

ENG

Extra Virgine Olive Oil

TARIONA PREMIUM

is a mildly spicy extra virgin olive oil from the Oblica variety, produced by hand-picking mostly green olives in the first ten days of October. The olives are processed by cold pressing within 12 hours of picking the olives. Tariona Premium extra virgin olive oil comes from our oldest olive trees at 300 m above sea level in the hinterland of the Marina region, and the beginning of October is ideal for harvesting these olives, which gives the oil a very low acidity, which is confirmed by the chemical analysis of this extra virgin olive oil. This oil is characterized by beautiful aromas of mown grass, asparagus, wildflowers and green tomatoes. Its mild spiciness makes it an essential part of our cuisine and goes well with young and fresh cheeses, steaks, and as the final "touch" in dishes such as risotto and pasta with seafood. It also pairs nicely with white fish ceviche as well as other similar white and oily fish dishes and with various complex salads.

HR

Ekstra djevičansko maslinovo ulje

TARIONA PREMIUM

je blago pikantno extra djevičansko maslinovo ulje od sorte Oblica, nastalo ručnim branjem većinom zelenih plodova masline u prvih deset dana mjeseca listopada.

Prerada maslina je napravljena hladnom prešom unutar 12 sati od branja ploda masline.

Tariona Premium extra djevičansko maslinovo ulje dolazi iz naših najstarijih maslinika s 300m nadmorske visine iz zaleđa morskog kraja te je početak listopada idealan za berbu ovih maslina što ulju daje jako nisku kiselost što potvrđuje i kemijska analiza ovog extra djevičanskog maslinovog ulja.

Ovo ulje odlikuju lijepe arome pokošene trave, šparoga, poljskog cvijeća i zelenih rajčica.

Blaga pikantnost ga čini začinom i neizostavnim djelom naše kuhinje te se izvrsno slaže s mladim i svježim sirevima, steakovima, te kao i zadnji "touch" u jelima poput rižota i tjestenina s plodovima mora.

Također se lijepo sljubljuje sa cevichem od bijele ribe kao i ostalim sličnim jelima od bijele i plave ribe i s raznim složenim salatama.

**NASTAVNI ZAVOD ZA JAVNO ZDRAVSTVO SPLITSKO-DALMATINSKE ŽUPANIJE**

Služba za zdravstvenu ekologiju, Vukovarska 46, 21000 Split
Odjel za kemijske analize hrane i predmeta opće uporabe tel. 021 401 115, namirnice@nzjz-split.hr
Odjel opće zdravstvene ekologije, tel. 021 401-168, e-mail: uzorkovanje@nzjz-split.hr



Službeni laboratorij za obavljanje službenih analiza hrane prema ovlaštenju Ministarstva poljoprivrede (<https://poljoprivreda.gov.hr>)
Službeni laboratorij za obavljanje službenih analiza predmeta opće uporabe prema ovlaštenju Ministarstva zdravstva Klasa:
UP/I-541-02/20-03/09

Split, 06.08.2025

ISPITNI IZVJEŠTAJ**Analitički broj: 25-1344****Zahtjev :**

Naručitelj: OPG Mijo Ugrina
Podbobvac 48
21228 Rastovac
OIB 21765299221

Vlasnik: OPG Mijo Ugrina
Podbobvac 48
21228 Rastovac
21765299221

Objekt:**Uzorak :** Ekstra djevičansko maslinovo ulje (Tariona Premium)**Uzorak dostavio:** naručitelj**Metoda uzorkovanja:** -**Datum uzimanja uzorka :****Datum dostave uzorka :** 17.07.2025.

Dostavlja je uzorak radi provjere kategorije (SMK-kao oleinska, peroksidni broj, spektrofotometrija u UV području, sadržaj etil estera, senzorska ocjena).

