



ISTRA NA POPISU NAJBOLJIH MASLINARSKIH REGIJA SVIJETA VEĆ 17 GODINA

Ugledni vodič Flos Olei uvrstio je u izdanje za 2026. godinu 68 istarskih maslinara, a među apsolutnim pobjednicima na listi „Hall of Fame“, po treći puta i jedina iz Hrvatske, ponovo je uljara Mate Aleksandre Vekić iz Savudrije koja je osvojila najviših 100 bodova

Istri dodijeljeno priznanje The Best, a zaslugu za to ima OPG Rheos za osvojenu nagradu „The Best Extra Virgin Olive Oil Blended - Medium Fruity“

U utorak 28. travnja 2026. u hotelu Valamar Diamant u Poreču održana je svečana podjela vodiča Flos Olei 2026 istarskim maslinarima čija su ulja uvrštena u ovo prestižno izdanje. Svečanosti su nazočili brojni maslinari i uzvanici, predstavnici medija, glavni urednik vodiča **Marco Oreggia** zajedno s urednicom **Laurom Marinelli** te župan Istarske županije **Boris Miletić** i direktor Turističke zajednice Istre **Denis Ivošević**.

U sedamnaestom izdanju prestižnog vodiča **Flos Olei**, poznatom kao „Biblija za ekstra djevičanska ulja svijeta“, Istra je ponovo dostigla vrh i među najboljim je regijama na svijetu po broju uključenih maslinara. U publikaciju su uvrštena ulja iz cijelog svijeta: iz 57 maslinarskih nacija s pet kontinenata, među kojima je **68 proizvođača iz Istre**.

Istarski su se maslinari tako našli u društvu **500 najboljih s ukupnim udjelom od čak 13,6 posto**. Pritom vrijedi istaknuti da je velik broj uljara postigao još bolje rezultate nego lani, što je dokaz značajnog rada na podizanju kvalitete i primjene najnovijih znanstveno-tehnoloških dostignuća u maslinarstvu.

Flos Olei, svojevrsni atlas svjetskog maslinarstva, kojeg potpisuje poznati novinar i enogastronomski kritičar **Marco Oreggia** u suradnji s **Laurom Marinelli**, novinarkom specijaliziranom za područje enogastronomije, međunarodnog je

karaktera, a objavljuje se kroz tri izdanja: talijansko-englesko, talijansko-kinesko i talijansko-španjolsko.

O Hrvatskoj autori vodiča ističu da ovdašnji trenutni pregled maslinarstva pokazuje veliki inovativni poticaj sa stanovišta uzgoja i proizvodnje te odlučujući kvalitativni rast finalnog proizvoda. Istovremeno, maslinarstvo je ovdje u porastu, s obzirom na povoljnu klimu i izvrstan sastav tla, a tradicionalno je ono rasprostranjeno uz obalu. Trenutačni trend, posebice ulaskom u Europu, jest trend rasta. U posljednjem desetljeću prosječna proizvodnja ulja iznosila je oko 3,5 tisuća tona, dok je berba 2024/2025 bila stabilna u odnosu na prethodnu godinu. Potrošnja EDMU-a u zemlji je 8 tisuća tona, a potrošnja po stanovniku prilično niska, 1,8 kg godišnje.

Ne čudi stoga što je **68 maslinara iz Istre proizvelo toliko kvalitetno ekstra djevičansko maslinovo ulje da zaslužuje uvrštenje u posljednje, sedamnaesto izdanje vodiča Flos Olei za 2026. godinu.**

Hall of Fame 2026

U vodiču Flos Olei posebno se ističe TOP kategorija Hall of Fame koja uključuje gospodarstva koja su dosegla takvu razinu izvrsnosti da zaslužuju priznanje za karijeru i to uz najvišu ocjenu 100/100. U izdanju za 2026. godinu riječ je o ukupno devet imanja. Uz tri španjolska i pet talijanskih, u kategoriju Hall of Fame upisala se, po treći put u povijesti, istarska **Uljara Mate, vlasnice Aleksandre Vekić.**

