



MESTNA OBČINA KOPER
COMUNE CITTÀ DI CAPODISTRIA

DOKUMENTACIJA
ZA JAVNI NATEČAJ ZA IZBOR ŽUPANOVEGA OLJČNEGA OLJA MESTNE OBČINE
KOPER ZA LETO 2014

VSEBINA:

- I. Besedilo javnega natečaja
- II. Pravilnik ocenjevanja
- III. Prijavni obrazec

Številka: 322-225/2013
Datum: 6.11.2013



Verdijeva ulica - Via Verdi 10, 6000 Koper - Capodistria, Slovenija
Tel. +386 05 6646 216 Fax +386 05 6271 602

I. BESEDILO JAVNEGA NATEČAJA

JAVNI NATEČAJ ZA IZBOR ŽUPANOVEGA OLJČNEGA OLJA MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2014

1. PREDMET JAVNEGA NATEČAJA je izbor Županovega oljčnega olja Mestne občine Koper za leto 2014.

2. POGOJI IN MERILA:

Pogoji natečaja:

Na natečaju lahko sodelujejo registrirani pridelovalci oljčnega olja:

- s stalnim prebivališčem v Mestni občini Koper (v nadaljevanju MOK),
- ki so vpisani v register pridelovalcev oljčnega olja pri pristojnem upravnem organu,
- katerih oljke – olje je izključno iz okoliša Slovenske Istre,
- ki lahko ponudijo v odkup najmanj 500 steklenic (0.25l) prijavljenega oljčnega olja in razpolagajo z najmanj 100 litri prijavljenega oljčnega olja,
- ki se v primeru izbora strinjajo z odkupno ceno največ 5,00€ (bruto) za opremljeno steklenico oljčnega olja v končni embalaži (za prodajo) s strani Mestne občine Koper (končni izdelek).

Pridelovalci lahko sodelujejo z **največ TREMI** vzorci deviškega oljčnega olja, **kateremu je potrebno priložiti kopijo analize iz katere je razvidna kislost olja.**

Merila natečaja:

Osnovna metodologija ocenjevanja deviškega oljčnega olja je podana v normativih Mednarodnega sveta za oljke in je povzeta v Uredbi Komisije (EGS) št. 2568/91 z dodanimi aneksi. Ocenjevanje po natečaju zadošča vsem merilom navedenih mednarodnih institucij in ga bo izvedla 8 članska ocenjevalna komisija usposobljenih degustatorjev v Degustacijskem prostoru UP, Labs, Zelena ulica 8, Izola. Člane ocenjevalne komisije imenuje Župan s sklepom.

Način ocenjevanja je opredeljen v Pravilniku za ocenjevanje deviškega in sortnega oljčnega olja za naziv »Županovo oljčno olje«, ki je priloga natečajne dokumentacije.

Vsak prijavljen vzorec deviškega oljčnega olja lahko doseže maksimalno število 9 točk.

3. NAGRADE IN NJIHOVE VREDNOSTI:

Najbolje ocenjeno oljčno olje se razglasi za "Županovo oljčno olje 2014", pridelovalec prejme prehodno nagrado skulpturo, akademskega slikarja magistra Tilna Žbone. Pravico uporabe skulpture dobi pridelovalec najbolje ocenjenega oljčnega olja kot prehodno nagrado za dobo enega leta, do natečaja »Županovega oljčnega olja 2015«. V primeru, da pridelovalec ne razpolaga z ustreznim razstavnim prostorom oz. če ne želi prehodne nagrade hraniti v svojih prostorih, poskrbi za hranjenje skulpture MOK, ob kateri bo za čas enega leta tudi steklenica Županovega oljčnega olja s promocijskim materialom, ki ga zagotovi pridelovalec. V primeru uničenja skulpture s strani pridelovalca, je pridelovalec dolžan kriti nastale materialne stroške izdelave nove skulpture oz. popravila le te.

