

**DOKUMENTACIJA**

**JAVNEGA NATEČAJA ZA IZBOR ŽUPANOVEGA OLJČNEGA OLJA**

**MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2023**

VSEBINA:

# Besedilo javnega natečaja

# Prijavni obrazec

#### Številka: 322-210/2022

#### Datum: 19. 12. 2022

**I. BESEDILO JAVNEGA NATEČAJA**

**JAVNI NATEČAJ ZA IZBOR ŽUPANOVEGA OLJČNEGA OLJA MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2023**

1. **PREDMET JAVNEGA NATEČAJA** je izbor Županovega oljčnega olja Mestne občine Koper za leto 2023.
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 so/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 9 EUR (bruto) za vsako steklenico ekstra deviškega oljčnega olja, odkupljeno 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. Ocenjevanje po natečaju zadošča vsem merilom navedenih mednarodnih institucij in ga bo izvedla 8-članska ocenjevalna komisija usposobljenih preizkuševalcev za senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja v prostorih Inštituta za oljkarstvo Znanstveno-raziskovalnega središča Koper v Izoli.

**Komisija:**

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 pri samostojnem delu nihče ne bo oviral.

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, bo ocenjevanje prekinil in vzorec dal v ponovno ocenjevanje.

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

Vzorci bodo ocenjeni posamezno s točkovanjem senzoričnih značilnosti. Vsak prijavljeni vzorec (ekstra) deviškega oljčnega olja lahko doseže največ 10 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 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 resne, jasno zaznavne | Za uživanje popolnoma nedopustni vonji in okusi | 321 |

Na osnovi točk, ki jih bodo dodelili posamezni člani komisije, se izračuna povprečno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk bo vpisano v zapisnik in bo predstavljalo osnovo za razvrstitev olja v posamezne kategorije ter 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 |

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 ZA LETO 2023/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO DEL COMUNE CITTÀ DI CAPODISTRIA PER IL 2023**, 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 ZA LETO 2023, 1. SPREMLJEVALEC/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO DEL COMUNE CITTÀ DI CAPODISTRIA PER IL 2023, 1° ACCOMPAGNATORE, oljčno olje s tretjim najvišjim številom točk pa z nazivom ŽUPANOVO OLJČNO OLJE MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2023, 2. SPREMLJEVALEC/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO DEL COMUNE CITTÀ DI CAPODISTRIA PER IL 2023, 2° ACCOMPAGNATORE.

Na osnovi izračunane povprečne ocene ocenjevalne komisije so številčne ocene enakovredne naslednjim opisnim vrednostim:

* **zlato priznanje** za vzorce ekstra deviškega oljčnega olja, ki dosežejo ≥ 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 2023.

Mestna občina Koper zagotovi:

* dobitniku naziva 500 kosov posebnih nalepk ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2023/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO 2023,
* 1. spremljevalcu 300 nalepk ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2023 1. spremljevalec/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO 2023, 1° accompagnatore,
* 2. spremljevalcu 200 nalepk ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2023 2. spremljevalec/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO 2023, 2° ACCOMPAGNATORE, ki se jih prilepi na steklenice.

Na željo in stroške dobitnika naziva lahko enako nalepko nosijo vse steklenice prijavljenega oljčnega olja. Stroške dodatnega števila nalepk krije dobitnik naziva sam. Na njegovo željo in lastne stroške se lahko nagradni naziv vključi v lastno nalepko.

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

* najmanj 250 steklenic ekstra deviškega oljčnega olja, ki bo prejelo naziv ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2023 (ekstra deviškega oljčnega olja, 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 količine ekstra deviškega oljčnega olja hranijo sodelujoči do porabe vseh odkupljenih zalog.

Poleg naziva ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2023, odkupa najmanj 250 steklenic 0,25 l in 500 kosov nalepk bo Mestna občina Koper dobitniku zagotovila še:

* posebno nagrado v trajno last;
* promocijske aktivnosti v vrednosti 700 EUR, ki jih dobitnik izkoristi do konca leta 2023.

Vsem sodelujočim na natečaju za Županovo oljčno olje 2023, ki se bodo prijavili na mednarodno tekmovanje Flos Olei 2023, se bo kril strošek prijave za en vzorec oljčnega olja.

1. **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 **3 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.

Izpolnjeno prijavnico morajo sodelujoči skupaj z vsemi obveznimi prilogami in vzorci dostaviti najkasneje **do petka, 13. januarja 2023, do 12. ure.**

Vzorce bomo sprejemali v naslednjih terminih:

* sreda, 11. 1. 2023, od 15. do 17. ure,
* četrtek, 12. 1. 2023, od 13. do 16. ure,
* petek, 13. 1. 2023, od 9. do 12. ure.

Prevzemno mesto bo stara lekarna v **Pretorski palači v Kopru, Titov trg 3**.

Če prijavitelj vzorcev ne more dostaviti v zgoraj navedenih terminih, se lahko dogovori za prevzem v drugem terminu v času uradnih ur MOK. **Nadomestni termin mora biti** **predhodno telefonsko usklajen** (tel. št. 05/6646-412).

Upoštevane bodo vse popolne prijave (prijavnica, priloge in vzorci olja), ki bodo prispele pravočasno.

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

1. **OBVEŠČANJE O IZIDU JAVNEGA NATEČAJA**

Prijavitelji bodo z odločitvijo ocenjevalne komisije seznanjen javno v začetku februarja oziroma pisno v roku 15 dni od razglasitve rezultatov.

1. **DOKUMENTACIJA**

Dokumentacija je od dneva objave javnega natečaja do izteka roka za oddajo prijav na voljo na spletni strani Mestne občine Koper [www.koper.si](http://www.koper.si/). Dodatne informacije sodelujoči dobijo na tel. št. 05/6646-412.

 ŽUPAN

 Aleš Bržan, l. r.