



## PROGRAM SPLIT

### 4. ožujka 2019. / ponedjeljak / Split

	LOKACIJA
<b>09,00</b> <u>Gospodarski forum o maslinarstvu i uljarstvu uz medijsku konferenciju</u>	Dvorana HGK – županijske komore Split, Obala Ante Trumbića 4
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pozdravne riječi</b> Lordan Ljubenkov, predsjednik Zadružnog saveza dalmacije Jože Tomaš, predsjednik HGK-županijske komore Split Andro Krstulović Opara, gradonačelnik Splita Blaženko Boban, župan splitsko-dalmatinski Marijana Petir, hrvatska zastupnica u Europskom parlamentu</li><li>• <b>Aktualnosti Zajedničke poljoprivredne politike</b> Marijana Petir, hrvatska zastupnica u Europskom parlamentu</li><li>• <b>Najava i predstavljanje programa i domaćina Noćnjaka 2019. u Splitu, Neumu i Komarni</b> Miranda Žitko Vulić, Zadružni savez Dalmacije i predstavnik Grand hotela Neum</li><li>• <b>Aktualni trenutak maslinarstva i uljarstva u RH i BiH</b> Lordan Ljubenkov, Zadružni savez Dalmacije i prof. dr. sc. Marko Ivanković, Federalni agromediteranski zavod Mostar</li><li>• <b>Najava Aristoil konferencije, Sveučilište u Splitu</b> prof. dr. sc. Tea Bilušić</li></ul>	
<u>Izložba maslinovih ulja, proizvoda od masline i Hrvatskih otočnih proizvoda</u> Izložba i prezentacija maslinovih ulja i proizvoda od masline, te edukacija kroz vođenu degustaciju.	

## PROGRAM NEUM

### 21. ožujka 2019. / četvrtak / Neum

<b>16,00</b> <u>Otvaranje i obilazak:</u>	Lobby hotela
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sajma opreme, alata i repromaterijala za maslinarstvo i uljarstvo</li><li>• Izložbe maslinovih ulja, proizvoda od masline i proizvoda s oznakom „HOP“</li><li>• Olio bara, uz vođene degustacije i prezentacije maslinovih ulja</li></ul> Sajam, izložba i Olio bar otvoreni su za posjetitelje: <b>21.03.</b> (čet): 16.00-21.00; <b>22.03.</b> (pet): 10.00-21.00; <b>23.03.</b> (sub): 17.00-21.00	
<b>18,00</b> <u>Svečano otvaranje manifestacije</u> uz dodjelu osobnih i kolektivnih priznanja	Dv. Lavanda 3
<b>19,30</b> <u>Koktel dobrodošlice uz obilazak Sajma maslinarstva i uljarstva</u>	Lobby hotela
<b>21,00</b> <u>Zabavna večer</u>	Restoran

### 22. ožujka 2019. / petak / Neum

<b>09,00</b> <u>Uvodna izlaganja o maslinarstvu i uljarstvu uz predstavljanje projekata i inovacija</u>	Dv. Lavanda 2
Moderatori: doc. dr. sc. Krunoslav Dugalić i Lordan Ljubenkov, dipl. iur.	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Proizvodnja maslina i maslinovog ulja u 2018. u RH, s osvrtom na vegetacijsku sezonu u Dubrovačko-neretvanskoj županiji</b> <i>Zdravko Tušek, dipl.ing.agr., Ivana Tomac Talajić, dipl. ing. agr., Frano Mihlinić, dipl. ing. agr.</i></li><li>• <b>Tržište maslinovog ulja u RH,</b> <i>doc.dr.sc. Krunoslav Dugalić, Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu</i></li><li>• <b>Obnova i njega maslinika oštećenih od izmrzavanja i požara</b> <i>dr. sc. Frane Strikić i dr. sc. Mario Bjeliš, Sveučilište u Splitu</i></li><li>• <b>Oliveto i Belfrutto, nova organomineralna gnojiva</b> <i>Mislav Aračić, dipl. ing.</i></li></ul>	
<b>Rasprava</b>	

