



PRAVILNIK

O OCENJEVANJU KAKOVOSTI OLJČNIH OLJ Z AROMO/OKUSOM, OLJČNIH OLJ Z DODANO DRUGO SUROVINO IN OLJA IZ OLJK IN DRUGE SUROVINE

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 aromatizirana olja na osnovi olja pridelanega iz oljk in agrumov ter olja pridelanega iz oljk z dodatki.

Za ocenjevanje aromatiziranega 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 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 olja:

1. oljčno olje z aromo/okusom (z dodatkom arome)
2. oljčno z dodano drugo surovino (npr. oljčno olje s česnom, začimbami,...)
3. olje iz oljk in druge surovine (npr. olje iz oljk in limone,...)

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.

4. člen

Vzorci olj ocenjuje najmanj 8 članska komisija, imenovana Panel za senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja, 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 90. 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 aromatiziranega olja

Oznaka vzorca:

Ime in priimek ocenjevalca:

Datum:

VONJ : (maksimalno število točk: 30)

Značilen vonj po deklariranem agrumu ali dodatku (0-7)	
Sadežno po oljki (0-3)	
Zeleno po listju in/ali travi (0-2)	
Ostale pozitivne značilnosti- opiši (0-3)	
Harmoničnost ¹ (0-15)	
Število točk	

OKUŠALNO-RETRONAZALNE ZNAČILNOSTI (maksimalno število točk: 40)

Značilen okus po deklariranem agrumu ali dodatku (0-10)	
Sladko (0-4)	
Grenko (0-3)	
Pikantno (0-3)	
Zeleno po listju in/ali travi (0-2)	
Ostale pozitivne značilnosti- opiši (0-3)	
Harmoničnost (0-15)	
Število točk	

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



Kompleksnost ² (0-10)	
Obstojnost okusa in arome - persistenca (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