε τύπο κρασιού και πώς να το κρατά
- γνωρίζει τον βασικό τρόπο περιγραφής ενός οίνου
- γνωρίζει πώς να διαβάζει την ετικέτα και πώς να αγοράζει κρασιά
- συμμετέχει σε δοκιμασίες οίνων, μαθαίνει τις διεθνείς και γηγενείς ποικιλίες
- γνωρίζει τα κρασιά από διαφορετικές ποικιλίες και χώρες, τη βασική νομοθεσία και πώς να παραγγέλλει ένα κρασί και να το συνδυάζει με τα διάφορα εδέσματα
- γνωρίζει τα βασικά για τον ορθό τρόπο σερβιρίσματος του οίνου στους χώρους εστίασης.

2.1.2 Αξιολόγηση

Η διεργασία κατά την οποία αξιολογείται ένα πρόσωπο ότι πληροί τις απαιτήσεις ενός σχήματος πιστοποίησης

2.1.3 Εξεταστής

Πρόσωπο ικανό να διεξάγει και να βαθμολογήσει μια εξέταση

2.1.4 Επιτηρητής

Πρόσωπο εντεταλμένο από τον Φορέα πιστοποίησης, το οποίο διαχειρίζεται ή επιβλέπει μια εξέταση, αλλά δεν αξιολογεί την επαγγελματική επάρκεια του υποψηφίου

2.1.5 Πιστοποιητικό

Έγγραφο που έχει εκδοθεί από ένα φορέα πιστοποίησης και υποδεικνύει (ή αποδεικνύει) ότι το αναφερόμενο πρόσωπο πληροί τις απαιτήσεις πιστοποίησης

2.2 ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

Στο κείμενο του Κανονισμού, εφαρμόζονται οι πιο κάτω συντομογραφίες:

ΑΣΠ : Ανεξάρτητο Συμβούλιο Πιστοποίησης

ΚΕΠ: Κυπριακή Εταιρεία Πιστοποίησης

Ο.ΟΙΝ.Κ: Όμιλος Οινοφίλων Κύπρου

Π.Σ.ΟΙΝ.: Παγκύπριος Σύνδεσμος Οινοχόων

CO: Connoisseur Οίνου

CYS: Κυπριακός Οργανισμός Τυποποίησης

ISO: Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης (International Organization for Standardization)

3. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΔΙΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

3.1 Ο παρόν Κανονισμός αξιολόγησης και πιστοποίησης Προσώπων ως Connoisseur Οίνου περιγράφει τις διαδικασίες που εφαρμόζονται για τη λήψη αίτησης, αξιολόγηση, χορήγηση, διατήρηση και ανάκληση της Πιστοποίησης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου CYS EN ISO/IEC 17024:2012 και απαιτήσεων που έχουν καθοριστεί εσωτερικά από την ΚΕΠ.

3.2 Το Σχήμα Πιστοποίησης Προσώπων ως Connoisseur Οίνου αφορά άτομα τα οποία θέλουν να αποδείξουν τις γνώσεις τους στον τομέα της οινογνωσίας μέσω της πιστοποίησης.

Πιο συγκεκριμένα, ο Κανονισμός περιέχει οδηγίες και πληροφορίες για υποψήφιους προς πιστοποίηση και πιστοποιημένους για:

- την αίτηση και τη διαδικασία αξιολόγησης των προσώπων για την απόκτηση της πιστοποίησης CO
- τα κριτήρια που πρέπει να πληρούνται για την αρχική πιστοποίηση ως CO
- τα κριτήρια για την ανανέωση της πιστοποίησης και την επαναπιστοποίηση ως Connoisseur Οίνου
- τις υποχρεώσεις του Φορέα για την Αξιολόγηση, Χορήγηση, Χρήση, Διατήρηση και Ανάκληση της Πιστοποίησης
- τις υποχρεώσεις των πιστοποιημένων προσώπων

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ CONNOISSEUR OINOY

Τα άτομα τα οποία θα αποκτήσουν την πιστοποίηση ως Connoisseur Οίνου είναι άτομα - φίλοι του κρασιού, που αποδεικνύουν τις γνώσεις τους στον τομέα της οινογνωσίας, όπως αυτές αναφέρονται στο σημείο 2.1, μέσω της πιστοποίησης.

