



3.

**Međunarodna izložba
bučinih ulja ALPE - ADRIA**

10.

Izložba bučinih ulja Hrvatske

22. svibnja 2021.



ORGANIZACIJSKI ODBOR

PREDSJEDNIK:

dr. sc. Dragutin Vincek

Pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu i ruralni razvoj Varaždinske županije

ČLANOVI:

Darko Radanović, mag. inf.

Pročelnik Upravnog odjela za gospodarske djelatnosti Međimurske županije

mr. Sanja Mihovilić, dipl. ing.

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

mr. sc. Josip Kraljičković

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

Dejan Jaić, dr. vet. med.

Pročelnik gradskog ureda za poljoprivredu i šumarstvo, Grad Zagreb

Peter Krištof, dipl. ing.

Landwirtschaftskammer Kärnten, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Austria

Ing. Roswitha Plösch, BEd.

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter in Kärnten, Klagenfurt, Austria

Gudrun Susanne Linecker-Grausberg

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter in Kärnten, Klagenfurt, Austria

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

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

Slavica Strelec, inž. kmet.

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Slovenia

Miran Reberc, inž. kmet.

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, Slovenia

Tihana Likarević struč. spec. ing. agr.

Voditeljica Odsjeka za poljoprivredu Sisačko - moslavačke županije

Marijan Štimac, dipl. oec.

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

Silva Wendling, univ. spec. admin. publ.

Pročelnica Upravnog odjela za poljoprivredu Osječko - baranjske županije

Boris Tomšić, dr. med. vet.

Pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu, zaštitu okoliša i ruralni razvoj Bjelovarsko - bilogorske županije

Branka Šeketa Karlović, dipl. ing. prometa

Voditeljica Odsjeka za turizam, poljoprivredu, energetiku i komunalnu infrastrukturu Karlovačke županije

Bojan Mijok mag. oec.

Pročelnik Upravnog odjela za gospodarstvo i poljoprivredu Virovitičko - podravske županije

Andrija Matić, dipl. ing.

Pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu Vukovarsko - srijemske županije

UVOD

Po donošenju u Europu, buča je u početku smatrana hranom za siromašne i stoku. Međutim, ubrzo je otkriven izniman proizvod – bučino ulje, nakon čega je vrlo brzo postalo jasno da se radi o izuzetno vrijednoj kulturi. Brojne publikacije ističu tradiciju proizvodnje bučinog ulja na području bivše Austro-ugarske monarhije, tako da postoji logična evolucija nastavka i unaprjeđenja proizvodnje u zemljama nasljednicama - Austrija, Mađarska, Slovenija, Hrvatska...

Prvi pisani trag o proizvodnji bučinog ulja u Hrvata nalazimo u djelu Uputa za koristan uzgoj buča i proizvodnju ulja od njihovih sjemenki (Navuk buche zemelyzke z-hasznum povnosati, y z-koztchicz'h zdravo olye nachinyati), kojeg u tri nastavka u časopisu-kalendaru Danica Zagrebačka (Danicza Zagrebechka), od 1834. do 1836., objavljuje biskup Ignac Kristijanović (1796.-1884.). Posebna zanimljivost ovog rada je prikaz nacрта preše za bučino ulje, za kojeg još ne znamo da li je preslika iz nekog inozemnog časopisa ili izvorna inovativna ideja autora, možda i vlastiti izum. U časopisu List mesečni horvatsko-slavonskoga Gospodarskoga Društva, kojega je objavio 1843. godine zagrebački kanonik Matija Beloberg, zapisan je svojevrсни prvi eksperiment o proizvodnji ulja u članku „O načinu kako se ulje iz različitoga semenja pravi“. Uz tekst, on uredništvu šalje i uzorak bučinog ulja za kojeg se članovi slažu da je tako dobro po mirisu i ukusu, da se kao prijatno ulje za jestvine potrebovati može.

Svjesni smo činjenice da baštinimo izrazito dugu tradiciju, u proizvodnji i upotrebi bučinog ulja, jer se radi o proizvodu koji je srastao sa svojim žiteljima. Ono nije od jučer, mnogi pisani tragovi vode nas kroz proizvodnju i korištenje bučinog ulja. Upravo na tom tragu pokrenuta je ova inicijativa održavanja izložbe bučinih ulja. Nastavljamo s daljnjim aktivnostima kao i prijašnjih godina s osnovnim ciljevima izložbe: popularizacija i prezentacija bučinog ulja te sustavno i trajno podizanje svijesti kako proizvođača, tako i potrošača o važnosti zdrave prehrane i domaće proizvodnje.

Organizatori ove izložbe su ponosni na svoj prepoznatljiv i cijenjen proizvod, a posebno na proizvođače bez čijeg truda, volje i mukotrpnog rada ne bismo imali tradicionalni proizvod. Zanimanje i odaziv izlagača opravdava naša očekivanja i potvrđuje opravdanost održavanja izložbe, zbog čega s velikim optimizmom gledamo u budućnost i razvoj ove manifestacije. Ovo je prilika da zahvalimo svima koji svojim zalaganjem doprinose prepoznatljivosti bučinog ulja, a posebno poljoprivrednim gospodarstvima koja prenose tradiciju proizvodnje na nove generacije.

Neka bučino ulje postane najbolji prijatelj Vašeg zdravlja !

dr.sc.Dragutin Vincek

INTRODUCTION

Upon its arrival to Europe, pumpkin was considered food for the poor and the livestock. However, a remarkable product- pumpkin seed oil, was soon discovered, which made it quite clear that pumpkin was an extremely valuable culture. Numerous publications emphasize the tradition of pumpkin seed oil production in the former Austro-Hungarian Monarchy. Therefore, a logical evolution of the progression and development of production is visible in the countries that were born from the Austro-Hungarian Monarchy: Austria, Hungary, Slovenia, Croatia...

The first written trace of pumpkin seed oil production in Croatia can be found in the article called Uputa za koristan uzgoj buča i proizvodnju ulja od njihovih sjemenki (Navuk buche zemelyzke z-hasznum povnosati, y z-koztchicz'h zdravo olye nachinyati), published in the Danica Zagrebačka (Danicza Zagrebechka) magazine in three parts, from 1834 to 1836, by bishop Ignac Kristijanović (1796-1884). An interesting part of the work is the outline of a pumpkin seed oil press. It is still unclear whether the outline was copied from a foreign magazine or if it was the author's original idea, maybe even his own invention. The List mesečni horvatsko-



slavonskoga Gospodarskoga Društva magazine, published in 1843 by Matija Beloberg, a clergyman from Zagreb, contains the record of the first oil production experiment in the article entitled „O načinu kako se ulje iz različitoga semenja pravi“. He also sent a sample of pumpkin seed oil to the magazine editors, who agreed that it tasted and smelled so good that it could be used for food.

We are fully aware of the fact that we have inherited a long tradition of the production and the use of pumpkin seed oil. It is a product that has become one with our inhabitants. It has been a part of our lives for a very long time; numerous written traces guide us through the production and the usage of pumpkin seed oil tradition. This heritage has served as a starting point for the pumpkin seed oil exhibition initiative. The basic aims of our activities and the exhibition are the popularization and presentation of pumpkin seed oil and a systematic and permanent raising of the producers' and the consumers' awareness on the importance of a healthy diet and domestic production.

The exhibition organizers are very proud of their famous and highly appreciated product and especially of the oil producers, whose hard work and strong will made it possible for us to enjoy this traditional product. The interest and great response of the exhibitors have fully justified our expectations and confirmed the legitimacy of the exhibition, which makes us feel very optimistic about the future and the development of this manifestation. This is an opportunity to thank all those who constantly contribute to the recognizability of pumpkin seed oil, especially the farms that pass on their knowledge and tradition onto new generations.

