



ORGANIZATOR
Zadružni savez Dalmacije Split

IZVJEŠĆE

**s 27. Međunarodnog susreta maslinara i uljara
NOĆNJAK 2025.**

**13. – 16. ožujka 2025.
Rab**

U organizaciji Zadružnog saveza Dalmacije, pod visokim pokroviteljstvom predsjednika RH Zorana Milanovića, održan je **27. Međunarodni susret maslinara i uljara Noćnjak 2025.** od 13.-16.3.2025. u Valamar Padova Hotelu u Rabu. Pokroviteljstvom su Noćnjak podržali Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva, Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova EU, Ministarstvo turizma i sporta, Splitsko-dalmatinska županija, Primorsko-goranska županija, Grad Rab, TZ grada Raba. Noćnjak se održao uz medijsko pokroviteljstvo stalnih medijskih pokrovitelja i partnera, te uz suorganizatorstvo brojnih znanstvenih i obrazovnih institucija, koje su prezentirale aktualne znanstveno-stručne teme iz područja maslinarstva i uljarstva.

Na Noćnjak 2025. sa svojim proizvodima odazvali su se gotovo svi maslinari i uljari koji su stalni sudionici Noćnjaka. U segmentu natjecateljskog dijela programa Noćnjaka zaprimljeno je ukupno 474 uzorka proizvoda, od čega 434 uzorka maslinovog ulja i 40 uzorka proizvoda od masline. Iz Hrvatske je pristiglo 302, a iz inozemstva 58 uzoraka proizvoda.

U razdoblju od **22.12.2024. – 20.2.2025.** dostavljene proizvode ocjenjivao je profesionalni Panel Zadružnog saveza Dalmacije, sastavljen od certificiranih senzorskih ocjenjivača, a proizvodi su se zaprimali i ocjenjivali u tri kategorije: pakovine maslinovog ulja, otvorena maslinova ulja i proizvodi od masline.

1. PAKOVINE MASLINOVOG ULJA

Na ocjenjivanje su dostavljene ukupno 132 pakovine maslinovog ulja, od čega 89 iz Hrvatske, a 43 iz inozemstva. Među uzorcima iz RH najviše ih je stiglo iz Istarske županije (36), zatim iz Zadarske (19), Splitsko-dalmatinske (16), Šibensko-kninske (10), Primorsko-goranske (5) i Dubrovačko-neretvanske (3). Uzorci inozemnih pakovina stigli su iz Slovenije (29), Crne Gore (13) te Bosne i Hercegovine (1). U kategoriji pakovina maslinovog ulja proglašen je šampiona za kvalitetu maslinovog ulja i šampion za izgled ambalaže pakovine (boce i etikete). Posebna priznanja dobili su: najbolje monosortno, višesortno i ekološko ekstra djevičansko maslinovo ulje te najbolji Hrvatski otočni proizvod.

2. OTVORENA MASLINOVA ULJA

Na ocjenjivanje je dostavljeno ukupno 302 uzorka otvorenih maslinovih ulja, od čega 281 uzorak iz Hrvatske, a 21 iz inozemstva. Među uzorcima iz Hrvatske najviše ih je stiglo iz Splitsko-dalmatinske županije (100), zatim iz Dubrovačko-neretvanske (52), Zadarske (50), Šibensko-kninske (26), Istarske (25), Primorsko-goranske (18) i Ličko-senjske (10). Uzorci inozemnih otvorenih maslinovih ulja dostavljeni su iz Crne Gore (12), Bosne i Hercegovine (4), Slovenije (4) i Italije (1). U kategoriji otvorenih maslinovih ulja proglašeno je najbolje otvoreno ekstra djevičansko maslinovo ulje, a posebna priznanja dobili su proizvođači najboljeg intenzivnog i srednje intenzivnog ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

