



ORGANIZATOR  
Zadružni savez Dalmacije Split

## IZVJEŠĆE

s 25. Međunarodnog susreta maslinara i uljara  
**NOĆNJAK 2023.**

30. ožujka – 2. travnja 2023.  
Tučepi

U organizaciji Zadružnog saveza Dalmacije, pod visokim pokroviteljstvom predsjednika RH Zorana Milanovića, održan je **25. Međunarodni susret maslinara i uljara Noćnjak 2023.** od 30.3. – 2.4.2023. u Bluesun hotelu Alga u Tučepima. Pokroviteljstvom su Noćnjak podržali Ministarstvo poljoprivrede, Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova EU, Ministarstvo turizma i sporta, Ministarstvo gospodarstva i održivog razvoja, Hrvatska gospodarska komora, Splitsko-dalmatinska županija, Općina Tučepi i Turistička zajednica općine Tučepi. Noćnjak se održao uz prisutnost i pokroviteljstvo stalnih medijskih pokrovitelja i partnera, te uz suorganizatorstvo brojnih znanstvenih i obrazovnih institucija, koje su prezentirale interesantne znanstveno-stručne teme iz područja maslinarstva i uljarstva.

Na Noćnjak 2023. sa svojim proizvodima odazvali su se gotovo svi maslinari i uljari koji su stalni sudionici Noćnjaka. U segmentu natjecateljskog dijela programa Noćnjaka zaprimljeno je ukupno 378 uzoraka proizvoda, od čega 335 uzoraka maslinovog ulja i 43 uzorka proizvoda od masline.

U razdoblju od **9.1.2023. – 10.3.2023.** dostavljene proizvode ocjenjivao je profesionalni Panel Zadružnog saveza Dalmacije, sastavljen od certificiranih senzorskih ocjenjivača, a proizvodi su zaprimani i ocjenjivani u tri kategorije: pakovine maslinovog ulja, otvorena maslinova ulja i proizvodi od masline.

### **1. PAKOVINE MASLINOVOG ULJA**

Na ocjenjivanje su dostavljene ukupno 107 pakovina maslinovog ulja, od čega 79 iz Hrvatske, a 28 iz inozemstva. Među uzorcima iz Hrvatske najviše ih je stiglo iz Istarske županije (30), zatim iz Splitsko-dalmatinske (21), Zadarske (15), Šibensko-kninske (9), Dubrovačko-neretvanske (2) i Primorsko-goranske (2). Uzorci inozemnih pakovina maslinovog ulja stigli su iz Slovenije (17), Crne Gore (9) i Bosne i Hercegovine (2). U kategoriji pakovina maslinovog ulja proglašena su dva šampiona, jedan za kvalitetu maslinovog ulja u pakovini i drugi za izgled ambalaže pakovine (boce i etikete). U ovoj kategoriji posebna priznanja također su dobili: najbolje monosortno ekstra djevičansko maslinovo ulje i najbolje višesortno ekstra djevičansko maslinovo ulje.

### **2. OTVORENA MASLINOVA ULJA**

Na ocjenjivanje je dostavljeno ukupno 228 uzoraka otvorenih maslinovih ulja, od čega 200 uzoraka iz Hrvatske, a 28 iz inozemstva. Među uzorcima iz Hrvatske najviše ih je stiglo iz Splitsko-dalmatinske županije (89), zatim iz Dubrovačko-neretvanske (37), Zadarske (37), Istarske (15), Šibensko-kninske (15), Primorsko-goranske (5) i Ličko-senjske (2). Uzorci inozemnih otvorenih maslinovih ulja dostavljeni su iz Crne Gore (15), Slovenije (8) i Bosne i Hercegovine (5). U kategoriji otvorenih maslinovih ulja proglašen je šampion kvalitete, a posebna priznanja dobili su proizvođači najboljeg intenzivnog, srednje intenzivnog i blagog ekstra djevičanskog maslinovog ulja, te najbolje ekološko ekstra djevičansko maslinovo ulje.

