



OPŠTINA BAR

PLAN UPRAVLJANJA „KUĆOM MASLINA“ 2024 - 2029



Bar, 2023.

**Nosilac izrade Plana upravljanja „Kućom maslina“ za period od 2024.
do 2029. godine**

Opština Bar

Bulevar revolucije 1

85000 Bar, Crna Gora

<https://bar.me/>

SADRŽAJ

Sadržaj tabela.....	5
Sadržaj ilustracija.....	6
1. UVOD.....	7
1.1. Strateški cilj izrade Plana upravljanja „Kućom maslina“.....	7
1.2. Zakonodavni okvir Plana upravljanja „Kućom maslina“.....	7
1.2.1. <i>Međunarodni propisi</i>	8
1.2.2. <i>Nacionalni propisi</i>	9
1.2.3. <i>Opštinski propisi</i>	9
1.2.4. <i>Strateški dokumenti</i>	10
1.3. Metodološki pristup izradi Plana upravljanja „Kućom maslina“.....	10
1.4. Značenje izraza.....	12
2. ANALIZA POSTOJEĆEG STANJA U MASLINARSTVU I PROIZVODNJI MASLINOVOG ULJA U CRNOJ GORI.....	15
2.1. Maslinarsko područje Crne Gore.....	15
2.1.1. <i>Areal rasprostranjenja i sortna zastupljenost maslina u Crnoj Gori</i>	15
2.1.2. <i>Klimatske karakteristike maslinarskog područja Crne Gore</i>	16
2.2. Maslinarstvo i proizvodnja maslinovog ulja u Crnoj Gori.....	19
2.2.1. <i>Primarna proizvodnja – podizanje, uzgoj i održavanje maslinjaka</i>	19
2.2.2. <i>Sekundarna proizvodnja – proizvodnja maslinovog ulja i ostalih proizvoda od masline</i>	24
2.2.3. <i>Tercijarna proizvodnja – valorizacija otpada iz primarne i sekundarne proizvodnje</i>	27
3. NADLEŽNOSTI I NAČIN ORGANIZACIJE UPRAVLJANJA „KUĆOM MASLINA“.....	30
2.3. Organizaciona struktura poslovnog objekta „Kuća maslina“.....	30
2.4. Foto-plan namjene prostora „Kuća maslina“ uz tehničko-tehnološki opis proizvodnog ciklusa.....	31
4. SARADNJA SA KLJUČNIM INSTITUCIJAMA I ORGANIZACIJAMA.....	44
5.1. Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede.....	44
5.2. Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove.....	45
5.3. Opština Bar i druge lokalne uprave primorskog područja.....	45
5.4. Naučne i obrazovne institucije i stručne službe.....	46
5.5. Nevladine organizacije i udruženja maslinara i proizvođača maslinovog ulja.....	46
5.6. Regionalne i međunarodne organizacije u maslinarstvu.....	47

5.7. Saradnja sa Privrednom komorom Crne Gore i ostalim institucijama i organizacijama koje podržavaju razvoj biznisa i preduzetništva.....	48
5. FINANSIJSKI PLAN POSLOVANJA „KUĆE MASLINA“	50
6. SWOT ANALIZA – DOPRINOS „KUĆE MASLINA“ U UPRAVLJANJU MASLINARSTVOM I PROIZVODNJOM MASLINOVOG ULJA.....	52
7. AKCIONI PLAN SA DINAMIKOM REALIZACIJE ZA UPRAVLJANJE „KUĆOM MASLINA“	55
8. DUGOROČNA VIZIJA RADA „KUĆE MASLINA“	58
9. LITERATURA	59

Sadržaj tabela

Tabela 1: Metodologija izrade Plana upravljanja „Kućom maslina“ 2024-2029	10
Tabela 2: Proizvodnja maslina od 2014. do 2021. godine u Crnoj Gori (t)	19
Tabela 3: Povećanje zasada maslina od 2014. do 2020. godine	20
Tabela 4: Kretanje broja stabala maslina u Crnoj Gori sa projekcijom do 2030. godine ...	21
Tabela 5: Potencijal za organsko gajenje autohtonih sorti maslina za ulje u Crnoj Gori...	21
Tabela 6: Potencijal za organsko gajenje autohtonih sorti stonih maslina u Crnoj Gori...	22
Tabela 7: Potencijal za organsko gajenje autohtonih sorti maslina kombinovanih svojstava u Crnoj Gori	23
Tabela 8: Introdikovane sorte za ulje visokog potencijala za organsko gajenje u Crnoj Gori	23
Tabela 9: Introdikovane stone sorte visokog potencijala za organsko gajenje u Crnoj Gori	24
Tabela 10: Spisak registrovanih uljara u Crnoj Gori.....	25
Tabela 11: Prijedlog organizacione sheme unutrašnjih jedinica u poslovnom objektu „Kuća maslina“	30
Tabela 12: Specifikacija opreme za preradu, pakovanje i skladištenje maslinovog ulja u pogonu „Kuće maslina“	37
Tabela 13: Planirani ukupni prihodi u narednom trogodišnjem periodu	50
Tabela 14: Planirani ukupni rashodi u narednom trogodišnjem periodu.....	51
Tabela 15: SWOT analiza	52
Tabela 16: Akcioni plan sa dinamikom realizacije	55

Sadržaj ilustracija

Ilustracija 1: Poslovni objekat „Kuća maslina” u Starom Baru	32
Ilustracija 2: Podrum Kuće maslina (Izvor: ARHINGinženjering d.o.o.)	34
Ilustracija 3: Izgled „Kuće maslina” sa zadnje strane – prikaz prilaza za dostavu maslina (Izvor: ARHINGinženjering d.o.o.)	35
Ilustracija 4: Osnova prizemlja Kuće maslina	39
Ilustracija 5: Enterijer prodajnog prostora u „Kući maslina“	41
Ilustracija 6: Osnova sprata Kuće maslina (Izvor: ARHINGinženjering d.o.o.)	42
Ilustracija 7: Enterijer Kluba za maslinare i multifunkcionalne sale	43

1. UVOD

1.1. Strateški cilj izrade Plana upravljanja „Kućom maslina“

Osnovni cilj izrade Plana upravljanja „Kućom maslina“ je predložiti set mjera i aktivnosti kojim će se obezbijediti održiv sistem upravljanja maslinarstvom i proizvodnjom maslinovog ulja u Baru, ali i doprinijeti unapređenju stanja u ovom sektoru i u ostalom dijelu maslinarskog regiona Crnogorsko primorje, u periodu od 2024. do 2029. godine.

Ovim Planom upravljanja utvrđeni su pravci djelovanja uprave novoosnovanog društva u narednom petogodišnjem periodu, a sa ciljem upravljanja maslinarskim resursima na dugoročno održiv način, obezbjeđivanja konzistentne i stabilne ponude djevičanskih maslinovih ulja visokog kvaliteta, proširenje asortimana proizvoda iz maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja, obogaćivanje agroturističke ponude na crnogorskom primorju, sa akcentom na održivo upravljanje otpadom kao važnim segmentom očuvanja životne sredine. Implementacijom predloženog Plana upravljanja „Kućom maslina“ u Starom Baru, unaprijediće se životni standard ruralnog stanovništva, te sveukupni ruralni razvoj ovog područja, uz očuvanje i zaštitu tradicionalnih vrijednosti, kao i jačanje konkurentnosti lokalnih proizvođača maslinovog ulja.

Plan upravljanja poslovnim objektom „Kuća maslina“ predstavlja osnovni dokument kojim se određuju kratkoročni, srednjeročni i dugoročni uslovi za racionalno i održivo upravljanje proizvodnjom maslinovog ulja na teritoriji barske opštine, sa značajnim uticajem na cijeli maslinarski region. Isti služi kao ključni dokument za buduću izradu cjelokupne interne dokumentacije – pravilnika, procedura, odluka i ostalih akata, koji su neophodni za održivo funkcionisanje ovog multifunkcionalnog objekta.

1.2. Zakonodavni okvir Plana upravljanja „Kućom maslina“

U pripremi Plana upravljanja „Kućom maslina“ za period od 2024. do 2029. godine poštovane su odredbe zakonskih i podzakonskih propisa Crne Gore, kao i direktive Evropske Unije i Međunarodnog savjeta za maslinu, koje se odnose na oblast maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja.

Plan upravljanja „Kućom maslina“ pripremljen je prvenstveno u skladu sa smjernicama iz **Zakona o maslinarstvu i maslinovom ulju („Službeni list CG“, br. 45/2014 i 39/2016)**, kao i **Ugovora o davanju na korišćenje nepokretnosti bez naknade**, potpisan između Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede i Opštine Bar dana 19.04.2023. godine, koji je sačinjen na osnovu prijedloga koji je Vlada Crne Gore usvojila na 43. sjednici, 7. marta 2023. godine (Informacija o ustupanju na privremeno upravljanje i korišćenje bez naknade poslovnog objekta „Kuća maslina“ koji se nalazi na katastarskoj parceli br. 1075/2, broj zgrade 1, spratnost S+P+P1, u svojini države Crne Gore, sa prijedlogom gore pomenutog Ugovora).

U postojećem institucionalnom sistemu vodeću ulogu u kreiranju i sprovođenju razvojne politike poljoprivrede i ruralnog razvoja, a time i maslinarstva, ima Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, kao i Opština Bar, kojoj je poslovni objekat „Kuća maslina“ dat na upravljanje i korišćenje, bez naknade, na period od 5 (pet) godina, uz mogućnost produženja istog. Shodno članu 1, stav 2 ovog Ugovora, predmetna nepokretnost se može koristiti isključivo kao edukativni, administrativni, proizvodni i izložbeno-prodajni centar za razvoj maslinarstva u Crnoj Gori, kroz aktivnosti koje će imati za cilj prenošenje znanja i iskustava u proizvodnji maslinovog ulja, podizanja novih i održavanja postojećih zasada maslina, a u konačnom promociju maslinarstva kao neizostavnog segmenta turističke ponude Opštine Bar i crnogorskog primorja u cjelini.

1.2.1. Međunarodni propisi

Predmetni dokument, Plan upravljanja „Kućom maslina“ za period od 2024. do 2029. godine, konsultuje niz međunarodnih propisa iz oblasti maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja, kao što je **Commission Delegated Regulation (EU) 2022/2014**, kojom se propisuju karakteristike maslinovih ulja, te utvrđuju granični parametri kvaliteta za maslinova ulja, kao i pravila za pakovanje i označavanje proizvoda.

U izradi Plana upravljanja „Kućom maslina“, korišteni su standardi, metode i smjernice (navedene u nastavku) propisane od strane krovne svjetske institucije za maslinarstvo i proizvodnju maslinovog ulja, Međunarodni savjet za maslinu (International Olive Council – IOC), sa sjedištem u Madridu, Španija. Ova međunarodna međuvladina organizacija je osnovana 1959. godine i zemlje članice IOC-a ukupno proizvode čak 94% od ukupne svjetske proizvodnje maslina.

- **Tržišni standardi u stavljanju maslinovih ulja i stonih maslina u promet** (COI/T.15/NC No 3/ Rev.19/2022 i COI/OT/NC. Nº 1/2004);
- **Standardi u senzorskoj analizi djevičanskih maslinovih ulja** (COI/ MPP/ Doc. No 1/ Rev 1/ November 2020, COI/T.28/Doc. No 1/Rev. 6/2021, COI/T.20/Doc. No 4/Rev. 1/2007, COI/T.20/Doc. No 5/Rev. 2/2020, COI/T.20/Doc. No 6/Rev. 1/2007, COI/T.20/Doc. No 14/Rev. 7/2021, COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10/2018, COI/T.20/Doc. no 22/2005);
- **Standardi u senzorskoj analizi stonih maslina** (COI/OT/MO No 1/Rev.3/2021, COI/T.OT/GFMO/2011)
- **Smjernice za proizvođače i potrošače o najadekvatnijim uslovima za skladištenje maslinovih ulja** (Guide COI/BPS/Doc. No 1/2018, COI/ CBPS/ Doc. No 1/November 2020)
- **Standardi kvaliteta u proizvodnji djevičanskih maslinovih ulja** (Guide T.33/Doc. No 2-4/2006, Guide T.33/Doc. No 4/2006, Guide T.33-1/Doc. No 2-2/2006, Guide T.33-1/Doc. No 4/2006)
- **Standardi kvaliteta u proizvodnji stonih maslina** (Guide T.OT/Doc. No 14/2005)

Takođe, **Komisija Codex Alimentarius** propisuje međunarodne priznate standarde, pravila postupanja, smjernice i druge preporuke u vezi hrane, proizvodnje hrane ili bezbjednosti hrane za upotrebu, u šta spada i proizvodnja maslinovog ulja. S tim u vezi, poseban set standarda koji se odnose na djevičanska maslinova ulja, označen kao CX-33-1981, opisuje i propisuje osnovni sastav i parametre kvaliteta, pravila za označavanje i deklarisanje proizvoda, kao i metode analize i uzorkovanja maslinovih ulja.

1.2.2. Nacionalni propisi

Maslinarstvo i proizvodnja maslinovog ulja u Crnoj Gori regulisano je prvenstveno **Zakonom o maslinarstvu i maslinovom ulju („Službeni list CG“, br. 45/2014 i 39/2016)**, koji je direktno povezan sa **Zakonom o poljoprivredi i ruralnom razvoju („Službeni list CG“, br. 56/2009, 18/2011, 40/2011, 34/2014, 1/2015, 30/2017 i 51/2017)**, ali i nizom zakona i drugih propisa, koji su usvojeni u posljednjih nekoliko godina.

