

**DOKUMENTACIJA**

**JAVNEGA NATEČAJA ZA IZBOR ŽUPANOVEGA OLJČNEGA OLJA**

**MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2017**

VSEBINA:

# Besedilo javnega natečaja

# Prijavni obrazec

#### Številka: 322-194/2016

## Datum: 10. 11. 2016

**I. BESEDILO JAVNEGA NATEČAJA**

**JAVNI NATEČAJ ZA IZBOR ŽUPANOVEGA OLJČNEGA OLJA MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2017**

1. **PREDMET JAVNEGA NATEČAJA** je izbor Županovega oljčnega olja Mestne občine Koper za leto 2017.
2. **POGOJI IN MERILA:**

**Pogoji natečaja:**

Na natečaju lahko sodelujejo registrirani pridelovalci oljčnega olja (v nadaljevanju: sodelujoči):

* s stalnim prebivališčem v Mestni občini Koper,
* 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 300 steklenic (0,25 l) prijavljenega oljčnega olja in razpolagajo z najmanj 100 litri prijavljenega oljčnega olja,
* ki soglašajo z odkupno ceno največ 5,00 € (bruto) za vsako opremljeno steklenico oljčnega olja s strani Mestne občine Koper (končni izdelek),
* ki imajo urejeno blagovno znamko na trgu.

Vsak sodelujoči lahko na natečaj prijavi **največ** **TRI** vzorce deviškega oljčnega olja.

**Merila natečaja:**

Osnovna metodologija ocenjevanja deviškega oljčnega olja je opredeljena 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. Nihče izmed članov ocenjevalne komisije ne sme sodelovati z lastnim oljčnim oljem ali oljem svoje družine. V tem primeru bo župan imenoval nadomestne člane komisije.

Vzorce oljčnega olja bo ocenjevala strokovna ocenjevalna komisija v primerno toplih in svetlih prostorih. Vsak ocenjevalec bo imel svoj ločen prostor, kjer ga ne bo nihče oviral pri samostojnem delu.

Predsednik oz. podpredsednik ocenjevalne komisije bo poskrbel za anonimno ocenjevanje oljčnega olja (vsak vzorec bo dobil svojo šifro). Če med potekom ocenjevanja ne bo mogel zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se bo ocenjevanje prekinilo in vzorec ponovno ocenilo.

Predsednik komisije pregleduje posamezne ocenjevalne liste 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.

Vzorci bodo ocenjeni posamezno s točkovanjem senzoričnih značilnosti. Vsak prijavljen vzorec deviškega oljčnega olja lahko doseže največ 9 točk.

Pred začetkom ocenjevanja se bodo ocenjevalci uskladili z enim uravnalnim vzorcem.

Kakovost vzorca se določa po prisotnosti in intenzivnosti arom:

Pozitivne 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)

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

Ocenjevalna tabela:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NAPAKE | POZITIVNE ZNAČILNOSTI | ŠTEVILO TOČK |
| Jih ni | Oljčno sadnoOljčno sadno in po drugem svežem sadju | 987 |
| 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 resni, jasno zaznavne | Za uživanje popolnoma nedopustni vonji in okusi | 321 |

Na osnovi točk, ki jih bodo dodelili posamezni člani komisije, bo izračunano povprečno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk bo vpisano v zapisnik in bo predstavljalo osnovo za razvrstitev oljčnega olja v kakovostne kategorije in za podelitev nagrad in priznanj.

Razvrstitev v kakovostne razrede:

|  |  |
| --- | --- |
| KATEGORIJA OLJČNEGA OLJA | ŠTEVILO TOČK |
| Ekstra deviško oljčno olje | ≥ 6,50 |
| Deviško oljčno olje | 5,50 – 6,49 |
| Lampante oljčno olje | < 5,50 |

1. **Nagrade in njihove vrednosti:**

Oljčno olje, ki mu bo komisija dodelila najvišje število točk, bo nagrajeno z nazivom **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE MESTNE OBČINE KOPER 2017**, ki ga bo sodelujoči lahko uporabil za svoje promocijske namene.

Oljčno olje, ki bo doseglo drugo najvišje število točk, bo nagrajeno z nazivom ŽUPANOVO OLJČNO OLJE MESTNE OBČINE KOPER 1. SPREMLJEVALEC, oljčno olje s tretjim najvišjim številom točk pa z nazivom ŽUPANOVO OLJČNO OLJE MESTNE OBČINE KOPER 2. SPREMLJEVALEC.

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

* **zlato odličje** za vzorce oljčnega olja, ki dosežejo ≥ 7,50 točk,
* **srebrno** **odličje** za vzorce oljčnega olja, ki dosežejo 7,00–7,49 točk,
* **bronasto** **odličje** za vzorce oljčnega olja, ki dosežejo 6,50–6,99 točk.

Vsi ostali sodelujoči na natečaju bodo prejeli **zahvalo za sodelovanje** na natečaju ŽUPANOVO OLJČNO OLJE MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2017.

Mestna občina Koper zagotovi dobitniku naziva 500 kom posebnih etiket ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2017, 1. spremljevalcu 300 etiket ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2017 1. spremljevalec, 2. spremljevalcu pa 200 etiket ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2017 2. spremljevalec. Nalepke bodo prilepljene na steklenice. Na željo in stroške dobitnika naziva lahko enako etiketo nosijo vse steklenice prijavljenega oljčnega olja. Stroške dodatnega števila etiket si krije dobitnik naziva sam. Na njegovo željo in lastne stroške se lahko nagradni naziv vključi v lastno etiketo.