### **3. PROIZVODI OD MASLINE**

Proizvodi od masline zaprimani su i ocjenjivani u tri kategorije: prehrambeni proizvodi od masline, kozmetički proizvodi od masline i proizvodi od drva masline. Na ocjenjivanje je dostavljeno ukupno 43 proizvoda od masline. Hrvatski proizvođači dostavili su na ocjenjivanje 40 proizvoda, a inozemni 3 proizvoda. Iz Hrvatske su najbrojniji bili proizvodi iz Splitsko-dalmatinske županije (18), te iz Primorsko-goranske (11), Zadarske (5), Dubrovačko-neretvanske (4), Šibensko-kninske (1) i Istarske (1). Inozemni uzorci proizvoda od masline stigli su iz Crne Gore (2), i Slovenije (1). U svakoj od tri kategorije ocjenjivanja proizvoda proglašen je najbolje ocijenjeni proizvod.

**30. ožujka 2023.** nakon sadnje spomen masline Noćnjaka 2023., manifestacija je svečano otvorena i započela je s programom. Na svečanom otvorenju pozdravnu riječ sudionicima uputili su: **Lordan**

**Ljubenkov**, predsjednik Zadružnog saveza Dalmacije; **Ante Čobrnić**, načelnik Općine Tučepi; **Blaženko Boban**, župan Splitsko-dalmatinske županije; **Spomenka Đurić**, državna tajnica u Ministarstvu regionalnog razvoja i fondova EU; **Tugomir Majdak**, izaslanik predsjednika Vlade RH Andreja Plenkovića i državni tajnik u Ministarstvu poljoprivrede te **Martina Ciglević**, izaslanica predsjednika Republike Hrvatske Zorana Milanovića, koja je 24. Noćnjak proglašila otvorenim.

Nakon svečanog otvorenja, dodijeljena su priznanja laureatima za maslinarstvo i uljarstvo:

**Priznanje „Branko Škarica“**

za životni doprinos unaprjeđenju maslinarstva i uljarstva

**IVICA VLATKOVIĆ Novigrad**

**Priznanje „Pavle Bakarić“**

za životni doprinos unaprjeđenju maslinarstva i uljarstva

**MARKO VUČETIĆ Zagreb**

**Međunarodno priznanje „Cavaliere olio d'oliva“**

za višegodišnji samoprijegoran rad u uljarstvu

**TOMISLAV MARKET Mljet**

**Priznanje „Marko Vrsalović“**

za doprinos unaprjeđenju maslinarstva i uljarstva

**ANTUN MARKET Mljet**

**Priznanje „Joško Niskota“ uzornim maslinarima**

**IVO GOJUN Drvenik**

**JAKOV LOVRETA Makarska**

**Priznanje uljarskoj zadruzi za uzoran rad**

**POLJOPRIVREDNO-BRANITELJSKA ZADRUGA LINTAR Kaštel Sućurac**

**Priznanje „don Ante Alfrević“**

za unaprjeđenje zajedničke poljoprivredne proizvodnje, posebno maslinarstva i uljarstva

**MILIVOJ BRATINČEVIĆ Kaštela**

**Priznanje „Zlatno pero Noćnjaka“**

za doprinos unaprjeđenju maslinarstva i uljarstva putem medija

**MIRTA MILAS Osijek**

**Priznanje „Zlatna amfora Noćnjaka“**

za doprinos razvoju maslinarstva i uljarstva na svom području

**OPĆINA TUČEPI**



Sadržaj spomen masline Noćnjak 2023.



Laureati Noćnjaka 2023.

Isti dan održao se i **Okrugi stol Sveučilišta u Splitu** na temu „Maslinarstvo i klimatske promjene“, kojim je moderirao prof. dr. sc. Frane Strikić, uz prisustvo ostalih stručnjaka i znanstvenika Sveučilišta u Splitu i institucija suorganizatora, te maslinara i uljara sudionika.

