

**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 svojevrsni prvi eksperiment o proizvodnji ulja u članku „O načinu kako se ulje iz različitoga semena 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 Zagrebečka (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 Zagrebečka), 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 étvággyal 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 termesztoéknél úgy a fogyasztók körében az egészséges táplálkozás és hazai gyártás vonatkozásában.

A kiállítás szervezői büszkéek a felismerhető és értékes termékükre, különösen a termelőkre, akiknek a fáradozása, kedve és nehéz munkája nélkül nem állna rendelkezésünkre ez a hagyományos termék. A kiállítóé 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 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 bírálathoz. 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 lécz magásra 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)**

### ŠAMPION

Uljara Sinković, KZŽ 33,09

### ZLATNA MEDALJA

1. Agro-Noršić j.d.o.o., ZG 33,02  
2. Darko Šipek, VŽ 32,83  
3. Matija Mesar, KZŽ 32,58  
4. Andreja Petrović, VŽ 32,52  
5. 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 Hađar, 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, KŽŽ	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 Šćuric, 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, KŽŽ	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

1. Đurđica Slunjski, VŽ	27,30
2. Pavao Koronc, ZŽ	26,47
3. Srednja škola Bedekovčina, KŽŽ	26,37
4. Stjepan Kolenko, VŽ	25,70
5. OPG Grozaj, KŽŽ	25,60
6. Filip Bencek, VŽ	25,47
7. Uljara Žnidar, VŽ	25,37
8. Ivica Papec, VŽ	25,30

9. Krešimir Kožić, OBŽ	24,33
10. OPG Frljak, ZG	24,30
11. OPG Tomašić, KŽŽ	22,50
12. Slavko Kovačević, OBŽ	20,90

#### Bučina ulja PREŠANA HLADNIM POSTUPKOM

##### ZLATNA MEDALJA

1. OPG Liege, KŽŽ	33,57
2. Učenička zadruga „ZDENČEK“, VŽ	33,30
3. OPG Osrečak, KŽŽ	33,30
4. Ivica Cesar, ZŽ	33,07
5. Verica Zakojč, MŽ	33,03
6. Uljara Sinković, KŽŽ	33,03
7. Zlatko Vularić, ZŽ	32,90
8. Danijel Kunštović, KŽŽ	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, KŽŽ	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

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



AWARDED EXHIBITORS

3<sup>rd</sup> 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 Puhon, 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 Kolarić, 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. Szak-Naturohaj Kft, HUN	28,60
89. Zlatko Đura, HR	28,63
90. David Bezjak, SLO	

#### 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. Jernej 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. Đurđica Slunjski, HR	27,30
2. Pavao Koronc, HR	26,47
3. Srednja škola Bedekovčina, HR	26,37
4. Brigita Hergan, SLO	26,37
5. Stjepan Kolenko HR	25,70
6. OPG Grozaj, HR	25,60
7. Filip Bencek, HR	25,47
8. Hofladen Fiedler, AUT	25,43
9. Uljara Žnidar, HR	25,37
10. Slavko Leben, SLO	25,30
11. Ivica Papec, HR	25,30
12. Krešimir Kožić, HR	24,33
13. OPG Frljak, HR	24,30
14. Péter Balogh, HUN	23,13
15. Darko Košar, SLO	22,73
16. OPG Tomašić, HR	22,50
17. Slavko Kovačević, HR	20,90

#### Cold-presses 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	26,57
2. Martina und Walter Lorenz, AUT	25,63



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)

Đurđica 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  
Ruđera 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  
Šašinovac, Ivana Grande 65, 10 360 Sesvete  
M: 098/668 933  
Način prerade: nerafinirano (toplo), hladno prešano

OPG Frljak  
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 Hađar  
Petrova Gora 27B, 49 253 Lohor  
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)

**VIROVITIČKA 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 15 b, 2272 Gorišnica  
M: 00386 31/513 638  
Način prerade: nerafinirano (toplo)

Jerneja Jančar  
Črešnjevci113, 9250 Gornja Radgona  
M: 00386 41/712 582  
Način prerade: nerafinirano (toplo)

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

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

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

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

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

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

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

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

**AUSTRIJA**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**MAĐARSKA**

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

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

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

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

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

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



# PRAVILNIK

o ocjenjivanju bučinih ulja za natjecanja:

## 10. IZLOŽBA BUČINIH ULJA HRVATSKE

i

## 3. MEĐUNARODNA IZLOŽBA BUČINIH ULJA ALPE-ADRIA

### Članak 1.

Ovaj Pravilnik odnosi se na pravila ocjenjivanja bučinih ulja, za potrebe manifestacija pod nazivom 10. IZLOŽBA BUČINIH ULJA HRVATSKE i 3. 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 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 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 O<sub>2</sub>/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 O<sub>2</sub>/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 trenirani 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 11/2019). 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 O<sub>2</sub>/kg, 4,5 bodova uzorku s PB 0,71-1,40 mmol O<sub>2</sub>/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 BUČINIH 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 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 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		
	<b>Ukupno</b>			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 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		
	<b>Ukupno</b>			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 O<sub>2</sub>/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 O<sub>2</sub>/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 Öllarten 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 Bewerber aus dem Ausland 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 11/2019) 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 O<sub>2</sub>/kg 5 Punkte, und einer Probe mit dem POZ-Wert von 0,71-1,40 mmol O<sub>2</sub>/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

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

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. Minden csoportban legalább egy felügyelőnek 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 11/2019) 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 értéke 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



3. 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 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





### 3. Internationalen Alpen-Adria Kürbiskernöl-Ausstellung

### 3<sup>rd</sup> 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.