



6.

Međunarodna izložba
bučinih ulja ALPE - ADRIA

13.

Izložba bučinih ulja Hrvatske

25. svibnja 2024.



ORGANIZACIJSKI ODBOR

PREDSJEDNIK:

dr. sc. Dragutin Vincek

Pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu i zaštitu okoliša Varaždinske županije

ČLANOVI:

Darko Radanović, mag. inf.

Pročelnik Upravnog odjela za gospodarstvo, poljoprivredu i turizam Međimurske županije

mr. Sanja Mihovilić, dipl. ing.

Pročelnica Upravnog odjela za gospodarstvo, poljoprivredu, turizam, promet i komunalnu infrastrukturu Krapinsko-zagorske županije

mr. sc. Josip Kraljičković

Pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu, ruralni razvitak i šumarstvo Zagrebačke županije

Marijan Štimac, dipl. oec.

Pročelnik Upravnog odjela za gospodarstvo, komunalne djelatnosti i poljoprivredu Koprivničko-križevačke županije

mr. sc. Romeo Jukić

Pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu i ruralni razvoj Osječko-baranjske županije

Zlatko Pavičić, dipl. ing. agr.

Pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu Bjelovarsko-bilogorske županije

Branka Šeketa Karlović, dipl. ing. prometa

Pročelnica Upravnog odjela za gospodarstvo Karlovačke županije

Magdalena Parat, mag. ing. agr.

Pročelnica Upravnog odjela za poljoprivredu Vukovarsko-srijemske županije

Dipl.-Ing. Lena Goritschnig

Beraterin für Direktvermarktung, Klagenfurt, Austria

dr. Stanko Kapun, univ. dipl. inž. kmet.

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Murska Sobota, Slovenia

Terezija Bogdan, dipl.inž.zoot.

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Slovenia

Miran Reberc, inž. kmet.

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Slovenia

UVOD

Bučino ulje – koncept terroira ili ‘okus prostora’

Hrana je zanimljiva radi osnovne mogućnosti da približi mnoge važne aspekte života uključujući osjete, pamćenje, tradiciju, svakodnevne prakse i navike, profesionalne vještine, vezu između moći, birokracije i tržišta kao pokretačku snagu globaliziranih društava (Grasseni, 2011). Povezanost prehrane i mjesta odnosno prostora gdje se namirnica uzgaja, prerađuje i servira, u svjetlu tradicijskog znanja i prenošenja tog znanja s generacije na generaciju, možemo promatrati kroz koncept terroira (Kocković-Zaborski, Tanja, 2018). U doslovnom smislu riječ terroir dolazi iz francuskog jezika u kojem označava neponovljivo tlo, zemlju, rodni kraj i jedinstvenu ulogu čovjeka. Odnosi se i na uvijete iz okoline, posebno tlo i mikro klimu u kojoj raste buča zbog kojih bučino ulje ima unikatnu aromu i okus.

Ljudska civilizacija se iznimno teško prilagođava zabrinjavajuće brzim promjenama životnog stila i prehrambenog okruženja novog vremena. Doskočiti trendovima modernog okruženja, moguće je, uz veliku a dostupnu pomoć blagotvornih, lokalno uzgojenih domaćih namirnica i ujedno postaviti temelje dobrog zdravlja i zdrave dugovječnosti. Lokalni proizvodi, u ovom slučaju bučino ulje, vezani su za određeni prostor. U njihovo nastajanje ugrađena su znanja, vještine i kultura lokalne zajednice pa je upravo zbog toga potrebno naglašeno isticanje takvih proizvoda.

Unazad nekoliko godina sve više lokalnih proizvoda koji su karakteristični za određeno područje stječu globalnu popularnost kao funkcionalna hrana. Jedan od takvih proizvoda je i ulje bučinih sjemenki. Naš zadatak i dalje je podizanje svijesti potrošača, ali i proizvođača o vrijednosti bučinog ulja kojim se ponosimo.

U tu važnu misiju uklapa se i realizacija ove izložbe bučinih ulja. Izložba je vizualna, ali prije svega jestivi i nesvakidašnji doživljaj za nepce; “šmek ne izostaje”; “ukusno, tamno, gusto...”; “koji miris!”; “duboki okus”;.... samo su neki od dojmova ocjenjivača vezano uz bučino ulje. Tek radi službenih konotacija i vjerodostojnosti treba reći da je bučino ulje djevičansko jestivo ulje dobiveno prženjem i mehaničkim prešanjem suhih sjemenki buče golice (*Cucurbita pepo* L.). U aromi dominira osjet prženosti protkan specifičnim orašastim okusom bez stranog ili užeglog mirisa i okusa, tamnozelene do crne boje s crvenkastim odsjajem.

Pozivamo Vas da osobno doživite kako se iz terroira može dobiti nešto tako dragocjeno i kako tradicija predstavlja temelj za inovacije koje prate suvremene trendove u kuhinji. Dobrodošli u svijet bogatstva mirisa i okusa.

Zahvaljujemo svima koji svojim zalaganjem doprinose prepoznatljivosti bučinog ulja, a posebno obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima koja prenose tradiciju proizvodnje na nove generacije.

Neka bučino ulje postane najbolji prijatelj Vašeg zdravlja!

dr. sc. Dragutin Vincek

PREDGOVOR

Bučno olje – koncept terroira ali ‘okus prostora’

Hrana je zanimiva zaradi osnovne možnosti, da približi mnoge pomembne vidike življenja, vključno s čutili, spominom, tradicijo, vsakodnevnimi praksami in navadami, profesionalnimi veščinami, povezavo med močjo, birokracijo in trgom kot gonilno silo globaliziranih družb (Grasseni, 2011). Povezanost med prehrano in krajem, oziroma prostorom, kjer se hrana prideluje, predeluje in postreže, v luči tradicionalnega znanja in prenašanja tega znanja iz roda v rod, lahko opazujemo skozi koncept terroirja (Kocković-Zaborski, Tanja, 2018). V dobesednem smislu beseda terroir izhaja iz francoskega jezika, v katerem označuje neponovljiva tla, prst, domovino in edinstveno vlogo človeka. Nanaša se na okoljske pogoje, predvsem tla in mikroklimo v kateri raste buča, zaradi katerih bučno olje ima unikatno aromo in okus.

Človeška civilizacija se izjemno težko prilagojuje na zaskrbljujoče hitre spremembe življenjskega sloga in prehranskega okolja nove dobe. Ujeti trende modernega okolja je možno s pomočjo velike, ampak dostopne pomoči blagodejnih, lokalno pridelanih domaćih pridelkov in istočasno postaviti osnovo dobrega zdravja i zdrave dolgoživosti. Lokalni izdelki, v tem primeru bučno olje, so vezani na določeno okolje.

V njegov nastanek so vgrajena znanja, veščine in kultura lokalne skupnosti, ter je prav zaradi tega potrebno poudarjanje tovrstnih izdelkov.

Nekaj let nazaj vse več lokalnih izdelkov, ki so značilni za določeno področje, pridobiva globalno popularnost kot funkcionalna hrana. Eden od takih izdelkov je bučno olje. Naša naloga je še vedno ozaveščanje potrošnikov, pa tudi proizvajalcev, o vrednosti bučnega olja, se katerim se ponašamo.

V to pomembno poslanstvo pristaja tudi izvedba te razstave bučnega olja. Razstava je vizualna, predvsem pa užitno i nenavadno doživetje za brbončice; "okus ne manjka"; "okusno, temno, gosto..."; "kakšen vonj!"; "globok okus"; "...so le nekateri vtisi ocenjevalcev v zvezi z bučnim oljem. Samo zaradi uradnih konotacij in verodostojnosti je potrebno povedati, da je bučno olje deviško jedilno olje pridobljeno s praženjem in mehničnim stiskanjem suhih semen buče golice (*Cucurbita pepo* L.). V aromi dominira občutek popečenosti, obogaten s specifičnim okusom po oreščkih brez tujega ali žarkega vonja in okusa, temnozelene do črne barve z rdečkastim leskom.

Vabimo vas, da osebno doživite kako se iz terroirja lahko pridobi nekaj tako dragocenega in kako je tradicija osnova za inovacije, ki sledijo sodobnim trendom v kulinariki. Dobrodošli u svet bogastva vonjev in okusov.

Zahvaljujemo se vsem, ki s svojim prizadevanjem prispevajo k prepoznavnosti bučnega olja, posebej pa družinskim kmetijam, ki tradicijo pridelave prenašajo na nove naraščaje.

Naj bučno olje postane najboljši prijatelj Vašeg zdravja!

dr. sc. Dragutin Vincek

EINLEITUNG

Kürbiskernöl – Das Konzept des Terroirs oder der „Geschmack der Gegend“

Lebensmittel sind insofern interessant, da sie grundsätzlich die Möglichkeit bieten, zahlreiche wichtige Aspekte des Lebens zusammenzubringen, wie z.B. Empfindungen, Erinnerungen, Traditionen, alltägliche Verfahren und Gewohnheiten, berufliche Fähigkeiten, die Verbindung zwischen Macht, Bürokratie und dem Markt als treibende Kraft globalisierter Gesellschaften (Grasseni, 2011). Der Zusammenhang zwischen der Ernährung und dem Ort bzw. der Gegend, an der die Lebensmittel angebaut, verarbeitet und serviert werden, kann vor dem Hintergrund des traditionellen Wissens und der Weitergabe dieses Wissens von Generation zu Generation durch das Konzept des Terroirs beobachtet werden (Kocković-Zaborski, Tanja, 2018). Im wortwörtlichen Sinne kommt Terroir aus dem Französischen und bedeutet einmaliger Boden, Land, Heimat und die einzigartige Rolle des Menschen. Der Begriff bezieht sich auch auf die Umweltbedingungen, insbesondere auf den Boden und das Mikroklima, in dem der Kürbis gedeiht, was wiederum dem Kürbiskernöl sein einzigartiges Aroma und seinen einmaligen Geschmack verleiht.

Die menschliche Zivilisation lässt sich nur ausgesprochen schwierig an die besorgniserregend schnellen Veränderungen des Lebensstils und der Ernährungsumgebung des neuen Zeitalters anpassen. Mit den Trends der modernen Umwelt lässt sich nur Schritt halten, wenn wir uns die Vorteile der lokal angebauten einheimischen Lebensmittel zu Nutze machen und somit selbst einen Grundstein für die eigene Gesundheit und ein langes und gesundes Leben legen. Die lokalen Produkte, in diesem Falle das Kürbiskernöl, kommen aus einer ganz bestimmten Gegend. Die Kenntnisse, die Fähigkeiten und die Kultur der lokalen Gemeinschaft fließen in deren Erzeugung ein, und gerade deshalb sind solche Produkte besonders hervorzuheben.

Seit einigen Jahren erfreuen sich immer mehr lokale Produkte, die typisch für eine bestimmte Gegend sind, als Functional Food weltweiter Beliebtheit. Zu diesen Produkten zählt auch das Kürbiskernöl. Unsere Aufgabe besteht nach wie vor darin, Verbrauchern und Produzenten den Wert des Kürbiskernöls, auf das wir so stolz sind, bewusst zu machen.

Die Veranstaltung dieser Kürbiskernöl-Ausstellung fügt sich sehr schön in diese wichtige Mission ein. Die Ausstellung ist zwar visuell ansprechend, jedoch stellt sie in erster Linie ein außergewöhnliches Gaumenschmaus dar; „Eine tolle Würze“, „Lecker, dunkel, dickflüssig...“, „Welch' Aroma!“, „Ein vielschichtiger Genuss“... das sind nur einige Eindrücke der Juroren im Zusammenhang mit dem Kürbiskernöl. Lediglich der offiziellen Konnotation und der Glaubwürdigkeit halber sollte gesagt werden, dass es sich

bei Kürbiskernöl um natives Speiseöl handelt, das durch Rösten und mechanisches Pressen der trockenen Kürbiskerne (Cucurbita pepo L.) gewonnen wird. Im Aroma dominiert ein Röstgeschmack in Verbindung mit einem spezifischen nussigen Geschmack ohne Fremdgeruch und -geschmack oder ranzigen Beimischungen, es ist dunkelgrün bis schwarz und weist einen rötlichen Schimmer auf.

Wir laden Sie ein, um sich persönlich zu vergewissern, wie das Terroir so etwas Kostbares hervorbringen kann und wie Tradition zur Grundlage zeitgenössischer Innovationen in der Küche werden kann. Willkommen in der Welt reicher Aromen und vollmundiger Geschmäcker.

Hiermit möchten wir die Gelegenheit nutzen, all jenen zu danken, die durch ihren Einsatz zum Bekanntheitsgrad von Kürbiskernöl beitragen, insbesondere den familiären landwirtschaftlichen Betrieben, die die Herstellertradition auf neue Generationen übertragen.

Möge das Kürbiskernöl zum besten Freund Ihrer Gesundheit werden!

dr.sc. Dragutin Vincek

BEVEZETŐ

Tökmagolaj – terroir koncepció avagy a „környezetünk íze”

Az étel azért érdekes, mert alapvető lehetőség az élet számos fontos aspektusának összehozására, beleértve az érzéseket, az emlékezetet, a hagyományokat, a mindennapi gyakorlatokat és szokásokat, a szakmai készségeket, a hatalom, a bürokrácia és a piacok közötti kapcsolatot, mint a globalizált társadalmak hajtóerejét (Grasseni, 2011). A táplálkozás és az élelmiszer termesztésének, feldolgozásának és felszolgálásának helye vagy tere közötti kapcsolat a hagyományos tudás és e tudás generációról generációra történő átadásának fényében a terroir fogalmán keresztül tekinthető meg (Kocković-Zaborski, Tanja, 2018). Szó szerinti értelemben a terroir szó a francia nyelvből származik, amelyben az utánozhatatlan talajt, földet, szülőhelyet és az ember egyedülálló szerepét jelöli. Ez vonatkozik a környezeti feltételekre is, különösen a talajra és a mikroklimára, amelyben a tök nő, ami a tökmagolajnak egyedülálló aromát és ízt ad.

