



Izvršni odbor udruge „Zagrebački maslinarski institut“, zajedno s Organizacijskim odborom izložbe „Festival maslina u Zagrebu 2016“, na svojoj sjednici održanoj 26. listopada 2015. godine donosi

**POSLOVNIK**  
**o prijemu, uzorkovanju, ocjenjivanju i nagrađivanju maslinovog ulja**  
**za 1. FESTIVAL MASLINA U ZAGREBU, 6. i 7. veljače 2016.**

**Članak 1.**

Ovim Poslovnikom određuje se način prijama, uzorkovanja, ocjenjivanja i nagrađivanja maslinovih ulja u okviru manifestacije **FESTIVAL MASLINA U ZAGREBU, 6. i 7. veljače 2016.** (u daljnjem tekstu Festival).

**Članak 2.**

Natjecanje na Festivalu je otvorenog karaktera i namijenjeno je kontroli kvalitete uzoraka maslinovog ulja i njihovoj usporedbi. Svi prijavljeni uzorci moraju biti proizvedeni u skladu sa Zakonom o hrani RH.

**Članak 3.**

Manifestaciju organiziraju udruge „Zagrebački maslinarski institut“ i Udruga branitelja Zagrebačkog velesajma (Organizator). Festival ima svoj Organizacijski odbor kojega imenuje Organizator.

**Članak 4.**

Organizator može poslove kemijske analize i organoleptičkog ocjenjivanja uzoraka povjeriti ovlaštenoj organizaciji, koja na sebe preuzima sve obveze, koje proističu iz ovog poslovnika. Za prvi Festival maslina u Zagrebu 2016., Organizator je odabrao udruhu „OLEA - udruhu senzorskih analitičara“ iz Šibenika i njihovog poslovnog partnera ZJZ Šibenik (u daljnjem tekstu: Ocjenjivač).

Ocjenjivanje će se obaviti u skladu s postojećim Pravilnikom i Zakonom, a povjereno je Ocjenjivaču, koji formira Povjerenstvo ocjenjivača s predsjednikom, tajnikom i članovima.

**Članak 5.**

Obveze Povjerenstava ocjenjivača su:

- zabranjeno je odati ili iskoristiti poslovnu tajnu ili tajnu manifestacije do koje ocjenjivači dođu pri obavljanju posla;
- ukoliko neki ocjenjivač dođe do bilo kakvog saznanja o podrijetlu (vlasniku) uzorka koji se ocjenjuje, treba to priopćiti predsjedniku, koji će ga isključiti iz kušanja tog proizvoda.

**Članak 6.**

Dužnosti predsjednika Povjerenstva ocjenjivača su:

- prije ocjenjivanja provjeriti tijek priprema;
- sačiniti listu redoslijeda ocjenjivanja uzoraka u skladu s Poslovnikom;
- uz tajnika kontrolirati otvaranje uzoraka, temperaturu, identitet i anonimnost;

- starati se o degustaciji i kontrolirati rad pomoćnog osoblja;
- obavještavati ocjenjivače o uzorcima koji dolaze na ocjenjivanje;
- kontrolirati obračun bodova;
- mijenjati redoslijed ocjenjivanja ako primijeti da je nepravilan;
- sazivati sjednicu Povjerenstva i njom rukovoditi;
- isključiti ocjenjivača ukoliko ometa rad Povjerenstva;
- supotpisivati ocjenske liste zajedno s ocjenjivačima.

Predsjednik Povjerenstva može naložiti ponovno ocjenjivanje uzoraka u slučaju:

- ako to zahtjeva većina članova;
- kada dođe do velikih razlika u ocjeni pojedinih ocjenjivača;
- ako ima listića s primjedbom da uzorak ne odgovara deklaraciji;
- ako je uzorak ocijenjen u pogrešnom redoslijedu;
- i svaki put kada to ocijeni potrebnim, a temeljem diskrecijskog prava.

Predsjednik zajedno s tajnikom Povjerenstva sastavlja zapisnik o rezultatima ocjenjivanja i dostavlja ga predsjedniku Organizacijskog odbora.

