



INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION
OLJKA ŠEMPAS



EVOO
SLOVENIA
2026



INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

OLJKA ŠEMPAS

EVOO

SLOVENIA

2026



GORIŠKO
OLJKARSKO
DRUŠTVO



INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION
OLJKA ŠEMPAS

EVOO
S L O V E N I A

Katalog ekstra deviških oljčnih olj Extra virgin olive oil catalogue

Priprava kataloga
Catalogue preparation
Kerinba d.o.o. - www.kerinba.si

Spletna stran
Website
www.god.si

E-mail
gorisko.oljkarskod@gmail.com

IOOC EVOO SLOVENIA Oljka Šempas 2026

Katalog ekstra deviških oljčnih olj
Extra virgin olive oil catalogue



Predsednik Goriškega
oljkarskega društva
*President of the Gorica Olive
Growers' Association*

Tomaž Kandus

Vodja tekmovanja in vodja
ocenjevalne komisije
tekmovanja
*Competition Manager and
Head of the Competition Jury*

Ernest Kante



Goriško oljkarsko društvo je letos že desetič zapored organiziralo tekmovanje oljčnih olj Oljka Šempas, ki je v zadnjih letih preraslo lokalne okvire in stopilo na mednarodno raven.

Letošnje leto je hkrati drugo leto izvedbe tekmovanja v mednarodni obliki pod imenom International Olive Oil Competition Oljka Šempas – EVOO SLOVENIA. Po uspešnem lanskem prehodu na mednarodno raven se je tekmovanje še dodatno utrdilo kot pomembna referenčna točka kakovosti v širši regiji ter prostor srečevanja pridelovalcev, strokovnjakov in ljubiteljev vrhunškega oljčnega olja.

Na tekmovanje je bilo letos prijavljenih 89 vzorcev ekstra deviškega oljčnega olja iz treh držav – Slovenije, Grčije in Italije. Poleg slovenskih oljkarjev so sodelovali tudi pridelovalci iz tujine, kar omogoča širšo primerjavo kakovosti in dodatno utrjuje mednarodni značaj dogodka.

Oljčna olja je senzorično ocenil Goriški senzorični panel. Pri ocenjevanju 14 najvišje ocenjenih olj so sodelovali še Briški panel, panel DOSI in nacionalni panel iz Izole, s čimer je bila zagotovljena dodatna strokovna širina, transparentnost in objektivnost končnih rezultatov.

Rezultati tekmovanja so razdeljeni v naslednje kategorije:

DIAMOND – najboljše ocenjeni vzorec tekmovanja

PLATINUM – olja z več kot 91 točkami

BEST OF COUNTRY – najboljše olje posamezne države

BEST MONOVARIETAL OIL in **BEST VARIETAL OIL** – najboljše olje v kategoriji sortnih in mešanih olj

GOLD, SILVER in BRONZE – priznanja glede na doseženo število točk

Tekmovanje tudi v jubilejnem desetem letu ostaja pomembna strokovna platforma za pridelovalce, ocenjevalce in ljubitelje oljčnega olja. Z utrjeno mednarodno dimenzijo EVOO SLOVENIA pa še dodatno krepi svojo vlogo povezovanja, primerjave kakovosti in promocije vrhunskih ekstra deviških oljčnih olj v širšem mednarodnem prostoru.

This year, the Goriška Olive Growers Association organized the Oljka Šempas olive oil competition for the tenth consecutive time, an event that in recent years has grown beyond its local origins and reached the international stage.

At the same time, this marks the second year of the competition being held in its international format under the name International Olive Oil Competition Oljka Šempas – EVOO SLOVENIA. Following last year's successful transition to the international level, the competition has further strengthened its position as an important reference point for quality in the wider region and as a meeting place for producers, experts, and lovers of premium olive oil.

This year, 89 samples of extra virgin olive oil from three countries – Slovenia, Greece, and Italy – were entered into the competition. In addition to Slovenian olive growers, producers from abroad also participated, enabling a broader comparison of quality and further reinforcing the international character of the event.

The olive oils were evaluated through sensory assessment by the Goriška Sensory Panel. For the evaluation of the 14 highest-scoring oils, additional panels were involved: the Brda Panel, the DOSI Panel, and the National Panel from Izola, ensuring greater professional expertise, transparency, and objectivity of the final results.

The competition results are divided into the following categories:

DIAMOND – the highest-scoring sample of the competition

PLATINUM – oils scoring more than 91 points

BEST OF COUNTRY – the best oil from each participating country

BEST MONOVARIETAL OIL and **BEST VARIETAL OIL** – the best oils in the monovarietal and blend categories

GOLD, SILVER, and BRONZE – awards based on the number of points achieved

Even in its jubilee tenth edition, the competition remains an important professional platform for producers, evaluators, and olive oil enthusiasts. With its strengthened international dimension, EVOO SLOVENIA further enhances its role in connecting producers, comparing quality, and promoting outstanding extra virgin olive oils across the wider international arena.



Vsebina

Table of contents

- 12 Kako okusiti ekstra deviško oljčno olje (EVOO)
- 14 How to taste extra virgin olive oil (EVOO)
- 16 Arome v oljčnem olju
- 17 Flavourings in olive oil
- 18 Legenda nagrad
- 20 Legenda simbolov

DIAMOND

- 23 PIRANSKO ZLATO BUGA

PREMIUM AWARDS

- 25 TOŠKAN CUVÉE TRAMUN
- 26 MARSICANI ALTER EGO

PLATINUM

- 28 ERIK PETAROS
- 29 TENUTA SEVERINI IL GENERALE
- 30 PIRANSKO ZLATO
- 31 CENTURIA
- 32 MARSICANI ARKETIPO
- 33 EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE STARIH PIRANSKIH SORT
- 34 CIOCCOLINI ITRANA
- 35 JASA PRESTIGE CUVÉE
- 36 RED FAIRYTALE CLEMENTINA
- 37 OLIVITA
- 38 HOFER GOURMET OLIVE OIL

GOLD

- 40 JASA PRESTIGE BELICA
- 41 TIMOR BELICA
- 42 MARSICANI OPERA NOSTRA OLIO CAMPANIA IGP
- 43 URCA CHE OLIO
- 44 IVO ŠTUCIN
- 45 HLADNIK
- 46 ORTAONA CUVÉE
- 47 TOMAŽ MEJAK
- 48 5K
- 49 JORDAN GODNIČ PRI CILNIH
- 50 MASSIMO RADANO VALENTINA

Vsebina

Table of contents

- 51 GUŠTIN
- 52 RONKALDO BUGA BIO
- 53 GALANTIN
- 54 LISJAK CUVÉE
- 55 DRAGMAN
- 56 PR'ROJCA LECCINO BIO
- 57 OLIO DELLE RIVE DI VILLOTTA
- 58 ŠTURMAN CUVÉE 2025
- 59 HRVATIN RUPE
- 60 GRUBLA
- 61 ČERMELJ CUVÉE LIPS
- 62 LOKVICA PAHOR
- 63 TRAMPUŽ
- 64 JAKAC BELICA
- 65 KMETIJA MARKEŽIČ
- 66 LOKVICA OKRETIČ
- 67 KMETIJA KRŠTOFOVI
- 68 ŽELJANOVA EKO KMETIJA CUVÉE DRAGA
- 69 ZAVADLAL
- 70 KMETIJA ZADNIK
- 71 RONKALDO MAURINO
- 72 KMETIJA DOLENC
- 73 MILENIUM
- 74 FERNANDA FACHIN ITRANA
- 75 ZLATO RUNO
- 76 ORESKIA OLIVES
- 77 LOKVICA SILIČ EKO
- 78 BOVCON
- 79 OLJKARSTVO LIČEN
- 80 ŽELJANOVA EKO KMETIJA CUVÉE OLD DRAGA
- 81 SANNT MICHEL
- 82 VUGA CUVÉE
- 83 MURIS
- 84 CEJ CUVÉE
- 85 KOŠUTA
- 86 UPUPA
- 87 UGRIN
- 88 KANDUS
- 89 LOVERČIČ

