



MESTNA OBČINA KOPER
COMUNE CITTA DI CAPODISTRIA

DOKUMENTACIJA
JAVNEGA NATEČAJA ZA IZBOR ŽUPANOVEGA OLJČNEGA OLJA
MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2026

VSEBINA:

- I. Besedilo javnega natečaja
- II. Prijavni obrazec

Številka: 322-275/2025
Datum: 12. 12. 2025

I. BESEDILO JAVNEGA NATEČAJA

JAVNI NATEČAJ ZA IZBOR ŽUPANOVEGA OLJČNEGA OLJA MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2026

1. **PREDMET JAVNEGA NATEČAJA** je izbor Županovega oljčnega olja Mestne občine Koper za leto 2026.

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 so pridelane in predelane na območju 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 9,00 EUR (bruto) za vsako steklenico ekstra deviškega oljčnega olja, odkupljeno s strani Mestne občine Koper (končni izdelek),
- ki upoštevajo zahteve evropske in nacionalne zakonodaje na področju označevanja živil (smernice za označevanje oljčnega olja 2023 so dostopne na spletni strani ZRS Koper in Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

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 bo izvedla 8-članska ocenjevalna komisija usposobljenih preizkuševalcev za senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja, ki deluje v prostorih Laboratorija Inštituta za oljkarstvo Znanstveno-raziskovalnega središča Koper v Izoli.

Komisija:

Ocenjevalno komisijo sestavljajo izšolani preizkuševalci za senzorično ocenjevanje deviških oljčnih olj. 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.

Senzorično ocenjevanje bo potekalo v senzoričnem laboratoriju, ki ustreza vsem standardom za preskušanje oljčnega olja (opremljen z ocenjevalnimi kabinami, grelci, v primernih prostorih brez vonja in ustrezno temperaturo).

Komisija ocenjuje vzorce olja, ki so predhodno označeni s šiframi (anonimnost vzorca je zagotovljena).

Predsednik komisije pregleda ocenjevalne liste in v primeru večjega odstopanja med posameznimi ocenami določi ponovno ocenitev dotičnega vzorca. Predsednik ocenjevalne komisije skrbi za nemoten potek ocenjevanja.

Vzorci bodo ocenjeni posamezno s točkovanjem senzoričnih značilnosti, kot je navedeno v spodnjih preglednicah.

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

Kakovost vzorca se določa po prisotnosti in intenzivnosti arom, opisanih v ocenjevalnem listu:

OCENJEVALNI LIST ŽUPANOVO OLJČNO OLJE

OZNAKA VZORCA	
IME IN PRIIMEK PREIZKUŠEVALCA	
OZNAKA PREIZKUŠEVALCA	
DATUM	

HAZNAKE NAAKE (obkrožite): NE DA

Opis napake:

A. ZAZNAVA VONJA (40 točk)	
KVANTITATIVNI OPIS SADEŽNOSTI	
PARAMETER	TOČKE
Intenzivnost sadežnosti (0-10)	
Kompleksnost (0-20)	
Uravnoteženost (0-10)	

B. RETRONAZALNE, OKUŠEVALNE IN TAKTILNE ZAZNAVE (45 točk)	
KVANTITATIVNI OPIS	
PARAMETER	TOČKE
Intenzivnost sadežnosti (0-10)	
Sladkobnost (0-5)	
Pikantnost (0-5)	
Grenkoba (0-5)	
Kompleksnost (0-10)	
Uravnoteženost (0-10)	

C. SPLOŠNA ZAZNAVA (15 točk)	
PARAMETER	TOČKE
Harmoničnost (0-10)	
Obstojnost (0-5)	

OPIS AROME (DIREKTNE IN RETRONAZALNE ZAZNAVE)			
Opisnik (deskriptor)	Intenzivnost		
	Nizka	Srednja	Visoka
Po travi			
Po oljčnem listu			
Po jabolku (zeleno/zrelo)			
Po mandlju (zeleno/zrelo)			
Po paradižniku (zeleno/ zrelo)			
Po paradižnikovem listu			
Po banani (zeleno/zrelo)			
Po artičoki			
Po citrusih			
Po figovem listu			
Po cvetlicah/cvetlično			
Po pekočih začimbah (poper, etc)			
Po sladkih začimbah (janež, etc)			
Po aromatičnih zeliščih			
Drugo			

OKUŠEVALNE IN TAKTILNE ZAZNAVE			
Opisnik (deskriptor)	Intenzivnost		
	Nizka	Srednja	Visoka
Grenko			
Pikantno			
Sladko			
Trpko			

