

1. MEĐUNARODNA KONFERENCIJA I IZLOŽBA,  
27. - 30. OŽUJKA 2019., PULA, HRVATSKA

1<sup>ST</sup> INTERNATIONAL CONFERENCE & EXHIBITION,  
MARCH 27<sup>TH</sup> - 30<sup>TH</sup>, 2019, PULA, CROATIA

DRUGA OBAVIJEST  
SECOND ANNOUNCEMENT



SPIRIT  
OF  
RAKIA

GRAPE and FRUIT SPIRITS

[www.spiritofrakia.com](http://www.spiritofrakia.com)



MINISTARSTVO  
POLJOPRIVREDE



MINISTRY OF AGRICULTURE



International Organisation  
of Vine and Wine  
Official sponsor



prehrambeno  
biotehnoški  
fakultet

Sveučilište  
u Zagrebu



faculty of  
food technology  
and biotechnology

University  
of Zagreb



HRVATSKA  
GOSPODARSKA  
KOMORA



CROATIAN  
CHAMBER OF  
ECONOMY

Institut za poljoprivredu i  
turizam Poreč



Institute of Agriculture and  
Tourism Poreč



HRVATSKO AGROEKONOMSKO DRUŠTVO  
CROATIAN SOCIETY OF AGRICULTURAL ECONOMISTS



Udruga poslodavaca u hotelijerstvu Hrvatske  
Association of Employers in Croatian Hospitality

Medijski pokrovitelj

**gospodarski  
list**

**marinada**

**pula+**

Turistička zajednica općine Pula  
Pula and Poreč  
Region of Istria  
Tourism Board Pula

# POZIVNO PISMO

## INVITATION LETTER

---



Poštovani,

Čast mi je i zadovoljstvo zaželjeti Vam dobrodošlicu na **“Spirit of Rakia”; 1. Međunarodnu konferenciju i izložbu o rakiji**. Konferencija će se održati u hotelu „Park Plaza Histria“ u Puli od 27. do 30. ožujka 2019. godine.

Projekt **“Spirit of Rakia”** ima regionalnu i međunarodnu razinu te uključuje zemlje iz srednje i jugoistočne Europe. Skup će biti mjesto susreta stručnjaka iz Hrvatske, okolnih zemalja i cijele Europe, ne samo kao sudionika već i kao aktivnih partnera.

Osnovni cilj Konferencije je izgradnja više razine znanstveno stručnih znanja o rakijama i drugim jakim alkoholnim pićima u cilju unapređenja njihove proizvodnje te promocije njihove turističke, gastronomske i tradicijske vrijednosti.

Veseli nas što možemo objaviti da odabrano mjesto održavanja skupa predstavlja izvrsno okruženje za naše prezentacije te tehnička, tehnološka i znanstvena izlaganja. Premda je Pula danas moderan grad, kao urbano središte koje su prije 3000 godina osnovali Rimljani obiluje prekrasnim lokalitetima visoke arhitektonske vrijednosti: Arena Amfiteatar, Slavoluk Sergijevaca - Zlatna vrata i sl. što ga čini vrijednim gradom domaćinom konferencije **“Spirit of Rakia”**.

Pozivam vas da svojom nazočnošću i aktivnim sudjelovanjem pridonesete uspjehu Konferencije kako biste produbili postojeće te stekli nove stručne i znanstvene spoznaje.

Uz moje najbolje želje za vrhunskom konferencijom,

Prof. dr. sc. Edi Maletić,  
predsjednik Konferencije



Dear all,

It's my pleasure to welcome You to the **“Spirit of Rakia”; 1. International Conference and exhibition about rakia**. The Conference is set to take place at the Hotel Park Plaza Histria in Pula, from 27<sup>th</sup> to 30<sup>th</sup> March 2019.

The project **„Spirit of Rakia“** has a regional and international level and includes countries from Central and Southeastern Europe. The gathering will bring together experts from Croatia, as well as the surrounding countries and whole Europe not only as participants but as active partners.

The main objective of the Conference is to build a higher level of scientific knowledge on brandies and other spirit drinks in order to improve their production and promote their tourist, gastronomy and traditional value.

We are happy to report that the venue chosen provides an excellent setting for our technical, technological and scientific lectures and presentations.