Let pumpkin seed oil become your health's best friend!

dr.sc.Dragutin Vincek

EINFÜHRUNG

Nachdem der Kürbis nach Europa gelangte, galt er am Anfang als ein Nahrungsmittel der armen Leute und als Viehfutter. Sehr schnell aber wurde ein außerordentliches Produkt entdeckt – das Kürbiskernöl. Sehr schnell verstand man, dass es sich um eine äußerst wertvolle Kultur handelt. Zahlreiche Publikationen auf dem Gebiet der ehemaligen Österreichisch-Ungarischen Monarchie heben die Tradition der Kürbiskernölherstellung hervor, so dass es eine logische Evolution und Fortsetzung der Produktion in den Nachfolgestaaten – Österreich, Ungarn, Slowenien, Kroatien, ... gibt.

Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über die Herstellung von Kürbiskernöl in Kroatien finden wir im Text Uputa za koristan uzgoj buča i proizvodnju ulja od njihovih sjemenki (Navuk buche zemelyzke z-hasznum povnosati, y z-koztchicz'h zdravo olye nachinyati), das in drei Teilen in der Zeitschrift mit Kalender Danica Zagrebačka (Danicza Zagrebechka), von 1834 bis 1836, publiziert wurde. Der Autor war Bischof Ignac Kristijanović (1796-1884). Was in diesem Beitrag besonders interessant ist, ist eine Zeichnung der Kürbiskernölpresse. Wir wissen nicht, ob es sich hier um eine Abbildung aus einer ausländischen Zeitschrift handelt oder um eigene, innovative Idee des Autors, seine Erfindung. Der Zagreber Kanoniker Matija Beloberg schrieb in seinem, in der Zeitschrift List mesečni horvatsko-slavonskoga Gospodarskoga Društva im Jahr 1843 veröffentlichten Beitrag unter dem Titel „Wie das Öl aus unterschiedlichen Kernen gemacht wird“ („O načinu kako se ulje iz različitoga semenja pravi“) über sozusagen ein Experiment in der Ölherstellung. Der Redaktion schickt er zusätzlich zum Text auch eine Kürbiskernölprobe. Die Redaktionsmitglieder sind sich einig, dass Geruch und Geschmack so gut sind, dass es als Nahrungsmittel verwendet werden könne.

Wir sind uns unserer langen Tradition der Herstellung und des Konsums von Kürbiskernöl bewusst, denn es handelt sich um ein Produkt, das mit dem Leben der Menschen verwoben ist. Das Kürbiskernöl wird hier nicht erst seit gestern hergestellt, zahlreiche schriftliche Quellen führen uns durch die Herstellung und Verwendung von Kürbiskernöl. Auf diesen Überlegungen aufbauend wurde diese Initiative zur Organisation der Kürbiskernöl-Ausstellung eingeleitet. Wie auch in den Vorjahren, setzen wir unsere Aktivitäten fort und verfolgen weiterhin Hauptziele der Ausstellung: Die Popularisierung und Präsentation von Kürbiskernöl sowie systematische und dauerhafte Steigerung des Bewusstseins sowohl der Hersteller, als auch der

Verbraucher, wie wichtig eine gesunde Ernährung und die heimische Herstellung sind. Die Veranstalter dieser Ausstellung sind auf dieses bekannte und geachtete Produkt sehr stolz, insbesondere aber auf die Hersteller, denn ohne ihre Bemühungen, ihren Willen und die dahintersteckende, mühselige Arbeit hätten wir dieses traditionsreiche Produkt nicht. Das Interesse und die Reaktionen der Aussteller rechtfertigen unsere Erwartungen und bestätigen nur, dass wir mit der Veranstaltung einer solchen Ausstellung goldrichtig liegen, weswegen wir mit Optimismus in die Zukunft dieses Events blicken. Hiermit möchten wir die Gelegenheit nutzen, all jenen zu danken, die durch ihren Einsatz zum Bekanntheitsgrad von Kürbiskernöl beitragen, insbesondere den Landwirten, die die Herstellertradition auf neue Generationen übertragen.

Möge das Kürbiskernöl zum besten Freund Ihrer Gesundheit werden!

dr.sc.Dragutin Vincek

BEVEZETŐ

Miután a tök eljutott Európáig, eleinte a szegények és az állatok eledelének számított. Ugyanakkor, hamar felfedeztek egy különleges terméket – a tökmagolajat, aztán hamar kiderült, hogy egy különösen értékes kultúráról van szó. Számos publikációban kiemelik a tökmagolaj gyártás hagyományát a volt Osztrák-Magyar Monarchia területén, így nyugodtan beszélhetünk a tökmagolaj készítés evolúciós folytatásáról és fejlesztéséről az utódállamok területén – Ausztria, Magyarország, Szlovénia, Horvátország...

Horvátoknál az első írásos említést az Utasítások a hasznos töktermesztéshez és a magvaiból történő tökmagolaj előállításához (Navuk buche zemelyzke z- hasznumm povnosati, y z-koztchicz'h zdravo olye nachinyati) c. műben találjuk, amit három részben a Danica Zagrebačka folyóiratban-kalendáriumban 1834 és 1836 közötti időszakban adott ki Kristijanović Ignac (1796-1884) püspök. Külön érdekessége ennek a műnek, hogy találhatunk benne egy vázlatot tökmagolaj présről, melyről nem tudjuk, hogy másolat e egy külföldi folyóiratból, vagy a szerző eredeti innovatív ötlete, vagy annak saját találmánya. A List mesečni horvatsko-slavonskoga Gospodarskoga Društva folyóiratban, melyet 1843. Matija Beloberg zágrábi kanonok jelentetett meg, leírásra került egy sajátos kísérlet a tökmagolaj gyártásról, a Milyen módon készíthetünk olajat különböző magvakból (O načinu kako se ulje iz različitoga semenja pravi) c. cikkben. A szöveg mellé a szerkesztőségnek küldött tökmagolaj mintát is, melyről tagjai úgy vélekedtek, hogy olyan jó az illata és az ize, hogy jó étvágyal fogyaszthatjuk.

Tudatában vagyunk annak, hogy egy igazán régi hagyományt ápolunk a tökmagolaj gyártása és felhasználása terén, mert olyan termékről van szó, amely összenőt saját lakosságával. Az nem csak tegnapra nyúlik vissza, számos írásos nyom vezet minket a tökmagolaj gyártásán és felhasználásán keresztül. Pont ezen nyom mentén kezdeményeztük a tökmagolaj kiállítás megszervezését. Folytatjuk tevékenységeinket, hasonlóan az előző évekhez, a kiállítás következő alapcéljaival: a tökmagolaj népszerűsítése és prezentálása, valamint a tudat szisztematikus és tartós erősítése, ahogy a termeszítőknél úgy a fogyasztók körében az egészséges táplálkozás és hazai gyártás vonatkozásában.

A kiállítás szervezői büszkék a felismerhető és értékes termékükre, különösen a termelőkre, akiknek a fáradozása, kedve és nehéz munkája nélkül nem állna rendelkezésünkre ez a hagyományos termék. A kiállítók érdeklődése és jelentkezése igazolja elvárásainkat és a kiállítás létjogosultságát, ami miat nagy optimizmussal tekintünk a jövőbe és rendezvény fejlődésére. Ez alkalom arra is, hogy köszönetet mondjunk mindazoknak, akik odaadásukkal hozzájárulnak a tökmagolaj felismerhetőségéhez, különösen azoknak a mezőgazdasági termelőknek, akik ezt a hagyományt átörökítik a következő, új generációkra.

Váljon a tökmagolaj egészségének legjobb barátjává!

dr.sc.Dragutin Vincek



KOMENTAR OCJENJIVAČKE KOMISIJE

Ocjenjivačka komisija i senzorski panel 10. IZLOŽBE BUČINIH ULJA HRVATSKE i 3. MEĐUNARODNE IZLOŽBE BUČINIH ULJA ALPE-ADRIA željno su dočekali ovogodišnju izložbu. Željni novih događanja, ali ipak u nešto drukčijim okolnostima zbog pandemije, spremno smo dočekali i pristupili ovogodišnjem senzorskom ocjenjivanju. Pripreme smo započeli još početkom godine kada je naš senzorski panel prošao dodatnu edukaciju za senzorske ocjenitelje kako bismo osvježili znanje te izoštrili nepca.