3. PROIZVODI OD MASLINE

Proizvodi od masline zaprimani su i ocjenjivani u tri kategorije: prehrambeni proizvodi od masline, kozmetički proizvodi od masline i proizvodi od drva masline. Na ocjenjivanje je dostavljeno ukupno 40 proizvoda od masline. Hrvatski proizvođači dostavili su na ocjenjivanje 38, a inozemni 2 proizvoda. Iz Hrvatske su najbrojniji bili proizvodi iz Splitsko-dalmatinske županije (15), te iz Istarske (11), Primorsko-goranske (5), Zadarske (3), Dubrovačko-neretvanske (2) i Šibensko-kninske (2). Inozemni uzorci proizvoda od masline stigli su po jedan iz Crne Gore i Slovenije. U svakoj od tri kategorije ocjenjivanja proizvoda proglašen je najbolje ocijenjeni proizvod.

13. ožujka 2025. nakon sadnje spomen masline Noćnjaka 2025., manifestacija je svečano otvorena i započela je s programom. Na svečanom otvorenju pozdravnu riječ sudionicima uputili su: **Lordan Ljubenković**, predsjednik Zadružnog saveza Dalmacije; **Nikola Grgurić**, gradonačelnik grada Raba, **Tugomir Majdak**, izaslanik predsjednika Vlade RH Andreja Plenkovića i državni tajnik u Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i ribarstva te **Velibor Mačkić**, posebnog savjetnika predsjednika RH Zorana Milanovića za ekonomiju, nakon čega je 27. Noćnjak proglašen otvorenim.

Nakon svečanog otvorenja, dodijeljena su priznanja laureatima za maslinarstvo i uljarstvo:

Priznanje «Branko Škarica» za životni doprinos unaprjeđenju uljarstva

MILENA BUČAR MIKLAVČIČ Koper, Slovenija

Priznanje «Pavle Bakarić» za životni doprinos unaprjeđenju maslinarstva

MARIJAN KALANJ Zagreb

Priznanje «Dobroslav Elezović» za životni doprinos unaprjeđenju maslinarstva i uljarstva

ŽELJKO PERAN Rab

Međunarodno priznanje «Cavaliere Olio d'Oliva» (dodjeljuje Pieralisi Italija)

SANJIN GABRIĆ Rab

Priznanje «don Ante Alfirević»

za doprinos unaprjeđenju i promociji poljoprivrede, osobito maslinarstva i uljarstva

BOŽO ŠALTIĆ Bar, Crna Gora

Priznanje «Marko Vrsalović» za doprinos unaprjeđenju maslinarstva i uljarstva

DORIS BOŽANIĆ Split

Priznanje «Joško Niskota» uzornom maslinaru

VLADIMIR DUMIĆ-VLATKO Rab

Priznanje uljarskoj zadruzi za uzoran rad (dodjeljuje Hrvatski poljoprivredni zadružni savez)

PZ MASLINARI ISTRE Krasica, Buje

Priznanje «Zlatna amfora Noćnjaka» za doprinos razvoju maslinarstva i uljarstva

UDRUGA MASLINARA ORKULA Rab



Sadnja spomen masline Noćnjak 2025.



Laureati Noćnjaka 2025.

Nakon svečanog otvorenja manifestacije, uz piće dobrodošlice, obišao se **Sajam maslinarstva i uljarstva**, izložba maslinovih ulja i proizvoda od masline te Olio bar, koji su bili otvoreni cijelo vrijeme trajanja manifestacije. U okviru navedenih aktivnosti svoje proizvode predstavilo je oko 400 tvrtki, obrta, zadruga i obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava.