#### **Članak 7.**

U odsutnosti predsjednika sve funkcije, obveze i prava preuzima zamjenik predsjednika Povjerenstva (prvi voditelj-ica panela), koji zamjenjuje predsjednika kada Povjerenstvo zbog većeg broja uzoraka radi u dvije ili više odvojenih grupa ocjenjivanja.

Ako su iz opravdanih razloga predsjednik odnosno zamjenik predsjednika Povjerenstva odsutni, zamjenjuje ih najstariji član Povjerenstva.

#### **Članak 8.**

Dužnosti tajnika Povjerenstva ocjenjivača su:

- zajedno s predsjednikom i zamjenikom predsjednika organizirati kemijsko i organoleptičko ocjenjivanje prispjelih uzoraka;
- kontrolirati rad pomoćnog osoblja pri ocjenjivanju uzoraka;
- pripremati ocjenske listiće i pomoćne tablice, te da organizirati unošenje podataka u liste;
- isključiti iz daljnjeg natjecanja uzorke koje nisu zadovoljili kriterije kemijske analize za ekstra djevičansko maslinovo ulje.

#### **Članak 9.**

Dužnost pomoćnog osoblja jesu:

- točenje uzoraka i promjena čaša;
- prikupljanje ocjenjivačkih listića;
- izračunavanje broja bodova;
- unošenje konačnog broja bodova u zbirnu listu ocjenjivanja;
- ostali pomoćni poslovi.

#### **Članak 10.**

Povjerenstvo radi u sastavu od najmanje osam članova. U slučaju istih rezultata na vrhu bodovne liste, o pobjedniku se odlučuje nakon ponovljenog senzorskog ocjenjivanja s 12 panelista.

Ako i tada dva ili više uzoraka dobiju isti broj bodova, pobjednik je onaj uzorak sa više bodova dobivenih na senzorskom ocjenjivanju.

Povjerenstvo u pravilo zasjeda i ocjenjuje u Šibeniku/Vodicama, ali može zasjedati i ocjenjivati i u drugim mjestima o čemu odlučuje Organizator.

#### **Članak 11.**

Uzorke u količini od pola litre maslinovog ulja zaprima tajnik Organizacijskog odbora manifestacije. Uz svaki uzorak mora biti čitko napisan i potpisan prijavni list proizvođača – vlasnika uzorka i potvrda o uplati novčanog iznosa od 250 Kn za troškove ocjenjivanja ulja, ili 300 kn, ukoliko vlasnik želi

sudjelovati na svečanoj večeri i proglašenju rezultata ocjenjivanja. Tajnik Organizacijskog odbora jedini zna podatke o uzorcima.

Svi zaprimljeni uzorci dobivaju svoj broj i šalju se na ocjenjivanje u udrugu senzorskih analitičara „OLEA“- Šibenik.

### **Članak 12.**

Svi uzorci ulja na ocjenjivanje Povjerenstvu moraju biti poslani u istovjetnom pakiranju: tamnim, četvrtastim bocama tipa „Marasca olive“ od 0,5 l, na kojima je naljepnica s dodijeljenim brojem i koje su začepljene istovjetnim plastičnim, zelenim čepom sa curkom, iz kojih se vrši kemijska i organoleptička analiza, te ocjenjivanje.

Svi uzorci, kako za vrijeme čuvanja do slanja, tako i prije ocjenjivanja i kroz postupak samog ocjenjivanja, moraju biti pohranjeni na suhom i tamnom mjestu na temperaturi od 15°C.

### **Članak 13.**

Organoleptičko ocjenjivanje – kušanje može se početi tek onda kada su svi zaprimljeni uzorci kemijski analizirani i kada su s popisa za kušanje odstranjeni oni uzorci koji nisu zadovoljili kriterije kemijske analize.

Najmanje dva sata prije početka kušanja (organoleptičke ocjene) uzoraka maslinovog ulja članovi Povjerenstva za organoleptičko ocjenjivanje trebaju se suzdržati konzumacije začinjene hrane, alkoholnih pića i duhana.

