

8.

Festival maslina u Zagrebu

4. i 5. ožujka 2023.

*Hotel The Westin Zagreb
Kristalna dvorana*

- *pregled događanja*
- *popis natjecatelja i izlagača*
- *raspored i sažeci stručnog skupa*



www.festivalmaslinazagreb.com
www.zagreboliveinstitute.hr



Dragi ljubitelji masline i maslinova ulja, dragi posjetitelji!

Osobito nam je zadovoljstvo srdačno Vas pozdraviti i poželjeti Vam dobrodošlicu na 8. Festival maslina u Zagrebu. Kada je započinjala ova maslinarska priča bili smo mala skupina entuzijasta koja je svoju ljubav prema maslini željela prenijeti na cjelokupno hrvatsko pučanstvo, međusobno razmjenjivati stečena znanja i iskustva i dati svoj doprinos boljitku hrvatskog maslinarstva. Gledajući danas kartu Hrvatske s maslinicima naših članova u nama se javlja ponos jer je ona svake godine sve ispunjenija, a aktivnosti koje provodimo, uključujući i Festival maslina, sve kvalitetnije.

Pod pokroviteljstvom Ministarstva poljoprivrede i Grada Zagreba udruga Zagrebački maslinarski institut ove godine organizira 8. Festival maslina u Zagrebu, čiji je program pred Vama. Na ovom će festivalu dominirati četiri glavne aktivnosti:

- ♥ Analiza i ocjenjivanje kvalitete maslinovih ulja iz Hrvatske, Slovenije, Bosne i Hercegovine i Crne Gore. Na ocjenjivanje je pristiglo ukupno 306 uzoraka.
- ♥ Prodajna izložba maslinovih ulja iz hrvatskih OPG-ova te prodaja proizvoda koji se koriste u maslinarstvu i drugih kvalitetnih proizvoda, koji se dobro sljubljuju s maslinovim uljem (sir, vino, lješnjaci, pršut, med i sl.).
- ♥ Stručni skup s predavanjima iz područja maslinarstva te zdravstvene i nutritivne vrijednosti maslinova ulja. Predavači na Stručnom skupu su uvaženi znanstvenici i stručnjaci sa sveučilišta i instituta iz Splita, Zadra i Zagreba.
- ♥ Radionice za edukaciju građana o načinu kušanja i prepoznavanja pozitivnih karakteristika ulja, ali i prepoznavanje potencijalnih mana. Nadalje, organiziramo radionice za izradu kozmetike i dijetetskih proizvoda na bazi maslinovog ulja i lista masline.

Uvjereni smo da će posjetitelji imati višestruke koristi od posjeta Festivalu, jer će moći:

- saznati koja su najkvalitetnija ekstra djevičanska maslinova ulja Hrvatskoj 2023;
- kušati i kupiti prehrambene proizvode probrane kvalitete;
- naučiti kako se prepoznaju poželjna svojstva maslinova ulja;



- saznati najnovija stručna i znanstvena dostignuća u maslinarstvu, nutricionizmu i ljekovitim svojstvima maslinova ulja;
- naučiti kako se pripremaju jednostavni kozmetički i dijetetski proizvodi koji sadrže maslinovo ulje ili proizvode iz lista masline.

Dio festivala koji maslinari svake godine s osobitim nestrpljenjem iščekuju jest predstavljanje rezultata ocjenjivanja maslinovih ulja. 306 uzoraka pristiglo je iz Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Slovenije i Crne Gore. Ocjenjivanje (kemijsku i senzorsku analizu) provela je OLEA Zadar, Udruga senzorskih analitičara maslinovih ulja iz Zadra.

Raznolik i bogat program ovogodišnjeg Festivala zadovoljit će, vjerujemo, sve ljubitelje masline. Dragim maslinarima, izlagačima, predavačima, volonterima, sponzorima, pokroviteljima i partnerima od srca zahvaljujemo što su, svatko na svoj način, doprinijeli organizaciji 8. Festivala maslina u Zagrebu.

Dobro nam došli!

Ugodno druženje s maslinom i maslinarima žele Vam

mr. sc. Srećko Gross,
predsjednik udruge
Zagrebački maslinarski institut

Božica Kliman,
predsjednica Organizacijskog odbora
8. Festivala maslina u Zagrebu 2023.

te članovi Organizacijskog odbora: Krunoslav Kovačević, Ivica Pešić, Josipa Čakarun Miletić, Višnja Šimunović, Nikša Šimunović Odak, Juraj Ivanković, Sonja Dizdar, Nikolina Kliman i Nenad Severin.



8. Festival maslina u Zagrebu

PREGLED DOGAĐANJA subota, 4. ožujka 2023.

09.00 – 12.00	PRODAJNA IZLOŽBA	PREDAVANJA	RADIONICA ULJA	RADIONICA KOZMETIKE
	KRISTALNA DVORANA	DVORANA MAKSIMIR	DVORANA ZELENGAJ	DVORANA JELENOVAC
	Prodajna izložba maslinovog ulja i drugih prehrambenih i neprehrambenih proizvoda 09.00 – 19.00	PREDAVANJE 1 10.00 – 10.30	RADIONICA ULJA 1 10.00 – 10:45	RADIONICA KOZMETIKE 1 10.00 – 10:45
		PREDAVANJE 2 10.30 – 11.00		
PREDAVANJE 3 11.00 – 11.30		RADIONICA ULJA 2 11.00 – 11:45	RADIONICA KOZMETIKE 2 11.00 – 11:45	
12.00 KRISTALNA DVORANA – Svečano otvorenje 8. Festivala				
12.00 – 19.00	Prodajna izložba maslinovog ulja i drugih prehrambenih i neprehrambenih proizvoda 09.00 – 19.00	PREDAVANJE 4 14.00 – 14.30	RADIONICA ULJA 3 14.00 – 14:45	RADIONICA KOZMETIKE 3 14.00 – 14:45
		PREDAVANJE 5 14.30 – 15.00		
		PREDAVANJE 6 15.30 – 16.00	RADIONICA ULJA 4 15.00 – 15:45	RADIONICA KOZMETIKE 4 15.00 – 15:45
		PREDAVANJE 7 16.00 – 16.30		



8. Festival maslina u Zagrebu

PREGLED DOGAĐANJA nedjelja, 5. ožujka 2023.

	PRODAJNA IZLOŽBA	PREDAVANJA	RADIONICA ULJA	RADIONICA KOZMETIKE
	KRISTALNA DVORANA	DVORANA MAKSIMIR	DVORANA ZELENGAJ	DVORANA JELENOVAC
09.00 – 18.00	Prodajna izložba maslinovog ulja i drugih prehrambenih i neprehrambenih proizvoda 09.00 – 18.00	PREDAVANJE 8 10.30 – 10.00	RADIONICA ULJA 5 10.00 – 10.45	RADIONICA KOZMETIKE 5 10.00 – 10.45
		PREDAVANJE 9 11.00 – 11.30		RADIONICA KOZMETIKE 6 11.00 – 11.45
		PREDAVANJE 10 11.30 – 12.00	RADIONICA ULJA 6 11.00 – 11.45	RADIONICA KOZMETIKE 7 14.00 – 14.45
				RADIONICA KOZMETIKE 8 15.00 – 15.45

Abecedni popis maslinara koji su poslali ulje na analizu

Adamič Martin, Izola, SLO	Brjković Nino, Šibenik	Fabris Marta, Ploče
Anderson Robert, Ližnjan	Brčić Vilma, Vižinada	Fekete Elvis, Oprtalj
Andrić Davor, Barbat, Rab	Brečević Andrea, Dajla, Novigrad	Fero Albino, Novigrad, Istra
Anić Elvis, Novigrad	Brković Antonio, Novigrad	Franičević Ante, Sućuraj
Anić Vito, Novigrad	Buzleta Dean, Čavle	Garđoš Nevija, Buje
Anić Anđelo, Novigrad	Capuder Urška i Janez, Črniče, SLO	Gašić Goran, Pobegi
Antolović Daniela, Zagreb	Cerkvenik Sonja, Marezige, SLO	Gašparini Viliam, Kanfanar
Aralica Frane, Zagreb	Cetina Daniel, Barban	Gorela Stanko in Boštjan, Sečovlje, SLO
Aralica Josip Mate, Umag	Cukerić Milenko, Svetvinčenat	Gospić Milivoj, Umag
Aras Ivan, Šibenik	Cvitan Radojka, Nova Vas	Gourmet Hofer, Koper, SLO
Azinović Irena, Jastrebarsko	Cvitković Alen, Funtana	Granić Bruno, Ljubuški, BiH
Baćac Andrea, Pićan	Čelebić Dejana, Podgorica, CG	Grego Andrej, Sečovlje, SLO
Bajkin Loris, Vižinada	Černeka Dražen, Buzet	Griparić Kristijan, Labin
Baljak Jerolim, Poličnik	Červar Deni, Novigrad	Grižon Miro, Sečovlje, SLO
Bašić Rade, Zagreb	Čimić Samir, Zagreb	Grubešić Tone, Marčana
Batinić Marko, Makarska	Čović Željko, Ploče	Hegler Daša, Prvić Šepurine
Baučić Robert, Koper, SLO	Čovo Vladimir, Buje	Hrvatini Robert, Šmarje pri Kopru, SLO
Beaković Mauricio, Kaštelir	Čule Moreno, Pićan	Huljev Željko, Šibenik
Belamarić Domagoj, Zagreb	Damić Nada, Zagreb	Ivanac Nikša, Ugljan
Belci Matteo, Vodnjan	Dedić Marica i Darko, Rab	Ivanković Juraj, Ostrovica
Beneta Ivica, Zagreb	Deković (Divinc) Ruben, Poreč	Ivas Tomislav, Zagreb
Benko Karlo, Zaton/Raslina	Deša Miodrag, Zadar	Ivas Ante, Zagreb
Bernobić Matija, Višnjan	Dešpoja Željko, Kukljica	Ivković Josip, Škabrnja
Bernobić Klaudio, Kaštelir	Divjanović Ivan, Samobor	Ivoš Mirko, Kali
Bertović Marko, Posedarje	Dizdar Sonja, Zagreb	Jelčić Tomislav, Metković
Bibić Goran, Zagreb	Draković Miroslav, Vodnjan	Jelić Željko, Skradin
Blaslov Božidar, Kali	Draženović Luka, Zagreb	Jelina Romeo in Julija, Nova Gorica, SLO
Bobek Fred Alexander, Fažana	Drpić Ivan, Pučišća, o. Brač	Jojić Marijan, Buje
Bodiš Nikola, Pula	Dumičić Željko, Rab	Jukopila Dalibor, Poreč
Brjković Đanfranko, Tar	Dušković Marina, Višnjan	Jurada Josip, Cerovlje

Juras Antonijo, Šibenik	Lučić Vlado, Omiš	OPG Stranić, Pazin
Jurešić Josip, Rab	Lupić Vedrana, Bale	Pamić Davorin, Zaton
Jurešić Stjepan, Rab	Luštica Alen, Zagreb	Paštrović Josip, Zagreb
Juričić Lari, Labin	Mađarić Tajana, Vrsar	Paunović Mario, Zagreb
Jurinčić Arsen, Marezige, SLO	Majnarić Leonida, Samobor	Pavlić Toni, Barban
Jurišević Diego, Novigrad	Mally Klavdij, Portorož, SLO	Pavlović Ana, Zagreb
Justinić Stanko, Malinska	Mandić Kristian, Ploče	Pecotić Ivan, Blato, o. Korčula
Kalafatović Mato, Mokošica	Marinić Boris, Dobrovo, SLO	Perica Antonio, Zagreb
Kandido Dušan, Šmarje, SLO	Markota Marin, Rogotin	Pešić Mladen, Zadar
Katarin Ivica, Pula	Martinčić Jurica, Marčana	Pešić Ivica, Primošten Burnji
Katarin Matija, Pula	Martinović Milan, Nerežišća	Pešut Ivica, Bestovje
Kereš Siniša, Pula	Matić Milan, Zagreb	Petričević Toni, Split
Kliman Miomir, Zagreb	Matijašić Danjel, Umag	Petrokov Katarina, Zagreb
Kliman Božica, Zagreb	Matijašić Zlatko, Poreč	Petrović Mate, Zagreb
Knez Ljubo, Zagreb	Mauro Marko, Dragonja, SLO	Pijaca Robert, Nin
Kocjančić Mitja, Marezige, SLO	Melon Andrea, Novigrad	Plačko Denis, Poreč
Kolić Nevija, Vodnjan	Melon Livijo, Novigrad	Plastić Denis, Nadin
Koštial Alenka, Sečovlje	Mendiković Vilijam, Poreč	Podrug Luka, Split
Kovačević Krunoslav, Zagreb	Miletić Ilija, Čitluk, BiH	Poropat Gracijela, Nova Vas
Kraljić Toni, Malinska	Miloglav Mato, Dubravka	PZ Postira, Postira
Križanac Ivica, Vodnjan	Močinić Želimir, Zagreb	Prekalj Danijel, Poreč
Križman Franko, Zagreb	Moretić Tonči, Mokošica	Prodan Matej, Sečovlje
Krstić Violeta, Pula	Mulović Besalet, Zagreb	Prodan Mladen, Buzet
Kukuljica Mato, Čilipi	Musizza Ugo I Lory, Tar	Prodani Nick, Sečovlje, SLO
Kurte Dražen, Zagreb	Nimčević Marin, Zagreb	Prodani Franko, Sečovlje, SLO
Kuvek Ika, Zagreb	Obitelj Dedić, Rab	Pršurić Davor, Poreč
Litmar Leonardo, Cres	Obitelj Periša, Zagreb	Pupačić Stipica, Omiš - Slime
Lovrić Mario, Neum, BiH	Odak Mile, Lučko	Radeka Antonela, Marčana
Lubiana Enriko, Poreč	Oklen Đanino, Vižinada	Radić Ante, Rogoznica
Lubiana Đani, Poreč	Oleum Maris d.o.o., Galižana	Radić Luka, Rogoznica