Sajam maslinarstva u uljarstva

14. ožujka 2025. započeo je **znanstveno-stručnim skupom o maslinarstvu i uljarstvu**, čijim je prvim dijelom moderirao prof. dr. sc. Krunoslav Karalić iz Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu, a drugim dijelom dr. sc. Mirella Žanetić iz Instituta za jadranske kulture i melioraciju krša. Predstavljen je niz aktualnih i interesantnih tema osjetljivosti različitih sorti maslina na paunovo oko, o primjeni inovativnih tehnologija u postupku proizvodnje djevičanskih maslinovih ulja iz hrvatskih sorti maslina, o hlapljivim tvarima cvata Lastovke i Oblice kao potencijalnim atraktantima za privlačenje maslinova moljca, o antioksidansima u djevičanskom maslinovom ulju kao prvoj liniji obrane protiv oksidacije, kemijskim i senzorskim obilježjima maslinovog ulja autohtone pelješke sorte Nerica, o kemijskoj i senzornoj karakterizaciji maslinovih ulja otoka Hvara, o utjecaju europskih strožih ograničenja na sadržaj ugljikovodika u djevičanskom maslinovom ulju, o projektu Zadarske županije Central Europe Biodiversity Innovative Communities, o devastaciji starih maslinika u službi oslobađanja prostora za izgradnju stambeno poslovnih objekata itd.

Također su predstavljene mogućnosti i perspektive razvoja otoka, zelene ekonomije, organska gnojiva Plantella, te uloga aminokiselina i bakra u maslinarstvu.

Isti dan održao se i **Okrugli stol o maslinarstvu i uljarstvu Sveučilišta u Splitu** na temu „Pozitivni učinci klimatskih promjena“, kojim su moderirali prof. dr. sc. Frane Strikić i izv. prof. dr. sc. Mario Bjeliš, uz prisustvo ostalih stručnjaka i znanstvenika Sveučilišta u Splitu i institucija suorganizatora, te maslinara i uljara sudionika.

Praktikum iz maslinarstva i uljarstva Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i ribarstva, kojim je moderirala Nataša Puhelek Puština, ponudio je teme o značaju folijarne ishrane u maslinarstvu s naglaskom na ishranu masline mikrohranjivima, o praćenju štetnih organizama u maslinicima kvarnerskih otoka, o kompostiranju biljnih ostataka od rezidbe maslina, o polikoničnoj vazi - ekonomičnosti u agrotehnici, o prodaji maslinovog ulja, o naknadi za ambalažu i ambalažni otpad, o gnojidbi kalijem kao ključu za više ulja u plodovima maslina itd.

Masterclass Gastro ekspert – okusi i mirisi maslinovog ulja, radionica koju vodi dr. sc. Sandra Petričević, korak je više prema podizanju svijesti o načinima shvaćanja procesa prepoznavanja kvalitete maslinovih ulja. Cilj radionice je nizom osmišljenih testova privući pozornost sudionika na osjetilno-mirisne karakteristike pojedinih svojstava maslinovih ulja te otključati okusno mirisne receptore u prepoznavanju kvalitete i kategorije maslinovog ulja u hrani. Primijenjeni su testovi niza, usporedbe i klasifikacije.

Na Zadružnoj uri sudjelovali su upravitelji zadruga, predstavnici jedinica lokalne samouprave te većih OPG-a. Uvodno je moderator Lordan Ljubenkov, predsjednik Zadružnog saveza Dalmacije, iznio aktualne podatke o zadružnom poduzetništvu u Hrvatskoj i EU.

Otvorena su područja nepovezanosti u proizvodnji malih poljoprivrednika kojih je 160 000 i sive ekonomije koja je na visokoj razini u odnosu na prosjek EU, osobito u poljoprivredi.

Sudionici su se uključili u razgovor te su nakon rasprave doneseni zaključci o mjerama kojima bi se motiviralo OPG-e na udruživanje što je nužno za razvoj poljoprivrede.

Dogovoreno je da će se zaključci poslati resornim institucijama te iznijeti na sastancima s predstavnicima ministarstva koje Savez redovito godišnje dogovori po pitanju zadruga.

