

PROGRAM

26. ožujka 2026. (četvrtak)

16:00 Otvaranje Sajma maslinarstva i uljarstva (Lobby Hotela President)

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

Sajam, burza, izložba i Olio bar otvoreni su za posjetitelje:

26.3. (čet): 16.00-21.00 | **27.3.** (pet): 10.00-21.00 | **28.3.** (sub): 16.00-21.00

16:30-17:00 Sadnja spomen masline Noćnjak 2026. (ispred Hotela President)

17:00-18:00 Svečano otvorenje manifestacije (Hotel President, dvorana Olipa)

uz dodjelu godišnjih priznanja laureatima za doprinos maslinarstvu i uljarstvu

18:00-20:00 Obilazak Sajma maslinarstva i uljarstva uz piće dobrodošlice (Lobby Hotela President)

20:00 Zabavna večer (Hotel Sunny Dubrovnik, restoran)

27. ožujka 2026. (petak)

09:00-10:00 Znanstveno-stručni skup o maslinarstvu i uljarstvu 1. dio (Hotel President, dvorana Olipa 4)

Moderator: dr. sc. Predrag Vujević, Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu

- **Rezultati istraživanja sorti maslina u pokusnom nasadu Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu**, dr.sc. Predrag Vujević
- **Praćenje najznačajnijih štetnika masline tijekom 2025. godine**, Ivana Jakovljević mag.ing.agr., Lidia Bradarić mag.ing.agr.
- **Praćenje širenja i suzbijanja novog stranog štetnika masline-Crne štitaste uši araukarije (L.rossi)**, Ivana Jakovljević, mag.ing.agr., Lidia Bradarić mag.ing.agr.
- **Maslinovo ulje kroz prehranu, zdravlje i trendove**, dr.sc. Martina Jurković

10:00-11:00 Predstavljanje maslinarsko-uljarskih inovacija, projekata... (Hotel President, dvorana Olipa 4)

- **F.lli Ferri – master partner tvrtke Alfa Laval: Projektiranje, proizvodnja i isporuka uljarskih postrojenja po zahtjevu klijenta**
Riccardo Ferri
- **Klub maslinarskih udruga Oleum Primum Dalmaticum predstavlja projekt „ULTRA VIRGIN“**, Domagoj Živković, predsjednik i Zlatko Burić, tajnik

11:00-13:00 Znanstveno-stručni skup o maslinarstvu i uljarstvu 2. dio (Hotel President, dvorana Olipa 4)

Moderatorica: dr. sc. Mirella Žanetić, Institut za jadranske kulture i melioraciju krša

- **Predstavljanje projekta “Istraživanje i razvoj biljnih genetskih izvora za održivu poljoprivredu”**, dr. sc. Gabriela Vuletin Selak, dr. sc. Maja Jukić Špika, dr. sc. Mirella Žanetić, dr. sc. Mira Radunić, dr. sc. Josip Tadić, Marina Raboteg Božiković, mag. educ. biol. et chem., dr. sc. Katja Žanić, dr. sc. Slavko Perica
- **More i suša; kako se brane naše masline**, dr.sc. Josip Tadić, dr.sc. Gvozden Dumičić, dr.sc. Maja Veršić Bratinčević, dr.sc. Sandra Vitko, prof.dr.sc. Zlatko Liber, prof.dr.sc. Sandra Radić Brkanac
- **Prednosti korištenja satelitskih podataka u uzgoju maslina**, doc.dr.sc. Marin Čagalj, dr.sc. Ana Mucalo

- **Otpadni pivski kvasci u novoj ulozi: potencijalni proteinski mamci za praćenje leta i/ili suzbijanje maslinine muhe**, Luka Čotić, mag.ing.agr., prof.dr.sc. Frank Zalom, dr.sc. Elda Vitanović
- **"Nove" stare sorte maslina dubrovačkog kraja**, Domagoj Ivan Žeravica, mag.ing.agr, Marijo Car, dipl. ing. agr., Marija Marinović Peričević, dipl. ing. agr., dr.sc. Maja Jukić Špika, dr.sc. Mirella Žanetić, Natalija Bulaš, mag.ing.techn.aliment, dr.sc. Mira Radunić
- **Masline i maslinova ulja otoka Mljeta - jedinstvenost i prepoznatljivost**, dr.sc. Mira Radunić, dr.sc. Maja Jukić Špika, dr.sc. Mirella Žanetić
- **Oprašivači koji čine razliku: tajna uspjeha sorte 'Lastovka'**, Marina Raboteg Božiković, mag. educ. biol. et chem., dr. sc. Gabriela Vuletin Selak, dr. sc. Petar Pujić, dr. sc. Alenka Baruca Arbeiter, dr. sc. Dunja Bandelj
- **Biokemijski procesi u maslini: kako enzimi određuju kvalitetu maslinova ulja**, Natalija Bulaš, mag. ing. techn. aliment., dr. sc. Maja Jukić Špika
- **Kemijski i senzorni profil djevičanskih maslinovih ulja obogaćenih vitaminima, PRIMA projekt TOOL4MEDLIFE**, dr.sc. Mirella Žanetić, dr.sc. Maja Jukić Špika
- **Aromatizirana maslinova ulja – od znanstvenih spoznaja do potrošačke prakse**, Iva Mračić Raič, mag.ing.techn.aliment., Romana Popović, mag.nutr., Sanda Desnica, dipl.ing.agr.
- **Fenolni profil i biološki potencijal listova maslina organski uzgojenih sorti**, Robert Vučina, mag.pharm., doc.dr.sc. Dušan Čulum, Arijana Nuić, mag.chem, Žarko Šimović, mag.agr.
- **e-Olive: Inovativna IT rješenja za promociju potrošnje maslinovog ulja**, Mr. Ćazim Alković