Az emberi civilizáció rendkívül nehezen alkalmazkodik az új idők életmódjához és étkezési környezetének aggasztóan gyors változásaihoz. A modern környezet trendjeinek való megfelelés a jótékony, helyben termesztett helyi élelmiszerek nagyszerű és elérhető segítségével lehetséges, ugyanakkor megalapozza a jó egészséget és az egészséges élettartamot. A helyi termékek, ebben az esetben a tökmagolaj, egy bizonyos helyhez vannak kötve. A helyi közösség tudása, készségei és kultúrája beépül létrehozásukba, ezért hangsúlyozottan kell kiemelni az ilyen termékeket.

Az elmúlt években egyre több, egy adott területre jellemző helyi termék tett szert globális népszerűsége funkcionális élelmiszerként. Az egyik ilyen termék a tökmagolaj. Feladatunk továbbra is az, hogy felhívjuk a fogyasztók, de a termelők figyelmét is a tökmagolaj értékére, amelyre büszkék vagyunk.

Ebbe a fontos küldetésbe illeszkedik a tökmagolajok kiállításának megvalósítása. A kiállítás vizuális, de mindenekelőtt ehető és szokatlan élmény a szájjpadlás számára; “A varázsa nem marad el”; “Ízletes, sötét, sűrű...”; “ - Micsoda illat! mély íz”; ...csak néhány benyomás az értékelők részéről a tökmagolajjal kapcsolatban. Csak a hivatalos konnotáció és a hitelesség kedvéért el kell mondani, hogy a tökmagolaj szűz étolaj, amelyet száraz tökmag (Cucurbita pepo L.) pirításával és mechanikus préselésével nyernek. Az aromát a különleges dió ízű pirított érzése uralja, idegen szag és avas íz nélkül, sötétzöldtől feketéig, vöröses visszatukrózódással.

Meghívjuk Önt, hogy személyesen tapasztalja meg, hogyan jutunk terroirból ilyen értékes szerhez, és hogy a hagyomány hogyan képezi az alapját azoknak az innovációknak, amelyek követik a modern trendeket a konyhában. Üdvözljük az illatok és ízek gazdagságának világában.

Szeretnénk köszönetet mondani mindazoknak, akik hozzájárulnak a tökmagolaj elismeréséhez, különösen a családi gazdaságoknak, amelyek továbbadják a termelés hagyományát az új generációknak.

Váljon a tökmagolaj egészségének legjobb barátjává!

dr.sc. Dragutin Vincek

KOMENTAR OCJENJIVAČKE KOMISIJE

Ocjenjivačka komisija i senzorski panel 13. IZLOŽBE BUČINIH ULJA HRVATSKE i 6. MEĐUNARODNE IZLOŽBE BUČINIH ULJA ALPE-ADRIA sastali su se 23. i 24. travnja s ciljem kušanja bučinih ulja pristiglih na ovogodišnje ocjenjivanje. Ocjenjivački panel sastavljen od 12 educiranih ocjenjitelja od čega četvero ocjenitelja iz Slovenije prionuo je nimalo lakom ali ugodnom poslu. Kroz dva dana isprobana su sva pristigla ulja te su rezultati senzorske ocjene pribrojani ocjenama dobivenima kemijskom analizom i shodno tome dodijeljena brojna odličja.

Na ovogodišnje ocjenjivanje stiglo je ukupno 166 bučinih ulja. Njih 35 deklarirana su kao hladno prešana bučina ulja, dok je 131 uzorak deklariran kao djevičanska bučina ulja. Iz inozemstva je na ocjenjivanje pristiglo ukupno 43 uzoraka bučinih ulja (23 uzorka iz Slovenije, 10 uzoraka iz Austrije, 9 uzoraka iz Mađarske te jedan uzorak iz Češke Republike). Preostalih 123 uzoraka pristiglo je iz raznih županija Republike Hrvatske (30 uzorka iz Varaždinske županije, 29 iz Krapinsko-zagorske županije, 23 iz Zagrebačke županije, 15 iz Međimurske županije, 6 iz Bjelovarsko-bilogorske županije, 5 iz Sisačko-moslavačke, po 4 iz Osječko-baranjske i Grada Zagreba, 3 iz Virovitičko-podravske županije te po 2 uzorka iz Koprivničko-križevačke i Karlovačke županije).

Ove godine dodijeljena su brojna odličja kao potvrda kvalitete pristiglih bučinih ulja. Dodijeljena su ukupno 24 zlatna odličja od čega 11 za hladno prešana te 13 za djevičanska bučina ulja. Dodijeljeno je 91 srebrno odličje, 21 bronca te 3 priznanja. Valja istaknuti kako je ove godine za čak dva ulja dodijeljen maksimalni broj bodova 35.

Melita Makovec, mag. ing. mol. bioteh.
Voditeljica Laboratorija za kemiju hrane i POU
Bioinstitut d.o.o., Čakovec

KOMENTAR OCENJEVALNE KOMISIJE

Ocjenjevalna komisija in senzorični panel 13. RAZSTAVE BUČNIH OLJ HRVAŠKE in 6. MEDNARODNE RAZSTAVE BUČNIH OLJ ALPE-ADRIA sta se sestala dne 23. in 24. aprila s ciljem degustacije bučnih olj, ki so prispela na letošnje ocenjevanje. Ocenjevalni panel, ki je bil sestavljen iz 12 izobraženih ocenjevalcev, od tega štirih ocenjevalcev iz Slovenije, se je lotil ne lahkega, ampak prijetnega dela. Skozi dva dni so poskusili vsa prispela olja, ter so rezultati senzorične ocene prišteti k ocenam dobljenim s kemijsko analizo, ter so v skladu s tem dodeljene številne nagrade.

Na letošnje ocenjevanje je prispelo skupno 166 bučnih olj. Od tega jih je 35 bilo deklarirano kot hladno stiskana bučna olja, 131 vzorec pa je bil deklariran kot deviška bučna olja. Iz tujine je na ocenjevanje prispelo skupno 43 vzorcev bučnih olj (23 vzorcev iz Slovenije, 10 vzorcev iz Avstrije, 9 vzorcev iz Madžarske ter en vzorec iz Češke Republike). Preostalih 123 vzorcev je prispelo iz različnih županij Republike Hrvaške (30 vzorcev iz Varaždinske županije, 29 iz Krapinsko-zagorske županije, 23 iz Zagrebske županije, 15 iz Medjimurske županije, 6 iz Bjelovarsko-bilogorske županije, 5 iz Sisačko-moslavaške, po 4 iz Osječko-baranjske in Mesta Zagreba, 3 iz Virovitiško-podravske županije ter po 2 vzorca iz Koprivničko-križevačke in Karlovske županije).

Letos so dodeljene številne nagrade kot potrdilo kakovosti prispelih bučnih olj. Dodeljeno je skupno 24 zlatih nagrad od česar 11 za hladno stiskana ter 13 za deviška bučna olja. Dodeljeno je 91 srebrnih nagrad, 21 bronastih ter 3 priznanja. Pomembno je poudariti, da sta letos kar 2 olji dosegli maksimalno število točk 35.

Melita Makovec, mag. ing. mol. bioteh.
Vodja Laboratorija za kemijo hrane in POU
Bioinstitut d.o.o., Čakovec

DAS KOMMENTAR DES BEWERTUNGS-AUSSCHUSSES

Der Bewertungsausschuss und das sensorische Panel der 13. KÜRBISKERNÖL-AUSSTELLUNG KROATIENS und der 6. INTERNATIONALEN ALPEN-ADRIA KÜRBISKERNÖL-AUSSTELLUNG kam am 23. und 24. April zusammen, um die zur heurigen Ausstellung geschickten Kürbiskernöle zu bewerten. Der diesjährige Bewertungsausschuss bestand aus 12 geschulten Bewertungsmitgliedern, davon waren vier Kollegen aus Slowenien, und nahm sich einer sehr anspruchsvollen aber gleichzeitig auch angenehmen Aufgabe an. In zwei Tagen wurden alle eingeschickten Öle verkostet und die Ergebnisse der sensorischen Bewertung den durch die chemische Analyse gewonnenen Ergebnissen dazugerechnet, was dann die Grundlage für die Verleihung zahlreicher Auszeichnungen bildete.

Zur Bewertung haben wir dieses Jahr insgesamt 166 Proben erhalten, davon deklarierten sich 35 Proben als kalt gepresstes Öl und 131 Proben als nicht raffiniertes, auf traditionelle Art hergestelltes Kürbiskernöl. Aus dem Ausland wurden insgesamt 43 Proben zur Bewertung eingeschickt (23 aus Slowenien, 10 aus Österreich, 9 aus Ungarn und eine Probe aus der Tschechischen Republik). Die restlichen 123 Proben kamen aus unterschiedlichen Gespanschaften der Republik Kroatien (30 aus der Gespanschaft Varaždin, 29 aus der Gespanschaft Krapina-Zagorje, 23 aus der Gespanschaft Zagreb, 15 aus der Gespanschaft Međimurje, 6 Proben aus der Gespanschaft Bjelovar-Bilogora, 5 aus der Gespanschaft Sisak-Moslavina, je 4 aus den Gespanschaften Osijek-Baranja und der Stadt Zagreb, 3 Proben aus der Gespanschaft Virovitica-Podravina und je 2 Probe aus den Gespanschaften Koprivnica-Križevci und Karlovac).

Heuer wurden viele Auszeichnungen als Bestätigung der Qualität der eingeschickten Kürbiskernöle verliehen. Insgesamt wurden 24 Goldmedaillen verliehen, davon 11 Goldmedaillen in der Kategorie der kalt gepressten Öle und 13 in der Kategorie der nicht raffinierten, nach traditioneller Art hergestellten Kürbiskernöle. Darüber hinaus wurden 91 Silbermedaillen, 21 Bronzemedaillen und 3 Diplome verliehen. Hier muss noch hervorgehoben werden, dass dieses Jahr sogar zwei Ölproben die maximale Punktezahl (35) bekommen haben.

Mag. Ing. Mol. Biotech. Melita Makovec

Die Leiterin des Labors für Chemie der Nahrungsmittel und allgemeine Verbrauchsgegenstände
Bioinstitut d.o.o., Čakovec

A BÍRÁLÓ BIZOTTSÁG VÉLEMÁNYE

A 13. HORVÁTORSZÁGI TÖKMAGOLAJ KIÁLLÍTÁS és a 6. ALPOK-ADRIA NEMZETKÖZI TÖKMAGOLAJ KIÁLLÍTÁS bíráló bizottsága április 23. és 24. találkozott, hogy kóstolással véleményezze az idei évben beérkezett mintákat. A bizottság tagjainak a létszáma az idén 12 képzett tagból állt, melyből négy Szlovéniából érkezett, akikre nehéz de kellemes feladat várt. A két nap során minden beérkezett mintát megkóstoltak és így az érzékszervi bírálati eredmények hozzá lettek adva a kémiai elemzés pontszámához és ennek megfelelően lett kiosztva a számos elismerés.

Az idei bírálatra 166 minta érkezett. 35-nél a megjelölés hidegen préselt volt, és 131 melegen préselt tökmagolaj volt. Az értékelésre 43 minta külföldről érkezett (23 Szlovéniából, 10 Ausztriából, 9 Magyarországról és 1 minta érkezett Csehországból). A fennmaradó 123 minta Horvátország különböző megyéiből érkezett (30 Varasd megyéből, 23 Krapina-Zagorje megyéből, 23 Zágráb megyéből, 15 Muraköz megyéből, 6 Bjelovár-Bilogora megyéből, 5 Sisak-Moslavina megyéből, 4-4 Eszék-Baranya megyéből és Zágráb városából, 3 Verőce-Drávamente megyéből, valamint 2-2 Kapronca-Krizsevác és Karlovac megyéből).

A beérkezett minták minőségét bizonyítva az idén számos elismerés született. Arany minősítést összesen 24 minta érdemelt, melyből 11 hidegen, 13 melegen préselt olaj. Kiosztásra került 91 ezüst, 21 bronz minősítés míg 3 minta elismerő oklevélben részesült. Fontos kihangsúlyozni, hogy az idei évben két olaj kapta meg a maximális 35 pontot.