The Best 2026

Kategorija The Best donosi popis imanja, kojima se dodjeljuju nagrade za kvalitetu u različitim kategorijama. Dodjela nagrade ne ovisi toliko o organoleptičkim vrijednostima predstavljenih maslinovih ulja, koliko o kvalitativnoj postojanosti svakog proizvođača tijekom godina i o dodanoj vrijednosti koju donosi području na kojem se nalazi. Poznato je da, nakon nekoliko mjeseci trajanja, ekstra djevičanskom maslinovom ulju postupno počinju opadati organoleptička svojstva pa se kroz ovu publikaciju ne žele striktno vezati priznanja uz podvige pojedinog ulja, već proizvođačima dodijeliti razne titule kao što su npr. „Imanje godine“, „Imanje u nastajanju“, „Green imanje“, „Organska proizvodnja“, „Ekološka održivost“, „Uvoznik godine“, „Biološka proizvodnja“ i sl.

Među 20 najistaknutijih na svijetu, **titulu „The Best Extra Virgin Olive Oil Blended - Medium Fruity“ osvojio je OPG Rheos** (Novigrad) i tako u Istru donio još jedan prestižni naslov.

„Doista je izniman osjećaj već sedamnaesti put biti na vrhu svijeta. Za Istru to predstavlja kontinuitet razvoja koji je u stalnom usponu – i to na najvišoj međunarodnoj, natjecateljskoj razini. Od prvog uvrštavanja u ovo prestižno izdanje 2010. godine, Istra je odmah zauzela važno mjesto te se pozicionirala među najbolje maslinarske regije svijeta. O tome najbolje svjedoče ovogodišnji rezultati: 68 istarskih maslinara uvršteno je među 500 najboljih na svijetu. Važno je istaknuti da na ocjenjivanje pristiže do tisuću uzoraka iz cijelog svijeta koje potom ocjenjuje profesionalni panel iskusnih i provjerenih kušača – u potpunosti na temelju organoleptičkih svojstava. Činjenica da se 68 istarskih ulja nalazi među najboljima na svijetu doista je impresivna. Iako smo toga svjesni već niz godina, važno je iznova istaknuti: ni u jednoj drugoj gospodarskoj grani, sportu, disciplini ili bilo kojem obliku međunarodnog nadmetanja Hrvatska ne bilježi takav uspjeh kao što ga ostvaruje istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje. Na to smo, s pravom, iznimno ponosni. Ipak, pred nama je još puno posla – ponajprije unutar vlastite zemlje. Potreban nam je interni marketing, ali i sazrijevanje svijesti o vlastitoj vrijednosti. Tek kada sami postanemo svjesni tog uspjeha, možemo ga s ponosom isticati kao sastavni dio hrvatske gastronomije – i to na način koji on doista zaslužuje.

Među ostalim, uljara Mate Aleksandre Vekić je treću godinu zaredom osvojila najvišu ocjenu 100, a nagradu u kategoriji The Best, dodijeljeno je O.P.G.-u Rheos iz Novigrada što još jednom dokazuje kako Istra ima proizvod svjetske klase.“, istaknuo je u pozdravnom govoru **Denis Ivošević, direktor Turističke zajednice Istarske županije.**

„U novom, sedamnaestom izdanju vodiča Flos Olei Istra je još jednom potvrdila svoju snagu – kao regija vrhunske kvalitete, ali i predanosti i kontinuiranog razvoja. Ponovno smo među svjetskim liderima u maslinarstvu, a posebno raduje kontinuitet rasta, ne samo u brojkama, već u izvrsnosti. Čak 68 naših proizvođača uvršteno je među 500 najboljih na svijetu, što je rezultat sustavnog rada, stalnog usavršavanja te primjene znanja i inovacija. Naši maslinari danas ne prate trendove, oni ih

stvaraju, iz godine u godinu podižući ljestvicu kvalitete i potvrđujući da se tradicija i suvremeni pristupi u Istri uspješno nadopunjuju. Istarsko maslinovo ulje nije samo proizvod, već dio našeg identiteta, kulture i načina života. Zato ćemo i dalje ulagati u razvoj poljoprivrede i stvarati uvjete da Istra ostane sinonim za vrhunsku enogastronomiju i održivu izvrsnost na svjetskoj razini“, istaknuo je **župan Boris Miletić**, čestitavši svim uvrštenim maslinarima.

