

SPECIFIKACIJA

ZA EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE - ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA

Dopolnitev potrjene specifikacije št. 324-01-7/2002/27 RS MKGP avtorjev:

**Milena Bučar-Miklavčič, Vanja Dujc in Angelo Hlaj, odobrene s strani DOSI-
ja 22.03.2004.**

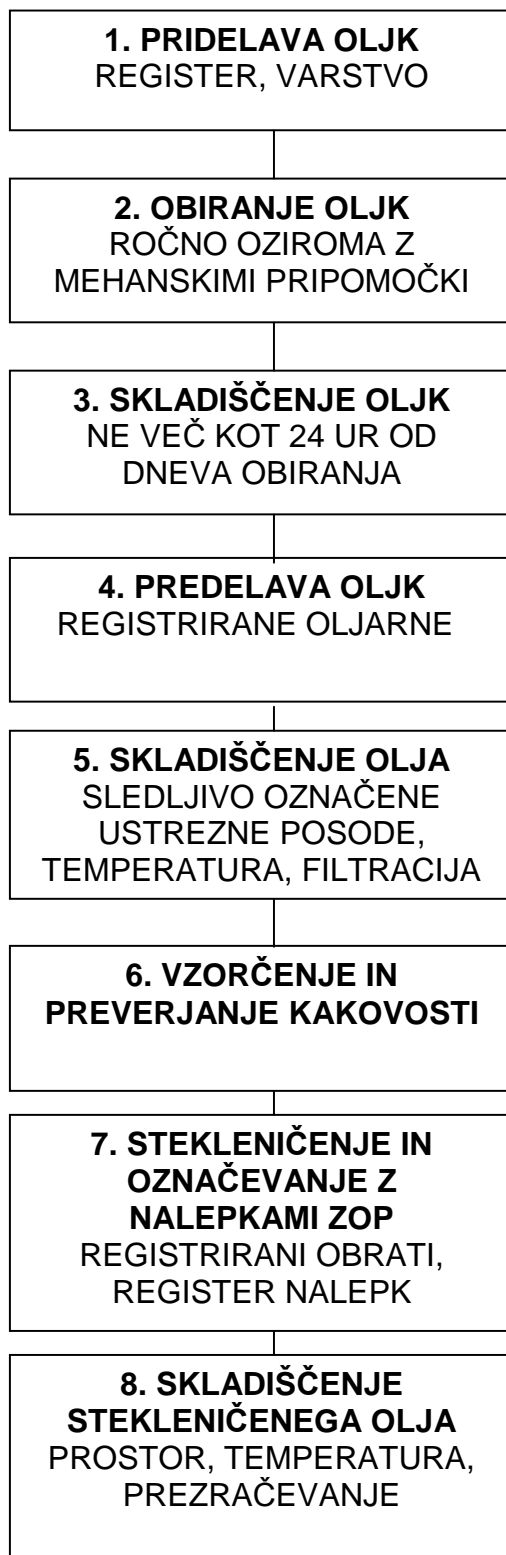
Dopolnitev pripravili:

**Vlado Munda, Beno Bajda, Boris Jenko, Vanja Dujc, Angelo Hlaj, Milena
Bučar-Miklavčič, dr. Vasilij Valenčič, Saša Volk in Darinka Čalijska.**

Datum: 12. julij 2013

Oljčno olje z zaščiteno označbo porekla »Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre« mora ustrezati veljavnim predpisom in potrjeni specifikaciji.

A) Predstavitev glavnih stopenj pridelave, predelave in priprave Ekstra deviškega oljnega olja Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla za trg:



B) PODROBNA PREDSTAVITEV SPECIFIKACIJE

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla je pridelano, predelano in pripravljeno za trg na območju Slovenske Istre. Geografsko območje Slovenske Istre je v območju mej treh obalnih občin Koper, Izola in Piran (zemljevid območja je priložen).

Meje Slovenske Istre potekajo:

- na severu z državno mejo z Italijo,
- na zahodu po morju,
- na jugu z državno mejo s Hrvaško in
- na vzhodu s Kraškim robom.