Η πιο πάνω πιστοποίηση δεν αποτελεί επαγγελματικό προσόν, αλλά είναι ένα προσόν που ο κάθε ένας μπορεί να αξιοποιήσει αναλόγως.

5. ΑΜΕΡΟΛΗΨΙΑ, ΑΝΕΞΑΡΤΗΣΙΑ, ΑΚΕΡΑΙΟΤΗΤΑ

Η ΚΕΠ λειτουργεί ως ανεξάρτητος Φορέας Πιστοποίησης. Η ανεξαρτησία και αμεροληψία της ΚΕΠ εξασφαλίζεται από το Νομικό Πλαίσιο της ίδρυσης και λειτουργίας της, την οικονομική της ανεξαρτησία, τη λειτουργία των Επιτροπών που συστάθηκαν και αναφέρονται στη συνέχεια, τη λειτουργία του Ανεξάρτητου Συμβουλίου Πιστοποίησης και την οργανωτική της διάρθρωση.

Για τη διασφάλιση της ακεραιότητας, αντικειμενικότητας και αμεροληψίας, η ΚΕΠ έχει επιπλέον υιοθετήσει τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

- ❖ Το προσωπικό της ΚΕΠ που συμμετέχει στις διαδικασίες αξιολόγησης και πιστοποίησης, δεν έχει καμία οικονομική, εμπορική ή άλλου είδους σχέση με τους υποψηφίους που αξιολογούνται από τη ΚΕΠ ή εμπορικούς ανταγωνιστές.
- ❖ Κάθε ενδιαφερόμενο για πιστοποίηση πρόσωπο έχει απρόσκοπτη πρόσβαση στις υπηρεσίες πιστοποίησης της ΚΕΠ. Οι όροι της Πιστοποίησης είναι οι ίδιοι, τόσο για τα ενδιαφερόμενα πρόσωπα όσο και για τους κατόχους πιστοποιητικών.
- ❖ Οι ισχύοντες κανονισμοί πιστοποίησης, καθώς και συναφή ενημερωτικά έγγραφα είναι ελεύθερα προσβάσιμα σε κάθε ενδιαφερόμενο.
- ❖ Οι αποφάσεις για την πιστοποίηση προσώπων λαμβάνονται από πρόσωπα που δε συμμετείχαν στη διαδικασία αξιολόγησης τους.

5.1 ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ

Για την ανάπτυξη του παρόντος Σχήματος Πιστοποίησης συστήνεται η Επιτροπή Σχήματος Πιστοποίησης Connoisseur Οίνου η οποία έχει την ευθύνη να αναπτύξει και να διατηρεί το Σχήμα.

Επίσης, με σκοπό τη διασφάλιση της λειτουργίας της, κατά τρόπο αντικειμενικό και αμερόληπτο και σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις του προτύπου CYS EN ISO 17024:2012, υπάρχουν οι πιο κάτω Επιτροπές:

- Επιτροπή Πιστοποίησης (Ε.Π.)
- Ανεξάρτητο Συμβούλιο Πιστοποίησης (Α.Σ.Π.)

5.1.1 ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΧΗΜΑΤΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ CONNOISSEUR ΟΙΝΟΥ

Η Επιτροπή Σχήματος Πιστοποίησης CO αποτελείται από μια ομάδα ειδικών στο θέμα του κρασιού και οινογνωσίας. Την Επιτροπή Πιστοποίησης απαρτίζουν αντιπρόσωποι από τον Όμιλο Οινοφίλων Κύπρου (Ο.ΟΙΝ.Κ), τον Παγκύπριο Σύνδεσμο Οινοχόων (Π.Σ.ΟΙΝ.), την Κυπριακή Εταιρεία Πιστοποίησης (ΚΕΠ) και τον Κυπριακό Οργανισμό Τυποποίησης (CYS).

Τα μέλη της Επιτροπής έχουν την ευθύνη για την ανάπτυξη, διατήρηση και διαφοροποίηση εφόσον χρειαστεί, του συγκεκριμένου Σχήματος Πιστοποίησης και εκπροσωπούν δίκαια και αντικειμενικά τα συμφέροντα όλων των ενδιαφερομένων μερών που σχετίζονται, εμπλέκονται ή επωφελούνται από την ύπαρξη του Σχήματος Πιστοποίησης.

