

HR / ITA

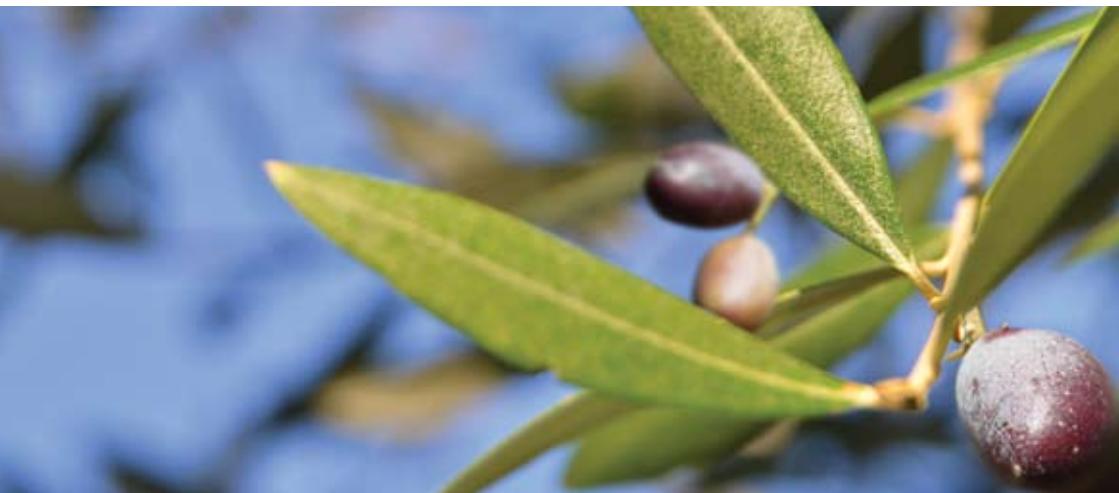
TAR —VABRIGA TORRE —ABREGA

ISTRA — HRVATSKA

ISTRIA — CROAZIA

KATALOG PROIZVOĐAČA EKSTRA DJEVČANSKIH
MASLINOVIH ULJA OPĆINE TAR VABRIGA

/ CATALOGO DEI PRODUTTORI DEGLI OLI EXTRA VERGINI
D'OLIVA DEL COMUNE TORRE-ABREGA



OPĆINA TAR-VABRIGA
COMUNE DI TORRE-ABREGA
TURISTIČKA ZAJEDNICA TAR-VABRIGA
ENTE TURISTICO TORRE-ABREGA
www.tar-vabriga.hr



OPĆINA TAR-VABRIGA
COMUNE DI TORRE-ABREGA
TURISTIČKA ZAJEDNICA TAR-VABRIGA
ENTE TURISTICO TORRE-ABREGA
www.tar-vabriga.hr

IMPRESSUM

- Izdavač / Editore: TZO Tar-Vabriga
- Oblikovanje kataloga i naslovnice / Allestimento grafico e copertina: Studio Cuculić
- Autor fotografija / Autore delle fotografie: Nenad Bravar
- Lektura hrvatskog teksta / Revisione del testo in croato: Lidija Sykora Nagy
- Prijevod na talijanski / Traduzione: Edi Akilić
- Tisak / Stampa: Vemako tisak d.o.o.
- Naklada / Tiratura: 500 kom.



Općina Tar-Vabriga
/ Commune di Torre-Abrega



Gdje smo? / Dove siamo?





Uvod / Introduzione

Maslinovo ulje iz Tara i Vabriga prepoznato je kao glavni nositelj kontinuiteta lokalnog načina življenja na ovom području od antike do danas: uvala Laron bila je od 1. do 6. stoljeća nove ere glavno središte proizvodnje amfora za prijevoz maslinovog ulja za cijeli Jadran, ovdasne maslinovo ulje nalazilo se na bogatim trpezama europskih vladara, a od 70-tih godina prošlog stoljeća FAO – Organizacija Ujedinjenih naroda za hranu i poljoprivredu, znanstveno je utvrdila da su geomorfološke i klimatske karakteristike ovog područja idealne za proizvodnju visokokvalitetnog ekstra djevičanskog ulja i potvrdila značajan kuriozitet da je upravo ovdje najsjevernija točka Europe na kojoj masline mogu dati ulje takve visoke kakvoće, profinjenosti i sklada.

