

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 označenoj šifrom, te mu je dodijelio laboratorijski identifikacijski broj (ID) uzorka. Temperatura prijema uzorka u propisanom je rasponu 7°-18°C.

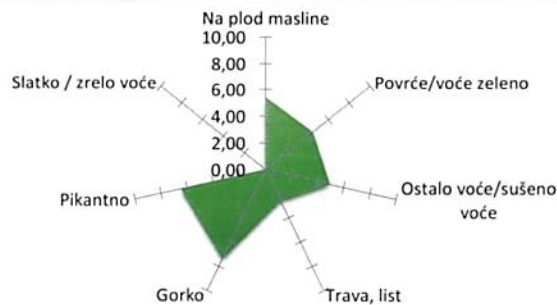
**Provedba ispitivanja:** Senzorska analiza provedena je metodama ispitivanja prema Uredbi (EEZ) br. 2022/2105 o utvrđivanju pravila o provjerama sukladnosti u pogledu tržišnih standarda za maslinovo ulje i metodama analize svojstava maslinova ulja, sa svim izmjenama i dopunama, u razdoblju od 15.12.2024. do 21.02.2025. Senzorska analiza provedena je od strane profesionalnog panela\* Zadružnog saveza Dalmacije tijekom 95 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.

**SENZORSKA ISPITIVANJA**

ID uzorka	Šifra uzorka	Slobodne masne kiseline % (kao oleinska)	Peroksidni broj meqv O <sub>2</sub> /kg	Spektrofotometrijska analiza u ultraljubičastom području			Senzorska analiza djevičanskih maslinovih ulja COI/T.20/Doc.15/Rev.11/2024 COI/T.20/Doc.22/2005									
				COI/T.20/Doc.19 / REV.5 2019			MEDIJAN									
				**cikloheksan			Nepoželjna svojstva						Poželjna svojstva			
MDK***	COI/T.20/Doc.34/Rev.1-2017	COI/T.20/Doc.35/Rev.1-2017	K 232	K 270**	Delta k	Upaljeno/uljni talog	Pljesnivo/po zemlji	Octikavo/vinski/kiselo	Smrznute masline	Užegao	Ostalo	Na plod masline	Gorko	Pikatno		
		≤0,8	≤20	≤2,5	≤0,22	≤0,01	Me = 0						Me>0			
158	25R	0,05	2,33	1,957	0,124	0,002	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	7,4	6,5	

\*\*\* Maksimalno dozvoljena vrijednost Ekstra djevičansko maslinovo ulje

**SENZORSKI PROFIL**


- Ekstra djevičansko maslinovo ulje srednje intenzivnog mirisa i okusa po zelenom plodu masline, lišću, zelenom bademu, intenzivne gorčine imanje izražene pikatnosti s okusom na badem.
- Sorte: drobnjača 60%, orkula 35%, levantinka 5%

**BLAGO**
**MEDIUM**
**INTENZIVNO**

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

**TUMAČENJE**

Prema ispitanim fizikalno-kemijskim i senzorskim parametrima i Uredbi (EU) 2022/2104 o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu tržišnih standarda za maslinovo ulje, sa svim izmjenama i dopunama, dostavljeni uzorak je **SUKLADAN** zahtjevima parametara za kategoriju za kategoriju **EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA**.

Datum: 21.veljače 2025.


 GASTRO EKSPERTIZA D.O.O.  
Split

 Voditeljica Panela  
dr.sc. Sandra Petričević, dipl. ing.