FLOS OLEI 2026

Uz podatke o proizvodnji, u vodiču je svaka država predstavljena odgovarajućim uvodom te povijesnim i kulturnim pregledom. Glede imanja čija su ulja nagrađena, njih 500, opisan je njihov najbolji proizvod koji je ocijenilo službeno povjerenstvo stručnih kušaća.

Poznato je da je Mediteran srce maslinarske proizvodnje, no uz države s tog područja, kvaliteta seže do udaljenijih mjesta koja iz godine u godinu postaju prepoznatljivima na međunarodnom tržištu, a to su Argentina, Brazil, Čile, Urugvaj, Južna Afrika, Australija i Novi Zeland. Istovremeno postoje mediteranske zemlje koje bilježe snažan rast maslinarstva visoke kategorije kao što su Hrvatska, Francuska, Slovenija i Maroko. Govoreći o budućnosti, Oreggia izražava nadu u ponovno pokretanje sektora kroz veću kontrolu nad područjima i obujmom proizvodnje, snažnije propise protiv prijevara te unaprjeđenje neučinkovitog sustava klasifikacije maslinovog ulja u svijetu.

KLASIFIKACIJA ISTRE U VODIČU FLOS OLEI PO GODINAMA

Najbolja regija ekstra djevičanskog maslinovog ulja na svijetu:

2026., 2024., 2022., 2021., 2020., 2019. 2018., 2017., 2016. (9 puta)

Druga najbolja regija za ekstra djevičansko maslinovo ulje svijeta:

2025., 2023., 2015., 2014., 2013., 2012., 2011., 2010. (8 puta)

Opširnije o vodiču Flos Olei: www.flosolei.com

**POPIS ISTARSKIH MASLINARA
UVRŠTENIH U FLOS OLEI 2026:**

RB	Ukupan broj sudionika po godinama		Bodovi kroz godine				
			2022	2023	2024	2025	2026
	Proizvođači	Mjesto	66	56	69	73	68
1	Mate *	Savudrija (Umag)	99	99	100	100	100
2	Ipša	Oprtalj	98	98	99	99	99
3	Olea B. B.	Labin	98	98	99	99	99
4	O.P.G. Chiavalon	Vodnjan	95	97	99	99	98
5	O.P.G. Zubin	Umag	97	97	98	98	98
6	O.P.G. Matteo Belci	Vodnjan	96	96	97	98	98
7	O.P.G. Oliveri	Kaštelir-Labinci	95	96	96	97	97
8	Červar	Novigrad	92	95	96	97	97
9	Negri Olive	Raša	96	96	97	97	97
10	Monte Rosso	Savudrija (Umag)	94	96	96	97	97
11	Grubić	Bale	94	94	94	96	97
12	Primizia - San Rocco	Brtonigla	93	94	95	96	97
13	O.P.G. Damir Vandelić	Bale	92	94	95	97	96
14	O.P.G. Buršić	Brtonigla	96	96	96	96	96
15	Terra Eno Olea (Uljara Vodnjan)	Vodnjan	96	96	96	96	96
16	Tonin	Vodnjan	96	96	96	95	96
17	Meneghetti Wine Hotel & Winery	Bale	94	94	94	95	95
18	Uljara Al Torcio	Novigrad	95	95	95	95	95
19	O.P.G. Marko Geržinić	Vižinada	90	90	93	94	95
20	Zigante	Grožnjan	96	94	94	94	94
21	O.P.G. Rheos	Novigrad	86	88	90	92	94
22	O.P.G. Kristjan Brajko	Buje	91	92	92	93	93
23	O.P.G. Filip Čeko	Umag	89	90	91	92	93