Ove godine napravljene su korekcije u Pravilniku o ocjenjivanju bučinih ulja čime su postroženi kriteriji za dodjelu medalja, što je kao rezultat polučilo izdvajanje onih najboljih u kemijskom i senzorskom smislu, kako u kategoriji djevičanskih bučinih ulja tako i u kategoriji hladno prešanih bučinih ulja.

Najveće je zadovoljstvo napomenuti kako je kvaliteta svih zaprimljenih ovogodišnjih ulja na zavidnoj razini jer na osnovu kemijske analize nije bilo diskvalificiranih uzoraka. Taj podatak najbolje ukazuje na to kako stalna edukacija proizvođača o agrotehničkim mjerama, tehnologiji proizvodnje i čuvanju ulja, te njihov predan rad i posvećenost donose najbolje rezultate.

Od ukupno pristiglih 168 bučinih ulja njih 135 deklarirana su kao djevičanska, a 33 kao hladno prešana bučina ulja. Ocjenjivačka komisija i senzorski panel dodijelili su 7 zlatnih medalja u kategoriji djevičanskih bučinih ulja te 15 zlatnih medalja u kategoriji hladno prešanih bučinih ulja. Dodijeljene su još 104 srebrne medalje, 23 brončane medalje te 19 priznanja. Ovakvim rezultatima letvica kvalitete je podignuta visoko, što će zasigurno poslužiti kao dodatni izazov i motivacija kako za proizvođače tako i za senzorske ocjenitelje na narednim izložbama.

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

COMMENTS OF THE EVALUATION COMMITTEE

The evaluation committee and the sensory panel of the 10th ANNUAL CROATIAN PUMPKIN SEED OIL EXHIBITION and the 3rd ALPE - ADRIA INTERNATIONAL PUMPKIN SEED OIL EXHIBITION eagerly welcomed this year's exhibition. Eager for new happenings in a somewhat different circumstances due to the pandemic, we were ready for this year's sensory analysis. The preparations were started at the beginning of the year, when our sensory panel underwent additional education for sensory evaluators in order to refresh our knowledge and sharpen our palates.

The Regulation on the evaluation of pumpkin seed oil underwent certain corrections this year, tightening the criteria for awarding medals, which caused the distinguishing of the best oils in the chemical and the sensory field in the virgin pumpkin seed oil category and the cold pressed pumpkin seed oil category. Our greatest pleasure is the opportunity to say that the quality of all oil samples was at an enviable level. There were no disqualified samples on the basis of chemical analysis. This shows that the producers' continuous education on agrotechnical measures, production technology and oil storage, their hard work and commitment bring the best results.

From 168 pumpkin seed oil samples, 135 were declared as virgin oils and 33 as cold pressed oils. The evaluation committee and the sensory panel awarded 7 gold medals in the virgin pumpkin seed oil category and 15 gold medals in the cold pressed pumpkin seed oil category. Also, 104 silver medals, 23 bronze medals and 19 recognitions were awarded. These results have raised the quality threshold which will surely present an additional challenge and motivation not just for the producers, but also for the evaluators in the following exhibitions.

Melita Makovec, mag. ing. mol. biotech.
Head of the Chemical analysis of food and articles of general use Lab
Bioinstitut d.o.o., Čakovec

DAS KOMMENTAR DES BEWERTUNGSAUSSCHUSSES

Der Bewertungsausschuss und das sensorische Panel der 10. KÜRBISKERNÖL-AUSSTELLUNG KROATIENS und der 3. INTERNATIONALEN ALPEN-ADRIA KÜRBISKERNÖL-AUSSTELLUNG warteten mit Freude auf die diesjährige Ausstellung. Sie findet jedoch unter etwas anderen Umständen infolge der Pandemie statt, aber wir waren darauf bereit und bewerteten sensorisch die diesjährigen Proben. Mit den Vorbereitungen begannen wir noch am Anfang des Jahres, als unser Bewertungsausschuss an zusätzlicher Schulung für sensorische Bewertung teilnahm, um unsere Kenntnisse zu erfrischen und unsere Gaumen vorzubereiten.

Heuer wurden kleine Korrekturen in der Bewertungsordnung vorgenommen, wodurch die Kriterien für die Verleihung von Medaillen verschärft wurden, was eine Hervorhebung der besten Proben im chemischen und sensorischen Sinne zur Folge hatte, sowohl in der Kategorie der Jungfern-Kürbiskernöle, als auch in der Kategorie der kalt gepressten Kürbiskernöle.

Die größte Freude ist es hervorzuheben, dass die Qualität der diesjährigen erhaltenen Ölproben auf äußerst hohem Niveau war, denn aufgrund der chemischen Analyse wurde keine Probe disqualifiziert. Das zeigt, dass ständige Schulungen für Hersteller in Bezug auf die agrotechnische Maßnahmen und Produktionstechnologie sowie ihre hingebungsvolle Arbeit und Fokussierung die besten Ergebnisse erzielen.

Von insgesamt 168 erhaltenen Kürbiskernölproben wurden 135 Ölproben als Jungfernöl und 33 als kalt gepresstes Kürbiskernöl deklariert. Der Bewertungsausschuss und das sensorische Panel verliehen 7 Goldmedaillen in der Kategorie der Jungfern-Kürbiskernöle und 15 Goldmedaillen in der Kategorie der kalt gepressten Kürbiskernöle. Weiterhin wurden noch 104 Silbermedaillen, 23 Bronzemedaillen und 19 Auszeichnungen verliehen. Mit diesen Ergebnissen wurde die Latte sehr hoch gelegt, was sicher als zusätzliche Herausforderung und Motivation sowohl den Herstellern als auch den Mitgliedern des Bewertungsausschusses in den nächsten Ausstellungen dienen wird.

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 VÉLEMÉNYE

A 10. HORVÁTORSZÁGI TÖKMAGOLAJ KIÁLLÍTÁS és a 3. ALPOK-ADRIA NEMZETKÖZI TÖKMAGOLAJ KIÁLLÍTÁS bíráló bizottsága és a szenzor panel már nagyon várta az idei kiállítást. Várva az új eseményeket, de a pandémia miatt mégis más feltételek között felkészülve vártuk és álltunk hozzá a szenzoros, érzékszervi bírálatához. A felkészülést már az év elején megkeztük, amikor a szenzor panelünk az érzékszervi bírálók részére szervezett kiegészítő képzésen vett részt, hogy felfrissítse tudását és megélezzék érzékelőit. Az idén a Szabályzatban korekciót hajtottunk végre a tökmagolajok bírálatára vonatkozóan, amivel szigorodtak az érmek odaítélésének kritériumai, melynek eredményeként kiválasztásra kerültek a legjobbak, kémiai és érzékszervi értelemben, ahogy a melegen sajtolt úgy a hidegen sajtolt tökmagolajoknál.

Legörömtelibb megemlíteni, hogy minden beérkezett idei minta minősége irigylésreméltó, mivel a kémiai analízis alapján egyetlen mintát sem zártak ki. Ez az adat arra mutat rá leginkább, hogy az agrotechnikai, termelés technológiai és az olajmegóvási folyamatos képzés, valamint az ő odaadó munkájuk hozza a legjobb eredményeket.

Az összesen beérkezett 168 tökmagolajból 135 mint melegen sajtolt, 33 mint hidegen sajtolt lett deklarálva. A bírálóbizottság és a szenzor panel a melegen sajtolt olajok közül 7 mintára adott aranyérmet, míg a hidegen sajtoltak esetében ezt 15 minta érdemelte ki. Kiosztásra került még 104 ezüst érem, 23 bronz érem,

valamint 19 kapot oklevelet. Ezekkel az eredményekkel a minőséget jelentő lécs magassra került, ami biztosan további kihívás és motivációként szolgál, ahogy a termelők, úgy érzékszervi bírálók számára a következő kiállításoknál.