Način pridelave mora ustrezati kriterijem, ki zagotavljajo vrhunsko kakovost in posebnosti oljčnega olja Slovenske Istre.

1. PRIDELAVA OLJK

Pridelovalci Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla morajo biti vpisani v register pridelovalcev.

1.1. REGISTER

Osnovni pogoj za pridobitev zaščitene označbe porekla Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre (v nadaljevanju EDOOSI ZOP) je vpis pridelovalca v register kmetijskih gospodarstev (v nadaljevanju KMG-MID), kjer so zajeti naslednji podatki:

- podatki o oljčniku (domače ime oljčnika, način obdelave zemljišča oljčnika v rodnosti, način pridelave, ekspozicija, nagib terase, način namakanja) in
- podatki o sadilnem materialu in sajenju v oljčniku (sorte, podlage, leto sajenja, število sadik, razdalja sajenja, sistem sajenja, gojitvena oblika, ocena pridelka oljk, način pridelave).

Preverjanje podatkov iz registra in predvidena kontrola na terenu preprečujeta, da bi pridelovalec prijavil več pridelka, kot je možno glede na prijavljene oljčnike.

Tako je manjše tveganje, da bi pridelovalec uvozil oljke z drugih območij in jih predelal na območju Slovenske Istre ter jih označil kot olje z ZOP.

1.2. KOLIČINA OLJK

Pomemben element zaščite omogočajo tudi zbrani podatki o pridelani količini olja iz registriranih oljarn. Za vsakega pridelovalca se beležijo količine olja iz posameznih oštevilčenih šarž.

Skupno količino pridelanega olja za ZOP se primerja s podatki iz KMG-MID in z omejeno količino pridelka za ZOP, ki je 8000 kg oljk/ha.

Pridobitek oljčnega olja (izplen) ne sme presegati 21 % za posamezno šaržo.

1.3. SORTNI IZBOR

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla je pridelano iz oljk, ki rastejo na območju Slovenske Istre.

Olje mora biti pridelano iz oljk naslednjih sort:

- Istrska belica, Leccino, Buga, Črnica, Maurino, Frantoio in Pendolino vsaj 80%,
- ostalih, v prejšni alineji nenašteti sort, je lahko največ 20%,
- Istrske belice mora biti najmanj 30%.

Olje pridelano iz ene sorte mora vsebovati najmanj 80% deklarirane sorte.

1.4. VARSTVO

Zagotavljanje varne pridelave hrane je omogočeno z zahtevo, da mora pridelovalec letno pridobiti certifikat o ekološki ali integrirani pridelavi ali tem zahtevam podobni pridelavi. V primeru, da je nasad še v preusmeritvi v ekološko pridelavo, pa mora pridelovalec pridobiti certifikat ali potrdilo akreditiranega certifikacijskega organa o preusmeritvi v ekološko kmetovanje.

2. OBIRANJE OLJK

Obiranje mora potekati ročno ali z mehanskimi pripomočki neposredno z dreves tako, da se zagotavlja čim večjo nepoškodovanost plodov in s tem tudi višjo kakovost oljčnega olja. Večina zemljišč oljčnikov (terenov) v Slovenski Istri je takih, kjer je onemogočeno strojno obiranje, tako je zloraba tega elementa minimalna, dodatno se jo preprečuje z letno kontrolo pregleda načina obiranja pri naključno izbranih pridelovalcih. Z obiranjem je potrebno začeti sočasno z začetkom zorenja plodov, upošteva je postopnost dozorevanja različnih sort, ki jih goji posamezen pridelovalec.

3. SKLADIŠČENJE OLJK

Pomemben element zagotavljanja kakovosti oljčnega olja je takojšnja predelava plodov, zato čas skladiščenja plodov ne sme biti daljši od 24 ur od dneva obiranja. Pidelovalec je dolžan voditi evidenco z datumi obiranja in datumi predelave posameznih šarž.

Plodove se mora skladiščiti v tankem sloju v mrežastih zabojih ali platojih.

