

NACIONALNO TAKMIČENJE U KVALITETU
MASLINOVIH ULJA I PROIZVODA OD MASLINE

MNE|20
DQC|26



KATALOG NAGRAĐENIH
MASLINOVIH ULJA
I PROIZVODA OD MASLINE



KUĆA
MASLINA
HOUSE OF OLIVES

MNE|20 UOC|26



**KUĆA
MASLINA**
HOUSE OF OLIVES

Jun 2026

•
Izdavač:

KUĆA MASLINA doo
Ul. 9. januara 211A, Stari Bar
PIB: 03652564
www.kucamaslina.me
+382 67 137 938
(Olive shop)
+382 67 137 931
(Stara maslina)

•
Za izdavača:

dr MARIJA MARKOČ

•
Urednik fotografije:

SEMIR KARASTANOVIĆ

•
Grafičko oblikovanje:

ELVIR PETOVIĆ

•
Štampa:

3M Makarije - Podgorica
Bar

•
Tiraž:

200

PREDGOVOR

Sa velikim zadovoljstvom predstavljamo *Katalog maslinovih ulja i proizvoda od masline – MNEOOC 2026*, publikaciju koja na jednom mjestu okuplja najznačajnije učesnike, nagrađene proizvođače i proizvode predstavljene na drugom Nacionalnom takmičenju u kvalitetu maslinovih ulja i proizvoda od masline.

Maslinarstvo je mnogo više od poljoprivredne proizvodnje. Ono predstavlja spoj tradicije, znanja, nauke, kulture i identiteta mediteranskih prostora. U Crnoj Gori, a posebno u barskom kraju, maslina je vjekovima simbol trajnosti, mira i povezanosti čovjeka sa prirodom. Upravo zato očuvanje maslinarske tradicije i kontinuirano unapređenje kvaliteta maslinovih ulja predstavljaju važan zadatak svih nas koji djelujemo u ovom sektoru.



MNEOOC je pokrenut sa ciljem da promoviše domaće proizvođače, podstakne primjenu savremenih tehnologija i standarda kvaliteta, afirmiše proizvode od masline i doprinese jačanju konkurentnosti crnogorskog maslinarstva. Nakon uspješnog prvog izdanja, MNEOOC 2026 potvrdio je svoju ulogu nacionalne platforme za objektivno, stručno i transparentno vrednovanje kvaliteta maslinovih ulja i proizvoda od masline.

Ovaj katalog nije samo pregled rezultata takmičenja. On predstavlja svojevrsnu bazu znanja i promocije najboljih primjera iz prakse, svjedočanstvo o posvećenosti proizvođača kvalitetu, ali i dokument koji pokazuje razvojni potencijal crnogorskog maslinarstva. Svaka predstavljena boca ulja i svaki proizvod od masline rezultat su predanog rada, pažljivog odnosa prema plodu masline i želje da se tržištu ponudi proizvod vrhunskog kvaliteta.

Posebnu zahvalnost upućujemo svim proizvođačima koji su svojim učešćem doprinijeli uspjehu MNEOOC 2026, članovima stručnih komisija, partnerima i institucijama koje su podržale organizaciju takmičenja, kao i svim ljubiteljima maslinovog ulja koji prepoznaju značaj kvaliteta i autentičnosti.

Vjerujemo da će ovaj katalog doprinijeti boljoj promociji domaćih proizvođača, jačanju povjerenja potrošača i daljem razvoju kulture konzumacije visokokvalitetnog maslinovog ulja. Istovremeno, nadamo se da će biti podsticaj novim generacijama maslinara da nastave putem izvrsnosti, inovacija i očuvanja bogatog maslinarskog nasljeđa Crne Gore. Neka ovaj katalog bude svjedočanstvo da crnogorsko maslinarstvo ima čvrste korijene u tradiciji, ali i siguran korak ka budućnosti.

dr Marija Markoč
Izvršna direktorica
Kuća maslina DOO

MASLINOVA ULJA



MILAN MARKOLOVIĆ



APSOLUTNI POBJEDNIK Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Bartulanka
	Područje uzgoja maslina:	Bartula/Maruškovo, Bar, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Coratina i Frantoio
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,17% Peroksidni broj: 3,2 mEqO ₂ /kg K232: 1,79; K270: 0,12; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje, snažne intenzivne voćnosti, gorčine i pikantnosti, sa aromom na zeleno, lišće, travu, aromatično bilje, artičoku, badem, slatke začine.
	Ukupno osvojen broj poena:	96,95