Mestna občina Koper bo za protokolarne in promocijske namene odkupila oljčno olje v steklenicah po 0,25 litra v končni embalaži z etiketo pridelovalca in posebno etiketo v naslednjih količinah:

* najmanj 250 steklenic oljčnega olja, ki bo prejelo naziv ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2017 (oljčno olje, ki bo prejelo najvišje število točk),
* najmanj 150 steklenic oljčnega olja, ki bo prejelo drugo najvišje število točk (1. spremljevalec) in
* najmanj 100 steklenic oljčnega olja, ki bo prejelo tretje najvišje število točk (2. spremljevalec).

Odkupljene steklenice oljčnega olja bo Mestna občina Koper uporabila za protokolarne in promocijske namene. Odkupljene količine oljčnega olja hranijo sodelujoči do porabe vseh odkupljenih zalog.

Poleg naziva ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2017, odkupa najmanj 250 steklenic 0,25 l in 500 kom etiket prejme dobitnik naziva tudi:

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

Mestna občina Koper bo dodatno, vsem sodelujočim na natečaju za Županovo oljčno olje 2017, katerih vzorci oljčnega olja so bili vključeni (sprejeti) v vodnik Flos Olei 2017 in bodo svoje vzorce oljčnega olja prijavili na mednarodno tekmovanje tudi v letu 2017 (za vodnik Flos Olei 2018), krila strošek prijave za en vzorec oljčnega olja.

1. **Rok IN NAČIN ODDAJE prijav:**

Sodelujoči prijavijo svoje vzorce oljčnega olja izključno s prijavnico na javni natečaj, ki je priloga te dokumentacije.

Vzorec obsega 4 steklenice po 0,5 l oljčnega olja od katerih morata biti 2 steklenici **brez etikete**. Analitične podatke o posameznem vzorcu sodelujoči navede v prijavnici. Obvezna priloga k prijavnici za vsak prijavljeni vzorec je kopija analize, iz katere je razvidna kislost olja.

Dve steklenici olja bosta namenjeni ocenjevalni komisiji za ocenjevanje, dve steklenici pa bosta razstavljeni in se bo olje ponudilo za degustacijo na zaključni prireditvi ob razglasitvi rezultatov natečaja ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2017.

Izpolnjeno prijavnico morajo sodelujoči skupaj z vsemi obveznimi prilogami in vzorci dostaviti na Mestno občino Koper, Verdijeva ulica 10, 6000 Koper, najkasneje **do petka, 6. januarja 2017, do 12. ure** (sprejemna pisarna Mestne občine Koper, pritličje desno, v času uradnih ur). Upoštevane bodo vse popolne prijave (prijavnica, priloge in vzorci olja), ki bodo prispele pravočasno. Prijave morajo sodelujoči oddati z oznako »**ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2017«**.

S podpisom prijavnice sodelujoči potrjuje in sprejema pogoje in merila javnega natečaja.

1. **DATUM ODPIRANJA PRIJAV IN OBVEŠČANJE O IZIDU JAVNEGA NATEČAJA:**

Prijavitelji bodo o odločitvi ocenjevalne komisije seznanjeni javno, 20. januarja 2017, na zaključni prireditvi organizirani s strani Mestne občine Koper, ki bo v dvorani Sv. Frančiška Asiškega, s pričetkom ob 19. uri, oziroma pisno v roku 15 dni od razglasitve rezultatov.

1. **KRAJ IN ČAS, KJER LAHKO ZAINTERESIRANI DVIGNEJO DOKUMENTACIJO**

Dokumentacija in prijavnica je od dneva objave do izteka roka za oddajo prijav na voljo na spletni strani Mestne občine Koper [www.koper.si](http://www.koper.si/), zainteresirani sodelujoči pa jo lahko v času uradnih ur dvignejo tudi v sprejemni pisarni Mestne občine Koper, Verdijeva ulica 10, Koper. Dodatne informacije dobijo sodelujoči na Turistični organizaciji Koper, tel. 05/6646-337.

**II. PRIJAVNI OBRAZEC**

**ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2017**

|  |
| --- |
| **ROK PRIJAVE: petka, 6. 1. 2017, do 12. ure** |

* + - 1. **SODELUJOČI:**

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

* + - 1. **VZORCI ZA NATEČAJ:**

Število prijavljenih vzorcev (obkrožite): 1 2 3

1. **vzorec**

|  |  |
| --- | --- |
| Naziv (poimenovanje, blagovna znamka) olja: |  |
| Sorta: |  |
| Letnik: |  |
| Kraj nasada: |  |
| Kislost (priložite dokazilo): |  |
| Olje je že ustekleničeno (obkrožite):  | DA  | NE |
| Tržna cena olja: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EUR (z DDV oz. drugimi prispevki). |

1. **vzorec**

|  |  |
| --- | --- |
| Naziv (poimenovanje, blagovna znamka) olja: |  |
| Sorta: |  |
| Letnik: |  |
| Kraj nasada: |  |
| Kislost (priložite dokazilo): |  |
| Olje je že ustekleničeno (obkrožite):  | DA  | NE |
| Tržna cena olja: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EUR (z DDV oz. drugimi prispevki). |

1. **vzorec**

|  |  |
| --- | --- |
| Naziv (poimenovanje, blagovna znamka) olja: |  |
| Sorta: |  |
| Letnik: |  |
| Kraj nasada: |  |
| Kislost (priložite dokazilo): |  |
| Olje je že ustekleničeno (obkrožite):  | DA  | NE |
| Tržna cena olja: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EUR (z DDV oz. drugimi prispevki). |

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

V ................................, dne ............................... PODPIS: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_