



MESTNA OBČINA KOPER
COMUNE CITTÀ DI CAPODISTRIA

DOKUMENTACIJA
JAVNEGA NATEČAJA ZA IZBOR ŽUPANOVEGA OLJČNEGA OLJA
MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2020

VSEBINA:

- I. Besedilo javnega natečaja
- II. Prijavni obrazec

Številka: 322-301/2019

Datum: 16. 12. 2019

I. BESEDILO JAVNEGA NATEČAJA

JAVNI NATEČAJ ZA IZBOR ŽUPANOVEGA OLJČNEGA OLJA MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2020

1. PREDMET JAVNEGA NATEČAJA je izbor Županovega oljčnega olja Mestne občine Koper za leto 2020.

2. POGOJI IN MERILA:

Pogoji natečaja:

Na natečaju lahko sodelujejo registrirani pridelovalci (ekstra) deviškega 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 ekstra deviškega oljčnega olja in razpolagajo z najmanj 100 litri prijavljenega ekstra deviškega oljčnega olja,
- ki soglašajo z odkupno ceno največ 5,00 € (bruto) za vsako opremljeno steklenico ekstra deviškega 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 standardih Mednarodnega sveta za oljke in je povzeta v Uredbi Komisije (EGS) št. 2568/91 z dodanimi prilogami. Ocenjevanje po natečaju zadošča vsem merilom navedenih mednarodnih institucij in ga bo izvedla 8 članska ocenjevalna komisija usposobljenih preskuševalcev za senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja v prostorih Inštituta za oljkarstvo Znanstveno-raziskovalnega središča Koper v Izoli. 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 ocenjevalna komisija v primernih prostorih v skladu z veljavnimi standardi. 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 (ekstra) 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	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 sadno	9
	Oljčno sadno in po drugem svežem sadju	8
		7
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	3
		2
		1

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 olja v posamezne kategorije in za podelitev nagrad in priznanj.

Razvrstitev v kategorije:

KATEGORIJA OLJA	ŠTEVILO TOČK
Ekstra deviško oljčno olje	≥ 6,50
Deviško oljčno olje	5,50 – 6,49
Lampante oljčno olje, neprimerno za prehrano	< 5,50

3. NAGRADE IN NJIHOVE VREDNOSTI:

Oljčno olje, ki mu bo komisija dodelila najvišje število točk, bo nagrajeno z nazivom **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE MESTNE OBČINE KOPER 2020**, 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 izračunane povprečne ocene ocenjevalne komisije so numerične ocene ekvivalentne naslednjim opisnim vrednostim:

- **zlato priznanje** za vzorce ekstra deviškega oljčnega olja, ki dosežejo $\geq 7,50$ točk,
- **srebrno priznanje** za vzorce ekstra deviškega oljčnega olja, ki dosežejo 7,00–7,49 točk,
- **bronasto priznanje** za vzorce ekstra deviškega 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 2020**.

Mestna občina Koper zagotovi dobitniku naziva 500 kom posebnih etiket **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2020**, 1. spremljevalcu 300 etiket **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2020 1. spremljevalec**, 2. spremljevalcu pa 200 etiket **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2020 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 ekstra deviškega oljčno olje v steklenicah po 0,25 litra v končni embalaži z etiketo pridelovalca in posebno etiketo v naslednjih količinah:

- najmanj 250 steklenic ekstra deviškega oljčnega olja, ki bo prejelo naziv **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2020** (ekstra deviškega oljčno olje, ki bo prejelo najvišje število točk),
- najmanj 150 steklenic ekstra deviškega oljčnega olja, ki bo prejelo drugo najvišje število točk (1. spremljevalec) in
- najmanj 100 steklenic ekstra deviškega oljčnega olja, ki bo prejelo tretje najvišje število točk (2. spremljevalec).

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

Poleg naziva **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2020**, odkupa najmanj 250 steklenic 0,25 l in 500 kom etiket bo Mestna občina Koper dobitniku zagotovila še:

- razstavni kotiček v Pretorski palači za obdobje enega leta;
- posebno priznanje v trajno last;
- 5 profesionalnih fotografij;
- promocijski video (dolžina 1:30 min).

Mestna občina Koper bo vsem sodelujočim na natečaju za **Županovo oljčno olje 2020**, katerih vzorci ekstra deviškega oljčnega olja bodo dosegli zadostno število točk na mednarodnem tekmovanju **Flos Olei 2021** za vključitev v vodnik, krila strošek prijave za en vzorec oljčnega olja.

4. ROK IN NAČIN ODDAJE PRIJAV:

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

Vzorec obsega 4 steklenice po 0,5 l (ekstra) deviškega 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 2020.

Izpolnjeno prijavnico morajo sodelujoči skupaj z vsemi obveznimi prilogami in vzorci dostaviti na Mestno občino Koper, Verdijeva ulica 10, 6000 Koper, najkasneje **do srede, 8. januarja 2020, 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 2020«.

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

5. OBVEŠČANJE O IZIDU JAVNEGA NATEČAJA:

Prijavitelji bodo o odločitvi ocenjevalne komisije seznanjeni javno, in sicer 24. januarja 2020, na zaključni prireditvi, ki bo v dvorani sv. Frančiška Asiškega, s pričetkom ob 19. uri, 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 na voljo na spletni strani Mestne občine Koper 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 Mestne občine Koper, tel. 05/6646-216.