Prilikom pripreme Plana upravljanja „Kućom maslina“ u Starom Baru, konsultovani su sljedeći nacionalni propisi koji imaju uticaj na uređenje i unapređenje predmetne oblasti i to: *Strategija razvoja poljoprivrede i ruralnih područja 2023-2028, Akcioni plan za usaglašavanje s pravnom tekovinom EU (Poglavlje 11 – Poljoprivreda i ruralni razvoj) Strategija razvoja turizma Crne Gore 2022-2025 sa Programom podsticajnih mjera u oblasti turizma za 2022. godinu i Programom za razvoj i promociju zanatstva za 2022. godinu, Strategija razvoja nacionalnog brenda 2022-2026, Nacionalna strategija održivog razvoja 2016-2030, Nacionalna strategija u oblasti klimatskih promjena do 2030. godine sa Nacionalnim programom prioritarnih aktivnosti u oblasti ublažavanja i prilagođavanja na klimatske promjene u okviru saradnje sa Zelenim klimatskim fondom 2021-2023. godine, Strategija upravljanja otpadom u Crnoj Gori do 2030. godine, Strategija pametne specijalizacije 2019-2024, Strategija naučno-istraživačke djelatnosti 2017 – 2021, Kolaborativni program za inovacije 2019-2024. godine i Strategija razvoja ženskog preduzetništva Crne Gore 2021-2024.*

1.2.3. Opštinski propisi

Opština Bar je u novembru 2016. godine donijela **Odluku o podsticajima i investiranju u razvoj poljoprivrede („Službeni list CG – opštinski propisi“, br. 046/2016 i 018/2019)** kojom je propisala vrste podsticaja za podršku investicijama u razvoj poljoprivrede, uslove i način ostvarivanja prava na podsticaje, kao i obaveze korisnika podsticaja, a sa ciljem povećanja kvaliteta i konkurentnosti poljoprivrednih proizvoda, usmjeravanja proizvođača tržišnim uslovima i standardima, povećanja broja zaposlenih u poljoprivredi i povećanja iskorištenosti poljoprivrednih resursa.

Članom 5, stavom 3 navedene odluke, navodi se da pravo na podsticaje u poljoprivredi korisnici mogu ostvariti kroz podršku proizvodnji i razvoju maslinarstva. Podsticaji obuhvataju aktivnosti koje se odnose na investicije za podizanje novih zasada maslina,

revitalizaciju zasada maslina, nabavku opreme i mehanizacije za unapređenje maslinarstva, kao i obezbjeđivanje premija po kilogramu ubranog ploda maslina i litru proizvedenog ekstra-djevičanskog maslinovog ulja.

Uprava poslovnog objekta „Kuća maslina“ ponudiće svoje prostorne, tehničke i ljudske kapacitete Sekretarijatu za privredu Opštine Bar prilikom organizacije info dana za podsticaje maslinarstvu, odnosno razvoju poljoprivredne djelatnosti na teritoriji Opštine Bar, sa ciljem što mnogobrojnijeg okupljanja zainteresovanih maslinara i ostalih poljoprivrednih proizvođača, te dobijanja pravovremenih informacija za ostvarivanje podsticaja.

1.2.4. **Strateški dokumenti**

Osnovni strateški dokument na koji počiva Plan upravljanja „Kućom maslina“ za period od 2024. do 2029. godine je **Strategija razvoja poljoprivrede i ruralnih područja 2023-2028**, dokument koji predstavlja razvojnu strategiju Crne Gore, kojom se utvrđuju pravci razvoja poljoprivrede i ruralnih područja za upravljanje poljoprivrednim resursima na dugoročno održiv način, obezbjeđivanje stabilne ponude bezbjedne hrane, prihvatljive u pogledu kvaliteta i cijena, uz očuvanje životne sredine, unapređivanje životnog standarda ruralnog stanovništva i ukupnog ruralnog razvoja, uz očuvanje tradicionalnih vrijednosti, te jačanja konkurentnosti proizvođača hrane. Ovom strategijom se, između ostalog, analizira trenutno stanje u poljoprivredi (maslinarstvu i proizvodnji maslinovog ulja) i ruralnim područjima, te donosi sektorska SWOT analiza iz oblasti maslinarstva.

1.3. **Metodološki pristup izradi Plana upravljanja „Kućom maslina“**

Plan upravljanja „Kućom maslina“ za period od 2024. do 2029. godine, sastoji se iz sljedećih cjelina, koje su ukratko opisane u tabeli prikazanoj u nastavku.

Tabela 1: Metodologija izrade Plana upravljanja „Kućom maslina“ 2024-2029

NAZIV POGLAVLJA	TEMA POGLAVLJA
Uvod	U uvodnom dijelu, opisan je strateški cilj izrade Plana upravljanja „Kućom maslina“, zakonodavni okvir na kojem počiva Plan (međunarodni, nacionalni, opštinski i strateški akti), te metodologija izrade Plana.
Analiza postojećeg stanja u maslinarstvu i proizvodnji maslinovog ulja u Crnoj Gori	U ovom sveobuhvatnom poglavlju, opisano je maslinarsko područje Crne Gore, tj. areal rasprostranjenja, sortna zastupljenost, klimatske karakteristike i zahtjevi masline za abiotičkim faktorima. Takođe, dat je opis maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja u Crnoj Gori, i to sa aspekta primarne, sekundarne i tercijarne proizvodnje.
Nadležnosti i način organizacije upravljanja „Kućom maslina“	U trećem dijelu Plana, dat je prijedlog organizacione sheme unutrašnjih jedinica društva, kao i foto-plan namjene prostora

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

	poslovno-proizvodnog objekta, uz detaljne tehničke-tehnološke i ostale opise radnji koje će biti sastavni dio ovog multifunkcionalnog objekta.
Saradnja sa ključnim institucijama i organizacijama	U četvrtom dijelu, opisani su potencijalni partneri „Kuće maslina“, te aktivnosti koje će ih u narednom petogodišnjem periodu povezivati. Najvažnije institucije i organizacije su: Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove, Opština Bar i ostale lokalne uprave primorskog regiona, naučne i obrazovne institucije i stručne službe, nevladine organizacije i udruženja maslinara, međunarodne organizacije u oblasti maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja, Privredna komora CG i ostale institucije koje podržavaju razvoj biznisa, institucije i organizacije koje predstavljaju oblast turizma i kulture, itd.
Finansijski plan poslovanja „Kuće maslina“	U finansijskom planu poslovanja „Kućom maslina“ deskriptivno je prikazan plan investicionih ulaganja koja su neophodna kako bi proizvodno-poslovni objekat bio pušten u rad, dok su tabelarno prikazani planirani ukupni prihodi i ukupni rashodi za naredni trogodišnji period.
SWOT analiza – Doprinos „Kuće maslina“ u upravljanju maslinarstvom i proizvodnjom maslinovog ulja	SWOT analizom sveobuhvatno su prikazane prednosti, nedostaci, mogućnosti i prijetnje u oblasti maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja, s aspekta upravljanja i održivog poslovanja „Kuće maslina“ kao centra crnogorskog maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja.
Akcioni plan sa dinamikom realizacije za upravljanje „Kućom maslina“	Akcioni plan se odnosi na period od 2024. do 2029. godine i obuhvata šest operativnih ciljeva, devetnaest aktivnosti i indikatora rezultata (output-a), uz definisana sredstva verifikacije.
Dugoročna vizija rada „Kuće maslina“	Umjesto zaključka, posljednjim poglavljem – Dugoročna vizija rada i napretka „Kuće maslina“, dat je kratak pregled poslovne politike u dužem periodu, te misija i vizija multifunkcionalnog centra „Kuća maslina“.
Literatura	Korištena literatura za sačinjavanje Plana.

1.4. Značenje izraza

- **Agrotehnika** – uticaj čovjeka tehničkim sredstvima i mjerama na biljnu (u ovom slučaju na maslinarsku) proizvodnju. Riječ agrotehnika potiče od latinske riječi „ager“ što znači polje i grčke riječi „techne“ što znači vještina. Sinonimi za agrotehniku su agrotehničke mjere ili tehnologija proizvodnje. Ukoliko se agrotehničke mjere obavljaju u krošnji voćke (masline), kao npr. rezidba, onda to nazivamo pomotehničkim mjerama.
- **Autohtona sorta masline** – ona sorta masline koja je prilagođena uslovima života u tom području, usljed dugotrajnog prisustva u tom regionu, a čije je prisustvo na nekom području rezultat prirodnih procesa, a ne čovjekovih intervencija. Naziv „autohtona“ potiče od kombinacije grčkih riječi „autos“ što znači samostalan, isti i „hton“, što znači područje, te bi se bukvalno mogla prevesti kao sorta koja „potiče odavde, sa iste ove zemlje“. Najpoznatija autohtona sorta masline u Crnoj Gori je svakako Žutica, ali ne i jedina.
- **Centrifugiranje** – predstavlja način prerade maslina u maslinovo ulje, gdje se razdvajanje tečnog i čvrstog dijela tijesta masline sprovodi pod uticajem centrifugalne sile, odnosno zahvaljujući razlikama u specifičnoj težini komine, biljne (vegetativne) vode i maslinovog ulja. Ovo se postiže primjenom savremenih centrifugalnih sistema sa horizontalnom osovinom (dekanter) različitog kapaciteta.
- **Defekti maslinovog ulja** – negativna organoleptička svojstva aromatičnog profila djevičanskih maslinovih ulja, koja nastaju usljed procesa prerade maslina. Glavni razlozi mana i defekata nastaju usljed prerade prezrelih plodova, dugog stajanja maslina poslije berbe, oksidacije nezasićenih masnih kiselina usljed izlaganja ulja svjetlosti, visokim temperaturama, vazduhu, napada maslinovog ulja od strane raznih štetočina, prouzrokovaca bolesti, neadekvatnog i nepravilnog skladištenja maslinovog ulja. Najčešći defekti su: pljesnivo/vlažno, octikavo, užeglo, upaljeno...
- **Djevičansko maslinovo ulje** – maslinovo ulje koje sadrži najviše 2 grama slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina) na 100 grama ulja i koje zadovoljava kriterijume organoleptičkog ispitivanja, a to podrazumijeva da mu je medijana voćnosti obavezno veća od 0, a medijana defekata, tj. negativnih svojstava manja od 3,5.
- **Ekstra-djevičansko maslinovo ulje** – maslinovo ulje koje sadrži najviše 0.8 grama slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina) na 100 grama ulja, koje ima miris na plod masline ($Me > 0$) i ne smije imati negativnih svojstava, tj. defekata ($Me = 0$). Najbolje je u kategoriji djevičanskih maslinovih ulja i treba ga koristiti u svakodnevnoj ishrani, kako u sirovoj formi, tako i prilikom kuvanja.
- **Endokarp** – koštica ploda masline koja čini oko 15% ukupne mase ploda i u kojoj je smještena sjemenka.
- **Epikarp** – pokožica ploda masline koja služi kao spoljašnja zaštita ploda i u ukupnoj masi učestvuje sa oko 3%. Boja nezrele masline je zelena, dok je boja potpuno zrele masline ljubičasto-crna.

- **Filtracija** – jedna od najefikasnijih metoda pripreme svježeg maslinovog ulja za stavljanje u promet, sa ciljem odstranjivanja do 0.5% nečistoća (vegetativna voda, organske i mineralne primjese i sl).
- **Gorkost** – poželjna osobina, tj. organoleptičko svojstvo djevičanskih maslinovih ulja, koje se najintenzivnije osjeća na bočnim djelovima jezika. Sortna je karakteristika i najintenzivnije se osjeća kod maslinovih ulja dobijenih preradom zelenih ili šarenih plodova.
- **Hladno cijedenje** – postupak izdvajanja maslinovog ulja pri čemu temperatura u samom procesu (miješanje tijesta i izdvajanje ulja) ne prelazi 27°C.
- **Introdukovana sorta masline** – sorte maslina koje se gaje u Crnoj Gori, a vode porijeklo iz neke druge zemlje (Hrvatske, Italije, Grčke, Španije i slično). Iste su uvedene kako bi se njihovim uzgojem nadomjestili određeni nedostaci uzgoja autohtonih sorti maslina, kao što je kasno prorođavanje, alternativna rodnost, osjetljivost na mraz, bolesti i štetočine...
- **Konzerviranje maslina** – proces prerade stonih maslina, odnosno maslina za jelo. Postoji više tehnika i metoda, od kojih su najpoznatije: obrada zelenih plodova baznom hidrolizom, crne masline u salamuri, crne masline u prirodnoj salamuri, crne masline u salamuri od sirćeta, crna maslina na kalifornijski način, crne masline dehidrovane u soli, crne masline sušene u peći...
- **Lampante maslinovo ulje** – djevičanska maslinova ulja koja imaju sadržaj slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina) veći od 2%, odnosno više od 2 gr oleinske kiseline na 100 gr maslinovog ulja i/ili ima neodgovarajuće senzorne karakteristike, odnosno medijana defekata je veća od 3,5, dok je medijana voćnosti jednaka nuli. Smatraju se neprikladnim za ljudsku upotrebu.
- **Mezokarp** – meso ploda masline koje u ukupnoj masi ploda učestvuje sa oko 82% i u kome se prilikom sazrijevanja nakuplja maslinovo ulje i dolazi do promjene boje.
- **Miješanje tijesta (malaksacija)** – kontinuirana i spora faza u proizvodnji maslinovog ulja, koja nastaje nakon mljevenja, a čija je svrha povećanje količine slobodnog maslinovog ulja, kako bi došlo do efikasnog odvajanja čvrstog od tečnog dijela komine. U toku miješanja tijesta, dolazi do dvije faze – razgradnjom ćelija se oslobađa maslinovo ulje koje je zarobljeno u citopolazmi (oko 30%). Ostatak maslinovog ulja (oko 70%), zadržava se u međućelijskom prostoru (vakuola), te proces malaksacije omogućava ukрупnjivanje sitnih kapljica ulja. Prva faza omogućava razdvajanje tijesta na čvrsti i tečni dio, a druga faza na razdvajanje tečnog dijela na vegetativnu vodu i maslinovo ulje.
- **Mljevenje** – postupak mehaničkog usitnjavanja i drobljenja ploda masline kako bi se dobila homogena masa (maslinovo tijesto), koje se sastoji od čvrstog dijela (komine), vegetativne vode i ulja. Mljevenje se može vršiti na tradicionalan način, kamenim mlinovima, ili na savremen način, metalnim mlinovima različitih vrsta.
- **Monosortno maslinovo ulje** – maslinovo ulje koje je dobijeno preradom maslina samo jedne sorte. Poznato je i pod nazivom monokultivar.