Uzorci se ocjenjuju u za to posebno pripremljenim prostorijama, a predsjednik Povjerenstva može odobriti boravak u prostoriji samo ocjenjivačima-panelistima, osobama uključenim za obavljanje pomoćnih poslova i osobama na obuci.

Uzorci za ocjenjivanje otvaraju se neposredno pred početak ocjenjivanja.

Predsjednik može prije početka ocjenjivanja članovima Povjerenstva dati podatke važne za ocjenjivanje, te im na probno ocjenjivanje ponuditi dva do tri uzorka, radi uspostavljanja ravnoteže u kriterijima među članovima Povjerenstva.

Ocjenjivanje se provodi prema metodi COI, prilagođenoj uvjetima manifestacije, a svaki uzorak ocjenjuje najmanje pet a najviše sedam ocjenjivača – kušača.

Članovi Povjerenstva – ocjenjivači svoje ocjene unose u ocjenjivački listić i potpisuju ga, a listiće skuplja pomoćno osoblje, koje izračunava ukupnu ocjenu a što sve nadzire tajnik ocjenjivačke komisije, nakon čega predsjednik Povjerenstva pregledava listiće i supotpisuje ih.

Po završenom ocjenjivanju, pomoćno osoblje obrađuje sve ocjenske liste za određeni uzorak i unosi ih u poseban obrazac, te izračunava prosječnu ocjenu uzorka i zbirnu sveukupnu ocjenu, te određuje nagradu, a što nadgleda i rukovodi tajnik ocjenjivačke komisije.

### **Članak 14.**

Organizator manifestacije dužan je Povjerenstvu ocjenjivača osigurati prikladan prostor za organoleptičko ocjenjivanje, u kojem treba vladati mir, svjetlost ne smije utjecati na boju ulja i drugih proizvoda, a temperatura treba biti oko 20° Celzija.

Svaki član Povjerenstva – ocjenjivač ima svoj ocjenjivački broj.

Na svakom stolu treba biti potreban broj listića, olovke, svježa voda koja se tijekom ocjenjivanja mijenja, komadići kruha i jabuke na tanjuru i posuda za odlijevanje ulja i ispiranje usta i čaša.

Čaše za ocjenjivanje moraju biti čiste i suhe.

Nakon što se ocjeni određeni broj uzoraka, predsjednik može odrediti stanku.

Ukoliko većina ocjenjivača predloži isključivanje određenog uzorka sa ocjenjivanja, uzorak se povlači i isključuje iz daljnjeg natjecanja.

Isključeni uzorak ostaje u anonimnosti, a vlasnika uzorka se o tome obavještava pismeno, nakon održane manifestacije.

### **Članak 15.**

Redosljed ocjenjivanja će utvrditi predsjednik, a na organoleptičkom ocjenjivanju mogu se ocjenjivati uzorci ulja koji su na kemijskoj analizi zadovoljili uvjete za stjecanje naziva «ekstra djevičansko maslinovo ulje» i to:

a) slobodne (oleinske) masne kiseline = ispod 0,80 posto, a koje se boduju:

- 8 bodova uzorci koji imaju od 0,00 do 0,10 posto;
- 7 bodova uzorci koji imaju od 0,11 do 0,20 posto;
- 6 bodova uzorci koji imaju od 0,21 do 0,30 posto;
- 5 bodova uzorci koji imaju od 0,31 do 0,40 posto;
- 4 boda uzorci koji imaju od 0,41 do 0,50 posto;
- 3 boda uzorci koji imaju od 0,51 do 0,60 posto;
- 2 boda uzorci koji imaju od 0,61 do 0,70 posto i
- 1 bod uzorci koji imaju od 0,71 do 0,80 posto.

b) peroksidni broj = ispod 10,00 O<sub>2</sub>/kg., a koji se boduje:

- 4 boda uzorci koji imaju od 0,00 do 1,00;
- 3 boda uzorci koji imaju od 1,01 do 3,00;
- 2 boda uzorci koji imaju od 3,01 do 5,00 i
- 1 bod uzorci koji imaju od 5,01 do 10,00.

