INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION
OLJKA ŠEMPAS



EVOO SLOVENIA 2026

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

OLJKA ŠEMPAS

EVOO

SLOVENIA

2026

festival oljčnega olja in vin

GORIŠKO OLJKARSKO DRUŠTVO

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

Spletna stran
Website
www.god.si

E-mail
gorisko.oljkarskod@gmail.com

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION
OLJKA ŠEMPAŠ
EVOO
SLOVENIA

Katalog ekstra deviških oljčnih olj
Extra virgin olive oil catalogue

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



10 YEARS
OLJKA ŠEMPAS
2016 - 2026

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 vrhunskega 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 – najbolje 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

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 okušanji.
- 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 vdihi 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, jabolk, mandljev ali pinjol. 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 prepojijo 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 uživate. 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 jabolk.
• **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 nageljnove 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 oljk 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 deviškim 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 deviškim 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 deviškim 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
Frutiness

Grenko
Bitter

Pikantno
Pungent

Pomen barve
Meaning of colour

Zeleno *Green*

Zrelo *Ripe*

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)

NAGRADE
AWARDS

IOOC EVOO SLOVENIA

OLJKA ŠEMPAS

DIAMOND

2026

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

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

IOOC EVOO SLOVENIA
OLJKA ŠEMPAS
2026
PREMIUM
AWARDS

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

TOŠKAN CUVÉE TRAMUN

Oljarna Toškan
Vanganel 40 a, 6000 Koper (KP)
danijel.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

Danijel Toškan

Belica, leccino

Zeleno
Green

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

Italy Italija (IT) pokrajina Salerno

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

IOOC EVOO SLOVENIA
OLJKA ŠEMPAS
PLATINUM
2026

Italy Italija (IT) Tržaška pokrajina

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

Italy Italija (IT) pokrajina Cosenza

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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

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

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

Italy Italija (IT) pokrajina Salerno

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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

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, oljčni list, artičoka, pekoče začimbe
Grass, Almond, Olive Leaf, Artichoke, Hot Spices

Italy Italija (IT) pokrajina Viterbo

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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

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 *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*

Sašo Čehovin

Ist. belica, leccino, pendolino

Zeleno
Green

Trava, oljčni 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 *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*

Redžo Suloski

Leccino, istrska belica

Zeleno
Green

Mandelj, sladke začimbe, trava, oljčni 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

IOOC EVOO SLOVENIA
OLJKA ŠEMPAS
GOLD
2026

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

Italy Italija (IT) pokrajina Salerno

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

Italy Italija (IT) Tržaška pokrajina

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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

ORTAONA CUVÉE

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

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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

TOMAŽ MEJAK

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

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

Slovenia Slovenija (SLO) Kras

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

Italy Italija (IT) pokrajina Salerno

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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

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

Slovenia Slovenija (SLO) Kras

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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

PR'ROJCA LECCINO BIO

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*

Kmetija Pr'Rojca

Leccino BIO

Zeleno
Green

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

Italy Italija (IT) pokrajina Pordenone

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



Sadežno *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*

Marco Mazzocco

Leccino, bianchera, piccoline

Zeleno
Green

Oljčni 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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

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

Italy Italija (IT) Tržaška pokrajina

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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

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, paradižnik, 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



Sadežno
Frutiness

Grenko
Bitter

Pikantno
Pungent

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



Sadežno
Frutiness

Grenko
Bitter

Pikantno
Pungent

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 *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*

Jakac Vanda

Istrska belica

Zeleno
Green

Pekoče začimbe, mandelj, artičoka, trava, paradižnik, oljčni 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 *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*

Jelka Železnik Markežič

Istrska belica, leccino

Zeleno
Green

Mandelj, trava, oljčni 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 *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Kras

KMETIJA KRŠTOFOVI

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Goriška Brda

ŽELJANOVA EKO KMETIJA CUVÉE DRAGA

Željanova EKO kmetija - družina Aucin
Kojsko 34, 5211 Kojsko (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

Slovenia Slovenija (SLO) Kras

ZAVADLAL

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*

Domen Zavadlal

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 *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

RONKALDO MAURINO

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

KMETIJA DOLENC

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

MILENIUM

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

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

Italy Italija (IT) Videmska pokrajina

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

Slovenia Slovenija (SLO) Gorenjska

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

Greece Grčija (GR) pokrajina Thessaloniki

ORESKIA 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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

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 *Frutiness*

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 *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Goriška Brda