Although Pula is a modern city, founded 3000 years ago by the Romans, it has preserved a wonderful corners with architectural delight: Arena Amphitheatre, Triumphal Arch of the Sergi – Golden Gate etc. that makes it worthy to be the host city for the **„Spirit of Rakia“** Conference.

I invite You to contribute to the Conference success with Your presence and active participation in order to acquire new professional and scientific knowledge.

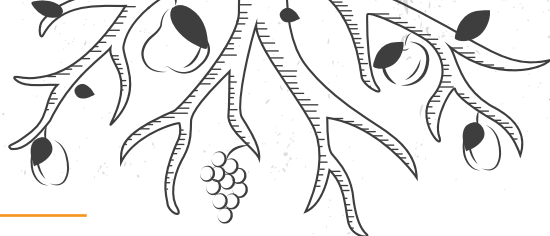
With my best wishes for the superb conference,

Prof. Edi Maletić, PhD  
President of the Conference

# ODBORI

## COMMITTEES

---



### **Predsjednik Konferencije / Conference President**

Prof.dr.sc. **Edi Maletić**, Agronomski fakultet / Faculty of Agriculture,  
Sveučilište u Zagrebu / University of Zagreb, Zagreb, Hrvatska / Croatia

### **Predsjednik Znanstvenog odbor / Scientific Committee President**

Doc.dr.sc. **Marin Mihaljević Žulj**, Agronomski fakultet / Faculty of Agriculture,  
Sveučilište u Zagrebu / University of Zagreb, Zagreb, Hrvatska / Croatia

### **Znanstveni odbor / Scientific Committee:**

1. Dr.sc. **Dean Ban**, Institut za poljoprivredu i turizam /  
Institute of Agriculture and Tourism, Poreč, Hrvatska / Croatia
2. Prof.dr.sc. **Ilda Caldeira**, Instituto Nacional de Investigacao Agraria e Veterinaria  
(INIAV) / National Institute of Agrarian and Veterinary Research, Portugal
3. **Karla Hanousek Čiča**, mag.ing., Prehrambeno-biotehnološki fakultet /  
Faculty of Food Technology and Biotechnology, Sveučilište u Zagrebu /  
University of Zagreb, Zagreb, Hrvatska / Croatia
4. Dr. **Daniel Einfalt**, Universität Hohenheim / University of Hohenheim,  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie / Institute  
of Food Science and Biotechnology, Hefegenetik und Gärungstechnologie /  
Yeast Genetics and Fermentation Technology, Hohenheim, Njemačka / Germany
5. Prof.dr.sc. **Manfred Gössinger**, Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für  
Wein und Obstbau (HBLA) / Federal College and Federal Office for Viticulture  
and fruit growing, Klosterneuburg, Austrija / Austria
6. Prof.dr.sc. **Janez Hribar**, Biotehniška fakulteta / Biotechnical Faculty,  
Univerza v Ljubljani / University of Ljubljana, Ljubljana, Slovenija / Slovenia
7. Prof.dr.sc. **Piotr Koczón**, Department of Chemistry, Faculty of Food Sciences,  
Warsaw University of Life Sciences, Warsaw, Poljska / Poland
8. Dr.sc. **Goran Milanov**, Agriculture Institute, University of St Cyril and  
Methodius, Skopje, Makedonija / Macedonia
9. Prof.dr.sc. **Borislav Miličević**, Prehrambeno-tehnološki fakultet /  
Faculty of Food Technology, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku / Josip  
Juraj Strossmayer University of Osijek, Osijek, Hrvatska / Croatia

10. Prof.dr.sc. **Jasna Mrvčić**, Prehrambeno-biotehnološki fakultet / Faculty of Food Technology and Biotechnology, Sveučilište u Zagrebu / University of Zagreb, Zagreb, Hrvatska / Croatia
11. Prof.dr.sc. **Ninoslav Nikićević**, Poljoprivredni fakultet / Faculty of Agriculture, Univerzitet u Beogradu / University in Belgrade, Zemun, Srbija / Serbia
12. Prof.dr.sc. **Carla da Porto**, Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Università degli studi di Udine/University of Udine, Udine, Italija/ Italy
13. Prof.dr.sc. **Pawel Satora**, University of Agriculture in Krakow, Department of Fermentation Technology and Applied Microbiology, Poljska / Poland
14. Prof.dr.sc. **Nermina Spaho**, Poljoprivredno prehrambeni fakultet / Faculty of Agriculture and Food Sciences, Sveučilište u Sarajevu / University of Sarajevo, Bosna i Hercegovina / Bosnia and Herzegovina
15. Prof.dr.sc. **Damir Stanzer**, Prehrambeno-biotehnološki fakultet / Faculty of Food Technology and Biotechnology, Sveučilište u Zagrebu / University of Zagreb, Zagreb, Hrvatska / Croatia