13. JUL - PLANTAŽE AD



II MJESTO Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja



	Naziv:	Premium Selection
	Područje uzgoja maslina:	Ćemovsko polje, Podgorica, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Istarska bjelica, Arbequina, Leccino i Maurino
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,15% Peroksidni broj: 2,6 mEqO ₂ /kg K232: 1,58; K270: 0,1; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje intenzivne snažne voćnosti, umjerene gorčine i izražene pikantnosti sa aromom na zeleno, badem, lišće, voće, bananu, slatke začine.
	Ukupno osvojen broj poena:	95,95

IVAN ILIĆ

III MJESTO Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Porodično gazdinstvo Ilić
	Područje uzgoja maslina:	Lepetani, Kotor, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Cipressino, Frantoio i Koroneiki
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,29% Peroksidni broj: 4,3 mEqO ₂ /kg K232: 1,72; K270: 0,12; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje, intenzivne voćnosti, izražene gorčine i pikantnosti sa aromom na zeleno, travu, list masline, badem i aromatične biljke.
	Ukupno osvojen broj poena:	95,8



ULJARA LUČKA

Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja



	Naziv:	Otvoreno ulje
	Područje uzgoja maslina:	Tuzi, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica, Oblica, Arbequina, Leccino, Ascolana, Žižorela
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,14% Peroksidni broj: 3,7 mEqO ₂ /kg K232: 1,83; K270: 0,14; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, gorčine i pikantnosti sa aromom na zeleno, lišće, travu, badem, jabuku, ljute začine, pinjol.
	Ukupno osvojen broj poena:	95,4

ULJARA LUČKA




Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Lučka Olive Oil
	Područje uzgoja maslina:	Tuzi, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica, Arbequina, Bjelica, Leccino, Koroneiki, Coratina
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,20% Peroksidni broj: 2,3 mEqO ₂ /kg K232: 1,81; K270: 0,1; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, intenzivne gorčine i pikantnosti sa aromom na list masline, travu, zeleno, badem, aromatične biljke
	Ukupno osvojen broj poena:	95,25



LAZAR MEDIGOVIĆ




Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja



	Naziv:	Terra Medigović
	Područje uzgoja maslina:	Petrovac, Budva, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Carolea, Coratina, Leccino
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,24% Peroksidni broj: 12,7 mEqO ₂ /kg K232: 1,86; K270: 0,12; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje intenzivne voćnosti i gorčine, izražene pikantnosti sa aromom na zeleno, list masline, travu, povrće, list smokve, ljute začine i badem.
	Ukupno osvojen broj poena:	95,2

RADIOVOJE SEKULIĆ



SPECIJALNA NAGRADA ZA NAJBOLJE MASLINOVO ULJE SA DOMINANTIM UDJELOM ŽUTICE

Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Mare
	Područje uzgoja maslina:	Šušanj, Bar, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Istarska bjelica, Žutica i Leccino
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,36% Peroksidni broj: 2,8 mEqO ₂ /kg K232: 1,59; K270: 0,14; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, gorčine i pikantnosti sa aromom na list masline, travu, zeleno, jabuku, artičoku, badem i slatke začine.
	Ukupno osvojen broj poena:	94,75



ULJARA LUČKA



Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Labeati
	Područje uzgoja maslina:	Tuzi, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica, Istarska bjelica, Coratina, Koroneiki
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,16% Peroksidni broj: 3 mEqO ₂ /kg K232: 1,71; K270: 0,18; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, snažne gorčine i pikantnosti sa aromom na list masline, zeleno, jabuku, bananu, badem i list smokve.
	Ukupno osvojen broj poena:	93,45



13. JUL – PLANTAŽE AD



Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Tečno zlato sa Čemovskog polja
	Područje uzgoja maslina:	Čemovsko polje, Podgorica, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Leccino, Istarska bjelica, Arbequina, i Maurino
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,17% Peroksidni broj: 3,7 mEqO ₂ /kg K232: 1,83; K270: 0,13; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje intenzivne voćnosti, umjerene gorčine i pikantnosti sa aromom na travu, lišće, zeleno, badem, artičoku, cvjetno, egzotično voće.
	Ukupno osvojen broj poena:	93,35