Melita Makovec, mérnök

Élelmiszerkémiai Laboratórium Vezetője

Bioinstitut d.o.o., Čakovec



NAGRAĐENI IZLAGAČI 13. IZLOŽBE BUČINIH ULJA HRVATSKE

Djevičanska bučina ulja PROIZVEDENA TRADICIONALNIM POSTUPKOM (UZ PRŽENJE)

ZLATNA MEDALJA

1. OPG Jeronim Štorga, VŽ	33,03
2. OPG Kovačec, ZG	33,03
3. OPG Ivica Blaži, VŽ	32,73
4. OPG Tomislav Tomašec, ZŽ	32,47
5. OPG Andreja Petrović, VŽ	32,23
6. OPG Zoriča Kostanjevec, VŽ	32,23
7. PG Josip Žmegač, VŽ	32,13
8. OPG Brebrić, ZŽ	32,10
9. OPG Dražen Perčić, MŽ	32,10
10. OPG Miroslav Harači, KKŽ	32,00

SREBRNA MEDALJA

1. OPG Haramustek, KZŽ	31,90
2. O.P.G. Cesarec, KZŽ	31,90
3. OPG Marko Josip Blaži, VŽ	31,90
4. OPG Ivica Pozder, VŽ	31,77
5. OPG Darko Tkalec, MŽ	31,50
6. OPG Danijel Sinković, KZŽ	31,50
7. OPG Ivkica Đumljan, ZG	31,47
8. OPG Damir Habunek, ZŽ	31,33
9. OPG Tomislav Prahin, ZŽ	31,27
10. Uljara Šenkovec j.d.o.o., MŽ	31,23
11. OPG Stjepan Kolenko, VŽ	31,23
12. OPG Marija Marković, KZŽ	31,10
13. OPG Vedran Šinko, ZŽ	31,10
14. OPG Šagud, ZŽ	30,93
15. OPG Prepolec, KZŽ	30,93
16. SOPG Dražen Jelenčić, ZŽ	30,83
17. OPG Vjekoslav Kopljar, OBŽ	30,83
18. Agro-Noršić j.d.o.o., ZG	30,70
19. OPG Ranko Branović, MŽ	30,70
20. PPP Jurica Cafuk, VŽ	30,70
21. Uljara Agroprom-Patrčević, VŽ	30,67
22. OPG Josip Cerovec, MŽ	30,63
23. OPG Hukavec, ZŽ	30,53
24. AGRO-K, Janja Kišić, OBŽ	30,53
25. OPG Ovanin, SMŽ	30,53
26. OPG Mario Šingerberger, BBŽ	30,33
27. OPG Kancijan, VŽ	30,30
28. OPG Ivan Šoštarić, KZŽ	30,30
29. OPG Marko Novak-Grgec, ZŽ	30,17
30. OPG Damir Andrašek, VŽ	30,13
31. OPG Luka Ivoš, VPŽ	30,03
32. OPG Prpić, KŽ	30,03

33. OPG Antoljak, ZŽ	30,03
34. OPG Krunoslav Bažulj, BBŽ	29,90
35. OPG Neven Levak, KZŽ	29,60
36. OPG Kovač, KZŽ	29,57
37. OPG Nikola Šćuric, VŽ	29,57
38. OPG Marijo Barišić, ZŽ	29,53
39. OPG Marina Buk, ZŽ	29,53
40. Uslužna uljara Županić, VŽ	29,50
41. OPG Kunštović, KZŽ	29,37
42. OPG Ivica Papec, VŽ	29,27
43. OPG Vladimir Kurtek, VŽ	29,07
44. Uslužna uljara Ivanuša, MŽ	29,00
45. Uljara Donja Dubrava, MŽ	28,97
46. OPG Kukec, ZŽ	28,83
47. PG Boža Šambar, VŽ	28,73

BRONČANA MEDALJA

1. OPG Mirko Lastavec, VŽ	28,47
2. OPG Matija Hađar, KZŽ	28,47
3. OPG Božidar Šantek, VŽ	28,03
4. Srednja škola Bedekovčina, KZŽ	27,73
5. OPG Slavica Krauthaker, VŽ	27,60
6. OPG Biserka Brcković, ZŽ	27,53
7. OPG Ljiljana Cupek, BBŽ	27,47
8. OPG Ivan Osrečak, KZŽ	27,23
9. OPG Tomašić, KZŽ	27,20
10. OPG Davor Špoljar, VPŽ	27,03
11. OPG Đuro Ježić, ZŽ	26,97
12. OPG Grozaj, KZŽ	26,63

PRIZNANJE

1. OPG Ivica Tomorad, KZŽ	26,33
2. PG Damir Crleni, VŽ	26,20
3. OPG Ivica Cesar, ZŽ	
4. OPG Mikulić, VŽ	
5. OPG Mladen Dominić, MŽ	
6. OPG Čedomir Bakran, ZŽ	
7. OPG Tkalčec, VŽ	
8. OPG Marko Kolenko, VŽ	
9. OPG Stjepan Zimić, KZŽ	
10. SOPG Eva Kamber Bartolović, BBŽ	
11. OPG Josip Šantek, VŽ	
12. OPG Slavko Belanović, KZŽ	
13. OPG Marin Jembrih, KZŽ	
14. Oldrih Znamenacek, BBŽ	
15. NGH GRUPA d.o.o., KZŽ	
16. OPG Branko Vidaček, VŽ	
17. OPG Milan Janković, SMŽ	
18. OPG Josipa Trgovac, BBŽ	
19. OPG Zvonko Just, MŽ	

- 20. OPG Vjeran Stričak, MŽ
- 21. OPG Mladen Herak, KZŽ
- 22. OPG Darko Matak, VŽ

Bučina ulja PREŠANA HLADNIM POSTUPKOM

ZLATNA MEDALJA

1. Uljara Šenkovec j.d.o.o., MŽ	35,00
2. OPG Danijel Sinković, KZŽ	35,00
3. OPG Tomislav Kovač, KŽ	34,50
4. OPG Miroslav Harači, KKŽ	33,83
5. OPG Ivan Osrečak, KZŽ	33,57
6. OPG Neven Levak, KZŽ	33,03
7. OPG Ivica Cesar, ZŽ	32,67
8. OPG Milan Janković, SMŽ	32,40
9. OPG Zvonko Just, MŽ	32,37
10. OPG Vedran Šinko, ZŽ	32,20

SREBRNA MEDALJA

1. O.P.G. Cesarec, KZŽ	31,97
2. OPG Ivica Tomorad, KZŽ	31,67
3. OPG Slavko Belanović, KZŽ	31,40
4. OPG Branko Vidaček, VŽ	30,50
5. OPG Verica Selanac, SMŽ	30,50
6. OPG Luka Ivoš, VPŽ	30,37
7. OPG Čedomir Bakran, ZŽ	30,30
8. OPG Darko Tkalec, MŽ	30,13
9. OPG Dražen Perčić, MŽ	30,03
10. Uljara Agroprom-Patrčević, VŽ	29,87
11. OPG Haramustek, KZŽ	29,83
12. OPG Stjepan Kolenko, VŽ	29,73
13. AGRO-K, Janja Kišić, OBŽ	29,70
14. OPG Kunštović, KZŽ	29,47
15. OPG Marko Novak-Grgec, ZŽ	29,37
16. OPG Ovanin, SMŽ	28,83
17. OPG Vjekoslav Kopljar, OBŽ	28,73
18. OPG Tomislav Tomašec, ZŽ	28,50

BRONČANA MEDALJA

1. Agro-Noršić j.d.o.o., ZG	28,47
2. OPG Vjeran Stričak, MŽ	27,87

PRIZNANJE

- 1. OPG Marija Marković, KZŽ
- 2. OPG Kukec, ZŽ

AWARDED EXHIBITORS 6th ALPE-ADRIA INTERNATIONAL PUMPKIN SEED OIL EXHIBITION

Unrefined pumpkin seed oil produced using traditional methods (incl. roasting)

EXHIBITION CHAMPION

Christoph Jamer, AUT 33,10

GOLD MEDAL

1. OPG Jeronim Štorga, HR	33,03
2. OPG Kovačec, HR	33,03
3. Kmetija Babič, SLO	32,77
4. OPG Ivica Blaži, HR	32,73
5. OPG Tomislav Tomašec, HR	32,47
6. OPG Andreja Petrović, HR	32,23
7. OPG Zorica Kostanjevec, HR	32,23
8. Kmetija Polovič, SLO	32,17
9. PG Josip Žmegač, HR	32,13
10. OPG Brebrić, HR	32,10
11. OPG Dražen Perčić, HR	32,10
12. OPG Miroslav Harači, HR	32,00

SILVER MEDAL

1. OPG Haramustek, HR	31,90
2. O.P.G. Cesarec, HR	31,90
3. OPG Marko Josip Blaži, HR	31,90
4. Kmetija Karolyi, SLO	31,87
5. OPG Ivica Pozder, HR	31,77
6. Péter Balogh, HUN	31,73
7. Dýňová jádra Herůfkovi s.r.o., CZE	31,63
8. Kmetija Mikola, SLO	31,63
9. MENTLHOF, Mario Grill, AUT	31,60
10. OPG Darko Tkalec, HR	31,50
11. Graf Günther, AUT	31,50
12. OPG Danijel Sinković, HR	31,50
13. OPG Ivkica Đumljan, HR	31,47
14. Rose Mari Banfi, SLO	31,43
15. OPG Damir Habunek, HR	31,33
16. OPG Tomislav Prahin, HR	31,27
17. Uljara Šenkovec j.d.o.o., HR	31,23
18. Reinhard Prutej, AUT	31,23
19. OPG Stjepan Kolenko, HR	31,23
20. OPG Marija Marković, HR	31,10
21. Cvetka Bunderla, SLO	31,10
22. OPG Vedran Šinko, HR	31,10
23. Brigita Hergan, SLO	31,03
24. OPG Šagud, HR	30,93
25. OPG Prepolec, HR	30,93

26. SOPG Dražen Jelenčić, HR	30,83
27. Jure Južnik, SLO	30,83
28. OPG Vjekoslav Kopljar, HR	30,83
29. Biohof Wegozyn, AUT	30,73
30. Agro-Noršić j.d.o.o., HR	30,70
31. OPG Ranko Branović, HR	30,70
32. PPP Jurica Cafuk, HR	30,70
33. Uljara Agroprom-Patrčević, HR	30,67
34. OPG Josip Cerovec, HR	30,63
35. SKZ Ljutomer-Križevci z.o.o., SLO	30,53
36. OPG Hukavec, HR	30,53
37. AGRO-K, Janja Kišić, HR	30,53
38. OPG Ovanin, HR,	30,53
39. Markus Teichtmeister, AUT	30,47
40. Oljarna Svenšek, SLO	30,37
41. OPG Mario Šingerberger, HR	30,33
42. OPG Kancijan, HR	30,30
43. "PEIBA" Kft., HUN	30,30
44. OPG Ivan Šoštarić, HR	30,30
45. OPG Marko Novak-Grgec, HR	30,17
46. Benjamin Šarkanj, SLO	30,17
47. OPG Damir Andrašek, HR	30,13
48. OPG Luka Ivoš, HR	30,03
49. OPG Prpić, HR	30,03
50. OPG Antoljak, HR	30,03
51. OPG Krunoslav Bažulj, HR	29,90
52. Kmetija Pertoci, SLO	29,80
53. Scheucher Kernöl, AUT	29,80
54. Kmetija Car, SLO	29,77
55. Kmetija Küčan, SLO	29,77
56. Oljarna Flegar, SLO	29,67
57. Danilo Hajdinjak, SLO	29,67
58. OPG Neven Levak, HR	29,60
59. OPG Kovač, HR	29,57
60. OPG Nikola Ščuric, HR	29,57
61. OPG Marijo Barišić, HR	29,53
62. OPG Marina Buk, HR	29,53
63. Uslužna uljara Županić, HR	29,50
64. OPG Kunštović, HR	29,37
65. Szak-naturolaj Kft., HUN	29,33
66. OPG Ivica Papec, HR	29,27
67. Sandi Čeh, SLO	29,13
68. OPG Vladimir Kurtek, HR	29,07
69. Uslužna uljara Ivanuša, HR	29,00
70. Uljara Donja Dubrava, HR	28,97
71. OPG Kukec, HR	28,83
72. AgroPerfekt Kft., HUN	28,83
73. PG Boža Šambar, HR	28,73

BRONZE MEDAL

1. OPG Mirko Lastavec, HR	28,47
2. OPG Matija Hađar, HR	28,47
3. Hans Lughammer, AUT	28,33

4. Roland Oberndorfer, AUT	28,30
5. OPG Božidar Šantek, HR	28,03
6. Olajútó Szociális Szövetkezet, HUN	28,00
7. Matej Zupanc, SLO	27,93
8. Srednja škola Bedekovčina, HR	27,73
9. OPG Slavica Krauthaker, HR	27,60
10. Srečko Drevenšek, SLO	27,53
11. OPG Biserka Brcković, HR	27,53
12. OPG Ljiljana Cupek, HR	27,47
13. Mihova Kmetija, SLO	27,30
14. OPG Ivan Osrečak, HR	27,23
15. OPG Tomašić, HR	27,20
16. OPG Davor Špoljar, HR	27,03
17. OPG Đuro Ježić, HR	26,97
18. OPG Grozaj, HR	26,63

CERTIFICATE OF COMMENDATION

1. OPG Ivica Tomorad, HR	26,33
2. PG Damir Crleni, HR	26,20
3. OPG Ivica Cesar, HR	
4. Batha-Porta, HUN	
5. OPG Mikulić, HR	
6. OPG Mladen Dominić, HR	
7. OPG Čedomir Bakran, HR	
8. OPG Tkalčec, HR	
9. OPG Marko Kolenko, HR	
10. OPG Stjepan Zimić, HR	
11. SOPG Eva Kamber Bartolović, HR	
12. OPG Josip Šantek, HR	
13. Kmetija Šacer, SLO	
14. OPG Slavko Belanović, HR	
15. Jakob Mikl, AUT	
16. OPG Marin Jembrih, HR	
17. Oldrih Znamenacek, HR	
18. Kmetija Košar, SLO	
19. NGH GRUPA d.o.o., HR	
20. OPG Branko Vidaček, HR	
21. Jožef Pignar, PETIM, SLO	
22. OPG Milan Janković, HR	
23. OPG Josipa Trgovac, HR	
24. OPG Zvonko Just, HR	
25. OPG Vjeran Stričak, HR	
26. OPG Mladen Herak, HR	
27. OPG Darko Matak, HR	

Cold-pressed pumpkin seed oil

GOLD MEDAL

1. Uljara Šenkovec j.d.o.o., HR	35,00
2. OPG Danijel Sinković, HR	35,00
3. OPG Tomislav Kovač, HR	34,50
4. OPG Miroslav Harači, HR	33,83
5. OPG Ivan Osrečak, HR	33,57
6. OPG Neven Levak, HR	33,03
7. OPG Ivica Cesar, HR	32,67
8. OPG Milan Janković, HR	32,40
9. OPG Zvonko Just, HR	32,37
10. OPG Vedran Šinko, HR	32,20
11. Péter Balogh, HUN	32,13

SILVER MEDAL

1. O.P.G. Cesarec, HR	31,97
2. OPG Ivica Tomorad, HR	31,67
3. OPG Slavko Belanović, HR	31,40
4. OPG Branko Vidaček, HR	30,50
5. OPG Verica Selanac, HR	30,50
6. OPG Luka Ivoš, HR	30,37
7. OPG Čedomir Bakran, HR	30,30
8. OPG Darko Tkalec, HR	30,13
9. OPG Dražen Perčić, HR	30,03
10. Uljara Agroprom-Patrčević, HR	29,87
11. OPG Haramustek, HR	29,83
12. OPG Stjepan Kolenko, HR	29,73
13. AGRO-K, Janja Kišić, HR	29,70
14. OPG Kunštović, HR	29,47
15. OPG Marko Novak-Grgec, HR	29,37
16. OPG Ovanin, HR	28,83
17. OPG Vjekoslav Kopljar, HR	28,73
18. OPG Tomislav Tomašec, HR	28,50