Vsebina

Table of contents

- 90 ORTAONA LECCINO
- 91 SOLJKA CUVÉE
- 92 SAN MARTIN GORIŠKA BRDA

- SILVER**
- 94 ZEMONSKO OLJE SRHOIJ
- 95 ŠTANTOVI
- 96 OLJČNO OLJE ČUKO
- 97 OLJE KRISTANČIČ
- 98 ZERBO ISTRSKA BELICA
- 99 BIZJAK
- 100 CASCADA 43
- 101 BREG BLEND
- 102 SEVERJEVO
- 103 MARINIČ
- 104 PERLA OLJČNO OLJE
- 105 BREG ČRNICA
- 106 SUNCE IN VEJTR
- 107 ŽAGAR LECCINO
- 108 VUELI SANT JACUM
- 109 PRINZ VIŠNJEVIK
- 110 MURIS BIANCHERA
- 111 SAN MARTIN JULIJSKE ALPE
- 112 FACHIN FERNANDA SAVORGNANA

- BRONZE**
- 114 FAMIGLIA PAPARELLA
- 115 KMETIJA MARKEŽIČ



Kako okusiti ekstra deviško oljčno olje (EVOO)

Degustacija olja je vse bolj uveljavljena in priljubljena aktivnost. Za gurmane in ljubitelje sredozemske hrane je ekstra deviško oljčno olje (EVOO) pomembno, pritegne pozornost tudi tistih, ki šele začenjajo odkrivati svet gastronomije. Tukaj je uvod v to, kako pravilno degustirati ekstra deviško oljčno olje.

Nasveti za okušanje ekstra deviškega oljčnega olja

Oljka je plod oljčnega drevesa. Iz nje pridobivamo oljčno olje, ki je lahko deviško oljčno olje ali ekstra deviško oljčno olje. Slednje velja za najkakovostnejše, saj je narejeno 100% iz oljk, brez napak v okusu ali aromi.

Degustacija pomeni analiziranje, vrednotenje in ocenjevanje izdelka z organoleptičnimi čutili, predvsem z vonjem in okusom. S tem postopkom lahko odkrijete lastnosti in morebitne pomanjkljivosti izdelka.

Ni vam treba biti strokovnjak ali se posvetiti profesionalnemu okušanju, da bi analizirali in določili lastnosti EVOO. Vendar pa bodo nenehna vadba in izkušnje z različnimi olji izboljšali vaše čute.

Pred začetkom degustacije priporočamo:

- Izogibajte se uporabi parfumov ali dišečih mil.
- Vsaj eno uro pred degustacijo se izogibajte kajenju.
- Uporabite zeleno jabolko in vodo za čiščenje brbončic med različnimi okušnji.
- Če nimate posebnih kozarcev za degustacijo, uporabite kavne skodelice ali plastične lončke s pokrovčki, kot posodice za vzorce olja.

Faze degustacije deviškega oljčnega olja

Degustacija deviškega oljčnega olja se izvaja v dveh temeljnih fazah: vohalni in okusni.

Za pravilno analizo značilnosti in organoleptičnih lastnosti izdelka sledite tem fazam, ki bodo opisane v nadaljevanju..

Osredotočili se bomo na ti dve fazi, saj vizualni videz pri kakovosti olja ni ključen. Zato so stekleni kozarčki, ki se uporabljajo pri profesionalnih degustacijah kobaltno modre barve, da se zmanjšajo motnje pri ocenjevanju.

Za okušanje natočimo 15 do 20 ml olja v kozarček za degustacijo.

Vohalna faza

To je prvi in zelo pomemben test pri končni oceni olja.

Postopek: Kozarec primite z eno roko, z drugo pa ga pokrijte in rahlo zakrožite, da olju omogočite, da se nekoliko segreje in poveča površino.

Idealna temperatura je okoli 28 °C, saj to pomaga sprostiti hlapne molekule, ki dajejo aromo olju.

Kozarec približajte nosu in globoko vdihnite. Kakšne arome zaznate? Postopek lahko ponovite max. 2- do 3-krat, pri čemer med vdih naredite kratek počitek. Ne pretiravajte z inhalacijami, da ne utrudite vonja.

Običajno boste zaznali arome po zeliščih, zelenjavi, sadju, oreščkih, začimbah in celo rožah. Tako lahko prepoznate vonje artičok, zelene solate, radiča, mete, popra, paradižnika, jabolka, mandljev ali pinjola. Ne pozabite, da je človeški vonj eden najbolj zapletenih in sofisticiranih senzoričnih sistemov, ki skupaj z okusom ne more biti nadomeščen z nobeno drugo metodo analize.

Okusna faza

V tej fazi boste potrdili, ali so arome zaznane v nosu, prisotne tudi v ustih. Poleg tega boste lahko prepoznali osnovne okuse, kot so sladkost, grenkoba ali pikantnost.

Postopek: Majhno količino olja dajte v usta. Ne zaužijte ga, temveč pustite, da se vaše brbončice prepovijo s tekočino.

Pustite, da zrak vstopi skozi usta, občasno vdihnite, pri čemer držite zobe zaprte in ustnice rahlo odprte. Tako se bo olje napolnilo s kisikom in brbončice bodo lažje zaznale vse okuse v njem.

Majhno količino olja pogoltnite, da zaznate še pikantnost. Preostanek vzorca lahko izpljunete.

Degustacija ekstra deviškega oljčnega olja je pravo doživetje za vse čute, ki vam omogoča, da se podate na popotovanje skozi bogat svet arom, okusov in tradicije. Ne glede na to, ali ste novinec ali izkušen poznavalec, vsaka degustacija vam ponuja priložnost, da globlje razumete in cenite kakovost olja, ki ga uživata. Raziskovanje različnih olj, njihovih značilnosti in edinstvenih lastnosti vas bo popeljalo v svet, kjer vam vsak požirek razkriva zgodbo, ki je skrbno prepletena z naravo, kulturo in predanostjo pridelovalcev.

Ne pozabite, da degustacija ni le ocena kakovosti, ampak tudi uživanje v trenutku in raziskovanju novih, navdihujočih okusov. Tako boste lahko izkoristili priložnost, da odkrijete najboljša olja in delite svoje izkušnje z drugimi, bodisi v posebnih degustacijskih dogodkih ali v vsakodnevnem življenju med prijatelji in znanci.



How to taste extra virgin olive oil (EVOO)

Olive oil tasting is becoming an increasingly popular and established activity. For gourmets and Mediterranean food enthusiasts, extra virgin olive oil (EVOO) is essential, and it also attracts the attention of those who are just beginning to explore the world of gastronomy. Here is an introduction to how to properly taste extra virgin olive oil.

Tips for tasting extra virgin olive oil: The olive is the fruit of the olive tree. From it, we obtain olive oil, which can be virgin or extra virgin. The latter is considered the highest quality, as it is made 100% from olives without any defects in taste or aroma.

Tasting means analyzing, evaluating, and assessing a product with organoleptic senses, primarily smell and taste. This process allows you to discover the characteristics and potential flaws of the product.

You don't need to be an expert or engage in professional tasting to analyze and determine the characteristics of EVOO. However, continuous practice and experience with different oils will improve your senses.

Before starting the tasting, we recommend:

- Avoid using perfumes or scented soaps.
- Avoid smoking at least an hour before tasting.
- Use a green apple and water to cleanse your palate between tastings.
- If you don't have specialized tasting glasses, use coffee cups or plastic cups with lids as containers for oil samples.

Stages of virgin olive oil tasting

Virgin olive oil tasting is performed in two fundamental phases: olfactory and gustatory.

For proper analysis of the product's characteristics and organoleptic properties, follow these phases, which will be described below.

We will focus on these two phases, as the visual appearance is not crucial for the oil's quality. Therefore, glass jars used in professional tastings are cobalt blue to reduce interference when assessing.