13:00-14:00 **Okrugli stol o maslinarstvu i uljarstvu Agromediteranskog fakulteta Sveučilišta u Splitu** (Hotel President, dvorana Olipa 4)

Moderatori: izv. prof. dr. sc. Josip Gugić i doc. dr. sc. Tatjana Klepo

Tema okruglog stola: **Primjena digitalnih tehnologija u maslinarstvu**

14:00-15:00 **Ručak** (Hotel Sunny Dubrovnik, restoran)

15:00-17:00 **Praktikum iz maslinarstva i uljarstva Ministarstva poljoprivrede** (Hotel President, dvorana Olipa 4)

Moderatorica: Nataša Puhelek Puština, načelnica Sektora za stručno savjetovanje u poljoprivredi

Utjecaj klimatskih promjena na fiziologiju masline, Žarko Kovačić, dipl. ing. agr.

Važnost folijarne ishrane u maslinarstvu, Frano Mihlinić, mag. ing. agr.

Praćenje štetnika u maslinicima Dubrovačko-neretvanske županije, Srećko Bošković, mag. ing. agr.

Izazovi suzbijanja štetnika masline, Gordana Kožarić-Silov, dipl. ing. agr.

Proizvodnja maslina vs proizvodnja maslinovog ulja, Andrea Ćosić, dipl. ing. agr.

Projekt: Određivanje tehnološke zrelosti maslina, Nikolina Štedul, dipl. ing. agr.

Gnojidba maslina dušikom (N) – put do visokih i stabilnih prinosa, dr.sc. David Gluhić

16:00-17:00 **Radionica: Master class – okusi i mirisi maslinovog ulja** (Hotel President, dvorana Tajan)

Moderatorica: dr. sc. Sandra Petričević

17:30-18:30 **Zadružna ura** (Hotel President, dvorana Tajan)

Moderator: Lordan Ljubenković, mag. iur.

Zadružni model kao odgovor na izazove i održivost maslinarstva u Hrvatskoj

Jakša Najev, upravitelj PZ Marina

Perspektiva proizvoda s maslinovim uljem

- prezentacija i degustacija „Dalmatinska šalša“ PZ Marina

19:00-20:00 **SVEČANO URUČIVANJE PRIZNANJA ZA OTVORENA MASLINOVA ULJA**

(Hotel President, dvorana Olipa)

20:00 **Zabavna večer** (Hotel Sunny Dubrovnik, restoran)

28. ožujka 2026. (subota)

07:30-17:40 Stručni studijski obilazak uz praktično maslinarstvo (teren)

07:30-08:00 Okupljanje ispred hotela i podjela u grupe

08:00-09:00 Putovanje autobusima do Prapratna i vožnja trajektom do Sobre

09:55-10:10 Putoavnje autobusima do Moče

10:10-11:00 Posjet ekološkom imanju „Eko oaza sv. Benedikt“, vlasnik Tomislav Market

11:05-11:45 Putovanje autobusima do NP Mljet

11:50-13:00 Vožnja brodicama i obilazak otočića Sveta Marija i Benediktinskog samostan

13:00-14:30 Domjenak i kulturni program u restoranu Melita

14:30-17:30 Povratak brodicama, autobusom i trajektom

20:00-21:00 SVEČANO URUČIVANJE PRIZNANJA ZA KVALITETU I IZGLED PAKOVINA MASLINOVOG ULJA I PROIZVODA OD MASLINE (Hotel President, dvorana Olipa)

21:00 Bal šampiona (Hotel Sunny Dubrovnik, restoran)

29. ožujka 2026. (nedjelja)

do 11:00 Doručak i odjava iz hotela

10:00-12:00 OPG Kristović, Čelopeci, *potražiti lokaciju na e-kartama*

Udruga maslinara i uljara Dubrovačko-neretvanske županije „Adriatic gold”