

# Noćnjak<sup>®</sup>2017

## 19. Međunarodna manifestacija maslinara i uljara

23. – 26. ožujka 2017.

Adriatic hotel Hvar

Jelsa, otok Hvar

Zadružni savez Dalmacije, organizator Noćnjaka, po devetnaesti put organizirao je ovu međunarodnu manifestaciju maslinara i uljara, te okupio maslinare i uljare u velikom broju kao sudionike zanimljivog trodnevnog programa.

Manifestacija je otvorena u neorenesansnoj svečanoj dvorani Općinskog doma u Jelsi stihovima pjesme „Dràula“, koje je na čakavskom narječju i gdinjskom izričaju živo predočio Damir Carić. Naime, 1942. godine Gdinjani su uz nadljudske napore iznijeli na svojim leđima tešku hidrauličnu prešu strmom, krivudavom stazom dugom nekoliko kilometara iz uvale Torac u Gdinj na 361 m nadmorske visine. Taj događaj otela je zaboravu istaknuta čakavska pjesnikinja i akademska slikarica Tatjana Radovanović.

Uz nastup Kulturno-umjetničkog društva Jelsa i ženske klape Frecija, stvorena je prava Jelšanska atmosfera u kojoj su okupljenima prigodne riječi uputili: predsjednik Zadružnog saveza Dalmacije Lordan Ljubenkov, Načelnik domaćinske Općin Jelsa, koja je ujedno bila i pokrovitelj Noćnjaka Nikša Peronja, pročelnik Upravnog odjela za gospodarstvo, EU fondove i poljoprivredu Splitsko-dalmatinske županije Anđelko Katavić, te ravnatelj Savjetodavne službe Zdravko Tušek.



Kako je Noćnjak prije svega svečani susret ljudi međusobno povezanih maslinom i maslinovim uljem, svake godine se posebno zaslužnima u ovoj gospodarskoj grani uručuju priznanja. Ovogodišnji laureati s ponosom su primili nagrade, te su uz pjenušac jednoglasno 19. Noćnjak svečano proglasili otvorenim. Bila je zaista dobra atmosfera i svečano raspoloženje što se odražavalo na licima laureata.



### **OSOBN I KOLEKTIVNA PRIZNANJA**

*Priznanje „Pavle Bakarić“  
za doprinos unaprjeđenju maslinarstva  
**dr. sc. TATJANA KLEPO Split***

*Priznanje „Branko Škarica“  
za doprinos unaprjeđenju uljarstva  
**DARKO SMOLIĆ Pirovac***

*Međunarodno priznanje „Cavaliere olio  
d'oliva“  
dodijelio Baldasar d.o.o. iz Splita  
**JURAJ RUBIN Jelsa***

*Priznanje „Joško Niskota“  
uzornim maslinarima  
**IVO LUČIĆ-KOMPOZITOR Poljica**  
**TOMA LUČIĆ Svirče***

### **OSOBN I KOLEKTIVNA PRIZNANJA**

*Priznanje uljarskoj zadruzi za 2016. godinu  
dodijelio Hrvatski centar za zadružno poduzetništvo  
**POLJOPRIVREDNA ZADRUGA CRES***

*Priznanje „Zlatno pero Noćnjaka“  
za afirmaciju maslinarstva, uljarstva i zadrugarstva  
putem medija  
**MIRKO CRNČEVIĆ Jelsa***

*Priznanje „Zlatna amfora Noćnjaka“  
za doprinos razvoju maslinarstva na svom području  
**OPĆINA JELSA***

*Priznanje „Zlatna amfora Noćnjaka“  
Udruzi maslinara za 2016. godinu  
**UDRUGA MASLINARA SV. ŠPIRIJUN***

Vrijeme nakon svečanog otvaranja sudionici su iskoristili za obilazak sajma maslinarstva i uljarstva, Olio bara, te izložbe maslinovih ulja, proizvoda s oznakom „Hrvatski otočni proizvod“ i proizvoda od ljekovitog bilja, u okviru kojih su predstavljeni proizvodi četristo pedeset proizvođača i tvrtki koje asortimanom prate proizvodnju maslinovog ulja.