5.1.2 ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Με σκοπό τη διασφάλιση της λειτουργίας της, κατά τρόπο αντικειμενικό και αμερόληπτο και σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις του προτύπου **CYS EN ISO 17024:2012** η Κ.Ε.Π συστήνει την Επιτροπή Πιστοποίησης (Ε.Π.).

Στην Επιτροπή Πιστοποίησης συμμετέχουν φυσικά πρόσωπα με εξειδίκευση και εμπειρία στους τομείς δραστηριότητας της Κ.Ε.Π. και στο Σχήμα Πιστοποίησης Προσώπων για το οποίο έχουν την ευθύνη.

Αν υπάρχει ανάγκη, στην επιτροπή συμμετέχει και εμπειρογνώμονας, με ειδικές γνώσεις στον συγκεκριμένο Τομέα, ο οποίος καλείται κάθε φορά που η Επιτροπή Πιστοποίησης καλείται να εξετάσει τη διαδικασία αξιολόγησης για την πιστοποίηση προσώπων.

Τα μέλη της Επιτροπής είναι ανεξάρτητα από τη διαδικασία αξιολόγησης των ατόμων προς πιστοποίηση όπως αυτή περιγράφεται στην Παράγραφο 6.

Η Επιτροπή Πιστοποίησης έχει την ευθύνη για την τελική έγκριση των προσώπων προς πιστοποίηση ως Connoisseur Οίνου.

5.1.3 ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ (Α.Σ.Π.)

Το Ανεξάρτητο Συμβούλιο Πιστοποίησης (Α.Σ.Π.) της ΚΕΠ, το οποίο έχει συσταθεί με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου της ΚΕΠ, λειτουργεί σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας Α.Σ.Π.

Το Α.Σ.Π. ανάμεσα στα υπόλοιπα καθήκοντα του, έχει την ευθύνη για:

- την αξιολόγηση της ορθής απονομής των χορηγούμενων Πιστοποιητικών και
- την εξέταση των ενστάσεων και προσφυγών εναντίον της ΚΕΠ,

Τα μέλη του Α.Σ.Π. διαθέτουν γνώση, εμπειρία και ευρεία επιστημονική κατάρτιση στους τομείς δραστηριότητας της ΚΕΠ.

6. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

6.1 ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Για την αρχική πιστοποίηση προσώπων ως Connoisseur Οίνου υπάρχουν κάποιες προϋποθέσεις για συμμετοχή σε εξετάσεις για Connoisseur Οίνου. Για την απόκτηση της πιστοποίησης, οι υποψήφιοι:

A. Θα πρέπει να είναι άτομα άνω των 18 ετών

B. Θα πρέπει να κατέχουν απαιτούμενη κατάρτιση στο θέμα οινογνωσίας. Οι υποψήφιοι θα πρέπει να έχουν παρακολουθήσει εκπαιδευτικό πρόγραμμα σε θέματα οινογνωσίας συνολικής διάρκειας 18 ωρών από Εκπαιδευτικό Κέντρο το οποίο να καλύπτει τις απαιτήσεις της παραγράφου 7 και το οποίο καλύπτει την εξεταστέα ύλη όπως αυτή παρουσιάζεται στο Παράρτημα Α μέσα στην τελευταία τριετία . Σε περίπτωση που οι υποψήφιοι παρακολούθησαν το εκπαιδευτικό πρόγραμμα συνολικής διάρκειας 18 ωρών πρωτύτερα των 3 χρόνων, θα πρέπει επιπλέον να έχουν παρακολουθήσει ένα επαναληπτικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα διάρκειας 2,5 ωρών μέσα στο τελευταίο εξάμηνο.

Σχετική πείρα και προσωπικά χαρακτηριστικά για την πιο πάνω πιστοποίηση του Connoisseur Οίνου δεν απαιτούνται.