BRONZE MEDAL

1. Agro-Noršić j.d.o.o., HR	28,47
2. Batha-Porta, HUN	27,97
3. OPG Vjeran Stričak, HR	27,87

CERTIFICATE OF COMMENDATION

1. AgroPerfekt Kft., HUN	25,33
2. OPG Marija Marković, HR	
3. OPG Kukec, HR	

POPIS IZLAGAČA

VARAŽDINSKA ŽUPANIJA

OPG Andreja Petrović
Zagrebačka 238, 42 000 Varaždin
M: 098/130 5945
E-mail: andreja@eko-petrovic.hr
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Ivica Papec
Šijanec, Ulica kralja Bele IV 21, 42 205 Vidovec
M: 099/791 5318
E-mail: papec_foto@net.hr
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Mirko Lastavec
Hrastovsko, Sv. Florijana 5, 42 230 Ludbreg
M: 091/542 3948
E-mail: mirkolastavec@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Uslužna uljara Županić
vl. Ivan Županić
Trg Sv. Vida 8, 42 205 Vidovec
M: 099/812 6112, T: 042/741 190
E-mail: uljara.zupanic@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Kancijan
Bolfan, Varaždinska 87, 42 230 Ludbreg
M: 098/946 1738, T: 042/848 125
E-mail: kresokac@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Branko Vidaček
Seljanec, Ulica Savica 3, 42 240 Ivanec
M: 099/761 1288
E-mail: brvidacek@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

PPP Jurica Cafuk
Domitrovec, Glavna 27, 42 205 Vidovec
M: 098/268 550, 098/267 613
E-mail: juricacafuk27@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Uljara Agroprom-Patrčević
Strmec Podravski, Ulica Braće Radića 74, 42 208
Cestica
M: 098/187 8232, T: 042/714 163
E-mail: uljara.patrcevic@vz.t-com.hr
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Damir Andrašek
Breznica 173, 42 225 Breznički Hum
M: 098/190 1822, T: 042/626 227
E-mail: andrasek.damir1@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Zorica Kostanjevec
F. Seljana 19, 42 000 Varaždin
M: 098/951 5117
E-mail: kostanjevec.opg@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

PG Josip Žmegač
Donje Vratno, Vinogradska 14, 42 207 Vinica
M: 098/790 596
E-mail: zmegac.josip73@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Stjepan Kolenko
Nedeljanec, Varaždinska 177, 42 205 Vidovec
M: 098/918 1641
E-mail: opgkolenko.bucino@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Ivica Blaži
Noviška 2, 42 205 Vidovec
M: 091/528 3234
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Jeronim Štorga
Presečno 182a, 42 220 Novi Marof
M: 091/551 0781
E-mail: jeronim.storga@vz.t-com.hr
Način prerade: nerafinirano (toplo)

PG Damir Crleni
Trnovec, Ludbreška ulica 110, 42 202 Trnovec
Bartolovečki
M: 098/284 358, T: 042/684 121
E-mail: crlenid@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Slavica Krauthaker
Biljevec 32, 42 243 Maruševac
M: 098/995 6455
E-mail: slavicaakorpar@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Mikulić
Augusta Šenoa 10, 42 202 Trnovec Bartolovečki
M: 091/552 8995

E-mail: tamaramkl@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Marko Josip Blaži
Noviška 1, 42 205 Vidovec
M: 091/113 4739
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Darko Matak
Breznica 212b, 42 225 Breznički Hum
M: 098/995 1785
E-mail: opgmatak@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Ivica Pozder
Zamlača, Plitvička 26, 42 205 Vidovec
M: 091/298 8746, T: 042/741 356
E-mail: ivica.pozder@corteva.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Božidar Šantek
Cargovec, Varaždinska 14, 42 205 Vidovec
M: 091/169 2069
E-mail: bozsantek@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Vladimir Kurtek
Šemovec, Plitvička 62, 42 202 Trnovec Bartolovečki
M: 098/844 229
E-mail: kurtekvladimir@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Nikola Ščuric
Gornje Vratno, Varaždinska 147, 42 208 Cestica
M: 099/667 8824
E-mail: nikolascuric@hotmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

PG Boža Šambar
Jerovec 35, 42 240 Ivanec
M: 098/161 3815, T: 042/781 474
E-mail: ivo.sambar@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Marko Kolenko
Varaždinska 25a, 42 205 Vidovec
M: 099/841 0382
E-mail: kolenkomarko@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Josip Šantek
Zamlača, A. Starčevića 14, 42 205 Vidovec
M: 095/905 1815
E-mail: josipsantekvz@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Tkalčec
Radovan, Rudarska 13, 42 240 Ivanec
M: 098/943 1644, T: 042/747 410
Način prerade: nerafinirano (toplo)

KRAPINSKO-ZAGORSKA ŽUPANIJA

O.P.G. Cesarec
vl. Mladen Cesarec
Stubička Slatina 116, 49 243 Oroslavlje
M: 098/163 1301
E-mail: opgcesarec@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Slavko Belanović
Vučak 33b, 49 221 Bedekovčina
M: 098/920 7776
E-mail: belanovicstavko@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Danijel Sinković
Zagorska ulica 17c, 49 221 Bedekovčina
M: 091/153 1043
E-mail: danijel.sinkovic@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Matija Hađar
Petrova Gora 27b, 49 253 Lobor
M: 098/772 843
E-mail: matijahadjar@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Ivan Šoštarčić
Zagorska 96a, 49 221 Bedekovčina
M: 098/962 2454, T: 049/213 513
E-mail: vilim.sostaric@kr.t-com.hr
Način prerade: nerafinirano (toplo)

NGH GRUPA d.o.o.
Bučina kaplja
Golubovečka 85, 49 240 Donja Stubica
M: 099/386 1108
E-mail: antonio.levak@ngh-agro.hr
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Ivan Osrečak
Dobri Zdenci 22, 49 245 Gornja Stubica
M: 098/754 113
E-mail: osrecak.slap@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Tomašić
Krapinska cesta 4, 49 282 Konjščina
M: 098/357 764, T: 049/465 262
E-mail: tomasicproizvodnja@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Grozaj
Štrucljevo 1b, 49 223 Sveti Križ Začretje
M: 099/575 4722
E-mail: grozaj.tamburas@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Haramustek
M. Gupca 39A, 49 245 Gornja Stubica
M: 098/954 7390
E-mail: dragan.haramustek@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Kunštović
Naselje Cerina 8, 49 221 Bedekovčina
M: 099/695 7834
E-mail: danijelkunstovic0@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Prepolec
Veleškovec 1a, 49 247 Zlatar Bistrica
M: 095/570 8878
E-mail: nikola.prepolec@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Ivica Tomorad
Predgrađe 18b, 49 246 Marija Bistrica
M: 095/505 8323
E-mail: ivicatomorad@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Stjepan Zimić
Andraševac, Zimićeva 16, 49 243 Oroslavlje
M: 098/378 392
E-mail: szimic8@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Marija Marković
Zagorska ulica 18, 49 221 Bedekovčina
M: 098/198 9478
E-mail: marijamarko67@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Mladen Herak
Delkovec 81, 49 251 Mače
M: 091/534 6965
E-mail: mladenherak@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Marin Jembrih
Gregurovec 57a, 49 252 Mihovljan
M: 092/303 8398
E-mail: mawht2@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Kovač
Gregurovec 34, 49 252 Mihovljan
M: 098/976 6845
E-mail: rmmadrid25@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Neven Levak
Petrova Gora 157, 49 253 Lobor
M: 092/315 9790
E-mail: neven.levak@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Srednja škola Bedekovčina
Ulica Ljudevita Gaja 1, 49 221 Bedekovčina
T: 049/213 514
E-mail: sskola-bedekovcina@kr.t-com.hr
Način prerade: nerafinirano (toplo)

ZAGREBAČKA ŽUPANIJA

OPG Marko Novak-Grgec
Struga Nartska, Zagrebačka 62, 10 361 Sesevetski
Kraljevec
M: 095/901 7189
E-mail: markonovakgrgec@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Antoljak
Novaki, Žugci 2, 10 431 Sveta Nedelja
M: 091/121 6578
E-mail: antoljak.opg@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Vedran Šinko
Hrebine, Matije Gupca 5, 10 294 Donja Pušća
M: 099/454 6653
E-mail: opg.sinko@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Đuro Ježić
Buzadovac 44, 10 345 Gradec
M: 099/279 0054
E-mail: djurojezic@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Ivica Cesar
Slavka Kolara 21, 10 372 Obedišće Ježevsko
M: 098/515 906
E-mail: cesar.ivica@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Marijo Barišić
Lazina Čička 8b, 10 410 Velika Gorica
M: 098/944 5291
E-mail: barisic.marijo@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Kuček
Kružna 19, 10 298 Bistra
M: 091/793 5781
E-mail: denis.kucek@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Damir Habunek
Radoišće 135, 10 383 Komin
M: 091/ 206 7049
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Hukavec
Celine Samoborske 39a, 10 430 Samobor
M: 098/668 933
E-mail: renata.hukavec@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Tomislav Tomašec
Stubička 298, 10 290 Zaprešić
M: 099/838 3997
E-mail: tomislav.tomasec@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Biserka Brcković
Bedenica 33, 10 381 Bedenica
M: 099/592 9871
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Čedomir Bakran
Marofski put 2, 10 310 Ivanić Grad
M: 091/544 3753
E-mail: cbakran@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

SOPG Dražen Jelenčić
Čemernička 15, 10312 Kloštar Ivanić
M: 095/593 3440
E-mail: jelencidrazen1970@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Tomislav Prahin
Prigorska ulica 6, 10 291 Prigorje Brdovečko

M: 098/637 751
E-mail: tomlav008@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Marina Buk
Juršičeva 7, 10 372 Rugvica
M: 097/620 2841
E-mail: marinalucic02@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Brebrić
Krašić 97, 10 454 Krašić
M: 097/681 3101
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Šagud
Predavčeva 1, 10 372 Rugvica
M: 091/541 2297
E-mail: sagud.zeljko@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

MEĐIMURSKA ŽUPANIJA

OPG Mladen Dominić
Ruđera Boškovića 55, 40 329 Kotoriba
M: 098/168 7082
E-mail: dominicdijana@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Uljara Donja Dubrava
vl. Mijo Špoljar
Koprivnička 25, 40 328 Donja Dubrava
M: 098/938 2134, T: 040/688 300
E-mail: info@uljaradobrava.hr
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Uljara Šenkovec j.d.o.o.
Šenkovec, Josipa Bedekovića 31, 40 000 Čakovec
M: 099/202 7226
E-mail: uljara.tkalec@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Uslužna uljara Ivanuša
vl. Slavko Ivanuša
Gornji Hrašćan, Čakovečka 25, 40 306 Macinec
M: 098/948 9973
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Vjeran Stričak
E. i G. Legenstein 11, 40 000 Čakovec
M: 098/397 389
E-mail: astricak@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Dražen Perčić
Kralja Tomislava 7, 40 313 Sveti Martin na Muri
M: 095/818 0980
E-mail: drazen.percic@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Darko Tkalec
Šenkovec, Budina 12, 40 000 Čakovec
M: 099/516 0129
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Zvonko Just
Vularija, Prvog Maja 50a, 40 322 Orehovica
M: 091/753 7641
E-mail: zvonko.just@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Josip Cerovec
Vladimira Nazora 17, 40 317 Podturen
M: 098/600 092
E-mail: josip.cerovec@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Ranko Branović
Augusta Cesarca 15, 40 322 Orehovica
M: 098/239 939
E-mail: info@opgbranovic.hr
Način prerade: nerafinirano (toplo)

BJELOVARSKO-BILOGORSKA ŽUPANIJA

OPG Mario Šingerberger
Gudovac 219a, 43 251 Gudovac
M: 099/803 4637
E-mail: mario.singerberger@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

SOPG Eva Kamber Bartolović
Stjepana Radića 18, 43 284 Hercegovac
M: 098/259 587
E-mail: opg.bartolovic.zlatko@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Oldrih Znamenacek
Prvomajska 8, 43 500 Daruvar
M: 098/847 606
E-mail: oldrih@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Krunoslav Bažulj
Ignaca Franciškovića 60, 43 270 Veliki Grđovac
M: 098/872 093
E-mail: krunoslav.bazulj@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Ljiljana Cupek
Matije Gupca 74, 43 280 Garešnica
M: 098/263 455, T: 043/531 218
E-mail: cupek.ljiljana@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Josipa Trgovac
Staroplavnički prilaz 15, 43 000 Bjelovar
M: 099/377 8070
Način prerade: nerafinirano (toplo)

GRAD ZAGREB

Agro-Noršić j.d.o.o.
Odra, Odranska 111, 10 020 Novi Zagreb
M: 097/900 6222
E-mail: agronorsic@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Ivkica Đumljan
Šašincevec, Vatrogasna 3, 10 360 Sesvete
M: 098/388 734
E-mail: dumlijan@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Kovačec
Augusta Šenoae 48, 10 363 Lužan
M: 091/693 0378
E-mail: kovacec1@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

SISAČKO-MOSLAVAČKA ŽUPANIJA

OPG Verica Selanac
Braće Bobetko 41, 44 000 Sisak
M: 098/990 6753, T: 044/532 239
E-mail: auroraulje@gmail.com
Način prerade: hladno prešano

OPG Ovanin
Otona Kučere 74, 44 250 Petrinja
M: 098/186 8863
E-mail: opg.ovanin@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Milan Janković
Unčani 75, 44 440 Dvor
M: 099/658 5104
E-mail: mjankovic10@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

KARLOVAČKA ŽUPANIJA

OPG Tomislav Kovač
Jaškovo 5d, 47 280 Ozalj
M: 091/552 9090
E-mail: opg.kovac@gmail.com
Način prerade: hladno prešano

