



**ENJOY  
YOUR  
WELLFOOD!**



The project is co-funded  
by the European Union,  
Instrument for  
Pre-Accession Assistance



Let's grow up together  
**Adriatic IPA**  
Cross Border Cooperation 2007-2013

Jadranski čezmejni program IPA 2007-2013

**WELLFOOD**

Spodbujanje inovacij v živilskem sektorju za razvoj turizma dobrega počutja v jadranski regiji

**UP ZRS vas vabi na seminar z naslovom:**

**ZAGOTAVLJANJE SLEDLJIVOSTI, KAKOVOSTI IN PRAVILNEGA  
OZNAČEVANJA ŽIVIL**

iz cikla seminarjev: Zdrava, inovativna, kakovostna in varna hrana na območju Jadrana,

ki bo potekal v sredo 14. maja 2014 v Kopru v Pretorski palači, Titov trg 3.  
Delavnica bo potekala v predavalnici UP ZRS, Garibaldijeva 1.

**Zaradi omejenega števila mest Vas prosimo, da najavite svoj obisk najkasneje  
do ponedeljka 12. maja 2014 na tel. 05/611-79-33 ali [matjaz.hladnik@zrs.upr.si](mailto:matjaz.hladnik@zrs.upr.si)**

Seminar bo vodil doc. dr. Bojan Butinar, predstojnik Inštituta za oljkarstvo, UP ZRS.

Uradni jezik na seminarju bo slovenščina. Zagotovljeno bo simultano prevajanje v angleščino.

Tehnični del

- |               |  |
|---------------|--|
| 9.15 – 9.30   | UVODNI NAGOVOR IN PREDSTAVITEV PROJEKTA<br>izr. prof. dr. Boštjan Šimunič, pomočnik direktorja UP ZRS<br>doc. dr. Bojan Butinar, predstojnik Inštituta za oljkarstvo, UP ZRS   |
| 9.30 – 10.15  | PREGLED SLOVENSKE ŽIVILSKE INDUSTRIJE<br>dr. Tatjana Zagorc, direktorica Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij,<br>Gospodarska zbornica Slovenije  |
| 10.15 – 10.45 | OZNAČEVANJE ŽIVIL TER INFORMIRANJE IN VARSTVO<br>POTROŠNIKOV<br>mag. Mira Kos Skubic   |
| 10.45 – 11.05 | VINO, SIR IN MED: MARKETINŠKI TREND IN NJIHOV POMEN V<br>VREDNOSTNI VERIGI V REGIJI MARCHE<br>mag. Lucia Bailetti, direktorica Italijanskega centra za senzorične analize<br>(Centro Italiano di Analisi Sensoriale) |
| 11.05 – 11.30 | Premor   |

[www.wellfoodproject.eu](http://www.wellfoodproject.eu)





11.30 – 11.45 ZAGOTAVLJANJE SLEDLJIVOSTI IN KAKOVOSTI – PRIMER AKREDITIRANEGA LABORATORIJA ZA PRESKUŠANJE OLJA UP ZRS IZO

dr. Erika Bešter, Inštitut za oljkarstvo, UP ZRS

11.45 – 12.00 SHEME KAKOVOSTI – EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA

ga. Milena Bučar-Miklavčič, univ. dipl. inž. kem., vodja laboratorija za preskušanje olja UP ZRS IZO

#### Predstavitveni del

12.00 – 12.20 RIBOGOJNICA FONDA

dr. Irena Fonda, direktorica

12.20 - 12.40 PIRANSKE SOLINE

g. Klavdij Godnič, univ.dipl.inž.el., direktor

12.40 – 13.00 PREDSTAVITEV OLJKARSKE DRUŽINSKE KMETIJE

g. Vanja Dujc

13.00 – 13.20 PREDSTAVITEV KMETIJSKE ZADRUGE AGRARIA KOPER

ga. Patricija Pirnat, vodja zadružne proizvodnje, Kmetijska zadruga Agraria Koper z.o.o.

#### Tehnični del

16.00 – 18.00 DELAVNICA NA TEMO OZNAČEVANJA ŽIVIL (VKLJUČUJOČ OLJČNO OLJE)

mag. Mira Kos Skubic

[www.wellfoodproject.eu](http://www.wellfoodproject.eu)