Opis uzorka :

Napomena(4)

Dostavljen je uzorak u tamnoj, staklenoj boci 0,5 L s deklaracijom:
Ekstra djevičansko maslinovo ulje (Tariona Premium)
Sorta: Oblica 2024
Proizvodi: OPG Mijo Ugrina, Podbobovac 48, Rastovac
Puni: Vinitor d.o.o., Matije Gupca 14, Trogir

REZULTATI ISPITIVANJA**Senzorski opis :**

Uzorak je pakiran u urednu i neoštećenu ambalažu.

KEMIJSKO ISPITIVANJE

Početak ispitivanja: 17.07.2025.

Završetak ispitivanja: 06.08.2025.

Parametar	Metoda ispitivanja	Rezultat	U	Mjerna jedinica	Sukladno
Slobodne masne kiseline (kao oleinska)	*COI/T.20/Doc.No 34/Rev.1	0.13	+/-0.00	%	DA
Peroksidni broj	*HRN EN ISO 3960	7.71	+/-0.15	meq O ₂ /kg	DA
Spektrofotometrija u UV području	* HRN EN ISO 3656				
K 232 (1%)		2.15	+/-0.04		DA
K 270 (1%)		0.15	+/-0.01		DA
delta K 270 (1%)		0.00			DA
Senzorska ocjena (panel)	* COI/T.20/Doc.No 15				
Medijan voćnosti		4.4			DA
Medijan gorčine		6.0			DA
Medijan pikantnosti		5.5			DA
Medijan mana		0			
Etilni esteri masnih kiselina	*COI/T.20/Doc no.28/Rev.3	<2.0	+/-0.00	mg/kg	DA
					DA
Energetska vrijednost		3400		kJ/100ml	DA
Energetska vrijednost		827		kcal/100ml	DA
Bjelančevine	* Vlastita metoda, M-I-E-14, Izdanje 3	0	+/-0.00	g/100ml	DA
Ugljikohidrati	Računski	0		g/100ml	DA
Šećer (ukupni invert)	vlastita metoda M-I-E-12	0		g/100ml	DA
Mast	** Vlastita metoda M-I-E-8, Izdanje 2	91.9	+/-3.40	g/100ml	DA
Zasićene masne kiseline (GC-FID)	Vlastita metoda, M-I-D-1, Izdanje1	15.2		g/100ml	DA
Sadržaj NaCl	Vlastita metoda M-I-E-24	0		g/100ml	DA

Voda (sušenjem na 105°C)	** Vlastita metoda M-I-E4, Izdanje 2	0.1	+/-0.00	g/100ml	DA
Mineralni ostatak (650 °C)	* Vlastita metoda M-I-E-13, Izdanje 2	0	+/-0.00	g/100ml	DA

Akreditirane metode u fiksnom području (*), fleksibilnom području (**), ovlaštenje Ministarstva poljoprivrede (#), ovlaštenje Ministarstva zdravstva (##), U = proširena mjerna nesigurnost s 95 %-tnom vjerojatnošću pokrivanja, uz obuhvatni faktor k=2

Voditelj odsjeka za tekućinsku kromatografiju
Sanja Luetić, dipl. ing.

IZJAVA O SUKLADNOSTI:

Prema rezultatima analize dostavljeni uzorak JE SUKLADAN zahtjevima Delegirane uredbe komisije (EU) 2022/2104 o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu tržišnih standarda za maslinovo ulje, Prilog I za kategoriju ekstra djevičansko maslinovo ulje.

Voditelj Odjela za kemijske analize hrane i POU
Doc.dr.sc. Zlatka Knezović, dipl.ing.

Napomena:

1. Rezultati se odnose isključivo na ispitani uzorak i ne smiju se koristiti u reklamne svrhe.
2. Zabranjuje se isticanje imena Zavoda u tekstu deklaracije proizvoda, osim ako nije regulirano posebnim ugovorom.
3. Ovaj dokument je pravovaljan bez pečata i potpisa.
4. Laboratorij se odriče svake odgovornosti za bilo koje tvrdnje koje je kupac dostavio u vezi s dostavljenim uzorkom
5. Pri ocjenjivanju sukladnosti rezultata primjenjuje se binarno pravilo odlučivanja.

Kraj ispitnog izvještaja