- **Panel za senzorsku ocjenu kvaliteta** – grupa sertifikovanih stručnjaka za organoleptičku ocjenu kvaliteta djevičanskih maslinovih ulja. Ovo je analitički postupak u kojem se kao detektori koriste ljudska čula, naročito čulo mirisa i ukusa.
- **Perkolacija** – predstavlja način prerade maslina u maslinovo ulje, gdje dolazi do izdvajanja maslinovog ulja zahvaljujući razlici površinske napetosti između ulja i vode, i to pomoću metalnih lamela. Postupak je poznat još i pod nazivom Sinolea postupak. Učinkovitost ovih sistema je manja (zaostaje nekih 35% ulja u tijestu koje se mora izdvojiti drugim postupkom, najčešće centrifugiranjem).
- **Pikantnost** – organoleptičko svojstvo maslinovog ulja koje se odražava u vidu osjećaja kratkotrajnog peckanja u grlu i u usnoj duplji, a koje je karakteristično za maslinova ulja dobijena od nezrelih maslina, odnosno maslina koje se rano beru, sa grane.
- **Presovanje** – predstavlja način prerade maslina u maslinovo ulje, gdje se maslinovo ulje izdvaja pod uticajem sile pritiska u presama novijeg ili starijeg tipa. Presovanjem se dobijaju dva proizvoda: smjesa voda-ulje i suva komina (pogača), te se iz smjese voda – ulje mora odvojiti značajna količina vegetativne vode (murga), što se vrši vertikalnim centrifugalnim separatorima.
- **Rana berba** – berba maslina koja počinje tokom oktobra mjeseca, a koja omogućava dobijanje maslinovog ulja visokog kvaliteta, te izraženijeg osjećaja pikantnosti u grlu i u usnoj duplji.
- **Randman** – predstavlja odnos između kilograma proizvedenog maslinovog ulja u odnosu na kilogram proizvedenih maslina, pomnoženih sa 100 (s obzirom da se ovaj parametar izražava u procentima), a u narodu često i u broju potrebnih kilograma maslina za dobijanje jednog kilograma maslinovog ulja.
- **Ulje od komine masline** – ulje dobijeno preradom komine maslina mehaničkim postupcima i/ili ekstrakcijom komine maslina organskim rastvaračima, često skromnih nutritivnih vrijednosti i niskog ukupnog kvaliteta, što se oslikava veoma niskom cijenom na tržištu, zbog čega je i popularno širom svijeta, pa i u Crnoj Gori.
- **Višesortno maslinovo ulje** – maslinovo ulje koje je dobijeno zajedničkom preradom dvije ili više različitih sorti maslina. Poznato je i pod nazivom kupaž i proizvodi se sa ciljem poboljšanja određenih organoleptičkih osobina monosortnih maslinovih ulja.
- **Voćnost** – poželjno organoleptičko svojstvo maslinovog ulja koje mora biti prisutno kod djevičanskih maslinovih ulja, da bi moglo biti svrstano u kategoriju ekstra-djevičanskog ili djevičanskog maslinovog ulja. Prepoznaje se po mirisu na svježe ubranu maslinu ili na zelenu travu. Ova osobina je prisutna u ulju koje se dobija preradom zdravih, svježih plodova koji se prerađuju neposredno nakon berbe i u skladu sa svim tehničko-tehnološkim preporukama u proizvodnji.
- **Žutica** – najznačajnija autohtona sorta masline u Crnoj Gori, koja se gaji na ovom području duže od 2000 godina i u potpunosti je prilagođena klimatskim i zemljišnim karakteristikama našeg primorja. Prisutna je u barskom podrejonu sa preko 95% (u Baru i Ulcinju čak 98%), i u bokokotorskom sa preko 65%, u odnosu na ostale sorte.

2. ANALIZA POSTOJEĆEG STANJA U MASLINARSTVU I PROIZVODNJI MASLINOVOG ULJA U CRNOJ GORI

2.1. Maslinarsko područje Crne Gore

Staro gotovo koliko i ljudska civilizacija, maslinarstvo je naročito značajna poljoprivredna grana posušnih područja mediteranskih zemalja, čemu posebno doprinose njena vrlo izražena otpornost prema suši, kao i višestruka upotrebna vrijednost plodova, vrlo pogodnih za ljudsku ishranu, sa izrazitom dijetoprofilaktičnom i dijetoterapeutskom ulogom u ljudskom organizmu.

Crnogorsko maslinarstvo baštini tradiciju dugu više hiljada godina, o čemu svjedoče brojni primjeri stogodišnjih i milenijumskih stabala, a svakako najpoznatiji primjerci su stablo Stare masline na Mirovici u Baru i stablo Velje masline u Ivanovićima kraj Budve. Starost oba stabla je procijenjena na više od 2000 godina, dok je starost Stare masline na Mirovici od 2240 godina naučno dokazana 2015. godine, analizom koju je sproveo Šumarski fakultet Univerziteta u Istanbulu.

Maslina se u Crnoj Gori oduvijek gajila u čistima zasadima, rijetko u kombaciji sa drugim mediteranskim voćnim vrstama (vinovom lozom, smokvom, šipkom), dok je značajan broj maslinovih stabala razbacan na krševitim predjelima, ne obrađuje se i više predstavlja element makije nego proizvodnih zasada. Povoljni ekološki uslovi i tradicija gajenja na mnogim mjestima crnogorskog primorja omogućila je postojanje čistih, velikih kompleksa maslina koji daju utisak šumskih formacija koji se protežu od Ulcinja do Boko-kotorskog zaliva. Poređenjem broja rodnih stabala masline sa brojem stabala ostalih voćnih vrsta na Crnogorskom primorju, dolazimo do zaključka da je imalo 2.5 puta više stabala maslina nego svih drugih rodnih stabala voćaka.

Maslinarstvo u Crnoj Gori je prošlo kroz različite faze, tj. nekada se Crna Gora ponosila sa oko milion stabala maslina samo na području Boke sa Paštrovićima, međutim, uslijedili su razni problemi, kao što su pojava štetočina i prouzrokovača gljivičnih oboljenja, industrijalizacija, bavljenje unosnijim djelatnostima, ekonomske sankcije, a potom i urbanizacija, što je dovelo do napuštanja i devastacije maslinjaka i strmoglavog pada godišnjih prinosa ploda i ulja. Ohrabrujuća je činjenica da se značajna sredstva ulažu na lokalnom i nacionalnom nivou u rehabilitaciju starih maslinjaka (iz budžeta, ali i različitih pretprijetnih fondova Evropske Unije), podizanje novih maslinjaka, proizvodnju sadnog materijala, intenzifikaciju agrotehničkih i pomotehničkih mjera, te je broj stabala maslina u posljednjih desetak godina u konstantnom porastu (5 do 10 hiljada stabala godišnje).

2.1.1. Areal rasprostranjenja i sortna zastupljenost maslina u Crnoj Gori

Prema sortnoj strukturi maslina, **region Crnogorsko primorje** se može podijeliti u dva podrejonu: **barski** (Ulcinj, Bar i Budva) i **bokokotorski** (Tivat, Kotor i Herceg Novi). U prvom podrejonu, dominantna sorta je Žutica (98%), dok su u bokokotorskom podrejonu

zastupljene, sem Žutice, Crnica, Lumbardeška, Sitnica i Šarulja. Ukupno posmatrano, u sortimentu masline dominira sorta Žutica (65%), a zatim Crnica (14.8%), Sitnica (5.5%), Lumbardeška (6.6%) i Šarulja (4.5%), dok su ostale sorte zastupljene sa oko 3%. Među introdukovanim sortama preovladavaju Picholine, Leccino, Coratina, Arbequina, Itrana i Ascolana tenera. Ove sorte treba da nadomijeste nedostatak stonih sorti u našem sortimentu i omoguće gajenje masline u zonama kritičnim zbog zimskih mrazeva.

Crnogorsko maslinarstvo orjentisano je u podnožjima primorskih planinskih masiva (Orjen, Lovćen i Rumija), uglavnom na nagnutim terenima (85%), najviše do 500 metara nadmorske visine. Broj stabala maslina u Crnoj Gori je **489.520** i u posljednjih nekoliko decenija primijećen je stabilan trend povećanja. Zasadi maslina su razučeno raspoređeni i procjenjuje se da zauzimaju ukupnu površinu od **3400** hektara, tj. oko 1/3 od površina pod voćnim kulturama. Karakteristika crnogorskih poljoprivrednih zasada je izrazita fragmentisanost, tj. izdijeljenost i rasparčanost pa je situacija slična i u domenu maslinarstva – prosječna veličina maslinjaka je od 0.2 do 2 hektara. Jedini veći zasadi u Crnoj Gori su u Ulcinju (Valdanos sa 80.000 stabala), na Luštici (20.000 stabala) i u Baru (Sv.Vić – Sustaš, više od 50.000 stabala i Džidžarin 10.000 stabala). Vrijedan pomena je svakako i maslinjak kompanije „13. Jul - Plantaže“, koji zauzima 23 hektara i posjeduje 13.000 stabala različitog sortimenta. U zaleđu Boke Kotorske, u Vranovićima, kompanija „Čelebić Agrar“ podigla je plantažu od 13.000 stabala, introdukovanih španskih sorti, dok je ukupan predviđeni broj maslina koji će biti zasađen 40.000 stabala.

Sve interesantnije područje za uzgoj maslina u Crnoj Gori je grad Podgorica i susjedne opštine (Zeta, Tuzi, Danilovgrad), tako da bi svakako za sada nezvanični Podgorički region uzgoja masline trebao da dobije status posebnog regiona u arealu rasprostranjenja masline u Crnoj Gori.

2.1.2. Klimatske karakteristike maslinarskog područja Crne Gore

Na vrijeme i klimu u Crnoj Gori velikog uticaja imaju orografija, planine i doline, njihova orijentacija, blizina Jadranskog mora, ali i velike vodene površine kao što je Sredozemno more. U primorskom dijelu Crne Gore, dominantni klimatski tip je maritimni tip, koji zadire duboko u kontinentalni dio, vršeći modifikaciju klasičnog kontinentalnog klimata. Upravo se maslina može gajiti u djelovima Crne Gore gdje dominiraju maritimni tip, kao i kontinentalni tip modifikovan maritimnim tipom. Crnogorsko primorje karakterišu duga i topla ljeta, kao i blage zime sa velikim količinama padavina. Zetsko-bjelopavličku ravnicu karakterišu duga, topla i suva ljeta sa visokim temperaturama i toplim noćima, blage zime sa velikim količinama padavina i nižim temperaturama od primorske oblasti.

Srednja dnevna temperatura u regionu Crnogorsko primorje iznosi 16°C, dok je na teritoriji tzv. Podgoričkog regiona, srednja dnevna temperatura oko 15.8°C. Maksimalna dnevna temperatura na Crnogorskom primorju iznosi 20.7°C, dok u Podgoričkom regionu iznosi 21.3°C. Minimalna dnevna temperatura na području Crnogorskog primorja je 11.8 °C, odnosno 11.2 °C u okolini Podgorice. Prosječna godišnja količina padavina na primorju je oko 1400 mm, a na području Podgoričkog regiona oko 1650 mm.

Areal rasprostranjenja masline, kao najznačajnije biljne kulture Mediterana, uslovljen je prvenstveno klimatskim faktorima. Za život i postojanje masline najznačajniji faktori su svjetlost, toplota, voda, vlažnost i vjetar. O važnosti ekoloških faktora za gajenje masline svjedoči i italijanska poslovica koja kaže da će maslina rasti i rađati tamo gdje joj pet slova „S“ budu obezbijedena – *sole, siccita, solitudine, sasso, silenzio*, tj. svjetlost, ocjedno zemljište, samoća, kamen i mir. Važnost ekoloških činilaca se može posmatrati kroz biotičke (flora i fauna) i abiotičke faktore (klima, zemljište i orografija).

- **Svjetlost**

Izgled krošnje masline, izrazito heliofitne biljke treba biti oblikovan tako da sunce obasjava svaku granu i list, tzv. rastresita krošnja. Iz tog razloga, gusta i zatvorena krošnja nije poželjna, pa se u narodu kaže da „maslina treba biti orezana tako da ptica raširenih krila može lako kroz nju proći“. Svjetlost je ograničavajući faktor za gajenje masline, sa obzirom da područja koja su u uvalama i udolinama, u blizini planina, velikih šuma i na svim mjestima gdje se može javiti nedostatak svjetlosti, nisu pogodna za gajenje masline.