6.2 ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Οι ενδιαφερόμενοι για την αξιολόγηση και πιστοποίηση θα πρέπει να συμπληρώσουν την αίτηση της ΚΕΠ αρ Ε-37/01 όπου θα συμπεριλαμβάνονται όλα τα στοιχεία τους και η δέσμευση για τήρηση του Κανονισμού Πιστοποίησης Προσώπων ως CONNOISSEUR OINOY και όλων των σχετικών διαδικασιών της ΚΕΠ.

Μαζί με την αίτηση θα πρέπει να προσκομίσουν αποδεικτικά στοιχεία ταυτοπροσωπίας π.χ. ταυτότητα, διαβατήριο, άδεια οδήγησης και να καταθέσουν τα αποδεικτικά/ βεβαιώσεις από την ολοκλήρωση εκπαίδευσης σε θέματα οινογνωσίας όπως αυτά καθορίζονται από την ύλη της εξέτασης (Παράρτημα Α) και αναλύονται στην Παράγραφο 6.1

Όλα τα πιο πάνω θα πρέπει μαζί να κατατεθούν στην ΚΕΠ τουλάχιστον μια εβδομάδα πριν από την ημερομηνία της εξέτασης μαζί με την καταβολή του τέλους για την πιστοποίηση.

6.3 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΑΙΤΗΣΗΣ ΓΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Η αίτηση θα παραλαμβάνεται από την ΚΕΠ και ο κάθε υποψήφιος θα λαμβάνει ένα μοναδικό αριθμό.

Μετά την αξιολόγηση της πληρότητας της αίτησης από το προσωπικό της ΚΕΠ και εφόσον αυτή γίνεται αποδεκτή, ειδοποιείται ο υποψήφιος για την πιστοποίηση για τα στοιχεία της εξέτασης. Τα άτομα που θα γίνουν αποδεκτά θα λαμβάνουν έναν μοναδικό αριθμό τον οποίο θα πρέπει να προσκομίσουν για να παρακαθήσουν στην εξέταση.

Σε περίπτωση που η αίτηση δεν πληροί τις απαιτήσεις του Κανονισμού Πιστοποίησης, τότε γίνεται επικοινωνία με το υποψήφιο πρόσωπο για να επισυνάψει οποιεσδήποτε άλλες πληροφορίες απαιτούνται.

Στην περίπτωση που η αίτηση απορριφθεί, τότε ειδοποιείται ο υποψήφιος και του επιστρέφεται ένα ποσοστό του ποσού που κατέβαλε για την πιστοποίηση.

6.4 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

Για την απόκτηση της πιστοποίησης Connoisseur Οίνου, οι υποψήφιοι θα πρέπει να περάσουν με επιτυχία γραπτές εξετάσεις συνολικής διάρκειας 60 λεπτών.

Οι εξετάσεις περιλαμβάνουν ερωτήσεις οι οποίες καλύπτουν όλη τη θεματολογία που αναφέρεται στην ύλη της εξέτασης στο Παράρτημα Α και αποτελούνται από ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής διαφορετικής βαρύτητας και από ερωτήσεις που θα επιβεβαιώνουν κατά πόσον ο υποψήφιος έχει πρακτικές γνώσεις για τον οίνο όπως για παράδειγμα τον τρόπο δοκιμής οίνου, τις βασικές ποικιλίες για ορισμένους τύπους κρασιών (Κουμανδαρία, Σαμπάνια κλπ.), να αναγνωρίζει από φωτογραφίες τις βασικές γηγενείς ποικιλίες και να είναι σε θέση να εντοπίσει βασικά λάθη στον τρόπο ανοίγματος μιας φιάλης κρασιού και κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος.

Για να πιστοποιηθεί ένα άτομο θα πρέπει να εξασφαλίσει συνολικά 70 βαθμούς από τους 100.

Σε περίπτωση που κάποιος από τους συμμετέχοντες δεν περάσει με επιτυχία την εξέταση, τότε θα έχει ακόμα μια ευκαιρία για να παρακαθίσει σε εξέταση εντός διαστήματος 6 μηνών, χωρίς να παρακολουθήσει ξανά τα μαθήματα. Σε περίπτωση που η περίοδος από την πρώτη εξέταση υπερβεί τους 6 μήνες, τότε ο συμμετέχοντας θα πρέπει να παρακολουθεί ξανά επαναληπτικό πρόγραμμα διάρκειας 2,5 ωρών.