**Sajam maslinarstva i uljarstva**, izložba maslinovih ulja i proizvoda od masline te Olio bar bili su otvoreni cijelo vrijeme trajanja manifestacije. U okviru navedenih aktivnosti svoje proizvode predstavilo je oko 400 tvrtki, obrta, zadruga i obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava.



**31. ožujka 2023.** započeo je **znanstveno-stručnim skupom o maslinarstvu i uljarstvu**, čijim je prvim dijelom moderirao dr. sc. Predrag Vujević iz Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu, a drugim dijelom dr. sc. Mirella Žanetić iz Instituta za jadranske kulture i melioraciju krša. Predstavljen je niz aktualnih i interesantnih tema o rezultatima istraživanja sorti maslina i utjecaja slabobujnih podloga na rast i razvoj sorte oblica, utjecaju klimatskih promjena, super intenzivnom uzgoju maslina, istraživanju utjecaja odabralih hlapivih tvari masline na privlačenje maslinine muhe, utjecaju folijarne primjene sumpora i dušika na kvalitetu maslinova ulja, maslinovom ulju divljih maslina, itd. Također su predstavljene maslinarsko-uljarske inovacije, projekti i proizvodi.

**Praktikum iz maslinarstva i uljarstva Ministarstva poljoprivrede**, kojim je moderirao dr. sc. Silvio Šimon, ponudio je teme ekološkom uzgoju maslina, upisniku maslinika, posljedicama globalnog zatopljenja na uzgoj maslina, mogućnostima introdukcije stranih sorata maslina, multispektralnoj analizi i preciznoj poljoprivredi u praksi, čuvanju i skladištenju maslinovog ulja, te o narančinom trnovitom štitastom moljcu, prognozi širenja i mjerama zaštite.

**Olio Gastro Show** radionica je vođenog i interaktivnog kušanja maslinovih ulja i vina u kombinaciji s pripremljenim delicijama. Ovom prigodom sudionici Noćnjaka morali su samostalno, podijeljeni u timove, izraditi najbolju verziju svoga mini fish burgera, te ga idealno sljubiti s maslinovim uljem i vinom.



**Masterclass Gastro ekspert – Maslinovo ulje**, radionica koju vodi dr. sc. Sandra Petričević, korak je više prema podizanju svijesti o načinima shvaćanja procesa prepoznavanja kvalitete maslinovih ulja, a okupila je veliki broj sudionika. Cilj radionice je nizom osmišljenih testova privući pozornost sudionika na osjetilno mirisne karakteristike pojedinih svojstava maslinovih ulja i otključati okusno mirisne receptore u prepoznavanju kvalitete. Primijenjeni su testovi niza, usporedbe i klasifikacije.

Na **Zadružnoj uri** uvijek se nastoje obraditi aktualne teme iz područja zadrugarstva i zadružnog poduzetništva, ali i druge teme korisne članovima zadruga te žiteljima ruralnih područja. Stoga ista uvijek bude dobro posjećena. Ove godine naglasak je stavljen na mediteransku poljoprivredu, te promidžbu hrvatskog otočkog proizvoda. Tako je Božo Novaković nazočnima predstavio Udrugu Dalmika, koja okuplja pretežno zadruge ali i druge subjekte koji se bave proizvodnjom i preradom mediteranskih poljoprivrednih kultura. Aktivnosti ove Udruge usmjerenе su na unaprjeđenje i razvoj mediteranske poljoprivrede, promicanje i unaprjeđenje turističke ponude, promicanje identiteta Hrvatskog otočnog proizvoda, razvoj ruralnog turizma i poljoprivrednih djelatnosti, zadružnog poduzetništva i obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, te promicanje mediteranske prehrane kao zdravog i održivog načina života. Nazočnima je predstavljen plan i program budućeg djelovanja Udruge te su isti pozvani da se aktivno uključe u njezin daljnji rad.