- **Toplota**

Toplota je presudan činilac za rast i razvoj masline. Niske i visoke temperature značajno utiču, ograničavaju i ugrožavaju, sve faze normalnog fiziološkog ciklusa ove biljne vrste. Sve faze godišnjeg ciklusa uslovljene su određenim temperaturama, ali maslina najbolje uspijeva u područjima gdje su srednje godišnje temperature od 16°C do 20°C. Ekstremne vrijednosti koje ona može podnijeti su visoke temperature do 50°C i niske temperature do -15°C. Kako bi otpočela vegetacija masline, neophodno je da temperatura bude veća od 5°C, tj. od 7°C da bi pupoljci uspješno krenuli sa diferencijacijom. Pupoljci izbijaju pri temperaturi većoj od 10°C, a ovaj period traje oko 60 dana, nakon čega započinje cvjetanje. Ipak, smatra se da je neophodno da makar 10 nedjelja temperatura bude ispod 12°C kako bi došlo do obilnog cvjetanja (proces vernalizacije neophodan za pravilnu diferencijaciju cvjetnih pupoljaka). Cvjetanje traje samo nekoliko dana i za uspješan proces poželjno je da temperatura bude oko 15°C do 20°C. Konačne dimenzije cvasti i cvjetova postižu se neposredno pred cvjetanje, od polovine aprila do polovine maja, u zavisnosti od uslova sredine i sorte. U toku oprašivanja i oplodnje, temperatura je presudan faktor, sa obzirom da se rast polenove cjevčice inhibira na temperaturama iznad 30°C (dolazi do smanjene oplodnje i/ili stvaranja partenokarpnih plodova). Takođe, padavine tokom cvjetanja smanjuju na minimum rasprostiranje polena vjetrom, kao i njegovu vitalnost. Sa druge strane, niske temperature mogu da odlože fazu cvjetanja za više od dvije nedjelje. Maslina može da podnese niske temperature do -8°C, čak i do -15°C kratkotrajno, u toku zimskih mjeseci, ali u trajanju od svega nekoliko dana (najviše 8 do 10 dana), sa obzirom da niže temperature dužeg trajanja dovode do izmrzavanja. Ukoliko berba nije još uvijek obavljena, plodovi mogu biti znatno oštećeni već na -4°C.

- **Padavine**

Maslina zahtijeva od 500 do 700 mm pravilno raspoređenih padavina u toku godine. Ova činjenica ukazuje da Crna Gora nema problem sa količinom padavina, ali svakako ima sa

distribucijom istih tokom godine (resursni paradoks). Iz tog razloga, obezbjeđivanje vode za navodnjavanje je neophodno u određenim periodima, kao i odvođenje suvišnih atmosferskih voda (drenaža) u pojedinim mjesecima. Visoka vlažnost vazduha može da uslovi pojavu brojnih bolesti, te je optimalna relativna vlažnost vazduha za gajenje masline od 60% do 70%.

- **Vjetar**

Vjetar se može posmatrati kao pozitivan (omogućava oprašivanje, smanjuje vlažnost u vazduhu i zemljištu, sprečava širenje bolesti) i negativan (isušuje zemljište i vazduh, ali i žig tučka, pojačava transpiraciju, lomi grane i deformiše krošnju, širi štetočine, pojačava eroziju, naglo snižava temperaturu, onemogućava pravilnu zaštitu) ekološki činilac. Vjetar je jedan od presudnih faktora prilikom izbora lokacije prilikom sadnje, te je poželjno podići maslinjak u pravcu duvanja dominantnih vjetrova (sjever-jug) i postaviti vjetrozaštitne pojaseve, ako postoji potreba, tj. ako je ova aktivnost opravdana.

- **Zemljište**

Maslina je izuzetno osjetljiva na velike količine vlage u zemljištu, naročito u zimskom i pretproljećnom periodu, dok je u proljećnjem razdoblju i za vrijeme cvjetanja neophodno obezbijediti dovoljne količine vode. Često se može pročitati da maslina ima skromne zahtjeve prema zemljištu. Maslini odgovaraju zemljišta sa pravilnim i izbalansiranim vodno-vazdušnim režimom, gdje ne postoje problemi sa aeracijom i potencijalnim oksidoredukcionim svojstvima. Iako se često gaji na plitkim i relativno slabo nutrijentima obezbijeđenim zemljištima, znatno poboljšanje i stabilnost u količini i kvalitetu ploda i ulja je zabilježeno ukoliko je zemljište plodno, bogato makro i mikroelementima, pravilno i pravovremeno navodnjavano i obrađeno. Iako se komercijalna proizvodnja može sprovesti i na plitkim zemljištima, veoma kompaktna, slabo propusna zemljišta gdje dolazi do plavljenja predstavljaju limitirajući faktor u uspješnom gajenju. Iako je gro korijenovog sistema raspoređen plitko, efektivna dubina zemljišta ne bi trebala da bude manja od 80 cm. Takođe, pH zemljišta može znatno uticati na kvalitet ploda i ulja, te iako maslina može da podnese reakciju između 5.5 i 8.5, treba istu korigovati u rangu 6.8 i 7.5. Veoma je važno da maslina ima teksturno zadovoljavajući odnos pijeska, praha i gline; ali treba biti veoma obazriv, sa obzirom da pjeskovita zemljišta, iako dobro aerisana, nemaju visok sadržaj nutrijenata i kapacitet zadržavanja vode, a sa druge strane, veoma glinovita zemljišta imaju vazdušnih probema i postoji mogućnost pojave redukcionih procesa. Maslina je jedna od značajno otpornih biljaka na povećan salinitet zemljišta (50% prinosa se smanjuje pri salinitetu od 8 dS/m), kao i na povećan sadržaj lako razmjenljivog natrijuma (20% do 40%). Na Crnogorskom primorju većina maslinjaka je podignuta na smeđe eutričnom zemljištu u flišnoj zoni, kao i na antropogenim zemljištima, izmijenjenim suvomeđama, kamenim zidovima i terasama u cilju ublažavanja nagiba i erozionih procesa.

- **Orografija**

Jako važni činioci koji uslovljavaju gajenje maslina su i geografska širina, nadmorska visina, položaj i nagib terena, kao i blizina vodenih površina. Maslina se gaji u zonama od 24° do 46°, na nadmorskim visinama do 500 metara u Crnoj Gori (na Mediteranu i do 800 m), na južnim i jugoistočnim ekspozicijama, kao najbolje osvjetljenim, najtoplijim i najsušnijim terenima. Takođe, idealni su tereni od 3° do 5° nagiba, ali se maslina gaji i do 25°, što je uglavnom regulisano terasiranjem.

2.2. Maslinarstvo i proizvodnja maslinovog ulja u Crnoj Gori

2.2.1. Primarna proizvodnja – podizanje, uzgoj i održavanje maslinjaka

Kada je riječ o ukupnim površinama pod maslinjacima u Crnoj Gori, podaci o poljoprivrednom zemljištu u Crnoj Gori nijesu u potpunosti jedinstveni, s obzirom na različitosti između MONSTAT-ovih podataka iz 2016. godine i podataka iz početnog sloja digitalizacije zemljišta (SIZEP) iz 2017. godine. Od ukupne korišćene poljoprivredne površine, shodno poljoprivrednom popisu MONSTAT-a iz 2010. godine, te statističkih godišnjaka ove ustanove, voćnjaci i maslinjaci (zajednička kategorija) imaju trend uvećanja za 21 hektar od 2014. do 2020. godine, te se procjenjuje da je ukupna površina pod voćnjacima i maslinjacima 2021. godine cca 2.835 hektara. Prema podacima MONSTAT-a iz 2016. godine, u Crnoj Gori ima 43.791 poljoprivredno gazdinstvo, od čega je u Registru poljoprivrednih gazdinstava krajem 2021. godine bilo registrovano 15.509 gazdinstava, od čega 5.328 gazdinstva koja se bave ukupnom voćarskom proizvodnjom.

Površina pod voćnjacima i maslinama u Crnoj Gori, shodno podacima MONSTAT-a i SIZEP-a, kretala se: 2.256 ha (2014), 2.551 (2016), 2.595 (2020), što znači da je primijećeno povećanje od 338 ha u rasponu od pet godina. Međutim, udio voćnjaka i maslinjaka u ukupnom poljoprivrednom zemljištu Crne Gore iznosi svega 1.01%.

Prizvodnja maslina u Crnoj Gori varira, i to u rasponu od 550 tona do 800 tona na godišnjem nivou. U sljedećoj tabeli prikazana je proizvodnja maslina u periodu 2014-2021. godina.

Tabela 2: Proizvodnja maslina od 2014. do 2021. godine u Crnoj Gori (t)

Voće	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Maslina	796.2	554.1	766.5	758.6	521.3	574.1	550.2	694.8

Izvor: MONSTAT, Statistički godišnjak iz 2018. i 2021. godine

Ovakve oscilacije u ukupnoj proizvodnji su, prije svega, posljedica velikih godišnjih varijacija prinosa usljed tzv. alternativnih prinosa u ekstenzivnim maslinjacima, jer se ne primjenjuju adekvatne pomotehničke i agrotehničke mjere. Ono što djeluje ohrabrujuće je trend povećanja udjela plantažnih zasada masline u Crnoj Gori, čime je površina pod plantažnim naspram ekstenzivnih zasada bio 83:175 hektara (2014. godina), dok je taj odnos 2020. godine 152:134 hektara, što znači da je udio plantažnih zasada povećan sa

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

32% na 53%, odnosno došlo je do uvećanja plantažnih zasada za 21%. Prema podacima MONSTAT-a iz 2021. godine, ukupno plantažnih zasada 2021. godine je 151.5 hektara, međutim većina stabala maslina (više od 70%) pripada starim zasadima, čija je prosječna starost između 200 i 300 godina. Prosjek prinosa maslina na plantažama iznosi 2.53 t/ha, u periodu od 2015. do 2020. godine.

Tabela 3: Povećanje zasada maslina od 2014. do 2020. godine

Godina	Plantažna sadnja			Proizvodnja u ekstenzivnim zasadima	Ukupna proizvodnja	Udio plantaža
	Plantaža (ha)	Proizvodnja maslina (t)	Prinos (t/ha)	(t)	(t)	(%)
2014	82.8	253.5	3.1	542.4	796.2	31.9%
2015	88.9	244.3	2.7	309.8	554.1	44.1%
2016	117.5	412.0	3.5	354.5	766.5	53.8%
2017	141.7	417.1	2.9	341.5	758.6	55.0%
2018	142.1	279.1	2.0	242.2	521.3	53.5%
2019	142.9	307.5	2.2	266.6	574.1	53.6%
2020	151.5	294.9	1.9	255.3	550.2	53.6%
	123.9	315.5	2.6	330.3	645.9	49.4%
Prosjek EU			2.53			

Izvor: Statistički godišnjak MONSTAT-a 2014-2020. godina

Kako se navodi u *Strategiji razvoja poljoprivrede i ruralnih područja 2023-2028*, procjenjuje da je od ukupnog broja zapuštenih i zaraslih maslinjaka, oko 2/3 od ukupnog broja stabala donekle revitalizovan. Prosječan prinos po hektaru je veoma skroman, i kreće se od 2 do 3 t/ha, što je uslovljeno starošću autohtonih maslinjaka, neravnomjernim rasporedom sadnje, te nepotpunim prinosom novih zasada.

Ipak, primijećen je trend povećanja zasada u svim područjima crnogorskog primorja – Ulcinj, Bar, Budva, Tiva, Kotor, Herceg Novi, Podgorica, Danilovgrad – povećanje sa 89 ha u 2014. godini na 151 ha autohtonih zasada u 2022. godini, dok se procjenjuje da trenutno ima preko 200 ha zasađenih zasada, pri čemu je u planu podizanje više od 50 ha novih zasada u naredne 3 godine. U sortimentu i dalje dominiraju autohtone sorte izraženog alternativnog prinosa (preko 65% sortimenta čini lokalna sorta Žutica, koja sa ostalim lokalnim sortama: Crnica 18%, Sitnica 6%, Lumbardeška 6%, Šarulja 3%) i ostale sorte 2% (Zinzulača, Fran, Drobnica, Gloginja, Lumbardina, Dužica i Barkinja čine preko 90% sortimenta), a zbog starosne i konfiguracione strukture zasada (uglavnom viševjekovni, ekstenzivni, terasasti zasadi), i još uvijek nepotpunih prinosa novih zasada, ukupna količina proizvedenog maslinovog ulja kreće se između 250 i 400 tona. Nastavlja se trend sadnje novih maslinjaka u unutrašnjosti, u regionu oko Podgorice i Danilovgrada, gdje ima ukupno više od 40 ha zasađenih zasada, sa potencijalom za dalji rast.

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

Tabela 4: Kretanje broja stabala maslina u Crnoj Gori sa projekcijom do 2030. godine

1911	1965	1979	1995	2012	2020	2030
620.122	530.000	450.000	412.264	490.000	550.000	625.000

Izvor: Strategija razvoja poljoprivrede i ruralnih područja 2023-2028. godine

Organska proizvodnja maslina i maslinovog ulja u Crnoj Gori je tek u začetku, iako postoje značajne mogućnosti i prirodni potencijali za intenzivan razvoj ove poljoprivredne grane, i to na širem području. Trenutno je u Crnoj Gori zvanično registrovano samo četiri proizvođača organskog maslinovog ulja. Cjelokupan proces kontrole i sertifikacije sprovodi „Monteorganica“ d.o.o., pri čemu sertifikovani proizvođači stiču pravo da koriste oznaku organske poljoprivrede Crne Gore. Zaštitni znak je u vidu oblikovanog lista, zrna ili klice koji izlazi iz kvadratnog prostora (njiva, parcela), što predstavlja prevazilaženje konvencionalne poljoprivredne proizvodnje. „Monteorganica“ d.o.o. komunicira za proizvođačima, obrađuje zahtjeve za prijavu organske proizvodnje, sklapa ugovor sa proizvođačem o uslovima kontrole i sertifikacije, kontroliše proizvodnju, preradu, pakovanje, skladištenje i transport proizvoda organske poljoprivrede, izdaje, obnavlja i oduzima sertifikate, čime vrši praćenje usaglašenosti sa standardima.