OPG Prpić
Diana Prpić Šeketa
Šćulac Brdo 14, 47 000 Karlovac
M: 091/471 1169
E-mail: dianap528@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OSJEČKO - BARANJSKA ŽUPANIJA

OPG Vjekoslav Kopljar
Martina Divalta 202a, 31 000 Osijek
M: 091/739 8361
E-mail: vjekoslav.kop@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

AGRO-K, Janja Kišić
Bana Jelačić 35, 31 421 Satnica Đakovačka
M: 091/503 0978
E-mail: ivica0211@hotmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

VIROVITIČKO-PODRAVSKA ŽUPANIJA

OPG Luka Ivoš
Augusta Šenoa 4, 33 000 Virovitica
M: 098/963 3202
E-mail: opg.ivos.luka.vtc@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Davor Špoljar
Terezino polje 116a, 33 406 Lukač
M: 098/902 8101
E-mail: davor.spoljar@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

KOPRIVNIČKO-KRIŽEVAČKA ŽUPANIJA

OPG Harači
Ulica Močile 67, 48 000 Koprivnica
M: 099/281 9303, 098/377 737
E-mail: mharaci@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

SLOVENIJA

Kmetija Košar
Darko Košar
Stročja vas 40, 9240 Ljutomer
M: 00386 31/220 336
E-mail: darko-kosar@siol.net
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Kmetija Mikola
Brezovci 57, 9201 Puconci
M: 00386 31/330 899
E-mail: milan.mikola1@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Benjamin Šarkanj
Nuskova 72, 9262 Rogašovci
M: 00386 41/658 310
E-mail: benjamin.sarkanj@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Matej Zupanc
Dobriša vas 13, 3301 Petrovče
M: 00386 41/923 182
E-mail: zupanc.matej@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Jožef Pignar, PETIM
Gajevci 35, 2272 Gorišnica
M: 00386 41/670 766
E-mail: pignarjoze@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Oljarna Flegar
Lomanoše 44b, 9250 Gornja Radgona
M: 00386 40/646 622
Email: info@oljarna-flegar.si
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Kmetija Babič
Župečja Vas 44, 2324 Lovrenc na Dravskem polju
M: 00386 31/681 859
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Cvetka Bunderla
Osek 72, 2235 Sveta Trojica v Slovenskih Goricah
M: 00386 31/649 001
E-mail: cvetka.bunderla@kgz-ptuj.si
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Brigita Hergan
Šikole 39, 2331 Pragersko
M: 00386 30/390 344
E-mail: brigita81hergan@gmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Kmetija Šacer
Jernej Šacer
Placerovci 15b, 2272 Gorišnica
M: 00386 31/513 638
E-mail: jernej.sacer@gmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Oljarna Svenšek
Boris Svenšek
Sela 21, 2324 Lovrenc na Dravskem polju
M: 00386 41/507 005
E-mail: oljarna.svenssek@gmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Rose Mari Banfi
Kupšinci 62, 9000 Murska Sobota
M: 00386 31/372 395
E-mail: anamari.banfi@gmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Kmetija Car
Matija Car
Dobrovnik 107, 9223 Dobrovnik
M: 00386 51/646 604
E-mail: carmatija@gmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Danilo Hajdinjak
Rogašovci 19, 9262 Rogašovci
M: 00386 41/795 168
E-mail: hajdinjak.danilo@siol.net
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Kmetija Pertoci
Robert Pertoci
Šalovci 166b, 9204 Šalovci
M: 00386 31/571 753
E-mail: pertoci.olje@gmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Sandi Čeh
Kobilje 155, 9227 Kobilje
M: 00386 31/439 873
E-mail: sandi.ceh@hotmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Srečko Drevenšek
Spodnji Leskovec 20, 2285 Zgornji Leskovec

M: 00386 41/421 731
E-mail: drevenseksrecko65@gmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Kmetija Polovič
Žigrski Vrh 34, 8290 Sevnica
M: 00386 70/712 526
E-mail: doris.polovic@gmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Kmetija Kūčan
Franc Kūčan
Tešanovci 60, 9226 Moravske Toplice
M: 00386 51/347 992
E-mail: kucan.franc@gmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Jure Južnik
Zgornji Hotič 10, 1270 Litija
M: 00386 51/214 209
E-mail: jure.juznik@gmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Kmetija Karolyi
Karel Karolyi
Šalovci 99, 9204 Šalovci
M: 00386 41/863 041
E-mail: karel.karolyi@gmail.com
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Mihova Kmetija
Miha Horvat
Kobilje 224, 9227 Kobilje
M: 00386 41/252 686
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

SKZ Ljutomer-Križevci z.o.o.
Ulica Rada Pušenjaka 8, 9240 Ljutomer
T: 00386 02/585 8510
E-mail: oljarna@skz-lk.si
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

AUSTRIJA

MENTLHOF, Mario Grill
Unterlinden 13, 9111 Haimburg
M: 0043 650/828 5131
E-mail: mario@mentl-hof.at
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Roland Oberndorfer
Wiesinger Traunstein-Kernöl

Staig 1, 4690 Schwanenstadt
M: 0043 676/500 3125
E-mail: roland-oberndorfer@aon.at
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Markus Teichtmeister
Reichsstraße 135, 8472 Strass
M: 0043 664/453 0109
E-mail: office@steirische-kernkraft.at
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Scheucher Kernöl
Zehensdorf 14, 8092 Mettersdorf
M: 0043 664/423 9858
E-mail: hans.scheucher14@aon.at
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Hans Lughammer
Wagram 9, 4061 Pasching
M: 0043 660/726 8419
E-mail: hans@kirchwegergut.at
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Christoph Jamer
Familie Jamer
Bach 23, 9155 Neuhaus
M: 0043 664/926 4648
E-mail: christoph.jamer@gmx.at
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Jakob Mikl
Bauernhof/kmetija Gams
Hart/Ločilo 4, 9587 Riegersdorf
M: 0043 676/8355 5797
E-mail: office@dergams.at
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Graf Günther
Kollegg 7, 9433 St. Andrä
M: 0043 664/6050 7829
E-mail: remsnegger7@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Biohof Wegozyn
St. Michaeler Str. 13, 9064 Krobathen
M: 0043 664/104 2309
E-mail: margit.wegozyn@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Reinhard Prutej
Wiederndorf 3, 9150 Bleiburg
M: 0043 664/166 7513
E-mail: g.prutej@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

MADARSKA

Péter Balogh
Petőfi Sándor utca 14, 8971 Kerkabarabás
M: 0036 30/620 0010
E-mail: balogholaj@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Szak-naturolaj Kft.
Moricz Zsigmond utca 11, 8917 Milejszeg
M: 0036 30/193 3601
E-mail: szak.eniko@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Batha-Porta
Felsőszer 15a, 9942 Szalafő
M: 0036 20/534 2931
E-mail: orsegimagolaj@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Olajútó Szociális Szövetkezet
Kossuth utca 10, 7841 Kisszentmárton
M: 0036 20/539 5871
E-mail: olajuto@gmail.com
Način prerade: nerafinirano (toplo)

“PEIBA” Kft.
Termelő és Kereskedő Kft.
Pap István utca. 45, 8248 Nemesvámos
M: 0036 20/923 3250
E-mail: peiba@peiba.hu
Način prerade: nerafinirano (toplo)

AgroPerfekt Kft.
Győrffy István utca 12, 5300 Karcag
M: 0036 30/3350 875
E-mail: info@agroperfekt.hu
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

ČEŠKA

Dýňová jádra Herůfkovi s.r.o.
Mírová 735, 69 102 Velké Bílovice
M: +420 776/163 672
E-mail: info@dynovajadra.cz
Način prerade: nerafinirano (toplo)

PRAVILNIK

o ocjenjivanju bučinih ulja za natjecanja:

13. IZLOŽBA BUČINIH ULJA HRVATSKE

i

6. MEĐUNARODNA IZLOŽBA BUČINIH ULJA ALPE - ADRIA

Članak 1.

Ovaj Pravilnik odnosi se na pravila ocjenjivanja bučinih ulja, za potrebe manifestacija pod nazivom 13. IZLOŽBA BUČINIH ULJA HRVATSKE i 6. MEĐUNARODNA IZLOŽBA BUČINIH ULJA ALPE - ADRIA.

Članak 2.

Uzorci se prikupljaju prema pravilima organizatora. Proizvođač sam dostavlja uzorke koji se evidentiraju, šifriraju i šalju na određivanje osnovnih parametara kvalitete u ovlaštenu laboratorij te na određivanje senzorskih karakteristika. Prikupljeni uzorci se prema podacima proizvođača o tehnološkim karakteristikama proizvodnog procesa svrstavaju u dvije kategorije: 1. djevičansko bučino ulje proizvedeno tradicionalnim postupkom (uz prženje) i 2. hladno prešano bučino ulje.

Članak 3.

Osnovni parametri kvalitete su SMK (udio slobodnih masnih kiselina izražen kao % oleinske kiseline), PB (peroksidni broj izražen kao mmol O₂/kg), netopljive nečistoće (%) te sastav masnih kiselina.

Članak 4.

Senzorski se ocjenjuju samo oni uzorci koji imaju SMK ≤ 2 %, PB ≤ 7 mmol O₂/kg. Senzorska analiza uzoraka vrši se u skladu sa zahtjevima za senzorskim karakteristikama pojedine kategorije definirane u Članku 2. ovog Pravilnika.

Članak 5.

Senzorske analize uzoraka ulja navedenih u Članku 2. ovog Pravilnika, a koji ispunjavaju uvjete navedene u Članku 4. ovog Pravilnika, izvršit će panel grupa. Voditelj panela je izvježbani stručnjak s dobrim poznavanjem različitih vrsta ulja. Voditelj je odgovoran za organizaciju i djelovanje panela, uključujući pripremu, šifriranje i dostavljanje uzoraka ocjenjivačima te za prikupljanje i statističku obradu podataka. Voditelj je odabrao ocjenjivače, pobrinuo se za njihovu obuku i provjerava njihovu sposobnost ocjenjivanja s ciljem održavanja na prikladnoj razini. Ocjenjivači su odabrani i utrenirani na temelju svojih sposobnosti razlikovanja sličnih uzoraka. Opis senzorskih svojstava bučinih ulja prema kategorijama definiranim u Članku 2. ovog Pravilnika i pripadajućih ponderiranih bodova prikazani su u Dodatku 1. i Dodatku 2. a Ocjenjivački listić prikazan je u Dodatku 3.

Članak 6.

Senzorska analiza uzoraka izvršit će se u prostoru koji je prilagođen zahtjevima za izvođenje senzorske analize sukladno normi HRN EN ISO 8589:2010. Šifrirani uzorci će biti ponuđeni u prozirnim čašama, u volumenu od 15 mL, zagrijani na sobnu temperaturu. Svaki ocjenjivač mora pomirisati, promotriti uzorak u čaši i razmazan na bijeli tanjurić, a zatim i kušati ulje koje se nalazi u čaši za ocjenjivanje te na ocjenjivačkom listiću (Dodatak 3.) ocijeniti svaki parametar (boju, bistroću, miris i okus). Ovisno o broju pristiglih uzoraka, panel čine 3 ili 4 grupe sa 3 ili 4 člana. U svakoj grupi mora biti barem 1 ocjenjivač iz inozemstva.

Članak 7.

Nakon provedene senzorske analize, voditelj panela izračunava ponderirane bodove za svako svojstvo svakog ispitanog uzorka (prema Dodatku 1. i Dodatku 2.) i zbraja ih. Zatim računa srednju vrijednost ponderiranih bodova svakog uzorka na osnovu ocjena ocjenjivača. Maksimalan broj bodova koje pojedini uzorak može osvojiti na osnovu senzorske analize je 20.

Članak 8.

Na osnovu rezultata kemijskih analiza za pojedini uzorak određuje se pripadajući broj bodova. Maksimalan broj bodova za pojedini analizirani kemijski parametar (SMK, PB i netopljive nečistoće) iznosi 5, a broj bodova koji se dodjeljuje uzorku određuje se linearno unutar granica navedenih u Članku 4. koji odgovaraju zahtjevima Pravilnika o jestivim uljima i mastima (NN 11/19 i 117/21). Primjerice, uzorku kojem je analizom utvrđena vrijednost za SMK 0-0,20% dodjeljuje se 5 bodova, onom sa SMK 0,21-0,40% dodjeljuje se 4,50 bodova itd. Jednako, u slučaju PB, 5 bodova dodijelit će se uzorku s vrijednosti 0-0,70 mmol O₂/kg, 4,5 bodova uzorku s PB 0,71- 1,40 mmol O₂/kg itd. Kod netopljivih nečistoća, uzorak koji ima < 0,050 % 5 bodova, < 0,055 % 4,5 boda, < 0,060 % 4 boda itd.

Članak 9.

Ukupan broj bodova pojedinog uzorka predstavlja zbroj bodova senzorske analize i bodova kemijske analize. Maksimalni broj bodova kojeg uzorak unutar pojedine kategorije definirane u Članku 2. ovog Pravilnika može osvojiti iznosi 35 (po 5 za SMK, PB i netopljive nečistoće te 20 za senzorsku analizu). Uzorci koji prema kriterijima definiranim u članku 11. ovog Pravilnika osvoje zlatnu medalju, prolaze ponovno senzorsku analizu u kojoj ih kušaju svi članovi panela te konačnu ocjenu dobivaju na temelju tog ponovljenog ispitivanja.

Članak 10.

Uzorci u kojima su analizama utvrđene vrijednosti za kemijske parametre kvalitete više od granica navedenih u Članku 4. ovog Pravilnika isključuju se iz natjecanja. Uzorak koji sastavom masnih kiselina ne zadovoljava granice utvrđene Pravilnikom o jestivim uljima i mastima (NN 11/19 i 117/21) također se isključuje iz natjecanja. Uzorak kojem je panel senzorskih ocjenjivača iz Članka 5. ovog Pravilnika dodijelio prosječnu ocjenu manju od 3 za bilo koju senzorsku karakteristiku isključuje se iz natjecanja.