4. PREDELAVA OLJK

Predelava oljk mora potekati v oljarnah na območju Slovenske Istre. Oljarne morajo biti vpisane v register živilskih obratov pri pristojnem ministrstvu in obratovati v skladu z veljavnimi predpisi.

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla mora biti predelano in pridobljeno iz plodov oljke izključno z mehanskimi postopki pod posebnimi temperaturnimi pogoji, ki ne spreminjajo značilnosti olja.

Pri postopku predelave je potrebno upoštevati naslednje pogoje:

- oljčno olje mora biti pridobljeno iz plodov pri temperaturi pod 27 °C in
- med postopkom predelave ni dovoljeno dodajati nobenih dodatkov, razen vode.

Pridobitek oljčnega olja (izplen) ne sme presegati 21% za posamezno šaržo.

Pridelovalec je dolžan voditi zapise (evidenco) o predelavi posameznih šarž. Zapisi (evidenca) vsebujejo podatke o datumu obiranja, predelave, odstotnem deležu posameznih sort, pridobitkih (izpleni) in temperaturi predelave. Zapise mora pisno potrditi tudi oljar.

5. SKLADIŠČENJE OLJA

Olje se mora od predelave do stekleničenja hraniti le v posodah iz nerjavečega jekla (inoxa). Temperatura skladiščenja mora biti od 14 do 20 °C.

Posode z oljem je potrebno jasno in vidno označiti z napisom »ZOP«, letnikom predelave in serijsko številko posode (lot), ki zagotavlja sledljivost posameznih šarž v označeni posodi. Primer oznake: ZOP 2012, L 01.

6. TRŽNI STANDARD ZA EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE ZOP IN VZORČENJE OLJA

Oljčnim oljem Slovenske Istre dajejo posebnost olja pridelana iz plodov Istrske belice, obranih v optimalni zrelosti. Taka olja imajo v primerjavi z ostalimi olji zelo visoko vsebnost antioksidantov, imenovanih biofenoli, zato je v ekstra deviških oljčnih oljih Slovenske Istre opredeljen minimalni delež zastopanosti Istrske belice.

Za Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre je značilna sadežna aroma, ki spominja na oljko in drugo sadje, blage do srednje intenzitete. Zahteva za Ekstra deviška oljčna olja Slovenske Istre je, da mediana intenzitete sadežnosti ne sme biti nižja od 2. Prav tako je za oljčna olja Slovenske Istre značilen grenak in pikanten okus. Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla mora v prometu ustrezati veljavnim predpisom o značilnostih oljčnega olja in o ustreznih analiznih metodah ter dodatnim kriterijem, ki zagotavljajo vrhunsko kakovost in tipizacijo oljčnega olja Slovenske Istre:

Preglednica 1: Parametri kakovosti in mejne vrednosti za olja z ZOP

PARAMETER	MEJNE VREDNOSTI
Kislost (vsebnost prostih maščobnih kislin) v ut. %, izraženih kot oleinska kislina	≤ 0,3
Peroksidno število v mmol O ₂ /kg	≤ 7
K ₂₃₂	≤ 2,3
K ₂₆₈	≤ 0,2
Vsebnost celokupnih biofenolov v mg/kg, z metodo HPLC	≥ 150
Vsebnost oleinske kisline (C18:1) v ut. %*	≥ 72
Vsebnost linolne kisline (C18:2) v ut. %*	≤ 8
Senzorična ocena	≥ 7,0
	Mediana sadežnosti > 2,0

Svet za oljkarstvo pri ministrstvu, pristojnem za kmetijstvo, lahko v tržnem letu, ki so ga zaznamovale posebne podnebne razmere, po pridobitvi mnenja izvajalca letnega monitoringa slovenskega oljčnega olja z odločbo odobri odstopanja od zgoraj opredeljenih meril. Odstopanja ne smejo presegati naslednjih vrednosti: najnižja dovoljena vsebnost oleinske kisline (C18:1) 70 ut. % in najvišja dovoljena vsebnost linolne kisline (C18:2) 10 ut. % .