Melita Makovec, mérnök
Élelmiszerkémiai Laboratórium Vezetője
Bioinstitut d.o.o. Čakovec



NAGRAĐENI IZLAGAČI 10. IZLOŽBE BUČINIH ULJA HRVATSKE

Djevičanska bučina ulja PROIZVEDENA TRADICIONALNIM POSTUPKOM (UZ PRŽENJE)

ZLATNA MEDALJA

1. Uljara Sinković, KZŽ	33,09
2. Agro-Noršić j.d.o.o., ZG	33,02
3. Darko Šipek, VŽ	32,83
4. Matija Mesar, KZŽ	32,58
5. Andreja Petrović, VŽ	32,52
6. Josip Žmegač, VŽ	32,07

SREBRNA MEDALJA

1. Slavko Kuščer, VŽ	31,90
2. Juraj Hanžek, KZŽ	31,87
3. Zlatko Vularić, ZŽ	31,77
4. Janja Kišić, OBŽ	31,77
5. Martina Hukavec, ZG	31,76
6. Mladen Dominić, MŽ	31,70
7. OPG Haramustek, KZŽ	31,70
8. Krešo Kancijan, VŽ	31,63
9. Matija Hadar, KZŽ	31,53
10. OPG Bratković, KZŽ	31,47
11. Ranko Branović, MŽ	31,37
12. Nikola Prepolec, KZŽ	31,37
13. OPG Harači, KKŽ	31,36
14. Ljiljana Šemovčan, BBŽ	31,35
15. Vedran Šinko, ZŽ	31,13
16. Marin Jembrih, KZŽ	31,13
17. Davor Špoljar, VPŽ	31,13
18. Niskogradnja Hren d.o.o., KZŽ	31,10
19. Ivan Šoštarić, KZŽ	31,10
20. OPG Štorga, VŽ	31,10
21. Jurica Cafuk, VŽ	30,97
22. Uljara Agroprom-Patrčević, VŽ	30,97
23. OPG Kukec, ZŽ	30,67
24. Branko Blažinić, KZŽ	30,67
25. Uslužna uljara „Ivanuša“, MŽ	30,57
26. Stjepan Habulan, VŽ	30,47
27. Milutin Vlajnić, BBŽ	30,47
28. Vugec- stočarstvo j.d.o.o., ZŽ	30,43
29. Uljara Šenkovec j.d.o.o., MŽ	30,43
30. Danijel Kunštović, KZŽ	30,43
31. Vladimir Kurtek, VŽ	30,33
32. Ivica Čepelak, SMŽ	30,33
33. OPG Osrečak, KZŽ	30,20
34. OPG Šagud, ZŽ	30,17
35. Damir Mesarić, MŽ	30,17

36. Vjeran Stričak, MŽ	30,13
37. Ivica Pozder, VŽ	30,07
38. Štefan Abramović, SMŽ	30,03
39. Miroslav Biškup, VŽ	30,03
40. Mario Šingerberger, BBŽ	30,03
41. PA-VITA d.o.o., ZŽ	29,93
42. Božidar Šantek, VŽ	29,77
43. Marko Novak-Grgec, ZŽ	29,73
44. Zdenka Radman, KŽ	29,70
45. Ivanka Grilec, KZŽ	29,67
46. OPG Antoljak, ZŽ	29,60
47. Mirko Lastavec, VŽ	29,53
48. Branko Vidaček, VŽ	29,53
49. Davor Tkalčec, VŽ	29,53
50. Ivan Gelešić, PSŽ	29,47
51. Zvonko Just, MŽ	29,20
52. Josip Cerovec, MŽ	29,13
53. Nikola Ščuric, VŽ	29,13
54. Vjekoslav Kopljar, OBŽ	29,07
55. Zoran Crkvenčić, VŽ	29,03
56. Katarina Kramarić, VŽ	29,03
57. Darko Tkalec, MŽ	28,87
58. Uslužna uljara Županić, VŽ	28,80
59. Miluška Besek, VSŽ	28,73
60. Verica Zakojč, MŽ	28,67
61. Zlatko Đura, MŽ	28,63

BRONČANA MEDALJA

1. Luka Ivoš, VPŽ	28,40
2. Sonja Ivanuša, MŽ	28,37
3. Holera d.o.o., MŽ	28,23
4. Ivica Blaži, VŽ	28,20
5. Đuro Ježić, ZŽ	28,20
6. Damir Andrašek, VŽ	28,10
7. Uljara Dobrava d.o.o., MŽ	28,07
8. Mladen Cesarec, KZŽ	28,03
9. Danijel Mikulić, VŽ	27,90
10. Marina Buk, ZŽ	27,87
11. Zorica Kostanjevec, VŽ	27,47
12. Tomislav Tomašec, ZŽ	27,33
13. Mladen Sanjković, MŽ	26,83
14. Damir Crleni, VŽ	26,70
15. Ivica Cesar, ZŽ	26,57

PRIZNANJE

- Đurdica Slunjski, VŽ
- Pavao Koronc, ZŽ
- Srednja škola Bedekovčina, KZŽ
- Stjepan Kolenko, VŽ
- OPG Grozaj, KZŽ
- Filip Bencek, VŽ

- Uljara Žnidar, VŽ
- Ivica Papec, VŽ
- Krešimir Kožić, OBŽ
- OPG Frljak, ZG
- OPG Tomašić , KZŽ
- Slavko Kovačević, OBŽ

Bučina ulja *PREŠANA HLADNIM POSTUPKOM*

ZLATNA MEDALJA

1. OPG Liege, KZŽ	33,57
2. Učenička zadruga „ZDENČEK“, VŽ	33,30
3. OPG Osrečak, KZŽ	33,30
4. Ivica Cesar, ZŽ	33,07
5. Verica Zakojč, MŽ	33,03
6. Uljara Sinković, KZŽ	33,03
7. Zlatko Vularić, ZŽ	32,90
8. Danijel Kunštović, KZŽ	32,90
9. Luka Ivoš, VPŽ	32,37
10. Vjekoslav Kopljar, OBŽ	32,37
11. Tomislav Kovač, KŽ	32,37
12. OPG Kukec, ZŽ	32,23

SREBRNA MEDALJA

1. Uljara Šenkovec j.d.o.o., MŽ	31,97
2. Janja Kišić, OBŽ	31,83
3. OPG Frljak, ZG	31,60
4. Damir Mesarić, MŽ	31,30
5. Uljara Agroprom – Patrčević, VŽ	31,30
6. Darko Tkalec, MŽ	31,03
7. Mladen Cesarec, KZŽ	30,93
8. Davor Špoljar, VPŽ	30,90
9. Vedran Šinko, ZŽ	30,77
10. Agro-Noršić, j.d.o.o., ZG	29,87
11. Verica Selanac „Aurora“, SMŽ	28,93

BRONČANA MEDALJA

1. Martina Hukavec, ZG	28,27
2. Zvonko Just, MŽ	28,00

PRIZNANJE

- Stjepan Zimić, KZŽ



AWARDED EXHIBITORS

3rd ALPE – ADRIA INTERNATIONAL PUMPKIN SEED OIL EXHIBITION

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

EXHIBITION CHAMPION		
Uljara Sinković, HR		33,09
GOLD MEDAL		
1. Agro-Noršić j.d.o.o., HR		33,02
2. Darko Šipek, HR		32,83
3. Matija Mesar, HR		32,58
4. Andreja Petrović, HR		32,52
5. Olajútó Szövetkezet, HUN		32,08
6. Josip Žmegač, HR		32,07
SILVER MEDAL		
1. Slavko Kuščer, HR		31,90
2. Juraj Hanžek, HR		31,87
3. Jernej Šacer, SLO		31,85
4. Zlatko Vularić, HR		31,77
5. Janja Kišić, HR		31,77
6. Martina Hukavec, HR		31,76
7. Mladen Dominić, HR		31,70
8. OPG Haramustek, HR		31,70
9. Krešo Kancijan, HR		31,63
10. Matija Hađar, HR		31,53
11. Kmetija Babič, SLO		31,50
12. OPG Bratković, HR		31,47
13. Ranko Branović, HR		31,37
14. Nikola Prepolec, HR		31,37
15. Boris Svenšek, SLO		31,37
16. OPG Harači, HR		31,36
17. Ljiljana Šemovčan, HR		31,35
18. Vedran Šinko, HR		31,13
19. Marin Jembrih, HR		31,13
20. Davor Špoljar, HR		31,13
21. Kürbishof Koller, AUT		31,13
22. Robert Pertoci, SLO		31,13
23. Niskogradnja Hren d.o.o., HR		31,10
24. Ivan Šoštarić, HR		31,10
25. OPG Štorga, HR		31,10
26. Scheucher Kernöl Ernte, AUT		31,03
27. Jurica Cafuk, HR		30,97
28. Uljara Agroprom-Patrčević, HR		30,97