Članak 11.

Dodjela medalja izvršit će se s obzirom na broj bodova osvojenih unutar pojedine kategorije definirane u Članku 2. ovog Pravilnika prema sljedećem kriteriju:

13. IZLOŽBA BUČINIH ULJA HRVATSKE:

32-35 bodova – Zlatna medalja

28,5-31,99 bodova – Srebrna medalja

26,5-28,49 bodova – Brončana medalja

Ostalim sudionicima dodijelit će se priznanje kvalitete.

6. MEĐUNARODNA IZLOŽBA BUČINIH ULJA ALPE - ADRIA:

32-35 bodova – Zlatna medalja

28,5-31,99 bodova – Srebrna medalja

26,5-28,49 bodova – Brončana medalja

Ulje iz skupine najzastupljenijih (djevičansko ili hladno prešano) bučinih ulja, koje na ocjenjivanju skupi najveći broj bodova, biti će proglašeno ŠAMPIONOM IZLOŽBE.

Dodatak 1.

Opis senzorskih karakteristika nerafiniranog bučinog ulja proizvedenog tradicionalnim postupkom (uz prženje) i pripadajući ponderirani bodovi

Parametar	Zahtjev za senzorsku kvalitetu	Ocjena	Faktor značajnosti	Ponderirani bodovi (max)
Boja	Crvenkastozelena, svojstvena za proizvod	5,0	0,8	4,0
	Svojstvena, neznatno odstupanje u intenzitetu (svjetlija ili tamnija)	4,0		
	Znatne promjene, svjetlija ili tamnija	3,0		
	Nesvojstvena za proizvod	1,0 – 2,0		
Bistroća	Neznatno zamućenje, bez taloga na dnu	5,0	0,4	2,0
	Jedva uočljivo zamućenje, bez taloga na dnu	4,0		
	Zamućenje uočljivo, s neznatnim količinama izdvojene vode i taloga	3,0		
	Jasno izraženo zamućenje, izdvojen talog i/ili voda	1,0 - 2,0		
Miris	Prijatan, svojstven miris po prženim bučnim sjemenkama	5,0	0,8	4,0
	Neznatno / nedovoljno izražen na uporabljenu sirovinu, jače ili nedovoljno izražen miris po prženom	4,0		
	Prepržen ili miris na sirove bučine koštice	3,0		
	Neznatno izražen po starom ulju, slabije neugodan i prodoran	2,0		
	Jasno izražen miris po starom ulju, užegnut, pljesniv, strani miris	1,0		
Okus	Prijatan, čist okus po prženim bučnim sjemenkama, svojstven za proizvod	5,0	2,0	10,0
	Neznatno odstupanje: slabije izražen okus proizvoda ili izraženiji okus po prženju	4,0		
	Neznatno užegnut, jače izražen okus po prženju	3,0		
	Užegnut, prepržen	2,0		
	Izraziti okus po starom ulju, izrazito užegnut, gorak, strani okus	1,0		
Ukupno				20,0



Dodatak 2.

Opis senzorskih karakteristika hladno prešanog bučinog ulja i pripadajući ponderirani bodovi

Parametar	Zahtjev za senzorsku kvalitetu	Ocjena	Faktor značajnosti	Ponderirani bodovi (max)
Boja	Crvenkastozelena, svojstvena za proizvod	5,0	0,8	4,0
	Svojstvena, neznatno tamnija	4,0		
	Znatne promjene, svjetlija ili tamnija	3,0		
	Nesvojstvena za proizvod	1,0 – 2,0		
Bistroća	Neznatno zamućenje, bez taloga na dnu	5,0	0,4	2,0
	Jedva uočljivo zamućenje, bez taloga na dnu	4,0		
	Zamućenje uočljivo, s neznatnim količinama izdvojene vode i taloga	3,0		
	Jasno izraženo zamućenje, izdvojen talog i/ili voda	1,0 - 2,0		
Miris	Prijatan, svojstven miris po bučnim sjemenkama	5,0	0,8	4,0
	Nedovoljno izražen na uporabljenu sirovinu ili slabi miris na pržene bučine sjemenke	4,0		
	Jače izražen miris na pržene bučine sjemenke	3,0		
	Neznatno užegnut, slabije neugodan i prodoran	2,0		
	Jasno izražen miris po starom ulju, užegnut, pljesniv, strani miris	1,0		
Okus	Prijatan, čist okus po upotrebljenoj sirovini, svojstven za proizvod	5,0	2,0	10,0
	Neznatno odstupanje, slabije izražen okus proizvoda ili prisutan okus po prženju	4,0		
	Neznatno užegnut, izražen okus po prženju	3,0		
	Užegnut	2,0		
	Izraziti okus po starom ulju, izrazito užegnut, gorak, strani okus	1,0		
	Ukupno			20,0

Dodatak 3.

Ocjenjivački listić za senzorsku analizu bučinog ulja

Parametar	Ocjena/ Datum proizvodnje	UZORAK							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Boja	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								
Bistroća	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								
Miris	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								
Okus	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								

PRAVILNIK

o ocenjevanju bučnega olja za tekmovanja:

13. RAZSTAVA BUČNEGA OLJA HRVAŠKE

in

6. MEDNARODNA RAZSTAVA BUČNEGA OLJA ALPE - ADRIA

1. člen

Ta Pravilnik se nanaša na pravila ocenjevanja bučnega olja za potrebe prireditev z imenom 13. RAZSTAVA BUČNEGA OLJA HRVAŠKE in 6. MEDNARODNA RAZSTAVA BUČNEGA OLJA ALPE - ADRIA.

2. člen

Vzorci se zbirajo po pravilih organizatorja. Proizvajalec sam dostavlja vzorce, ki se evidentirajo, šifrirajo in pošljejo v pooblaščen laboratorij za določitev osnovnih parametrov kakovosti ter za določitev senzoričnih lastnosti. Glede na podatke proizvajalca o tehnoloških značilnostih proizvodnega procesa se zbrani vzorci razvrščajo v dve kategoriji: 1. deviško bučno olje, pridelano po tradicionalnem postopku (s praženjem) in 2. hladno stiskano bučno olje.

3. člen

Osnovni parametri kakovosti so PMK (delež prostih maščobnih kislin izraženo kot % oleinske kisline), PŠ (peroksidno število, izraženo kot mmol O₂/kg), netopne nečistoče (%) in sestava maščobnih kislin.

4. člen

Senzorično so ocenjujejo samo tisti vzorci, ki imajo PMK ≤ 2 %, PŠ ≤ 7 mmol O₂/kg. Senzorična analiza vzorcev se izvaja v skladu z zahtevami za senzorične značilnosti posamezne kategorije, ki je določena v 2. členu tega Pravilnika.

5. člen

Senzorične analize vzorcev olja iz 2. člena tega Pravilnika, ki izpolnjujejo pogoje iz 4. člena tega Pravilnika, bo opravila panelna skupina. Vodja panela je usposobljeni strokovnjak z dobrim s poznavanjem različnih vrst olja. Vodja je odgovoren za organizacijo in delovanje panela, vključno s pripravo, šifriranjem in dostavo vzorcev ocenjevalcem ter za zbiranje podatkov in njihovo statistično obdelavo. Vodja je izbral ocenjevalce, poskrbel za njihovo usposabljanje in preverja njihovo sposobnost ocenjevanja z namenom ohranjanja letih na ustrezni ravni. Ocenjevalci so izbrani in usposobljeni glede na njihovo sposobnost razlikovanja med podobnimi vzorci. Opis senzoričnih lastnosti bučnega olja po kategorijah, opredeljenih v 2. členu tega pravilnika in povezanimi ponderiranimi točkami so predstavljeni v Dodatku 1 in Dodatku 2, Ocenjevalni list pa je predstavljen v Dodatku 3.

6. člen

Senzorična analiza vzorcev se bo izvajala v prostoru, prilagojenem zahtevam za izvajanje senzorične analize v skladu s HRN EN ISO 8589:2010. Šifrirani vzorci bodo na voljo v prozornih lončkih, v prostornini 15 ml, segreti na sobno temperaturo. Vsak ocenjevalec mora povonjati, opazovati vzorec v kozarcu in razmazan na belem krožničku, nato okusiti olje v ocenjevalnem kozarcu in oceniti posamezen parameter (barva, bistrost, vonj in okus) na ocenjevalnem listu (Dodatek 3). Glede na število prejetih vzorcev je panel sestavljen iz treh (3) ali štirih (4) skupin s tremi (3) ali štirimi (4) člani. V vsaki skupini mora biti vsaj 1 ocenjevalec iz tujine.

7. člen

Po opravljeni senzorični analizi vodja panela izračuna ponderirane točke za vsako posamezno lastnost vsakega testiranega vzorca (po Dodatku 1 i Dodatku 2) in jih sešteje. Nato na podlagi ocen ocenjevalcev izračuna srednjo vrednost ponderiranih točk vsakega vzorca. Največje število točk, ki jih lahko posamezen vzorec osvoji na podlagi senzorične analize, je 20.

8. člen

Na podlagi rezultatov kemijskih analiz se za vsak posamezni vzorec določi pripadajoče število točk. Največje število točk za posamezen analizirani kemijski parameter (PMK, PŠ in netopne primesi) je 5, število točk, dodeljenih vzorcu, pa se določa linearno v mejah iz 4. člena, ki ustrezajo zahtevam Pravilnika o jedilnih oljih in maščobah (NN 11/19 in 117/21). Na primer, vzorec, katerega analiza je določila vrednost za PMK 0-0,20 %, dobi 5 točk, vzorec s PMK 0,21-0,40 % dobi 4,50 točke, itn. Enako bo v primeru PŠ 5 točk dodeljenih za vzorec z vrednostjo 0-0,70 mmol O₂/kg, 4,5 točke vzorcu s PŠ 0,71-1,40 mmol O₂/kg, itn. Za netopne nečistoče vzorec z < 0,050 % 5 točk, < 0,055 % 4,5 točke, < 0,060 % 4 točke itd.

9. člen

Skupno število točk posameznega vzorca predstavlja seštevek točk senzorične analize in točk kemijske analize. Največje število točk, ki jih lahko dobi vzorec v posamezni kategoriji iz 2. člena te uredbe, je 35 (po 5 za PMK, PŠ in netopne primesi ter 20 za senzorično analizo). Vzorci, ki po merilih iz 11. člena tega Pravilnika dobijo zlato medaljo, so podvrženi senzorični analizi, pri kateri jihokusijo vsi člani komisije, in na podlagi tega ponovnega pregleda dobijo končno oceno.

10. člen

Vzorci, pri katerih so vrednosti kemijskih parametrov kakovosti višje od mejnih vrednosti iz 4. člena tega Pravilnika, so izločeni iz tekmovanja. Iz tekmovanja je izločen tudi vzorec, katerega sestava maščobnih kislin ne ustreza mejam, določenim s Pravilnikom o jedilnih oljih in maščobah (NN 11/19 in 117/21). Vzorec, ki mu je komisija senzoričnih ocenjevalcev iz 5. člena tega pravilnika pri kateri koli senzorični lastnosti dodelila povprečno oceno manj kot 3, je izločen iz tekmovanja.

11. člen

Medalje bodo podeljene glede na število osvojenih točk znotraj posamezne kategorije, opredeljene v 2. členu tega Pravilnika, po naslednjih kriterijih:

13. RAZSTAVA BUČNEGA OLJA HRVAŠKE:

32-35 točk – Zlata medalja

28,5-31,99 točk – Srebrna medalja

26,5-28,49 točk – Bronasta medalja

Ostali udeleženci bodo nagrajeni s priznanjem za kakovost.

6. MEDNARODNA RAZSTAVA BUČNEGA OLJA ALPE - ADRIA:

32-35 točk – Zlata medalja

28,5-31,99 točk – Srebrna medalja

26,5-28,49 točk – Bronasta medalja

Za ŠAMPIONA RAZSTAVE bo razglašeno olje iz skupine najbolj zastopanih (deviških ali hladno stiskanih) bučnih olj, ki bo pri ocenjevanju zbralo največ točk.

Dodatek 1.

Opis senzoričnih lastnosti nerafiniranega bučnega olja, pridelanega po tradicionalnem postopku (s praženjem) in pripadajočih ponderiranih točk

Parameter	Zahteva za senzorično kakovost	Vrednotenje	Faktor pomembnosti	Ponderirane točke (največ)
Barva	Rdečkasto zelena, značilna za izdelek	5.0	0,8	4.0
	Inherentno, rahlo odstopanje v intenzivnosti (svetlejša ali temnejša)	4.0		
	Pomembne spremembe, svetlejša ali temnejša	3.0		
	Ni specifično za izdelek	1,0 – 2,0		
Jasnost	Rahla motnost, brez usedline na dnu	5.0	0,4	2.0
	Komaj opazna motnost, brez usedline na dnu	4.0		
	Motnost opazna, z neznatnimi količinami izločene vode in usedline	3.0		
	Jasno izražena motnost, ločena usedlina in/ali voda	1,0 - 2,0		
Vonj	Prijeten, značilen vonj po praženih bučnih semenih	5.0	0,8	4.0
	Neznaten / premalo izrazit glede na uporabljeno surovino, močnejši ali premalo izrazit vonj po praženju	4.0		
	Preveč praženo ali vonj po surovih bučnih semenih	3.0		
	Rahlo izražen vonj po starem olju, manj neprijeten in prodoren	2.0		
	Izrazit vonj po starem olju, žarko, zatohel, tuj vonj	1.0		
Okus	Prijeten, čist okus po praženih bučnih semenih, značilen za izdelek	5.0	2.0	10.0
	Rahlo odstopanje: manj izrazit okus izdelka ali bolj izrazit okus po praženju	4.0		
	Rahlo žarek, močnejši okus po praženju	3.0		
	Žarko, preveč praženo	2.0		
	Izrazit okus po starem olju, izrazito žarko, grenak, tuj okus	1.0		
	Skupaj			20.0

Dodatek 2.