Radić Mladen, Pučišća, o. Brač
Radin Renata, Brtonigla
Radočaj Ante, Nova Ves Porečka
Radovanović Petar, Hvar
Radović Zoran, Juricani, Umag
Rađenović Nebojša, Cerovlje
Rak Slavko, Supetarska Draga, Rab
Ravnik Đuljano, Nova Vas
Rebulla Pino, Murter
Rioža Marčelo, Poreč
Ritoša Gordana, Funtana
Rosinjola oil bar, Vrsar
Roša Daniel, Tar
Rupčić Miroslav, Ljubuški, BiH
Salama Roko, Zadar
Sambrailo Raul, Podgora
Siljan Petra, Pula
Sirovica Vatroslav, Zagreb
Sladić Ante, Zagreb
Sladić Mate, Šibenik
Slavkovski Predrag, Vrsar
Smolić Goran, Šibenik

Srednja strukovna škola Šibenik, Šibenik
Srok Sanjin, Lovran
Stancija St Antonio d.o.o., Vodnjan
Stojanov Mate, Zagreb
Stojnić Sanja, Tar, Vabriga
Sušac Jure, Ljubuški, BiH
Šarić Jandre, Povlja
Šegulja Mate, Malinska
Šikirić Emanuela, Bibinje
Šikirić Ivo, Bibinje
Šimunović Nikša, Zagreb
Šišak Davor, Skradin
Škondrić Jasna, Zagreb
Šoša Anić Marija, Zadar
Štefanić Denis, Motovun
Štucin Nino, Labin
Štulić Arlena, Šarengrad, Ilok
Šucin Alen, Labin
Šulina Roko, Punat
Šunjić Zlata, Split
Šutalo Nikola, Metković
Tasovac Darko, Čara

Tomasich Igor, Plovanija -Buje
Tomić Adam, Vodice
Tončetić Denis, Tupljak
Torač d.o.o., Poreč
Ujdur Dragana, Metković
Ulja Komarija d.o.o., Borut, Cerovlje
Ursaria d.o.o., Vrsar
Valentić Mate i Vera, Pag
Vareško Marija, Krnica
Vladimir Tomislav, Komin
Vlatković Ivica, Novigrad, Dalm.
Volarević Aurora, Medešćina
Vrankić Darije, Dubrovnik
Vuinac Goran, Blace
Vušković Vedran, Supetar
Zubčić Robert, Zadar
Žaja Jerko, Poreč
Žic Maria Diana, Zagreb
Žic Tomislav, Zagreb
Žuža Branko, Posedarje

Sumarni rezultati ocjenjivanja maslinovih ulja na 8. Festivalu maslina u Zagrebu

Ukupno je analizirano i ocijenjeno **306 uzoraka** maslinovog ulja, pristiglih iz Hrvatske, Slovenije, Bosne i Hercegovine i Crne Gore. Kemijsku i senzorsku analizu svih ulja proveo je profesionalni panel Udruge senzorskih analitičara maslinovog ulja OLEA – Zadar.

Kategoriji ekstra djevičanskih maslinovih ulja (EDMU) pripada 261 ulje, što je 85,3 % svih ulja, 39 ulja (12,7 %) kategorizirano je kao djevičansko (DMU), a samo 6 ulja bila su lampante (2 %).

Među EDMU 147 ulja (48,0 %) dobilo je zlatnu medalju, 73 (23,9 %) srebrnu, a 41 ulje (13,4 %) dobilo je brončanu medalju.

Dobiveni rezultati potvrđuju prosječno vrlo visoku kvalitetu maslinovih ulja, što je dokaz da maslinari sve više prihvaćaju najnovija saznanja u uzgoju, branju, preradi i čuvanju ulja. Time je postignut jedan od ciljeva udruge **Zagrebački maslinarski institut i Festivala maslina u Zagrebu** – podizanje kvalitete maslinova ulja.

Izlagači

8. Festival maslina u Zagrebu

4. i 5. 3. 2023.

ANDERMATT BIOINPUT Varaždin	Izlagati će uzorke boca i kataloge. Njihova djelatnost je trgovina ekoloških sredstava za poljoprivrednu proizvodnju. Od 1988. godine Andermatt grupacija za cilj si je postavila zamjenu kemijskih pesticida dobrim biološkim alternativama, poput mikrobnih proizvoda, prirodnih tvari, korisnih insekata i zamki.
---------------------------------------	--

AURORA bučino ulje Sisak	Proizvodnjom hladnog prešanog bučinog ulja Aurora bavimo se 13. godina. Ulje Aurora proizvod je vrhunske kvalitete dobiven proizvodnim isključivo iz bučinih koštica, 100% čisto i koncentrirano, te ne sa- drži nikakve primjese. U ponudi nudimo bučine koštice prirodne, pržene i slane, bučino brašno i namaze.
------------------------------------	--

BEAKOVICH Kaštelir	OPG Beaković Mauricio bavi se proizvodnjom, prodajom i degustacijom maslinovog ulja. Naš OPG nalazi se u Istarskoj županiji, točnije na sjeverozapadnom dijelu poluotoka blizu Poreča. OPG broji 1300 stabala maslina od kojih proizvodimo ekstra djevičansko maslinovo ulje pod brendom Beakovich koje čini seriju od pet proizvoda: Mixtum, Istarska bjelica, Buža, Leccino i Frantoio.
------------------------------	---

ČERNEKA maslinovo ulje Buzet	Obitelj Černeka od davnina ima tradiciju uzgoja maslina u predjelu Sovinjak kod Buzeta. Na najsjevernijoj kon- tinentalnoj točki poluotoka sjeverne Istre rastu maslinici na terasastom vapnenačkom i vapnenačkom tlu 210-290 metara nadmorske visine. Masline prerađujemo naprednom tehnologijom u vlastitoj uljari Torkop. U ponudi imamo 3 monosortna ulja Istarska Črnica, Istarska bjelica i Leccino i jedno višesortno Blended. Ekstra djevičansko maslinovo ulje “Černeka” nagrađivano je mnogim zlatnim medaljama u Hrvatskoj i izvan Hrvatske.
--	--

ČERVAR ekstra djevičansko maslinovo ulje Novigrad, Istra	Červar maslinova ulja čine brend koji svoju tržišnu nišu pozicionira u Novigradu. Baštineći tradiciju svojih predaka koji su se ozbiljnim maslinarstvom na ovom terenu bavili još od 1952. godine, danas ovaj posao razvijaju sukladno suvremenim standardima maslinarstva. Ulja obitelji Červar su u širokoj lepezi kval- itetnih istarskih ekstra djevičanskih maslinovih ulja, prepoznata kao zdrava i postojana ulja dokazane kvalitete.
--	---

ChoCo SLASTICE Velika Gorica	Proizvodimo čokoladne praline, dražeje i kakaove namaze. Izlagat ćemo kakaov namaz od rogača s maslinovim uljem, čokoladne praline punjene s maslinovim uljem, maslinama – tartufima, te čokoladni dražeja maslina kandirana u čokoladi.
--	--

ECOVIT 1989 d.o.o. Zagreb	Proizvođačka i izvezno orijentirana tvrtka sa vlastitim istraživačko-logističkim centrom. Proizvodi poboljšivače tla Agrovit i Agrovit HSF, čija je učinkovitost i neštetnost za prirodu potvrđena do sada kroz 17 znanstvenih istraživanja u Hrvatskoj i inozemstvu. Agrovit djeluje po totalno različitom konceptu od sličnih proizvoda, pospješujući rast biljaka za 20% do 80%, smanjujući nitrate i nitrite u tlu za 47% i bolje vežući vlagu u tlu. Uspješno se primjenjuje u maslinarstvu, vinogradarstvu, voćarstvu, uzgoju industrijskog bilja i hortikulturi.
-------------------------------------	---

