

## NOĆNJAK 2021.

### IZVJEŠTAJ O KVALITETI MASLINOVOG ULJA PRISTIGLIH NA NATJECANJE

---

Maslinova ulja berbe 2020. pokazuju raznolikost u mirisu i okusu po plodu masline kao i po ostalom voću. U uljima u otvorenoj kategoriji dominira oblica svojim mirisom i okusom sa jednim od najboljih izdanja u odnosu na prijašnje godine. Izbalansirana gorčina i pikatnost u odnosu na voćnost istarskih sorti dokazuje poštivanje sortnih karakteristika masline i dobivanje harmoničnog ulja srednje do intenzivne pikatnosti i gorčine što govori o dobro odabranom trenutku berbe i procijenjenoj zrelosti ploda. U uljima kojima dominira leccino provlači se prezrela komponenta koja je uvjetovana vremenskim prilikama prošle kalendarske godine. Veliki broj ekstra djevičanskih maslinovih ulja i veliki broj visoko ocijenjenih uzoraka sa preko 95 bodova govori o svjesnosti proizvođača ulja i poštivanja savjeta stručnjaka, što dokazuje da se predanim zajedničkim trudom podiže nivo znanja i razumijevanja značenja kvalitete ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

Maslina je voće i njen sok – maslinovo ulje je dragulj koji doprinosi zdravlju svojim nutritivnim bogatstvom i kao takvo zauzima značajno mjesto u kulinarstvu.

Kvaliteta maslinovih ulja po kategorijama natjecanja:

#### 1. PAKOVINE MASLINOVOG ULJA

U kategoriji pakovina maslinovog ulja 94% ulja je ekstra djevičansko maslinovo ulje. Najviše su zastupljena monosortna ekstra djevičanska maslinova ulja. Profil maslinovih ulja je srednje intenzivnog mirisa i okusa po plodu masline, srednje do intenzivne gorčine i pikantnosti s istaknutim sortnim karakteristikama. Raznolikost okusa i mirisa je upečatljiva i većinom su to harmonična ulja. Intenzivna maslinova ulja zastupljena su sa 66% dok je srednje intenzivnih ulja 34% od ukupno pristiglih uzoraka ulja. 6% uzoraka nije u skladu s deklariranom kategorijom, uglavnom blagi defekt po uljnom talogu.

#### 2. OTVORENA MASLINOVA ULJA

U kategoriji otvorenih ulja 87% ulja je ekstra djevičansko maslinovo ulje. Najzastupljenije su sorte oblica, levantinka, lastovka, leccino, krvavica, istarska bjelica, pendolino, drobnica i lastovka dok su manje zastupljene sorte istarska crnica, buža, frantoio, pujizica, žutica, koratina i piculja. 11% ulja je djevičansko maslinovo ulje s manjim manama, najistaknutije po uljnom talogu i užeglo. Intenzivna maslinova ulja zastupljena su sa 51% dok su srednje intenzivna ulja 48% od ukupno pristiglih uzoraka. Ističe se intenzivni miris i okus po plodu i drugom voću naročito oblica, srednje intenzivne gorčine i nešto intenzivnije pikantnosti. 2% ulja lampante djevičansko maslinovo ulje i preporučeno je obratiti pozornost na čuvanje maslina i maslinovog ulja.