

## Župan Stričak:“ Da imamo više bučinog ulja, „pokorili“ bi svijet

16.4.2026.



Nova četiri zlata Varaždinskog bučinog ulja na prestižnom Monde Selectionu u Bruxellesu

Nove četiri zlatne medalje za svoje vrhunsko Varaždinsko bučino ulje osvojili su proizvođači iz Varaždinske županije - na 65. svjetskom natjecanju u kvaliteti prehrambenih proizvoda Monde Selection u Bruxellesu.

„Zlatna“ ulja predstavljena su u restoranu The Family u Varaždinu, a čestitke nagrađenima, OPG-u Andreja Petrović, Uljari Agroprom Patrčević, PPP Jurica Cafuk i SOPG Crleni Damir su uputili župan Anđelko Stričak i pročelnik za poljoprivredu i zaštitu okoliša dr. sc. Dragutin Vincek.

- Rijetko kada imamo 100 postotni učinak kao kod ocjenjivanja Varaždinskog bučinog ulja i to ne samo kod nas, nego na međunarodnoj, svjetskoj izložbi u Bruxellesu. Kroz sedam godina slali smo svake godine po tri do četiri uzorka

različitih proizvođača i uvijek su ti uzorci Varaždinskog bučinog ulja osvajali zlato. Ta zlata nam govore o tome da naši proizvođači, bez obzira na osvojene medalje i dalje vode brigu samoj kvaliteti.

Stoga koristim priliku da našim proizvođačima Varaždinskog bučinog ulja čestitam na svim uspjesima, ali koristim priliku da čestitam i svim ostalim poljoprivrednim proizvođačima. Naime, često puta ističem da našu poljoprivredu razvijamo kroz EPP - edukacije, poticaje i promociju, a upravo ovakva svjetska natjecanja na kojima osvajaju medalje su najbolja promocija i najbolje govore o tome koliko su ti proizvodi zdravi, kvalitetni i ono najvažnije, domaće su proizvodnje. Nažalost na našem području su poljoprivredne parcele male, malo je proizvođača bučinog ulja, pa je shodno tome i malo bučinog ulja. Da ga imamo više pokorili bi svijet – rekao je župan Stričak.

Pročelnik Dragutin Vincek je istaknuo kako je ocjenjivanje bučinog ulja u Bruxellesu izuzetno relevantno, budući se radi o ocjenjivanju svakog proizvoda zasebno od strane svakog pojedinog suca.

- Kroz nekih 25 parametara definira se nekih sedam skupina i kad se to sve skupa sagleda, dobije se objektivan rezultat. Naši proizvođači redovno osvajaju zlato i na tu činjenicu smo izuzetno ponosni. Riječ je o medalji, odnosno nagradi, čija naljepnica, tj. etiketa se može sljedeće tri godine stavljati na proizvod i na taj način se nagrađeno bučino ulje dodatno reklamira. Time dolazi do izražaja prepoznatljivost Varaždinske županije, koja, kako god bila mala, ima svoje prepoznatljive proizvode – rekao je Vincek.

Damir Crleni, vlasnik SOPG Crleni, istaknuo je kako ga veseli da je Varaždinsko bučino ulje prepoznato na svjetskoj razini.

- Dobivši istu takvu nagradu prije tri godine, došlo je do određenog interesa u Narodnoj Republici Kini gdje su snimili jedan kratak video u kojem prikazuju goste kako konzumiraju varaždinsko bučino ulje. Čak je bilo nekakvih ideja da se izvozi veća količina u tu zemlju jer kineski nemaju proizvodnju bučinog ulja.

Postigli smo cilj, jer se bučino ulje danas nalazi na stolovima mnogih restorana diljem Hrvatske. Dolaze nam pozitivni komentari s Korčule, s Brača, Slavonije, iz inozemstva, ljudi šalju izvrsne komentare. Zadatak nam je da čuvamo kvalitetu, što dokazuju ove međunarodne izložbe i veseli me da smo ustrajni u tome i čestitam svima nagrađenima – rekao je Crleni.

- Prije svega zahvaljujem županu Stričaku i cijeloj ekipi Varaždinske županije što nas podupire i što potiče proizvodnju Varaždinskog bučinog ulja. Županija nas je okupila u udrugu čiji se članovi aktivno bave proizvodnjom samog ulja.

Monde Selection i Međunarodna izložba bučinog ulja ALPE ADRIA u Varaždinskoj županiji, dokazuje da dobro radimo, da proizvodimo ulja visoke kvalitete, a najbolja potvrda toga su nagrade i medalje koje redovito osvajamo.

Cijela obitelj je posvećena ovom poslu, zato su i rezultati jako dobri – rekao je Matija Patrčević iz OPG Patrčević.

OCJENJIVAČKA KOMISIJA „MONDE SELECTIONA“ O ZLATNIM ULJIMA 2026.

OPG Andreja Petrović

„Bold, toasted oil with clear identity and aromatic strength.“

„Izražajno prženo ulje prepoznatljivog karaktera, bogatog i aromatičnog okusa.“

Uljara Agroprom - Patrčević

„A smooth, fragrant oil with hazelnut character and lasting appeal.“

„Glatko i mirisno ulje s notama lješnjaka i postojanim okusom.“

PPP Jurica Cafuk

„A distinctive, balanced oil with rich toasted character and versatility.“

„Prepoznatljivo i uravnoteženo ulje bogatih prženih nota, svestrane uporabe.“

SOPG Crleni

„A well-balanced oil with a mellow profile and classic pumpkin seed character.“

„Dobro uravnoteženo ulje blagog karaktera s klasičnim notama bučinih sjemenki.“









