



PRAVILNIK

O OCENJEVANJU KAKOVOSTI DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA na državnem ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru 33. festivala Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se vrši ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za deviško oljčno olje.

Za ocenjevanje deviškega oljčnega olja se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru festivala »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuju (v nadaljevanju: Osnovni pravilnik).

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto oljčnih olj, ki se ocenjujejo;
- b) kakovost izdelka;
- c) delo ocenjevalnih komisij;
- d) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- e) vrste priznanj.

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za izdelke:

1. deviško oljčno olje

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

4. člen

Deviška oljčna olja ocenjuje najmanj 8 članska komisija, imenovana Panel za senzorično ocenjevanje oljčnega olja, ki jo imenuje Organizacijski odbor v skladu z Osnovnim pravilnikom.

5. člen

Komisija ocenjuje vzorce, ki so označeni s šiframi, da se zagotovi anonimnost.

6. člen

Oljem ocenjujemo intenzivnost senzoričnih lastnosti in na osnovi zabeleženih pozitivnih oziroma negativnih lastnosti ustrezno točkujemo. Vzorec lahko doseže najvišjo oceno 9. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabljajo tudi četrtine točk. Osnovna metodologija senzoričnega ocenjevanja je opisana v Uredbi Komisije (EGS) št. 2568/91 o značilnostih oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter ustreznih analiznih metodah ter dopolnjena za namene ocenjevanja na državni prireditvi »Dobrote slovenskih kmetij«.

Deviška oljčna olja razvrščamo v kakovostne razrede v skladu z Uredbo Komisije (EGS) št. 2568/91 o značilnostih oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter ustreznih analiznih metodah. Olja, ki ne ustrezajo uredbi, se izločijo.

7. člen

Kakovost deviškega oljčnega olja se določa po prisotnosti in intenzivnosti arom:

Senzorične značilnosti oljčna olja	Opis prisotnost in intenzivnost arom*					
	0	1	2	3	4	5
Oljčno sadežno (zrelo in zeleno)						
Po jabolku						
Po drugem zrelem sadju						
Po zelenem (listje, trava)						
Grenko						
Pikantno						
Sladko						
Druge pozitivne senzorične značilnosti						

* 0 = nezaznavno, 1 = komaj zaznavno, 2 = rahlo (šibko), 3 = povprečno, 4 = močno, 5 = skrajno (zelo močno)

Napake	Prisotnost in intenzivnost arom					
	0	1	2	3	4	5
Zakisano						
Grobo						
Po kovini						
Plesnivo						
Morklja						
Pregreto						
Žarko						
Druge negativne značilnosti						

* 0 = nezaznavno, 1 = komaj zaznavno, 2 = rahlo (šibko), 3 = povprečno, 4 = močno, 5 = skrajno (zelo močno)

8. člen

Končna ocena se določi glede na intenziteto in prisotnost pozitivnih oziroma negativnih lastnosti v skladu z ocenjevalno tabelo:

Ocenjevalna tabela

Napake	Značilnosti	
Jih ni	Oljčno sadežno	9
	Oljčno sadežno in po drugem svežem sadju	8
Šibke in komaj zaznavne	Šibka aroma po kateremkoli sadju	6
Zaznavne	Dokaj nečista aroma po sadju, nenavadni vonji in okusi	5
Znatne, na meji sprejemljivosti	Jasni nečisti, neprijetni vonji in okusi	4
Močne in/ali resne, jasno zaznavne	Za uživanje popolnoma nedopustni vonji in okusi	3
		2
		1
		1

9. člen

Na osnovi povprečne vrednosti ocene, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se izračuna končna ocena za posamezni vzorec. Izračunana ocena se vnese v zapisnik in predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

Rezultati se nanašajo na prinesene vzorce.

10. člen

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na oceno in vrsto oljčnega olja:

Razvrstitev v kakovostne razrede za olja:

zlato priznanje: $\geq 7,5$

srebrno priznanje: $\geq 7,0$ in $< 7,5$

bronasto priznanje: $\geq 6,5$ in $< 7,0$

Deviška oljčna olja, ki prejmejo zlato, srebrno ali bronasto priznanje se uvrščajo v kategorijo ekstra deviških oljčnih olj.

11. člen

Pravilnik velja od meseca januarja 2022 naprej.

Organizacijski odbor festivala
Dobrote slovenskih kmetij