

Naziv i sjedište korisnika:

ZADRUŽNI SAVEZ DALMACIJE, Kamila Tončića 4, 21000 Split

- Opis i prijem uzorka:** Uzorak je dostavljen u Zadružni savez Dalmacije za analizu i ocjenu na manifestaciji Noćnjak. Pri prijemu mu je dodijeljena šifra uzorka, pod kojom se ocjenjuje. Laboratorij je zaprimio uzorak u tamnoj staklenoj boci označen šifrom, te mu je dodijelio laboratorijski identifikacijski broj (ID) uzorka. Temperatura prijema uzorka u propisanom je rasponu 7°-18°C.
- Provedba ispitivanja:** Fizikalno-kemijska i senzorska analiza provedene su u razdoblju od 15.12.2017. do 2.3.2018. Senzorska analiza provedena je od strane profesionalnog panela* Zadružnog saveza Dalmacije tijekom 98 sjednica. U radu panela sudjelovali su ocjenjivači s Nacionalne liste senzorskih ocjenjivača maslinovog ulja. Rezultati ispitivanja odnose se na dostavljeni uzorak.

*Profesionalni paneli prema čl. 2. Pravilnika o ovlaštavanju panela za senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja (NN 22/2010) ovlašteni su za provedbu određivanja kategorije ulja prema organoleptičkim svojstvima te određivanje organoleptičkih svojstava koja se mogu navoditi na oznaci prije stavljanja na tržište; provjere sukladnosti organoleptičkih svojstava djevičanskih maslinovih ulja s podacima navedenim u specifikaciji proizvoda u postupku registracije oznake i prije stavljanja na tržište proizvoda s oznakom izvornosti, zemljopisnog podrijetla ili tradicionalnog ugleda.

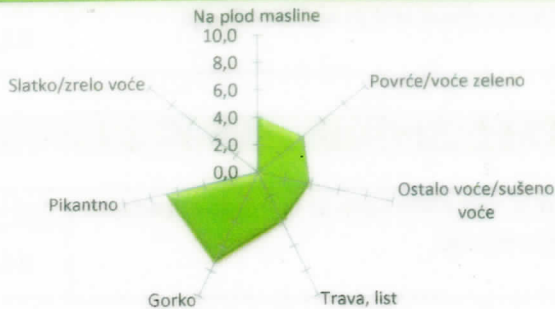
REZULTATI FIZIKALNO-KEMIJSKIH I SENZORSKIH ISPITIVANJA

ID uzorka	Šifra uzorka	Slobodne masne kiseline COI/T.20/ Doc.34/ November 2015.	Peroksidni broj COI/T.20/ Doc.35/ July 2016.	Spektrofotometrijska analiza u ultraljubičastom području			Senzorska analiza djevičanskih maslinovih ulja COI/T.20/DOC.15 Rev.9 November 2017.									
				K 232	K 270**	Delta k	MEDIJAN									
							Nepoželjna svojstva					Poželjna svojstva				
		% (kao oleinska)	meqO ₂ /kg				Upaljeno/ uljni talog	Pljesnivo/ po zemlji	Octikavo/ vinski/ kiselost	Smrznute masline	Užegao	Ostalo	Na plod masline	Gorko	Pikantno	
MDK***		≤0,8	≤20	≤2,5	≤0,22	≤0,01	0	0	0	0	0	0	Me>0	Me>0	Me>0	
188	185R	0,10	4,11	2,001	0,161	-0,004	0	0	0	0	0	0	4,1	7,3	6,9	

*** Maksimalno dozvoljena vrijednost.

Metode ispitivanja sukladne su Uredbi (EEZ) br. 2568/91 o karakteristikama maslinovog ulja i ulja od komine maslina te odgovarajućim metodama analize, sa svim izmjenama i dopunama.

SENZORSKI PROFIL



■ Ekstra djevičansko maslinovo ulje srednje intenzivnog mirisa i okusa po zelenom plodu masline, ujednačene intenzivne gorčine i pikantnosti uz okus zelenu rajčicu i aktičok.

■ Sorte: oblica

BLAGO

MEDIUM

INTENZIVNO

Primjenjena je kvantitativna deskriptivna senzorska analiza s kontinuiranom linijskom skalom (10 cm).

TUMAČENJE

Prema ispitanim fizikalno-kemijskim i senzorskim parametrima te prema Uredbi (EEZ) br. 2568/91 o karakteristikama maslinovog ulja i ulja od komine maslina te odgovarajućim metodama analize i Uredbi komisije (EU) br. 29/2012 o tržišnim standardima za maslinovo ulje, sa svim izmjenama i dopunama, dostavljeni uzorak je **SUKLADAN** zahtjevima parametara za kategoriju **EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE**.

Datum: 7. ožujak 2018.

Voditeljica Panela
Sandra Petričević, dipl. ing.



GASTRO EKSPERTIZA d.o.o.
Split

Voditeljica
Valentina Veličković, dipl.ing.