Tabela 5: Potencijal za organsko gajenje autohtonih sorti maslina za ulje u Crnoj Gori

Naziv sorte	Osnovne karakteristike	Potencijal za organsko gajenje
Žutica	Oko 65% prisutna na Crnogorskom primorju; 91% u Barskom podrejonu, tj. 98% u Baru i Ulcinju; Bujno stablo (do 12 m), sa dosta hipeplazija; Jajast plod, srednje krupan, povoljnog randmana; Vrlo samooplodna sorta, zavisna od meteoroloških uslova, koji ne utiču na randman ploda; Cvjeta od početka do prve polovine maja, a dozrijeva od oktobra do januara; Alternativna rodnost; obilan sadržaj ulja; Otporna na rak masline, a osjetljiva na paunovo oko i maslinovu mušicu.	Visok (5, zbog tradicionalne važnosti <i>Žutice</i> u crnogorskom maslinarstvu)
Šitnica	Srednje bujna sorta oštrog ugla grananja; Sitan, cilindrično-izdužen plod nepovoljnog randmana; Obilno, ali neredovno rađa, dobrog kvaliteta i kvantiteta ulja; Otporna na paunovo oko i rak masline, kao i na većinu ostalih štetočina.	Visok (4)
Šarulja	Srednje bujno stablo razgranate krošnje; Kasna sorta koja cvjeta u maju i junu, a sazrijeva od novembra do januara; Veoma šareni plodovi, sitni, jajasto-cilindričnog oblika, neujednačeni po veličini.	Nizak (2)
Zinzulača	Bujna sorta sa uspravnim granama i kvrgavim stablom; Cvjeta u maju i junu, a zri u novembru; srednje produktivna; Plodovi karakteristični po „šavu“ i „bradavici“; Srednji sadržaj, a visok kvalitet ulja; Srednje otpornosti na bolesti i štetočine.	Srednji (3)

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

Fran	Srednje bujna sorta sa oštrim uglom grananja; Cvjeta u maju, a sazrijeva u novembru; Srednje rodna sorta, alternativnog rađanja; Plodovi karakteristični po „šavu“ i „bradavici“, neujednačeno krupni; povoljnog randmana i sadržaja ulja; Srednje je otporna na rak masline, paunovo oko i cerkosporiozu, a osjetljiva na maslininog medića i maslinovu mušicu.	Visok (4)
Drobnica	Slabo bujna sorta; Cvjeta u maju i junu, a sazrijeva u novembru i decembru; Srednje, ali neredovne rodnosti; Plod jajasto-cilindričan, relativno povoljnog randmana i srednjeg sadržaja ulja.	Srednji (3)
Gloginja	Srednje bujno stablo sa tupim uglom grananja i rastresitom krošnjom; Deblo sa korom nalik na riblju krljušt (neatraktivno); Sitan plod, nepovoljnog randmana i alternativnog rađanja; Srednji sadržaj ulja dobrog kvaliteta; Otporna na paunovo oko i rak masline.	Srednji do visok (3-4)
Lumbardina	Srednje bujno stablo sa poluuspravnim skeletnim granama oštrog ugla grananja; Cvjeta rano (početak maja), a sazrijeva u novembru; Sitni plodovi nepovoljnog randmana i oskudnog sadržaja ulja; Obilan, ali izrazito alternativan rod. Koristi se kao oprašivač i kao takvu treba je koristiti i u organskim maslinjacima.	Za gajenje – nizak do srednji (2-3) Kao oprašivač – srednji do visok (4)

Izvor: Obrada autora Plana na osnovu sortnog opisa autora Miranović, K. (2007)

Tabela 6: Potencijal za organsko gajenje autohtonih sorti stonih maslina u Crnoj Gori

Naziv sorte	Osnovne karakteristike	Potencijal za organsko gajenje
Lumbardeška	Bujno stablo sa vodoravnim granama i izraženim tamnim kvrgama po deblu; Krupan, jajast plod sa relativno povoljnim randmanom; Cvjeta u maju, a zri u novembru.	Srednji do visok (4)
Dužica	Srednje bujno stablo, podsjeća na vrbu; Srednje kasno cvjetanje (maj-jun) i srednje kasno dozrijevanje (novembar-decembar); Krupan plod sa izraženim lenticelama, crvenim mesom i kasnim crnjenjem pokožice, povoljan randman.	Srednji do visok (4)

Izvor: Obrada autora Plana na osnovu sortnog opisa autora Miranović, K. (2007)

Tabela 7: Potencijal za organsko gajenje autohtonih sorti maslina kombinovanih svojstava u Crnoj Gori

Naziv sorte	Osnovne karakteristike	Potencijal za organsko gajenje
Crnica	Slabo bujna sorta koja se grana pod oštrim uglom; Cvjeta u maju, a dozrijeva u novembru i decembru (srednje kasna); Plod srednje krupan i jajast; nepovoljan randman i osrednja produktivnost; Ulje je dobrog kvaliteta ali niskog kvantiteta; Alternativno rađa; Prilagođava se dobro uslovima sredine; Osjetljiva na paunovo oko i cercosporiozu, a otporna na rak masline.	Nizak do srednji (2)
Barkinja	Srednje bujna sorta koja se grana pod oštrim uglom; Nisko produktivna sorta nedovoljno atraktivnog izgleda (kora sa ljuspicama); Plod krupan i jajast; povoljan randman; Srednji sadržaj kvalitetnog ulja.	Srednji (3)

Izvor: Obrada autora Plana na osnovu sortnog opisa autora Miranović, K. (2007)

Tabela 8: Introdikovane sorte za ulje visokog potencijala za organsko gajenje u Crnoj Gori

Naziv sorte	Osnovne karakteristike	Potencijal za organsko gajenje
Rosciola	Srednje bujno stablo; obilno i redovno rađa; plod srednji i jajolik; rano sazrijeva i ima visok sadržaj ulja; prilično otporna na bolesti i hladnoću; služi kao oprašivač.	Visok (5)
Maurino	Stara sporta, otporna na vjetar i niske temperature, kao i na niz bolesti i štetočina (rak, paunovo oko). Rađa redovno, sadrži zadovoljavajuće količine ulja.	Visok (4-5)
Frantoio	Otporna na niske temperature, dobar oprašivač, rađa redovno i dobro. Dobro je adaptabilna, srednje krupnog ploda. Osjetljiva na paunovo oko.	Visok (4-5)
Coratina	Srednje bujna sorta; otporna na niske temperature; srednje krupnoće i kasnog rađanja. Dobar je oprašivač.	Visok (4-5)
Pendolino	Najbolji oprašivač visokog sadržaja ulja u plodu.	Visok – kao oprašivač (5)
Istarska bjelica	Srednje bujna sorta; krupnih plodova povoljnog randmana; zri u novembru i decembru; alternativnog rađanja; ulje visokog kvaliteta; jedna od najotpornijih sorti na niske temperature.	Visok (4-5)
Leccino	Bujna sorta, široke krošnje i visećih grana; srednje krupan, izduženo-eliptičan plod; samobesplodna sorta i veoma rodna; veoma otporna na niske temperature.	Visok (5)
Cipressino	Sorta kompaktne, uspravne krune; plodovi srednje veličine, sa srednjim sadržajem ulja dobrog	Visok (5)

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

	kvaliteta; nezamjenjiva sorta masline za podizanje drvodreda i vjetrozaštitnih pojaseva; prilično otporna na bolesti.	
--	---	--

Izvor: Obrada autora Plana na osnovu sortnog opisa autora Miranović, K. (2007)

Tabela 9: Introdikovane stone sorte visokog potencijala za organsko gajenje u Crnoj Gori

Naziv sorte	Osnovne karakteristike	Potencijal za organsko gajenje
Picholine	Srednje bujno stablo sa uspravnim granama; plodovi eliptično-izduženi, asimetrični; redovno i dobro rađa; povoljnog randmana; srednje otporna na mnoge bolesti i štetočine.	Visok (5)
Morellana di Grecia	Srednje krupni, elipsoidni plodovi; otporna na paunovo oko, ali neotporna na niske temperature; sazrijeva rano i redovno rađa uz oprašivače.	Visok (4)
Ascolana Tenera	Krupnog, eliptičnog ploda; rano sazrijeva i otporna je na niske temperature, paunovo oko i rak masline.	Visok (5)
Nocellara Messinese	Karakterističnih visećih grana; veoma rodna, rano sazrijeva. Osjetljiva na paunovo oko i maslinovu mušicu, ali otporna na rak masline.	Visok (4)
Giaraffa	Veoma stara sorta, uspravnog stabla i srednje bujnosti. Srednje krupni plodovi dobrog kvaliteta, povoljna i za preradu u ulje. Osjetljiva na paunovo oko, a relativno dobro otporna na hladnoću.	Visok (4)
Uovo di Piccione	Razgranato stablo sa uspravnim granama i srednje gustom krošnjom. Plodovi su vrlo krupni, ali nedovoljne rodnosti. Otporna je na rak masline i niske temperature.	Visok (4-5)

Izvor: Obrada autora Plana na osnovu sortnog opisa autora Miranović, K. (2007)

2.2.2. Sekundarna proizvodnja – proizvodnja maslinovog ulja i ostalih proizvoda od masline

U Crnoj Gori je registrovano osam uljara, odnosno pogona za proizvodnju maslinovog ulja, čiji kapacitet varira od 250 kg/h do 750 kg/h. Ipak, sektorskom analizom utvrđeno je da na crnogorskom primorju ipak ima makar još toliko uljara koje nijesu registrovane, ali vrše uslužnu proizvodnju maslinovog ulja u toku sezone. Takođe, sektorskom analizom je utvrđeno da su tehničko-tehnološki uslovi neregistrovanih prerađivačkih kapaciteta zastareli, te da ne ispunjavaju osnovne uslove savremene proizvodnje maslinovog ulja. Dakle, upitan standard kvaliteta proizvodnje maslinovog ulja u pomenutim pogonima, kao i prodaja maslinovog ulja „na kućnom pragu“, tj. nelegalnim kanalima prodaje, predstavlja jedan od značajnijih problema sa kojima je neophodno da se institucije sistema izbore, dok će „Kuća maslina“ imati važnu ulogu u afirmisanju savremene proizvodnje maslinovog ulja vrhunskog kvaliteta.

Ipak, proizvodnja ekstra-djevičanskog maslinovog ulja u Crnoj Gori značajno je unaprijeđena, te je zabilježen porast udjela ekstra-djevičanskog maslinovog ulja sa 11% na 35% u ukupnoj proizvodnji, što je rezultat promjene svijesti proizvođača maslina o ranijoj berbi, što kraćem rasponu između berbe i prerade, važnosti sprovođenja savremenih agrotehničkih mjera, adekvatnoj preradi maslina savremenim sistemima izdvajanja ulja (mehanički postupak hladnog centrifugiranja), čuvanju maslinovog ulja shodno propisima i međunarodnim standardima.

Kako je i *Strategijom razvoja poljoprivrede i ruralnih područja 2023-2028. godine* istaknuto, od velike je važnosti da prerađivački kapacitet prati kako očekivati porast ukupne količine maslina za preradu, tako i potrebu da se osigura da prerađivački kapacitet bude dovoljno kvalitetan, kako bi se mogla osigurirati maksimalna proizvodnja ekstra-djevičanskog maslinovog ulja. Upravo je otvaranje proizvodnog pogona „Kuće maslina“ značajan doprinos ostvarenju cilja definisanog Strategijom.

Tabela 10: Spisak registrovanih uljara u Crnoj Gori

Redni br.	Naziv	Opština	Broj maslina	Kapacitet mlina
1	Braća Kolari	Ulcinj	250	90 m ² , kameni mlin
2	MDS	Bar	417	320 m ² , 250 kg/h
3	Katana Impeks & CO	Ulcinj	800	170 m ² , 700 kg/h
4	Moric	Herceg Novi	900	91 m ² , 250 kg/h
5	Ponte uljara ASA GROUP	Ulcinj	310	178 m ² , 400 kg/h
6	Uljara Martinović	Bar	40	157 m ² , 400 kg/h
7	Barska uljara	Bar	2300	400 m ² , 750 kg/h
8	Kolari	Ulcinj	120	120m ² , 500 kg/h

Izvor: Strategija razvoja poljoprivrede i ruralnih područja 2023-2028

Bez obzira na tehnologiju proizvodnje (savremena prerada mehaničkim postupkom hladnog centrifugiranja ili tradicionalna meljava upotrebom kamenog mlina i izdvajanje ulja presovanjem), prva faza u proizvodnji maslinovog ulja u crnogorskim uljarama je čišćenje i pranje plodova. Ovo se vrši uglavnom na automatskim uređajima, po principu usisavanja, a zatim i uklanjanja raznih nečistoća vodom (grančice, lišće, zemlja i sve ostale eventualne primjese). Sljedeći korak u proizvodnji maslinovog ulja je mljevenje, pri čemu dolazi do usitnjavanja i drobljenja maslinovog ploda, kako bi se dobila homogena smjesa, odnosno tijesto. Tradicionalnim načinom proizvodnje koriste se kameni mlinovi, dok se u savremenom načinu proizvodnje koriste mlinovi izrađeni od nerđajućeg čelika (inox), i postoji nekoliko tipova (mlin čekičar, mlin sa konusima, mlin sa diskovima). Kod tradicionalnog načina prerade, ne stvara se emulzija, ne zagrijava se tijesto, već dolazi do povezivanja malih kapi ulja u veće skupine, što omogućava njegovo bolje izdvajanje. Nakon toga, tijesto se stavlja na hidruličke prese gdje dolazi do postepenog izdvajanja maslinovog ulja pod pritiskom. Kod savremenog načina proizvodnje, ovo su kontinuirani

mlinovi, znatno većeg kapaciteta, brzine i efikasnosti rada. Ipak, ovakvim načinom mljevenja dolazi do stvaranja emulzije, koja se otklanja miješanjem samljevane mase. U postupku miješanja dolazi do značajnih razlika, u zavisnosti od toga da li su u pitanju otvoreni ili zatvoreni mješači, odnosno horizontalne ili vertikalne komore. Tako dolazi do povezivanja manjih kapi ulja u veće. Nakon toga nastupa centrifugiranje, koje se temelji na razlici u specifičnoj težini vode, ulja i komine.