29. Josef Polesnig, AUT	30,97
30. Saša Mikola, SLO	30,87
31. BioBAUERNHOF Familie Flödl, AUT	30,83
32. OPG Kukec, HR	30,67
33. Branko Blažinić, HR	30,67
34. Uslužna uljara „Ivanuša“, HR	30,57
35. Stjepan Habulan, HR	30,47
36. Milutin Vlajnić, HR	30,47
37. Vugec-stočarstvo j.d.o.o., HR	30,43
38. Uljara Šenkovec j.d.o.o., HR	30,43
39. Danijel Kunštović, HR	30,43
40. Roland Oberndorfer, AUT	30,37
41. Štefan Cigüt, SLO	30,36
42. Vladimir Kurtek, HR	30,33
43. Ivica Čepelak, HR	30,33
44. AgroPerfekt Kft, HUN	30,30
45. Batha- Porta, HUN	30,23
46. OPG Osrečak, HR	30,20
47. Michael Edelsbrunner, AUT	30,17
48. OPG Šagud, HR	30,17
49. Damir Mesarić, HR	30,17
50. Vjerran Stričak, HR	30,13
51. Ivica Pozder, HR	30,07
52. Štefan Abramović, HR	30,03
53. Miroslav Biškup, HR	30,03
54. Mario Šingerberger, HR	30,03
55. Miran Ros, SLO	30,00
56. PA-VITA d.o.o., HR	29,93
57. Turistička kmetija Puhan, SLO	29,80
58. Božidar Šantek, HR	29,77
59. Marko Novak-Grgec, HR	29,73
60. Zdenka Radman, HR	29,70
61. Ivanka Grilec, HR	29,67
62. OPG Antoljak, HR	29,60
63. Mirko Lastavec, HR	29,53
64. Branko Vidaček, HR	29,53
65. Davor Tkalčec, HR	29,53
66. Matej Županc, SLO	29,53
67. Miran Kolarič, SLO	29,53
68. Vlado Vlaj, SLO	29,50
69. Ivan Gelešić, HR	29,47
70. Robert Erschen, AUT	29,37
71. Franc Grobnik, SLO	29,27
72. Verena Lobnig, AUT	29,27
73. Cvetka Bunderla, SLO	29,25
74. Rose Mari Banfi, SLO	29,23
75. Zvonko Just, HR	29,20
76. Gerhard Riegerbauer, AUT	29,17
77. Josip Cerovec, HR	29,13
78. Nikola Šćuric, HR	29,13
79. Vjekoslav Kopljar, HR	29,07
80. Zoran Crkvenčić, HR	29,03
81. Katarina Kramarić, HR	29,03
82. Darko Tkalec, HR	28,87



83. Uslužna uljara Županić, HR	28,80
84. Oljarna Flegar, SLO	28,77
85. Miluška Besek, HR	28,73
86. Verica Zakojč, HR	28,67
87. "PEIBA" Termelő és Kereskedő Kft, HUN	28,63
88. Zlatko Đura, HR	28,63
89. Szak-Naturolaj Kft, HUN	28,60
90. David Bezjak, SLO	28,50

BRONZE MEDAL

1. Luka Ivoš, HR	28,40
2. Sonja Ivanuša, HR	28,37
3. Jožef Pignar, Petim, SLO	28,27
4. Holera d.o.o., HR	28,23
5. Ivica Blaži, HR	28,20
6. Đuro Ježić, HR	28,20
7. Jerneja Jančar, SLO	28,10
8. Damir Andrašek, HR	28,10
9. Uljara Dobrava d.o.o., HR	28,07
10. Mladen Cesarec, HR	28,03
11. Danijel Mikulić, HR	27,90
12. Marina Buk, HR	27,87
13. Niko Mulec, SLO	27,87
14. Hannes Hassler, AUT	27,77
15. Jeruzalem sat - Oljarna in mešalnica Središče d.o.o., SLO	27,57
16. Zorica Kostanjevec, HR	27,47
17. Tomislav Tomašec, HR	27,33
18. Barbara Kancler, SLO	27,00
19. Mladen Sanjković, HR	26,83
20. Damir Crleni, HR	26,70
21. Ivica Cesar, HR	26,57

CERTIFICATE OF COMMENDATION

1. Đurdica Slunjski, HR
2. Pavao Koronc, HR
3. Srednja škola Bedekovčina, HR
4. Brigita Hergan, SLO
5. Stjepan Kolenko HR
6. OPG Grozaj, HR
7. Filip Bencek, HR
8. Hofladen Fiedler, AUT
9. Uljara Žnidar, HR
10. Slavko Leben, SLO
11. Ivica Papec, HR
12. Krešimir Kožić, HR
13. OPG Frljak, HR
14. Péter Balogh, HUN
15. Darko Košar, SLO
16. OPG Tomašić, HR
17. Slavko Kovačević, HR

Cold-pressed pumpkin seed oil

GOLD MEDAL

1. OPG Liege, HR	33,57
2. Učenička zadruga „ZDENČEK“, HR	33,30
3. OPG Osrečak, HR	33,30
4. Batha-Porta, HUN	33,17
5. Ivica Cesar, HR	33,07
6. Verica Zakojč, HR	33,03
7. Uljara Sinković, HR	33,03
8. Miran Kolarič, SLO	33,03
9. Zlatko Vularić, HR	32,90
10. Danijel Kunštović, HR	32,90
11. Luka Ivoš, HR	32,37
12. Vjekoslav Kopljar, HR	32,37
13. Tomislav Kovač, HR	32,37
14. Péter Balogh, HUN	32,37
15. OPG Kukec, HR	32,23

SILVER MEDAL

1. Uljara Šenkovec j.d.o.o., HR	31,97
2. Janja Kišić, HR	31,83
3. Brigita Hergan, SLO	31,70
4. OPG Frljak, HR	31,60
5. Damir Mesarić, HR	31,30
6. Uljara Agroprom-Patrčević, HR	31,30
7. Darko Tkalec, HR	31,03
8. Mladen Cesarec, HR	30,93
9. Davor Špoljar, HR	30,90
10. Vedran Šinko, HR	30,77
11. AgroPerfekt Kft, HUN	30,13
12. Agro-Noršić j.d.o.o., HR	29,87
13. Jeruzalem sat Oljarna in mešalnica Središče, SLO	29,67
14. Verica Selanac „Aurora“, HR	28,93

