

PROGRAM

5. svibnja 2022. (četvrtak)

16,00 Otvaranje Sajma maslinarstva i uljarstva (Kongresni centar)

- Sajam opreme, alata i repromaterijala za maslinarstvo i uljarstvo
- Izložba maslinovih ulja, proizvoda od masline i proizvoda s oznakom „HOP“
- Olio bar, uz vođene degustacije i prezentacije maslinovih ulja

Sajam, izložba i Olio bar otvoreni su za posjetitelje:

5.5. (čet): 16.00-21.00 | 6.5. (pet): 10.00-21.00 | 7.5. (sub): 17.00-21.00

17,30 Sadnja spomen masline Noćnjak 2022. (Ispred hotela)

18,00 Svečano otvorenje manifestacije (Kongresni centar, Velika dvorana)

- dodjela godišnjih priznanja za maslinarstvo i uljarstvo
- prezentacija certificiranog Bračkog maslinovog ulja s oznakom izvornosti

19,00 Obilazak Sajma maslinarstva i uljarstva uz piće dobrodošlice (Kongresni centar)

20,00 Okrugli stol na temu „Intenzivni uzgoj masline“ Sveučilišta u Splitu (Kongresni centar, Mala dvorana)

Moderatori: prof.dr. sc. Frane Strikić i dr.sc. Tatjana Klepo

Sudjeluju: doc.dr.sc. Mario Bjeliš, doc.dr.sc. Josip Gugić i doc.dr.sc. Vedran Poljak

21,00 Zabavna večer (Restoran Adria)

6. svibnja 2022. (petak)

09,00 Znanstveno-stručni skup o maslinarstvu i uljarstvu (Kongresni centar, Velika dvorana)

Moderatorice: dr. sc. Mirella Žanetić (Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split)

dr. sc. Darja Sokolić (Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu Osijek)

09,00 – 10,10 Znanstveno-stručni skup 1. dio

- **Rezultati istraživanja sorti maslina iz pokusnog nasada Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu**
dr.sc. Predrag Vujević, dr.sc. Tvrтко Jelačić
- **Fenologija sorti maslina u superintenzivnom uzgoju**
dr.sc. Tatjana Klepo
- **Praćenje najznačajnijih štetnika masline tijekom 2021. godine**
Jakovljević Ivana dipl.ing., Bradarić Lidia, dipl. ing.
- **Rezultati analiza kvalitete pojedinih sorti maslinovih ulja**
dr.sc. Tvrтко Jelačić, dr.sc. Predrag Vujević
- **Primjena RAMAN spektroskopije u dokazivanju patvorenja maslinovih ulja**
dr.sc. Ivana Vladimira Petric, Tatjana Varga, dipl.ing., dr.sc. Renata Leder

10,10 – 10,30 Predstavljanje projekata i inovacija

10,10-10,20

Interreg MED projekt PEFMED PLUS

„Razmjena, prijenos iskustava i metoda o otisku proizvoda na okoliš u jadranskom poljoprivredno-prehrambenom sektoru“, Martin Bućan (Splitsko-dalmatinska županija)

10,20-10,30

Nova iskustva u suzbijanju raka masline, Fito promet d.o.o.,

Marijan Mikec i Ivan Šušnjar

10,30 – 11,00 Pauza

11,00 – 13,00 Znanstveno-stručni skup 2. dio

- **Uloga certifikacije Bračkog maslinovog ulja s oznakom izvornosti**
Ana Marušić Lisac, dipl.ing.
- **Uloga pametne poljoprivrede u razvoju maslinarstva u Dalmaciji**
Željko Dulčić, mag.ing.agr., dr.sc. Marin Čagalj
- **Hlapive tvari kao mogući novi atraktanti maslinine muhe (*Bactrocera oleae*, Rossi)**
dr.sc. Elda Vitanović, Filipa Burul, mag.ing.agr., Ana Bego, mag.ing.agr., dr.sc. Maja Jukić Špika, dr.sc. Marijana Popović, dr.sc. Maja Veršić Bratinčević
- **Potencijal i moguća upotreba lista masline - nusproizvoda iz maslinika**
Anja Novoselić, mag.ing.agr., Dora Klisović, mag.med.chem., dr.sc. Karolina Brkić Bubola
- **Prošlost dalmatinske elajografije**
Želimir Bašić, dipl.iur.
- **Visoki udjel fenolnih spojeva u maslinovom ulju – koliko visok i što to zapravo znači?**
dr.sc. Maja Jukić Špika, dr.sc. Mirella Žanetić
- **Preliminarna istraživanja udjela ukupnih polifenola u maslinovom ulju Hercegovine**
prof.dr.sc. Marko Ivanković, dr.sc. Miro Barbarić, mr.sc. Marija Prlić, mr.sc. Maja Drmać, Kristina Batinić, dipl.ing.preh.teh.
- **Prvi registrirani i ovlašteni panel za senzorsko ocjenjivanje djevičanskih maslinovih ulja u Crnoj Gori**
Mr. Ćazim Alković
- **Senzorski profil djevičanskog maslinovog ulja autohtone sorte Piculje**
Iva Mračić, mag.ing.techn.aliment.
- **Upotreba maslinovih ulja u gastronomiji i utjecaj načina kuhanja na kvalitetu maslinovih ulja**
Dora Klisović, mag.med.chem., Anja Novoselić, mag.ing.agr., dr.sc. Karolina Brkić Bubola
- **Neka iskustva s autohtonim sortimentom maslina u kvaliteti njihovih ulja i njihov potencijalni značaj u brendiranju istog**
prof.dr.sc. Đani Benčić