For tasting, pour 15 to 20 ml of oil into the tasting cup.

Olfactory Phase: This is the first and very important test in the final assessment of the oil.

Procedure: Hold the glass with one hand and cover it with the other, gently swirling it to allow the oil to warm up and increase the surface area.

The ideal temperature is around 28 °C, as this helps release volatile molecules that give the oil its aroma.

Bring the glass close to your nose and inhale deeply. What aromas do you detect? You can repeat the process 2 to 3 times, taking short breaks between breaths. Do not overdo the inhalations to avoid fatigue in your sense of smell.

Typically, you will detect aromas of herbs, vegetables, fruit, nuts, spices, and even flowers. You may recognize scents like artichokes, lettuce, chicory, mint, pepper, tomato, apple, almonds, or pine nuts. Remember, the human sense of smell is one of the most complex and sophisticated sensory systems, which, along with taste, cannot be replaced by any other method of analysis.

Gustatory Phase: In this phase, you will confirm whether the aromas detected in the nose are present in the mouth. Additionally, you will be able to identify basic tastes such as sweetness, bitterness, or pungency.

Procedure: Place a small amount of oil in your mouth. Do not swallow it; instead, let your taste buds absorb the liquid.

Allow air to enter through your mouth, occasionally inhaling while keeping your teeth closed and lips slightly open. This will fill the oil with oxygen, making it easier for your taste buds to detect all the flavors within it.

Swallow a small amount of oil to detect its pungency. You can spit out the remaining sample.

Tasting extra virgin olive oil is a true sensory experience, allowing you to embark on a journey through the rich world of aromas, flavors, and tradition. Whether you are a novice or an experienced connoisseur, every tasting offers an opportunity to understand and appreciate the quality of the oil you are enjoying. Exploring different oils, their characteristics, and unique properties will take you into a world where every sip reveals a story carefully intertwined with nature, culture, and the dedication of the producers.

Remember that tasting is not just about assessing quality but also about enjoying the moment and discovering new, inspiring flavors. This way, you will be able to seize the opportunity to discover the best oils and share your experiences with others, whether at special tasting events or in everyday life among friends and acquaintances.



Arome v oljčnem olju

Aroma oljčnega olja je eden ključnih dejavnikov pri senzorični oceni kakovosti. Pri ocenjevanju so bila olja analizirana glede na različne arome, ki se lahko pojavijo v različnih vrstah oljčnih olj.

Med glavnimi aromami, za katere so bile podane ocene so:

- **Aroma po travi** – sveža, zelena aroma, ki spominja na nedavno pokošeno travo.
- **Aroma po oljčnem listu** – značilna zelena in rahlo grenkasta aroma, ki spominja na sveže oljčne liste.
- **Aroma po jabolku** – rahlo sladkasta in sveža aroma, podobna aromi jabolka.
- **Aroma po mandlju** – blag, rahlo sladkast vonj po mandljih.
- **Aroma po paradižniku** – sveža aroma podobna plodu paradižnika.
- **Aroma po paradižnikovem listu** – sveža in zelena aroma, ki spominja na vonj lista paradižnika.
- **Aroma po banani** – nežna, rahlo sladkast vonj, ki spominja na banane.
- **Aroma po artičoki** – sveža in zelena aroma, ki spominja na artičoko.
- **Aroma po citrusih** – aroma, ki spominja na limone, pomaranče ali grenivke.
- **Aroma po figovem listu** – prijetna, rahlo sladkasta aroma, ki spominja na vonj figovega lista.
- **Cvetlične arome** – nežne in lahke, pogosto povezane s svežimi cvetlicami.
- **Pekoče začimbe** – v oljčnem olju se lahko zaznajo pekoče začimbe, ki dodajo intenziven in rahlo oster občutek v grlu in ustni votlini. Te vključujejo: poper, čili, kumin in ingver.
- **Sladke začimbe** – te začimbe dodajo oljčnemu olju blag, prijeten sladkast pridih, ki pogosto spominja na tople, nežne arome. Med te začimbe spadajo: janež, vanilija, kardamom in nageljnovc žbice.
- **Aromatične začimbe** – različne začimbne note, ki prispevajo k kompleksnosti okusa in arome, vključujejo: rožmarin, timijan, origano, majaron, baziliko in meto.

Senzorična analiza, teh arom je ključna pri določanju kakovosti in edinstvenosti posameznih olj, saj lahko različni dejavniki, kot so sorta oljke in terroir (lastnosti zemlje, podnebja in lokacije), vplivajo na končni vonj in okus oljčnega olja.



Flavourings in olive oil

The aroma of olive oil is one of the key factors in the sensory assessment of quality. During the evaluation, the oils were analyzed based on various aromas that can appear in different types of olive oils.

Among the main aromas for which ratings were given are:

- **Grass aroma** – a fresh, green aroma that resembles freshly cut grass.
- **Olive leaf aroma** – a characteristic green and slightly bitter aroma, reminiscent of fresh olive leaves.
- **Apple aroma** – a slightly sweet and fresh aroma, similar to the scent of apples.
- **Almond aroma** – a mild, slightly sweet smell of almonds.
- **Tomato aroma** – a fresh aroma, similar to the scent of a ripe tomato.
- **Tomato leaf aroma** – a fresh, green aroma that resembles the scent of a tomato leaf.
- **Banana aroma** – a gentle, slightly sweet scent reminiscent of bananas.
- **Artichoke aroma** – a fresh and green aroma that evokes the smell of artichokes.
- **Citrus aroma** – an aroma that reminds of lemons, oranges, or grapefruits.
- **Fig leaf aroma** – a pleasant, slightly sweet aroma reminiscent of fig leaves.
- **Floral aromas** – delicate and light, often associated with fresh flowers.
- **Hot spices** – in olive oil, pungent spices can be detected, adding an intense and slightly sharp sensation in the throat and mouth. These include: Pepper, chili, cumin, and ginger.
- **Sweet spices** – these spices add a mild, pleasant sweet note to olive oil, often evoking warm, gentle aromas. These spices include: Fennel, vanilla, cardamom, and cloves.
- **Aromatic spices** – various spice notes that contribute to the complexity of flavor and aroma include: Rosemary, thyme, oregano, marjoram, basil, and mint.

The sensory analysis of these aromas is crucial in determining the quality and uniqueness of individual oils, as various factors, such as olive variety and terroir (the characteristics of the soil, climate, and location), can influence the final scent and taste of olive oil.

Legenda nagrad

Legend of the Awards



Nagrada Diamond je najvišje priznanje, namenjeno prvemu mestu med ekstra deviškimi oljčnimi olji na tekmovanju IOOC EVOO Slovenia.

The Diamond Award is the highest recognition, intended for the first place among extra virgin olive oils at the IOOC EVOO Slovenia competition.



Nagrada Platinum je priznanje za ekstra deviška oljčna olja, ki dosežejo več kot 91 točk. Poudarja vrhunsko kakovost, kompleksnost in harmonijo olja ter potrjuje izjemno delo pridelovalcev.

The Platinum Award is a recognition for extra virgin olive oils that score more than 91 points. It highlights the exceptional quality, complexity, and harmony of the oil, while confirming the outstanding work of the producers.



Nagrada Best of Country se podeli najboljšemu ekstra deviškemu oljčnemu olju iz posamezne države.

The Best of Country Award is given to the best extra virgin olive oil from each country.



Nagrada Best Monovarietal oil se podeli najboljšemu med sortnimi ekstra deviškemu oljčnemu olji.

The Best Monovarietal Oil Award is given to the best among the varietal extra virgin olive oils.



Nagrada Best Varietal oil se podeli najboljšemu med mešanimi ekstra deviškemu oljčnemu olji.

The Best Varietal Oil Award is given to the best among the blended extra virgin olive oils.



Nagrada Gold se podeli ekstra deviškimi oljčnim oljem, ki dosežejo visoke ocene med 80 in 90 točk. Simbolizira odlično kakovost, harmonijo in vrhunske lastnosti olja.