Και στις δύο περιπτώσεις, ο συμμετέχοντας θα έχει την υποχρέωση να υποβάλει νέα αίτηση και να καταβάλει το αντίτιμο της εξέτασης.

Τόσο η εξέταση, όσο και ο τρόπος αξιολόγησης των γραπτών διενεργούνται με βάση τις εσωτερικές διαδικασίες της ΚΕΠ.

6.5 ΑΠΟΦΑΣΗ ΓΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Η τελική απόφαση για την πιστοποίηση θα λαμβάνεται από την Επιτροπή Πιστοποίησης της Κυπριακής Εταιρείας Πιστοποίησης (ΚΕΠ) η οποία είναι ανεξάρτητη από τη διαδικασία αξιολόγησης των ατόμων όπως περιγράφεται πιο πάνω.

Εφόσον η απόφαση της Επιτροπής Πιστοποίησης είναι θετική, γίνεται η χορήγηση του Πιστοποιητικού. Τα πιστοποιητικά πιστοποιημένων φέρουν την υπογραφή του Διευθυντή Πιστοποίησης.

6.6 ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ

Το πιστοποιητικό ανήκει αποκλειστικά στο πρόσωπο στο οποίο χορηγήθηκε και μόνο για την πιστοποίηση για την οποία αξιολογήθηκε και έχει ισχύ για τέσσερα χρόνια.

Αφού εγκριθεί η χορήγηση του Πιστοποιητικού από την Επιτροπή Πιστοποίησης της ΚΕΠ και πριν τούτο παραδοθεί στο πιστοποιημένο πρόσωπο, υπογράφεται σύμβαση μεταξύ της ΚΕΠ και του προσώπου, η οποία καθορίζει τις αμοιβαίες υποχρεώσεις και δικαιώματα της ΚΕΠ και του πιστοποιημένου προσώπου.

Όλα τα έγγραφα τα οποία χορηγούνται από τη ΚΕΠ και αποτελούν μέρος της διαδικασίας πιστοποίησης αποτελούν ιδιοκτησία της ΚΕΠ.

Οι κάτοχοι πιστοποιητικών έχουν την υποχρέωση να το προσκομίσουν ανά πάσα στιγμή τους ζητηθεί ενώ δεν πρέπει να γίνεται χρήση του με παραπλανητικούς σκοπούς.

Τα στοιχεία των πιστοποιημένων ατόμων καταγράφονται στο Μητρώο Πιστοποιημένων Προσώπων της ΚΕΠ και αυτά δύναται να δημοσιοποιούνται προς κάθε ενδιαφερόμενο.

6.7 ΕΠΑΝΑΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Όλοι οι κάτοχοι πιστοποιητικού Connoisseur Οίνου πρέπει περιοδικά να κάνουν επαναπιστοποίηση γνώσεων. Η περίοδος μεταξύ της αρχικής πιστοποίησης και της επαναπιστοποίησης γνώσεων είναι 4 χρόνια.

Για την επαναπιστοποίηση, ο κάθε πιστοποιημένος θα πρέπει να καταθέτει στην ΚΕΠ ορισμένες δραστηριότητες που παρακολούθησε ή έλαβε μέρος και σχετίζονται με την πιστοποίηση του. Η αξιολόγηση θα γίνεται με τη μέθοδο συλλογής βαθμών όπως περιγράφεται στον Πίνακα 1 οπότε θα πρέπει μαζί με την αίτηση για επαναπιστοποίηση να κατατίθενται πιστοποιητικά ή άλλα έγγραφα που να αποδεικνύουν τι παρακολούθησε ο πιστοποιημένος.

Τα πιο πάνω έγγραφα θα πρέπει να δείχνουν τον τύπο της δραστηριότητας και τη διάρκεια της, καθώς και πληροφορίες για τη διοργάνωση και τους διοργανωτές.