Zato ne čudi da je u strategiji razvoja mikrodestinacije Tar-Vabriga utvrđeno, a potom od cijele zajednice i prihvaćeno, da je upravo ovdasne maslinovo ulje ključna poveznica prošlosti, sadašnjosti i budućnosti života lokalnog stanovništva. Ono je istodobno memento na slavnu prošlost, inspiracija i smjerokaz sadašnjosti te generator održivog razvoja u budućnosti, kako u području proizvodnje ekstra djevičanskog maslinovog ulja vrhunske kakvoće, tako i u razvoju samosvjesne, privlačne i vibrantne turističke mikrodestinacije. Ekomuzej maslinovog ulja u Taru i Vabrigi koji će obuhvaćati suvremeni interpretacijski centar, park i rute maslina, krovna je struktura na kojoj će Općina Tar Vabriga, Turistička zajednica Tar Vabriga i Udruga maslinara Istarske županije 'Olea' sa sjedištem u Taru temeljiti razvoj ovog moćnog maslinarskog središta Istre i Hrvatske.

Upravo su tarski maslinari i proizvođači ekstra djevičanskog maslinovog ulja visoke kakvoće, predstavljeni u ovom katalogu, ključni nositelji ovog razvojnog procesa i istodobno glavni likovi zanimljive destinacijske priče. Oni svojim predanim radom, baštineći tradicije i znanja svojih predaka i bivajući otvorenima prema novim saznanjima i cjeloživotnom učenju, iz godine u godinu njeguju stoljetna stabla ulika, ali i sade nove nasade i proizvode vrhunska ulja koja bivaju sve više prepoznata i vrednovana i izvan granica Istre i Hrvatske. Svi dijelovi njihova rada ujedno su i vrhunski doživljaj za sve pos-



Uvod / Introduzione

Maslinovo ulje iz Tara i Vabriga prepoznato je kao glavni nositelj kontinuiteta lokalnog načina življenja na ovom području od antike do danas: uvala Laron bila je od 1. do 6. stoljeća nove ere glavno središte proizvodnje amfora za prijevoz maslinovog ulja za cijeli Jadran, ovdasne maslinovo ulje nalazilo se na bogatim trpezama europskih vladara, a od 70-tih godina prošlog stoljeća FAO – Organizacija Ujedinjenih naroda za hranu i poljoprivredu, znanstveno je utvrdila da su geomorfološke i klimatske karakteristike ovog područja idealne za proizvodnju visokokvalitetnog ekstra djevičanskog ulja i potvrdila značajan kuriozitet da je upravo ovdje najsjevernija točka Europe na kojoj masline mogu dati ulje takve visoke kakvoće, profinjenosti i sklada.

Zato ne čudi da je u strategiji razvoja mikrodestinacije Tar-Vabriga utvrđeno, a potom od cijele zajednice i prihvaćeno, da je upravo ovdasne maslinovo ulje ključna poveznica prošlosti, sadašnjosti i budućnosti života lokalnog stanovništva. Ono je istodobno memento na slavnu prošlost, inspiracija i smjerokaz sadašnjosti te generator održivog razvoja u budućnosti, kako u području proizvodnje ekstra djevičanskog maslinovog ulja vrhunske kakvoće, tako i u razvoju samosvjesne, privlačne i vibrantne turističke mikrodestinacije. Ekomuzej maslinovog ulja u Taru i Vabrigi koji će obuhvaćati suvremeni interpretacijski centar, park i rute maslina, krovna je struktura na kojoj će Općina Tar Vabriga, Turistička zajednica Tar Vabriga i Udruga maslinara Istarske županije 'Olea' sa sjedištem u Taru temeljiti razvoj ovog moćnog maslinarskog središta Istre i Hrvatske.

Upravo su tarski maslinari i proizvođači ekstra djevičanskog maslinovog ulja visoke kakvoće, predstavljeni u ovom katalogu, ključni nositelji ovog razvojnog procesa i istodobno glavni likovi zanimljive destinacijske priče. Oni svojim predanim radom, baštineći tradicije i znanja svojih predaka i bivajući otvorenima prema novim saznanjima i cjeloživotnom učenju, iz godine u godinu njeguju stoljetna stabla ulika, ali i sade nove nasade i proizvode vrhunska ulja koja bivaju sve više prepoznata i vrednovana i izvan granica Istre i Hrvatske. Svi dijelovi njihova rada ujedno su i vrhunski doživljaj za sve pos-

jetitelje Tara i Vabriga: njihovi maslinici prošarani suhozidima oblikuju jedinstven kulturni krajolik za istraživanje svim putnicima namjernicima, a njihove otvorene konobe i kušaonice postaju kultna mjesta nezaboravnih gastronomskih doživljaja gdje se, uz ostale lokalne riblje proizvode i lokalna vina, kušaju vrhunska maslinova ulja! I još nešto: ovaj je doživljaj tu, na raspolaganju svima, ne samo u užurbanim ljetnim mjesecima, već tijekom cijele godine! /