**Radionica „Mala škola kušanja maslinovih ulja“** poučna je degustacija maslinovih ulja koju vodi Sandra Petričević, voditeljica panela Zadružnog sveza Dalmacije. Škola ima zadatak približiti sudionicima okusno-mirisne komponente sortnih maslinovih ulja, educirati o negativnim svojstvima ulja s naglaskom prepoznavanja uzroka nastajanja i njihovih otklanjanja u budućnosti. Voditeljica je priredila set senzorskih metoda koje se primjenjuju u prepoznavanju svojstava maslinovih ulja. Interesantna je činjenica da je ranking-test pokazao vrlo dobre rezultate sudionika u prepoznavanju svojstva upaljeno i rankiranju tog defekta prema intezitetu. Sudionici su prepoznali potrebu vlastite edukacije s ciljem dalje edukacije potrošača.



Drugog dana Noćnjaka uslijedili su znanstveno-stručni skupovi i rasprave o stanju u maslinarstvu i uljarstvu, te drugi Znanstveno-stručni skup o ljekovitom bilju, koji su izazvali interes sudionika iznad očekivanja.

Tijekom uvodnih izlaganja govorilo se o urodu i berbi maslina u Hrvatskoj u 2016. godini, o vremenskim uvjetima tijekom iste godine, te pokazateljima promjene klime i očekivanjima u 2017. godini. Hrvatska banka za obnovu i razvitak prezentirala je načine financiranja maloga gospodarstva i ESI projekata, a Hrvatska poštanska banka svoje poslovanje s gospodarstvom i stanovništvom.

Na **znanstveno-stručnom skupu** kojim je moderirao doktor Frane Strikić ispred Instituta za jadranske kulture i melioraciju krša moglo se čuti o bazi podataka mikrosatelitnih profila hrvatskih sorti maslina, nacionalnom programu očuvanja biljnih genetskih izvora za maslinu, sortama masline za superintenzivni uzgoj, utjecaju navodnjavanja na dinamiku rasta ploda masline, navodnjavnu maslina na kršu, gnojidba masline na karbonatnim tlima, kakvoći maslinovog ulja Hercegovine, utjecaju različitih procesnih parametara na kvalitetu djevičanskih maslinovih ulja, tržištu maslinovog ulja 2012-2017., te halal i kosher certifikatima kao prigodi za nova tržišta.

U nastavku su predstavljeni ciljevi i rezultati **Projekta Aristoil** – projekt jačanja kompetitivnosti proizvodnje maslinovog ulja na području Mediterana kroz razvoj i primjenu inovativnih tehnologija u preradi i kontroli maslinovog ulja s ciljem isticanja njegovog zdravstvenog aspekta.

**Stručni skup o ljekovitom bilju**, ove godine održan drugi put, ponudio je teme vezane uz bioraznolikost smilja, novi pristup sadnje i uzgoja smilja, te mehanizaciju i opremu za sadnju i uzgoj smilja. S temom o dosadašnjim spoznajama gnojidbenog pokusa kulture smilja u Hercegovini uključio se i Federalni agrimediteranski zavod iz Mostara, koji je predstavio i priručnik „Ekološka proizvodnja smilja i eteričnog ulja“

**Stručni skup Savjetodavne službe** obradio je teme o posljedicama niskih temperatura za maslinarstvo, bolesti paunovog oka i njezinom utjecaju na rodnost maslinika, tehnologiji berbe ploda masline u tradicionalnom i intenzivnom masliniku, maslinovom ulju u vjerskim obredima, obnovi maslinika i poljoprivrednog zemljišta tj. poljoprivrednim redarima u općinama i gradovima.

**Na Okruglom stolu o zadrugarstvu** predstavljene su mogućnosti djelovanja difuznih hotela upravo kroz formu zadružnog organiziranja, te mogućnosti udruživanja zadruga u proizvođačke organizacije.

O difuznim hotelima izlagao je Božo Novaković, pravnik ZSD. Nakon kratkog povijesnog osvrtu na okolnosti u kojima se razvila forma ovog oblika turizma, Novaković je istaknuo značaj i ulogu difuznih hotela za razvoj turizma, posebice u ruralnim područjima i na otocima gdje bi osnivanje difuznih hotela značajno utjecalo na sprječavanje odljeva stanovništva, osobito mladih, produženje turističke sezone, razvoj novih sadržaja, otvaranje radnih mjesta, stavljanje u funkciju neiskorištenih zadružnih kapaciteta, te oživjelo poljoprivrednu proizvodnja i turizam stavilo u službu poljoprivrede. Novaković je također naveo i EU fondove i nacionalne izvore na koji zadruge mogu aplicirati za osnivanje i djelovanje difuznih hotela.