The Gold Award is given to extra virgin olive oils that score high, between 80 and 90 points. It symbolizes excellent quality, harmony, and the outstanding characteristics of the oil.



Nagrada Silver se podeli ekstra deviškimi oljčnim oljem, ki dosežejo ocene med 70 in 79 točk. Predstavlja priznanje za kakovostna olja z dobrim ravnovesjem okusa, arome in značaja.

The Silver Award is given to extra virgin olive oils that score between 70 and 79 points. It represents a recognition for quality oils with a good balance of taste, aroma, and character.



Nagrada Bronze se podeli ekstra deviškimi oljčnim oljem, ki dosežejo ocene med 60 in 69 točk. Gre za priznanje oljem, ki izkazujejo dobro kakovost in zadovoljivo ravnovesje okusov ter arome.

The Bronze Award is given to extra virgin olive oils that score between 60 and 69 points. It is a recognition for oils that demonstrate good quality and a satisfactory balance of flavors and aroma.

Legenda simbolov

Symbols Captin



Odgovorna oseba

Person in charge



Sorta olja

Oil Variety



Kategorija sadežnosti

Category of Fruitiness



Opis okusov

Descriptions of flavours

Sadežno

Fruitiness



Grenko

Bitter



Pikantno

Pungent



Točke (od 0 do 1,9)

Score (from 0 to 2)



Točke (od 2 do 3,9)

Score (from 2 to 4)



Točke (od 4 do 6)

Score (from 4 to 6)



Pomen barve

Meaning of colour

Zeleno

Green



Zrelo

Ripe




NAGRADE
AWARDS




PIRANSKO ZLATO BUGA

Dario in Robi Glavina
Seča 182, 6320 Portorož (KP)
robi.glavina@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia DIAMOND 2026
IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia BEST MONOVARIETAL OIL 2026
IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia BEST OF COUNTRY 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Dario in Robi Glavina



Buga



Zeleno
Green



**Trava, oljčni list, artičoka, mandelj,
pekoče in aromatične začimbe**
*Grass, Olive Leaf, Artichoke, Almond,
Hot and Aromatic Spices*





TOŠKAN CUVÉE TRAMUN

Oljarna Toškan
Vanganel 40 a, 6000 Koper (KP)
daniyel.toskan@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026
IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia BEST VARIETAL OIL 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Daniyel Toškan



Belica, leccino



Zeleno
Green



**Trava, oljčni list, artičoka, mandelj,
pekoče in aromatične začimbe**
*Grass, Olive Leaf, Artichoke, Almond,
Hot and Aromatic Spices*



MARSICANI ALTER EGO

Marsicani Nicolangelo
Contrada Croceviale, 84030 Morigerati (SA)
frantoio@marsicani.com - www.marsicani.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026
IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia BEST OF COUNTRY 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Marsicani Nicolangelo



Itrana



Zeleno
Green



**Trava, oljčni list, mandelj, artičoka,
pekoče in aromatične začimbe**
Grass, Olive Leaf, Almond, Artichoke,
Hot and Aromatic Spices





ERIK PETAROS

Erik Petaros
Boršt 76, 34018 Trst (TS)
erikpetaros@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Erik Petaros



Istrska belica



Zeleno
Green



Trava, mandelj, oljčni list, artičoka,
aromatične in pekoče začimbe
Grass, Almond, Olive Leaf, Artichoke,
Aromatic and Hot Spices



TENUTA SEVERINI IL GENERALE

Tenuta Severini
Via Giovanni XXIII, 9, 87010 Mottafollone (CS)
elodiaseverini@libero.it - www.tenutaseverini.it



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Valeria D'Auria



Carolea



Zeleno
Green



Trava, mandelj, oljčni list, artičoka,
pekoče in aromatične začimbe
Grass, Almond, Olive Leaf, Artichoke,
Hot and Aromatic Spices





PIRANSKO ZLATO

Dario in Robi Glavina
Seča 182, 6320 Portorož (KP)
robi.glavina@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Dario in Robi Glavina



Ist. belica, črnica, buga



Zeleno
Green



Trava, oljni list, artičoka, mandelj,
pekoče in aromatične začimbe
Grass, Olive Leaf, Artichoke, Almond,
Hot and Aromatic Spices



CENTURIA

Tomaž Koren
Čentur 18, 6273 Marezige (KP)
korentom@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Tomaž Koren



Mešane sorte (blend of varieties)



Zeleno
Green



Oljni list, trava, mandelj, artičoka,
pekoče začimbe
Olive Leaf, Grass, Almond, Artichoke,
Hot Spices



MARSICANI ARKETIPO

Marsicani Nicolangelo
Contrada Croceviale, 84030 Morigerati (SA)
frantoio@marsicani.com - www.marsicani.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Marsicani Nicolangelo



Nocellara del Belice



Zeleno
Green



Trava, oljni list, mandelj, artičoka,
aromatične začimbe, paradižnikov list
Grass, Olive Leaf, Almond, Artichoke,
Aromatic Spices, Tomato Leaf



EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE STARIH PIRANSKIH SORT

Kmetija - Oljkarstvo Benjamin in Sara Ličer
Sečovlje 100, 6333 Sečovlje (KP)
benjaminlicer@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Benjamin in Sara Ličer



Piranska buga, črnica



Zeleno
Green



Trava, mandelj, oljni list, artičoka,
pekoče začimbe
Grass, Almond, Olive Leaf, Artichoke,
Hot Spices



CIOCCOLINI ITRANA

Frantoio Cioccolini S.r.l.
Via della Marescotta 7, 01039 Vignanello (VT)
info@cioccolini.com - www.cioccolini.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Frantoio Cioccolini S.r.l.



Itrana



Zeleno
Green



Trava, mandelj, oljčni list, artičoka, sladke in aromatične začimbe
Grass, Almond, Olive Leaf, Artichoke, Sweet and Aromatic Spices



JASA PRESTIGE CUVÉE

Arsen Jurinčič
Boršt 60 d, 6273 Marezige (KP)
jasa.olje@gmail.com - www.olje-jasa.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Arsen Jurinčič



Ist. belica, maurino, leccino, pendolino



Zeleno
Green



Trava, mandelj, artičoka, oljčni list, sladke in aromatične začimbe
Grass, Almond, Artichoke, Olive Leaf, Sweet and Aromatic Spices



RED FAIRYTALE CLEMENTINA

Kmetija Sašo Čehovin
Marezige 14, 6273 Marezige (KP)
info@oliveoilredfairytale.si - www. oliveoilredfairytale.si



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Sašo Čehovin



Ist. belica, leccino, pendolino



Zeleno
Green



Trava, oljni list, mandelj, artičoka, pekoče začimbe
Grass, Olive Leaf, Almond, Artichoke, Hot Spices



OLIVITA

Redžo Suloski
Partizanska ulica 60, 5000 Nova Gorica (GO)
redzo.suloski@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026

Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Redžo Suloski



Leccino, istrska belica



Zeleno
Green



Mandelj, sladke začimbe, trava, oljni list, artičoka
Almond, Sweet Spices, Grass, Olive Leaf, Artichoke



HOFER GOURMET OLIVE OIL

Lisjak d.o.o.
Šalara 28 b, 6000 Koper (KP)
luka@lisjak.com - www.lisjak.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia PLATINUM 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Lisjak d.o.o.