ADRIAN PEROVIĆ



Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja



	Naziv:	Olive Groove
	Područje uzgoja maslina:	Zoganje, Ulcinj, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Koroneiki, Leccino
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,25% Peroksidni broj: 5,1 mEqO ₂ /kg K232: 1,87; K270: 0,13; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje intenzivne voćnosti, gorčine i pikantnosti sa aromom na zeleno, list masline, bananu, jabuku, cvjetno, badem i slatke začine.
	Ukupno osvojen broj poena:	93,1

KEKOVIĆ & COO




Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Porodično gazdinstvo Keković
	Područje uzgoja maslina:	Podgorica, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica, Oblica, Istarska bjelica i Arbequina
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,18% Peroksidni broj: 2,9 mEqO ₂ /kg K232: 1,68; K270: 0,11; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje intenzivne voćnosti, skladne umjerene gorčine i izražene pikantnosti sa aromom na travu, zeleno, list masline, začine, jabuku, artičoku.
	Ukupno osvojen broj poena:	93



STEVO DAVIDOVIĆ




**SPECIJALNA NAGRADA ZA NAJBOLJE
MONOSORTNO MASLINOVO ULJE LEVANTINKA**
 Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja



	Naziv:	Monosortno maslinovo ulje Levantinka
	Područje uzgoja maslina:	Buljarica, Budva, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Levantinka
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,18% Peroksidni broj: 5 mEqO ₂ /kg K232: 2,23; K270: 0,18; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje intenzivne voćnosti, gorčine i pikantnosti sa aromom na zeleno, voće, travu, list masline, badem, aromatično bilje, ljute začine.
	Ukupno osvojen broj poena:	92,9

SENAD RUSTO LJUKOVIĆ




Zlatna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Porodično gazdinstvo Ljuković
	Područje uzgoja maslina:	Vranj, Tuzi, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Arbequina, Arbosana, Oliana, Sikitita, Giulia
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,10% Peroksidni broj: 4,1 mEqO ₂ /kg K232: 1,66; K270: 0,12; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, umjerene gorčine i pikantnosti sa aromom na travu, slatke začine, aromatične biljke, jagodasto voće.
	Ukupno osvojen broj poena:	92,25



LUKA MIRANOVIĆ




Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Maslinovo ulje Miranović
	Područje uzgoja maslina:	Donji Kokoti, Podgorica, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Istarska bjelica, Leccino, Pendolino, Frantoio, Koroneiki
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,17% Peroksidni broj: 4,9 mEqO ₂ /kg K232: 2,13; K270: 0,14; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje intenzivne voćnosti i izražene gorčine i pikantnosti sa aromom na zeleno, lišće, travu, paradajz, ljute začine, aromatične biljke.
	Ukupno osvojen broj poena:	90,65





BORISLAV BANOVIĆ



Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja



Naziv:

Da Luz



Područje uzgoja maslina:

Luštica, Herceg Novi, Crna Gora



Sortiment maslina:

Žutica, Corolea, Frantoio



Hemijske karakteristike :

SMK: 0,16%
Peroksidni broj: 5,9 mEqO₂/kg
K232: 2,25; K270: 0,11; Delta K: <0,0012



Organoleptičke karakteristike:

Ekstra-djevičansko maslinovo ulje intenzivne voćnosti, umjereno skladne gorčine i izražene pikantnosti, sa aromom na zeleno, travu, list masline, bananu, badem, artičoku.



Ukupno osvojen broj poena: **90,65**



ĐORĐIJE IVETIĆ



Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja



Naziv:

Božji dar



Područje uzgoja maslina:

Prijeradi, Kotor, Crna Gora



Sortiment maslina:

Leccino, Žutica, Crnjaka, Cipressino, Istarska bjelica



Hemijske karakteristike :

SMK: 0,26%
Peroksidni broj: 4,6 mEqO₂/kg
K232: 1,75; K270: 0,16; Delta K: <0,0012



Organoleptičke karakteristike:

Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, umjerene gorčine i pikantnosti sa aromom na zeleno, travu, list masline, list smokve i pinjol.