Iako je proizvodnja maslinovog ulja značajno unaprijeđena u prethodnim decenijama, i dalje se na domaćem tržištu maslinovog ulja prodaju brojna maslinova ulja koja ne odgovaraju propisanim parametrima kvaliteta usljed prerade maslina u neadekvatno vrijeme (suviše kasna berba i prerada), upotrebom tradicionalnih sistema prerade (kameni mlinovi koji aktiviraju oksidacione procese i utiču na kvarenje maslinovog ulja), prerada maslina na temperaturi iznad 27°C uz upotrebu tople vode, neadekvatnim čuvanjem (plastična ambalaža, providna staklena ambalaža, nehermetičko zatvaranje ambalaže, čuvanje maslinovog ulja na suncu ili na temperaturama iznad 18 °C), miješanje maslinovog ulja domaćih sorti sa uvoznim maslinovim uljem slabijeg kvaliteta i slično. Znatne količine maslinovog ulja se prodaju na „kućnom pragu“, neadekvatno upakovane i označene. Takođe, na etiketama crnogorskih maslinovih ulja često se nalaze navodi da je „maslinovo ulje lijek“ (lažno informisanje potrošača), da je dobijeno postupkom rafinacije (zbunjivanje potrošača), izostavljena je informacija o tome da li je u pitanju monosortno ili višesortno maslinovo ulje, odnosno kupaž, koja tehnologija je korištena za izdvajanje maslinovog ulja. Zatim, brojna maslinova ulja na deklaracijama ne posjeduju informaciju o nutritivnom sastavu tog ulja, o tome gdje je i kada isto proizvedeno, te do kada ga je najbolje upotrebljavati, odnosno kako ga adekvatno čuvati. Kada je riječ o kvalitetu koji se determiniše organoleptičkom ocjenom (degustacijom), primijećeno je da potrošači malo znaju o istom, kao i da postoji pogrešno mišljenje u društvu da su određeni defekti maslinovog ulja zapravo pozitivne karakteristike, što je svakako mit koji se mora opovrgnuti.

Jedan od ciljeva uprave poslovnog objekta „Kuća maslina“ biće i da razvija svijest kako proizvođača, tako i potrošača o kvalitativnim svojstvima maslinovih ulja (harmonična maslinova ulja sa poželjnim osobinama voćnosti, pikantnosti i gorčine, ali i adekvatnim sadržajem slobodnih masnih kiselina, ukupnih polifenola, ukupnih peroksida i koeficijenta ekstinkcije), ali i da daje preporuke sa ciljem što uspješnije proizvodnje, što adekvatnijeg i bezbjednijeg čuvanja, pakovanja i transporta domaćih maslinovih ulja. Poseban segment djelovanja biće usmjeren ka savjetovanju proizvođača o tome kako da kreiraju tačnu, jasnu, preciznu i adekvatnu deklaraciju proizvoda, ali i potrošača kojima će se približiti činjenice koje ukazuju na kvalitet maslinovog ulja, odnosno koji su to hemijski, a koji organoleptički parametri o kojima treba da vode računa prilikom kupovine i degustacije maslinovog ulja. Cilj je objasniti da cijena maslinovog ulja ne označava uvijek i njegov kvalitet; međutim, suviše jeftino maslinovo ulje svakako ukazuje na maslinovo

ulje koje dobija rafinacijom otpada, odnosno ekstrakcijom ulja iz komine masline, što je često i razlog velikih razlika u cijeni između uvoznih i domaćih maslinovih ulja.

Na području Crnogorskog primorja, osim proizvodnje djevičanskih maslinovih ulja, vrši se proizvodnja i ostalih proizvoda od masline – prerada zelenih i crnih stonih maslina, tj. konzerviranje (obrada zelenih maslina hidrolizom, priprema crnih maslina u prirodnoj salamuri, crne masline u salamuri od sirćeta, crne masline dehidrovane u soli, crne masline sušene u peći, crne masline pripremljene na kalifornijski način), proizvodnja paste ili paštete od maslina, proizvodnja maslinovog ulja sa medicinskim i aromatičnim biljem (kantaron, lavanda), ili drugim dodacima (crvena paprika, citrusi), izrada suvenira i upotrebni predmeta od maslinovog drveta, proizvodnja čaja od lista masline i slično.

2.2.3. Tercijarna proizvodnja – valorizacija otpada iz primarne i sekundarne proizvodnje

Uzgoj masline i proizvodnja maslinovog ulja su duboko ukorijenjene prakse na području Mediterana od davnina. Prema podacima Međunarodnog savjeta za maslinovo ulje, više od 10 miliona hektara nalazi se pod maslinjacima širom svijeta, od toga 95% na Mediteranu. Na godišnjem nivou, proizvede se oko 3.1 milion tona maslina za konzerviranje i oko 3.2 miliona tona maslinovog ulja. Iako se nemjerljiv značaj ove grane poljoprivrede prvenstveno ogleda u proizvodnji maslinovog ulja, kao i u pripremi maslina za stonu upotrebu, kroz maslinarstvo i uljarstvo generiše se veoma značajna količina sporednih proizvoda koji svake godine nalaze nove upotrebne svrhe.

Maslinarstvo je neophodno posmatrati kao granu poljoprivrede čiji je proces prerade kontinuiran i cirkularan, a krajnji proizvodi znatno brojniji od onih najpoznatijih – konzervisanih plodova i maslinovog ulja. Sporedni proizvodi predstavljaju veoma značajne resurse biomase koja može biti eksploatisana u poljoprivredi i brojnim drugim granama. Umjesto zagađenja vodnih, vazdušnih i zemljišnih resursa, sporedni proizvodi se mogu iskoristiti u melioraciji zemljišta, proizvodnji životinjskih i ribljih hraniva, medicini, farmaceutskoj i kozmetičkoj industriji, zanatstvu, gastronomiji, kao i u proizvodnji bioenergije u različitim formama i oblicima.

Naime, sa jednog hektara dobija se u prosjeku oko 2.500 kg maslina, kao i 1.500 kg biomase koja ostaje nakon rezidbe. Iz navedenog prinosa ploda proizvede se oko 500 litara maslinovog ulja i generiše oko 2.000 kg komine (oko 400 kg endokarpa ploda, 40 kg ulja komine i oko 260 kg suvog ostatka komine), kao i 1.300 litara otpadne, tj. vegetativne vode. Sve navedeno ukazuje na značajne količine sirovina, koji usljed neadekvatnog odlaganja uzrokuje brojne ekološke probleme. Iz pogona za proizvodnju maslinovog ulja koji se nalaze na području Evropske Unije stvara se oko 9.6 miliona tona otpada na godišnjem nivou, dok biomasa koja ostaje nakon pomotehničke operacije – rezidbe, daje dodatnih 11.8 miliona tona.

Dakle, najznačajniji sporedni proizvodi iz oblasti maslinarstva i uljarstva su biomasa koja nastaje nakon rezidbe maslina, lišće koje ostaje nakon čišćenja i pranja ploda masline,

endokarp ploda masline, komina različite teksture u zavisnosti od načina centrifugiranja, otpadna voda (od pranja plodova masline, iz tečne faze prilikom trofaznog centrifugiranja, od pranja i čišćenja pogona za preradu).

Lišće maslina predstavlja jeftin ili besplatan, obnovljiv i količinski bogat izvor polifenola. Dokazano je da ekstrakt ovog sporednog proizvoda ima antioksidativno, antizapaljensko i antimikrobno dejstvo protiv bakterija i gljiva, dok pokazuje i određene antivirusne karakteristike.

Endokarp ploda masline je veoma značajna sirovina u proizvodnji biogoriva, s obzirom na nizak sadržaj azota i sumpora, kao i u proizvodnji aktivnog uglja, bio-ulja, furfurala, termoplastičnih polimera, nisko agresivnih abraziva, kozmetičkih preparata za piling kože, smole, za apsorpciju teških metala i kao suplement u ishrani životinja.

Komina se najznačajnije koristi kao đubrivo, u proizvodnji aromatičnih komponenti koje nalaze primjenu u gastronomiji, kozmetičkoj i farmaceutskoj industriji; za proizvodnju metana koji se koristi kao izvor energije za zagrijavanje vode i proizvodnju električne energije, biološkoj apsorpciji teških metala iz otpadne ili vegetativne vode; proizvodnji lakog građevinskog materijala, bioaktivnih peptida, kao životinjsko hranivo (najviše do 10% od ukupne ishrane) itd.

Otpadna voda je sporedni proizvod koji, ukoliko se ne tretira i ne skladišti pravilno i pravovremeno, ima najznačajniji negativan uticaj na životnu sredinu. Neki od načina valorizacije otpadnih voda su izdvajanje polifenola i time prečišćavanje vode koja je ponovo upotrebljiva. Ovim postupkom se dobija koncentrovani rastvor koji sadrži organske supstance velike molekularne težine, obogaćene polifenolnim jedinjenjima korisnim za kozmetičku, prehrambenu i farmaceutsku industriju, proizvodnju biofenola, enzima lipaze, etanola, metana. Veoma je interesantna sve češća upotreba otpadne vode u proizvodnji cigli i opeka. Otpadna voda je bogat izvor bioaktivnih komponenti i prirodnih fenola, kao što su hidroksitirozol, tirozol i oleuropein, i koji ekstrahovani iz otpadne vode, se mogu koristiti u kozmetičkoj industriji kao aktivni UV filteri.

Brojni su prijedlozi tehnoloških rješenja u valorizaciji sporednih proizvoda koji imaju karakter laboratorijskih ili eksperimentalnih, a rjeđe industrijskih, tj. šire primjenjivih u praksi. Zajednička su dva opšta pristupa prilikom valorizacije ovih proizvoda: izdvajanje dragocjenih, dalje upotrebljivih hemijskih jedinjenja, kao i konverzija sporednih proizvoda u krajnje rezidue koje nemaju negativan uticaj na životnu sredinu.

Upravljanje ovim otpadom je izazovan poduhvat, kako sa ekološke, tako i sa ekonomske tačke gledišta. Brojni su tehnološki i ekonomski izazovi koji moraju biti prevaziđeni kako bi valorizacija sporednih proizvoda dobila širi spektar, te je neophodno da dalja istraživanja predlože jednostavnije, sigurnije i ekonomski isplativije načine valorizacije. Takođe, zakonska legislativa u oblasti maslinarstva, obnovljivih izbora energije i upravljanja otpadom jedne države mora biti usklađena sa inovacijama u tehnologiji i time omogućiti sprovođenje holističkog sistema, jedinog opravdanog pristupa.

U Crnoj Gori, otpadom iz maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja se upravlja uglavnom na pogrešan način. Nedavna studija je pokazala da se u Crnoj Gori na godišnjem nivou iz proizvodnih pogona na primorju stvori oko 600 m³ otpadne vode, odnosno oko 1400 tona čvrstog otpada (suve komine). Naime, biomasa koja ostaje nakon rezidbe se rješava loženjem na otvorenom, i pored zabrana koje su na snazi, dok pogoni za proizvodnju maslinovog ulja velike količine komine odlažu na otvorenom, bez tretiranja, te navedeni otpad dolazi do zemljišnih i vodnih resursa, čime ugrožava ukupan biodiverzitet. Trenutno je na teritoriji Opštine Bar izgradnja peletare za kominu koja ostaje nakon proizvodnje maslinovog ulja (izvođač radova – d.o.o. Barska uljara, donator – Fond za inovacije Crne Gore) i time se otvara mogućnost saradnje, čime bi proizvodni pogon „Kuće maslina“ bio znatno rasterećen otpada koji će se stvarati u toku sezone.

3. NADLEŽNOSTI I NAČIN ORGANIZACIJE UPRAVLJANJA „KUĆOM MASLINA“

2.3. Organizaciona struktura poslovnog objekta „Kuća maslina“

Multifunkcionalni poslovni objekat „Kuća maslina“ nalazi se na katastarskoj parceli br. 1075/2, list nepokretnosti br. 982 KO Stari Bar, kao svojina države Crne Gore. Površina parcele na kojoj je sagrađena predmetna nepokretnost iznosi 891.78 m², dok je bruto građevinska površina objekta 1.087,92 m². Spratnost objekta je S+P+1.

Shodno Članu 1 Ugovora o davanju na korišćenje nepokretnosti bez naknade, predmetna nepokretnost će se koristiti kao administrativni, edukativni i proizvodni centar za razvoj maslinarstva u Crnoj Gori, kroz aktivnosti koje će imati za cilj prenošenje znanja i iskustava u proizvodnji maslinovog ulja, podizanja novih i održavanja postojećih zasada maslina, proizvodnju ekstra-djevičanskog maslinovog ulja, prodaju lokalnih proizvoda od masline i maslinovog ulja, kao i drugih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda vrhunskog kvaliteta.