EMBASSY OF OLIVE OIL Samobor	Embassy of Olive Oil je platforma koja promovira male obiteljske proizvođače i educira potrošače o maslinovom ulju. Cilj Embassy-a je kroz edukativan sadržaj promovirati svoje partnere i educirati javnost, te podignuti transparentnost proizvodnje ekstra djevičanskog maslinovog ulja. Predmet prodaje bit će focaccine, a na stolu će se dijeliti letci i promotivni sadržaj.	ODAK OLIVO - ODAKOVO ULJE Ošlje	OPG Odakovo Ulje aktivnije se maslinarstvom bavi zadnjih cca 25 god. Tradicija uzgoja maslina seže još od doba Dubrovačke Republike. Maslinici raštrkani po uzgojnome području Ošlje-dubrovačko primorje. Sve skupa 3000 stabala, što starih što novih nasada. U našoj obitelji tradicionalno mjesto imaju i proizvodi od maslina.
GARDOŠ Buje	OPG Gadoš uzgajaju, uz povrće, i 1000 maslina od kojih proizvode dvije vrste ekstra djevičanskog maslinovog ulja. Povrće, maslinovo ulje i začinsko bilje sljubljuju se u začinskim uljima dobivenih isključivo maceracijom dehidriranih biljaka uzgojenih na vlastitom gospodarstvu.	OPĆINA PREKO Otok Ugljan	Otok Ugljan leži preko puta Zadra, taj uvijek zeleni otok, čiju površinu prekrivaju maslinici s idiličnim uvalama i slikovitim ribarskim lučicama, generacijama je vezan uz more, pomorstvo i ribarstvo, a više od 2000 godina tradicije obrade maslina ostavilo je na tisuće stabala maslina od kojih se dobiva ulje iznimne kvalitete i arome. Duž istočne strane otoka u prirodnim uvalama nižu se ribarska i turistička mjesta, od kojih su najpoznatija Preko, Kukljica, Kali i Ugljan. Većina stanovnika otoka, uglavnom se bavi obradom maslina, ribolovom i naravno turizmom.
HONGOLDONIA d.o.o. Osijek	Hongoldonia d.o.o., sa distributivno-logističkim centrom u Zagrebu i Osijeku, generalni je uvoznik i distributer japanske marke Honda Motor Co. Ltd. za područje Hrvatske i zemalja bivše Jugoslavije. Prodaju malih poljoprivrednih strojeva i komunalne opreme renomiranih proizvođača Honda, Gianni Ferrari, Negri, AGT, Mosa, Fogo, Lisam te Truxor.	OPG BAJKIN Bajkini, Vižinada	Maslinici s 1000 stabala maslina sorti leccino, buža, istarska bjelica, rošinjola, frantoio nalaze se u sjeverozapadnoj Istri, Bajkini općina Vižinada. Ulja ovog maslinara imaju razna značajna priznanja za kvalitetu.
KopriVITA d.o.o. Koprivnica	KopriVITA je društveno poduzeće koje proizvodi prehrambene proizvode s dodatkom koprive te zapošljava osobe s invaliditetom i ostale pripadnike marginaliziranih društvenih skupina. Našu KopriVITA tjesteninu radimo ručno, od domaćih sastojaka, baš kao što se to radilo nekada. U ponudi imamo tjesteninu s jajima: široke rezance, krpice za juhu, rezance za juhu i mlince te tjesteninu BEZ JAJA valoviti rezanci i pužići. Sva naša tjestenina je s dodatkom KOPRIVE.	OPG BELCI - MELOTO Vodnjan	OPG Matteo Belci postoji od davne 1992. godine. Osnivači su Lorenzo i Livio Belci. Najvažnije je da uzgajamo kultivare masline starije i od 300 godina, autohtone sorte za to podneblje.
KUĆA ISTARSKOG MASLINOVOG ULJA Pula	Kuća istarskog maslinovog ulja otvara novi svijet maslinarstva – učimo što su to kvalitetna maslinova ulja, zašto su važna za zdravlje, što su to polifenoli, a ujedno dajemo i zanimljivu priču o kulturi i povijesti maslinarstva. U sklopu trgovine nudimo najpoznatije istarske brendove ulja, nagrađene na mnogim svjetskim natjecanjima te druge lokalne proizvode.	OPG BRČIĆ VILMA Vižinada	Maslinici s 1700 stabala maslina nalaze se na 4 lokacije: Tar-Vabriga, Nova Vas, Vižinada, te Krasica. OPG Brčić Vilma proizvodi maslinovo ulje raznih sorti kao što su Leccino, buža, pendolino, frantoio, istarska bjelica i miješano ekstra djevičansko maslinovo ulje. Ulje s ovog gospodarstva je nagrađivano zlatnim medaljama na Noćnjaku, Festivalu maslina u Zagrebu i Splitu te na Oleum Olivarumu u Krasici.
MARI-TRGOVINA d.o.o. Zagreb	Mari trgovina izlagat će svoje organsko gnojivo za masline, lozu, voće i povrće.	OPG DANIJEL PREKALJ - SOPELA Poreč	Naši maslinici nalaze se u okolici Kaštelira i Labinci u Istri. Na našem OPG-u imamo zasađeno 1000 maslina raznih sorti. Od nagrada izdvajamo: Zlatna medalja Split, Medulin, Krasica, posebno priznanje sa sudjelovanja na izložbi u Trstu “OLIO CAPITALE” te “AIPO” u Veroni. Posebno smo ponosni na višegodišnje uvrštavanje u najprestižniji vodič najboljih svjetskih maslinovih ulja “FLOS OLEI” te zlatnom medaljom na Festivalu maslinovih ulja u Zagrebu.
MASLINA Hanza media d.o.o.	Časopis Maslina – Slobodne Dalmacije je stručno-popularna tiskovina u segmentu maslinarstva i uljarstva. List je namijenjen maslinarima i uljarima, ljubiteljima maslinova ulja i mediteranskog načina prehrane. Popularan je i koristan malim i srednjim poduzetnicima i gospodarstvenicima u sektoru zaštite bilja, proizvodnje i prodaje strojeva i alata za preradu maslina, proizvodnju ulja i proizvoda na bazi masline i maslinova ulja (prehrana, kozmetika itd.).	OPG GROSS Smoljanci	Maslinar i farmaceut, Srećko Gross, maslinarstvom se ne bavi u agronomskom smislu. U Smoljancima već nekoliko godina ima tri maslinika s preko 200 stabala maslina. Trenutno radi na patentiranju nekoliko vrsta pralina od maslinova ulja. Cilj je iskoristivost cijele masline, u tom je smislu i razvio projekt naziva MASLINA 100, imajući to na umu, stablo, otpočetka, naglašava, valja tretirati kao prehrambeni proizvod čija je djelotvornost neprocjenjiva.
MASLINAR Kronomedia d.o.o.	Časopis „Maslinar“ je namijenjen maslinarima i uljarima, ljudima koji žive od maslina i za masline. Osnova koncepta ovoga časopisa interesi su maslinara. Časopis je okupio tim najkompetentnijih ljudi s ovoga područja koji su se dokazali kao vodeći autori na području maslinarstva i uljarstva i vodeći kao promotori proizvodnje i potrošnje maslinova ulja.	OPG KRIŽANAC IVICA Vodnjan	Maslinovo ulje obitelji Križanac plod je dugogodišnje obiteljske tradicije i ljubavi prema maslinama. Naša Ekstra djevičanska maslinova ulja proizvodi su maslinika smještenih na jedinstvenom lokalitetu Vodnjana i Peroja. Za ljubitelje pikantnih ulja nudimo višesortno ekstra djevičansko ulje DIJA, izuzetne kakvoće i božanskog okusa, a dobiva se iz autohtonih istarskih sorti maslina, te monosortno ulje MARA dobiveno iz autohtone sorte istarske buže spada u kategoriju intenzivno voćnih maslinovih ulja srednje jakosti.
MESSIS d.o.o. Zagreb	Na festivalu će predstaviti svoju opremu za berbu maslina – električni tresači i škare za rezidbu. Djelatnost tvrtke obuhvaća veleprodaju i distribuciju strojeva i opreme za poljoprivredu (ratarstvo, vinogradstvo i voćarstvo, stočarstvo), opreme za komunalna poduzeća, rezervnih dijelova i alata, servis i preventivno održavanje strojeva i opreme, kao i poduku korisnika o rukovanju i održavanju poljoprivredne mehanizacije i komunalne opreme.	OPG MARJAN PIROVIĆ Turanj	OPG Marjan Pirović bavi se proizvodnjom i uzgojem domaćih badema, šipka, maslina i smokve . Nalazimo se u mjestu Turanj, između Zadra i Biograda, na površini od 3 hektara, posvetili smo se uzgoju zdravog voća i povrća. Od ukupno 1200 stabala na našem OPG-u imamo zasađenih 600 badema. Osim badema imamo i 400 stabala šipka (nara) i to,120 stabala maslina, te 40-ak stabala smokve.

OPG MATIJAŠIĆ Poreč	RASADNIK DARKO Rovinj Nedaleko zaljeva Kuvi nalazi se Rasadnik Darko s proizvodnjom vlastitih sadnica agruma, autohtonih sorti maslina i ukrasnog bilja. Otac Darko ljubav prema bilju, prenio je i na sina Gordana, dipl. ing. agromije, koji proširuje djelatnost na područje dizajniranja vrtova, podizanja i održavanja nasada i vrtova, te postavljanja inovativnih sustava navodnjavanja.
OPG MATULIĆ Pašman	RHEOS extra virgin olive oils Novigrad, Istra Rheos EVOO je proizvođač maslinovog ulja koji dolazi iz Novigrada, Istra. Od osnivanja branda Rheos 2018. do danas osvojili smo preko 30 međunarodnih nagrada. Mladi maslinari koji svoju proizvodnju njeguju u duhu ekološke proizvodnje.
OPG NIKOLA BIJELIĆ Glina	Sirana MAJCANI Buzet Majcani su obiteljsko gospodarstvo koje se bavi uzgojem mliječnih krava, proizvodnjom mlijeka te pre-rade istog na vlastitoj farmi. Proizvode razne vrste sireva, kao i sireve s raznim dodacima (tartufi, slatka paprika, chilli, vlasac, papar), jogurte, vrhnje, skutu, domaće GHEE maslo i maslac. Svi proizvodi rađeni su po tradicionalnoj recepturi.
OPG PRODAN MLADEN Buzet	STANCIJA St. ANTONIO d.o.o. Vodnjan Stancija St. Antonio je ekološki proizvođač maslina i maslinovog ulja. U ponudi imamo: ekstra djevičansko maslinovo ulje iz ekološkog uzgoja, pekmez od šljiva, salata od paprike i šalša od rajčice.
OPG TONI GUBERAC Slavonski Brod	VILMA SLASTICE Rab Vilma slastice postoje već preko 25 godina i sve te godine smo usmjereni prema razvijanju vrhunskih slastica, kako okusom, tako i izgledom. Najpoznatiji naš proizvod je Rabska torta čija receptura potječe iz 1177. godine. Proizvodimo veliki izbor keksa, kolača i čokolade a imamo i dvije vrste vrhunskog pića koji se oslanjaju isto na Rabsku tradiciju. U našem redovnom asortimanu su praline s maslinovim uljem, Mediteraneo keksi s maslinama kao i još nekoliko proizvoda u kojima je obavezan sastojak plod masline.
OPG VEDRAN PEZELJ Trilj	VINA BERNOBIĆ Markovac Priča Bernobić vina je započela davne 1898. u malom istarskom selu Markovac nedaleko od Višnjana koje je još od antičkih vremena bio poznat kao kraj lijepih vinograda i dobroga vina, kad su naši noni obrađivali 20 ha zemlje koju su kroz svoj rad kupovali od ljudi, a sav svoj trud i zaradu ulagali u zemlju na kojoj je najviše bila zastupljena vinova loza i maslina.
OTRES Ostrovica	VINPO Kraj Vinpo (vl. Antun Poljanić) distributer je opreme (Arvipo, Agrotechnic, Yamastik, Tampakakis, Elaiotex-ni) za rezidbu maslina, tresače, drobilice granja, dampere; kišobrani za branje maslina za Hrvatsku.
PG PRIKA Čista Velika, Vodice	VIRIDISFARM Potpican Jedini su svjetski proizvođač dodataka stočnoj hrani i pojačivača folijarnog rasta koji primjenjuje tehnologiju vibro aktivacije minerala. Proorganski rast je korak naprijed u organskom rastu, dajući konvencionalnim organskim tvarima nova svojstva. Jedinstvenost proizvoda pridonosi povećanju produktivnosti proizvodnje, i što je još važnije - rezultatima s novim svojstvima proizvoda što omogućuje stvaranje pot-puno novih brendova! Korištenjem Viridisfarm proizvoda period prilagodbe može se skratiti i do 3 puta!
RAKIJE KRAMAR Motovun	ZAGREBAČKI MASLINARSKI INSTITUT Zagreb Zagrebački maslinarski institut (engl. naziv <i>Zagreb Olive Institute</i>), je neprofitna udruga koja okuplja maslinare iz Zagreba i Zagrebačke županije i drugih dijelova Hrvatske, čiji se maslinici nalaze u priobalju. Udruzi, koja je osnovana u Zagrebu početkom 2011. godine, pridružili su se i ljubitelji maslina, maslinova ulja i drugih proizvoda na toj osnovi, te prijatelji željni zdravog načina života u suglasju s prirodom. Udruga je osnovana u cilju promicanja, razvitka i unapređenja maslinarstva u RH.

ZAGREBAČKI MASLINARSKI INSTITUT

Zagrebački maslinarski institut (engl. naziv Zagreb Olive Institute) je neprofitna udruga koja okuplja maslinare rekreativce iz Zagreba i Zagrebačke županije čiji se maslinici nalaze u hrvatskom priobalju. Udruzi, koja je osnovana u Zagrebu početkom 2011. godine, pridružili su se i ljubitelji maslina, maslinova ulja i drugih proizvoda na bazi maslinova ulja te prijatelji željni zdravog načina života u suglasju s prirodom. Do sada je udruga okupila preko stotinu članova koji imaju maslinike na području oko Labina, Poreča, Kanfanara, Zadra, Tribunja, Vodica, Skradina, Šibenika, Primoštena, Rogoznice, Makarske te na otocima Krku, Rabu, Pagu, Ugljanu, Šolti, Braču, Hvaru, Visu, Korčuli i Koločepu. Pridruživanjem novih članova nadamo se da će udruga uskoro pokrivati cijelu našu maslinarsku regiju. Udruga je osnovana s ciljem promicanja, razvijanja i unaprjeđenja maslinarstva u Republici Hrvatskoj.

Djelatnosti udruge, između ostalog, su sljedeće:

- ♥ međusobno informiranje, prenošenje i razmjena najboljih iskustava i prakse, edukacija članstva iz područja djelatnosti udruge,
- ♥ podizanje razine znanja vezanih uz masline i maslinovo ulje te podizanje kvalitete primjenom optimalnih uvjeta u masliniku, preradi i čuvanju ulja,
- ♥ promoviranje bavljenja maslinarstvom kao hobbijem i zdravim načinom života predavanjima, tečajevima, seminarima, okruglim stolovima,
- ♥ promoviranje korištenja maslina i maslinova ulja u širokoj potrošnji, a osobito u prehrani: sakupljanje i objavljivanje recepata za jela, slastice, čajeve, za konzerviranje zelenih ili zrelih maslina, primjena u kozmetici i drugim područjima,
- ♥ informiranje javnosti o postojanju, ciljevima i djelatnostima udruge,
- ♥ organiziranje smotri, prodajnih izložbi maslinova ulja i proizvoda na bazi maslina svojih članova te sudjelovanje u organizaciji sličnih manifestacija sa suradnim organizacijama i pojedincima,
- ♥ razvijanje programa međunarodne suradnje te uključivanje u rad iseljenika s maslinicima u Republici Hrvatskoj,
- ♥ izdavanje publikacija i promotivnih materijala iz svog područja djelatnosti te održavanje mrežne stranice,
- ♥ ostvarivanje suradnje sa srodnim organizacijama u Hrvatskoj i izvan nje,
- ♥ organiziranje analiza maslinova ulja za članove udruge i osposobljavanje vlastitog laboratorija za analizu maslinova ulja,
- ♥ promoviranje turističkih dolazaka volontera na berbu maslina u maslinike članova udruge.