Vzorčenje olja poteka enkrat letno pri vseh pridelovalcih. Vzorči se vsak lot.

7. STEKLENIČENJE OLJA IN OZNAČEVANJE Z NALEPKAMI ZOP

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla se lahko stekleniči le na območju Slovenske Istre v registriranih živilskih obratih. Pred stekleničenjem je potrebno izvesti filtracijo oziroma dekantacijo. Dekantacija mora biti izvedena najkasneje v 60 dneh od datuma predelave zadnje šarže. Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla mora biti končnemu potrošniku na voljo v embalaži z največ petimi litri prostornine. Embalaža mora biti steklena (temno obarvano steklo) ali kovinska. Olje se lahko stekleniči v neobarvano (prozorno) stekleno embalažo, vendar zaščiteno pred svetlobo. Glede na določila specifikacije, da je zahtevana temperatura predelave pod 27 °C, je na embalaži dovoljeno označiti: HLADNO STISKANJE oziroma PRVO HLADNO PREŠANJE. Embalaža mora biti opremljena s sistemom odpiranja, ki ga po odprtju ni več mogoče zapečatiti, in označena v skladu z veljavno zakonodajo. Na embalaži mora biti označen letnik pridelave. Olja različnih letnikov ni dovoljeno mešati. Poimenovanje mora med drugim upoštevati tudi pravila za označevanje, kot so določena v veljavni zakonodaji, embalaža pa mora biti označena na način, ki nedvoumno zagotavlja sledljivost stekleničenega olja.

8. SKLADIŠČENJE STEKLENIČENEGA OLJA

Stekleničeno olje mora biti skladiščeno v prostorih s temperaturo od 14 do 20 °C.

C) UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO

NAVEDBE V SPECIFIKACIJI	NEUPOŠTEVANJE SPECIFIKACIJE-ANALIZA TVEGANJA	ZAŠČITNI UKREPI IN EVIDENCE	KONTROLA
1. PRIDELAVA OLJK			
Pridelava oljk na določenem geografskem območju	Pridelava oljk zunaj določenega geografskega območja	Prijava za pridobitev ZOP Kontrola podatkov iz registra kmetijskih gospodarstev, zemljevid območja	Kontrola enkrat letno: naključni izbor pridelovalcev na terenu
Količina pridelanih oljk	Prijavljena količina oljk je večja od dejanskega hektarskega donosa – oljke niso iz pridelovalčevega nasada	Omejitev hektarskega pridelka za zaščiteno označbo porekla. Preverjanje podatkov prijavljenih količin z registrom in hektarskim donosom.	Kontrola enkrat letno: naključni izbor pridelovalcev pred obiranjem oljk
Sortni izbor oljk	Sortni izbor ni v skladu z zahtevami, možnost potvorbe izvora oljk	Kontrola podatkov iz registra KMG-MID, GERK-PID in pregled na terenu.	Kontrola enkrat letno: naključni izbor pridelovalcev pred obiranjem oljk
Varstvo	Uporaba nedovoljenih sredstev za zaščito	Navodila za integrirano ali tem zahtevam podobno pridelavo oziroma ekološko pridelavo oljk. Evidence za vodenje integrirane ali ekološke pridelave oljk	Letni certifikat o ekološki ali integrirani pridelavi ali tem zahtevam podobni pridelavi oziroma certifikat ali potrdilo o preusmeritvi v ekološko kmetovanje. Kontrola za vse pridelovalce
2. OBIRANJE OLJK			
Obiranje oljk je potrebno začeti sočasno z zorenjem posameznih sort, potekati mora neposredno z dreves	Obiranje prezrelih in s tal obranih plodov, ki so se naravno osipali	Najava predvidenega obdobja obiranja Vodenje evidenc o datumih obiranja	Enkrat letno naključna kontrola na terenu