### **Članak 16.**

Ocjenjivački listić za organoleptičko–senzorsko ocjenjivanje uzoraka sadrži na vrhu memorandum Ocjenjivača i naziv manifestacije, te mjesto i datum ocjenjivanja. Ispod toga na listiću se nalaze tiskane rubrike upisivanje broja uzorka, broj ocjenjivača i ocjene po rubrikama. Na dno listića se nalaze mjesta za potpis ocjenjivača i predsjednika Povjerenstva.

Ogledni primjerak ocjenjivačkog listića sastavni je dio ovog Poslovnika (vidi Prilog).

### **Članak 17.**

Temeljem izračuna prosječnih ocjena organoleptičkog ocjenjivanja uzoraka svih ocjenjivača (medijana) i ukupnih bodova kemijske analize utvrđuju se nagrade i to:

- od 50 do 79 bodova = diploma za ekstra djevičansko maslinovo ulje;
- od 80 do 85 bodova = brončana medalja i diploma za ekstra djevičansko maslinovo ulje;
- od 86 do 89 bodova = srebrna medalja i diploma za ekstra djevičansko maslinovo ulje;
- od 90 do 102 boda = zlatna medalja i diploma za ekstra djevičansko maslinovo ulje.

Za svaku grupu nagrada tajnik ocjenjivačke komisije piše i potpisuje zapisnik.

### **Članak 18.**

Ukoliko dođe više uzoraka iz iste maslinarske udruge (najmanje tri), organizirat će se usporedba kumulativnih rezultata ulja iz iste udruge, te dodijeliti nagrada za najbolju udruhu, koji posao odrađuje tajnik Organizacijskog odbora manifestacije. Ova nagrada će se dodijeliti samo ako pristignu uzorci iz najmanje tri udruge.

### **Članak 19.**

Na osnovu zbirnih pozitivnih bodova, deset ukupno najbolje ocijenjenih uzoraka ponovno se daju na ocjenjivanje proširenom panelu od deset ocjenjivača, a u cilju izbora šampiona manifestacije. Šampionom manifestacije proglašava se uzorak s najvećim brojem bodova, ali koji je dobio najmanje 95 bodova.

Nagrade se dodjeljuju i proglašavaju šampioni manifestacije u klasama – natjecateljskim grupama i to:

- ekstra djevičansko sortno maslinovo ulje;
- ekstra djevičansko maslinovo ulje od miješanih sorti;
- nagrada za najbolju udruhu (vidi članak 18).

#### **Članak 20.**

Po završenom ocjenjivanju predsjednik i tajnik Povjerenstva ocjenjivača pišu Protokol u kojem stoji početak i završetak svih radnji vezanih za prijem uzoraka, uzorkovanje, ocjenjivanje i nagrađivanje, imena svih osoba koje su nazočili ovim radnjama, te rezultate ocjenjivanja i nagrađivanja za svaki prijavljeni uzorak. U privitku Protokola su svi ocjenski listići i analize.

Potpisani protokol predaje se Organizacijskom odboru u roku od 48 sati od završenog ocjenjivanja i rasporeda nagrada.

Ocjenjivači mogu dobiti na uvid zbirne rezultate ocjenjivanja, ali bez upisanih imena vlasnika uzoraka.

Natjecatelji su dužni osobno preuzeti nagrade na dan svečane podjele priznanja i nagrada, a u nemogućnosti istog, nagrade im se šalju poštom o trošku natjecatelja i uz rizik oštećenja.

#### **Članak 21.**

Tajnik Organizacijskog odbora manifestacije, koji jedini ima uvid u identitet svih uzoraka, će najkasnije 10 dana prije početka manifestacije, sukladno osvojenim mjestima, obavijestiti natjecatelje (e-mailom, faksom ili poštom) da su osvojili neku od nagrada: diplomu-odličje-nagradu, bez navođenja detalja.