BRONZE MEDAL

1. Martina Hukavec, HR	28,27
2. Zvonko Just, HR	28,00

CERTIFICATE OF COMMENDATION

1. Stjepan Zimić, HR
2. Martina und Walter Lorenz, AUT



POPIS IZLAGAČA

VARAŽDINSKA ŽUPANIJA

Andreja Petrović
Zagrebačka 238, 42 000 Varaždin
M: 098/1305 945
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Branko Vidaček
Seljanec, Ulica Savica 3, 42 242 Radovan
M: 099/7611 288
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Mirko Lastavec
Hrastovsko, Sv. Florijana 5, 42 230 Ludbreg
M: 091/5423 948
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Damir Andrašek
Breznica 173, 42 225 Breznički Hum
M: 098/1901 822
T: 042/626 227
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Jurica Cafuk
Domitrovec, Glavna 27, 42 205 Vidovec
M: 098/267 613
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Ivica Pozder
Zamlača, Plitvička 26, 42 205 Vidovec
M: 091/2988 746
T: 042/741 356
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Slavko Kuščer
Nedeljanec, Varaždinska 32 A, 42 205 Vidovec
M: 098/764 921
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Filip Bencek
Žarovnica 34 b, 42 250 Lepoglava
M: 098/1365 320
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Damir Crleni
Trnovec, Ludbreška ulica 110, 42 202 Trnovec Bartolovečki
M: 098/284 358
T: 042/684 121
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Uljara Agroprom-Patrčević
Strmec Podravski, Braće Radića 74, 42 206 Petrijanec
M: 098/187 8232
T: 042/714 163
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Krešo Kancijan
Bolfan, Varaždinska 87, 42 230 Ludbreg
M: 098/9461 738
T: 042/848 125
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Učenička zadruga „ZDENČEK“
Trg Sv. Trojstva 16, 42 230 Ludbreg
M: 098/1736 900
T: 042/421 791
Način prerade: hladno prešano

Vladimir Kurtek
Šemovec, Plitvička 62, 42 202 Trnovec Bartolovečki
M: 098/844 229
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Nikola Ščuric
Gornje Vratno, Varaždinska ulica 147, 42 208 Cestica
M: 099/6678 824
T: 042/724 275
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Josip Žmegač
Donje Vratno, Vinogradska 14, 42 207 Vinica
M: 098/790 596
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Zoran Crkvenčić
Poljanec, R. Vahtarića 11, 42 230 Ludbreg
M: 098/ 831 128
T: 042/673 422
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Darko Šipek
Nova Ves Petrijanečka, F. Bobića 171, 42 206 Petrijanec
M: 091/5067 055
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Uljara Žnidar
Zbelava, Varaždinska 128, 42 202 Trnovec Bartolovečki

M: 098/632 299
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Zorica Kostanjevec
F. Seljana 19, 42 000 Varaždin
M: 098/9515 117
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Božidar Šantek
Cargovec, Varaždinska 14, 42 205 Vidovec
M: 091/1692 069
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Stjepan Kolenko
Nedeljanec, Varaždinska 177, 42 205 Vidovec
M: 098/9181 641
T: 042/744 364
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Stjepan Habulan
Nova Ves Petrijanečka, F. Bobića 52, 42 206 Petrijanec
M: 099/6755 963
T: 042/716 190
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Đurdica Slunjski
Rudarska 8, 42 242 Radovan,
M: 097/6575 656
T: 042 747 391
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Danijel Mikulić
Trnovec, Augusta Šenoe 10, 42 202 Trnovec Bartolovečki
M: 091/5528 995
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Ivica Papec
Šijanec, Bele IV 21, 42 205 Vidovec
M: 099/7915 318
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Ivica Blaži
Noviška 2, 42 205 Vidovec
M: 091/6336 223
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Štorga
Presečno 182 A, 42 220 Novi Marof
M: 091/5510 781
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Uslužna uljara Županić
Trg Sv.Vida 8, 42 205 Vidovec

M: 099/8126 112
T: 042 741 190
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Miroslav Biškup
Tužno, Varaždinska 127, 42242 Radovan
M: 091/5250 698
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Davor Tkalčec
Rudarska 13, 42 242 Radovan
M: 098/943 1644
T: 042/747 410
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Katarina Kramarić
Nova Ves Petrijanečka, Florijana Bobića 136, 42 206 Petrijanec,
M: 098 /816 420
T: 042/716 036
Način prerade: nerafinirano (toplo)

MEĐIMURSKA ŽUPANIJA

Holera d.o.o.
Trnavska 30, 40 324 Goričan
M: 095/8736 094
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Mladen Dominić
Rudera Boškovića 55, 40329 Kotoriba
M: 098/1687 082
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Ranko Branović
Augusta Cesarca 15, 40 322 Orehovica
M: 098/239 939
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Zvonko Just
Vularija, Prvomajska 50 A, 40 322 Orehovica
M: 091/7537 641
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Uljara Dobrava d.o.o.
Koprivnička 25, 40 328 Donja Dobrava
M: 098/9382 134
T: 040/688 300
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Josip Cerovec
Vladimira Nazora 17, 40 317 Podturen
M: 098/600 092
Način prerade: nerafinirano (toplo)



Vjeran Stričak
E. i G. Legenstein 11, 40 000 Čakovec
M: 098/397 389
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Uljara Šenkovec j.d.o.o.
Šenkovec, J. Bedekovića 31, 40 000 Čakovec
M: 099/2027 226
T: 040/343 191
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Darko Tkalec
Šenkovec, Budina 12, 40 000 Čakovec
M: 099/5160 129
T: 040/314 887
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Uslužna uljara „Ivanuša“
Gornji Hrašćan, Čakovečka 25, 40 306 Macinec
M: 098/9489 973
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Sonja Ivanuša
Gornji Hrašćan, Čakovečka 91, 40 306 Macinec
M: 098/9462 860
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Damir Mesarić
Kralja Tomislava 1 A, 40 319 Belica
M: 099/5123 213
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Mladen Sanjković
Križovec 52 a, 40 315 Mursko Središće
M: 098/9519 976
T: 040/866 721
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Verica Zakojč
K. Tomislava 7, 40 313 Sveti Martin na Muri
M: 099/7377 327
T: 040/868 610
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Zlatko Đura
Strahoninec, Cvjetna 8, 40 000 Čakovec
T: 040/333 124
Način prerade: nerafinirano (toplo)

VUKOVARSKO-SRIJEMSKA ŽUPANIJA

Miluška Besek
Knez Ljudevit Posavski 189, 32 254 Vrbanja

M: 098/618 354
Način prerade: nerafinirano (toplo)

POŽEŠKO-SLAVONSKA ŽUPANIJA

Ivan Gelešić
Tabor 25, 34 551 Filipovac
M: 098/9086 689
Način prerade: nerafinirano (toplo)

GRAD ZAGREB

Agro-Noršić j.d.o.o.
Odra, Odranska 111, 10 020 Novi Zagreb
M: 097/9006 222
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Martina Hukavec
Šašincev, Ivana Grande 65, 10 360 Sesvete
M: 098/668 933
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Frliak
Glavničica 16, 10 361 Sesvete-Kraljevec
M: 091/2030 121, 091/3545 121
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

ZAGREBAČKA ŽUPANIJA

OPG Šagud
Predavčeva 1, 10 372 Rugvica
M: 091/5412 297
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Marina Buk
Juršićeva 7, 10 372 Rugvica
M: 097/6202 841, 098/1655 077
Način prerade: nerafinirano (toplo)

PA-VITA uljara d.o.o.
Štefanovića 24, 10 370 Dugo Selo
M: 091/5176 637
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Marko Novak-Grgec
Struga Nartska, Zagrebačka 62, 10 361 Sesvete-Kraljevec
M: 095/9017 189
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Đuro Ježić
Buzadovac 44, 10 345 Gradec
M: 099/2790 054

T: 01/2790 054
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Kukec
Kružna 19, 10 298 Bistra
M: 091/7935 781
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Antoljak
Novaki, Žugci 2, 10 431 Sveta Nedelja
M: 091/1216 578
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Zlatko Vularić
Donja Kupčina 260, 10 451 Pisarovina
M: 091/1921 967
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Tomislav Tomašec
Stubička 298, 10 290 Zaprešić
M: 099/8383 997
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Ivica Cesar
Obedišće Ježevsko, Slavka Kolara 21, 10 372 Rugvica
M: 098/515 906
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Pavao Koronc
Vulinčeva 108, 10 310 Ivanić Grad
M: 098/596 644
T: 01/2881 774
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Vedran Šinko
Hrebine, Matije Gupca 5, 10 294 Donja Pušća
M: 099/4546 653
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Vugec-stočarstvo j.d.o.o.
Kumrovečka cesta 10, 10 294 Donja Pušća
M: 098/9818 558
Način prerade: nerafinirano (toplo)