Ukupno osvojen broj poena: **90,4**



MILAN PEJANOVIĆ



Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Porodično gazdinstvo Pejanović
	Područje uzgoja maslina:	Ratiševina, Herceg Novi, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica, Oblica. Crnica, Drobnica
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,16% Peroksidni broj: 2,7 mEqO ₂ /kg K232: 1,76; K270: 0,11; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, gorčine i pikantnosti sa aromom na paradajz, lišće, travu, cvjetno, badem, zeleno, kamilicu.
	Ukupno osvojen broj poena:	88,95



KRISTINA IVEZIĆ



Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja



	Naziv:	Gruda Višesortno maslinovo ulje sa dominantnom sortom Leccino
	Područje uzgoja maslina:	Tuzi, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Leccino, Corentina, Pendolino, Istarska bjelica
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,20% Peroksidni broj: 3,7 mEqO ₂ /kg K232: 1,71; K270: 0,12; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, umjerene gorčine i izražene pikantnosti sa aromom na badem, list masline, jabuku, zeleni paradajz, lisnato povrće, začine.
	Ukupno osvojen broj poena:	88,4

FAHRUDIN HAVERIĆ



Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Baja
	Područje uzgoja maslina:	Velembusi, Bar, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,28% Peroksidni broj: 4,3 mEqO ₂ /kg K232: 1,79; K270: 0,09; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje umjerene voćnosti, gorčine i pikantnosti, sa aromom na bananu, paradajz, badem, pinjol, list masline i slatke začine.
	Ukupno osvojen broj poena:	88,15



ALADIN KARASTANOVIĆ



Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja



	Naziv:	Olea
	Područje uzgoja maslina:	Dobra Voda, Bar, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,24% Peroksidni broj: 13,6 mEqO ₂ /kg K232: 1,69; K270: 0,12; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje intenzivne voćnosti, gorčine i pikantnosti, sa aromom na zeleno, list masline, badem, artičoku, list smokve, aromatično bilje.
	Ukupno osvojen broj poena:	88

BLACK MOUNTAIN COO



 **Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja**

	Naziv:	Black Mountain COO
	Područje uzgoja maslina:	Vladimir, Ulcinj, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Leccino, Pendolino
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,16% Peroksidni broj: 6,2 mEqO ₂ /kg K232: 1,87; K270: 0,11; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, umjerene gorčine i pikantnosti sa aromom na badem, travu, lišće, zeleno, artičoku, cvjetno.
	Ukupno osvojen broj poena:	87,9



FILIP JOVOVIĆ



 **Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja**



	Naziv:	Garach
	Područje uzgoja maslina:	Donji Zagarač, Danilovgrad, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Leccino
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,36% Peroksidni broj: 18 mEqO ₂ /kg K232: 2,07; K270: 0,11; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, umjerene gorčine i pikantnosti, sa aromom na list smokve, bananu, zelenu jabuku i cvjetno.
	Ukupno osvojen broj poena:	87,25

ULJARA LUČKA


Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Premium
	Područje uzgoja maslina:	Tuzi, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Leccino, Istarska bjelica, Arbequina
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,16% Peroksidni broj: 2,8 mEqO ₂ /kg K232: 1,66; K270: 0,14; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, gorčine i pikantnosti, sa aromom na zelenu travu, list masline, jabuku, artičoku, jagodasto voće.
	Ukupno osvojen broj poena:	87,15



KRISTINA IVEZIĆ


Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja



	Naziv:	Gruda Višesortno maslinovo ulje sa dominantnom sortom Istarska bjelica
	Područje uzgoja maslina:	Tuzi, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Istarska bjelica, Leccino
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,30% Peroksidni broj: 2,9 mEqO ₂ /kg K232: 1,8; K270: 0,16; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, gorčine i pikantnosti, sa aromom na zeleno, list masline, citrusno voće, ljute začine i pinjol.
	Ukupno osvojen broj poena:	86,9

MASLINJACI BALETIĆ



Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Oro
	Područje uzgoja maslina:	Zeta, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Leccino, Istarska bjelica, Picual
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,26% Peroksidni broj: 5,4 mEqO ₂ /kg K232: 1,78; K270: 0,09; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, umjerene gorčine i pikantnosti, sa aromom na bananu, zeleno, artičoku, list masline, badem, paradajz.
	Ukupno osvojen broj poena:	85,9



MARIJA DŽAJOVIĆ



Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja



	Naziv:	Porodično gazdinstvo Džajović
	Područje uzgoja maslina:	Stari Bar, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,30% Peroksidni broj: 5,2 mEqO ₂ /kg K232: 1,86; K270: 0,1; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, umjerene gorčine i pikantnosti, sa aromom na cvjetno, orašasto voće, paradajz, artičoku, zelenu travu, list masline.
	Ukupno osvojen broj poena:	85