Svi ovi ciljevi i aktivnosti ne mogu se ostvariti odjednom, no, entuzijazam osnivača i njihova upornost garancija su da neće tako lako odustati od svojih zamisli i planiranih aktivnosti. Pozivamo građane Zagreba i Zagrebačke županije koji posjeduju maslinike ili su ljubitelji proizvoda od maslina da nam se pridruže u ostvarivanju zajedničkih ciljeva na dobrobit razvoja maslinarstva u Hrvatskoj.

Zainteresirani se mogu javiti na adresu udruge: Bohinjska ulica 1, 10000 Zagreb,
ili e – mailom na: info@zagreboliveinstitute.hr.

1828

Jamnica

IZVORNO SVOJA

U svakom trenutku.



O aktivnostima udruge **Zagrebački maslinarski institut** u protekloj godini ...

ZAGREBAČKI MASLINARI PROVELI SADRŽAJAN DAN U ISTRI

Nakon pune dvije godine, prvi puta nakon pandemije korona virusa, zagrebački maslinari su se krajem travnja 2022. uputili u posjet Istri i istarskim maslinicima. Bila je to i prilika za predaju pobjedničkih nagrada sa 6. i 7. Festivala najboljim maslinarima i uljarima u Istri.

Inicijatori i organizatori ovog prvog radnog izleta u Istru bili su Ivica Pešić i Srećko Gross, kojima se u ovom pothvatu pridružilo više od dvadeset članova naše udruge. Radost novoga susreta i aktivnosti osjetila se već pri ulasku u autobus, a nastavila tijekom ugodne vožnje. Zastali smo na odmorištu „Vrata Jadrana“ iznad Rijeke, gdje su nam se pridružila dva nova člana. Prolaz kroz tunel Učka doveo nas je do novootvorene dionice autoputa Istarski ipilon, te u blizinu našeg prvog odredišta.

U selu Smoljanci dočeka nas je član Upravnog odbora naše udruge, Srećko Gross, i pokazao svoju kuću, laboratorij i park-maslinik na okućnici. U blizini ima još dva maslinika s oko 300 maslina. Tu je sjedište njegovog OPG-a, gdje radi svoje proizvode od lista masline, ali i druge inovativne proizvode primjenom ultrazvuka. Tu se grupi pridružilo i nekoliko članova udruge koji su došli vlastitim prijevozom iz svojih maslinika u Istri.



Naredna postaja našega puta bila je uljara i maslinik „Nono Remido“ obitelji Patricije i Damira Vandelića, smješteni na lokaciji između Bala i Rovinja. Na blizu 60 ha obradive površine raste 8.500 stabala raznih sorti maslina i nasadi drugog voća (trešnje, nektarine, breskve, marelice, jabuke, kruške, jagode, kupine, maline, borovnice). Raspoloženi domaćin Damir u detalje nam je opisao cijeli projekt, a naročito funkcioniranje i iskustva s novom uljarom. Bespriječno dizajnirana, s odvojenim prljavijim i bučnijim dijelom, od srca uljare s miješalicama i centrifugom, uljara je odradila dvije maslinarske sezone. Uz uljaru je i spremište ulja s inox posudama u kojima se ulje čuva u atmosferi argona. U pokrajnjoj prostoriji je i punionica boca s etiketirkom, dakle cijela proizvodna linija.

Razvila se živa diskusija domaćina s maslinarima, koji su postavljali vrlo stručna i specifična pitanja vezana uz rad uljare, vegetativnu vodu, tretman biomase, stvaranje bio-komposta itd. Vrijeme nije dozvolilo da se ovaj stručni razgovor nastavi, ali je najavljeno da ćemo takvu i sličnu raspravu i razmjenu mišljenja organizirati na mjesečnim sastancima udruge u Zagrebu.

Treći objekt koji je zagrebačka grupa maslinara posjetila bio je veliki maslinik Oleum Maris d.o.o. u Galižani pokraj Vodnjana. Iako je suvlasnik i pokretač ovog projekta g. Velimir Jurić bio odsutan, njegove vrijedne suradnice su nam omogućile razgledanje ovog uzornog velikog maslinika i specifičan način rezidbe (polikonična vaza). Također saznali smo da berbu maslina obavljaju najsuvremenijim uređajem, tresačem Pellenc i pripadajućom platformom za prihvrat i transport ubranih maslina.

Na završetku ovog bogatog radnog dana otišli smo u restoran Rosignola (Valbandon/Fažana) na zajednički ručak i malu svečanost. Pobjednicima na 6. i 7. festivalu maslina u Zagrebu iz Istre uručene su vrlo lijepe personalizirane i dizajnirane nagrade. Nagrade su primili OPG Obitelj Lupić, šampion 7. Festivala maslina u Zagrebu 2021. i za 1. mjesto u kategoriji monosortnih ulja, Oleum Maris d.o.o. za 1. mjesto u kategoriji višesortnih ulja, Loredana Krbavčić kao šampion 6. Festivala maslina u Zagrebu, 2020., OPG St. Antonio (M. Marjanović) za najbolje ekološko ulje 2021., te uljara „Baio“ Galižana/Pula kao najbolja uljara 2021.

Ovom malom svečanosti završen je ovaj lijepi i sadržajan maslinarski dan u Istri. Put do Zagreba prošao je u sabiranju dojmova, slanju mnogobrojnih fotografija, najavi aktivnijeg rada udruge u ovom post-pandemijskom razdoblju, te svakako novih putovanja u različita maslinarska područja.



POČETAK SURADNJE DVIJU MASLINARSKIH UDRUGA, IZ ZADRA I ZAGREBA

U subotu 14. svibnja 2022. nekoliko je članova Upravnog odbora naše udruge bilo u posjeti dr. Ivici Vlatkoviću, uvaženom maslinaru i predsjedniku novoosnovane Udruge maslinara Zadarske županije. Cilj ovoga posjeta bilo je uspostavljanje suradnje između ovih dviju udruga.

Na početku susreta je dr. Vlatković goste iz Zagreba upoznao sa svojim maslinikom u Novigradu i objektom budućeg edukacijskog centra koji je pred završetkom. Domaćin, prepun energije i entuzijazma objašnjavao je načine rada u masliniku, opisivao sorte maslina i njihove karakteristike, načine cijepljenje i precijepljivanje, prstenovanja, orošavanja itd. Sve su to interesantna iskustva, a dr. Vlatković za svaki potez ima racionalno i iskustvom potvrđeno objašnjenje. Jedno od iskustava je košnja trave – odlučio je ne kositi travu ispod masline sve dok ne prođe cvatnja, kada će pokošenu travu ostaviti kao malč, pokrivku za tlo, koji će spriječiti isparavanje vode, a zatim će se pretvoriti u humus. Nadalje, intenzivno se bavi uzgojnim oblikom polikonične vaze, skuplja iskustva i argumente za njenu širu primjenu. Već sada može reći da je taj način racionalniji, jer treba manje ručnog rada uz zadržavanje visoke rodnosti. Visoka provodnica zbog hidrostatskog tlaka omogućuje kolanje sokova sve do vrha, uz istovremeno hranjenje plodova na nižim granama. Interesantno je i iskustvo s ostavljanjem pojedinih vodopija na stablu.

Posebna je priča uspješan projekt SAN (Smart Agriculture Network), koji pomoću jakih kamera prepoznaje pojavu specifičnih štetnika i dojavljuje u bazu, iza čega slijedi potrebna i pravovremena intervencija, odn. zaštita. Primjena je znatno šira od toga i lijep je primjer digitalizacije u proizvodnji hrane. Nije moguće u krakom tekstu opisati sva znanja, iskustva i inovacije koje nam je pokazao domaćin. Projekt koji je u visokom stupnje realizacije je izgradnja edukacijskog centra u masliniku. Centar će imati mogućost prihvata polaznika, terenskog rada, održavanja predavanja, radionica, kušaonica. Poseban će projekt biti edukacija o mediteranskom načinu življenja, uključivo i mediteransku prehranu. Tu će mogućnost, bez sumnje, najviše koristiti gosti sa Sjevera Europe, iz Nordijskih zemalja, koji su željni toploga podneblja, zdravog način života, zdrave prehrane. Idejama nema kraja, a uvjereni smo da će se sve uskoro i ostvariti.

O budućoj suradnji dviju udruga dogovoreni su prvi realni ciljevi – održavanje pojedinih praktičnih radionica u Zadarskoj županiji, na kojima bi sudjelovali i maslinari iz Zagreba. Takve bi radionice zbog praktičnih razloga održavali subotom. S druge strane, maslinari iz Zadarske županije bi u većem broju, ili kolektivno, sudjelovali na Festivalu maslina u Zagrebu. Svakako bi tu manifestaciju iskoristili za predstavljanje svojih kvalitetnih ulja brojnoj zagrebačkoj publici. Time bi osnažili i dosadašnje napore Zagrebačkog maslinarskog instituta u educiranju građanstva kako prepoznati kvalitetno maslinovo ulje, kako prepoznati eventualne mane, drugim riječima kako postati informirani kupac. U konačnici, postigao bi se cilj povećane potrošnje zdravog maslinovog ulja u kontinentalnoj Hrvatskoj, što će biti od koristi i za stanovništvo, ali i za maslinare. S takvim razmišljanjima je završen ovaj uspješan radni dan u Zadarskoj županiji.



MASLINA

Najutjecajniji i najčitaniiji stručni magazin za malo i srednje poduzetništvo, maslinare, vinare, ljubitelje maslinova ulja, vina i dobre hrane na području Jadrana.

PRETPLATA:
BESPLATNI BROJ: 0800 1230;
T: +385 (0)21 352 667; +385 (0)21 352 668; Fax: +385
(0)21 352 664
www.pretplata.hanzamedia.hr;
E-mail: pretplata@slobodnadalmacija.hr
Radno vrijeme: ponedjeljak – petak od 8 do 16 sati

NA GODIŠNJOJ SKUPŠTINI IZABRAN NOVI UPRAVNI ODBOR UDRUGE

U ponedjeljak 23. svibnja 2022. održana je Godišnja skupština udruge Zagrebački maslinarski institut, na kojoj je izabrano novo vodstvo. Na početku Skupštine predsjednica Jacinta Vuković je podnijela izvješće o aktivnostima udruge između dvije skupštine (listopad 2020. - svibanj 2022.). Između ostalog u tom su razdoblju održana dva festivala maslina u Zagrebu (6. i 7. Festival). Festivali zbog pandemije nisu mogli biti održani s punim sadržajem, ali je održano uspješno ocjenjivanje maslinovih ulja (288 uzoraka 2021., odn. 213 uzoraka 2022.). U 2021. je održana i prodajna izložba na Trgu bana Jelačića s 30 izlagača. U izvještajnom razdoblju brojni članovi udruge osvojili su zlatne medalje i izvrsna mjesta za svoja EDMU na ocjenjivanjima u Vodicama, Zagrebu, a pojedinci i u New Yorku i drugim natjecanjima. Održana je online radionica „Financijske potpore za razvoj maslinarstva“ pod vodstvom Juraja Ivankovića, te nekoliko sastanaka članova udruge. Pripremljen je projekt za kušače maslinova ulja - budući panel u Zagrebu. Osim članova ZMI polaznici će biti NZJZ A. Štampar i Agronomskog fakulteta u Zagrebu. Pripremljena je i predstavljena Monografija o 10 godina djelovanja udruge, čiji je glavni urednik bio Krunoslav Kovačević. U monografiji se na 80 stranica opisuju detalji iz rada udruge, od njena osnutka početkom 2011. godine do kraja 2021. Opisani su sastanci, edukacije, predavanja, stručni izleti i drugi sadržaji. Također, detaljnije su opisani Festivali maslina, popis svih predavanja na stručnim skupovima, popis nagrađenih članova na ocjenjivanjima kvalitete ulja u Zagrebu i na drugim ocjenjivanjima. Cijela je monografija oplemenjena brojnim fotografijama koje najbolje ilustriraju brojne aktivnosti. U monografiji su navedene i poruke uvažениh maslinarskih stručnjaka o ulozi naše udruge u razvoju maslinarstva u Hrvatskoj i promociji korištenja ulja i zdravog načina života. Svoje su priloge dali dr. Ivica Vlatković, prof. dr. sc. Đurđica Škevin, prof. dr. sc. Đani Benčić, dr. sc. Donatella Verbanac i mr. sc. Višnja Šimunović. U nastavku Skupštine predstavilo se 11 kandidata za članove Upravnog odbora udruge, od kojih je izabrano 7 članova s najvećim brojem glasova. Oni su postali novi članovi Upravnog odbora: Josipa Čakarun Miletić, Srećko Gross, Juraj Ivanković, Krunoslav Kovačević, Ivica Pešić, Nikša Šimunović Odak i Višnja Šimunović. Slijedili su izbori za dužnosnike udruge. Za predsjednika udruge izabran je Srećko Gross, za tajnika Ivica Pešić, za blagajnika Juraj Ivanković, a za likvidatora Krunoslav Kovačević. Za zastupanje udruge određeni su Srećko Gross, Ivica Pešić i Juraj Ivanković. Novi predsjednik Srećko Gross se zahvalio na izboru i u svojem obraćanju članovima zahvalio dosadašnjoj predsjednici na uspješnom vođenju udruge u vrlo teškim pandemijskim okolnostima. Zahvali predsjednici Jacinti Vuković pridružio se i Krunoslav Kovačević. Na Skupštini je zaključeno da će novo sjedište udruge biti na adresi Bohinjska ulica 1, 10000 Zagreb.