È da antica data ormai che l'extravergine di Torre-Abrega viene riconosciuto quale principale cardine di continuità dello stile di vita locale in quest'area, a partire dall'antichità sino ai giorni nostri: nel periodo che va dal 1º al 6º sec. d.C., la baia Laron fu il principale centro di produzione delle anfore utilizzate per il trasporto dell'olio d'oliva lungo il mare Adriatico. Nonostante all'epoca era una consuetudine trovare l'olio d'oliva nostrano sulle tavole della nobiltà europea, appena dagli anni '70 del secolo scorso, con l'aiuto della FAO – L'associazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, è stato scientificamente dimostrato che le caratteristiche climatiche e geomorfologiche di questa regione sono ideali per ottenere un olio extra vergine di oliva di altissima qualità, ed è stata confermata la significativa peculiarità di questo territorio, quale zona più settentrionale d'Europa in cui l'olio d'oliva è in grado di raggiungere elevati livelli di qualità, raffinatezza e di armonia.

Non sorprende pertanto che, secondo quanto stabilito dalla strategia di sviluppo del comprensorio di Torre-Abrega e largamente accettato dalla comunità locale, l'olio d'oliva nostrano è un fondamentale collegamento tra passato,



la vita presente, e quella futura della popolazione locale. Nello stesso tempo, esso ci fa ricordare il glorioso passato e funge da ispirazione e indicazione per lo sviluppo attuale, nonché generatore di uno sviluppo sostenibile futuro, sia per quanto concerne la produzione dell'olio extra vergine di oliva di qualità superiore, sia in termini di sviluppo di un'attraente e vibrante micro - regione turistica dotata di una forte identità personale. L'eco-museo dell'olio d'oliva di Torre-Abrega, che comprenderà un moderno centro di interpretazione, un parco e sentieri tra gli olivi, sarà la struttura portante sulla quale il Comune di Torre-Abrega, l'Ente turistico di Torre-Abrega e l'Associazione degli olivicoltori della Regione istriana 'Olea' con sede a Torre, baseranno lo sviluppo di questo importante centro olivicolo dell'Istria e della Croazia.

Proprio gli olivicoltori e i produttori di olio extra vergine di oliva di alta qualità di Torre, che vengono presentati in questo catalogo, sono i soggetti chiave di questo processo di sviluppo e nel contempo gli attori principali dell'interessante storia della regione stessa. Lavorando sodo, ereditando la tradizione e le conoscenze dei loro antenati, e restando aperti a nuove conoscenze ed all'apprendimento permanente, di anno in anno essi coltivano gli alberi secolari di olivo, piantano nuovi impianti e producono oli di alta qualità, sempre più riconosciuti e apprezzati anche al di fuori dei confini dell'Istria e della Croazia. Ciascuna fase del loro lavoro diventa così una singolare esperienza per tutti i visitatori di Torre e di Abrega; i loro oliveti, contornati da muri a secco in pietra, formano un paesaggio culturale unico che tutti gli avventori e i visitatori possono liberamente esplorare, le loro cantine e le sale di degustazione aperte stanno diventando luoghi di culto nei quali assaporare gli ottimi prodotti ittici e i vini locali, oltre ad un superbo olio d'oliva, e provare indimenticabili esperienze gastronomiche! E ricordate: questa esperienza è a disposizione di tutti, non solo nei mesi estivi, bensì lungo tutto l'arco dell'anno!