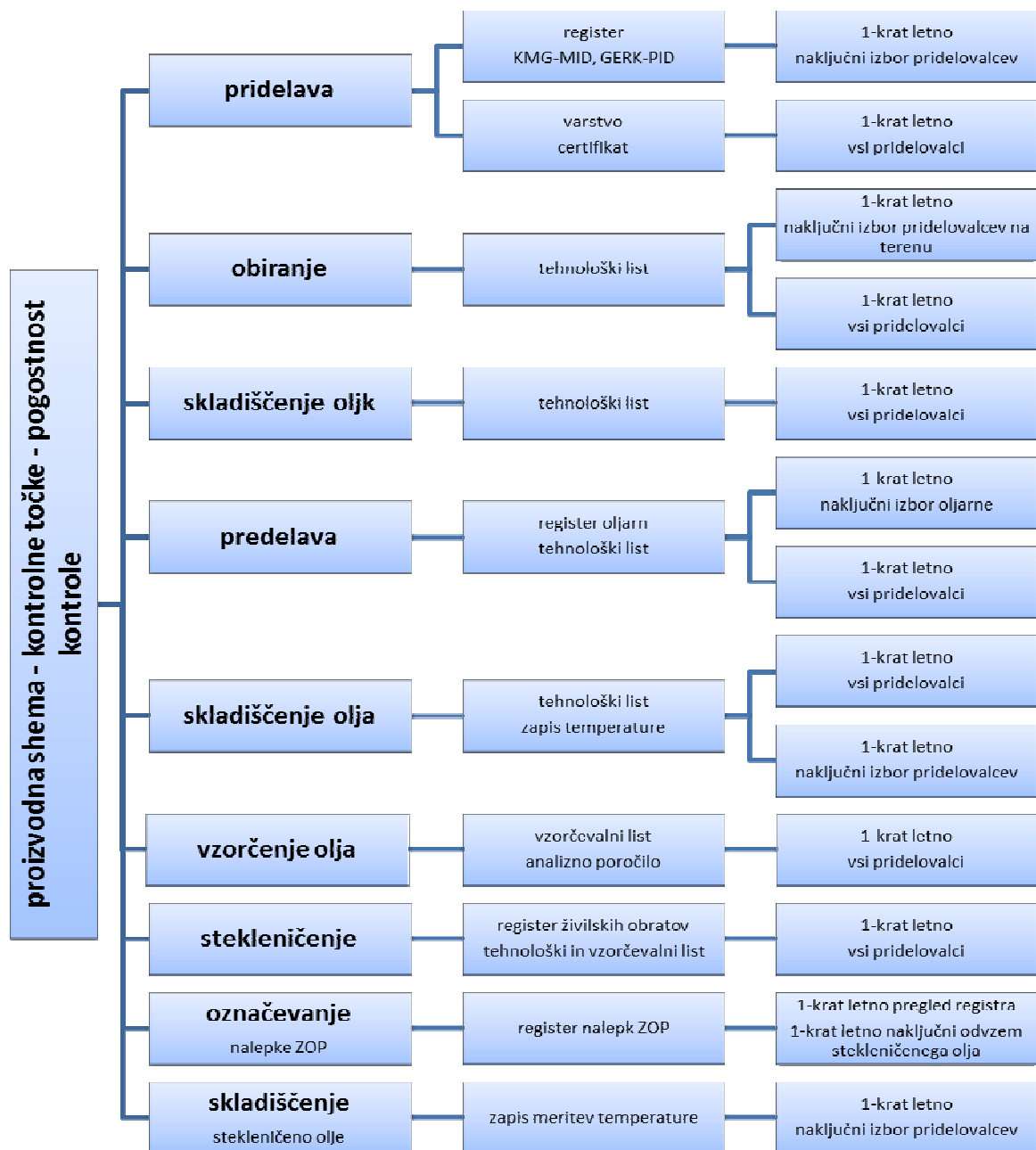
NAVEDBE V SPECIFIKACIJI	NEUPOŠTEVANJE SPECIFIKACIJE-ANALIZA TVEGANJA	ZAŠČITNI UKREPI EVIDENCE	KONTROLA
3. SKLADIŠČENJE OLJK			
Skladiščenje oljk – ne več kot 24 ur od dneva obiranja in v predpisanih pogojih hranjenja (tanek sloj oljk v mrežastih zabojih ali platojih)	Od dneva obiranja do predelave poteče več kot 24 ur, neprimerna embalaža za hranjenje (vreče, preveč napolnjeni – z oljkami natrpani zaboji)	Vodenje evidence datuma obiranja in datuma predelave posameznih predelanih količin (šarž)	Kontrola podatkov iz evidenc, enkrat letno
4. PREDELAVA OLJK			
Predelava oljk v registriranih oljarnah	Predelava v neregistriranih in higiensko oporečnih oljarnah	Pregled seznama oljarn iz registra živilskih obratov.	Enkrat letno pregled registra
Temperatura predelave pod 27 °C	Temperatura predelave visoka (27 ali nad 27 °C)	Vodenje evidence predelanih količin v registriranih oljarnah, beleženje temperature predelave.	Kontrola podatkov iz evidenc in enkrat letno pregled oljarn po naključnem izboru
Sortni izbor	Posledica prenizkega odsotnega deleža zastopanosti Istrske belice vpliva na značilnosti Neskladnost z mejnimi vrednostmi	Vodenje evidenc posameznih sort po šaržah	Kontrola evidenc
Pridobitek (izplen) ne sme presegati 21% za posamezno šaržo	Višji pridobitki so značilni za olja predelana iz prezrelih plodov in pri višjih temperaturah	Vodenje evidence predelanih količin, beleženje pridobitkov (izplena) po posameznih šaržah	Kontrola evidenc
5. SKLADIŠČENJE OLJA			
Olja je treba hraniti v jasno in vidno označenih posodah z napisom: »ZOP«, letnikom predelave in serijsko številko posode (lot)	Skladiščenje v neprimerni embalaži (plastiki), nesledljivost serije (lota) od obiranja do skladiščenja	Vodenje evidenc posameznih šarž (zagotavljanje sledljivosti od obiranja do posode, kjer se hrani olje)	Kontrola sledljivosti posameznih serij (lotov) ob vzorčenju
Temperatura skladiščenja mora biti od 14 do 20 °C	Neustrezen prostor – visoke ali nizke temperature, zatohel prostor	Skladišni prostor mora biti opremljen z min-max termometrom za merjenje temperature Vodenje evidence o temperaturi skladiščnega prostora 1krat tedensko	Naključna kontrola prostora in evidenc enkrat letno