MOK zagotovi pridelovalcu najbolje ocenjenega oljčnega olja 1000 kom posebnih etiket »Županovo oljčno olje 2014«, ki bodo prilepljene k steklenici. Na željo in stroške pridelovalca lahko enako etiketo nosijo vse steklenice prijavljenega oljčnega olja. Stroške dodatnega števila etiket si krije pridelovalec sam. Na željo pridelovalca se lahko napis vključi v lastno etiketo in na lastne stroške pridelovalca.

MOK bo odkupila nagrajeno oljčno olje v količinah najmanj 500 steklenic po 0,25 litra, v končni embalaži in opremljene z etiketo pridelovalca. Le te bo MOK uporabila za protokolarne in promocijske namene. Županovo oljčno olje, nabavljeno s strani MOK, hrani pridelovalec, do porabe vseh zalog nabavljenih s strani MOK.

Poleg naziva »Županovo oljčno olje 2014«, odkupa najmanj 500 steklenic 0,25 l, 1000 kom etiket in prehodne skulpture, bo dobitniku naziva zagotovljeno:

- razstavni kotiček v Pretorski palači za obdobje enega leta;
- posebno priznanje v trajno last.

Na osnovi povprečja vseh ocenjevalcev ocenjevalne komisije so numerične ocene ekvivalentne naslednjim opisnim vrednostim:

- najvišje število točk: Županovo oljčno olje 2014,
- zlato priznanje prejmejo vsi pridelovalci, ki so dosegli $\geq 7,50$ točke,
- srebrno priznanje prejmejo vsi pridelovalci, ki so dosegli 7,00 – 7,49 točke,
- bronasto priznanje prejmejo vsi pridelovalci, ki so dosegli 6,50 – 6,99 točke,
- ostali pridelovalci prejmejo potrdilo o sodelovanju,
- posebno priznanje za najboljše sortno olje.

4. ROK IN NAČIN ODDAJE PRIJAV:

Pridelovalci prijavijo svoje vzorce izključno na obrazcih natečajne dokumentacije.

Vzorec obsega štiri steklenice po 0.5l oljčnega olja od tega 2 steklenici, kjer lahko pridelovalec, v primeru, da nima izdelane etikete, le-to nadomesti z navadno nalepko, ki vsebuje zahtevane podatke ter 2 steklenici **brez etikete**, analitični podatki o posameznem vzorcu pa se navedejo na prijavnici. Dve steklenici se porabijo za ocenjevanje oljčnega olja v okviru ocenjevalne komisije, dve steklenici bo porabila Mestna občina Koper na podelitvi, kjer se bo podelilo nagrade in v okviru katere bo organizirana tudi degustacija vseh prijavljenih oljčnih olj, ki bo 18. decembra 2013.

Upoštevalo se bo prijave (prijavnica in vzorci), ki bodo prispele do petka, 6. decembra 2013, do 12. ure na naslov MOK (Turistična organizacija Koper), Verdijeva ulica 10, 6000 Koper, ali jo do tega dne oddane v sprejemni pisarni MOK, Verdijeva ulica 10, 6000 Koper, pritličje desno, in sicer v času uradnih ur.

Prijave morajo biti oddane v zaprti ovojnici z oznako »**NE ODPIRAJ – ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2014**«. Na hrbtni strani mora biti naveden naslov pošiljatelja. Veljavne bodo prijave, ki bodo pravilno označene in pravočasno oddane. Oddaja prijav pomeni, da prijavitelj sprejema pogoje in merila javnega natečaja.

5. DATUM ODPIRANJA PRIJAV IN OBVEŠČANJE O IZIDU JAVNEGA NATEČAJA:

Prijavitelji bodo o odločitvi ocenjevalne komisije seznanjeni javno, predvidoma 18. decembra 2013, na zaključni prireditvi organizirani s strani MOK, oziroma pisno v roku 15 dni od razglasitve rezultatov.

6. KRAJ IN ČAS, KJER LAHKO ZAINTERESIRANI DVGNEJO DOKUMENTACIJO

Dokumentacija in prijavnica je od dneva objave do izteka roka za oddajo prijav dosegljiva na spletni strani Mestne občine Koper, www.koper.si. Zainteresirani prijavitelji pa jo lahko v času uradnih ur dvignejo tudi v sprejemni pisarni Mestne občine Koper, Verdijeva ulica 10, Koper. Dodatne informacije dobite pri Špeli Rajtenbah na Turistični organizaciji Koper, telefon 05/6646-464 ali na LABS d.o.o., kontaktna oseba dr. Vasilij Valenčič, telefon 05/6402-631.