DRAGANA LUCIJA RATKOVIĆ
stručna voditeljica Ekomuzeja
maslinovog ulja Tar Vabriga /
Responsabile dell'Eco-museo dell'olio
d'oliva di Torre-Abrega
Tar, svibanj 2011. / A Torre, maggio 2011





Proizvođači
ekstra djevičanskih
maslinovih ulja
općine Tar Vabriga
/ Produttori degli
oli extra vergini
d'oliva del comune
Torre-Abrega



OPG / AZIENDA AGRICOLA NIVIO I / E ANTON STOJNIĆ

ADRESA / INDIRIZZO

Republika 16, Vabriga, 52465 Tar / Via della Repubblica 16, Abrega, 52465 Torre

T 00385 (0)91 443 12 02

00385 (0)91 400 40 99

F 00385 (0)52 443 153

00385 (0)52 443 241

E n.stojnic@tar-vabriga.hr

anton.stojnic@pu.t-com.hr

odgovorna osoba / persona responsabile:

Nivio Stojnić, Anton Stojnić

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 1000 (3.5ha)

- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 1700 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Leccino 80%

Pendolino 10%

Porečka rosulja / Rosciola di Parenzo 10%

- vrijeme berbe: 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara: Alfa Laval 2 faze / frantoio di trasformazione: Alfa Laval 2 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 250 ml, 500 ml, 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva



OPG FAMILIJA ŽUŽIĆ / AZIENDA AGRICOLA FAMIGLIA ŽUŽIĆ

ADRESA / INDIRIZZO

Ulica Istarska 5, 52465 Tar / Via dell'Istria, 52465 Torre

T 00385 (0)98 406 180

F 00385 (0)91 431 00 03

E djankarlo.zuzic@pu.htnet.hr

odgovorna osoba / persona responsabile: Dankarlo Žužić

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 600 (2ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 900 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Leccino 75%

Pendolino 15%

Porečka rosulja / Rosciola di Parenzo 10%

- vrijeme berbe: 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara: Alfa Laval 2 faze / frantoio di trasformazione: Alfa Laval 2 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 500 ml, 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva



ALDO KODAN

ADRESA / INDIRIZZO Perci 14,
52465 Tar / Torre
T 00385 (0)52 443 283
00385 (0)91 531 65 07
odgovorna osoba / persona responsabile:
Aldo Kodan

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda 400 (1.5ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva 300 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI
Leccino 65%
Pendolino 10%
Porečka rosulja / Rosciola di Parenzo 25%

- vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Alfa Laval, 2 faze / frantoio di trasformazione:Alfa Laval, 2 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva

SERGIO KREBEL

ADRESA / INDIRIZZO Sv. Antonia 10,
Vabriga, 52465 Tar / San Antonio 10,
Abrega, 52465 Torre

T 00385 (0)52 443 255
00385 (0)98 256 581
E skrebel@hi.htnet.hr
odgovorna osoba / persona responsabile:
Sergio Krebel

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda 300 (1.5ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva 400 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI
Leccino 90%
Pendolino 5%
Porečka rosulja / Rosciola di Parenzo 5%

- vrijeme berbe: 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Pieralisi, 2 faze / frantoio di trasformazione: Pieralisi, 2 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 250 ml, 500 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva



OPG / AZIENDA AGRICOLA LABINAC MUSIZZA

ADRESA / INDIRIZZO

Istarske kontrade 77,
Vabriga, 52465 Tar
M 00385 (0) 98 334 158
T 00385 (0) 52 443 262
F 00385 (0) 52 452 720
E lorymasks@hotmail.com
odgovorna osoba / persona responsabile:
Loredana Musizza

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 300 (1.5ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 500l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Leccino 75%
Porečka rosulja / Rosciola di Parenzo 10%
Pendolino 10%
Frantoio 5 %

- vrijeme berbe: 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara: Olio mio, 2 faze / frantoio di trasformazione: Olio mio, 2 fasi
- standardno pakiranje / confezioni standard: 250 ml, 500ml, 750ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva

FRANKO RADOJKOVIĆ

ADRESA / INDIRIZZO

Istarska 5, 52465 Tar / Via dell'Istria 5, 52465 Torre

T 00385 (0)52 443 213
00385 (0)99 516 529
E marija_tar@yahoo.com
odgovorna osoba / persona responsabile:
Franko Radojković

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 300 (1ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 500 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Leccino 70%
Pendolino 10%
Porečka rosulja / Rosciola di Parenzo 20%

- vrijeme berbe: 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Alfa Laval, 2 faze / frantoio di trasformazione: Alfa Laval, 2 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 250 ml, 500 ml, 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva



OPG / AZIENDA AGRICOLA REMIĐO RIBARIĆ

ADRESA / INDIRIZZO Republika 21,
Vabriga, 52465 Tar / Via della Repubblica 21,
Abrega, 52465 Torre
T 00385 (0)52 443 146
00385 (0)98 279 686
E peccorinoabregano@yahoo.com
odgovorna osoba / persona responsabile:
Remiđo Ribarić