NAVEDBE V SPECIFIKACIJI	NEUPOŠTEVANJE SPECIFIKACIJE-ANALIZA TVEGANJA	ZAŠČITNI UKREPI EVIDENCE	KONTROLA
6. VZORČENJE OLJA IN PREVERJANJE KAKOVOSTI			
Vzorčenje olja zaradi ugotavljanja skladnosti z zahtevanimi kemijskimi in senzoričnimi parametri	Hranjeno olje ni sledljivo označeno, vzorec ni skladen s parametri kakovosti	Nesledljivo označene količine olja se ne vzorčuje, pridelovalec ne more pridobiti dovoljenja za označbo. Hramba kontravzorcev pri izvajalcu notranje kontrole v obdobju 18 mesecev od datuma vzorčenja. Poročilo o opravljeni senzorični in kemijski analizi v skladu z zahtevami specifikacije, izdane odločbe.	Letno pri vseh pridelovalcih. Vzorči se vsak lot.
7. STEKLENIČENJE OLJA IN OZNAČEVANJE Z NALEPKAMI ZOP			
Pred stekleničenjem je potrebno izvesti filtracijo oziroma dekantacijo, vendar najkasneje v 60 dneh od datuma predelave zadnje šarže	Pridelovalec ne pretoči olja v zahtevanem času, možnost nastanka usedlin v steklenicah	Kontrola evidenc datuma pridelave, predelave, filtracije ali dekantacije in evidenc datuma stekleničenja	Naključna kontrola enkrat letno
Stekleničenje in označevanje embalaže z ZOP	Pridelovalec stekleniči olje v neustreznih prostorih, zloraba serijskih števil ZOP-a, večja količina olja za ZOP od prijavljene in preverjene	Stekleničenje je dovoljeno v registriranih živilskih obratih in označevanje embalaže, ki zagotavlja sledljivost. Pregled registra živilskih obratov in vodenje evidence serijskih števil oziroma sistema, ki bo zagotavljal sledljivost stekleničenega olja ZOP	Enkrat letno pregled registra živilskih obratov in vodenja evidenc, ki zagotavljajo sledljivost oljčnega olja ZOP, naključni odvzem stekleničenega olja na trgu
8. SKLADIŠČENJE STEKLENIČENEGA OLJA			
Skladiščenje stekleničenega olja od 14 do 20 °C	Skladiščenje v neprimernih prostorih in pri neprimerni temperaturi	Skladiščni prostor mora biti opremljen z min-max termometrom za merjenje temperature Zapis tedenskega merjenja minimalne in maksimalne temperature	Naključna letna kontrola skladiščnega prostora in zapisa temperature