II. PRAVILNIK OCENJEVANJA OLJČNEGA OLJA ZA JAVNI NATEČAJ "ŽUPANOVO OLJČNO OLJE"

1. člen

Organizator ocenjevanja je Mestna občina Koper, ki v namene ocenjevanja imenuje strokovno ocenjevalno komisijo. Ocenjevanje poteka v prostorih LABS, v terminu, ki ga določi ocenjevalna komisija. Ocenjevanje kakovosti in podeljevanje nagrad za »ŽUPANOVO OLJČNO OLJE« se vrši po določbah tega Pravilnika.

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto oljčnega olja, ki se ocenjuje,
- b) osnovno kakovost izdelka,
- c) delo ocenjevalne komisije,
- d) način ugotavljanja kakovosti izdelka in točkovanje,
- e) vrste priznaj.

3. člen

Pridelovalci oljčnega olja lahko prijavijo svoj vzorec izključno na obrazcih natečajne dokumentacije. Vsak pridelovalec lahko prijavi največ **3 vzorce deviškega oljčnega olja**, kateremu morajo priložiti kopijo analize iz katere je razvidna kislost olja. Količine posameznih vzorcev se določijo v natečajni dokumentaciji. Vzorec obsega štiri steklenice po 0.5l oljčnega olja od tega 2 steklenici, kjer lahko pridelovalec, v primeru, da nima izdelane etikete, le-to nadomesti z navadno nalepko, ki vsebuje zahtevane podatke ter 2 steklenici brez etikete, analitični podatki o posameznem vzorcu pa se navedejo na prijavnici. Za sprejemanje vzorcev poskrbi Mestna občina Koper. S prijavo na natečaj pridelovalec potrjuje, da je seznanjen in **sprejema** določila tega pravilnika in natečaja.

4. člen

Predsednik oz. podpredsednik ocenjevalne komisije poskrbi, da bo ocenjevanje oljčnega olja potekalo anonimno in sicer vsak vzorec dobi svojo šifro. Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec oceni ponovno.

5. člen

Vzorci oljčnega olja ocenjuje osem članska ocenjevalna komisija, ki jo s sklepom imenuje župan. Sestavljajo jo ugledni lokalni in nacionalni strokovnjaki s področja oljčnega olja. Nihče izmed članov ocenjevalne komisije ne sme sodelovati z lastnim ali oljčnim oljem njegove družine.

6. člen

Osnovna metodologija ocenjevanja oljčnega olja je podana v normativih Mednarodnega sveta za oljke in je povzeta v Uredbi Komisije (EGS) št. 2568/91 z dodanimi aneksi.

Vzorci oljčnega olja se ocenjujejo v primerno temperiranih in svetlih prostorih. Vsak ocenjevalec ima svoj ločen prostor, kjer ga nihče ne ovira pri samostojnem delu.

Vzorci se ocenjujejo posamezno s točkovanjem senzoričnih značilnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 9.

Pred začetkom ocenjevanja se preizkuševalci uskladijo z enim uravnalnim vzorcem.

7. člen

Kakovost vzorca se določa po prisotnosti in intenzivnosti arom:

Positivne senzorične značilnosti oljčnega olja

Prisotnost in intenzivnost arom*

	0	1	2	3	4	5
Oljčno sadno (zrele in zelene)						
Po jabolku						
Po drugem zrelem sadju						
Po zelenem (listje, trava)						
Grenko						
Pikantno						
Sladko						
Druge dovoljene lastnosti						

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

Negativne senzorične značilnosti (napake)

Prisotnost in intenzivnost arom*

	0	1	2	3	4	5
Zakisano						
Grobo						
Kovinsko						
Plesnivo – vlažno						
Morklja						
Pregreto						
Žarko						
Druge nedovoljene lastnosti						