#### **Predsjednik Organizacijskog odbora / Organizing Committee President**

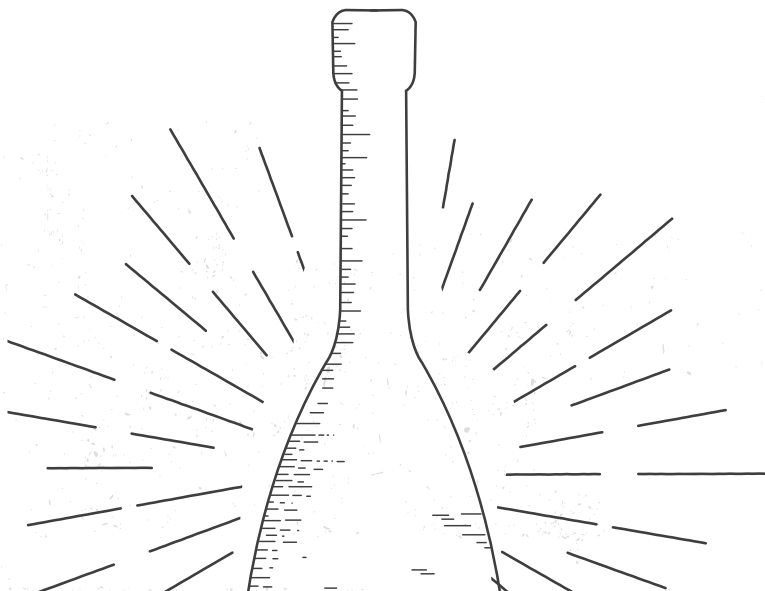
Prof.dr.sc. **Ivo Grgić**, Agronomski fakultet / Faculty of Agriculture, Sveučilište u Zagrebu / University of Zagreb, Zagreb, Hrvatska / Croatia

#### **Organizacijski odbor / Organizing Committee**

1. **Jasminka Dukić**, Viša stručna suradnica Sektora za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo / Senior associate of the Sector for Agriculture, Food Industry and Forestry, Hrvatska gospodarska komora / Croatian Chamber of Economy, Zagreb, Hrvatska / Croatia
2. **Denis Ivošević**, Direktor ureda Turističke zajednice Istarske županije / Director of the Istria Tourist Board, Turistička zajednica Istarske županije Poreč / Istria Tourist Board, Hrvatska / Croatia
3. **Božica Marković**, Direktorica sektora za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo / Director of the Sector for Agriculture, Food Industry and Forestry, Hrvatska gospodarska komora / Croatian Chamber of Economy, Zagreb, Hrvatska / Croatia
4. Dr.sc. **Ezio Pinzan**, Pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu / Head of the Administrative Department for Agriculture, Forestry, Hunting and Water Management, Istarska županija / Istrian County, Pazin, Hrvatska / Croatia
5. TBA, Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske / Ministry of Agriculture of the Republic of Croatia

**Pod visokim pokroviteljstvom / Under the high patronage of**

- a) **Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske** / Ministry of Agriculture of the Republic of Croatia
- b) **Svjetska organizacija za vino i vinovu lozu** / International organization of Vine and Wine (OIV)
- c) **Istarska županija** / Istrian County
- d) **Agronomski fakultet** / Faculty of Agriculture, **Sveučilište u Zagrebu** / University of Zagreb, Zagreb, **Hrvatska** / Croatia
- e) **Prehrambeno-biotehnološki fakultet** / Faculty of Food Technology and Biotechnology, **Sveučilište u Zagrebu** / University of Zagreb, Zagreb, **Hrvatska** / Croatia
- f) **Hrvatska gospodarska komora** / Croatian Chamber of Economy
- g) **Institut za poljoprivredu i turizam** / Institute of Agriculture and Tourism, Poreč, **Hrvatska** / Croatia
- h) **Hrvatsko agroekonomsko društvo** / Croatian Society of Agricultural Economists
- i) **Udruga poslodavaca u hotelijerstvu Hrvatske** / Association of Employers in Croatian Hospitality