Osvajače najviših pozicija dodatno će zamoliti da donesu dodatnih 0,5 l uzorkovanog ulja za potrebe degustacije na samoj manifestaciji.

#### **Članak 22.**

Natjecatelje koji nisu nazočili dodjeli nagrada i diploma, tajnik Organizacijskog odbora manifestacije će, najkasnije petnaest dana po održanoj manifestaciji, pismeno obavijestiti o rezultatima ocjenjivanja i osvojenim nagradama, za svaki uzorak pojedinačno, kojeg supotpisuje tajnik ocjenjivačke komisije.

Svi natjecatelji imaju pravo žalbe Organizacijskom odboru na nepravilnosti u radu, ocjeni i nagradi i to najkasnije u roku od trideset dana od dana održane manifestacije.

Organizacijski odbor dužan pismene žalbe razmotriti i odgovoriti podnositelju najkasnije u roku petnaest dana od primitka. Odluka Organizacijskog odbora je konačna, te se na nju učesnik i natjecatelj na manifestaciji nema pravo žaliti.

#### **Članak 23.**

Troškovi rada Povjerenstva ocjenjivača padaju na teret Organizatora, što se regulira posebnim ugovorom između Organizatora i Povjerenstva.

#### **Članak 24.**

Svi sudionici – natjecatelji manifestacije, svojim potpisom na ispunjenoj prijavnici uz dostavu uzoraka, prihvaćaju uvjete, način rada i organiziranja Manifestacije.

Ovaj Poslovnik svaki zainteresirani natjecatelj može dobiti na uvid od tajnika Organizacijskog odbora, prije nego što se odluči sudjelovati na Manifestaciji, a uz nadoplatu troškova može se naručiti. Poslovnik će biti dostupan i na mrežnoj stranici Organizatora [www.zagreboliveinstitute.hr](http://www.zagreboliveinstitute.hr).

#### **Članak 25.**

Ovaj Poslovnik stupa na snagu usvajanjem od strane Organizatora, odnosno 26. listopada 2015. godine.

„1. Festival maslina u Zagrebu“

Krunoslav Kovačević  
predsjednik Organizacijskog odbora

Prilog Poslovniku:

Obrazac **Izvještaj o fizikalno kemijskim i senzorskim analizama** (Olea, Šibenik)



**Izveštaj o fizikalno kemijskim i senzorskim analizama na manifestaciji \_\_\_\_\_**

Šifra uzorka:	Sorta	Proizvođač	Adresa

KEMIJSKO-FIZIKALNA ANALIZA	
Ispitivanje kemijskih parametara izvršeno je prema Pravilniku o uljima od ploda i komine masline (NN 07/09;112/09), a ispitani su sljedeći parametri: slobodne masne kiseline (kao oleinska%), HRN EN ISO 660:2010 peroksidni broj(mmol O <sub>2</sub> /kg) HRN EN ISO3960:2010	BODOVI (0-13) prema Pravilniku manifestacije

SENZORSKA ANALIZA	
Prosječna ocjena senzorske analize donesena je temeljem okusnih i mirisnih zapažanja članova panel grupe za senzorsko ocjenjivanje ekstra djevičanskog maslinovog ulja prema Pravilniku manifestacije Dani mladog maslinovog ulja koristeći metodu (COI/T.20/Doc.No15/Rev2)	Prosječna ocjena na panelu
	BODOVI (1-87) prema Pravilniku manifestacije

UKUPNI BROJ BODOVA	
--------------------	--

\* Ulja koja su dobila prosječnu ocjenu na panelu ispod 6,5 spadaju u kategoriju djevičanskih ulja te im se ne dodaju bodovi kemijske analize

Napomena:

Ove se analize i ocjene odnose na dostavljeni uzorak te se ne smiju koristiti u tekstu deklaracije o kvaliteti proizvoda.

Predsjednik komisije za ocjenu

Predsjednik Udruge Olea Šibenik