



PROGRAM SPLIT

4. ožujka 2019. / ponedjeljak / Split

	LOKACIJA
09,00 <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">• Pozdravne riječi Lordan Ljubenkov, predsjednik Zadružnog saveza dalmacije Joze Tomaš, predsjednik HGK-županijske komore Split Andro Krstulović Opara, gradonačelnik Splita Blaženko Boban, župan splitsko-dalmatinski Marijana Petir, hrvatska zastupnica u Europskom parlamentu• Aktualnosti Zajedničke poljoprivredne politike Marijana Petir, hrvatska zastupnica u Europskom parlamentu• Najava i predstavljanje programa i domaćina Noćnjaka 2019. u Splitu, Neumu i Komarni Miranda Žitko Vulić, Zadružni savez Dalmacije i predstavnik Grand hotela Neum• Aktualni trenutak maslinarstva i uljarstva u RH i BiH Lordan Ljubenkov, Zadružni savez Dalmacije i prof. dr. sc. Marko Ivanković, Federalni agromediteranski zavod Mostar• Najava Aristoil konferencije, Sveučilište u Splitu prof. dr. sc. Tea Bilušić	
<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

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

22. ožujka 2019. / petak / Neum

09,00 <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">• Proizvodnja maslina i maslinovog ulja u 2018. u RH, s osvrtom na vegetacijsku sezonu u Dubrovačko-neretvanskoj županiji <i>Zdravko Tušek, dipl.ing.agr., Ivana Tomac Talajić, dipl. ing. agr., Frano Mihlinić, dipl. ing. agr.</i>• Tržište maslinovog ulja u RH, <i>doc.dr.sc. Krunoslav Dugalić, Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu</i>• Obnova i njega maslinika oštećenih od izmrzavanja i požara <i>dr. sc. Frane Strikić i dr. sc. Mario Bjeliš, Sveučilište u Splitu</i>• Oliveto i Belfrutto, nova organomineralna gnojiva <i>Mislav Aračić, dipl. ing.</i>	
Rasprava	

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

- **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	<u>Olio gastro show</u> Vođeno i interaktivno kušanje odabranih maslinovih ulja i vina sa svježim namirnicama i pripremljenim delicijama. Voditelji: dr.sc. Sandra Petričević i Božo Novaković	Nacionalni restoran
18,00	<u>Sastanak u organizaciji općine Neum i Zadruga Eko Neum</u> Predstavljanje Perialisi tehnologije prerade maslina za maslinare i uljare općine Neum Predstavljač i moderator: Rudolf Baldasar, ing.	Dv. Tamaris
20,00	<u>Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu OTVORENIH maslinovih ulja uz proglašenje šampiona</u>	Dv. Lavanda 1
21,00	<u>Zabavna večer</u>	Restoran
23. ožujka 2019. / subota / Neum, BiH		
08,15	<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 09:30-10:40 Posjet Franjevačkom samostanu sv. Ante Padovanskog uz obilazak Muzeja Humac i Galerije Majka 10:40-10:50 Ukrcaj u autobuse 10:50-11:00 Putovanje do Ljubuškog 11:00-11:45 Obilazak maslinika Dragana Mikulića u Ljubuškom uz praktičnu prezentaciju strojeva i opreme tvrtke Poljopromet d.o.o. Metković 11:45-12:15 Šetnja od maslinika do tvrtke Kiwi šport d.o.o. uz obilazak uljare Mikulić 12:15-12:30 Ukrcaj u autobuse 12:30-13:00 Putovanje do Paoče 13:00-14:30 Obilazak Podruma Andrija, uz domjenak 14:30-14:40 Ukrcaj u autobuse 14:40-16:00 Povratak u Grand hotel Neum	Teren
18,00	<u>Radionica „Mala škola kušanja maslinovih ulja“</u> Moderatorica: dr. sc. Sandra Petričević	Dv. Tamaris
20,00	<u>Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu i izgled PAKOVINA maslinovog ulja i PROIZVODA OD MASLINE uz proglašenje šampiona</u>	Dv. Lavanda 1
21,00	<u>Bal šampiona</u>	Restoran

PROGRAM KOMARNA

24. ožujka 2019. / nedjelja / Komarna

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