



PRAVILNIK

O OCENJEVANJU KAKOVOSTI NAMIZNIH OLJK 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 namizne oljke.

Za ocenjevanje namiznih oljk 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) kakovost izdelka;
- b) delo ocenjevalnih komisij;
- c) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- d) vrste priznanj.

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za vse vrste namiznih oljk ne glede na tehnološki postopek in vrsto oljk ter vrste nadeva.

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

4. člen

Namizne oljke ocenjuje najmanj 8 članska komisija, imenovana Panel za senzorično ocenjevanje namiznih oljk, ki jo imenuje Organizacijski odbor v skladu z Osnovnim pravilnikom.

5. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi. Vodja panela poskrbi, da ocenjevalec iz komisije ne ocenjuje svojega vzorca. Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec oceni ponovno.

6. člen

Izdelkom ocenjujemo intenzivnost senzoričnih lastnosti in jih na osnovi zabeleženih pozitivnih oziroma negativnih značilnosti ustrezno točkujemo. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 100. Pri ocenjevanju posameznih značilnosti vzorca se uporabljajo cele točke.

7. člen

Kakovost izdelka oziroma končna ocena se določi glede na intenzivnost in prisotnost pozitivnih oziroma negativnih lastnosti v skladu z ocenjevalno tabelo:

Ocenjevalni list: Senzorično ocenjevanje namiznih oljk

Oznaka vzorca:

Ime in priimek ocenjevalca:

Datum:

IZGLED (maksimalno število točk: 10)

Brez napak (10)	
Napake: <ul style="list-style-type: none"> • prisotnost pecljev ali listov • prisotnost madežev na plodovih, razbarvanje plodov • poškodovani in nagubani plodovi • prisotnost delcev koščic • poškodbe zaradi škodljivcev • napake nadeva pri vloženi oljkah • prisotnost tujkov 	
Število točk	

VONJ (maksimalno število točk: 10)

Značilen vonj po deklariranem izdelku (0-8)	
Ostale pozitivne značilnosti- opiši (0-2)	
Negativne značilnosti značilnosti - opiši <ul style="list-style-type: none"> • po masleni fermentaciji • po gnilem • po propionsko masleni fermentaciji (po usnju) • plesnivo • žarko 	

Število točk	
--------------	--

OKUŠALNO-RETRONAZALNE ZNAČILNOSTI (maksimalno število točk: 30)

Značilen okus po deklariranem izdelku (0-10)	
Slano (0-2)	
Grenko (0-2)	
Pikantno (0-2)	
Kislo (0-2)	
Ostale pozitivne značilnosti- opiši (0-2)	
Harmoničnost (0-10)	
Število točk	

KINESTETIČNE ZAZNAVE (maksimalno število točk: 30)

Značilna tekstura po deklariranem izdelku (0-10)	
Trdota (0-5)	
Vlaknatost (0-5)	
Hrustljivost (0-5)	
Harmoničnost (0-5)	
Število točk	

KONČNA VONJALNO-OKUŠEVALNA OCENA (maksimalno število točk: 20)

Harmoničnost ¹ teksture, okusa in vonja (0-10)	
Kompleksnost ² (0-10)	
Število točk	

Harmoničnost¹ narašča, ko zaznamo uravnotežene opisnike (deskriptorje)

Kompleksnost² narašča s številom in intenzivnostjo opisnikov (deskriptorje)

SKUPNO ŠTEVILO TOČK:

8. člen

Na osnovi povprečne vrednosti seštevka točk, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se izračuna končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v zapisnik in predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

Rezultati se nanašajo na prinesene vzorce.

9. člen

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na število točk in vrsto izdelka:



Razvrstitev v kakovostne razrede za olja:

zlato priznanje: ≥ 75
srebrno priznanje: ≥ 70 in < 75
bronasto priznanje: ≥ 65 in < 70

10. člen

Pravilnik velja od meseca januarja 2022 naprej.

Organizacijski odbor festivala
Dobrote slovenskih kmetij