



Izola, 14. junij 2024

## VABILO

Spoštovani pridelovalci in predelovalci oljk ter ljubitelji olja,

obveščamo vas, da bomo od **22. do 26. julija 2024** organizirali **5-dnevni brezplačni začetni tečaj senzoričnega ocenjevanja deviškega oljčnega olja**. Tečaj bo potekal v prostorih **Laboratorija Inštituta za oljkarstvo ZRS Koper** na naslovu **Livade 6 v Izoli**, predvidoma od **17.00 do 18.30 ure**. Število mest je omejeno.

### Program tečaja:

#### 1. Uvodni sklop

- Kategorije oljčnega olja v maloprodaji in ugotavljanje kakovosti oljčnega olja
- Vplivi na kakovost oljčnega olja (agrotehnični vplivi, sortiment, predelava oljk, stekleničenje in skladiščenje oljčnega olja)
- Pokušanje olja

#### 2. Fiziologija zaznave in metodologija senzoričnega ocenjevanja deviškega oljčnega

- Definicije senzoričnih značilnosti
- Senzorično ocenjevanje in razvrščanje oljčnega olja
- Testiranje intenzivnosti okusov in pokušanje olja

#### 3. Oljčno olje z zaščiteno označbo porekla

- Pregled zakonodaje na področju zaščitene kmetijskih pridelkov oziroma živil, specifikacija ZOP
- Sortna olja
- Pokušanje sortnih olj

#### 4. Oljčno olje na slovenskem trgu, zakonodaja

- Pregled zakonodaje s področja kakovosti in pristnosti oljčnega olja
- Pokušanje olj

#### 5. Mediteranska prehrana in senzorično ocenjevanje namiznih oljk

- Pregled metode senzoričnega ocenjevanja namiznih oljk
- Izbrana olja in mediteranska prehrana

**Tečaj bodo vodili : Rok Babič, Ernest Kante in dr. Milena Bučar-Miklavčič.**

Zaradi velikega zanimanja vam svetujemo, da se čimprej prijavite preko prijavnega obrazca. Prijave bomo zbirali do **vkjučno srede, 10. julija 2024, do 12.00 ure**.

Tečaj bo organiziran v okviru javne službe v oljkarstvu, ki jo financira Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Vodja nacionalnega in mednarodno  
pooblaščenega panela  
dr. Milena Bučar-Miklavčič