Ist. belica, buga, štorta, mata, frantoio



Zeleno
Green



Mandelj, trava, oljčni list, artičoka, sladke začimbe
Almond, Grass, Olive Leaf, Artichoke, Sweet Spices





JASA PRESTIGE BELICA

Arsen Jurinčič

Boršt 60 d, 6273 Marezige (KP)

jasa.olje@gmail.com - www.olje-jasa.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Arsen Jurinčič



Istrska belica



Zeleno
Green



Trava, artičoka, mandelj, oljčni list,
pekoče in aromatične začimbe

Grass, Artichoke, Almond, Olive Leaf,
Hot and Aromatic Spices



TIMOR BELICA

Orjana Hrvatin

Puče 32 b, 6274 Šmarje (KP)

orjana.hrvatin@guest.arnes.si - www.oljčno-olje.si



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Orjana Hrvatin



Ist. belica, leccino, buga



Zeleno
Green



Trava, pekoče začimbe, mandelj,
oljčni list, artičoka, paradižnikov list

Grass, Hot Spices, Almond, Olive Leaf,
Artichoke, Tomato Leaf



MARSICANI OPERA NOSTRA OLIO CAMPANIA IGP

Marsicani Nicolangelo
Contrada Croceviale, 84030 Morigerati (SA)
frantoio@marsicani.com - www.marsicani.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Marsicani Nicolangelo



Frantoio



Zeleno
Green



Mandelj, oljčni list, travi, artičoka,
sladke in aromatične začimbe
Almond, Olive Leaf, Grass, Artichoke,
Sweet and Aromatic Spices



URCA CHE OLIO

Mara Milojković
Strada per Lazzaretto 85, 34015 Muggia (TS)
mara.m888@yahoo.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Mara Milojković



Istrska belica, leccino



Zeleno
Green



Trava, pekoče in aromatične začimbe,
artičoka, oljčni list, mandelj
Grass, Hot and Aromatic Spices,
Artichoke, Olive Leaf, Almond



IVO ŠTUCIN

Ivo Štucin
Jezero 120 a, 1352 Preserje (LJ)
ivo.stucin7@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Ivo Štucin



Leccino, buga



Zeleno
Green



Trava, artičoka, oljčni list, mandelj, paradižnik, paradižnikov list
Grass, Artichoke, Olive Leaf, Almond, Tomato, Tomato Leaf



HLADNIK

Alen Hladnik
Volčja Draga 37 b, 5293 Volčja Draga (GO)
alen.hladnik@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Alen Hladnik



Buga, maurino



Zeleno
Green



Trava, artičoka, mandelj, oljčni list, aromatične začimbe, jabolko
Grass, Artichoke, Almond, Olive Leaf, Aromatic Spices, Apple





ORTAONA CUVÉE

Urška in Janez Capuder
Vrtovin 78 a, 5262 Črniče (GO)
urska.capuder@siol.net



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Urška in Janez Capuder



Istrska belica, leccino, maurino, buga



Zeleno
Green



Artičoka, trava, oljčni list, mandelj,
aromatične in pekoče začimbe
*Artichoke, Grass, Olive Leaf, Almond,
Aromatic and Hot Spices*



TOMAŽ MEJAK

Tomaž Mejak
Korte 127 a, 6310 Izola (KP)
tomazmejak@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Tomaž Mejak



Leccino, istrska belica, itrana, pendolino



Zeleno
Green



Pekoče in aromatične začimbe,
oljčni list, trava, artičoka, mandelj
*Hot and Aromatic Spices, Olive Leaf,
Grass, Artichoke, Almond*



5K

Neli Kandus
Vrtovin 71 d, 5262 Črniče (GO)
luka.dobravlje@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Neli Kandus



Ist. belica, maurino, leccino



Zeleno
Green



Mandelj, trava, oljčni list, artičoka,
pekoče in sladke začimbe
Almond, Grass, Olive Leaf, Artichoke,
Hot and Sweet Spices



JORDAN GODNIČ PRI CILNIH

Jordan Godnič
Ivanji Grad 20 a, 6223 Komen (GO)
jordangodnic@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Jordan Godnič



Ist. belica, leccino, maurino



Zeleno
Green



Trava, artičoka, mandelj, oljčni list,
pekoče in aromatične začimbe
Grass, Artichoke, Almond, Olive Leaf,
Hot and Aromatic Spices



MASSIMO RADANO VALENTINA

Massimo Radano
Via Cuciniello 4, 84070 Stella Cilento (SA)
info@olioradano.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Massimo Radano



Coratina BIO



Zeleno
Green



**Artičoka, trava, mandelj, oljčni list,
pekoče, sladke in aromatične začimbe**
*Artichoke, Grass, Almond, Olive Leaf,
Hot, Sweet and Aromatic Spices*



GUŠTIN

Kerstin Žižmond
Bukovica 52, 5293 Volčja Draga (GO)
vina.gustin@gmail.com - www.vinagustin.si



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Kerstin Žižmond



Ist. belica, leccino, pendolino, maurino



Zeleno
Green



**Mandelj, trava, oljčni list, artičoka,
sladke začimbe, paradižnikov list**
*Almond, Grass, Olive Leaf, Artichoke,
Sweet Spices, Tomato Leaf*



RONKALDO BUGA BIO

Martin Adamič
Baredi 5 g, 6310 Izola (KP)
info@roncaldo.si - www.roncaldo.si



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Martin Adamič



Buga BIO



Zeleno
Green



Mandelj, trava, oljčni list, artičoka,
sladke in aromatične začimbe
*Almond, Grass, Olive Leaf, Artichoke,
Sweet and Aromatic Spices*



GALANTIN

Igor Spasić
Zbiljska cesta 149, 1215 Medvode (LJ)
igors.spasic@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Igor Spasić



Ist. belica, leccino, itrana



Zeleno
Green



Oljčni list, mandelj, paradižnikov list,
trava, sladke in pekoče začimbe
*Olive Leaf, Almond, Tomato Leaf,
Grass, Sweet and Hot Spices*



LISJAK CUVÉE

Lisjak d.o.o.
Šalara 28 b, 6000 Koper (KP)
luka@lisjak.com - www.lisjak.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness

Grenko
Bitter

Pikantno
Pungent



Lisjak d.o.o.



Ist. belica, leccino, buga, rosinjola



Zeleno
Green



Trava, pekoče in aromatične začimbe, oljčni list, mandelj, artičoka
Grass, Hot and Aromatic Spices, Olive Leaf, Almond, Artichoke



DRAGMAN

Jože Dragman
Ivanji Grad 1 a, 6223 Komen (GO)
dragmanjoze@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness

Grenko
Bitter

Pikantno
Pungent



Jože Dragman



Mešane sorte (blend of varieties)



Zeleno
Green



Pekoče začimbe, trava, oljčni list, mandelj, paradižnik, artičoka
Hot Spices, Grass, Olive Leaf, Almond, Tomato, Artichoke



PR'ROJCA LECCINO BIO

Kmetija Pr'Rojca
Babiči 48, 6273 Marezige (KP)
oliveoilrojci@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Kmetija Pr'Rojca

Leccino BIO

Zeleno
Green

Trava, oljni list, mandelj, artičoka, pekoče in aromatične začimbe
Grass, Olive Leaf, Almond, Artichoke, Hot and Aromatic Spices



OLIO DELLE RIVE DI VILLOTTA

Marco Mazzocco
Via delle Rive 49, 33081 Aviano (PN)
marco.mazzocco59@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Marco Mazzocco

Leccino, bianchera, piccoline

Zeleno
Green

Oljni list, trava, mandelj, artičoka, pekoče in aromatične začimbe,
Olive Leaf, Grass, Almond, Artichoke, Hot and Aromatic Spices





ŠTURMAN CUVÉE 2025

Andrej Šturman
Dekani 165, 6271 Dekani (KP)
olje.sturman@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness

Grenko
Bitter

Pikantno
Pungent

Andrej Šturman

Mešane sorte (blend of varieties)

Zeleno
Green

Trava, pekoče začimbe, artičoka, mandelj, oljčni list, paradižnikov list
Grass, Hot Spices, Artichoke, Almond, Olive Leaf, Tomato Leaf



HRVATIN RUPE

Genij Hrvatin
Puče 90, 6274 Šmarje (KP)
hrvatin.genij@siol.net



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness

Grenko
Bitter

Pikantno
Pungent

Genij Hrvatin

Istrska belica, leccino, maurino

Zeleno
Green

Pekoče začimbe, trava, mandelj, oljčni list, artičoka
Hot Spices, Grass, Almond, Olive Leaf, Artichoke



GRUBLA

Alex Maar
34018 Boršt pri Trstu, Dolina (TS)
maaralex@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Alex Maar



Istrska belica



Zeleno
Green



Pekoče začimbe, trava, oljčni list, artičoka, mandelj, aromatične začimbe
Hot Spices, Grass, Olive Leaf, Artichoke, Almond, Aromatic Spices



ČERMELJ CUVÉE LIPS

Oljkarstvo Čermelj
Vrtovin 57 a, 5262 Črniče (GO)
kingpipi@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Primož Čermelj



Ist. belica, leccino, briška črnica, maurino



Zeleno
Green



Mandelj, trava, artičoka, cvetlice, paradiznik, banana, oljčni list
Almond, Grass, Artichoke, Flowers, Tomato, Banana, Olive Leaf





LOKVICA PAHOR

Kmetija Pahor
Opatje selo 31, 5291 Miren (GO)
dean_pahor@yahoo.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Dean Pahor



Ist. belica, leccino, grignan, oblica ...