Πίνακας 1: Περιλαμβάνει το Σύστημα Αξιολόγησης με βαθμούς

A/A	ΜΕΘΟΔΟΣ	ΒΑΘΜΟΙ
1.	Ετήσια Τακτική Γενική Συνέλευση Ομίλου Οινοφίλων Κύπρου	15
2.	Συμμετοχή σε Master Classes του Ομίλου Οινοφίλων Κύπρου	10
3	Συμμετοχή στον διαγωνισμό για την ανάδειξη του καλύτερου Οινοχόου της Κύπρου	10
4.	Επίσκεψη σε Οινοποιεία (διοργανωμένη από τον Όμιλο)	5
5.	Συμμετοχή σε εκδηλώσεις, δείπνα, γευσιγνωσίες κλπ. που διοργανώνονται από τον Όμιλο	5

6.	Παρακολούθηση Σεμιναρίων που διοργανώνονται από τον Όμιλο με θέματα που σχετίζονται με το κρασί	5
----	---	---

Την απόφαση για την επαναπιστοποίηση έχει η Επιτροπή Πιστοποίησης, αφού εξετάσει και αξιολογήσει το αρχείο επαναπιστοποίησης κάθε προσώπου.

Ο κάθε υποψήφιος προς επαναπιστοποίηση θα πρέπει να έχει μαζέψει, μέχρι την ημέρα υποβολής της αίτησης για πιστοποίηση το ελάχιστο 125 Βαθμούς. Οι βαθμοί θα αναγράφονται σε ένα αρχείο καταχώρησης βαθμών, το οποίο θα δοθεί στα πιστοποιημένα πρόσωπα μετά την αρχική τους πιστοποίηση και στο οποίο θα καταχωρούνται όλες οι δραστηριότητες που προβλέπονται στον Πίνακα 1 του παρόντος κανονισμού, δεόντως υπογεγραμμένο και σφραγισμένο από τον/τη Γραμματέα του Ο. ΟΙΝ.Κ

6.8 ΑΝΑΣΤΟΛΗ - ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

Η πολιτική της ΚΕΠ όσο αφορά την αναστολή/ανάκληση είναι ότι μπορεί να προβεί σε αναστολή/ ανάκληση των χορηγηθέντων πιστοποιητικών όποτε αυτό κριθεί τεκμηριωμένα αναγκαίο. Την απόφαση για την αναστολή/ανάκληση της Πιστοποίησης λαμβάνει η Επιτροπή Πιστοποίησης σε συνεννόηση με την Διεύθυνση του Οργανισμού.

Ενδεικτικά αναφέρονται οι παρακάτω λόγοι αναστολής/ανάκλησης:

- κατά την αίτηση συμμετοχής στην εξέταση είχε υποβάλει στοιχεία τα οποία αποδείχθηκαν ψευδή ή παραπλανητικά
- παραπλανητική χρήση του πιστοποιητικού
- δε συμμετείχε στη διαδικασία διατήρησης του πιστοποιητικού όπως αυτή περιγράφεται στην παράγραφο 5.2
- παράπονο ή καταγγελία αναφορικά με το πιστοποιημένο πρόσωπο
- αίτηση του πιστοποιημένου για διακοπή της χρήσης του χορηγηθέντος πιστοποιητικού
- μη εκπλήρωση οικονομικών υποχρεώσεων του πιστοποιημένου προσώπου προς την ΚΕΠ αναφορικά με τη διαδικασία πιστοποίησης

Η κατάσταση με τα πιστοποιητικά που έχουν ανακληθεί θα τηρείται από την Κυπριακή Εταιρεία Πιστοποίησης.

7. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ

Τα εκπαιδευτικά κέντρα τα οποία παρέχουν κατάρτιση σε θέματα οινογνωσίας θα πρέπει να οργανώνουν εκπαιδύσεις σε χώρους κατάλληλους και με εκπαιδευτές θα πρέπει να καλύπτουν ένα από τα πιο κάτω προσόντα:

- να είναι κάτοχοι πτυχίου οιολογίας ή ισότιμου προσόντος στην οιολογία π.χ. μεταπτυχιακού διπλώματος στην οιολογία και να έχουν γνώσεις Οινοχοΐας (sommelery)
- να είναι κάτοχοι του τίτλου master sommelier
- να είναι εγκεκριμένοι από την ΑΝΑΔ ως εκπαιδευτές του τομέα Οινολογίας ή του τομέα Οινοχοΐας (sommelery)

8. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΆΤΟΜΑ ΠΟΥ ΕΜΠΛΕΚΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Τα άτομα τα οποία εμπλέκονται στη συγκεκριμένη πιστοποίηση έχουν τη γενική ευθύνη της διοργάνωσης της αξιολόγησης των υποψηφίων από το στάδιο της συλλογής των αιτήσεων μέχρι το στάδιο της ενημέρωσης του Μητρώου Πιστοποιημένων Προσώπων.