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

8. člen

Končna ocena se določi glede na prisotnost in intenzivnost zaznanih arom po ocenjevalni tabeli:

Ocenjevalna tabela

NAPAKE	POZITIVNE ZNAČILNOSTI	ŠTEVILO TOČK
Jih ni	Oljčno sadno	9
	Oljčno sadno in po drugem svežem sadju	8
		7
Šibke in komaj zaznavne	Šibka aroma po katerem koli 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

9. člen

Na osnovi točk, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se izračuna povprečno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v zapisnik in predstavlja osnovo za razvrstitev oljčnega olja v kakovostne kategorije in za podelitev nagrad in priznanj.

10. člen

Predsednik komisije pregleduje posamezne ocenjevalne listke in ugotavlja ter primerja pripombe članov komisije. V primeru večjega odstopanja med posameznimi ocenami, lahko določi tudi ponovno ocenitev dotičnega vzorca. Predsednik ocenjevalne komisije skrbi za nemoten potek ocenjevanja.

11. člen

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

- **Razvrstitev v kakovostne razrede:**

KATEGORIJA OLJČNEGA OLJA	ŠTEVILO TOČK
Ekstra deviško oljčno olje	$\geq 6,50$
Deviško oljčno olje	5,50 – 6,49
Lampante oljčno olje	$< 5,50$

- **Priznanja**

PRIZNANJA	ŠTEVILO TOČK
Zlato priznanje	$\geq 7,50$
Srebrno priznanje	7,00 – 7,49
Bronasto priznanje	6,50 – 6,99

Oljčno olje, ki prejme zlato, srebrno ali bronasto priznanje spada v kategorijo EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA.

Najbolje ocenjeno oljčno olje se razglasi za "Županovo oljčno olje", sodelujoči pridelovalci v kategoriji EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA prejmejo priznanje, preostali pridelovalci prejmejo potrdilo o sodelovanju (Zahvalo).

III. PRIJAVNI OBRAZEC

PRIJAVNICA **NA NATEČAJ ZA "ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2014"**

ROK PRIJAVE: do 6.12.2013, do 12. ure

Pridelovalec:

Ime in priimek nosilca:	
Naslov:	
Kraj in poštna številka:	
GSM:	
Telefonska številka:	
Elektronski naslov:	
Spletna stran:	

Na ocenjevanje prijavljam naslednje vzorce oljčnega olja:

1.) DEVIŠKO OLJČNO OLJE (OBKROŽI)

Naziv (poimenovanje, blagovna znamka) olja:	
Sorte:	
Letnik:	
Kraj nasada:	
Kislost (priložiti dokazilo):	
Olje je že ustekleničeno (obkroži):	DA NE

Prodajna cena oljčnega olja 0,25 l z opremljeno steklenico in etiketo (končni izdelek): _____
EUR (brez ddv) in _____ EUR (z ddv).

2.) DEVIŠKO OLJČNO OLJE (OBKROŽI)

Naziv (poimenovanje, blagovna znamka) olja:	
Sorte:	
Letnik:	
Kraj nasada:	
Kislost (priložiti dokazilo):	
Olje je že ustekleničeno (obkroži):	DA NE

Prodajna cena oljčnega olja 0,25 l z opremljeno steklenico in etiketo (končni izdelek): _____
EUR (brez ddv) in _____ EUR (z ddv).

3.) DEVIŠKO OLJČNO OLJE (OBKROŽI)

Naziv (poimenovanje, blagovna znamka) olja:	
Sorte:	
Letnik:	
Kraj nasada:	
Kislost (priložiti dokazilo):	
Olje je že ustekleničeno (obkroži):	DA NE

Prodajna cena oljčnega olja 0,25 l z opremljeno steklenico in etiketo (končni izdelek): _____
EUR (brez ddv) in _____ EUR (z ddv).

S podpisom prijavnice izjavljam, da izpolnjujem in sprejemam vse pogoje in merila natečaja in soglašam, da se vsi podatki lahko uporabijo za vse promocijske namene s strani MOK.

V, dne