Osobit interes nazočnih je pobudila tema promidžbe Hrvatskog otočkog proizvoda. Naime kako je nedavno objavljen Javni poziv za dodjelu oznake Hrvatskog otočnog proizvoda, na Zadružnoj uri ugostili smo predstavnike Ministarstva regionalnog razvoja i fondova EU i to: Spomenku Đurić, državnu tajnicu u Ministarstvu, Dominika Paparića, ravnatelja Uprave za otoke, te Rahelu Dorbić Valožić, načelniku Sektora za provedbu, praćenje i koordinaciju politike razvoja otoka. Isti su nazočnima predstavili aktualni Javni poziv za dodjelu oznake HOP, te druge mjere koje se poduzimaju ili namjeravaju poduzeti radi poboljšanja kvalitete života na otocima.

Ovo je bila izvrsna prilika za dijalog između poljoprivrednih proizvođača na otocima i predstavnika Ministarstva u kojem su proizvođači s otoka iznijeli probleme s kojima se susreću u proizvodnji i promidžbi otočnih proizvoda, te predložiti konkretne mјere za unaprjeđenje proizvodnje i bolje pozicioniranje na tržištu proizvoda koji nose oznaku HOP.

**Studijski obilazak** maslinarsko-uljarskih, povjesno-kulturnih i turističkih destinacija organiziran je i realiziran u subotu 1. travnja u nešto drugačijem obliku od uobičajenog, a povodom 25. obljetnice Noćnjaka. Započeo je prezentacijom poljoprivrednih dronova i mehanizacije, a nastavio se plovidbom brodom uz pogled na obalu i maslinike Makarske rivijere.



## NAGRAĐENI MASLINARI

U kategoriji pakovina maslinovog ulja, absolutni šampion za kvalitetu pakovine maslinovog ulja je **BOVAN d.o.o.** iz Nadina za ekstra djevičansko maslinovo ulje MATI sljubljenih sorti, a šampion za izgled pakovine maslinovog ulja je **OPG Radoslav Županović** iz Kruševa. Titula najboljeg monosortnog ulja sorte leccino pripala je **OPG-u Olea Istra** iz Funtane, a najbolje višesortno ulje proizvela je **Domen Drufovka** iz Podsabotina u Sloveniji.



**Šampion kvalitete (Bovan d.o.o.) i izgleda (OPG Radoslav Županović) pakovina maslinovog ulja  
uz dobitnike posebnih priznanja u kategoriji pakovina maslinovog ulja**

U kategoriji otvorenih maslinovih ulja šampionsku titulu za kvalitetu ekstra djevičanskog maslinovog ulja sljubljenih sorti odnijela je **Daniela Damić** iz Rogotina. Najbolje intenzivno ekstra djevičansko maslinovo ulje sljubljenih sorti proizveo je **Nedjeljko Jusup** iz Zadra, najbolje srednje intenzivno ekstra djevičansko maslinovo ulje sorte oblica **Milena Beus** iz Makarske, najbolje blago ekstra djevičansko maslinovo ulje sorte žutica **Maestral hotels and casinos d.o.o.** iz Budve i najbolje ekološko ekstra djevičansko maslinovo ulje sljubljenih sorti **OPG Josip Kulaš** iz Polače.



Šampion otvorenih maslinovih ulja (Daniela Damić) i dobitnici posebnih priznanja za otvorena maslinova ulja (Josip Kulaš, Maestral hotels, Milena Beus i Nedjeljko Jusup)

U kategoriji proizvoda od masline najbolje ocijenjeni prehrabeni proizvod od masline je *Hrvatska u čokoladi s maslinovim uljem* proizvođača **Vilma slastice d.o.o.** iz Raba. Najbolje ocijenjeni kozmetički proizvod s maslinovim uljem je *ulje za masažu Olive Garden* proizvođača **Lisjak d.o.o.** iz Kopera u Sloveniji, a najbolji proizvod od drva masline je *nakit „Feta masline“ Obrta Tatiana* iz Raba.

## Čestitke svim maslinarima!

Do sljedećeg 26. Noćnjaka!