12,30 Zadružna ura (Kongresni centar, Mala dvorana)

Moderator: Lordan Ljubenkov, predsjednik Zadružnog saveza Dalmacije

Tema: **Aktualnosti u zadrugarstvu**

Uvodno izlaganje: **Značaj povezivanja i udruživanja u revitalizaciji dalmatinske poljoprivrede**
Želimir Bašić, dipl.iur., Udruga vinogradara i vinara Dalmacije

14,00 Ručak (Restoran Adria)

15,00 Praktikum iz maslinarstva i uljarstva Ministarstva poljoprivrede (Kongresni centar, Velika dvorana)

Moderator: dr. sc. Silvio Šimon

- **Rezultati projekta određivanja tehnološke zrelosti maslina u njihovom području uzgoja 2018. – 2020.**
dr.sc. Silvio Šimon
- **Ekološko maslinarstvo, Željka Gudelj-Velaga**
- **Uloga Uprave za stručnu podršku razvoja poljoprivrede u provedbi izvještajno prognoznih poslova za zaštitu bilja s osvrtom na maslinarstvo, Aleksandra Radić, Karmen Karlić, Silvija Marušić**
- **Koraci do puštanja maslinovog ulja u promet, Hrvoje Mratinić**
- **Nove tehnologije – primjena mikorize i Trichoderme u maslinicima, Milan Jakovčić**
- **Iskustva s polikoničnom vazom, Žarko Kovačić**
- **Iskustva primjene različitih tresaća u berbi maslina, dr.sc. Tvrtko Jelačić (HAPIH)**

17,00 Wine-Olio gastro show (Information center)

Radionica vođenog i interaktivnog kušanja maslinovih ulja i vina u kombinaciji s pripremljenim delicijama, s ciljem prikazivanja značaja izbora određene kvalitete i sorte vina i maslinovih ulja uz namirnice

20,00 SVEČANO URUČIVANJE PRIZNANJA ZA OTVORENA MASLINOVA ULJA (Kongresni centar, Velika dvorana)

21,00 Zabavna večer (Restoran Adria)

7. svibnja 2022. (subota)

08,30 Studijski obilazak uz praktično maslinarstvo (teren)

08,30-08,45 Okupljanje ispred hotela

08,45-09,00 Zajednička šetnja do Supetra

09,00-10,45 **Kulturni đir „Dan s Rendićem“** - šetnja kroz najljepše i najstarije dijelove povijesne jezgre Supetra do mjesta na kojima je svoj trag ostavio Ivan Rendić, Supetranin, otac hrvatskog modernog kiparstva. Đir započinje na supetarskoj rivi, a završava na supetarskom groblju na kojem se, osim 14 Rendićevih radova, nalazi i njegovo posljednje počivalište.

10,45-11,00 Povratak ispred hotela i ukrcaj u autobuse

11,00-11,10 Vožnja do maslinika

11,10-11,40 **Prezentacija mehanizacije, strojeva i opreme za maslinarstvo tvrtke Entrada d.o.o.**

11,40-12,10 Ukrcaj u autobuse i vožnja do Dola

12,10-13,30 **Obilazak slikovitog mjesta Dol** u pratnji vodiča uz degustaciju u konobi „Toni“

13,30-14,00 Ukrcaj u autobuse i vožnja do Gažula, starog pastirskog stana u srcu Vidove gore

14,00-16,00 **Domjenak u Seoskom domaćinstvu „Gažul“**

16,00-16,30 Povratak u hotel

18,30 Mala škola kušanja maslinovog ulja (Information center)

Moderatorica: dr. sc. Sandra Petričević

20,00 SVEČANO URUČIVANJE PRIZNANJA ZA KVALITETU I IZGLED PAKOVINA MASLINOVOG ULJA I PROIZVODA OD MASINE (Kongresni centar, Velika dvorana)

21,00 Zabavna večer - Bal šampiona (Restoran Adria)

8. svibnja 2022. (nedjelja)

10,00-14,00 Fakultativni izlet (vlastiti prijevoz)

Posjeta slikovitog mjesta Škrip uz obilazak Muzeja otoka Brača i Muzeja uja obitelji Cukrov