11,00	<b>Znanstveno-stručni skup o maslinarstvu i uljarstvu</b>	Dv. Lavanda 3
Moderatorice: dr. sc. Mirella Žanetić i dr. sc. Tatjana Klepo		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Projekt IRI 'SAN' – Smart Agriculture Network“ unaprjeđenje maslinarstva na Mediteranu</b>, doc.dr.sc. Tomislav Kos, doc.dr.sc. Zoran Šikić, Marko Zorica univ.bacc.mag.ing., Ana Gašparović Pinto, mag.ing.agr., Šime Marcelić mag.ing.agr., Alen Dabčević, Tomislav Lukičić</li> <li>• <b>Projekt PESCAR - Smanjenje upotrebe pesticida PESCAR (Pesticide Control and Reduction) jednogodišnje iskustvo u provođenju projekta</b>, doc. dr. sc. Tomislav Kos, Magdalena Baričević univ. bacc. ing. agr., Ana Gašparović Pinto mag. ing. agr., Daniel Segarić, Marica Babić</li> <li>• <b>Primarna karakterizacija sorata maslina</b>, Višeslav Glavinović, mag.ing.agr., dr.sc. Mira Rudunić, dr.sc. Tatjana Klepo</li> <li>• <b>Istraživanje novih genotipova masline (Olea europaea L.) na dubrovačkom području</b>, Marijo Car, dipl.ing.agr., Domagoj Ivan Žeravica, mag.ing.agr.</li> <li>• <b>Značajke novih sorti i kvaliteta ulja maslina posađenih u gustom sklopu</b>, dr.sc. Predrag Vujević</li> <li>• <b>Analiza prirodnih uvjeta za uzgoj masline u području Hercegovine</b>, dr.sc. Frane Strikić</li> <li>• <b>Socioekonomska obilježja maslinarstva u Hercegovini</b>, prof. dr.c. Marko Ivanković, dr.sc. Adrijana Filipović, dr.sc. Miro Barbarić, Marija Prlić, dipl.ing.agr.</li> <li>• <b>Oznaka izvornosti maslinova ulja i konkurentan razvitak hercegovačkog maslinarstva</b>, prof.dr.sc. Marko Ivanković, dr.sc. Adrijana Filipović, dr.sc. Miro Barbarić, Marija Prlić, dipl.ing.agr.</li> <li>• <b>Vodič za dobru higijensku praksu-uzorkovanje maslinovog ulja</b>, dr. sc. Sandra Petričević</li> <li>• <b>Kvasci kao mogući novi atraktanti u zaštiti masline od maslinine muhe</b> dr.sc. Elda Vitanović, Marija Mandušić, mag.ing.agr., Ana Matešković, mag.ing.agr., prof.dr.sc. Jeffrey Aldrish, prof.dr.sc. Kyria Boundy-Mills, prof.dr.sc. Frank Zalom</li> <li>• <b>Povećanje konkurentnosti djevičanskog maslinovog ulja</b>, dr.sc. Mirella Žanetić</li> </ul>		
12,30	<b>Aristoil konferencija, Sveučilište u Splitu</b>	Dv. Lavanda 2
Moderatori: prof. dr. sc. Tea Bilušić i Goran Pavlov		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Maslinova ulja s povišenim udjelom fenola -rezultati ARISTOIL projekta</b> prof.dr.sc. Tea Bilušić, Sveučilište u Splitu, Kemijsko-tehnološki fakultet</li> <li>• <b>Nove tehnike u proizvodnji maslinovog ulja</b> prof.dr.sc. Anet Režek Jambrak, Sveučilište u Zagrebu, Prehram.-biotehnološki fakultet</li> <li>• <b>Ekonomska ocjena investicije u podizanju maslinika</b> doc.dr.sc. Josip Gugić, Sveučilište u Splitu, Sveučilišni odjel za studije mora</li> <li>• <b>Funkcionalna hrana</b> doc.dr.sc. Vedran Poljak, Sveučilište u Splitu, Sveučilišni odjel za studije</li> <li>• <b>ARISTOIL - Mediteranski klaster zdrave hrane</b> Goran Pavlov, projekt menadžer ARISTOIL projekta</li> <li>• <b>Mushroom CUPS – Primjer kako pokrenuti "zdravi" biznis na svjetskoj skali</b> Stipe Režić, Mushroom Cups founder</li> </ul>		
14,00	<b>Ručak</b>	Restoran
15,00	<b>Zadružna ura</b>	Dv. Tamaris
Moderator: Lordan Ljubenkov, dipl. iur.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aktualnosti u zadrugarstvu</b>, Lordan Ljubenkov, Zadružni savez Dalmacije i Božo Volić, Hrvatski poljoprivredni zadružni savez</li> <li>• <b>Promocija knjige PZ Kuna 1898</b>, Niko Meštrović, upravitelj zadruga</li> <li>• <b>Aktualnosti iz EU</b>, Marijana Petir, hrvatska zastupnica u Europskom parlamentu</li> </ul>		
16,00	<b>Praktikum iz maslinarstva i uljarstva Ministarstva poljoprivrede (HPŠSS)</b>	Dv. Lavanda 3
Moderatorica: mr. sc. Višnja Šimunović		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Prednosti ekološkog maslinarstva - iskustva iz prakse</b> mr. sc. Marija Ševar</li> <li>• <b>Problemi u zaštiti maslina u 2018.</b> Ivana Tomac Talajić, dipl. ing. agr.</li> <li>• <b>Važnost određivanja optimalne tehnološke zrelosti plodova maslina (Projekt - preporuke za pravovremenu berbu maslina)</b></li> </ul>		