# PRELIMINARNI PROGRAM

## PRELIMINARY PROGRAM

---



**SRIJEDA, 27. OŽUJAK 2019. / WEDNESDAY, 27<sup>th</sup> March 2019**

---

- 16:00 – 17:00 **Svečano otvorenje konferencije** / Conference opening ceremony
- 17:00 – 17:30 **KEYNOTE: Giuseppe Vaccarini (Italija) – Kako pravilno kušati rakije** / KEYNOTE: Giuseppe Vaccarini (Italy) – How to properly taste spirits?
- 17:30 – 19:30 **Izložba + Kušanje rakija** / Exhibition + Spirit tasting
- 20:00 **Koktel dobrodošlice** / Welcome cocktail

**ČETVRTAK, 28. OŽUJAK 2019. / THURSDAY, 28<sup>th</sup> March 2019**

---

- 09:00 – 09:45 **KEYNOTE: Proizvodnja rakija vrhunske kvalitete, Ninoslav Nikićević (Srbija)** / KEYNOTE: Production of top quality spirits, Ninoslav Nikićević (Serbia)
- BLOK 1 – SIROVINE ZA PROIZVODNJU RAKIJA I VOĆNIH RAKIJA, ALKOHOLNA FERMENTACIJA, TEHNIKE DESTILACIJE, FINALIZACIJA U PROIZVODNJI RAKIJA – 1. Dio** / BLOK 1 – RAW MATERIAL FOR THE PRODUCTION OF SPIRITS AND FRUIT SPIRITS, ALCOHOLIC FERMENTATION, DISTILLATION TECHNIQUES, FINALIZATION IN SPIRITS PRODUCTION – part 1
- Moderatori** / Moderators: Edi Maletić
- 09:45 – 10:00 **Hrvatske sorte vinove loze pogodne za proizvodnju rakija, Edi Maletić (Hrvatska)** / Croatian grape varieties suitable for the production of spirits, Edi Maletić (Croatia)



# PRELIMINARNI PROGRAM PRELIMINARY PROGRAM

---



**ČETVRTAK, 28. OŽUJAK 2019. / THURSDAY, 28<sup>th</sup> March 2019**

---

- 10:05 – 10:20 **Mikrobiloški i kemijski aspekti u proizvodnji šljivovice Sliowica Lacka, Pawel Satora (Poljska) / Microbiological and chemical aspects of Sliowica Lacka plum brandy production, Pawel Satora (Poland)**
- 10:25 – 10:40 **Proizvodnja rakija od citrusa i smokve, Josip Mesić (Hrvatska) / Production of citrus and fig brandy, Josip Mesić (Croatia)**
- 10:45 – 11:00 **Razlike između jednostavnog destilacijskog uređaja (alambic) u odnosu na složeni uređaj s kolonama, Nermina Spaho (Bosna i Hercegovina) / The Difference Between Alambic and Distillation Device with Columns, Nermina Spaho (Bosnia and Herzegovina)**
- 11:00 – 11:20 **Rasprava / Discussion**
- 11:20 – 11:40 **Pauza za kavu / Coffee break**

## **BLOK 2 – TRADICIONALNA JAKA ALKOHOLNA PIĆA – TEHNOLOGIJA, PROIZVODNJA I ZASTUPLJENOST / BLOCK 2 – TRADITIONAL SPIRIT DRINKS – TECHNOLOGY, PRODUCTION AND REPRESENTATION**

**Moderatori / Moderators: Marin Mihaljević Žulj**

- 11:40 – 11:55 **MB Impex (Bosna i Hercegovina)**
- 12:00 – 12:15 **Maraska (Hrvatska)**
- 12:20 – 12:35 **Proizvodnja industrijske rakije, Vesna Jurak, Badel 1862 (Hrvatska)**