STEVO DAVIDOVIĆ



Srebrna medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Monosortno maslinovo ulje Žutica
	Područje uzgoja maslina:	Buljarica, Budva, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,46% Peroksidni broj: 7,9 mEqO ₂ /kg K232: 2,08; K270: 0,1; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti i umjerene skladne gorčine i pikantnosti, sa aromom na badem, lišće, travu, artičoku, bananu i ljute začine.
	Ukupno osvojen broj poena:	82,2



ULJARA LUČKA



Bronzana medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Harmony
	Područje uzgoja maslina:	Tuzi, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Cipressino, Oblica, Arbequina
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,25% Peroksidni broj: 2,1 mEqO ₂ /kg K232: 1,78; K270: 0,15; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje umjerene voćnosti, izražene gorčine i umjerene pikantnosti, sa aromom na lisnato povrće, list masline, badem, artičoku, paradajz.
	Ukupno osvojen broj poena:	80,15



EDIN PETOVIĆ



Bronzana medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Katarina
	Područje uzgoja maslina:	Dubrava, Bar, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Leccino
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,25% Peroksidni broj: 4,5 mEqO ₂ /kg K232: 1,8; K270: 0,14; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje umjerene voćnosti, gorčine i pikantnosti, sa aromom na orah, jabuku, paradajz, artičoku.
	Ukupno osvojen broj poena:	79,6



MAESTRAL HOTELS & CASINOS



Bronzana medalja za kvalitet maslinovog ulja



	Naziv:	Maestral Hotels & Casinos
	Područje uzgoja maslina:	Pržno, Budva, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,51% Peroksidni broj: 6,6 mEqO ₂ /kg K232: 1,99; K270: 0,13; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, umjerene gorčine i pikantnosti, sa aromom na list paradajza, bananu, artičoku, pinjoli i badem.
	Ukupno osvojen broj poena:	79,25

MILORAD ĐAKONOVIĆ




 Bronzana medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Porodično gazdinstvo Đakonović
	Područje uzgoja maslina:	Ulcinj, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Picholine, Leccino, Frantoio
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,28% Peroksidni broj: 8,9 mEqO ₂ /kg K232: 2,01; K270: 0,19; Delta K: <0,001
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje umjerene voćnosti, izražene skladne gorčine i pikantnosti, sa aromom na list masline, zrelu jabuku, bananu i badem.
	Ukupno osvojen broj poena:	76,85



MUHAMET PEREZIQ




 Bronzana medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Vaj Ullirit
	Područje uzgoja maslina:	Darza, Ulcinj, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Leccino, Coratina, Frantoio
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,20% Peroksidni broj: 5,7 mEqO ₂ /kg K232: 1,68; K270: 0,13; Delta K: <0,0012
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje umjerene voćnosti, gorčine i pikantnosti sa aromom na zeleno, badem, bananu, orah, jabuku.
	Ukupno osvojen broj poena:	76,7



MILORAD ĐAKONOVIĆ




Bronzana medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Porodično gazdinstvo Đakonović
	Područje uzgoja maslina:	Utjeha, Bar, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,60% Peroksidni broj: 7,9 mEqO ₂ /kg K232: 2,02; K270: 0,13 ; Delta K: <0,001
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje srednjeg intenziteta voćnosti, ujednačene umjerene gorčine i pikantnosti s aromom na jabuku, bananu, lišće, artičoku.
	Ukupno osvojen broj poena:	74,75



HARIS MEĐEDOVIĆ




Bronzana medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Porodično gazdinstvo Međedović
	Područje uzgoja maslina:	Džidžarin, Bar, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,46% Peroksidni broj: 8,1 mEqO ₂ /kg K232: 1,51; K270: 0,08; Delta K: <0,001
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje izražene voćnosti, blage i umjerene gorčine i pikantnosti, arome na list masline, travu, badem, jabuku; aromatično.
	Ukupno osvojen broj poena:	73,65



SAMIR DURAKOVIĆ



 Bronzana medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Porodično gazdinstvo Duraković
	Područje uzgoja maslina:	Velembusi, Bar, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Žutica
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,47% Peroksidni broj: 5,9 mEqO ₂ /kg K232: 1,7; K270: 0,09; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje umjerene voćnosti, blage gorčine i pikantnosti, sa aromom na orah i paradajz.
	Ukupno osvojen broj poena:	72,8