Definiran je i plan rada udruge u narednom razdoblju, u kojem ostaju edukacija članova i razmjena iskustava, edukacija potrošača, terenski rad, organiziranje radionica, organiziranje Festivala maslina u Zagrebu, suradnja s drugim maslinarskim udrugama. Najprije će se ostvariti suradnja s udrugom maslinara Zadarske županije. Plan će detaljnije razraditi članovi Upravnog odbora na svojim prvim radnim sastancima.



maslinar.com

maslinar

ČASOPIS ZA MASLINARE I ULJARE



tel.: +385 21 315 440, faks: +385 21 315 441, mob.: +385 98 98 32 577, , Kronomedia d.o.o., Kneza Višeslava 5, 21000 Split, www.maslinar.com

JESENSKI POUČNI POSJET ZAGREBAČKIH MASLINARA ISTRI

U subotu i nedjelju 26. i 27. studenog 2022. pun autobus maslinara i njihovih prijatelja zaputio se u Istru sa željom upijanja novih znanja, iskustava i druženja. Bio je to do tada najbrojniji zajednički odlazak na terensku nastavu, a bio je i prvi dvodnevni izlet, koji je po mišljenju sudionika u potpunosti uspio.

Grupa je krenula u donekle maglovito jutro autoputom kroz Gorski kotar i zastala u Rijeci (Vrata Jadrana), gdje se priključilo još nekoliko maslinara koji su stigli s Krka i iz Splita. Nakon prolaska kroz tunel Učka i vožnje istarskim ip-silonom, oko podneva smo stigli u selo Orbanice Gornje pokraj Žminja, gdje se nalazi mljekara „Latus“. Supruga vlasnika, gđa Maja Orbanic, upoznala nas je s razvojem ove obiteljske mljekare i prezentirala njihove kvalitetne sireve koje proizvodi ta obiteljska mljekara. Uz sireve i čašu malvazije, a nakon toga i kup-nju provjerenih proizvoda u njihovoj trgovini, društvo se zaputilo dalje prema Puli.

Kratko zaustavljanje smo imali u masliniku Oio Vivo (tvrтка Oleum Maris) pokraj Vodnjana, gdje nam se kratko obratio g. Velimir Jurić, jedan od suvla-snika. To je impresivan maslinik od osamdesetak hektara i petnaest tisuća sta-bala, uzorno obrađen i vođen, gdje se masline beru najmodernijim uređajem Pellenc, koji trese stablo masline mikrovibracijama, a plod masline se spušta niz raširenu ceradu/platformu i odmah elevatorom puni u velike kašete. Za ne-koliko minuta stroj obere maslinu i odmah se premješta na sljedeću. U ovom masliniku prakticiraju orezivanja u obliku polikonične vaze, o čemu smo već pisali nakon proljetnog izleta.

U Puli je cilj bio posjeta Kući istarskog maslinarstva (Museum Olei Histriae), koju s uspjehom vodi gđa Lorena Boljuncić. Razgledavanje muzeja bilo je orga-nizirano u nekoliko etapa. Najprije nas je ravateljica uvela u temu pričom o razvoju maslinarstva u Istri u doba Rimljana, s brojnim izlošcima, amforama i arheološkim dokazima. Slijedio je dio razvoja maslinarstva sve do naših dana. Pri tome smo imali prilike vidjeti i kratke dokumentarne filmove o starom na-čin prerade gnječenjem, zalijevanjem vrućom vodom i cijedenjem kroz jutene vreće. Taj dio je završio prikazom najnovijih postupaka, hladnim prešanjem i odvajanja ulja centrifugiranjem. Najpoučniji dio je bila vođena degustacija ulja, kušanje ekstra djevičanskih ulja s pozitivnim karakteristikama okusa gorčine i pikantnosti, te komparacija s uljem iz trgovine, deklariranim kao „ekstra dje-vičansko“, ali koje je bilo bez okusa i mirisa. Finale prezentacije je bilo kušanje nekoliko kvalitetnih istarskih ulja i njihovo djelovanje kao pojačivača okusa. Podloga je bio namaz od sira, poslužen s malo meda, kojima je dodavano po-jedino ulje. Na isti se način pojačanje okusa postiže i s voćem, čokoladom i drugim namirnicama.

Nakon šetnje Pulom, uz zadnje zrake jesenskog sunca, napravili smo ne-koliko grupnih snimaka pred arenom, a zatim se uputili u Istarske toplice na večeru i noćenje. Nedjeljno jutro je bilo pravo zimsko, puno mraza i sunca. Po takvom vremenu stigli smo u uljaru braće Chiavalon u okolini Vodnjana.



Tedi Chiavalon nije štedio glas kada nam je pričao o bratu Sandiju i sebi, kako su nastavila obiteljsku tradiciju i kao mladi ljudi upustili se o ovaj maslinarski pothvat. Osim uzornih eko maslinika, sagradili su, uz pomoć EU fondova, najsu-vremeniju uljaru u kojoj već nekoliko godina prerađuju svoje masline, ali i one obližnjih maslinara. Posebna je karakteristika ove uljare digitalizirano vođenje i praćenje procesa, specifičan način hladne prerade (21- 24 stupnja), vertikalni de-kanteri i na kraju obavezno filtriranje ulja. Ulje spremaju u inox bačve do momen-ta punjenja u staklene boce. Odvojene drvene dijelove koštica koriste kao gorivo u domaćinstvu, a biomasu kompostiraju uz pomoć algi u posebnim lagunama. Čuli smo i njihove napore na nivou Europe o prihvatanju premium kvalitete ulja, s manje slobodnih masnih kiselina, a s više polifenola nego što je propisano EU direktivom ili Pravilnikom, te druge novosti kojima obiluje ova uzorna uljara.

Slijedila je posjeta izložbi Istravirgin 2022, izložbi u Vodnjanu, gdje smo imali prilike vidjeti ponudu istarskih mladih maslinovih ulja, te vina i sireva. Posebna je atrakcija ove izložbe bio Gastro show gdje su poznati kuharski chefovi pripremali ukusna jela od mesa jelena i boškarina, tijesta i drugih namirnica. Lijepa gesta organizatora izložbe bili su mali darovi i bonovi za konzumaciju jela našim člano-vima.

U nastavku smo se zaputili u Bale gdje smo razgledali malu modernu uljaru Grubić, gdje je izložena i stara tradicionalna uljara koja potječe iz 1927. godine. Specifičnosti te stare uljare su kameni mlin, prenošenje okretaja kožnim pogon-skim remenima, te konačno tiješnjenje mase u velikim vertikalnim hidrauličnim prešama kroz platnene vreće (športe). I u ovoj u uljari nam je vlasnik, gosp. Gru-bić, prezentirao njihova vrhunska istarska ulja, bužu i rosinjolu.

Povratak u Zagreb bio je brz i uspješan. Vraćali smo se baš u vrijeme nogo-metne utakmice Hrvatska- Kanada na Svjetskom prvenstvu u Kataru. Direktna prijenos mnogi su pratili na svojim mobitelima i sve nas izvješćivali o promjeni re-zultata. Srećom, nakon početnog šoka, sve ostale objave bile su o golovima naše reprezentacije. U momentu završetka utakmice i rezultata 4:1 za naše, stigli smo na odredište. U dvostruko veselom raspoloženju obećali smo si da ćemo ovakva interesantna putovanja organizirati više puta tijekom svake maslinarske godine.





RASADNIK
DARKO



otres

poljoprivredno gospodarstvo otres
ostrovica | dalmacija | hrvatska

www.hongoldonia.hr

Vrhunska njega za vrhunski rezultat

Poklonite Vašim maslinama najbolju njegu
za vrhunske rezultate i kvalitetu.



HONGOLDONIA

Prodajni centar Zagreb - Rujanska 4, 10000 ZAGREB, Tel. 01 200 2053, Mob. 091 273 1282, e-mail: info@hongoldonia.hr

Prodajni centar Osijek - Vukovarska 432a, 31000 OSIJEK, Tel. 031 320 420, Mob. 091 273 1284, e-mail: veleprodaja@hongoldonia.hr



Doviđenja na sljedećem Festivalu maslina u Zagrebu!

Urednik izdanja: Krunoslav Kovačević
Priprema za tisak: Linardo Grubišić
Tisak: Kerschhoffset d.o.o.



Udruga senzorskih analitičara maslinovog ulja OLEA Zadar

Udruga senzorskih analitičara maslinovog ulja OLEA Zadar nastala je 2008. godine od grupe obučanih senzorskih analitičara u Zadru. Nakon održanog tečaja za obuku senzorskih analitičara maslinovog ulja, kojeg je provela O.L.E.A. Pesaro sukladno metodologiji COI-ja, osnovana je Udruga čija je glavna aktivnost širenje kulture korištenja ekstra djevičanskog maslinovog ulja u prehrani. Nakon održane obuke, članovi udruge u suradnji s mentorima iz Italije prolaze kroz dodatne vođene degustacije kako bi još bolje usavršili svoje znanje i vještine. Isto tako, Udruga izdaje Vodič za poznavanje i kušanje maslinovog ulja u suradnji sa O.L.E.A. Pesaro. Panel Udruge je registriran kao profesionalni panel pri Ministarstvu poljoprivrede te danas broji 19 članova, koji su upisani u registar ocjenjivača pri istom Ministarstvu zajedno s voditeljem panela. Kroz godine rada, Udruga ocjenjuje maslinova ulja za potrebe raznih manifestacija, kako lokalnih, tako i regionalnih i državnih, te sudjeluje u radu panela zajedno s panelom iz Italije, održava niz inicijativa kao što su predstavljanje ekstra djevičanskih maslinovih ulja djeci u vrtiću i djeci u nižim razredima osnovne škole. Osim same degustacije ulja, članovi udruge su angažirani i oko demonstracije rezidbe maslina te oko raznih predavanja o gnojidbi rezidbi i zaštiti masline.

DONATORI

Jamnica



LIPAPROMET

HUST

KAŠNER
VINSKA KUĆA

ORGANIZATOR



Zagrebački
maslinarski
institut
Zagreb
Olive
Institute

POKROVITELJI



MINISTARSTVO
POLJOPRIVREDE



GRAD ZAGREB

MEDIJSKI POKROVITELJI

maslinar **maslina**
ČASOPIS ZA MASLINARE I ULJARE



Festival maslina u Zagrebu

Maslinici naših članova raspoređeni su uzduž cijele obale, na otocima i u zaleđu, na površini od približno **260 ha**, s oko **70.000 stabala**, od kojih su dio novi nasadi, a sve veći broj je u ekološkom uzgoju.

Članovi Zagrebačkog maslinarskog instituta proizvedu godišnje oko **150.000 litara** maslinova ulja izvrzne kvalitete kao rezultat pažljivog rada, uz primjenu najnovijih spoznaja o uzgoju maslina, preradi u modernim uljarama i čuvanju ulja. Za kvalitetu svojih ulja dobivaju svake godine priznanja na domaćim i inozemnim natjecanjima.