# PRELIMINARNI PROGRAM

## PRELIMINARY PROGRAM

---



**ČETVRTAK, 28. OŽUJAK 2019. / THURSDAY, 28<sup>th</sup> March 2019**

---

- 12:40 – 12:55 **„Rakija kao lijek“ – tehnologija proizvodnje specijalne rakije „Biske“, Karla Hanousek Čiča (Hrvatska) / “Spirit as a medicine” - technology for the production of special brandy “Biska”, Karla Hanousek Čiča (Croatia)**
- 13:00 – 13:15 **Tradicionalno jako alkoholno piće Makedonije – „Mastika“, Goran Milanov (Makedonija) / Traditional Macedonian drinks – Mastika, Goran Milanov (Macedonia)**
- 13:20 – 13:35 **Tradicionalne rakije hrvatskih otoka – projekt „Hrvatski otočni proizvodi“, Ljubica Ajduković Ugarković (Hrvatska) / Traditional spirits in project „Croatian Island products“, Ljubica Ajduković Ugarković (Croatia)**
- 13:40 – 13:55 **Proizvodnja rakije Brinjevac u Sloveniji, Janez Hribar (Slovenija) / Production of Brinjevac (Juniper spirit) in Slovenia, Janez Hribar (Slovenia)**
- 14:00 – 14:15 **Povezanost između kemijske strukture i utjecaja etanola na ljudsko tijelo, Piotr Koczoń (Poljska) / The relation between chemical structure and various effects of ethanol on human body, Piotr Koczoń (Poland)**
- 14:15 – 14:35 **Rasprava / Discussion**
- 14:35 – 15:35 **Ručak / Lunch**

# PRELIMINARNI PROGRAM

## PRELIMINARY PROGRAM

---



**ČETVRTAK, 28. OŽUJAK 2019. / THURSDAY, 28<sup>th</sup> March 2019**

---

### **BLOK 3 – PRODAJA I MARKETING / BLOCK 3 – SALES AND MARKETING**

**Moderatori / Moderators:** Marija Cerjak

- 15:35 – 15:50 **Stavovi mladih o rakiji kao hrvatskom tradicijskom proizvodu, Marija Cerjak (Hrvatska) / The opinion of young people about brandy as a traditional Croatian product, Marija Cerjak (Croatia)**
- 15:55 – 16:10 **Prodaja rakija, Ivo Grgić (Hrvatska) / The sale of spirits, Ivo Grgić (Croatia)**
- 16:15 – 16:30 **Iskustvo proizvođača: Rakije Hedonica, Kristina Maslek (Hrvatska) / Producer experience: Hedonica Spirits, Kristina Maslek (Croatia)**
- 16:35 – 16:50 **Iskustvo proizvođača: Rakije Đanić, Goran Đanić (Hrvatska) / Producer experience, Đanić Spirits, Goran Đanić (Croatia)**
- 16:55 – 17:15 **Rasprava / Discussion**
- 17:30 – 19:30 **Izložba + Gastro kutak / Exhibition + Gastro corner**

**PETAK, 29. OŽUJAK 2019. / FRIDAY, 29<sup>th</sup> March 2019**

---

- 09:00 – 09:45 **KEYNOTE: Proizvodnja komovice (Grappe) i lozovače, Carla da Porto (Italija) / KEYNOTE: Grappa and grape - spirit production, Carla da Porto (Italy)**
- 09:50 – 10:05 **Cesare Mazzetti, AssoDistil (Italija)**

# PRELIMINARNI PROGRAM

## PRELIMINARY PROGRAM

---



**PETAK, 29. OŽUJAK 2019. / FRIDAY, 29<sup>th</sup> March 2019**

---

**BLOK 4 – SIROVINE ZA PROIZVODNJU RAKIJA I VOĆNIH RAKIJA, ALKOHOLNA FERMENTACIJA, TEHNIKE DESTILACIJE, FINALIZACIJA U PROIZVODNJI RAKIJA – 2. dio / BLOCK 4 – RAW MATERIAL FOR THE PRODUCTION OF SPIRITS AND FRUIT SPIRITS, ALCOHOLIC FERMENTATION, DISTILLATION TECHNIQUES, FINALIZATION IN SPIRITS PRODUCTION – part 2**