KRAPINSKO – ZAGORSKA ŽUPANIJA

Ivanka Grilec
Hromec 119, 49 225 Đurmanec
M: 098/495 327
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Mladen Cesarec
Stubička Slatina 116, 49 243 Oroslavlje

M: 098/1631 301
T: 049/274 159
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Matija Mesar
Tugonica 152, 49 246 Marija Bistrica
M: 091/605 1182
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Liege
Ptičekova 77 A, 49 243 Oroslavlje
M: 091/5026 470
T: 049/264 323
Način prerade: hladno prešano

OPG Tomašić
Krapinska cesta 4, 49 282 Konjščina
M: 098/357 764
T: 049/465 262
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Uljara Sinković
Naselje Komari 13, 49 221 Bedekovčina
M: 091/1531 043
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Niskogradnja Hren d.o.o.
Golubovečka 85, 49 240 Donja Stubica
M: 091/1378 250
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Srednja škola Bedekovčina
Gajeva 1, 49 221 Bedekovčina
T: 049/213 514
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Haramustek
M. Gupca 39 A, 49 245 Gornja Stubica
M: 098/9547 390
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Ivan Šoštarić
Zagorska 96a, 49 221 Bedekovčina
M: 098/9622 454
T: 049/213 513
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Juraj Hanžek
Martinščina 39, 49 250 Zlatar
M: 091/9532 059
T: 049/430 327
Način prerade: nerafinirano (toplo)



Stjepan Zimić
Zimićeve 16, 49 243 Oroslavlje
M: 098/378 392
Način prerade: hladno prešano

Danijel Kunštović
Naselje Cerina 8, 49 221 Bedekovčina
M: 099/6957 834
T: 049/214 791
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Matija Hadar
Petrova Gora 27B, 49 253 Lobor
M: 098/772 843
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Nikola Prepolec
Veleškovec 1a, 49 247 Zlatar Bistrica
M: 095/5708 878
T: 049/461 279
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Marin Jembrih
Gregurovec 57A, 49 252 Mihovljan
M: 092/3038 398
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Branko Blažinić
Ciglenica Zagorska 58, 49 223 Sveti Križ Začretje
M: 091/3292 124
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Grozaj
Donja Pačetina 189, 49 223 Sveti Križ Začretje
M: 099/5754 722
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OPG Osrečak
Dobri Zdenci 22, 49 245 Gornja Stubica
M: 098/754 113
T: 049/289 570
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Bratković
Mokrice 22, 49 243 Oroslavlje
M: 091/8933 671
Način prerade: nerafinirano (toplo)

OSJEČKO - BARANJSKA ŽUPANIJA

Vjekoslav Kopljar
Martina Divalta 202, 31 000 Osijek
M: 091/7398 361
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Janja Kišić
Bana Jelačića 35, 31421 Satnica Đakovačka
M: 091/5030 978
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Krešimir Kožić
Ivana Gorana Kovačića 32, 31 540 Donji Miholjac
M: 091/4606 644
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Slavko Kovačević
Šljivoševci, Vladimira Nazora 78, 31 542
Magadenovac
M: 095/9137 367
Način prerade: nerafinirano (toplo)

BJELOVARSKO - BILOGORSKA ŽUPANIJA

Ljiljana Šemovčan
Vinogradska 28, 43 227 Šandrovac
M: 095/9140 564
T: 043/874 058
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Mario Šingerberger
Gudovac 219 a, 43251 Gudovac
M: 099/8034 637
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Milutin Vlajnić
Stančići 20, 43 000 Bjelovar
M: 099/6471 215
Način prerade: nerafinirano (toplo)

SISAČKO - MOSLAVAČKA ŽUPANIJA

Verica Selanac „Aurora“
Braće Bobetko 41, 44 000 Sisak
M: 098/9906 753
T: 044/532 239
Način prerade: hladno prešano

Ivica Čepelak
Stjepana Radića 1
44 321 Banova Jaruga
M: 091/7318 397 T: 044/668 228
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Štefan Abramović
Unčani 30, 44 440 Dvor
M: 091/5032 065
Način prerade: nerafinirano (toplo)

VIROVITIČKO-PODRAVSKA ŽUPANIJA

Luka Ivoš
Augusta Šenoa 4, 33000 Virovitica
M: 098/9633-202
T: 033/721 778
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Davor Špoljar
Terezino polje 116 a, 33 406 Lukač
M: 098/9028-101
T: 033/735 174
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

KARLOVAČKA ŽUPANIJA

Zdenka Radman
Sela Žakanjska 23, 47 276 Žakanje
M: 099/ 3635 351
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Tomislav Kovač
Jaškovo 5, 47 280 Ozalj
M: 091/5529 090
Način prerade: hladno prešano

KOPRIVNIČKO-KRIŽEVAČKA ŽUPANIJA

OPG Harači
Ulica Močile 67, 48 000 Koprivnica
M: 099/2819 303
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Tihomir Rumek
Gajeva 1, 48 325 Novigrad Podravski
M: 091/2369 211
Način prerade: nerafinirano (toplo)

SLOVENIJA

Cvetka Bunderla
Osek 72, 2235 Sv. Trojica
M: 00386 31/649 001
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Jožef Pignar, PETIM
Gajevci 35, 2272 Gorišnica
M: 00386 41/670 766
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Darko Košar
Stročja Vas 40, 9240 Ljutomer
M: 00386 31/220 336
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Saša Mikola
Brezovci 57, 9201 Puconci
M: 00386 40/154 385
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Rose Mari Banfi
Kupšinci 62, 9000 Murska Sobota,
M: 00386 41/822 237, 00386 31/372 395
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Matej Zupanc
Dobriša Vas 13, 3301 Petrovče
M: 00386 41/923 182
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Vlado Vlaj
Bodonci 102, 9265 Bodonci
M: 00386 31/317 953
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Oljarna Flegar
Lomanoše 44 b, 9250 Gornja Radgona
M: 00386 40/699 855
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Štefan Cigüt
Noršinci 62, 9221 Martjanci
M: 00386 41/432 789
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Brigita Hergan
Šikole 39, 2331 Pragersko
M: 00386 30/390 344
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Kmetija Bezjak
Cvetkovci 58, 2273 Podgorci
M: 00386 41/316 410
Način prerade: nerafinirano (toplo)

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

Boris Svenšek
Sela 21, 2324 Lovrenc na Dravskem polju
M: 00386 41/507 005
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Jernej Šacer
Placerovci 15b, 2272 Gorišnica
M: 00386 31/513 638
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Jerneja Jančar
Črešnjevci 113, 9250 Gornja Radgona
M: 00386 41/712 582
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Miran Kolarič
Žice 56, 2223 Jurovski Dol
M: 00386 41/834 619
Način prerađe: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Slavko Leben
Moškanjci 16, 2272 Gorišnica
M: 00386 41/655 694
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Niko Mulec
Žepovci 16, 9253 Apače
M: 00386 31/699 100
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Robert Pertoci
Šalovci 166 B, 9204 Šalovci
M: 00386 31/571 753
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Franc Grobnik
Nasova 26, 9253 Apače
M: 00386 41/322 035
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Jeruzalem sat - Oljarna in mešalnica Središče d.o.o.
Ljutomerska cesta 4, 2277 Središče ob Dravi
M: 00386 41/258 388
T: 00386 2713 4853
Način prerađe: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Miran Ros
Vučja Vas 4, 9242 Križevci pri Ljutomeru
M: 00386 41/374 834
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Turistička kmetija Puhan
Bogojina 311, 9222 Bogojina
M: 00386 31/442 206
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Barbara Kancler
Gajevci 16 a, 2272 Gorišnica
M: 00386 41/694 109
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

AUSTRIJA

Verena Lobnig
Haimburg 42, 9111 Haimburg
M: 0043 664/4111 626
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Kürbischhof Koller
Weinberg 78, 8350 Fehring
M: 0043 699/1923 1799
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Hannes Hassler
Altendorf 9, 9411 St. Michael
M: 0043 664/2136 319
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Josef Polesnig
Rinkenberg/Vogrče 92, 9150 Bleiburg
M: 0043 650/8051 968
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Martina und Walter Lorenz
Ebersdorf 4, 8362 Ebersdorf
M: 0043 699/1889 9336
Način prerađe: hladno prešano