mr. sc. Višnja Šimunović

- **Strojevi za berbu maslina**  
*Dario Padro, dipl. ing. agr.*
- **Postupci za stavljanje maslinova ulja u promet – etiketa**  
*Zrinka Favro, dipl. ing. agr.*

#### Rasprava

- 18,00** Olio gastro show Nacionalni restoran  
Vođeno i interaktivno kušanje odabranih maslinovih ulja i vina sa svježim namirnicama i pripremljenim delicijama.  
Voditelji: dr.sc. Sandra Petričević i Božo Novaković
- 18,00** Sastanak u organizaciji općine Neum i Zadruga Eko Neum Dv. Tamaris  
Predstavljanje Perialisi tehnologije prerade maslina za maslinare i uljare općine Neum  
Predstavljajući i moderator: Rudolf Baldasar, ing.
- 20,00** Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu OTVORENIH maslinovih ulja uz proglašenje šampiona Dv. Lavanda 1
- 21,00** Zabavna večer Restoran

### 23. ožujka 2019. / subota / Neum, BiH

		LOKACIJA
<b>08,15</b>	<u>Studijski obilazak uz praktično maslinarstvo</u> Sudionici Noćnjaka koji imaju pansion u Grand hotelu Neum, prilikom prijave na recepciji dobivaju karticu za ulazak u autobus na studijski obilazak 08:15-08:30 Ukrcaj u autobuse i polazak 08:30-09:30 Putovanje do Humca <b>09:30-10:40 Posjet Franjevačkom samostanu sv. Ante Padovanskog</b> uz obilazak Muzeja Humac i Galerije Majka 10:40-10:50 Ukrcaj u autobuse 10:50-11:00 Putovanje do Ljubuškog <b>11:00-11:45 Obilazak maslinika Dragana Mikulića u Ljubuškom</b> uz praktičnu prezentaciju strojeva i opreme <b>tvrtke Poljopromet d.o.o. Metković</b> <b>11:45-12:15 Šetnja od maslinika do tvrtke Kiwi šport d.o.o. uz obilazak uljare Mikulić</b> 12:15-12:30 Ukrcaj u autobuse 12:30-13:00 Putovanje do Paoče <b>13:00-14:30 Obilazak Podruma Andrija, uz domjenak</b> 14:30-14:40 Ukrcaj u autobuse 14:40-16:00 Povratak u Grand hotel Neum	Teren
<b>18,00</b>	<u>Radionica „Mala škola kušanja maslinovih ulja“</u> Moderatorica: dr. sc. Sandra Petričević	Dv. Tamaris
<b>20,00</b>	<u>Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu i izgled PAKOVINA maslinovog ulja i PROIZVODA OD MASLINE uz proglašenje šampiona</u>	Dv. Lavanda 1
<b>21,00</b>	<u>Bal šampiona</u>	Restoran

## PROGRAM KOMARNA

### 24. ožujka 2019. / nedjelja / Komarna

<b>11,00</b>	<u>Fakultativni izlet u Komarnu</u> (uz prijevoz vlastitim automobilima) <ul style="list-style-type: none"><li>• Degustacija maslinovih ulja s Noćnjaka i vina <b>Vinarije Terra Madre</b></li><li>• Obilazak vinograda i maslinika, uz prezentaciju poljoprivrednih strojeva tvrtke <b>Poljopromet d.o.o. Metković</b></li></ul>	Vinarija Terra Madre, Komarna
--------------	---	-------------------------------------