



PRAVILA O OCENJEVANJU KAKOVOSTI NAMIZNIH OLJK NA FESTIVALU NAMIZNIH OLJK INŠTITUTA ZA OLJKARSTVO ZNANSTVENO- RAZISKOVALNEGA SREDIŠČA KOPER

Splošne določbe

1. člen

Pravila o ocenjevanju kakovosti namiznih oljk na festivalu o namiznih oljk Inštituta za oljkarstvo (PRAVILA) opredeljuje ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za namizne oljke. Vsi prispeli vzorci bodo predstavljeni na zaključni prireditvi festivala namiznih oljk.

2. člen

S temi pravili se določa:

- a) kakovost izdelka;
- b) delo ocenjevalne komisije;
- c) način ugotavljanja kakovosti namiznih oljk 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. V kolikor v razpisu ni natančno določeno, je potrebno dostaviti najmanj 2 kozarca za vlaganje po 300 g za vsak vzorec namiznih oljk. V primeru večjih plodov - velikosti do 91/100 (od 90 do 100 plodov na kilogram namiznih oljk) pridelovalec dostavi najmanj 4 kozarce za vlaganje po 300 g za vsak vzorec namiznih oljk.

Sodelujoči pridelovalci se zavežejo, da bodo zagotovili dodatno količino vzorcev (največ 2 kozarca za vlaganje) za razstavo in degustacijo namiznih oljk na zaključni prireditvi festivala namiznih oljk.

4. člen

Namizne oljke ocenjuje najmanj 8 članska komisija, imenovana Panel za senzorično ocenjevanje namiznih oljk. Ocenjevalno komisijo sestavljajo izšolani ocenjevalci, ki jih imenuje Inštitut za oljkarstvo. Člani ocenjevalne komisije ne smejo sodelovati kot tekmovalci.

5. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so predhodno označeni s šiframi. Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec ponovno označi in oceni.

6. člen

Pri izdelkih ocenjujemo intenzivnost senzoričnih značilnosti 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 značilnosti v skladu z ocenjevalnim listom (Priloga1)

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 predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

9. člen

Inštitut za oljkarstvo bo po zaključenem ocenjevanju podelil naslednja priznanja:

- Priznanje za kakovost: za namizne oljke brez senzoričnih napak, ki so dosegle najmanj 65 točk.
- Šampion: vzorec z največjim številom točk.
- Prvi vicešampion: vzorec z drugim največjim številom točk.
- Drugi vicešampion: vzorec s tretjim največjim številom točk.

10. člen

Pravila veljajo od meseca septembra 2018 dalje.

Inštitut za oljkarstvo,
Znanstveno-raziskovalno središče Koper

Priloga 1

Inštitut za oljkarstvo SENZORIČNO OCENJEVANJE NAMIZNIH OLJK OCENJEVALNI LIST

1. VONJ (maksimalno število točk: 10)

Značilen vonj po deklariranem izdelku (0-8)	
Ostale pozitivne značilnosti - opiši (0-2)	
Negativne značilnosti (označi in/ali opiši) • po gnilobni fermentaciji (po gnilem) • po masleni fermentaciji (po maslu) • po propionsko-masleni fermentaciji (po gnilem usnju) • plesnivo • žarko • druge:	
Število točk	

2. OKUŠALNO-RETRONAZALNE ZNAČILNOSTI (maksimalno število točk: 30)

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

3. KINESTETIČNE ZAZNAVE (maksimalno število točk: 30)

Značilna tekstura deklariranega izdelka (0-10)	
Trdota (0-5)	
Vlaknatost (0-5)	
Hrustljivost (0-5)	
Harmoničnost (0-5)	
Število točk	

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

Harmoničnost texture, okusa in vonja (0-10)	
Harmoničnost narašča, ko zaznamo uravnotežene opisnike (deskriptorje)	
Kompleksnost (0-10)	
Kompleksnost narašča s številom in intenzivnostjo opisnikov (deskriptorjev)	
Število točk	

SKUPNO ŠTEVILO TOČK	
----------------------------	--

Ime in priimek preskuševalca:

Oznaka preskuševalca:

Oznaka vzorca:

Podpis preskuševalca:

Datum:

Opombe (dodaten opis):