Kompleksnost: narašča s številom in intenzivnostjo opisnikov (deskriptorje)

Uravnoteženost: razmerje med zaznano intenzivnostjo sadežnosti in drugih deskriptorjev ali okuševalnih opisnikov

Harmoničnost: narašča, ko zaznamo uravnotežene opisnike (deskriptorje)

Obstojnost: obstojnost retronazalnih občutku zatem, ko smo že pogoltnili olje

SKUPNO ŠTEVILO TOČK (A+B+C)	
------------------------------------	--

OPOMBE:

VRSTA SADEŽNOSTI	Intenzivnost		
	Nizka	Srednja	Visoka
Zelena			
Zrela			

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. Po zakonodaji se olja, ki, nimajo senzoričnih napak, senzorično uvrstijo v kategorijo ekstra deviško oljčno olje, glede na intenzivnosti napak pa v deviško olja in lampante olje.

V primeru, da imajo najboljše ocenjeni vzorci izenačeno število točk, je treba ocenjevanje le teh ponoviti primerjalno, točkovanje je prikazano v spodnji preglednici:

KONČNI IZBOR		
MESTO	OZNAKA VZORCA	ŠTEVILO TOČK
1.		10
2.		8
3.		6
4.		4
5.		2

Predsednik komisije zbere ocenjevalne liste in sešteje število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk bo vpisano v zapisnik in bo predstavljalo osnovo za podelitev nagrad z nazivom županovo olje, 1. spremljevalec in 2. spremljevalec, kot je opredeljeno v naslednjem poglavju.

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 ZA LETO 2026/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO DEL COMUNE CITTÀ DI CAPODISTRIA PER IL 2026**, 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 2026, 1. SPREMLJEVALEC/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO DEL COMUNE CITTÀ DI CAPODISTRIA PER IL 2026, 1° ACCOMPAGNATORE**, oljčno olje s tretjim najvišjim številom točk pa z nazivom **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2026, 2. SPREMLJEVALEC/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO DEL COMUNE CITTÀ DI CAPODISTRIA PER IL 2026, 2° ACCOMPAGNATORE**.

Na osnovi izračunanega povprečnega števila točk ocenjenega vzorca so točke enakovredne naslednjim opisom:

- **platinasto priznanje** za vzorce ekstra deviškega oljčnega olja, ki dosežejo 95–100 točk,
- **zlato priznanje** za vzorce ekstra deviškega oljčnega olja, ki dosežejo 85–94 točk,
- **srebrno priznanje** za vzorce ekstra deviškega oljčnega olja, ki dosežejo 75–84 točk,
- **bronasto priznanje** za vzorce ekstra deviškega oljčnega olja, ki dosežejo 65–74 točk.

Vsi ostali sodelujoči na natečaju bodo prejeli **zahvalo za sodelovanje** na natečaju **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE MESTNE OBČINE KOPER ZA LETO 2026**.

Mestna občina Koper zagotovi:

- dobitniku naziva 500 kosov posebnih nalepk **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2026/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO 2026**,
- 1. spremljevalcu 300 nalepk **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2026 1. spremljevalec/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO 2026, 1° accompagnatore**,
- 2. spremljevalcu 200 nalepk **ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2026 2. spremljevalec/L'OLIO D'OLIVA DEL SINDACO 2026, 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 2026** (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 2026, 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 2026.

Vsem sodelujočim na natečaju za Županovo oljčno olje 2026, ki se bodo prijavili na mednarodno tekmovanje Flos Olei 2026, se bo kril 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 **3 steklenice** po 0,5 l (ekstra) deviškega oljčnega olja, od katerih morata biti **2 steklenici brez nalepke**. 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 četrтка, 15. januarja 2026, do 17. ure**.

Vzorci bomo sprejemali v naslednjih terminih:

- **torek, 13. 1. 2026, od 13. do 16. ure,**
- **sreda, 14. 1. 2026, od 9. do 12. ure in od 14. do 17. ure,**
- **četrtek, 15. 1. 2026, od 13. do 17. ure.**

Prezemno 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 ali 031 665 946, Marialuisa Maier Sponza).

Upošteevane 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.

5. 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.

6. 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. Dodatne informacije sodelujoči dobijo na tel. št. 05/6646-412.



ŽUPAN
Aleš Bržan, l. r.

II. PRIJAVNI OBRAZEC

ŽUPANOVO OLJČNO OLJE 2026

ROK PRIJAVE: četrtek, 15. 1. 2026, do 17. ure

1. SODELUJOČI:

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

2. 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).

2. 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).

3. 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: _____