24	O.P.G. Giuseppe Lupieri - Cadenela	Vodnjan	93	94	94	92	93
25	Cattunar	Brtonigla	86	86	89	92	92
26	Vergal	Novigrad	91	91	91	92	92
27	Ulja Komarija	Cerovlje	/	89	91	91	92
28	O.P.G. Bodiš	Pula	/	/	89	91	92
29	O.P.G. Vošten	Sveti Lovreč	89	/	90	92	91
30	Valencano	Bale	88	/	88	89	91
31	O.P.G. Dean Fabijančić	Buzet	85	87	87	89	91
32	E Pluribus Unum	Ližnjan	83	85	87	89	91
33	Capo **	Brtonigla	/	/	/	/	91
34	O.P.G. Anton Stojnić	Tar-Vabriga	90	90	90	90	90
35	O.P.G. Turinela	Sveta Nedelja	87	87	88	90	90
36	Olea Prima	Vodnjan	89	89	90	90	90
37	O.P.G. Stelio Bellani **	Pižan	/	/	/	/	90
38	O.P.G. Petar Palčić	Brtonigla	88	89	89	89	89
39	O.P.G. Mario Crnobori	Banjole (Medulin)	87	87	88	88	88
40	Agrolaguna	Poreč	90	88	88	88	88
41	O.P.G. Ardiano Nadišić - Olea Magica	Rovinj	86	86	86	88	88
42	Olea Kalden - O.P.G. Katica Kaldenhoff	Vodnjan	86	/	86	88	88
43	Ursaria	Vrsar	/	85	86	88	88
44	Torač	Poreč	/	/	81	85	88
45	Avistria **	Sveti Lovreč	/	/	/	/	88
46	Dobravac	Rovinj	88	88	88	88	87
47	Maslinici Mlvn	Buzet	81	85	87	87	87
48	O.P.G. Đani Lubiana	Vižinada	84	84	85	87	87

49	Kalčić	Vrsar	/	/	87	87	87
50	Stancija Collis	Rovinj	87	87	88	86	87
51	O.P.G. Valter Ristić	Vodnjan	/	/	/	85	87
52	Dolija 08 **	Medulin - Pula	/	/	/	/	87
53	Agroturizam Fatorić	Vižinada	84	84	86	86	86
54	O.P.G. Mauricio Beaković **	Kaštelir	/	/	/	/	86
55	Saint's Drop **	Sveti Lovreč	/	/	/	/	86
56	O.P.G. Franković	Buje	/	85	/	85	85
57	O.P.G. Vilma Brčić	Vižinada	81	/	/	85	85
58	Kalavojna	Vodnjan	/	/	84	85	85
59	O.P.G. Baldaš	Orihi (Barban)	/	/	/	83	85
60	O.P.G. Cergna - Perdisacca **	Bale	/	/	/	/	85
61	Olivo Monte Cucco	Savudrija (Umag)	/	/	/	84	84
62	O.P.G. Grebac	Kaštelir-Labinci	/	/	/	84	84
63	Mare Nostrum	Umag	/	/	/	84	84
64	O.P.G. Diego Jurišević **	Novigrad	/	/	/	/	84
65	Poljoprivredna Zadruga Maslinari Istre	Buje	/	/	85	83	83
66	O.P.G. Roberto Rota	Novigrad	/	/	83	81	83
67	Del Campo	Rovinj	/	/	/	80	82
68	O.P.G. Jurica Martinčić	Marčana	/	/	/	80	81

Oznake: * Nagrađeni | ** Novo u 2026 | / Nisu sudjelovali

Poreč-Parenzo, 28. travnja 2026.

Ured TZ Istarske županije

info@istra.hr | www.istra.hr

FB Visit Istria | @Visit Istria