ŽELJANOVA EKO KMETIJA CUVÉE OLD DRAGA

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

SANNT MICHEL

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Goriška Brda

VUGA CUVÉE

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

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

Italy Italija (IT) Videmska pokrajina

MURIS

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

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 *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*

Vasja Cej

Leccino, maurino, frantoio, l. belica

Zeleno
Green

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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

KOŠUTA

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026



Sadežno *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*

Ivan Košuta

Leccino, i. belica, grignan, pendolino

Zeleno
Green

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

UPUPA

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia GOLD 2026

Sadežno *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*



Vinko Jarc

I. belica, leccino, levantinka

Zeleno
Green

Sladke začimbe, mandelj, trava, banana, oljčni 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 *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*



Miro Ugrin

Istrska belica

Zeleno
Green

Mandelj, oljčni 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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

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

Slovenia Slovenija (SLO) Ljubljanska kotlina

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

IOOC EVOO SLOVENIA
OLJKA ŠEMPAS
SILVER
2026

Slovenia Slovenija (SLO) Ljubljanska kotlina

ZEMONSKO OLJE SRHOIJ

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Kras

ŠTANTOVI

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

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

Slovenia Slovenija (SLO) Goriška Brda

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

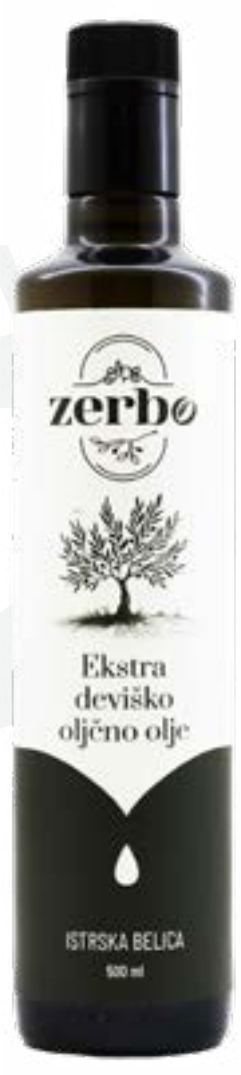
Mandelj, sladke začimbe, banana, trava, artičoka
Almond, Sweet Spices, Banana, Grass, Artichoke

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

ZERBO ISTRSKA BELICA

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno
Frutiness

Grenko
Bitter

Pikantno
Pungent

Borut Zerbo

Istrska belica

Zeleno
Green

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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

BIZJAK

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026

Sadežno
Frutiness

Grenko
Bitter

Pikantno
Pungent

Vladimir Bizjak

Leccino, istrska belica

Zeleno
Green

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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

CASCADA 43

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno *Frutiness*

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 Arichoke, Flowers, Banana

Slovenia Slovenija (SLO) Goriška Brda

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 *Frutiness*

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

Italy Italija (IT) Tržaška pokrajina

SEVERJEVO

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Goriška Brda

MARINIČ

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026

Sadežno *Frutiness*

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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

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, oljčni list, trava, jabolko
Almond, Sweet and Hot Spices, Olive Leaf, Grass, Apple

Slovenia Slovenija (SLO) Goriška Brda

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

Slovenia Slovenija (SLO) Vipavska dolina

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

Slovenia Slovenija (SLO) Dolenjska

ŽAGAR LECCINO

Družina Žagar
Sela pri Dolenjskih Toplicah 62, 8350 Dolenjske Toplice (NM)
zagardarinka@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

Italy Italija (IT) Videmska pokrajina

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, paradižnik, trava
Banana, Sweet Spices, Almond, Tomato, Grass

Slovenia Slovenija (SLO) Goriška Brda

PRINZ VIŠNJEVIK

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia SILVER 2026



Sadežno *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*

Davis Princič

Briška drobnica

Zrelo
Ripe

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

Italy Italija (IT) Videmska pokrajina

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

Slovenia Slovenija (SLO) Soška dolina

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

IOOC EVOO SLOVENIA
OLJKA ŠEMPAS
BRONZE
2026

Italy Italija (IT) pokrajina Trento

FAMIGLIA PAPARELLA

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia BRONZE 2026



Sadežno *Frutiness*

Grenko *Bitter*

Pikantno *Pungent*

Pietro Paperella

Toccolana

Zrelo
Ripe

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

Slovenia Slovenija (SLO) Slovenska Istra

KMETIJA MARKEŽIČ

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

IOOC Oljka Šempas EVOO Slovenia BRONZE 2026



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













Pražarna kave
KERINBA
www.kerinba.si









KODA 95



























GORIŠKO
OLJKARSKO
DRUŠTVO