Zeleno
Green



Trava, artičoka, oljčni list, mandelj, sladke in pekoče začimbe
Grass, Artichoke, Olive Leaf, Almond, Sweet and Hot Spices



TRAMPUŽ

Branko Trampuž
Kostanjevica na Krasu 85a, 5296 Kostanjevica (GO)
trampuz85@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Branko Trampuž



Leccino, maurino, grignan



Zeleno
Green



Trava, mandelj, oljčni list, artičoka, aromatične in sladke začimbe
Grass, Almond, Olive Leaf, Artichoke, Aromatic and Sweet Spices



JAKAC BELICA

Jakac Vanda
Bonini 92 d, 6000 Koper (KP)
jakac.gorjan@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Jakac Vanda



Istrska belica



Zeleno
Green



Pekoče začimbe, mandelj, artičoka,
trava, paradižnik, oljni list
Hot Spices, Almond, Artichoke,
Grass, Tomato, Olive Leaf



KMETIJA MARKEŽIČ

Kmetija Markežič
Markova ul. 65, Bertoki, 6000 Koper (KP)
jsmarnica@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Jelka Železnik Markežič



Istrska belica, leccino



Zeleno
Green



Mandelj, trava, oljni list, artičoka,
pekoče in sladke začimbe
Almond, Grass, Olive Leaf, Artichoke,
Hot and Sweet Spices



LOKVICA OKRETIČ

Oljkarstvo Robert Okretič
Kostanjevica na Krasu 28 c, 5296 Kostanjevica (GO)
robert.okretic@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Rober Okretič



Maurino, grignan, ist. belica, leccino ...



Zeleno
Green



Trava, mandelj, artičoka, oljčni list, aromatične in sladke začimbe
Grass, Almond, Artichoke, Olive Leaf, Aromatic and Sweet Spices



KMETIJA KRŠTOFOVI

Kmetija Krštofovi
Sveto 33, 6223 Komen (GO)
david294517@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



David Jazbec



Ist. belica, leccino, ascolana



Zeleno
Green



Artičoka, trava, oljčni list, mandelj, jabolko, paradižnik, aromatične začimbe
Artichoke, Grass, Olive Leaf, Almond, Apple, Tomato, Aromatic Spices



ŽELJANOVA EKO KMETIJA CUVÉE DRAGA

Željanova EKO kmetija - družina Aucin
Kojško 34, 5211 Kojško (GO)
markoaucin@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Marko Aucin



Leccino, buga



Zeleno
Green



**Trava, mandelj, oljčni list, artičoka,
aromatične začimbe, paradižnikov list**
Grass, Almond, Olive Leaf, Artichoke,
Aromatic Spices, Tomato Leaf



ZAVADLAL

Kmetija Zavادلal
Vojščica 1, 5296 Kostanjevica na Krasu
domen.zavadlal@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Domen Zavادلal



Istrska belica, leccino



Zeleno
Green



**Sladke začimbe, mandelj, trava,
oljčni list, paradižnik, artičoka**
Sweet Spices, Almond, Grass,
Olive Leaf, Tomato, Artichoke



KMETIJA ZADNIK

Kmetija Zadnik
Baredi 16, 6310 Izola (KP)
jozezadnik56@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Jože Zadnik



Istrska belica, leccino, pendolino



Zeleno
Green



Mandelj, oljčni list, trava, artičoka, pekoče in aromatične začimbe
Almond, Olive Leaf, Grass, Artichoke, Hot and Aromatic Spices



RONKALDO MAURINO

Martin Adamič
Baredi 5g, 6310 Izola (KP)
info@roncaldo.si - www.roncaldo.si



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Martin Adamič



Maurino



Zeleno
Green



Mandelj, oljčni list, trava, artičoka, aromatične in pekoče začimbe
Almond, Olive Leaf, Grass, Artichoke, Aromatic and Hot Spices



KMETIJA DOLENC

Kmetija Dolenc pri kozolcu
Barizoni 11, 6280 Ankaran (KP)
alenska.dolenc41@gmail.com - www.kmetija-dolenc.si



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Boris Dolenc



Istrska belica EKO



Zeleno
Green



**Pekoče in aromatične začimbe,
mandelj, trava, oljčni list, artičoka**
Hot and Aromatic Spices, Almond,
Grass, Olive Leaf, Artichoke



MILENIUM

Žarko Leban
Breg 25, 5000 Nova Gorica (GO)
zarko.leban@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Žarko Leban



Mešane sorte (blend of varieties)



Zeleno
Green



**Trava, oljčni list, mandelj,
pekoče in aromatične začimbe**
Grass, Olive Leaf, Almond,
Hot and Aromatic Spices



FERNANDA FACHIN ITRANA

Azienda agricola Fernanda Fachin
Via Pomponio Amalteo, 33013 Gemona del Friuli (UD)
agricolafachin@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Fernanda Fachin



Itrana



Zeleno
Green



Mandelj, sladke začimbe, trava, oljčni list, paradižnik, jabolko
Almond, Sweet Spices, Grass, Olive Leaf, Tomato, Apple



ZLATO RUNO

Matjaž Zelič
Cesta Jaka Platiše 7, 4000 Kranj (KR)
matjaz.zelic@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Matjaž Zelič



Istrska belica, črnica



Zeleno
Green



Mandelj, pekoče in sladke začimbe, trava, oljčni list, artičoka
Almond, Hot and Sweet Spices, Grass, Olive Leaf, Artichoke



ORESIA OLIVES

Nenad Kostadinovski

Loustinianou 11, 56224 Euosmos / Thessaloniki (GR)
nene.077@gmail.com - www.oreskia.gr



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Nenad Kostadinovski



Megaritiki, prodromou, ladoelia



Zeleno
Green



Aromatične in sladke začimbe, mandelj, jabolko, citrusi, cvetlice
Aromatic and Sweet Spices, Almond, Apple, Citrus, Flowers



LOKVICA SILIČ EKO

Radovan Silič

Orehovlje 30 a, 5291 Miren (GO)
radovan.silic@siol.net



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Radovan Silič



Leccino, leccio del corno, buga ...