Zaključeno je da je zadružno organiziranje izvrstan model za osnivanje i djelovanje difuznih hotela, međutim da je prema postojećim pozitivnim propisima, posebice poreznim propisima, stavljeno u neravnopravni položaj s drugim oblicima kroz koje difuzni hoteli mogu djelovati (obrti, d.o.o. i sl.), te da je nužno izmjeniti te propise kako bi difuzni hoteli mogli učinkovito djelovati kroz formu zadruga.

O proizvođačkim organizacijama govorila je Višnja Šimunović iz Savjetodavne službe, koja je nazočnim predstavnicima zadruga, zadružnog poduzetništva te državnih tijela prikazala način djelovanja i rada proizvođačkih organizacija kroz mađarski model ovog oblika udruživanja, posebno istaknula prednosti i prepreke na koje su mađarski poljoprivrednici nailazili prilikom udruživanja, a zatim se osvrnula na ustroj i djelovanje proizvođačkih organizacija prema hrvatskim propisima, s naglaskom na sredstva koja nam stoje na raspolaganju iz nacionalnih i europskih fondova za potporu njihovom osnivanju i radu.

U raspravi koja je uslijedila utvrdilo se da poljoprivredne zadruge u svojoj biti jesu proizvođačke organizacije, te da ih je potrebno formalno uskladiti s važećim Pravilnikom o proizvođačkim organizacijama. Također se ukazalo na neopravdanu zaklnutost postojećih zadruga u odnosu na novo osnivanje budući da postojeće zadruge prema važećim europskim propisima ni u slučaju usklađenja ne bi bile u mogućnosti aplicirati na sredstva iz EU i nacionalnih fondova koja stoje na raspolaganju proizvođačkim organizacijama.

**Radionica „Olio Gastro Show“** koja se po svojoj zanimljivosti i raznolikosti može doživjeti jedino dolaskom na Noćnjak, bila je ponovno posjećena iznad očekivanja. Ova radionica predstavlja vođeno i interaktivno kušanje maslinovih ulja u kombinaciji sa svježim namirnicama i vinima, a osim proizvođačima maslinovih ulja i vina, posebno je namijenjena turističko-ugostiteljskim djelatnicima i distributerima, s ciljem naglašavanja važnosti kulture posluživanja i konzumiranja maslinovih ulja i vina.

Pred mnogobrojne sudionike Olio Gastro Showa servirane su tri različite pripremljene delicije (tramezzini s namazom od zelenih i crnih maslina, salata od tune, crnih maslina i rajčica, te kolač od sira sa suhim smokvama i bademima). Uz pripremljene delicije ponuđena su im po dva različita maslinova ulja i dva različita vina. Nakon što su kušali različite kombinacije maslinovog ulja i vina s delicijama, mogli su uočiti kako različita maslinova ulja i vina utječu na okus jedne te iste hrane.

U okviru Olio Gastro Showa prezentirani su hrvatski proizvodi:

- namazi od zelenih i crnih maslina, proizvođača OPG Kaštelanac Vicko, Gornje Selo, otok Šolta,
- svježi sir Sirane Gligora, Kolan, otok Pag,
- filet tune proizvođača Sardina d.o.o., Postira, otok Brač,
- monosortno maslinovo ulje Uljare Božić – Svirče d.o.o., Svirče, otok Hvar,
- maslinovo ulje s oznakom zaštite izvornosti „Zlatna Šoltanka“, Srednje Selo, otok Šolta
- monosortno maslinovo ulje proizvođača OPG Županović Radoslav, Kruševo,
- višesortno maslinovo ulje proizvođača Orgula grupa d.o.o., Split,
- višesortno maslinovo ulje proizvođača OPG Čurin Eva Marija, Gdinj, otok Hvar, koje nosi oznaku HOP i EKO proizvoda, a nagrađeno je kao najbolji hrvatski otočni proizvod,
- liker od masline Pačulo, proizvođača Damira Civadelića, Drvenik Mali,
- vino Dingač, proizvođača PZ Dingač, Potomje, Pelješac,
- vino Iločki traminac, proizvođača Iločki podrumi d.d., Ilok



Treći dan programa Noćnjaka 350 sudionika sudjelovalo je u **studijskom obilasku** maslinarsko-uljarskih i kulturno-povijesnih destinacija otoka Hvara. Tako je posjećena povijesna jezgra grada Hvara, gdje su u gradskoj Lođi prezentirana i degustirana hvarska maslinova ulja, zatim maslinarsko-uljarske destinacije općine Milna u kojoj su milnarski maslinari pripremili bogati i ukusni domjenak od hvarskih delacija, te na kraju jedna vinarska destinacija – vinarija Tomić-Bastijana d.o.o. U masliniku je održana i praktična prezentacija mehanizacije, strojeva i opreme za maslinarstvo.