D PRILOGE

- Priloga št. 01:
PROIZVODNA SHEMA – KONTROLNE TOČKE IN POGOSTNOST
KONTROLE
- Priloga št. 02:
SEZNAM LITERATURE

Priloga št. 01: PROIZVODNA SHEMA – KONTROLNE TOČKE IN POGOSTNOST KONTROLE



Priloga št. 02: SEZNAM LITERATURE

Agencija republike Slovenije za okolje. www.arso.gov.si (1961-1990):
http://www.arso.gov.si/podro-cja/vreme_in_podnebje/napovedi_in_podatki/portor_oz.html

Bešter, E., Butinar, B., Bučar-Miklavčič, M., Valenčič, V. 2012. Alkilni estri maščobnih kislin in voski v ekstra deviškem oljčnem olju slovenskega izvora = Fatty acid alkyl esters and waxes in extra virgin olive oil of Slovene origin. V: HUDINA, Metka (ur.). *Zbornik referatov 3. Slovenskega sadjarskega kongresa z mednarodno udeležbo, Krško, 21.-23. november 2012.* Ljubljana: Strokovno sadjarsko društvo Slovenije, str. 277-284

Bešter, E., Butinar, B., Bučar-Miklavčič, M., Valenčič, V. 2012. Razvoj metode za določevanje sladkorjev v plodovih in listih oljke. V: BANDELJ MAVSAR, Dunja (ur.), PODGORNIK, Maja (ur.), ARBEITER, Alenka (ur.). *Novi raziskovalni pristopi v oljkarstvu : zbornik znanstvenih prispevkov z mednarodnega posveta : zbornik znanstvenih radova sa međunarodnog susreta.* Koper: Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Univerzitetna založba Annales, str. 169-175

Bučar-Miklavčič, M. 2000a. Senzorične in nekatere kemijske značilnosti oljčnih olj sorte Istrska belica – poročilo za leto 1999. Glasnik ZRS Koper, 5, 8, str. 67-68

Bučar-Miklavčič, M. 2000b. Vpliv različnih tehnoloških postopkov in naravnih danosti na kakovost slovenskega sadja – Nekatere kemijske in organoleptične značilnosti oljčnih olj Slovenske Istre letnika 97 in 98. Glasnik ZRS Koper, 5, 8, str. 65-66

Bučar-Miklavčič, M. 2003. Geografsko poreklo oljčnega olja : kako krmiliti med vrhunsko kakovostjo in izpleni, med stekleničenim in nestekleničenim oljem in se zavarovati pred vdorom odprtega trga oljčnega olja?. Oljka (Izola), let. 10, št. 3, str. 5-7

Bučar-Miklavčič, M., Butinar, B., Čalija, D., 2000. Pregled zbranih kemijskih določitev in senzoričnih ocen oljčnih olj Slovenske Istre v obdobju 1992-1998. V: LEVANIČ, Tom (ur.). Strokovni posvet Sredozemsko kmetijstvo in oljkarstvo, 11. november 1999, Izola, Slovenija. Koper: Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije = Capodistria: Centro di recherche scientifiche della Repubblica di Slovenia = Koper: Science and Research Centre of the Republic of Slovenia, str. 47-52