Zeleno
Green



Sladke in pekoče začimbe, mandelj, artičoka, trava, oljčni list, jabolko
Sweet and Hot Spices, Almond, Artichoke, Grass, Olive Leaf, Apple



BOVCON

Jožef Bovcon
Selo 26 a, 5262 Črniče (GO)
joze.bovcon@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Jožef Bovcon



Istrska belica, leccino



Zeleno
Green



Mandelj, sladke začimbe, trava,
oljčni list, banana
Almond, Sweet Spices, Grass,
Olive Leaf, Banana



OLJKARSTVO LIČEN

Oljkarstvo Ličen
Batuje 62 a, 5262 Črniče (GO)
jernej.licen@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Jernej Ličen



Leccino, frantoio, grignan, ist. belica



Zrelo
Ripe



Mandelj, banana, paradižnik,
sladke začimbe, trava, jabolko
Almond, Banana, Tomato,
Sweet Spices, Grass, Apple



ŽELJANOVA EKO KMETIJA CUVÉE OLD DRAGA

Željanova EKO Kmetija - družina Aucin
Kojško 34, 5211 Kojško (GO)
markoaucin@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Marko Aucin



Istrska belica, drobnica



Zeleno
Green



Sladke začimbe, mandelj, jabolko, trava, paradižnik, artičoka, cvetlice
Sweet Spices, Almond, Apple, Grass, Tomato, Artichoke, Flowers



SANNT MICHEL

Tonceva kmetija Ozeljan
Ozeljan 91, 5261 Šempas (GO)
martin.cotar@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Martin Čotar



Grignan, leccino, maurino



Zeleno
Green



Mandelj, oljčni list, banana, trava, pekoče in sladke začimbe
Almond, Olive Leaf, Banana, Grass, Hot and Sweet Spices



VUGA CUVÉE

Stojan Vuga
Kozana 124 b, 5212 Dobrovo (GO)
oljevuga@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Stojan Vuga



Mešane sorte (blend of varieties)



Zeleno
Green



Mandelj, trava, oljčni list, paradižnik,
sladke začimbe, artičoka
Almond, Grass, Olive Leaf, Tomato,
Sweet Spices, Artichoke



MURIS

Daniele Toniutti
Via Osoppo 65, 33030 Muris di Ragogna (UD)
daniele.toniutti@libero.it



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Daniele Toniutti



Pendolino, maurino, leccio del corno ...



Zeleno
Green



Mandelj, sladke začimbe, oljčni list,
trava, paradižnik, banana
Almond, Sweet Spices, Olive Leaf,
Grass, Tomato, Banana



CEJ CUVÉE

Vasja Cej
Varda 20, 5000 Nova Gorica
vasja.cej@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Vasja Cej



Leccino, maurino, frantoio, I. belica



Zeleno
Green



Jabolko, mandelj, banana, trava,
pekoče in sladke začimbe
Apple, Almond, Banana, Grass,
Hot and Sweet Spices



KOŠUTA

Kmetija Košuta
Ravne 22 a, 5262 Črniče (GO)
oreh.sir@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Ivan Košuta



Leccino, i. belica, grignan, pendolino



Zeleno
Green



Mandelj, sladke začimbe, artičoka,
trava, oljni list, cvetlice
Almond, Sweet Spices, Artichoke,
Grass, Olive Leaf, Flowers



UPUPA

Vinko Jarc
Vogrsko 31, 5293 Voljčja Draga (GO)
jarc.vinko@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026

Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Vinko Jarc



I. belica, leccino, levantinka



Zeleno
Green



Sladke začimbe, mandelj, trava,
banana, oljni list, artičoka
Sweet Spices, Almond, Grass,
Banana, Olive Leaf, Artichoke



UGRIN

Miro Ugrin
Škocjan 58, 6000 Koper (KP)
mirougrin@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026

Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Miro Ugrin



Istrska belica



Zeleno
Green



Mandelj, oljni list, trava, pekoče,
sladke in aromatične začimbe
Almond, Olive Leaf, Grass; Hot,
Sweet and Aromatic Spices



KANDUS

Tomaž Kandus
Ustje 15, 5270 Ajdovščina (GO)
tombba@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Tomaž Kandus



Istrska Belica



Zeleno
Green



Mandelj, oljčni list, paradižnik; pekoče, sladke in aromatične začimbe
Almond, Olive Leaf, Tomato; Hot, Sweet and Aromatic Spices



LOVERČIČ

Kmetija Pavlini
Loke 31a, 5000 Nova Gorica (GO)
kmetijapavlini@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Robert Loverčič



Ist. belica, leccino, pendolino, frantoio



Zeleno
Green



Mandelj, trava, oljčni list, sladke začimbe, paradižnik
Almond, Grass, Olive Leaf, Sweet Spices, Tomato



ORTAONA LECCINO

Urška in Janez Capuder
Vrtovin 78 a, 5262 Črniče (GO)
urska.capuder@siol.net



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Urška in Janez Capuder



Leccino



Zeleno
Green



Mandelj, oljčni list, sladke začimbe,
paradižnik, artičoka, trava
Almond, Olive Leaf, Sweet Spices,
Tomato, Artichoke, Grass



SOLJKA CUVÉE

Marino Vatta
Karingerjeva 32, 1000 Ljubljana (LJ)
marino.vatta@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Marino Vatta



Ist. belica, leccino, buga, štorta ...



Zeleno
Green



Pekoče začimbe, oljčni list, trava,
mandelj, artičoka
Hot Spices, Olive Leaf, Grass,
Almond, Artichoke



SAN MARTIN GORIŠKA BRDA

Bogdan Valentinčič
Zagora 6, 5210 Deskle (GO)
binstdoo@gmail.com - www.sanmartin.si



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Bogdan Valentinčič



Ist. belica, črnica, drobnica



Zeleno
Green



**Mandelj, trava, paradižnik, oljčni list,
pekoče in sladke začimbe**

*Almond, Grass, Tomato, Olive Leaf,
Hot and Sweet Spices*





ZEMONSKO OLJE SRHOIJ

Družina Srhoij
Tischlerjava ulica 10, 1000 Ljubljana (LJ)
odvetnik@jsrhoij.si



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026

Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Jure Srhoij



Leccino



Zeleno
Green



Sladke začimbe, mandelj, trava,
oljčni list, paradižnik, artičoka
Sweet Spices, Almond, Grass,
Olive Leaf, Tomato, Artichoke



SRHOIJ
EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE
Z ZEMONA

Oljčno olje višje kategorije,
pridelano neposredno
iz oljk in zgolj
z mehanskimi postopki



ŠTANTOVI

Zavadlal Goran Jani
Temnica 41, 5296 Kostanjevica (GO)
sonja.zavadlal@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026

Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Zavadlal Goran Jani



Ist. belica, leccino, maurino ...



Zeleno
Green



Sladke začimbe, banana, mandelj,
oljčni list, trava, cvetlice
Sweet Spices, Banana, Almond,
Olive Leaf, Grass, Flowers



Štantovi

ekstra deviško oljčno olje



OLJČNO OLJE ČUKO

Boštjan Smodiš
Spodnje Škofije 135, 6281 Škofije (KP)
bosste007@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Boštjan Smodiš



Maurino, leccino, pendolino, oblica ...



Zrelo
Ripe



Pekoče začimbe, oljčni list, jabolko, mandelj, paradižnik, aromatične začimbe
Hot Spices, Olive Leaf, Apple, Almond, Tomato, Aromatic Spices



OLJE KRISTANČIČ

Natuška Kristančič
Višnjevik 34, 5212 Dobrovo (GO)
kristancicn@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Kristančič Natuška



Mešane sorte (blend of varieties)



Zrelo
Ripe



Mandelj, sladke začimbe, banana, trava, artičoka
Almond, Sweet Spices, Banana, Grass, Artichoke



ZERBO ISTRSKA BELICA

Borut Zerbo
Zgornje Škofije 3 b, 6281 Škofije (KP)
info@rubel.si



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Borut Zerbo



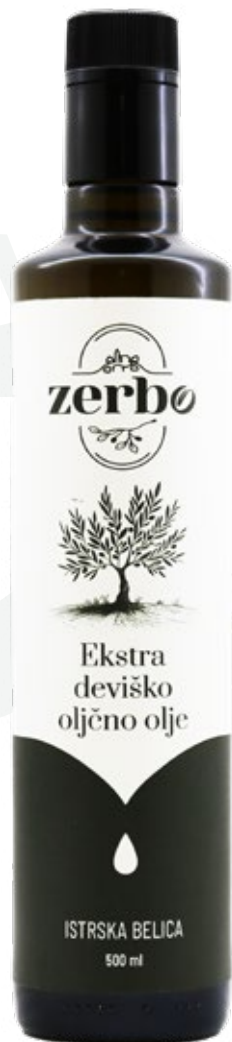
Istrska belica



Zeleno
Green



Trava, oljčni list, pekoče začimbe, paradižnik, mandelj, paradižnikov list
Grass, Olive Leaf, Hot Spices, Tomato, Almond, Tomato Leaf



