



**PRAVILNIK**  
**O OCENJEVANJU KAKOVOSTI OLJA**  
na državnem ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru  
festivala Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju

**Splošne določbe**

1. člen

Po določbah tega pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za olje.

Za ocenjevanje olja se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru festivala »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuju (v nadaljevanju: Osnovni pravilnik).

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto olj, ki se ocenjujejo;
- b) osnovno kakovost izdelka;
- c) delo ocenjevalnih komisij;
- d) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- e) vrste priznanj.

**Vrste izdelkov**

3. člen

Ocenjujejo se naslednji izdelki:

- bučno olje,
- sončnično olje,
- orehovo olje,
- olje oljne ogrščice in repično olje,
- konopljino olje,
- olje iz grozdnih pečk
- lešnikovo olje,
- ričkovo olje,
- laneno olje

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje.



## Ocenjevanje izdelkov

### 4. člen

Olja ocenjujejo najmanj tri članske komisije, ki jih imenuje organizacijski odbor v skladu z osnovnim pravilnikom.

### 5. člen

Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi. Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec oceni ponovno, ko je anonimnost zagotovljena.

### 6. člen

Za olja, ki so v ocenjevanju, morajo lastniki zagotoviti analize kislosti (izraženo kot ut% oleinske kisline) in peroksidnega števila vzorca, opravljene v registriranih laboratorijih.

Komisija lahko opravi ponovno analizo olja v ocenjevanju.

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem senzoričnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 20. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabljajo tudi desetinke točk.

Olja, ki bodo senzorično ocenjena morajo ustrezati Pravilniku o kakovosti jedilnih rastlinskih olj, jedilnih rastlinskih masteh in majonezi (UL RS 79/2009, z dne 09.10.2009). Olja, ki ne ustrezajo pravilniku, se izloči.

## Ocenjevalni kriteriji

### 7. člen

Kakovost izdelka se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za posamezno lastnost.

<b>Olje:</b>	<b>največ točk</b>
- barva	3
- vonj	6
- bistrost	3
- okus	8

---

skupaj 20 točk

Izdelki, ki niso zajeti v pravilniku in ne ustrezajo pogojem razpisa se ne ocenjujejo.

## 8. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko od 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost, kot je navedeno v 7.členu tega pravilnika pri posameznih vrstah izdelkov.

<b>Barva:</b>	točke
➤ neustrezna - neznačilna barva	0
➤ prisotni neustrezni – neznačilni odtenki barve	↓
➤ izrazita, za vrsto olja značilna	3
<b>Vonj:</b>	točke
➤ nesprejemljiv vonj, močno izraženi tuji vonji	0
➤ zaznavni tuji vonji po žarkem, ostrem, zažganem...	↓
➤ manj izrazit, brez tujih vonjev	↓
➤ odličen, intenziven za vrsto olja značilen vonj	6
<b>Bistrost:</b>	točke
➤ motno z usedlino	0
➤ opazna motnost ali opalescenca	↓
➤ bistro, brez usedlin	3
<b>Okus:</b>	točke
➤ popolnoma nesprejemljiv okus, močno izraženi tuji priokusi	0
➤ neznačilen okus, priokusi po žarkem, pekočem, zažganem...	↓
➤ še sprejemljivi, komaj zaznavni tuji priokusi	↓
➤ manj izrazit, normalen okus brez priokusov	↓
➤ odličen, intenziven, za vrsto olja značilen okus	8

## 9. člen

Na osnovi povprečne vrednosti seštevka točk, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se izračuna končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v zapisnik in predstavlja osnovo za podelitev priznanj.



Podana ocena velja za izdelek, dostavljen na ocenjevanje.

### **Podelitev priznanj**

#### 10. člen

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

Razvrstitev v kakovostne razrede za olja:

18,00 - 20,00 točk = zlato priznanje

16,50 - 17,99 točk = srebrno priznanje

15,00 - 16,49 točk = bronasto priznanje

#### 11. člen

Pravilnik velja od meseca decembra 2024 naprej.

Organizacijski odbor festivala  
Dobrote slovenskih kmetij