BRAHIM DURAKOVIĆ



 Bronzana medalja za kvalitet maslinovog ulja

	Naziv:	Porodično gazdinstvo Duraković
	Područje uzgoja maslina:	Velembusi, Bar, Crna Gora
	Sortiment maslina:	Leccino, Žutica
	Hemijske karakteristike :	SMK: 0,14% Peroksidni broj: 3,1 mEqO ₂ /kg K232: 1,47; K270: 0,08; Delta K: <0,001 ²
	Organoleptičke karakteristike:	Ekstra-djevičansko maslinovo ulje umjerene voćnosti i pikantnosti, blage gorčine sa aromom na badem, lišće, jabuku, lisnato povrće.
	Ukupno osvojen broj poena:	72,45



U znak priznanja za učešće i doprinos ovogodišnjem takmičenju,
dodijeljene su zahvalnice sljedećim kandidatima:

VALDET SELOVIĆ

Porodično gazdinstvo Selović – Valdanos, Ulcinj, Crna Gora

IVAN ILIĆ

Monosortno maslinovo ulje Žutica – Lepetani, Tivat, Crna Gora

NIKOLA MIROVIĆ

Olive Oil Nikola – Ulcinj, Crna Gora

LINDITA SUKALIĆ

Natural – Bašbuljuk, Ulcinj, Crna Gora

QAMIL MUČAJ

Porodično gazdinstvo Mučaj – Šas, Ulcinj, Crna Gora

OSMAN KALLABOVIĆ

Porodično gazdinstvo Kallabović – Darza, Ulcinj, Crna Gora

NIKOLA ĐUROVIĆ

Porodično gazdinstvo Đurović – Marovići, Bar, Crna Gora

TIM SK

Kurilo, Bar, Crna Gora



PROIZVODI OD MASLINOVOG DRVETA



 **GORAN BANOVIĆ** – Bar, Crna Gora



 Zlatna plaketa za kvalitet proizvoda od maslinovog drveta

STO OD MASLINOVOG DRVETA



 **ANTICO OLIVE** – Ulcinj, Crna Gora



 Srebrna medalja za kvalitet proizvoda od maslinovog drveta

NAKIT OD MASLINOVOG DRVETA





OLAV OLIVE WOOD - Bar, Crna Gora



Srebrna medalja za kvalitet proizvoda od maslinovog drveta

UKRASNA KUTIJA OD MASLINOVOG DRVETA



FILIP JOVOVIĆ - Bar, Crna Gora



Bronzana medalja za kvalitet proizvoda od maslinovog drveta

SET SUVENIRA OD MASLINOVOG DRVETA



KOZMETIČKI PROIZVODI OD MASLINE I MASLINOVOG ULJA





ULJARA LUČKA - Tuzi, Crna Gora



Zlatna plaketa za kvalitet proizvoda od masline i maslinovog ulja

MELEM OD MASLINOVOG ULJA



ELA MAGIC - Ulcinj, Crna Gora



Zlatna plaketa za kvalitet proizvoda od masline i maslinovog ulja

SAPUN OD MASLINOVOG ULJA





SAPUN OD MASLINOVOG ULJA



SCRUB SA MASLINOVIM ULJEM



PREHRAMBENI PROIZVODI OD MASLINE I MASLINOVOG ULJA





ARGELLA MONTENEGRO - Bar, Crna Gora



Zlatna plaketa za kvalitet proizvoda od masline i maslinovog ulja

KOZJI SIR SA MASLINAMA



LINDITA SUKALIQ - Ulcinj, Crna Gora



Zlatna plaketa za kvalitet proizvoda od masline i maslinovog ulja

NAMAZ OD MASLINE





ARGELLA MONTENEGRO - Bar, Crna Gora



Srebrna medalja za kvalitet proizvoda od masline i maslinovog ulja

KRAVLJI SIR SA MASLINAMA



ULJARA LUČKA - Tuzi, Crna Gora



Srebrna medalja za kvalitet proizvoda od masline i maslinovog ulja

EKSTRAKT OD LISTA MASLINE





USLUGE OLEOTURIZMA









**KUĆA
MASLINA**
HOUSE OF OLIVES



OPŠTINA BAR

www.kucamaslina.me

  @kucamaslinabar