Studijski obilazak maslinarsko-uljarskih, povijesno-kulturnih i turističkih destinacija organiziran je i realiziran u subotu 15. ožujka 2025. Maslinari i uljari, njih 200-injak, sudjelovali su na praktičnoj prezentaciji škara i baterijskih pila tvrtke Entrada d.o.o., a nakon toga obišli su kulturno-povijesne i turističke znamenitosti centra Raba. Dolazak u gradsku jezgru grada Rab uvijek je čaroban. Od trga sv. Kristofora do trga Municipium Arba vodit će vas niz uskih ulica, sve dok ne stignete u Kaldanac koji je najstariji dio grada, ali i otoka. Čitav niz sakralnih građevina, pogled na poznata četiri zvonika grada Raba, odat će bogatu kulturnu i tradicijsku prošlost Raba. Kako naučiti raditi Rabsku tortu, što su to rapski samostreličari i što znače za Rab, sve ćete to naučiti uz pratnju licenciranog vodiča i lokalne Rabljanke i Rabljane, koji su itekako voljni podijeliti svoju priču. Sudionici su mogli uživati u pogledu s Vidikovca Zlatni zalaz uz degustaciju maslinovih ulja Udruge maslinara Orkula Rab i druge autohtone proizvode. Nakon toga obišla se uljara i restoran Maslina, gdje je za uzvanike bio organiziran domjenak.





Stručni studijski obilazak

NAGRAĐENI MASLINARI

U kategoriji pakovina maslinovog ulja, apsolutni šampion za kvalitetu pakovine maslinovog ulja i najbolje monosortno ekstra djevičansko maslinovo ulje sorte buža je **OPG Brčić Vilma** iz Baldaša, Vižinade, a šampion za izgled pakovine maslinovog ulja je **Montenegro Petrol** iz Bara u Crnoj Gori. Titula najboljeg višesortnog ekstra djevičanskog maslinovog ulja pripada proizvođaču **Stojan Marušić** iz Lokvice u Sloveniji, najbolje ocijenjeni Hrvatski otočni proizvod je ekstra djevičansko maslinovo ulje sorte levantinka **Udruga maslinara otoka Šolte Zlatna šoltanka** iz Srednjeg Sela na otoku Šolti, a priznanje za najbolje ekološko ekstra djevičansko maslinovo ulje sorte oblica dobio je **OPG Laurenta, Domagoj Živković** iz Zečeva Rogozničkog.



Šampioni i dobitnici posebnih priznanja u kategoriji pakovina maslinovog ulja



Proizvođači najboljih maslinovih ulja u kategoriji otvorenih maslinovih ulja

U kategoriji otvorenih maslinovih ulja najbolje otvoreno maslinovo ulje Noćnjaka i najbolje intenzivno ekstra djevičansko maslinovo ulje sorte picholine je proizvođača **OPG San Rocco, vl. Silvano Bartolić** iz Poreča, a najbolje otvoreno srednje intenzivno ekstra djevičansko maslinovo ulje sljubljenih sorti proizveo je **Ivica Kapitanović** iz Biograda na Moru.

U kategoriji proizvoda od masline priznanje za najbolji prehrambeni proizvod od masline dobila je **Uljara Radojković** iz Bogomolja na otoku Hvaru za Aromatizirano maslinovo ulje češnjak, priznanje za najbolji kozmetički proizvod od masline zaslužio je **Lisjak d.o.o.** iz Kopra u Sloveniji za ulje za masažu Olive Garden Massage Oil Orchid i priznanje za najbolji proizvod od drva masline dobio je **Obrt Limbel, Eterović Pere** iz Nerežišća na otoku Braču za vazu od drva masline.



Proizvođači najboljih proizvoda od masline

Čestitke svim maslinarima!

Do sljedećeg 28. Noćnjaka!

Miranda Žitko Vulić
Voditeljica projekata ZSD-a

A blue ink signature of Miranda Žitko Vulić.



Lordan Ljubenkov
Predsjednik ZSD-a

A blue ink signature of Lordan Ljubenkov.