ZAGREBAČKI MASLINARSKI INSTITUT

je neprofitna udruga koja okuplja maslinare iz Zagreba, Zagrebačke županije i drugih dijelova Hrvatske, čiji se maslinici nalaze u priobalju.

Udruga promiče razvitak maslinarstva u RH kroz:

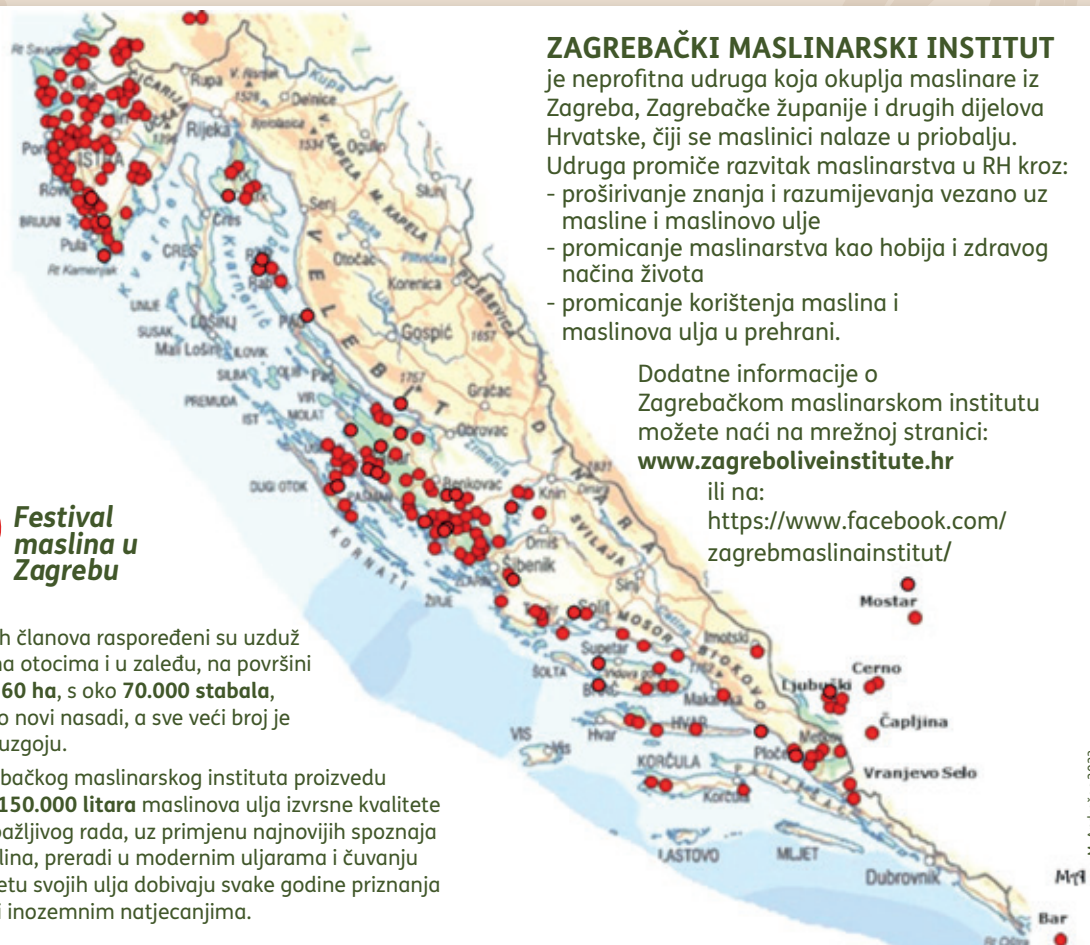
- proširivanje znanja i razumijevanja vezano uz masline i maslinovo ulje
- promicanje maslinarstva kao hobija i zdravog načina života
- promicanje korištenja maslina i maslinova ulja u prehrani.

Dodatne informacije o Zagrebačkom maslinarskom institutu možete naći na mrežnoj stranici:

www.zagreboliveinstitute.hr

ili na:

<https://www.facebook.com/zagrebmaslinainstitut/>



M. Androšec 2023.



Zagrebački maslinarski institut
Bohinjska ulica 1
10000 Zagreb
info@zagreboliveinstitute.hr
www.zagreboliveinstitute.hr

***8. Festival maslina u Zagrebu
4. i 5. ožujka 2023.***

***RASPORED I SAŽECI PREDAVANJA STRUČNOG SKUPA
Hotel The Westin Zagreb, dvorana Maksimir***



RASPORED PREDAVANJA

subota, 4. ožujka 2023.

HOTEL THE WESTIN, DVORANA MAKSIMIR

BROJ PREDAVANJA	VRIJEME PREDAVANJA	PREDAVAČ	NASLOV PREDAVANJA
1	10.00 – 10.30	dr. sc. Dario Lasić i prof. dr. sc. Jasna Bošnjir, NZJZ „Dr. Andrija Štampar”, Zagreb	Usporedba parametara kvalitete maslinovog ulja i tla s područja Istre i Dalmacije
2	10.30 – 11.00	prof. dr. sc. Dubravka Škevin, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	Endogeni enzimi maslinova ulja
3	11.00 – 11.30	dr. sc. Predrag Vujević, Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu, Zagreb	Intenzivni uzgoj masline u super gustom sklopu
4	14.00 – 14.30	dr. sc. Silvio Šimon, Ministarstvo poljoprivrede – Uprava za stručnu podršku razvoju poljoprivrede	Ekološko maslinarstvo – stanje i mogućnosti u Republici Hrvatskoj
5	14.30 – 15.00	dr. Ivica Vlatković, predsjednik udruge maslinara Zadarske županije	Kako maslinovo ulje gubi ljekovita i kvalitetna svojstva?
6	15.00 – 15.30	Doc. dr. sc. Mirella Žanetić, Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Split	Divlje masline u Hrvatskoj i njihovo maslinovo ulje
7	15.30 – 16.00	dr. sc. Krunoslav Kovačević, prvi predsjednik udruge i sadašnji član Upravnog odbora	10 godina djelovanja udruge Zagrebački maslinarski institut – predstavlanje monografije

RASPORED PREDAVANJA

nedjelja, 5. ožujka 2023.

HOTEL THE WESTIN, DVORANA MAKSIMIR

BROJ PREDAVANJA	VRIJEME PREDAVANJA	PREDAVAČ	NASLOV PREDAVANJA
8	10.30 – 11.00	mr. sc. Stanislav Štambuk, Ministarstvo poljoprivrede – Uprava za stručnu podršku razvoju poljoprivrede	Utjecaj klimatskih promjena na uzgoj maslina
9	11.00 – 11.30	Prof. dr. sc. Tea Bilušić, Sveučilište u Splitu, Kemijско-tehnološki fakultet	Fenoli iz maslinovog ulja kao epigenetski modulatori
10	11.30 – 12.00	dr. sc. Šime Marcelić, Odjel za ekologiju, agronomiju i akvakulturu Sveučilišta u Zadru	Utjecaj folijarno primijenjenog sumpora u ljetnom periodu na sastav i kvalitetu maslinova ulja

SAŽECI PREDAVANJA

PREDAVANJE 1
SUBOTA, 10.00 – 10.30

dr. sc. Dario Lasić, prof. dr. sc. Jasna Bošnjir,
Nastavni zavod za javno zdravstvo “Dr. Andrija Štampar”, Zagreb
dario.lasic@stampar.hr, jasna.bosnir@stampar.hr

Usporedba parametara kvalitete maslinovog ulja i tla s područja Istre i Dalmacije

Zbog svoje iznimne specifičnosti tla i mikroklimatskih uvjeta, područja Istre i Dalmacije nadaleko su poznata po proizvodnji maslinovih ulja visoke kvalitete. Maslina je biljka koja je vrlo osjetljiva na nagle promjene vremena te na položaj na kojem obitava. Želja je svih maslinara da masline redovito i obilno rode, te u tu svrhu ulažu mnogo napornog rada kako bi ostvarili željene prihode. Maslinovo ulje za razliku od vina starenjem ne dobiva na kvaliteti, već stajanjem ulje oksidira, te se preporuča da se potroši unutar dvije godine, te da se čuva u tamnim staklenim bocama ili posudama od inoxa, bez prisustva zraka, pri temperaturi od oko 15° C.

U svrhu procjene kvalitete maslinovog ulja, u sklopu provedbe projekta „Centar za sigurnost i kvalitetu hrane” provedeno je uzorkovanje tla i maslinovog ulja sa područja Istre, Kvarnera, te Srednje i Južne Dalmacije. Praćeni su parametri kvalitete maslinovog ulja (slobodne masne kiseline izražene kao oleinska kiselina, peroksidni broj, K-brojevi) i tla (suha tvar, pH, elektrovodljivost, dušik, fosfor, humus), sve kako bi utvrdili da li postoje razlike između kvalitete maslinovog ulja i tla unutar iste regije uzorkovanja, te između različitih regija.

Dobiveni rezultati ukazuju da su analizirana ulja izrazito visoke kvalitete i mogu se uglavnom kategorizirati kao ekstra-djevičanska ulja obzirom na analizirane parametre. Također, ulja su analizirana i na parametre zdravstvene ispravnosti iz čijih je rezultata razvidno da se radi o zdravstveno ispravnim proizvodima. Rezultati analiza tla ukazuju na uglavnom dobre pokazatelje kvalitete tla.

Projektne aktivnosti uključivale su i razvoj novih metoda kvalitete kao što je metoda prisutnosti eventualnih ostataka organskih otapala koje mogu zaostati u ulju ukoliko se vrši dodatna ekstrakcija zaostalog ulja u maslinovoj pogači, te metoda za sadržaj fenolnog spoja oleuropeina.

Suradnici na projektu: Mirela Jukić, Ivana Hrga, Martina Bevardi, Dejan Prgić, Sonja Serdar, Ivan Berić, Želimira Cvetković.

PREDAVANJE 2
SUBOTA, 10.30 – 11.00

prof. dr. sc. Dubravka Škevin,
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
dubravka.skevin@pbf.hr

Endogeni enzimi ploda masline

Endogeni enzimi ploda masline ključni su za kvalitetu i nutritivnu vrijednost djevičanskog maslinovog ulja (DMU) kao i za iskorištenje postupka proizvodnje. Njihova aktivnost djeluje na brojne spojeve koji u određenim uvjetima prelaze iz stanice i raspoređuju se u ulju. Stabilnost fenolnih spojeva, najznačajnijih antioksidanasa DMU, ovisi o oksidoreduktazama koje se nalaze u pulpi i u sjemenci. Na raspodjelu fenolnih spojeva između vodene i uljne faze utječu hidrolaze i to glikozidaze. Hidrolaze djeluju i na razgradnju stanične stjenke čime se olakšava izdvajanje ulja i drugih tvari iz stanica ploda masline. Hidrolaze lipaze i oksidoreduktaze lipoksigenaze odgovorne su za nastajanje poželjnih hlapljivih spojeva koji doprinose pozitivnim senzorskim svojstvima DMU.

Raspored enzima u plodu kao i njihova aktivnost pod direktnim su utjecajem genetskih karakteristika sorti maslina, a dodatni utjecaj na njihovu aktivnost imaju procesni parametri proizvodnje, osobito faza miješenja. Stoga se provode brojna istraživanja fokusirana na njihov utjecaj na ekstrakciju ulja i aktivnost spomenutih enzima, odnosno, na kemijski sastav DMU. Projekt Hrvatske zaklade za znanost IP 2020-02-7553 ‘Utjecaj inovativnih tehnologija na nutritivnu vrijednost, senzorska svojstva i oksidacijsku stabilnost djevičanskih maslinovih ulja iz hrvatskih sorti maslina’ istražuje utjecaj tri inovativne tehnologije na aktivnost endogenih enzima plodova maslina iz dvije istarske i dvije dalmatinske sorte. Osim enzimске aktivnosti, prati se i njezin učinak na ekstraktabilnost, nutritivnu vrijednost i stabilnost DMU. Očekujemo da će nova znanja značajno doprinijeti očuvanju i povećanju kvalitete hrvatskih ekstra djevičanskih maslinovih ulja, unaprjeđenju učinkovitosti proizvodnje i očuvanju okoliša.

PREDAVANJE 3 **SUBOTA, 11.30 – 11.30**

dr. sc. Predrag Vujević,
Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu, Zagreb
predrag.vujevic@hapih.hr

Intenzivni uzgoj masline u super gustom sklopu

Pokusni nasad maslina u super gustom sklopu na površini 1,5 ha posađen je u travnju 2011. godine na pokušalištu Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu na lokaciji u Kaštel Štafiliću. U nasadu su zastupljene sorte: Arbequina, Arbosana, Koroneiki, Sikitita i Tosca.