Tabela 11: Prijedlog organizacione sheme unutrašnjih jedinica u poslovnom objektu „Kuća maslina“

Organizacioni dio: UŽA UPRAVA	Organizacioni dio: SEKTOR ZA PRAVNE, FINANSIJSKE I OPŠTE POSLOVE	Organizacioni dio: SEKTOR ZA TEHNIČKO- KOMERCIJALNE POSLOVE
Predsjednik Odbora direktora	Rukovodilac odjeljenja finansija i računovodstva (1 izvršilac)	Rukovodilac tehničkog odjeljenja – proizvodnog pogona (1 izvršilac)
Članovi Odbora direktora	Rukovodilac odjeljenja pravnih i opštih poslova (1 izvršilac)	Pomoćni radnik u proizvodnom pogonu (1 izvršilac)
Izvršni direktor Društva (1 izvršilac)	Službenik za administrativno-tehničke poslove (1 izvršilac)	Pomoćni radnik u pogonu za pakovanje i distribuciju (1 izvršilac)
Sekretar Društva (1 izvršilac)	Službenik za marketing i komunikacije (1 izvršilac)	Rukovodilac komercijalnog odjeljenja (1 izvršilac)
	Kurir / Vozač (2 izvršioca)	Pomoćni radnik u komercijalnom odjeljenju (1 izvršilac)
	Kafe kuvarica / čistačica (2 izvršioca)	

Uprava „Kuće maslina“ će donijeti Pravilnik o unutrašnjoj organizaciji i sistematizaciji radnih mjesta u ovom društvu, kojim će se urediti unutrašnja organizacija društva i u skladu sa potrebama procesa rada utvrditi radna mjesta, opis poslova radnog mjesta, vrsta i stepen stručne spreme, odnosno nivoa obrazovanja i zanimanja, potrebna radna znanja i sposobnosti, odnosno radno iskustvo i drugi posebni uslovi za rad na tom radnom mjestu, u skladu sa predloženom organizacionom shemom unutrašnjih jedinica u društvu.

2.4. Foto-plan namjene prostora „Kuća maslina“ uz tehničko-tehnološki opis proizvodnog ciklusa

Odlukom o određivanju lokacije sa elementima urbanističko-tehničkih uslova za izgradnju lokalnog objekta od opšteg interesa Opštine Bar (br. 01-2850, od 25.09.2017. godine), određen je programski zadatak za izradu glavnog projekta za poslovni objekat „Kuće maslina“, te je projektovano da isti sadrži:

- Prostoriju za smještaj mlina za preradu maslina;
- Skladišni prostor;
- Izložbeno-prodajni prostor;
- Prostoriju za degustaciju;
- Multifunkcionalnu salu za seminare i radionice;
- Kancelarije;
- Sanitarne i prateće prostorije.

U prizemlju objekta planiran je proizvodni pogon sa mlinom za preradu maslina, kapaciteta od 200 do 500 kg/h, skladišni i izložbeni prostor, sa potrebnim komunikacijama, tehničkim i sanitarnim prostorijama. Na spratu objekta planiran je kancelarijski prostor sa salom kapaciteta do 80 mjesta, sa potrebnim pratećim sadržajima. U okviru lokacije, planiran je i ogledni maslinjak površine cca 500 m² (veoma važan aspekt djelovanja, kolekcija autohtonih sorti, sa akcentom na rasadnik Žutice). Takođe, planiran je i prilazni put do objekta, u skladu sa tehničkim propisima i programskim zadatkom, sa ciljem stvaranja uslova za nesmetano odvijanje kolskog i pješačkog saobraćaja, sa priključkom na postojeću saobraćajnicu, sa odgovarajućim parking prostorom i manipulativnim prostorom za manji kamion za dopremu maslina.

Poslovni objekat „Kuća maslina“ izgrađen je u skladu sa Pravilnikom o izmjenama i dopunama Pravilnika o higijenskim zahtjevima za hranu životinjskog ili biljnog porijekla izdatim od strane resornog ministarstva, te u skladu sa procedurama HACCP (Procjena rizika i kritične kontrolne tačke), što je imperativ u industriji proizvodnje hrane.



Ilustracija 1: Poslovni objekat „Kuća maslina” u Starom Baru
(Izvor: ARHINGInženjering d.o.o.)

- **Podrum**

Podrum „Kuće maslina“ takođe je višenamjenski prostor. Naime, u podrumu će biti smješten pogon za punjenje, pakovanje i etiketiranje proizvoda (flaširanje, začepljivanje, etiketiranje), skladišni prostor za repro-materijal (flaša, čep, navlaka, etiketa, kartonska kutija, streč-folija, paleta). U pogonu je smještena tehnička prostorija za rukovaoca pogona za pakovanje i ekspedit gotovog proizvoda, uz toalet. Pogon će biti opremljen polu-automatskom punilicom i čepilicom za flaše, aparatom za postavljanje termoskupljajućih kapica (navlaka), automatskom etiketirkom za lijepljenje komplet etiketa po obimu cilindrične ambalaže sa datumarom, te dovoljnom količinom neophodne ambalaže. Do ovog dijela je omogućen dolazak vozila za odvoz, odnosno ekspedit gotovog proizvoda.

Punjenje i etiketiranje maslinovog ulja može se obavljati opremom koja je automatska, ili poluautomatska za manje kapaciteta, a koja treba biti implementirana u poslovnom objektu „Kuća maslina“. Oprema se postavlja kontinuirano, tj. u nizu, s obzirom da je proces linearan.

Staklena ambalaža za pakovanje maslinovog ulja mora biti namjenskog tipa od tamnog stakla, kao i prilagođenog oblika, sa mogućnošću apsorpcije utraljubičaste svjetlosti, kako bi ulje moglo biti adekvatno sačuvano. Takođe, propisane su i posebne karakteristike aluminijumskog čepa koji se može koristiti za maslinovo ulje, i neophodno je da u njemu bude integrisan i PVC dozator, radi lakše upotrebe. Prazan prostor iznad ulja u boci može se ispuniti inertnim gasom koji štiti maslinovo ulje i usporava oksidacione procese.

Spakovane flaše se deponuju u natron ambalažu različite unutrašnje podijeljenosti (kartonsko saće za 6-8-12 staklenih flaša različite zapremine), kako bi se onemogućilo sudaranje i eventualno oštećivanje istih prilikom transporta. Zatvorena kartonska ambalaža mora sadržati sve potrebe podatke o proizvodnji i samom proizvodu, te postavljenu strelicu za vertikalno deponovanje ambalaže. Zapakovano maslinovo ulje se polaže u depo gotovih proizvoda gdje je obezbijeđena stalna temperatura od 15 °C do 18 °C, dok se ekspedit gotovog proizvoda vrši utovarom ove ambalaže u transportno vozilo.

U ovom prostoru, nalaze se i garderoberi predviđeni za osam radnika/ca. Ovaj dio proizvodnog ciklusa je prilagođen licima sa posebnim potrebama, te su njihov sanitarni čvor i garderoba postavljeni na ovoj etaži.

Takođe, u pogonu se nalazi sanitarna kada predviđena za punjenje kominom i vegetativnom vodom, odnosno nusproizvodima (tj. otpadom – komina i vegetativna voda) koji nastaje prilikom proizvodnje maslinovog ulja. Osim toga, predviđena je evakuacija otpada cistijernom (pužnim elevatorom) kada se ista napuni do optimalne mjere. Ne preporučuje se upotreba traktorske ili druge prikolice, kao ni kontejnera, gdje bi se vršilo direktno ubrizgavanje komine poslije procesa izdvajanja maslinovog ulja, s obzirom da bi to predstavljalo kako ekološki, tako i estetski problem.



Ilustracija 2: Podrum Kuće maslina (Izvor: ARHINGinženjering d.o.o.)

- **Prizemlje**

U prizemlju „Kuće maslina“ smješteno je jezgro proizvodnog procesa, odnosno **linija za proizvodnju djevičanskih maslinovih ulja**.

Tehnološki proces za proizvodnju maslinovog ulja (od prijema maslina do iznošenja proizvedenog maslinovog ulja) sastoji se od sljedećih faza, kako je opisano u nastavku. Pristigli plodovi maslina prihvataju se u prostoriju za skladištenje (tzv. prostorija za prijem maslina), s tim što se iz transportnog sredstva pretovaraju u plastične korpe zapremine 30 litara ili cca 20 kg maslina. Korpe, odnosno perforirane gajbe, se prihvataju peletarom sa ugrađenom baždarenom digitalnom vagom i štampačem. Izvagane korpe, obilježene imenom vlasnika i izvaganom količinom odlažu se u prostor uljare, gdje čekaju na redosljed za preradu, ali ne duže od 5 do 10 sati.



Ilustracija 3: Izgled „Kuće maslina” sa zadnje strane – prikaz prilaza za dostavu maslina (Izvor: ARHINGinženjering d.o.o.)

Proizvodni sistem sastoji se od:

- a. Elevatora, tj. podizača maslina do odstranjivača lišća (odlišćivača) i prihvatnog koša sa mehanizmom za odstranjivanje lišća (po principu strujanja vazduha iz usisnog ventilatora, pomoću kojeg se plod masline oslobađa od zaostalih listova dopremljenih zajedno sa ubranim maslinama i odvodi ih u zatvoreni prostor za otpad) i pranje plodova (peračica maslina) sa ciljem odstranjivanja svih nečistoća (pretežno zemljanih ostataka, ali i pijeska, kamenčića, itd). Odstranjivanje lišća se vrši radi smanjenja sadržaja hlorofila u ulju, koje može pri svjetlosti biti uzrok oksidacijskog kvarenja maslinovog ulja. Takođe, odstranjivanje lišća se vrši sa ciljem sprečavanja prelaska fenolne komponente verbaskozid u maslinovo ulje, koje utiče na miris i gorčinu maslinovog ulja. Pranje plodova se vrši vodom obogaćenom vazдушnim mjehurićima, čime se višestruko povećava efekat čišćenja površine masline, dok mlaz čiste vode iz tuša ujedno pomaže pročišćavanju rezervoara sa glavnom vodom za pranje. Ne peračici se glavna voda za ispiranje mijenja 1-2 puta, u zavisnosti od stanja maslina, što znači da je ukupno potrebno cca 2000 litara vode na dan, u sezoni prerade maslina.

- b.** Elevatora maslina do mlina i električnog mlina (npr. mlina čekićara, zupčastog mlina ili mlina sa diskovima) za usitnjavanje ploda masline. U ovoj fazi, vrši se drobljenje i usitnjavanje ploda masline kako bi se dobila homogena masa, odnosno tijesto koje se sastoji od vode, ulja i čvrste faze (komina). Prednost metalnog mlina je što se njime postiže visok radni kapacitet, neprekidan i automatizovan rad, čime se značajno smanjuje potreba za upošljavanjem dodatnog radnog osoblja, a postižu optimalni higijenski standardi. Ovaj mlin svojom instalisanom snagom treba da ima dovoljan kapacitet da samelje 450 kg maslina od 8 do 12 minuta, što je koordinasano sa vremenskim okvirom koji je neophodan da se pristiglo tijesto pravilno izmiješa i pošalje u proces centrifugiranja.
- c.** Pumpe za prenos samljevenog ploda masline (pužasta mono pumpa) do mješača (tzv. malaksera), gdje se vrši miješanje tijesta, sa ciljem pripreme tijesta za odvajanje čvrstog od tečnog tijela. Postupak se sastoji od neprekidnog i sporog miješanja tijesta, kako bi se povećala količina „slobodnog ulja“, spajajući sitne kapljice u veće kapi ulja, oslobađajući ih iz međučelijskog prostora (citoplazma i vakuola). Sa ciljem proizvodnje ekstra-djevičanskog maslinovog ulja, miješanje tijesta se sprovodi na maksimalnoj temperaturi od 27°C (a poželjna je još niža temperatura). Radnik mora pratiti vrijeme miješanja, temperaturu u mikserima, pri čemu pritisak tople vode ne smije biti veći od 0,6 bar-a.
- d.** Pumpe za punjenje izmiješanog tijesta u centrifugu i centrifugalni dekanter, čiji je zadatak odvajanje tečnog od čvrstog dijela tijesta u procesu kontinuirane centrifugalne ekstrakcije. Usljed razlike specifične težine između komine, vode i ulja, dolazi do razdvajanja tečne od čvrste faze. Proizvodnja maslinovog ulja će se vršiti postupkom hladnog centrifugiranja, odnosno bez dodavanja tople vode, i to postupkom u dvije faze, čime se dobija maslinovo ulje odgovarajućih organoleptičkih svojstava i visokog sadržaja antioksidanasa (vrhunski kvalitet i oksidativna stabilnost). Ovim procesom čuvaju se polifenolna jedinjenja u maslinovom ulju, koja su topljiva u vodi. Kao nusproizvod javlja se otpadna vegetativna voda sa kominom, koja je obogaćena sa cca 60% vegetativne vode i predstavlja odličnu početnu sirovinu za dalje korištenje.
- e.** U nastavku linije smješten je i vertikalni separator, koji služi za uklanjanje preostale vegetativne vode i suspendovanih čestica u maslinovom ulju. Nakon procesa separacije, ulje se prikuplja u inox posude, vaga i kasnije uz pomoć pumpe za ulje prebacuje u skladište ulja ili ga vlasnici odnose u svojim posudama. Određena količina zamašćene otpadne vode ostaje nakon procesa separacije, prilikom aktivnog dnevnog rada, a koja pomaže pročišćavanju ulja.
- f.** Glavnog razvodnog ormara za automatsko praćenje i kontrolu procesa proizvodnje ekstra-djevičanskog maslinovog ulja.