Τα άτομα τα οποία εμπλέκονται στη συγκεκριμένη πιστοποίηση έχουν υπογράψει δηλώσεις εμπιστευτικότητας και ανεξαρτησίας και διασφαλίζουν την ακεραιότητα, την αντικειμενικότητα και την αμεροληψία της όλης διαδικασίας αξιολόγησης για την αρχική πιστοποίηση και την επαναπιστοποίηση.

Επίσης, εφαρμόζουν όλους τους κώδικες δεοντολογίας που αφορούν **εχεμύθεια** και **εμπιστευτικότητα** σχετικά με στοιχεία και πληροφορίες που άπτονται των προσωπικών δεδομένων των υπό αξιολόγηση ατόμων.

Η επιλογή και η αξιολόγηση των ατόμων που εμπλέκονται στην πιστοποίηση γίνεται με εσωτερικές διαδικασίες της ΚΕΠ.

9. ΜΗΤΡΩΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΩΠΩΝ (ΜΠΠ)

Η ΚΕΠ διαθέτει Μητρώο Πιστοποιημένων Προσώπων ως Connoisseur Οίνου το οποίο περιλαμβάνει το ονοματεπώνυμο του πιστοποιημένου ατόμου, το πεδίο της πιστοποίησης, την ημερομηνία έκδοσης και τη διάρκεια της ισχύς του.

10 ΚΟΣΤΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ο υποψήφιος για την πιστοποίηση θα πρέπει να καταβάλει μαζί με την αίτηση του στην ΚΕΠ τα τέλη πιστοποίησης. Τα τέλη για την αρχική πιστοποίηση και για την επαναπιστοποίηση θα γνωστοποιούνται στους ενδιαφερόμενους με ανακοίνωση από την ΚΕΠ.

11 ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ – ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ

Ο παρών Κανονισμός Πιστοποίησης μπορεί να αναθεωρείται, μερικώς ή στο σύνολό του, μόνο με απόφαση της Επιτροπής Σχήματος Πιστοποίησης Connoisseur οίνου.

Τυχόν αναθεωρήσεις γνωστοποιούνται στους πιστοποιημένους στους οποίους έχει χορηγηθεί Πιστοποιητικό, καθορίζοντας και τα χρονικά όρια προσαρμογής των στις καινούργιες απαιτήσεις. Σε περιπτώσεις διαφωνίας με τις παραπάνω αναφερόμενες αλλαγές, το άτομο μπορεί εγγράφως να ζητήσει τη διακοπή της πιστοποίησης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ

1. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

- Η εξέλιξη του αμπελιού και του κρασιού από τα πανάρχαια χρόνια μέχρι σήμερα. Το αρχαιότερο οινοποιείο στο κόσμο, οι ανασκαφές στην Ερήμη και το έργο της Maria Rosaria Belgiorno

2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

- Ο φυσικός κύκλος του αμπελιού (κρασιού)
- Vitis Vinifera, Ταξινόμηση της Αμπέλου, ποικιλίες, υβρίδια, κλώνοι
- Καλλιεργούμενες ποικιλίες στην Κύπρο και τον κόσμο, πολλαπλασιασμός
- Φυλλοξήρα, καταπολέμηση και παραγωγή έρριζων εμβολιασμένων μοσχευμάτων
- Ο χειμερινός οφθαλμός και ο ρόλος του
- Παράγοντες ποιότητας (κλίμα, έδαφος, ποικιλία)
- Ταξινόμηση των οινοποιήσιμων ποικιλιών που καλλιεργούνται στην Κύπρο
- Γηγενείς και παραδοσιακές οινοποιήσιμες ποικιλίες της Κύπρου

3. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- Ποιοτικές βαθμίδες των οίνων στην Κύπρο και τον κόσμο
- Οίνοι ΠΓΕ στην Κύπρο- Περιοχές
- Οίνοι ΠΟΠ στην Κύπρο- Περιοχές

4. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΔΟΚΙΜΑΣΙΑΣ

- Η μέθοδος της δοκιμασίας, ποιος μπορεί να γίνει δοκιμαστής
- Γενικοί κανόνες, χαρακτηριστικά των οίνων, τα οξέα του κρασιού
- Πως κρίνουμε το κρασί
- Στάδια οπτικής εξέτασης
- Πρακτικός οδηγός οπτικής αξιολόγησης (χρώμα και αποχρώσεις, παλαίωση και γήρανση)
- Το γαλλικό παράδοξο και το λευκό παράδοξο
- Άρωμα, κατηγορίες αρωμάτων (πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή), ομάδες αρωμάτων (φρουτώδη, ανθώδη, μπαχαρώδη)
- Ταξινόμηση των αρωμάτων του Οίνου
- Πτητικές ενώσεις υπεύθυνες για τα αρώματα των οίνων

5. Η ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

- Οι βασικές γεύσεις (γλυκιά, ξινή, αλμυρή, πικρή και στυφή)
- Φάσεις και τεχνική της γευστικής αξιολόγησης των οίνων
- Η αίσθηση της αφής

- Θερμοκρασία λήψης των διαφόρων γεύσεων
- Επίγευση και βαθμολογίες

6. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΧΟΟΥ (SOMMELIER)

- Το σερβίρισμα των οίνων
- Θερμοκρασίες σερβιρίσματος
- Παρουσίαση και άνοιγμα της φιάλης
- Πότε σερβίρουμε το κρασί και τι πρέπει να γνωρίζουμε
- Σειρά σερβιρίσματος των οίνων
- Μετάγγιση των οίνων (στάδια, σερβίρισμα, βαθμολογίες)
- Άνοιγμα και σερβίρισμα Σαμπάνιας
- Έντυπα και βαθμολογίες στους διαγωνισμούς

7. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

- Βασικές αρχές λευκής οινοποίησης
- Βασικές αρχές ερυθράς οινοποίησης
- Τεχνολογία παρασκευής λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών οίνων
- Τεχνολογία παρασκευής ημίγλυκων και γλυκών οίνων

8. ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΑΜΠΑΝΙΑ

- Περιοχές και ποικιλίες, νομοθεσία
- Τεχνολογία παρασκευής
- Τύποι σαμπάνιας και ετικέτα
- Αξιολόγηση της σαμπάνιας
- Τρόπος σερβιρίσματος
- Έντυπα και βαθμολογίες

7. ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ

- Ιστορικό
- Νομικό πλαίσιο
- Τα 14 χωριά της Κουμανδαρίας
- Παρασκευή Κουμανδαρίας- Από το αμπέλι στο κρασί

8. Ο ΦΕΛΛΟΣ ΚΑΙ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΠΩΜΑΤΩΝ

- Τι είναι ο φελλός
- Χώρες καλλιέργειας
- Τεχνολογία παρασκευής
- Άλλοι τύποι πωμάτων

9. ΤΟ ΔΡΥΙΝΟ ΒΑΡΕΛΙ

- Τα δάση
- Είδη βαλανιδιάς
- Τεχνολογία παρασκευής
- Τύποι βαρελιών

11 Η ΦΙΑΛΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

- Οι βασικοί τύποι φιαλών

10. ΤΟ ΚΟΝΙΑΚ (COGNAC)

- Ιστορία
- Υποπεριοχές
- Εκτάσεις και ποικιλίες
- Τεχνολογία
- Τύποι και ποιοτικές βαθμίδες

11. ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

- Βασικοί κανόνες
- Αρώματα και ιδιότητες των φαγητών
- Διάφοροι συνδυασμοί
- Οίνος και τυρί

13. Η ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

- Ελληνικές και Κυπριακές ετικέτες
- Η ετικέτες της Γαλλίας
- Η ετικέτα της Ιταλίας και Ισπανίας
- Η ετικέτα των ΗΠΑ και του Νέου Κόσμου