Najzastupljenija sorta u ovom tipu nasada je Arbequina, bilo da je riječ o mono-sortnim pokusima ili u kombinaciji s Arbosanom i Koroneiki. Broj sadnica ovisno o razmaku sadnje, tj. gustoći sklopa, kreće se od 1.545 do 2.002 sadnice po hektaru. Ovakav način sadnje i formiranja maslinika, koji bi uključivao više sorata i razmaka sadnje, kod nas do sada nije bio poznat. Introdicirane su nove sorte i posađen je ovaj pokusni nasad kako bi se istražile dodatne mogućnosti uzgoja maslina s ciljem uvođenja novih tehnologija i smanjenjem udjela ljudskog rada.

Za uvođenje intenzivnog uzgoja maslina ili uzgoja maslina u super gustom sklopu potrebno je zadovoljiti određene preduvjete:

- kvalitetno i hranjivim tvarima opskrbljeno tlo,
- dobar položaj,
- mogućnost fertirigacije,
- posebnu brigu u pogledu zaštite i formiranja uzgojnog oblika,
- armaturni oslonac.

U istraživanju pratimo sve bitne biološke i pomološke značajke, te ukupne prednosti ili nedostatke pojedine sorte uzimajući u obzir proizvodnju maslina i maslinovog ulja. Prema dosadašnjim rezultatima fizikalno-kemijskih i senzorskih ispitivanja dobili smo ekstra djevičanska ulja visoke kakvoće - od relativno blagog ulja sorte Arbequina do pikantnog ulja sorte Koroneiki.

PREDAVANJE 4 **SUBOTA, 14.00 – 14.30**

dr. sc. Silvio Šimon,
Ministarstvo poljoprivrede – Uprava za stručnu podršku razvoju poljoprivrede
silvio.simon@mps.hr

Ekološko maslinarstvo – stanje i mogućnosti u Republici Hrvatskoj

Ekološka poljoprivreda je sustav održivog i ekološki prihvatljivih metoda uzgoja koja podržava biološku raznolikost, smanjuje rizik od onečišćenja tla i vode te pomaže u očuvanju zdravlja i plodnosti zemlje za buduće generacije. Maslinarstvo na područjima Hrvatske ima tisućljetnu tradiciju koja se prenosi već generacijama. I danas, u hrvatskoj poljoprivredi, jedan od najvećih potencijala u proizvodnji jest maslinarstvo s obzirom da je maslina najrasprostranjenija voćna kultura na mediteranskom području Hrvatske, a maslinarska proizvodnja predstavlja značajan doprinos razvoju priobalnih, ruralnih krajeva Hrvatske, kroz povećanje zaposlenosti i dohotka proizvođača maslina i maslinovog ulja.

U sklopu Strateškog Plana Zajedničke poljoprivredne politike Republike Hrvatske 2023. – 2027. nastavlja se s poticanjem ekološke poljoprivredne proizvodnje. Intervencija 70.04 Ekološki uzgoj ima za cilj potaknuti primjenu praksi i metoda ekološkog uzgoja koje su korisne za okoliš, a također kroz navedenu potporu proizvođačima su plaćeni povećani troškovi ili izgubljeni prihod u usporedbi s uobičajenom poljoprivrednom proizvodnjom.

PREDAVANJE 5 **SUBOTA, 14.30 – 15.00**

dr. Ivica Vlatković,
predsjednik udruge maslinara Zadarske županije
ivica.vlatkovic@zd.t-com.hr

Kako maslinovo ulje gubi ljekovita i kvalitetna svojstva?

Maslinovo ulje po svom sastavu ima blagotvorno djelovanje na ljudsko zdravlje. To svojstvo preventivnog djelovanja na ljudsko zdravlje maslinovo ulje posjeduje zahvaljujući brojnim supstancama u njemu. Ukoliko se u procesu proizvodnje sačuva u svom izvornom nepromijenjenom stanju, njegov učinak na ljudsko zdravlje bit će veći.

Kvalitetna maslinova ulja extra kvalitete podrazumijevaju taj izvorni neizmijenjeni oblik. Kod samog uzgoja maslina važno je sačuvati zdrav plod kako bi kroz cijeli taj proces očuvali kvalitetu. Brojni su čimbenici koji u toj fazi utječu na moguća izmijenjena svojstva budućeg ulja. Biotski (štetnici) i abiotski (suša, vjetar, obilna kiša) bitno utječu na budući sastav i kvalitetu maslinovog ulja. Zato treba cijelo vrijeme vegetacije paziti na njih, jer presudno mogu utjecati na kvalitetu proizvedenog ulja.

Posebnu brigu treba posvetiti berbi i transportu maslina do uljare. Kritične točke očuvanja kvalitete ulja mogu se odraziti upravo na tim postupcima.

Prerada maslina i preuzimanje proizvedenog ulja u čiste specijalne sudove namijenjene transportu ulja do skladištenja ulja u cijelosti je važno ostvariti bez greške. U ovome procesu čistoća uljare i znanje uljara igraju presudnu ulogu.

Skladištenje i čuvanje ulja mora se održavati u stabilnoj temperaturi čuvanja ulja bez prisutnosti svjetla i bez kontakta s kisikom uz pravovremeno pretakanje ili filtriranje ulja.

PREDAVANJE 6 SUBOTA, 15.00 – 15.30

Doc.dr.sc. Mirella Žanetić,
Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Split
Mirella.Zanetic@krs.hr

Divlje masline u Hrvatskoj i njihovo maslinovo ulje

Maslina (*Olea europaea* L.) je jedna od najstarijih voćnih kultura čija pojava datira prije otprilike 500.000 godina. Prema dostupnim literaturnim podacima, danas se u svijetu uzgaja oko 2000 sorata masline. Najbliži srodnik kultivirane masline (*Olea europaea* subsp. *europaea* var. *europaea*) je divlja maslina (*Olea europaea* subsp. *europaea* var. *sylvestris*). Divlje masline (koje su izvorno divlje i feralne) su karakterizane značajno većom genetskom raznolikošću i boljom prilagođenosti različitim ekološkim uvjetima rasprostranjenosti.

Istraživanja morfoloških i agronomskih osobina te svojstava ulja različitih populacija divljih maslina diljem Mediterana pokazala su njihovu veliku raznolikost. Divlje masline imaju manji plod, košticu, list i randman ulja, no značajno veću bujnost, redovitu i obilnu cvatnju, otpornost na biotski i abiotski stres. Španjolski znanstvenici kategorizirali su maslinovo ulje dobiveno preradom divljih maslina kao ekstra djevičansko maslinovo ulje sa specifičnim aromama. Divlje masline posljednjih nekoliko godina postale su iznimno zanimljive kao vrijedan potencijal i baza za oplemenjivačke programe. Republika Hrvatska obiluje izvorno divljim i feralnim maslinama. Jedna od najpoznatijih populacija izvorno divlje masline nalazi se na otoku Pagu, u općini Novalja, mjestu Lun koje danas predstavlja zaštićeni spomenik prirode pod imenom 'Vrtovi Lunjskih maslina'. Na ovom području nalazi se oko 80 000 tisućljetnih samoniklih stabala divljih maslina koje se sve međusobno razlikuju. Najstarija stabla maslina imaju dokazanu starost više od 2000 i 1600 godina, što ih svrstava među pet najstarijih maslina na svijetu. Ovakav jedinstveni prirodni rezervat je iznimno važan za očuvanje bioraznolikosti divljih maslina i kao jedinstveno područje na kojem se nalazi najveći broj tisućljetnih samoniklih stabala masline lociranih na jednom mjestu.

U Hrvatskoj postoji još nekoliko populacija izvorno divljih maslina, koje se nalaze na otocima Šolta, Dugi otok, Lastovo i Mljet. Na Institutu za jadranske kulture i melioraciju krša u Splitu se, u okviru Znanstvenog centra izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja, posljednjih godina provode intenzivna istraživanja očuvanja genetskih resursa divlje masline (fenotipizacija, genotipizacija). U ova istraživanja su uključena i maslinova ulja divljih maslina, koja su prikupljena direktno od proizvođača, ali i dobivena laboratorijskom preradom u kontroliranim uvjetima. Provedena je karakterizacija ovih ulja obzirom na sastav masnih kiselina, fenolni profil te sastav hlapivih aromatskih spojeva odgovornih za specifičnu aromu ovih ulja. Uz navedeno, deskriptivnom senzorskom analizom su ispitana ulja divljih maslina te su definirana mirisno – okusna svojstva koji su karakteristična za divlje masline u Hrvatskoj.

PREDAVANJE 7 SUBOTA, 15.30 – 16.00

dr. sc. Krunoslav Kovačević
prvi predsjednik udruge i sadašnji član Upravnog odbora
krunoslav.kovacevic.lap@gmail.com

10 godina djelovanja udruge Zagrebački maslinarski institut – predstavljanje monografije

Pred dvije godine se navršilo punih deset godina kako je u Zagrebu osnovana udruga Zagrebački maslinarski institut. To je neprofitna udruga koja okuplja maslinare iz Zagreba, Zagrebačke županije, ali i iz drugih dijelova Hrvatske. Broj članova se popeo na 150. Udruzi su se pridružili i ljubitelji maslina, maslinova ulja i drugih proizvoda na toj osnovi, te prijatelji željni zdravog načina života u suglasju s prirodom.

Povodom prvih 10 godina djelovanja izdana je monografija u kojoj su na sustavan način opisane glavne aktivnosti udruge, počevši od Osnivačke skupštine 24. siječnja 2011., do kraja 2021. godine. S obzirom na pandemiju i pauzu u javnom okupljanju, monografija do sada nije mogla biti predstavljena javnosti.

Glavni dijelovi monografije su:

- kronološki pregled sastanaka članova udruge, godišnjih skupština, održanih predavanja, terenske nastave za članove 2011.-2021.;
- pregled održanih Festivala maslina u Zagrebu 2016. - 2021., čiji su sadržaj bili:
 - ocjenjivanje kvalitete ulja maslinara iz Hrvatske i okolnih maslinarskih zemalja;
 - predavanja o nutritivnoj i zdravstvenoj vrijednosti maslinova ulja;
 - izlaganja o kvaliteti domaćih maslinovih ulja;
 - kušaonice ulja (vođene degustacije) pod vodstvom certificiranih stručnjaka;
 - prodajna izložba maslinovih ulja i proizvoda od maslina iz domaćih OPG-ova.
- popis svih predavanja održanih na Stručnim skupovima, a ukupno ih je održano 73. Predavači su bili uvaženi znanstvenici i stručnjaci s fakulteta u Zagrebu, Splitu, Zadru, Rijeci, iz instituta u Splitu i Poreču, Ministarstva poljoprivrede, udruga i drugih institucija.
- Tekstovi uvažениh znanstvenika i stručnjaka o radu naše udruge, o njezinoj ulozi u razvoju maslinarstva Hrvatske (prof. dr. sc. Donatella Verbanac, dr. Ivica Vlatković, prof. dr. sc. Dubravka Škevin, mr. sc. Višnja Šimunović i prof. dr. sc. Đani Benčić).
- Monografija je popraćena brojnim fotografijama s predavanja, sa stručnih ekskurzija i Festivala, te predstavlja vrijedan izvor podataka za sustavno proučavanje rada ove udruge.

Udruhu su do sada vodili dr. sc. Krunoslav Kovačević (2011. – 2019.), dr. med. Jacinta Vuković (2019.-2022.), a sadašnji je predsjednik mr. sc. Srećko Gross (od 2022.).

PREDAVANJE 8 NEDJELJA, 10.30 – 11.00

Mr. sc. Stanislav Štambuk
Ministarstvo poljoprivrede – Uprava za stručnu podršku razvoju poljoprivrede
stanislav.stambuk@mps.hr

Utjecaj klimatskih promjena na uzgoj masline

Posljednjih godina svjedoci smo klimatskih promjena. Teško je predvidjeti sudbinu masline u uvjetima sve toplije klime. S više pažnje treba promatrati maslinu i njeno reagiranje na nove uvjete i promjenu klime. Vegetacija masline puno ranije započinje. Jedno je sigurno da će zatopljenje i zagrijavanje atmosfere odraziti na pojedine sorte i na njihovu rodnost. Djelovanjem visokih temperatura i sve toplije klime, dobro je znati pri projektiranju, podizanju novih nasada, rezidbi krošnje, kao i odabiru tla i položaja.