Opis senzoričnih lastnosti hladno stiskanega bučnega olja in pripadajočih ponderiranih točk

Parameter	Zahteva za senzorično kakovost	Evalvacija	Faktor pomembnosti	Ponderirane točke (največ)
barva	Rdečkasto zelena, značilna za izdelek	5.0	0,8	4.0
	Izrazita, nekoliko temnejša	4.0		
	Pomembne spremembe, svetlejše ali temnejše	3.0		
	Ni specifično za izdelek	1,0 – 2,0		
Jasnost	Rahla motnost, brez usedline na dnu	5.0	0,4	2.0
	Komaj opazna motnost, brez usedline na dnu	4.0		
	Motnost opazna, z neznatnimi količinami izločene vode in usedline	3.0		
	Jasno izražena motnost, ločena usedlina in/ali voda	1,0 - 2,0		
Vonj	Prijeten, svojevrsten vonj po bučnih semenih	5.0	0,8	4.0
	Premalo izrazit glede na uporabljeno surovino ali ima šibak vonj po praženih bučnih semenih	4.0		
	Močnejši vonj po praženih bučnih semenih	3.0		
	Rahlo žarko, manj neprijetno in prodorno	2.0		
	Izrazit vonj po starem olju, žarko, zatohel, tuj vonj	1.0		
Okus	Prijeten, čist okus uporabljene surovine, značilen za izdelek	5.0	2.0	10.0
	Rahlo odstopanje, manj izrazit okus izdelka ali prisoten okus po praženju	4.0		
	Rahlo žarko, izrazit okus po praženju	3.0		
	Žarko	2.0		
	Izrazit okus po starem olju, izrazito žarko, grenak, tuj okus	1.0		
	Skupaj			20.0

Dodatek 3.

Ocenjevalni list za senzorično analizo bučnega olja

Parameter	Vrednotenje/ datum izdelave	VZOREC							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Barva	5.0								
	4.0								
	3.0								
	2.0								
	1.0								
Jasnost	5.0								
	4.0								
	3.0								
	2.0								
	1.0								
Vonj	5.0								
	4.0								
	3.0								
	2.0								
	1.0								
Okus	5.0								
	4.0								
	3.0								
	2.0								
	1.0								

BEWERTUNGSORDNUNG

Artikel 1

Diese Bewertungsordnung bezieht sich auf die Regeln zur Bewertung von Kürbiskernölen im Rahmen der Veranstaltung unter dem Namen 13. KÜRBISKERNÖL AUSSTELLUNG KROATIENS UND 6. INTERNATIONALE ALPE-ADRIA KÜRBISKERNÖL-AUSSTELLUNG.

Artikel 2

Die Proben werden nach den Regeln des Veranstalters gesammelt. Der Hersteller übermittelt selbst die Proben, die dann registriert, chiffriert und zur Festlegung von grundlegenden Qualitäts sowie von sensorischen Eigenschaften in das ermächtigte Labor weitergeleitet werden. Die gesammelten Proben werden gemäß Angaben des Herstellers über die technologischen Eigenschaften des Produktionsprozesses in zwei Kategorien eingeteilt: 1. Nicht raffiniertes Kürbiskernöl, nach traditioneller Art hergestellt (geröstet) und 2. Kalt gepresstes Kürbiskernöl.

Artikel 3

Die grundlegenden Qualitätsparameter sind FFS (Anteil an freien Fettsäuren, ausgedrückt als % Oleinsäure) und POZ (Peroxid Zahl, ausgedrückt als mmol O₂/kg) und unlösliche Verunreinigungen (%), und die Zusammensetzung der Fettsäuren.

Artikel 4

Sensorisch werden nur jene Proben bewertet, deren FFS ≤ 2 %, POZ ≤ 7 mmol O₂/kg. Die sensorische Analyse von Proben erfolgt im Einklang mit den Anforderungen an sensorische Eigenschaften einzelner, im Artikel 2 dieser Ordnung definierter Kategorien.

Artikel 5

Die sensorischen Analysen der im Artikel 2 dieser Ordnung genannten Ölproben, die die im Artikel 4 dieser Ordnung genannten Bedingungen erfüllen, werden von einem Ausschuss durchgeführt. Der Ausschussleiter ist ein erfahrener Fachmann, der unterschiedliche Ölarten sehr gut kennt. Der Leiter ist für die Organisation und die Arbeit des Ausschusses, einschließlich der Vorbereitung, Verschlüsselung und Übermittlung von Proben an die Bewerber sowie für die Sammlung und statistische Bearbeitung von Angaben verantwortlich. Der Leiter wählt die Bewerber aus, trägt Sorge für ihre Schulung und überprüft ihre Fähigkeiten zur Bewertung, um sie auf angemessenem Niveau aufrecht zu erhalten. Die Bewerber wurden aufgrund ihrer Fähigkeit, ähnliche Proben unterscheiden zu können, ausgewählt und geschult. Die Beschreibung von sensorischen Eigenschaften der Kürbiskernöle nach den im Artikel 2 dieser Ordnung definierten Kategorien und den dazugehörigen gewichteten Punkten in der Anlage 1 und Anlage 2. Das Bewertungsblatt liegt als Anlage 3 bei.

Artikel 6

Die sensorische Analyse von Proben erfolgt in den Räumen, die die Anforderungen an die Durchführung der sensorischen Analysen gemäß Norm HRN EN ISO 8589:2010 erfüllen. Die chiffrierten Proben werden in den durchsichtigen Gläsern, Volumen von 15 mL, auf Raumtemperatur, bereitgestellt. Jeder Bewerber muss die Probe im Glas und verschmiert auf dem weißen Teller riechen, dann das im Bewertungsglas befindliche Öl kosten und dann jeden Parameter (Farbe, Klarheit, Geruch, und Geschmack) im Bewertungsblatt (Anlage 3) bewerten. Je nach Anzahl der erhaltenen Proben besteht das Panel aus 3 oder 4 Gruppen von 3 oder 4 Mitgliedern. In jeder Gruppe muss mindestens ein Gutachter aus dem Ausland anwesend sein.

Artikel 7

Nach der durchgeführten sensorischen Analyse rechnet der Ausschussleiter die gewichteten Punkte für jede einzelne Eigenschaft einer jeden geprüften Probe aus (gemäß Anlage 1 und Anlage 2) und zählt sie zusammen. Dann wird der Mittelwert von gewichteten Punkten einer jeden Probe aufgrund der Benotung der Bewerber errechnet. Die maximale Anzahl der Punkte, die eine Probe aufgrund der sensorischen Analyse bekommen kann, beträgt 20.

Artikel 8

Aufgrund der Ergebnisse der chemischen Analysen einzelner Proben wird die dazugehörige Anzahl der Punkte ermittelt. Die maximale Anzahl der Punkte für jeden einzelnen analysierten chemischen Parameter (FFS, POZ und UV) beträgt 5 und die Anzahl der Punkte, die einer Probe zugeteilt werden, wird linear innerhalb der im Artikel 4 genannten Grenzen festgelegt, die den Anforderungen der Verordnung über die Speiseöle und -fette (NN 11/19 i 117/21) entsprechen. Beispielsweise werden einer Probe, bei der mit der Analyse der FFS-Wert von 0-0,20% festgestellt wurde, 5 Punkte und jener mit dem FFS-Wert von 0,21-0,40% werden 4,50 Punkte vergeben, usw. Genauso werden auch im Falle des POZ-Wertes einer Probe mit dem Wert von 0-0,70 mmol O₂/kg 5 Punkte, und einer Probe mit dem POZ-Wert von 0,71-1,40 mmol O₂/kg 4,50 Punkte vergeben, usw. Für unlösliche Verunreinigungen hat eine Probe <0,05% 5 Punkte, <0,055% 4,5 Punkte, <0,06% 4 Punkte, <0,07% 3 Punkte, <0,08% 2 Punkte und <0,09% 1 Punkt.

Artikel 9

Die Gesamtanzahl der Punkte für jede einzelne Probe stellt die Summe der Punkteanzahl für sensorische Analyse und chemische Analyse dar. Die maximale Punkteanzahl, die eine Probe innerhalb der einzelnen, im Artikel 2 dieser Ordnung definierten Kategorie bekommen kann, beträgt 35 (je 5 Punkte für FFS, POZ und UV sowie 20 Punkte für sensorische Analyse).

Proben, die nach den in Artikel 11 dieser Verordnung festgelegten Kriterien eine Goldmedaille gewinnen, werden einer sensorischen Analyse unterzogen, bei der sie von allen Mitgliedern der Jury verkostet werden, und erhalten aufgrund dieser wiederholten Prüfung eine abschließende Bewertung.

Artikel 10

Proben, bei denen mit der Analyse Werte der chemischen Qualitätsparameter festgestellt werden, die höher sind als die im Artikel 4 dieser Ordnung genannten Werte, werden aus dem Wettbewerb ausgeschlossen. Eine Probe, deren Zusammensetzung der Fettsäuren die mit der Verordnung über die Speiseöle und fette (NN 11/19 i 117/21) festgelegten Grenzen nicht erfüllt, wird ebenfalls aus dem Wettbewerb ausgeschlossen. Eine Probe, der der Bewerterausschuss aus dem Artikel 5 dieser Ordnung eine Durchschnittsnote für irgendeine sensorische Eigenschaft vergeben hat, die geringer ist als 3, wird aus dem Wettbewerb ausgeschlossen.

Artikel 11

Die Verteilung von Medaillen im Hinblick auf die Punkteanzahl, die in den einzelnen, im Artikel 2 dieser Ordnung definierten Kategorien gewonnen wurde, erfolgt nach folgendem Kriterium:

13. KÜRBISKERNÖL AUSSTELLUNG KROATIENS

32-35 Punkte – Goldmedaille

28,5-31,99 Punkte – Silbermedaille

26,5-28,49 Punkte – Bronzemedaille

Andere Teilnehmer bekommen die Qualitätszeugnisse.

6. INTERNATIONALE ALPE-ADRIA KÜRBISKERNÖL AUSSTELLUNG

32-35 Punkte – Goldmedaille

28,5-31,99 Punkte – Silbermedaille

26,5-28,49 Punkte – Bronzemedaille

Aus der Gruppe der am meisten dargestellten (geröstet oder kalt gepresstes) siedenden Öle, die die höchste Anzahl von Punkten auf der Bewertung sammeln werden, wird zum Champion der Ausstellung erklärt.

Anlage 1

Beschreibung sensorischer Eigenschaften des nicht raffinierten, auf traditionelle Art hergestellten (geröstet) Kürbiskernöls und dazugehörige gewichtete Punkte

Parameter	Anforderungen an die sensorische Qualität	Note	Wichtigkeitsfaktor	Gewichtete Punkte (max)
Farbe	Rotgrün, dem Produkt immanent	5,0	0,8	4,0
	Produktimmanent, geringfügige Abweichung der Intensität (heller oder dunkler)	4,0		
	Wesentliche Änderungen, heller oder dunkler	3,0		
	Nicht produktimmanent	1,0 – 2,0		
Klarheit	Geringfügige Trübung, ohne Bodensatz am Boden	5,0	0,4	2,0
	Kaum bemerkbare Trübung, ohne Bodensatz	4,0		
	Bemerkbare Trübung, mit geringfügigen Mengen an ausgeschiedenem Wasser und Bodensatz	3,0		
	Klar ausgeprägte Trübung, Bodensatz und/oder Wasser ausgeschieden	1,0 – 2,0		
Geruch	Angenehmer, charakteristischer Geruch nach gerösteten Kürbiskernen	5,0	0,8	4,0
	Geringfügig / unzureichend ausgeprägter Geruch nach verbrauchtem Rohstoff, stärker oder unzureichend ausgeprägter Geruch nach Geröstetem	4,0		
	Zu stark geröstet oder Geruch nach rohen Kürbiskernen	3,0		
	Geringfügig Geruch nach altem Öl, weniger unangenehm und durchdringend	2,0		
	Klar ausgeprägter Geruch nach altem Öl, ranziger, schimmlicher, fremder Geruch	1,0		
Geschmack	Angenehmer, klarer Geschmack nach Kürbiskernen, der dem Produkt immanent ist	5,0	2,0	10,0
	Geringfügige Abweichung, schwächer ausgeprägter Produktgeschmack oder mehr ausgeprägter Geschmack nach Geröstetem	4,0		
	Geringfügig ranzig, stärker ausgeprägter Geschmack nach Geröstetem	3,0		
	Ranzig, zu stark geröstet	2,0		
	Ausgeprägter Geschmack nach altem Öl, stark ranzig, bitter, fremder Geschmack	1,0		
	Gesamt			20,0

Anlage 2

Beschreibung sensorischer Eigenschaften des kalt gepressten Kürbiskernöls und dazugehörige gewichtete Punkte

Parameter	Anforderungen an die sensorische Qualität	Note	Wichtigkeitsfaktor	Gewichtete Punkte (max)
Farbe	Rotgrün, dem Produkt immanent	5,0	0,8	4,0
	Produktimmanent, geringfügig dunkler	4,0		
	Wesentliche Änderungen, heller oder dunkler	3,0		
	Nicht produktimmanent	1,0 – 2,0		
Klarheit	Geringfügige Trübung, ohne Bodensatz am Boden	5,0	0,4	2,0
	Kaum bemerkbare Trübung, ohne Bodensatz	4,0		
	Bemerkbare Trübung, mit geringfügigen Mengen an ausgeschiedenem Wasser und Bodensatz	3,0		
	Klar ausgeprägte Trübung, Bodensatz und/oder Wasser ausgeschieden	1,0 – 2,0		
Geruch	Angenehmer, charakteristischer Geruch nach Kürbiskernen	5,0	0,8	4,0
	Ungenügend ausgeprägt nach verbrauchtem Rohstoff oder schwacher Geruch nach gerösteten Kürbiskernen	4,0		
	Stärker ausgeprägter Geruch nach gerösteten Kürbiskernen	3,0		
	Geringfügig ranzig, ein wenig unangenehm und durchdringend	2,0		
	Klar ausgeprägter Geruch nach altem Öl, ranziger, schimmliger, fremder Geruch	1,0		
Geschmack	Angenehmer, klarer Geschmack nach verbrauchtem Rohstoff, der dem Produkt immanent ist	5,0	2,0	10,0
	Geringfügige Abweichung, schwächer ausgeprägter Produktgeschmack oder vorhandener Geschmack nach Geröstetem	4,0		
	Geringfügig ranzig, ausgeprägter Geschmack nach Geröstetem	3,0		
	Ranzig	2,0		
	Ausgeprägter Geschmack nach altem Öl, stark ranzig, bitter, fremder Geschmack	1,0		
	Gesamt			20,0

Anlage 3

Das Bewertungsblatt - sensorische Eigenschaften

Parameter	Punkte/Datum der Verarbeitung	PROBE							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Farbe	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								
Klarheit	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								
Geruch	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								
Geschmack	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								

A TÖKMAGOLAJ VERSENYEN SZEREPLŐ OLAJOK ÉRTÉKELÉSÉNEK SZABÁLYZATA

1. Cikkely

Ezen Szabályzat a HORVÁTORSZÁG 13. TÖKMAGOLAJ KIÁLLÍTÁS ES 6. ALPOK-ADRIA NEMZETKÖZI TÖKMAGOLAJ KIÁLLÍTÁS szereplő olajok értékelésére vonatkozik.