U subotu se manifestaciji pridružila i ministrica regionalnoga razvoja i fondova Europske unije Gabrijela Žalac, te je odmah vrijeme iskoristila za obilazak izlagača na sajmu. Potom je bila nazočna i na **svečanoj dodjeli priznanja za kvalitetu i izgled** proizvoda. Ovogodišnjim šampionima Noćnjaka uručila je šampionske pehare, a iz ruku predsjednika Zadružnog saveza Dalmacije Lordana Ljubenkova, primila je simbolični poklon – košaru proizvoda s oznakom Hrvatski otočni proizvod.







Jedan od najposjećenijih dijelova Noćnjaka je **svečano uručivanje priznanja za kvalitetu i izgled proizvoda koji su sudjelovali u natjecanju na manifestaciji**. Pored priznanja i medalja za maslinova ulja, dodijeljena su i ona za sve brojnije proizvode koji sadržavaju plod masline, maslinovo ulje ili drvo masline.



## ŠAMPIONI, VICEŠAMPIONI I POSEBNA PRIZNANJA ZA MASLINOVA ULJA NA NOĆNJAKU 2017.

---

**Šampion za kvalitetu pakovine ekstra djevičanskog maslinovog ulja**

OLJARNA LISJAK, Koper, Slovenija

**Šampion za kvalitetu otvorenog ekstra djevičanskog maslinovog ulja**

OPG LEGOVIĆ, DRAGAN I MARIJA LEGOVIĆ, Kaštelir

**Šampion za izgled pakovine maslinovog ulja**

OPG JEROLIM PETKOVIĆ, Vela Luka

**Vicešampion za kvalitetu pakovine ekstra djevičanskog maslinovog ulja**

OPG MATIJAŠIĆ, Poreč

**Vicešampion za kvalitetu otvorenog ekstra djevičanskog maslinovog ulja**

OPG MILENKO ZAGORAC, Nova Vas

**Priznanje za najbolje monosortno ekstra djevičansko maslinovo ulje**

OPG KRISTIJAN BRAJKO, Momjan

**Priznanje za najbolje višesortno ekstra djevičansko maslinovo ulje**

OPG ANTONIO CECCO, Milna, otok Hvar

**Priznanje za najbolje intenzivno ekstra djevičansko maslinovo ulje**

OPG DAMIR VIŽINTIN, Oportalj

**Priznanje za najbolje srednje intenzivno ekstra djevičansko maslinovo ulje**

OLEUM MARIS d.o.o., Vodnjan

**Priznanje za najbolje blago ekstra djevičansko maslinovo ulje**

OPG STIPE DAMIĆ, Rogotin

**Priznanje za najbolji Hrvatski otočni proizvod**

OPG ČURIN EVA MARIJA, Gdinj

**Priznanje za najbolji ekološki proizvod**

OPG KATIJA KALEBIĆ JAKUPČEVIĆ, Split



Veselje šampiona  
uz ministricu Gabrijelu Žalac i predsjednika Zadružnog saveza Dalmacije Lordana Ljubenkova



Dobitnici posebnih priznanja za najbolje intenzivno, srednje intenzivno, blago, monosortno, višesortno i ekološko maslinovo ulje, te najbolji Hrvatski otočni proizvod

## NAJBOLJE OCIJENJENI PROIZVODI OD MASLINE NA NOĆNJAKU 2017.

### Šampion proizvoda od masline

OPG MILAN I MARIJA MILIČIĆ, Brusje

### Priznanje za najbolji prehrambeni proizvod od masline

OPG KAŠTELANA VICKO, Gornje Selo, otok Šolta

### Priznanje za najbolji kozmetički proizvod od masline

OPG NEDJELJKA JURIN, Kučište, Pelješac

### Priznanje za najbolji proizvod od maslinovog drva

DRUŠTVO ZA OČUVANJE KULTURNE BAŠTINE BIJAĆI KAŠTELA - izradio NIKOLA BEKAVAC



Noćnjak uvijek označava jedan početak nove sezone, početak novih projekata i nadu u ono pozitivno što treba doći u narednoj sezoni. Do susreta na Noćnjaku 2018!