

ENG

Extra Virgine Olive Oil

TARIONA X

is a cold-pressed extra virgin olive oil from the Oblica and Levantinka varieties, which is produced by handpicking during the last 20 days of October with slightly more than 50% ripe olives and processed within 24 hours of picking. It has a slightly spicy taste, a recognizable aroma of green grass and almonds, and pairs nicely with grilled fish, various cheeses, salads, as well as other dishes where you do not want a pronounced spiciness.

HR

Ekstra djevičansko maslinovo ulje

TARIONA X

je hladno cijeđeno extra djevičansko maslinovo ulje od sorte Oblica i Levantinka koje je nastalo ručnim branjem tijekom zadnjih 20 dana mjeseca listopada s nešto više od 50% zrelih plodova masline i prerađeno unutar 24 sata od samog branja. Blago pikantnog je okusa, prepoznatljive arome zelene trave i badema te se lijepo sljubljuje s pečenom ribom s gradela, raznim sirevima, salatama kao i drugim jelima gdje ne želite izraženu pikantnost.

**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: 25-1343****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 X)**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 X)
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	0.17	+/-0.01	%	DA
Peroksidni broj	*HRN EN ISO 3960	6.72	+/-0.13	meq O ₂ /kg	DA
Spektrofotometrija u UV području	* HRN EN ISO 3656				
K 232 (1%)		1.61	+/-0.03		DA
K 270 (1%)		0.12	+/-0.01		DA
delta K 270 (1%)		0.00			DA
Senzorska ocjena (panel)	* COI/T.20/Doc.No 15				
Medijan voćnosti		4.5			DA
Medijan gorčine		5.6			DA
Medijan pikantnosti		6.0			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	13.8		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