2. Cikkely

A minták a szervezők által meghatározott szabályok szerint kerülnek begyűjtésre. A gyártó saját maga adja le a mintákat, melyek kóddal ellátva kerülnek nyilvántartásba, és elküldésre a felhatalmazott laboratóriumba az alap paraméterek minőségi, valamint érzékszervi jellemzők meghatározásához. A begyűjtött minták, a gyártó gyártási folyamatainak technológiai jellemzői alapján két kategóriába kerülnek: 1. hagyományos eljárással előállított szűz tökmagolaj (pörkölés mellett) és 2. hidegen sajtolt tökmagolaj.

3. Cikkely

Az alap minőségi jellemzők a SZZSS (szabad zsírsav hányad, mint olajsav %), PSZ (peroxid szám mmol O₂/ kg kifejezve), oldhatatlan szennyeződések (%) és a zsírsavak összetétele.

4. Cikkely

Érzékszervi értékelésben csak azon minták vesznek részt, melyek $SZZSS \leq 2 \%$, $PSZ \leq 7 \text{ mmol O}_2/\text{kg}$. A minták érzékszervi értékelése, ezen Szabályzat, 2. Cikkelyében definiáltak alapján az egyes kategóriák érzékszervi jellemzőinek meghatározására vonatkozó elvárások szerint történik.

5. Cikkely

Ezen Szabályzat 2. Cikkelyében felsorolt azon olajok érzékszervi értékelését, amelyek megfelelnek az ezen Szabályzat 4. Cikkelyében leírt feltételeknek, panelcsoport fogja végezni. A panel csoport vezetője gyakorlott szakember, különböző olajok jó ismerője. A vezető felelős a panel szervezéséért és munkájáért, beleértve az előkészületet, kódolást és a minták eljuttatását a bírákhoz, valamint a begyűjtésért és az adatok statisztikai feldolgozásáért. A vezető választotta ki a bírákat, gondoskodott képzésükről és ellenőrzi elbírálói képességeiket, a megfelelő szint megtartásának céljával. A bírák a hasonló olajok megkülönböztetésében való képességeik alapján vannak kiválasztva és kiképezve. A kategóriák szerinti tökmagolajok érzékszervi jellemzőinek leírása az ezen Szabályzat 2. Cikkelyében definiáltak alapján és a megfelelő súlyozott pontokkal az 1. Kiegészítésben és a 2. Kiegészítésben van feltüntetve, az Elbíráló lap pedig a 3. Mellékletben van bemutatva.

6. Cikkely

A minták érzékszervi elemzése a követelményeknek megfelelően, egy erre a célra alkalmassá tett helyiségben fog történni, az érzékszervi elemzés kivitelezéséhez megfelelő HRN EN ISO 8589.2010. norma alapján. A kódolt minták, szobahőmérsékletre melegítve, átlátszó, 15 ml-es poharakban lesznek kínálva. Minden bírónak meg kell szagolnia, meg kell vizsgálnia a mintát a pohárban és egy fehér tányéron szétkenve, majd ezek után meg is kell kóstolnia az értékelendő olajt, amely a pohárban található, valamint az Elbíráló lapon (3. Melléklet) minden paramétert értékelnie kell (szín, világosság, illat és íz). A kapott minták számától függően a panel 3 vagy 4 csoportból áll, 3 vagy 4 tagból. Minden csoportban legalább 1 külföldi értékelőnek kell lennie.

7. Cikkely

Az érzékszervi elemzés után, a panelvezető kiszámolja a súlyozott pontokat minden minta minden tulajdonságához (az 1. és 2. Melléklet), majd összeadja azokat. Ezután minden mintánál a bírák osztályzatai alapján a súlyozott pontokból középértéket számol. Az érzékszervi elemzés alapján a maximális pontszám, amit egy minta elérhet, 20 pont.

8. Cikkely

A kémiai elemzés alapján minden egyes mintának meghatározzák a hozzá tartozó pontszámát. Egy-egy minta kémiai jellemzőinek elemzése alapján ($SZZSS$, PSZ és oldhatatlan szennyeződések) maximálisan 5 pontot kaphat, és a mintához rendelt pontszám a 4. Cikkelyben leírt határokon belül, melyek megfelelnek az étkezési olajok és zsírokról szóló (NN 11/19 i 117/21) Szabályzat követelményeinek, lineárisan kerül meghatározásra. Például, az analizált mintához, melynek $SZZSS$ értéke 0-2,0%, 5 pontot rendelnek hozzá, az pedig, amelyik $SZZSS$ értéke 0,21-0,40%, 4,50 pontot kap stb. Ugyanígy a PSZ esetében, 5 pontot kap a minta, melynek értékei 0-0,70 mmol O_2/kg , és 4,5 pontot a minta, melynek PSZ értéke 0,71-1,40 mmol O_2/kg stb. Az oldhatatlan szennyeződések esetében, a minta, amelyikben $< 0,05 \%$ van, 5 pontot kap, $< 0,055 \%$ van, 4,5 pontot kap $< 0,06\%$ 4 pontot, $< 0,07\%$ 3 pontot, $< 0,08\%$ 2 pontot és $< 0,09\%$ 1 pontot kap.

9. Cikkely

Az egyes minták összpontszámát az érzékszervi elemzések és kémiai elemzések pontjainak összessége adja. A maximális pontszám, amit egy minta az egyes kategóriában kaphat, melyek ezen Szabályzat 2. Cikkelyében vannak definiálva, 35 pont (5 a $SZZSS$, PSZ és oldhatatlan szennyeződés, valamint 20 az érzékszervi elemzésre). Azok a minták, amelyek a jelen rendelet 11. Cikkelyben meghatározott szempontok szerint aranyérmes nyerne, ismét érzékszervi vizsgálaton esnek át, amelyben minden zsúritag megkóstolja, és ezen ismételt vizsgálat alapján végső osztályzatot kap.

10. Cikkely

Azon mintákat, melyekben az elemzések során megállapításra került értékek összessége a minőség kémiai jellemzőket tekintve magasabb az ezen Szabályzat 2. Cikkelyében leírt határértékeknél, kizárják a versenyből. A minta, amely zsírsav összetételét tekintve nem felel meg a határértékeknek az étkezési olajok és zsírokról szóló (NN 11/19 i 117/21) Szabályzat követelményei szerint, szintén kizárásra kerül. A minta, melynek a panelcsoport érzékszervi értékelésében a bírák ezen Szabályzat 5. Cikkelyében leírtakból, 3-nál kisebb átlag osztályzatot adtak bármely érzékszervi jellemzőre, szintén kizárásra kerül a versenyből.

11. Cikkely

Az érmekek odaítélése az egyes kategóriákban elért pontszámok alapján, melyek ezen Szabályzat 2. Cikkelyében vannak definiálva, történik, a következő kritériumok alapján:

13. HORVÁTORSZÁGI TÖKMAGOLAJ KIÁLLÍTÁS

32-35 pont – Arany érme

28,5-31,99 pont – Ezüst érme

26,5-28,49 pont – Bronz érme

A többi résztvevő a minőségre vonatkozó oklevélben részesül.

6. ALPOK - ADRIA NEMZETKÖZI TÖKMAGOLAJ KIÁLLÍTÁS

32-35 pont – Arany érme

28,5-31,99 pont – Ezüst érme

26,5-28,49 pont – Bronz érme

A legjobb képviselt tökmagolaj csoportból (finomítatlan vagy hidegen sajtolt), mely az értékelésben a legtöbb pontot gyűjti össze, a KIÁLLÍTÁS BAJNOKÁNAK hirdetik ki.

1. Melléklet

A finomítatlan, hagyományos eljárással (pörköléssel) előállított tökmagolaj érzékszervi jellemzőinek leírása, és a hozzá tartozó súlyozott pontszámok

Paraméter	Érzékszervi minőségi elvárások	Osztályzat	Jelentősségi faktor	Súlyozott pontok (max)
Szín	Pirosaszöld, termékre jellemző	5,0	0,8	4,0
	Jellemző, jelentéktelen eltérés a tartományban (világosabb vagy sötétebb)	4,0		
	Jelentős változások, világosabb vagy sötétebb	3,0		
	Termékre nem jellemző	1,0 – 2,0		
Tisztaság	Jelentéktelen homályosodás, üledék nélkül	5,0	0,4	2,0
	Alig észrevehető homályosodás, üledék nélkül	4,0		
	Észrevehető homályosodás, jelentéktelen mennyiségű víz és üledék kiválással	3,0		
	Tisztán kivehető homályosság, kivált üledék és/vagy víz	1,0 - 2,0		
Illat	Kellemes, pirított tökmagra jellemző	5,0	0,8	4,0
	Jelentéktelen / nem eléggé kifejezett a felhasznált alapanyaghoz, erősen vagy nem eléggé kifejező pirított illat	4,0		
	Túlpirított vagy nyers tökmag illat	3,0		
	Jelentéktelenül kifejezett régi olaj illat, gyengébben kellemetlen és átütő	2,0		
	Kifejezetten érezhető régi olaj illat, avas, penészes, régi illat	1,0		
Íz	Kellemes, tiszta, pirított tökmag íz, termékre jellemző	5,0	2,0	10,0
	Jelentéktelen eltérés: kevésbé kifejező termék íz vagy kifejezőbb pirított íz	4,0		
	Jelentéktelen avasodás, erősebben érezhető penészes íz	3,0		
	Avas, túlpirított	2,0		
	Kifejezetten régi olaj íz, kifejezetten avas, keserű, régi íz	1,0		
	Összesen			20,0

2. Melléklet

A hidegen sajtolt tökmagolaj érzékszervi jellemzőinek leírása, és a hozzá tartozó súlyozott pontszámok

Paraméter	Érzékszervi minőségi elvárások	Osztályzat	Jelentősségi faktor	Súlyozott pontok (max)
Szín	Pirosaszöld, termékre jellemző	5,0	0,8	4,0
	Jellemző, jelentéktelenül sötétebb	4,0		
	Jelentős változások, világosabb vagy sötétebb	3,0		
	Termékre nem jellemző	1,0 – 2,0		
Tisztaság	Jelentéktelen homályosodás, üledék nélkül	5,0	0,4	2,0
	Alig észrevehető homályosodás, üledék nélkül	4,0		
	Észrevehető homályosodás, jelentéktelen mennyiségű víz és üledék kiválással	3,0		
	Tisztán kivethető homályosság, kivált üledék és/vagy víz	1,0 - 2,0		
Illat	Kellemes, pirított tökmagra jellemző	5,0	0,8	4,0
	Nem eléggé kifejezett a felhasznált alapanyaghoz, vagy nem eléggé kifejező pirított illat	4,0		
	Erős kifejezett pirított tökmag illat	3,0		
	Jelentéktelenül avasodás, gyengébben kellemetlen és átütő	2,0		
	Kifejezetten érezhető régi olaj illat, avas, penészes, idegen illat	1,0		
Íz	Kellemes, tiszta, felhasznált alapanyagnak megfelelő íz, termékre jellemző	5,0	2,0	10,0
	Jelentéktelen eltérés: kevésbé kifejező termék íz vagy pirított íz jelenléte	4,0		
	Jelentéktelen avasodás, erősebben érezhető pirított íz	3,0		
	Avas	2,0		
	Kifejezetten régi olaj íz, kifejezetten avas, keserű, idegen íz	1,0		
	Összesen			20,0

3. Melléklet

Bíráló lap a tökmagolaj érzékszervi elemzéséhez

Paraméter	Osztályzat / Gyártás dátuma	MINTA							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Szín	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								
Tisztaság	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								
Illat	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								
Íz	5,0								
	4,0								
	3,0								
	2,0								
	1,0								





6. Internationale Alpe-Adria Kürbiskernöl-Ausstellung
6th Alpe-Adria International Pumpkin Seed Oil Exhibition
6. Alpok-Adria Nemzetközi Tökmagolaj Kiállítás
6. Mednarodna razstava bučnih olj Alpe-Adria



VARAŽDINSKA
ŽUPANIJA



MEDIMURSKA
ŽUPANIJA



KRAPINSKO
ZAGORSKA
ŽUPANIJA



ZAGREBAČKA
ŽUPANIJA



KARLOVAČKA
ŽUPANIJA



VUKOVARSKO
SRIJEMSKA
ŽUPANIJA



KOPRIVNIČKO
KRIŽEVAČKA
ŽUPANIJA



OSJEČKO
BARANJSKA
ŽUPANIJA



BJELOVARSKO
BILOGORSKA
ŽUPANIJA



Nakladnik: Varaždinska županija; **Urednik:** dr. sc. Dragutin Vincek;
Fotografija naslovnice: Denis Perčić - Reci Da; **Naklada:** 250 kom; **Tisak:** Letis
Varaždin, svibanj 2024.