**Moderatori / Moderators:** Karla Hanousek Čiča

- 10:05 – 10:20 **Uloga drvene bačve u formiranju kvalitete vinskog destilata, Ilda Caldeira (Portugal) / The role of wooden barrel on the quality of wine spirits, Ilda Caldeira (Portugal)**
- 10:25 – 10:40 **Utjecaj vakuum destilacije i fermentacije pod tlakom na kvalitetu voćnih destilata, Manfred Gossinger (Austrija) / Impact of vacuum distillation and fermentation under pressure on the quality of fruit distillates, Manfred Gössinger (Austria)**
- 10:45 – 11:00 **Uticaj selekcioniranih sojeva kvasaca i hranjiva na kvalitetu i senzorne karakteristike voćnih rakija, Ivan Urošević (Srbija) / Influence of selected yeasts strains and nutrients on quality and sensory characteristics of fruit spirits, Ivan Urošević (Serbia)**
- 11:05 – 11:20 **Uticaj sorte maline na aromatični profil Geista od maline, Branko Popović (Srbija) / Influence of raspberry variety on the aromatic profile of raspberry Geist, Branko Popović (Serbia)**
- 11:25 – 11:40 **Važni parametri u procesu proizvodnje rakija visoke kvalitete, Daniel Einfalt (Njemačka) / Process parameters for high quality in fruit brandy production, Daniel Einfalt (Germany)**
- 11:40 – 12:00 **Rasprava / Discussion**
- 12:00 – 12:20 **Stanka za kavu / Coffee break**

# PRELIMINARNI PROGRAM

## PRELIMINARY PROGRAM

---



**PETAK, 29. OŽUJAK 2019. / FRIDAY, 29<sup>th</sup> March 2019**

---

### **BLOK 5 – ZAKONODAVSTVO I TRENDVI / BLOCK 5 - LEGISLATION AND TRENDS**

**Moderatori / Moderators:** Dean Ban/Igor Lukić

- 12:20 – 12:35 **MINPO / Ministry of agriculture of the Republic of Croatia**
- 12:40 – 12:55 **EU legislativa: okosnica za napredak? – najnoviji trendovi i razvoj, Ulrich Adam (Belgija) / EU legislation on spirits: a framework for growth? – Latest trends & developments, Ulrich Adam (Belgium)**
- 13:00 – 13:15 **Standardizacija proizvoda, Renato Krulčić (Hrvatska) / Product standardization, Renato Krulčić (Croatia)**
- 13:15 – 13:35 **Rasprava / Discussion**
- 13:35 – 14:35 **Ručak / Lunch**
- 14:45 – 19:45 **Izložba + Radionice / Exhibition + Workshops**
- 14:45 – 15:30 **Radionica 1: Hrvatska rakija, Badel 1862 d.d. (Hrvatska) / Workshop 1: Croatian spirit, Badel 1862 d.d.**
- 15:40 – 16:10 **Radionica 2: Slavonska šljivovica, Rakije Đanić (Hrvatska) / Workshop 2: Slavonian plum brandy, Brandy Đanić**
- 16:20 – 16:50 **Radionica 3: Istarska Biska (Hrvatska) / Workshop 3: Istrian Biska**
- 17:00 – 18:10 **Radionica 4: Njemačke rakije, Klaus Hagmann (Njemačka) / Workshop 4: German spirits, Klaus Hagmann**
- 18:20 – 18:50 **Radionica 5: Grappa, AssoDistil (Italija) / Workshop 5: Grappa, AssoDistil**
- 19:00 – 19:45 **Radionica 6: Greške i arome u destilatima, Branko Drljača (Njemačka) / Workshop 6: Lapses and Flavors in Destillates**
- 20:30 **Večera / Dinner**

**SUBOTA, 30. OŽUJAK 2019. / SATURDAY 30<sup>th</sup> March 2019**

---

09:00 – 12:00 **Stručni izlet / Field Excursion**

# KOTIZACIJA I OPĆE OBAVIJESTI

## REGISTRATION AND GENERAL INFORMATION

---

### MJESTO ODRŽAVANJA / CONFERENCE VENUE:

Hotel Park Plaza Histria\*\*\*\*  
Verudella 17  
52100 Pula  
Hrvatska/Croatia  
LAT: 44.836198 LONG: 13.839512



### CIJENA SMJEŠTAJA / ACCOMMODATION PACKAGE:

Hotel Park Plaza Histria\*\*\*\*, 27. – 30.3.2019.