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 430 (1.5ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 750 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Leccino 60%
Pendolino 30%
Frantoio 5%
Ascolana tenera 5%

- vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Alfa Laval, 2,5 faze / frantoio di trasformazione: Alfa Laval, 2,5 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 250 ml, 500 ml, 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva

OPG / AZIENDA AGRICOLA BERNAZZA DIODORO

ADRESA / INDIRIZZO Partizanska 20,
52465 Tar
T 00385 (0)52 443 237
M 00385(0)91 527 1970
odgovorna osoba / persona responsabile:
Bernazza Diodoro

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 700 (2ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 700 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Porečka rosulja / Rosciola di Parenzo 20%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 20%
Leccino 30%
Pendolino 10%
Frantoio 10%

- vrijeme berbe: 1 dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara: Agro laguna Poreč, 4 faze / frantoio di trasformazione: Agro laguna Parenzo, 4 fasi
- standardno pakiranje / confezioni standard: 500 ml 250 ml i 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva



STELIO STOJNIĆ

ADRESA / INDIRIZZO Ribarska 3, Vabriga, 52465 Tar / Via dei pescatori 3, Abrega, 52465 Torre
T 00385 (0)52 443 261
 00385 (0)91 202 05 36
F 00385 (0)52 443 164
 odgovorna osoba / persona responsabile:
 Stelio Stojnić

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 980 (3ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 560 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Leccino 65%
 Pendolino 10%
 Porečka rosulja / Rosciola di Parenzo 20%
 Istarska bjelica / Bianchera Istriana 5%

- vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Alfa Laval, 3 faze / frantoio di trasformazione: Alfa Laval, 3 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 500 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva

JULIO LABINAC

ADRESA / INDIRIZZO Ribarska 11, Vabriga, 52465 Tar / Via dei pescatori 11, Abrega, 52465 Torre
T 00385 (0)98 170 06 26
 odgovorna osoba / persona responsabile:
 Julio Labinac

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 600 (2ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 700 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Leccino 90%
 Pendolino 10%

- vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Pieralisi, 2 faze / frantoio di trasformazione: Pieralisi, 2 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva



DANI STOJNIĆ

ADRESA / INDIRIZZO Stancija Valeta,
52465 Tar / St. Valetta, 52465 Torre
T 00385 (0)52 443 526,
00385 (0)98 224 935
F 00385 (0)52 443 526
odgovorna osoba / persona responsabile:
Dani Stojnić

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 600 (2ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 700 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI
Leccino 60%
Pendolino 10%
Porečka rosulja / Rosciola di Parenzo 20%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 10%

- vrijeme berbe 2. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Pieralisi, 2 faze / frantoio di trasformazione: Pieralisi, 2 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 500 ml, 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva

STELIO KERIN

ADRESA / INDIRIZZO Sv. Martin 15,
52465 Tar / Via S. Martino 15, 52465 Torre
T 00385 (0)52 443 683,
00385 (0)91 541 62 28
odgovorna osoba / persona responsabile:
Stelio Kerin

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 800 (3ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 1000 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI
Leccino 70%
Pendolino 10%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 10%
Frantoio 10%

- vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Pieralisi, 2 faze / frantoio di trasformazione: Pieralisi, 2 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1000 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva



ANĐELO BRČIĆ

ADRESA / INDIRIZZO Brčićka 5, Brčići,
52446 Nova Ves / Villa Nuova
T 00385 (0)52 421 104
00385 (0)91 543 11 07
odgovorna osoba / persona responsabile:
Andđelo Brčić

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 400 (1.5ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 300 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI
Leccino 80%
Pendolino 10%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 10%

- vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Alfa Laval, 2,5 faze / frantoio di trasformazione: Alfa Laval, 2,5 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 500 ml, 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva

OBITELJ / FAM. TERCOLO

ADRESA / INDIRIZZO Višnjanska 6, Brčići,
52446 Nova Vas / Villa Nuova
T 00385 (0)52 421 221
00385 (0)91 421 22 11
E info@terzolo.eu
odgovorna osoba / persona responsabile:
Serđo Tercolo

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 350 (1.5ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 430 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI
Leccino 60%
Pendolino 10%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 30%

- vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Olio mio, 2 faze / frantoio di trasformazione: Olio mio, 2 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 250 ml, 500 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva



EDO JUGOVAC

ADRESA / INDIRIZZO Glagoljaška 13,
52440 Poreč / Parenzo
T 00385 (0)52 432 031
00385 (0)99 829 49 00
00385 (0)91 206 31 23
E edo.jugovac@gmail.com
gorana.jugovac@ou.t-com.hr
odgovorna osoba / persona responsabile:
Edo Jugovac

INFO
• ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 1800 (7ha)
• ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 3000 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI
Leccino 40%
Pendolino 10%
Porečka rosulja / Rosciola di Parenzo 20%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 10%
Buža 10%
Maurino 10%

• vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
• uslužna uljara Alfa Laval, 2,5 faze / frantoio di trasformazione: Alfa Laval, 2,5 fasi
• standardno pakovanje / confezioni standard: 250 ml, 500 ml, 750 ml
• prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva

DENIS MUŠKOVIĆ

ADRESA / INDIRIZZO Glavica 31,
52465 Tar / Glavizza 31, 52465 Torre
T 00385 (0)52 443 066
00385 (0)99 444 07 24
F 00385 (0)52 434 094
E denis.muskovic@pensito.hr
odgovorna osoba / persona responsabile:
Denis Mušković

INFO
• ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 400 (2ha)
• ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 1000 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI
Leccino 60%
Pendolino 20%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 15%
Buža 5%

- vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Alfa Laval, 2,5 faze / frantoio di trasformazione: Alfa Laval, 2,5 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva



BORIS PARENČAN

ADRESA / INDIRIZZO Gedići 22, 52446
Nova Vas / Ghedda 22, 52446 Villa Nuova
T 00385 (0)52 421 229,
00385 (0)91 529 09 13
odgovorna osoba / persona responsabile:
Boris Parenčan

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 200 (0.8ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 600 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Leccino 70%
Pendolino 15%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 15%

- vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Alfa Laval, 3 faze / frantoio di trasformazione: Alfa Laval, 3 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 500ml, 750 ml, 1000 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva

ALDO VIŽINTIN

ADRESA / INDIRIZZO Brajde 34, 52465 Tar
/ Via delle braide 34, 52465 Torre
T 00385 (0)52 443 260
00385 (0)91 538 21 50
odgovorna osoba / persona responsabile:
Aldo Vižintin

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 150 (0.5ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 500 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Leccino 80%
Pendolino 10%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 10%

- vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Pieralisi, 2 faze / frantoio di trasformazione: Pieralisi, 2 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 500 ml, 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva



ENIO MUŠKOVIĆ

ADRESA / INDIRIZZO Glavica 33,
52465 Tar / Glavizza 33, 52465 Torre
T 00385 (0)52 443 101
 00385 (0)91 566 32 09
F 00385 (0)52 443 302
E m.muskovic@inet.hr
 odgovorna osoba / persona responsabile:
 Enio Mušković

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 410 (1,5ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 200 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Leccino 60%
 Pendolino 10%
 Istarska bjelica / Bianchera Istriana 20%
 Frantoio 5%
 Ascolana tenera 5%

- vrijeme berbe 1. dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: I decade di ottobre
- uslužna uljara Pieralisi, 2 faze / frantoio di trasformazione: Pieralisi, 2 fasi
- standardno pakovanje / confezioni standard: 500 ml, 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva

COCCOLO VINA / VINI COCCOLO

ADRESA / INDIRIZZO Istarska 4, 52465 Tar
T 00385 (0)52 443 063
M 00385 (0)91 506 62 38
 00385 (0)91 753 54 56
E elvio.kokolo@inet.hr
 odgovorna osoba / persona responsabile:
 Elvio Kokolo

INFO

- ukupno stabala maslina / olivi presenti in azienda: 150 (0,5ha)
- ukupna proizvodnja / produzione complessiva: 500 l

SORTIMENT / VARIETA' PREVALENTI

Leccino 70%
 Istarska bjelica / Bianchera Istriana 30%

- vrijeme berbe: 3 dekada listopada / periodo tradizionale di raccolta: 3 decade di ottobre
- uslužna uljara: Alfa Laval, 2,5 faze / frantoio di trasformazione: Alfa Laval, 2,5 fasi
- standardno pakiranje / confezioni standard: 500 ml, 750 ml
- prijavljena kvaliteta ulja: Ekstra djevičansko maslinovo ulje / olio presentato: Olio extravergine d'oliva



www.tar-vabriga.com