BIZJAK

Vladimir Bizjak
Preserje 12, 5295 Branik (GO)
tanja.bizjak.z@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Vladimir Bizjak



Leccino, istrska belica



Zeleno
Green



Sladke začimbe, mandelj, banana, trava, jabolko, artičoka
Sweet Spices, Almond, Banana Grass, Apple, Artichoke



CASCADA 43

Patrik Bizjak
Slap 43, 5271 Vipava (GO)
tina.hocevar05@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Patrik Bizjak



Leccino, ist. belica, maurino



Zrelo
Ripe



Sladke začimbe, mandelj, oljčni list, artičoka, cvetlice, banana
Sweet Spices, Almond, Olive Leaf, Artichoke, Flowers, Banana



BREG BLEND

Turistična kmetija Breg
Breg pri Golem Brdu 3, 5212 Dobrovo (GO)
info@turizembreg.com - www.turizembreg.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Nicolas Roiatti



Grignan, ist. belica



Zeleno
Green



Sladke začimbe, mandelj, oljčni list, banana, artičoka, paradižnik
Sweet Spices, Almond, Olive Leaf, Banana, Artichoke, Tomato



SEVERJEVO

Kmetija Severjevi
Medja vas 15b, 34011 Devin, Nabrežina (TS)
info.severjevi@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Miloš Čotar



Istrska belica



Zeleno
Green



Sladek začimbe, mandelj, oljčni list, paradižnik, artičoka, trava
Sweet Spices, Almond, Olive Leaf, Tomato, Artichoke, Grass



MARINIČ

Marinič Damijan in Mirjam
Vedrijan 9, 5211 Kojško (GO)
dmarinic9@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026

Sadežno
Fruitness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Marinič Damijan in Mirjam



Mešane sorte (blend of varieties)



Zrelo
Ripe



Sladke začimbe, mandelj, jabolko, paradižnik, banana
Sweet Spices, Almond, Apple, Tomato, Banana



PERLA OLJČNO OLJE

Aleš Gregorič
Rožnik 8 a, 6280 Ankaran (KP)
ale.gregoric@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Aleš Gregorič



Leccino



Zrelo
Ripe



**Mandelj, sladke in pekoče začimbe,
oljni list, trava, jabolko**
Almond, Sweet and Hot Spices,
Olive Leaf, Grass, Apple



BREG ČRNICA

Turistična kmetija Breg
Breg pri Golem Brdu 3, 5212 Dobrovo (GO)
info@turizembreg.com - www.turizembreg.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Nicolas Roiatti



Črnica



Zrelo
Ripe



**Aromatične in pekoče začimbe,
mandelj, paradižnik, artičoka**
Aromatic and Hot Spices, Almond,
Tomato, Artichoke



SUNCE IN VEJTR

Družina Kerkoč
Gradišče 36, 5270 Ajdovščina(GO)
kerkoc.matija@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Matija Kerkoč



Ist. belica, leccino, pendolino ...



Zrelo
Ripe



Sladke začimbe, banana, mandelj, paradižnik, oljčni list
Sweet Spices, Banana, Almond, Tomato, Olive Leaf



ŽAGAR LECCINO

Družina Žagar
Sela pri Dolenjskih Toplicah 62, 8350 Dolenjske Toplice (NM)
zagarदारinka@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Darinka Žagar



Leccino



Zrelo
Ripe



Mandelj, sladke začimbe, jabolko, paradižnik, banana, trava, cvetlice
Almond, Sweet Spices, Apple, Tomato, Banana, Grass, Flowers



VUELI SANT JACUM

Paolo Tradotti
Via Roma 31, 33030 Ragogna (UD)
fedapa1@alice.it



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Paolo Tradotti



Frantoio, leccino, bianchera, maurino ...



Zrelo
Ripe



Banana, sladke začimbe, mandelj, paradiznik, trava
Banana, Sweet Spices, Almond, Tomato, Grass



PRINZ VIŠNJEVIK

Družina Prinčič
Višnjevik 16, 5212 Dobrovo (GO)
davis.princic@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Davis Prinčič



Briška drobnica



Zrelo
Ripe



Mandelj, sladke začimbe, cvetlice, paradiznik, trava
Almond, Sweet Spices, Flowers, Tomato, Grass



MURIS BIANCHERA

Daniele Toniutti

Via Osoppo 65, 33030 Muris di Ragogna (UD)
daniele.toniutti@libero.it



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Daniele Toniutti



Bianchera



Zrelo
Ripe



Mandelj, sladke in pekoče začimbe,
banana, trava
Almond, Sweet and Hot Spices,
Banana, Grass



SAN MARTIN JULIJSKE ALPE

Bogdan Valentinčič

Zagora 6, 5210 Deskle (GO)
binstdoo@gmail.com - www.sanmartin.si



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Bogdan Valentinčič



Črnica, drobnica



Zrelo
Ripe



Mandelj, sladke začimbe, banana,
paradižnik
Almond, Sweet Spices, Banana,
Tomato

Italy Italija (IT) Videmska pokrajina



FACHIN FERNANDA SAVORGNANA

Azienda Agricola Fachin Fernanda
Via Pomponio Amalteo 5, 33013 Gemona del Friuli (UD)
agricolafachin@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Fernanda Fachin



Savorgnana



Zrelo
Ripe



**Sladke začimbe, mandelj, banana,
paradižnik, trava**
*Sweet Spices, Almond, Banana,
Tomato, Grass*





FAMIGLIA PAPARELLA

Famiglia Paparella
Via San Giovanni 18, 38060 Besenello (TN)
pietro.paparella@alice.it



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia BRONZE 2026



Oljo Extra vergine di oliva
Famiglia Paparella
Varieta: 95% Tocolana
5% Intosso, Leccino, Olivaio
Raccolto 07/05/2025

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Pietro Paperella



Tocolana



Zrelo
Ripe



Sladke začimbe, mandelj, banana, paradižnik
Sweet Spices, Almond, Banana, Tomato



KMETIJA MARKEŽIČ

Kmetija Markežič
Markova ul. 65, Bertoki, 6000 Koper (KP)
jsmarnica@gmail.com



IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia BRONZE 2026



EKSTRA DEVIŠKO
OLIČNO OLJE
Povle: Slovenija
KMETIJA MARKEŽIČ

Sadežno
Frutiness



Grenko
Bitter



Pikantno
Pungent



Jelka Železnik Markežič



Ist. belica, ascolana, leccino, frantoio...



Zrelo
Ripe



Banana, Sladke začimbe, mandelj, cvetlice
Banana, Sweet Spices, Almond, Flowers



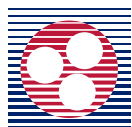
MESTNA OBČINA
NOVA GORICA



Vipavska dolina



GORIŠKO
OLJKARSKO
DRUŠTVO



OBMOČNA OBRTNO-PODJETNIŠKA
ZBORNICA NOVA GORICA
Skupaj močnejši.



Pražarna kave
KERINBA
www.kerinba.si



Komunala Nova Gorica d.d.
www.komunala-ng.si

BEGO



Turistična agencija & Rent a Car d.o.o.



Ulica 15. maja 21
6000 Koper, Slovenija
E info@agrobrzan.si
W www.agrobrzan.si
+386 (0)5 904 40 41 +386 (0)41 321 388



30 let



Slovenske železnice



KODA 95



internetstoritve.com spletna agencija



STEKLENA EMBALAŽA



Vse za zunanjo ureditev



PC • BIRO • POS



LOTOS



**GORIŠKO
OLJKARSKO
DRUŠTVO**