#### Smještaj u jednokrevetnoj sobi iznosi

650,00 kn / 85,00 €

Accommodation in single room

#### Smještaj u dvokrevetnoj sobi

990,00 kn / 130,00 €

Accommodation in double room

#### Cijena smještaja izražena je po smještajnoj jedinici po noćenju /

The accommodation prices are listed per accommodation unit per night

#### Bogati buffet doručak, PDV, boravišna pristojba i prijava uključeni su u cijenu /

Rich buffet breakfast, VAT, the registration tax and tourist tax included in the price

### KOTIZACIJA PO SUDIONIKU / REGISTRATION FEE PER PARTICIPANT

#### Kotizacija po sudioniku iznosi

2.295,00 kn / 300,00 €

The registration fee per participant

**Kotizacija uključuje koktel dobrodošlice, prisustvovanje stručnom programu, akreditaciju i potvrdu o sudjelovanju, programske materijale, stanke za kavu, ručak te pristup izložbenom prostoru.** / The registration includes the welcome drink, attendance to the scientific programme, name tag and attendance confirmation, programme materials, coffee breaks, lunch and access to the exhibition area.

### JEDNODNEVNA KOTIZACIJA / ONE DAY REGISTRATION

450,00 kn / 60,00 €

**Kotizacija uključuje prisustvovanje stručnom programu, akreditaciju, stanke za kavu, ručak te pristup izložbenom prostoru.** / The registration includes the attendance to the scientific programme, name tag, coffee breaks, lunch and access to the exhibition area.

Izražene cijene uključuju PDV. / The above listed prices include VAT.

Službeni jezik konferencije – engleski.





## **Tehnički organizator / Technical Organizer**

A.T.I. d.o.o. turistička agencija / travel agency

Zadarska 15, 52100 Pula, Hrvatska / Croatia

OIB/VAT NR 29635530727

Tel. +385 52 223 400

Fax. +385 52 217 644

[www.spiritofrakia.com](http://www.spiritofrakia.com)

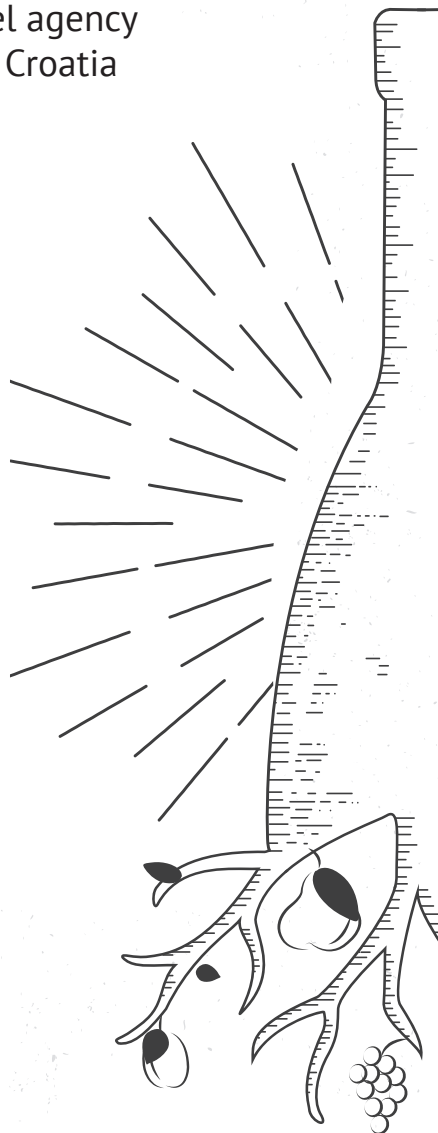
## **Registracija i smještaj**

[conference@spiritofrakia.com](mailto:conference@spiritofrakia.com),

T: +385 91 444 0040

## **Sponzorstvo i izložba**

[marketing@spiritofrakia.com](mailto:marketing@spiritofrakia.com)



**SPIRIT**  
*OF*  
**RAKIA**

*LOKALNI KORIJENI · GLOBALNI DOSEG*  
*LOCAL ROOTS · GLOBAL IMPACT*