



R A Z P I S

ZA ZBIRANJE VZORCEV ZA OCENJEVANJE OLJČNEGA OLJA ZA »ZLATO OLJČNO VEJICO 2026« IN »OLJE MLADIH«

Društvo oljkarjev Slovenske Istre - DOSI, kot organizator tekmovanja za »ZLATO OLJČNO VEJICO 2026« vabi oljkarje, da oddajo vzorce oljčnega olja za tekmovanje. Vzorce oljčnega olja in potrdilo o plačilu kotizacije (oljkarjem iz občin Ankaran, Izola in Piran poravnane stroške za dva vzorca lokalna skupnost) je potrebno dostaviti na sedež **KGZS – Zavod GO, izpostava KSS Koper, Ul. 15. maja 17, 6000 Koper**, kontakt Elizabeta Bonin (+386 5 630 40 62) in Mateja Grdina (+386 5 630 40 63).

**Sprejem vzorcev v terminu
od 24. novembra do 5. decembra 2025, med 8. in 14. uro.**

Razglasitev rezultatov in podelitev priznanj bo v **četrtek, 5. februarja 2026**.

Kotizacija za ocenjevanje znaša **50 EUR** po vzorcu in ga poravnate na TRR DOSI pri banki INTESA SANPAOLO BANK, d.d. (IBAN) **SI56 1010 0003 6155 290**, sklic **00-00-2025**, s pripisom **“Zlata oljčna vejica 2026 – IME in PRIIMEK”**. Potrdilo o plačilu prinesite skupaj z vzorcem (ne velja za oljkarje iz občin Ankaran, Izola in Piran). Organizator ne bo sprejemal gotovinskih plačil in vzorcev, oddanih po preteku razpisanega roka!

DOSI bo pridelovalcem za ocenjena olja podelilo sledeča priznanja:

- naziv šampiona Zlata oljčna vejica 2026 in dva vicešampiona,
- 10 najbolj ocenjenih vzorcev ekstra deviškega oljčnega olja »TOP 10«,
- zlata priznanja za ekstra deviška oljčna olja,
- srebrna priznanja za ekstra deviška oljčna olja,
- bronasta priznanja za ekstra deviška oljčna olja in
- za vsak vzorec bo izdano poročilo – aromagram.

Med desetimi najbolj ocenjenimi vzorci ekstra deviškega oljčnega olja **»TOP 10«** bo panel, sestavljen iz ocenjevalcev iz Italije, Hrvaške in Slovenije, izbral **šampiona in vicešampiona**.

Izmed vseh prejetih vzorcev Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre – ZOP, bo DOSI podelil še nagrado za **najbolj všečno ekstra deviško olje po izboru predstavnikov turizma in gostincev**.

Občine Ankaran, Izola in Piran bodo za oljkarje iz svoje občine prevzele stroške kotizacije za dva vzorca oddanega oljčnega olja na pridelovalca. Za občini Izola in Piran bodo oddani vzorci vključeni v izbor županovega oljčnega olja.

Pogoji sodelovanja:

- slovenski pridelovalci morajo imeti registrirano kmetijsko gospodarstvo: KMG-MID,
- **količina olja za ocenjevanje:** sprejemamo vzorce v zaprtih temnih **marasca steklenicah 2 x 0,25 L. Prva steklenica naj bo brez kakršnihkoli označb oz. etiket, druga pa naj bo označena z etiketo; za zaključno ocenjevanje panela bomo najboljših deset naknadno obvestili, da prinesete še 2 x 0,5 L.** Prav tako bo najboljših pet oljčnih olj ZOP pozvanih, da dostavi še 1 x 0,5 L.
- izpolnjen prijavitni obrazec s podpisano izjavo,
- obvezna priloga: fotokopija potrdila o plačilu (ne velja za oljkarje iz občin Ankaran, Izola in Piran).

»OLJE MLADIH«

Vabimo vse mlade oljkarje (do 18 let), da sami pripravijo svoje olje in zasnovo etikete ter oboje oddajo na tekmovanje pod kategorijo »**Olje mladih**«. Kotizacije ni. Vzorce bodo ocenili mladi preskuševalci, ki delujejo v okviru DOSI.

DOSI bo mladim oljkarjem podelilo sledeča priznanja:

- naziv šampiona Olja mladih oljkarjev 2026,
- 5 najboljše ocenjenih vzorcev ekstra deviškega oljčnega olja »TOP 5«,
- priznanje za sodelovanje in
- priznanje za etiketo.

Pogoji sodelovanja za »OLJE MLADIH«:

- **količina olja za ocenjevanje:** sprejemamo vzorce v zaprtih temnih **marasca steklenicah 2 x 0,25 L,**
- izpolnjen prijavitni obrazec s podpisom izjave nosilca kmetijskega gospodarstva,
- vzorec etikete na A4 format (risbica, predlog grafike,...).

Pravila ocenjevanja za »ZOV (Zlato oljčno vejico)«:

- Vzorce bo ocenil društveni panel.
- Vodja ocenjevanja mora zagotoviti, da ocenjevalec ne ocenjuje lastnega vzorca.
- V primeru večjega odstopanja med posameznimi ocenami, se ocenjevanje vzorca ponovi.
- Vsak prijavljen vzorec oljčnega olja lahko doseže največ 100 točk. Točkuje se po sledečem sistemu:
 - zlato priznanje: 85-100 točk
 - srebrno priznanje: 75-84 točk
 - bronasto priznanje: 65-74 točk
- Izmed vseh prispelih vzorcev vodja ocenjevalne komisije izbere 10 najvišje ocenjenih vzorcev – »TOP 10«.
- Olje z ugotovljeno napako se ne točkuje. Posreduje se samo opis napake.

Za dodatne informacije v zvezi z razpisom lahko pokličete na 031 328 518 ali na e-mail info@dosi.si