Scheucher Kernöl Ernte
Zehensdorf 14, 8092 Mettersdorf
M: 0043 664/423 9858
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Robert Erschen
St. Stefan 10, 9142 Globasnitz
M: 0043 664/4633 664
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

BioBAUERNHOF Familie Flödl
Tscherberg 3, 9143 St. Michael ob Bleiburg
M: 0043 650/7191 900
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Gerhard Riegerbauer
Pöllau 106, 8311 Markt Hartmannsdorf Steiermark
M: 0043 676/5647 900
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Roland Oberndorfer
Staig 1, 4690 Schwanenstadt
M: 0043 676/5003 125
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Hofladen Fiedler
Leitersdorf 37, 8271 Bad Waltersdorf
M: 0043 664/2388 616
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Michael Edelsbrunner
Altendorf 16, 9411 St. Michael
M: 0043 680/2201 254
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

MAĐARSKA

Olajútő Szövetkezet
Kossuth utca 10, 7841 Kisszentmárton
M: 0036 20/5395 871
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

AgroPerfekt Kft
Győrffy István utca 12, 5300 Karcag
M: 0036 30/8202 916
Način prerađe: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Péter Balogh
Petőfi Sándor utca. 14, 8971 Kerkabarabás
M: 0036 30/6200 010
Način prerađe: nerafinirano (toplo), hladno prešano

Szak-Naturolaj Kft
Móricz Zsigmond utca 11, 8917 Milejszeg
M: 0036 30/1933 601
Način prerađe: nerafinirano (toplo)

Batha-Porta
Felsőszér 15a, 9942 Szalafő
M: 0036 20/5342 931
Način prerađe: nerafinirano (toplo), hladno prešano

“PEIBA” Termelő és Kereskedő Kft
Pap István utca. 45, 8248 Nemesvámos
M: 0036 20/9233 250
Način prerađe: nerafinirano (toplo)



PRAVILNIK

o ocjenjivanju bućinih ulja za natjecanja:

10. IZLOŽBA BUĆINIH ULJA HRVATSKE

i

3. MEĐUNARODNA IZLOŽBA BUĆINIH ULJA ALPE-ADRIA

Članak 1.

Ovaj Pravilnik odnosi se na pravila ocjenjivanja bućinih ulja, za potrebe manifestacija pod nazivom 10. IZLOŽBA BUĆINIH ULJA HRVATSKE i 3. MEĐUNARODNA IZLOŽBA BUĆINIH 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 i autentičnosti u ovlašteni laboratorij, te na određivanje senzorskih karakteristika. Prikupljeni uzorci se prema podacima proizvođača o tehnološkim karakteristikama proizvodnog procesa svrstavaju u dvije kategorije: 1. djevičansko bućino ulje proizvedeno tradicionalnim postupkom (uz prženje) i 2. hladno prešano bućino ulje.

Članak 3.

Osnovni parametri kvalitete su SMK (udio slobodnih masnih kiselina izražen kao % oleinske kiseline), PB (peroksidni broj izražen kao mmol O₂/kg) i netopljive nečistoće (%). Osnovni alat za određivanje autentičnosti je 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 bućinih 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.

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 11/2019). 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).

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 11/2019) 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 slijedećem kriteriju:

10. IZLOŽBA BUĆINIH ULJA HRVATSKE:

32 - 35 bodova – Zlatna medalja

28,5 – 31,99 bodova – Srebrna medalja

26,5 – 28,49 bodova – Brončana medalja

Ostalim sudionicima, osim diskvalificiranih, dodijelit će se priznanje kvalitete

3. MEĐUNARODNA IZLOŽBA BUĆINIH 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) bućinih 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 uporabljeni 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 uporabljeni 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 upotrebnoj 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

Dodatak 3.
Ocjenjivački listić za senzorsku analizu bučinog ulja

Parametar	Ocjena / Datum proizvodnje	UZORAK						
		1	2	3	4	5	6	7
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							

BEWERTUNGSORDNUNG

Artikel 1

Diese Bewertungsordnung bezieht sich auf die Regeln zur Bewertung von Kürbiskernölen im Rahmen der Veranstaltung unter dem Namen 10. KÜRBISKERNÖL-AUSSTELLUNG KROATIENS UND 3. INTERNATIONALEN ALPEN-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- und Authentizitätsparameter 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 (%). Das grundlegende Werkzeug für die Festlegung der Authentizität ist 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.

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 11/2019) 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).

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 11/2019) 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:

10. KÜRBISKERNÖL-AUSSTELLUNG KROATIENS

- 32 - 35 Punkte – Goldmedaille
- 28,5 – 31,99 Punkte – Silbermedaille
- 26,5 – 28,49 Punkte – Bronzemedaille

Andere Teilnehmer, mit Ausnahme der disqualifizierten, bekommen die Qualitätszeugnisse.

3. INTERNATIONALEN ALPEN-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, schimmliger, 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	Datum der Verarbeitung	Probe						
		1	2	3	4	5	6	7
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 10. TÖKMAGOLAJ KIÁLLÍTÁSA ES 3. 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 és hitelesítési, 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) és oldhatatlan szennyeződések (%). A hitelesség meghatározásának alap eszköze a zsírsavak összetétele.

4. Cikkely

Érzékszervi értékelésben csak azon minták vesznek részt, melyek SZZSS ≤ 2 %, PSZ ≤ 7 mmol O2/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.

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 11/2019) 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 O2/kg, és 4,5 pontot a minta, melynek PSZ értéke 0,71-1,40 mmol O2/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).

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 11/2019) 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 érmek odaítélése az egyes kategóriákban elért pontszámok alapján, melyek ezen Szabályzat 2. Cikkelyében vannak definiálva, történik, a következő kritériumok alapján:

HORVÁTORSZÁG 10. TÖKMAGOLAJ KIÁLLÍTÁSA

- 32 - 35 pont – Arany érem
- 28,5 – 31,99 pont – Ezüst érem
- 26,5 – 28,49 pont – Bronz érem

A többi résztvevő, a kizártak kivételével, a minőségre vonatkozó oklevélben részesül.

3. ALPOK-ADRIA NEMZETKÖZI TÖKMAGOLAJ KIÁLLÍTÁS

- 32 - 35 pont – Arany érem
- 28,5 – 31,99 pont – Ezüst érem
- 26,5 – 28,49 pont – Bronz érem

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

1. 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								

2. 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

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

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 kivehető 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

Bilješke - Notes:

[illegible]

Bilješke - Notes:

[illegible]



3. Internationalen Alpen-Adria Kürbiskernöl-Ausstellung

3rd Alpe - Adria International Pumpkin Seed Oil Exhibition

3. Alpok-Adria Nemzetközi Tökmagolaj Kiállítás



VARAŽDINSKA
ŽUPANIJA



MEDIMURSKA
ŽUPANIJA



KRAPINSKO
ZAGORSKA
ŽUPANIJA



ZAGREBAČKA
ŽUPANIJA



GRAD
ZAGREB



SISAČKO
MOSLAVAČKA
ŽUPANIJA



KARLOVAČKA
ŽUPANIJA



VUKOVARSKO
SRIJEMSKA
ŽUPANIJA



KOPRIVNIČKO
KRIŽEVAČKA
ŽUPANIJA



OSJEČKO
BARANJSKA
ŽUPANIJA



BIELOVARSKO
BILOGORSKA
ŽUPANIJA



VIROVITIČKO
PODRAVSKA
ŽUPANIJA



Nakladnik: Varaždinska županija; **Urednik:** dr. sc. Dragutin Vincek; **Oblikovanje:** Reci Da;
Fotografija naslovnice: Denis Perčić - Reci Da; **Naklada:** 300 kom; **Tisak:**
Varaždin, svibanj 2021.