PREDAVANJE 9 NEDJELJA, 11.00 – 11.30

Prof.dr.sc. Tea Bilušić,
Sveučilište u Splitu, Kemijsko-tehnološki fakultet
tea@ktf-split.hr

Fenoli iz maslinovog ulja kao epigenetski modulatori

Specifičnost maslinovog ulja u odnosu na druga biljna ulja vezuje se ponajviše uz zastupljenost biološki aktivnih spojeva iz skupine fenola od kojih se neki nalaze samo u maslinovom ulju poput oleaceina, oleokantala, oleomisionala. Poznato je da fenolni spojevi predstavljaju otisak okolišnih faktora, karakteristika sorte te tehnoloških značajki procesa prerade što utječe na njihov sastav i koncentraciju. Zanimljivo je da fenolni spojevi iz maslinovog ulja koji se svrstaju u skupinu sekoiridoida još nisu potpunosti istraženi niti u strukturalnom niti u funkcionalnom pogledu što maslinovo ulje u znanstvenom pogledu čini kontinuirano aktualnim. Stoga su sve izraženija nastojanja određenih znanstvenih struja da se maslinovo ulje kategorizira kao prehrambeni proizvod i kao funkcionalna hrana sa specifičnim terapijskim djelovanjem uglavnom povezanim s udjelom i vrstom fenolnih spojeva.

U nizu do sada dokazanih terapijskih djelovanja maslinovog ulja u novije se vrijeme posebno istražuje potencijalni epigenetski učinak maslinovog ulja. Epigenetika predstavlja sasvim novo područje u okviru genetike, fokusirano na nasljedne promjene u ekspresiji gena. Te promjene ne uključuju promjene u bazama DNK, nego stupanj metilacije DNK, promjene na histonima (acetilacija, metilacija, fosforilacija) kao i promjene na mikroRNK. Okolišni faktori poput prehrane, posebno unos određenih bioaktivnih komponenti iz hrane, utječu na aktivnost gena. Područje istraživanja epigenetskih mehanizama, iako vrlo kompleksno i suvremeno, otvara u potpunosti nove spoznaje o tome da organizam čovjeka nije tek samo skup gena koje nasljeđujemo od svojih predaka, već da je genom naša predispozicija, ali ne i naša konačna sudbina. Fenolni spojevi iz maslinovog ulja, poput oleuropeina, hidroksitirozola, oleokantala, djeluju kao potencijalni epigenetski modulatori što je važno u cilju učinkovite zaštite epigenetske modulacije nastanka oboljenja poput karcinoma, Alzheimerove bolesti, depresije.

Stoga, spoznaje o epigenetskoj modulaciji komponenti iz hrane stavljaju težište na odgovornost pojedinca za vlastito zdravlje, ali i zdravlje društva, lišavajući ga na taj način pasivne uloge pukog nasljednika genetskog materijala te postavljajući ga u položaj onoga koji u konačnici svojim načinom života utječe na svoje zdravlje, ali i na zdravlje svojih potomaka radi fenomena tzv. transgeneracijske epigenetske memorije.

PREDAVANJE 10 NEDJELJA, 11.30 – 12.00

dr. sc. Šime Marcelić,
Odjel za ekologiju, agronomiju i akvakulturu Sveučilišta u Zadru
simemarcelic@unizd.hr

Utjecaj folijarno primijenjenog sumpora u ljetnom periodu na sastav i kvalitetu maslinova ulja

Tradicionalno, maslina je voćna vrsta koja se uzgaja radi ploda koji ima dvojaku namjenu, za proizvodnju maslinova ulja ili za konzerviranjem kao stolne maslina. Na sastav, kvalitetu i veličinu ploda utječu brojni čimbenici među kojima sorta, agroekološki uvjeti uzgoja i agronomska praksa imaju najveći utjecaj. Ipak, unatoč napretku u istraživanjima gnojidbe masline ostaje iznenađujuća činjenica da postoji mali broj istraživanja o utjecaju sumpora na kvalitetu i količinu maslinova ulja. Naime, poznato je da u proizvodnji drugih uljarica, na primjer soje, sezama i uljane repice, sumpor pozitivno utječe na povećanje prinosa i količine ulja u sjemenu kao i na sam sastav ulja.

Grupa istraživača u sklopu projekta sufinanciranog od Hrvatske zaklade za znanost: „Bilinogojstvom do sekundarnih biljnih metabolita: primjena mineralnih hraniva i elicitora za povećanje koncentracije fenola u listu masline“, UIP-2017-05-8464 (Phyto-FarmOL) proučavala je utjecaj folijarne primjene sumpornog gnojiva na količinu i kvalitetu maslinova ulja. Za praćenje utjecaja gnojidbe sumporom odabrano je tekuće folijarno sumporno gnojivo (SN gnojivo) koje uz sumpor sadrži i dušik. Dušik je biogeni element koji poboljšava usvajanje većine drugih elemenata pa tako i samog sumpora. Kako bi se utvrdio utjecaj gnojidbe SN gnojivom na kvalitetu ploda i maslinova ulja odabrane su dvije sorte maslina, ‘Leccino’ i ‘Istarska bjelica’ u nenavodnjavanom masliniku. U svakoj od promatranih godina, 2019. i 2020., provedene su dvije folijarne primjene gnojiva u tri različite koncentracije. Dobiveni rezultati dvogodišnjeg poljskog pokusa provedenog u Zadarskoj županiji pokazuju da folijarna primjena tekućeg SN gnojiva u ljetnom periodu povećava količinu sumpora u listu masline, dok istodobno nije bilo utjecaja na povećanje koncentracije dušika u listu. Razlozi leže u tome što se u gnojivu dušik nalazi u malim količinama te koristi kako bi povećao usvajanje glavnog elementa, u ovom slučaju sumpora. Morfološki parametri ploda bili su pod utjecajem primijenjenog folijarnog SN gnojiva kod obje istraživane sorte masline što je rezultiralo plodovima veće mase i udjela pulpe u odnosu na kontrolu. Time se može zaključiti da se povećala kvaliteta ploda (sirovine) za proizvodnju ekstra djevičanskog maslinova ulja. Nadalje, povećanje ploda je utjecalo i na prinos pa su masline tretirane SN gnojivom ostvarile viši prinos u odnosu na netretirane masline.

Osim povećanja prinosa i randmana ulja utvrđivalo se i kako folijarni SN tretman djeluje na kvalitetu maslinova ulja. Prvenstveno su se pratili osnovni parametri kvalitete maslinova ulja koji se koriste za kategorizaciju, ali i udio ukupnih fenolnih spojeva i sastav masnih kiselina. Rezultati su pokazali da folijarni SN tretman nije utjecao na promjenu same kategorije maslinova ulja već su svi uzorci bili klasificirani u kategoriji ekstra djevičansko maslinovo ulje.

Isto tako, na senzornoj analizi maslinova ulja, koju je proveo akreditirani panel Instituta za poljoprivredu i turizam u Poreču, nije utvrđena niti jedna negativna osobina u maslinovom ulju dobivenom od maslina tretiranih SN gnojivom. Također, utjecaj folijarne SN gnojidbe na udio fenolnih spojeva i sastav masnih kiselina je bio minimalan. Slijedom iznesenih rezultata, zaključujemo kako sumpor može utjecati na povećanje prinosa, morfoloških karakteristika ploda i količinu dobivenog ulja. Stoga je preporuka da se tijekom razvoja ploda, uz izbalansiranu i pravodobnu gnojidbu maslinika, dodatno primjeni i folijarno sumporno gnojivo s dušikom. Naravno, primjenu SN gnojiva potrebno je provoditi prema preporukama proizvođača, a u skladu s agroekološkim uvjetima u masliniku i stanju ishranjenosti masline koje se najbolje utvrđuje laboratorijskom analizom mineralnog sastava lista.

Sudionci projekta: Igor Pasković, Nikolina Vidović, Marina Lukić, Maja Jukić Špika, Igor Palčić, Igor Lukić, Marko Petek, Marija Pecina, Mirjana Herak Čustić, Dean Ban, Kristina Grozić., Marija Polić Pasković, Marin Cukrov, Paula Pongrac i Smiljana Goreta Ban.

VOĐENA DEGUSTACIJA

- PRAVILAN POSTUPAK OCJENJIVANJA DJEVIČANSKIH MASLINOVIH ULJA

RADIONICA 1, subota 10.00 – 10.45

RADIONICA 2, subota 11.00 – 11.45

RADIONICA 3, subota 14.00 – 14.45

RADIONICA 4, subota 15.00 – 15.45

**DVORANA
ZELENGAJ**

RADIONICA 5, nedjelja 10.00 – 10.45

RADIONICA 6, nedjelja 11.00 – 11.45

Udruga senzorskih analitičara maslinovog ulja OLEA Zadar organizira i provodi dugi niz godina vođene degustacije maslinovih ulja za zainteresirane građane, s ciljem da javnost (potrošače i proizvođače) educira kako raspoznati attribute vrhunskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja kao i svojstva djevičanskih ili lampante ulja. Tijekom degustacije zainteresiranim se građanima ukratko predstavi metodologija kušanja kao i osnovne vrline (voćnost, gorčina, pikantnost, fluidnost) te mane (octikavost, upaljenost, talog, plijesan, užeglost) djevičanskih maslinovih ulja. Uz to, kratko se opišu i glavni razlozi koji dovode do negativnih osobina u maslinovom ulju. Polaznici se podučavaju samim tehnikama kušanja, obično od strane voditelja panela ili nekog od iskusnijih članova panela, koji im pomažu analizirati/opisati ulje, a zatim na listić prilagođen za ovu potrebu kvalitativno i kvantitativno prenijeti svojstva koja su prepoznali i/ili osjetili. Na osnovu kvalitativnih i kvantitativnih ocjena pojedinih svojstava polaznike se podučava kako formirati završnu ocjenu te time i kako pozicionirati pojedino ulja na temelju senzorske analize. Intencija je polaznicima ponuditi 3-4 uzorka od kojih je barem jedan izvrsne kvalitete i barem jedan s nekom od glavnih mana. Cilj je da polaznici zapamte vrline kvalitetnog ekstra djevičanskog maslinovog ulja i da ga mogu razlikovati od djevičanskih ili lampante ulja, tj. ulja s jedva prisutnom ili jače izraženom manom.

RADIONICA IZRADE KOZMETIČKIH I DIJETETSKIH PRIPRAVAKA OD EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA I DRUGIH DIJELOVA MASLINE

RADIONICA 1, subota 10.00 – 10.45

RADIONICA 2, subota 11.00 – 11.45

RADIONICA 3, subota 14.00 – 14.45

RADIONICA 4, subota 15.00 – 15.45

**DVORANA
JELENOVAC**

RADIONICA 5, nedjelja 10.00 – 10.45

RADIONICA 6, nedjelja 11.00 – 11.45

RADIONICA 7, nedjelja 14.00 – 14.45

RADIONICA 8, nedjelja 15.00 – 15.45

Ekstra djevičansko maslinovo ulje (EVOO) je vrlo važan proizvod od masline, ali nikako nije jedini. U izradi kozmetike i dijetetike koriste se, osim ulja, list, koštica i komina masline. Cilj radionice je pokazati kako napraviti niz korisnih proizvoda za svakodnevnu njegu od vlastitih sirovina iz masline. Na radionici će biti pokazan način pripreme nekoliko takvih proizvoda:

- Vrlo blagi tekući sapun od EVOO koji ne isušuje već njeguje kožu, važan je kod osjetljive i suhe kože.
- Lagani gel s antioksidansima iz lista masline, koji revitaliziraju kožu nakon peelinga s košticama masline. Ovisno o veličini čestica iz koštice masline pripravljeni gel koristi se za lice i dekolte ili bedra i područja koja bi mogao zahvatiti celulit.
- Bogata hidratantna krama s EVOO, koja hrani, hidratizira i njeguje kožu.

Kozmetički proizvodi izrađeni na radionici radit će se s prirodnim sirovinama da budu maksimalno prihvatljivi našoj koži, a radit će se u profesionalnom uređaju. Na radionici će biti prikazana izrada kvalitetnih ekstrakata lista masline, koji sadrže antioksidanse iz grupe polifenola. Bit će prikazan suvremeni način izrade takvih ekstrakata pomoću ultrazvučnih uređaja.

SUDJELOVANJE NA RADIONICAMA NAPLAĆUJE SE 10 EUR PO SUDIONIKU.

U DVORANAMA JELENOVAC I ZELENGAJ BROJ SUDIONIKA JE OGRANIČEN NA 15.