

## 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**  
*Željkan 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 ovlaštene 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

11,00-11,30 **Prezentacija mehanizacije, strojeva i opreme za maslinarstvo tvrtke Entrada d.o.o. u masliniku ispred hotela**

11,30-11,45 Ukrcaj u autobuse

11,45-12,15 Vožnja do Dola

12,15-13,30 **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