Bučar-Miklavčič, M., Butinar, B., Čalija, D., 2002. Pogled na raziskave oljčnih olj Slovenske Istre v letih 1992-2002 = Slovene Istra olive oil research carried out in the period from 1992 till 2002. V: LEVANIČ, Tom (ur.). Mednarodni znanstveni sestanek Novi raziskovalni pristopi v oljkarstvu in sredozemskem kmetijstvu, Koper, 13. december 2002 : [zbornik izvlečkov]. Koper: Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije, str. 21-22

Bučar-Miklavčič, M., Butinar, B., Čalija, D. 2003. Predstavitev senzoričnega slovarja za oljčno olje = Introduction of vocabulary for olive oil. V: BUČAR-MIKLAVČIČ, Milena (ur.), BUTINAR, Bojan (ur.). Mednarodni znanstveni sestanek Novi raziskovalni pristopi v oljkarstvu in sredozemskem kmetijstvu : Pretorska palača, Koper, 10. december 2003 : Palazzo Pretorio, Capodistria, 10 dicembre 2003 : Pretor's Palace, Koper, December 10th 2003 : [zbornik izvlečkov]. Koper: Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije, str. 10-11.

Bučar-Miklavčič, M., Butinar, B., Bešter, E., Valenčič, V. 2012. Sterolna karakterizacija oljčnega olja Slovenske Istre. V: BANDELJ MAVSAR, Dunja (ur.), PODGORNIK, Maja (ur.), ARBEITER, Alenka (ur.). *Novi raziskovalni pristopi v oljkarstvu : zbornik znanstvenih prispevkov z mednarodnega posveta : zbornik znanstvenih radova sa međunarodnog susreta.* Koper: Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Univerzitetna založba Annales, str. 139-149

Butinar, B., Bučar-Miklavčič, M., Čalija, D. 2000. Tokoferoli v izbranih oljčnih oljih Slovenske Istre letnikov 95-98. V: LEVANIČ, Tom (ur.). Strokovni posvet Sredozemsko kmetijstvo in oljkarstvo, 11. november 1999, Izola, Slovenija. Koper: Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije = Capodistria: Centro di recherche scientifiche della Repubblica di Slovenia = Koper: Science and Research Centre of the Republic of Slovenia, str. 53-62

Butinar, B., Bučar-Miklavčič, M., Čalija, D. 2003. Pregled aktivnosti Inštituta za sredozemsko kmetijstvo in oljkarstvo V: Zbornik izvlečkov Novi raziskovalni pristopi v oljkarstvu in sredozemskem kmetijstvu. Koper, Slovenija 10. december. s. 4.

Butinar, B., Bučar-Miklavčič, M., Čalija, D., Bešter, E., 2004. Spremljanje maščobno kislinske sestave oljčnih olj Slovenske Istre v letih 1992-2002. V: HUDINA, Metka (ur.). Zbornik referatov 1. slovenskega sadjarskega kongresa z mednarodno udeležbo, Krško, 24.-26. marec 2004. Ljubljana: Strokovno sadjarsko društvo Slovenije, str. 711-716

Butinar, B., Bučar-Miklavčič, M., Lipnik-Štangelj, M. 2006. Milena, LIPNIK-ŠTANGELJ, Metoda. Antioxidants in virgin olive oils produced from two olive cultivars of Slovene Istria. Ann, Ser. hist. nat., letn. 16, št. 2, str. 201-208

Butinar, B., Bučar-Miklavčič, M., Bešter, E., Valenčič, V. 2012. Oleuropein in biofenoli v oljčnih listih. V: BANDELJ MAVSAR, Dunja (ur.), PODGORNIK, Maja (ur.), ARBEITER, Alenka (ur.). *Novi raziskovalni pristopi v oljkarstvu : zbornik znanstvenih prispevkov z mednarodnega posveta : zbornik znanstvenih radova sa međunarodnog susreta.* Koper: Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Univerzitetna založba Annales, str. 151-167