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

Nadomak linije za proizvodnju maslinovog ulja, smješten je magacinski prostor za lagerovanje maslinovog ulja, izgrađen u skladu sa najsavremenijim tehnološkim dostignućima. Osim magacinskog prostora, obezbijeđen je i natkriveni prostor za prihvata i vaganje maslina, prostor za skladištenje maslinovog ulja u inox posudama na kontrolisanoj temperaturi od 15 °C do 18 °C, te muška i ženska garderoba sa sanitarnim čvorovima.

Nakon detaljne analize tržišta, pripremljena je specifikacija opreme za preradu, pakovanje i skladištenje maslinovog ulja. U saradnji i uz finansijsku podršku Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Opština Bar će sprovesti tendersku proceduru za nabavku opreme prikazane u Tabeli 12.

Tabela 12: Specifikacija opreme za preradu, pakovanje i skladištenje maslinovog ulja u pogonu „Kuće maslina”

Redni broj	Naziv opreme ili usluge	Tehničke specifikacije	Ponuđač	Napomena
1	Odstranjivač nečistoća sa ploda masline (prođuvavanje, pranje, izdizanje ploda)	DLE TF 380V (Defoglia-Lava-Eleva) TF 380V 50HZ Deleafer, washer, elevator	MORI-TEM S.r.l. Via Leonardo da Vinci, 59 50028 Tavarnelle V.P. Firenze, Italia	
2	Linija za proizvodnju maslinovog ulja SINTESI 200 FR_250 (mlin, dekanter, elektro-komandna tabla sa kontrolom temperature, mješači sa vakuum pumpom, kompresor)	- FR_250 knives crusher mounted on a frame with pump and exchange lung - DMT_2 decanter with 2.0 auger, with stainless steel openable cover -electromechanical board with temperature controller - stainless steel piping - vacuum pump for malaxers - air compressor	MORI-TEM S.r.l. Via Leonardo da Vinci, 59 50028 Tavarnelle V.P. Firenze, Italia	Kapacitet prerade: 200-250 kg/h Pakovanje: na paletama Transport: nije uključen Dostava: cca 90 dana od prijema uplate Garancija: 2 sezone prerade
3	Pumpa za izbacivanje otpada (komine) nakon prerade	POPMA SANSA PSS.1 TF_KW.1.5 Scarico sanca Waste discharge pump	MORI-TEM S.r.l. Via Leonardo da Vinci, 59 50028 Tavarnelle V.P. Firenze, Italia	
4	Inox posuda za prihvata maslinovog ulja sa inverterom i zavojnom (vijačnom) pumpom	VASCETTA CP.1 MF 220V CON INVERTER con pompa monovite Oil collection vat with inverter and monoscrew pump	MORI-TEM S.r.l. Via Leonardo da Vinci, 59 50028 Tavarnelle V.P. Firenze, Italia	

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

5	Filter presa za dvostruko filtriranje maslinovog ulja	FILTRO EUR 20 CON 20 PIASTRE MOPLEN 40X40 con doppia filtrazione Filter with 20 40x40x moplen plates, with double filtration kit	MORI-TEM S.r.l. Via Leonardo da Vinci, 59 50028 Tavarnelle V.P. Firenze, Italia	
6	Trošak instalacije, montaže i testiranja	INSTALLAZIONE, MONTAGGIO E COLLAUDO OLIVE (TRASPORTO ESCLUSO) Installation, set-up and testing (with olives on hand)	MORI-TEM S.r.l. Via Leonardo da Vinci, 59 50028 Tavarnelle V.P. Firenze, Italia	
7	Monoblok automatska punilica i čepilica za maslinovo ulje	Kapacitet 1200 boca od 750 ml na čas (8 boca istovremeno puni i čepi), adekvatna za cilindrične i četvrtaste boce	CANELLITECH S.r.l. Loc. San Grato, 2 12058 S. Stefano Belbo (CN) Italia	
8	Automatska etiketka za okrugle i četvrtaste boce za maslinovo ulje	Kapacitet 1000 boca od 750 ml na čas, adekvatna za cilindrične i četvrtaste boce	CANELLITECH S.r.l. Loc. San Grato, 2 12058 S. Stefano Belbo (CN) Italia	Sa dodacima za štampu datuma, za lijepljenje etiketa dužih od 15 cm, grijačem za termoskupljajuće navlake, touch-screen komandnom tablom
9	Inox spremnik za ulje V=50 litara	Slovenački proizvođač ZOTEL (sa plutajućim poklopcem, slavinom i ventilima)	VELETEX d.o.o. Cijevna bb, Podgorica, Crna Gora	
10	Inox spremnik za ulje V=100 litara	Slovenački proizvođač ZOTEL (sa plutajućim poklopcem, slavinom i ventilima)	VELETEX d.o.o. Cijevna bb, Podgorica, Crna Gora	
11	Inox spremnik za ulje V=150 litara	Slovenački proizvođač ZOTEL (sa plutajućim poklopcem, slavinom i ventilima)	VELETEX d.o.o. Cijevna bb, Podgorica, Crna Gora	
12	Troškovi prevoza, carine i špedicije	-	-	
UKUPNA VRIJEDNOST			148.503,60 € bez PDV-a	

Osim proizvodnog pogona, u prizemlju će biti smješten i **izložbeno-prodajni prostor**, tj. **prostor za degustaciju i prodaju proizvoda**. U ovom dijelu, biće organizovana prodaja maslinovog ulja, proizvoda „Kuće maslina“, kao i svih drugih zainteresovanih, registrovanih proizvođača, čija maslinova ulja i drugi poljoprivredno-prehrambeni proizvodi ispunjavaju neophodne organoleptičke i hemijske kriterijume, ali i nutritivna svojstva. Osim maslinovih ulja, zainteresovani proizvođači će moći da izlože i druge

Izložbeno-prodajni prostor u „Kući maslina“ u Starom Baru se nalazi na prizemlju objekta i iz njega se pružaju vizure ka Starom Baru, a karakteriše ga: otvorenost, kao i istovremena povezanost sa ostalim prostorijama na etaži. Glavnim projektom enterijera prodajnog prostora (projektant: ARHINGInženjering d.o.o.), prostor je izdiferenciran na šest sektora za izlaganje proizvoda:

- i. Sektor I – Prodajni pult
- ii. Sektor II – Korpusi za skladištenje proizvoda i izlaganje vina, domaćih sokova i mješovite robe
- iii. Sektor III – Korpusi za izlaganje i skladištenje proizvoda od maslina
- iv. Sektor IV – Korpusi za izlaganje i skladištenje proizvoda od maslina sa pultom za izlaganje prohranskih sudova za degustaciju maslinovog ulja
- v. Sektor V – Korpusi za izlaganje i skladištenje proizvoda od meda – domaće delicije;
- vi. Sto za dnevno izlaganje i degustaciju proizvoda.





Ilustracija 5: Enterijer prodajnog prostora u „Kući maslina“

(Izvor: ARHINGinženjering d.o.o.)

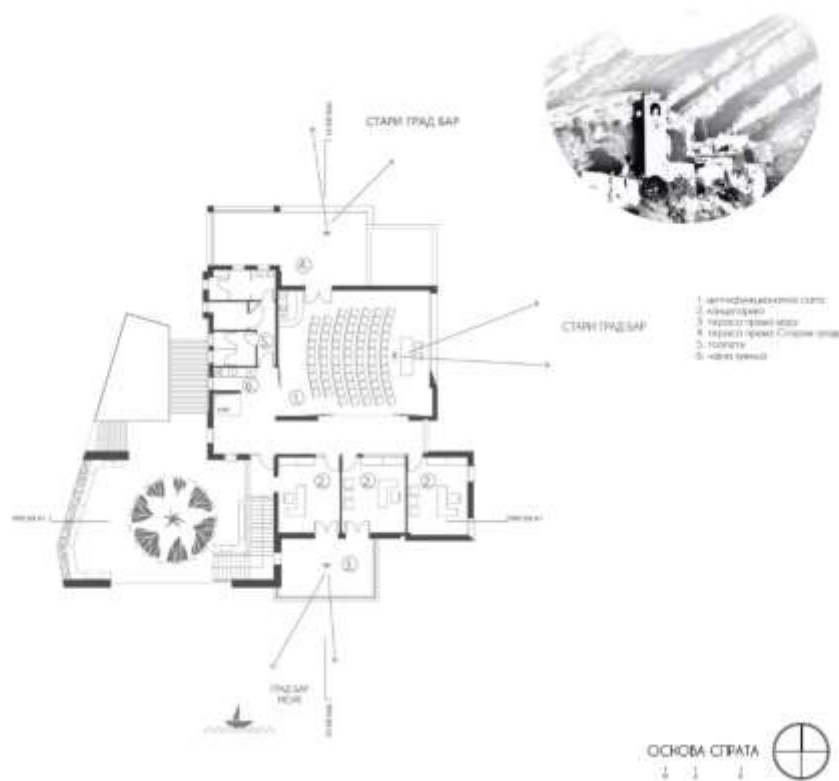
- **Sprat**

Na spratu „Kuće maslina“, smješten je **edukativno-administrativni prostor**. Naime, ovdje se nalazi centralna multifunkcionalna sala značajnog kapaciteta, u zavisnosti od namjene, prilagođena organizaciji sastanaka, seminara, okruglih stolova, edukativnih radionica, stručnih i naučnih konferencija, panela, treninga, kurseva i drugih događaja, bilo da su zatvoreni ili otvoreni za medije i javnost. Multifunkcionalna sala, kapaciteta 80 posjetilaca, biće u potpunosti tehnički opremljena savremenim monitorima za video prezentacije, centralnim audio sistemom, dvojezičnom bežičnom opremom sa simultano prevodjenje, kao i opremom za video striming. Opremanjem i stavljanjem u funkciju ovog prostora, omogućava se radni ambijent koji će biti dostupan prvenstveno svim udruženjima maslinara Crne Gore, sa ciljem održavanja radnih sastanaka, najave i promocije raznih aktivnosti i projekata, održavanja edukativnih skupova i slično. Poseban doprinos menadžmenta „Kuće maslina“ biće dat udruženjima maslinara Crne Gore sa ciljem adekvatnog formiranja nacionalnog udruženja, odnosno saveza, čije bi sjedište bilo u „Kući maslina“. Osim udruženjima maslinara, multifunkcionalna sala će biti dostupna svim drugim udruženjima poljoprivrednih proizvođača, nevladinim organizacijama i organizacijama civilnog društva, organima lokalnih uprava, kao i resornih ministarstava, te pravnim licima. Poseban Pravilnik o uslovima i načinu korišćenja multifunkcionalne sale u „Kući maslina“ donijeće menadžment ovog društva po formiranju.

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

Osim ove prostorije, na spratu „Kuće maslina“ nalaze se dvije kancelarije opredijeljene za upravu poslovnog objekta „Kuća maslina“, kao i kancelarija (prvi sprat, lijevo, površine 20 m²) koja se daje na nesmetano korišćenje službenicima Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, shodno članu 3 Ugovora o davanju na korišćenje nepokretnosti bez naknade.

Uz ovaj blok, nalaze se i čajna kuhinja i sanitarni čvor (muški, ženski i onaj namijenjen licima smanjene pokretljivosti, za koje je predviđena i adekvatna podizna platforma). S obzirom na edukativnu funkciju objekta u ovom dijelu i otvorenost objekta za posjetioce, ne postoji stroga podjela zona za rad, edukaciju i posjete.



Ilustracija 6: Osnova sprata Kuće maslina (Izvor: ARHINginženjering d.o.o.)



Ilustracija 7: Enterijer Kluba za maslinare i multifunkcionalne sale
(Izvor: ARHINGinženjering d.o.o.)

4. SARADNJA SA KLJUČNIM INSTITUCIJAMA I ORGANIZACIJAMA

Poslovni objekat „Kuća maslina“ će u narednom petogodišnjem periodu sarađivati sa brojnim institucijama i organizacijama, predstavnicima akademskog i nevladinog sektora, kao i međunarodnim partnerima, sa ciljem unapređenja maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja u Crnoj Gori, te poboljšanja konkurentnosti crnogorskog autohtonog sortimenta i finalnog proizvoda vrhunskog kvaliteta na inostranom tržištu.

5.1. Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede

Krovna institucija za razvoj poljoprivrede, samim tim i maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja u Crnoj Gori je svakako resorno ministarstvo, odnosno Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Crne Gore.

Shodno članu 3 Ugovora o davanju na korišćenje nepokretnosti bez naknade, Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede data je na korišćenje kancelarija na prvom spratu, površine 20 m², za potrebe Direkcije za savjetodavne usluge u oblasti biljne proizvodnje. Ovim će saradnja uprave poslovnog objekta „Kuća maslina“ i resornog ministarstva biti vrlo intenzivna, svakodnevna i u potpunosti usmjerena ka unapređenju ove, za crnogorsko primorje, najvažnije grane poljoprivrede. Uprava poslovnog objekta „Kuća maslina“ će biti u potpunosti na raspolaganju prilikom organizacije info dana, prezentacije Agrobudžeta i ostalih dostupnih linija podrške za registrovane poljoprivredne proizvođače. S tim u vezi, „Kuća maslina“ će imati zadatak prenosa stručnog znanja, saznanja i iskustva poljoprivrednim proizvođačima, te ohrabivanja mladih proizvođača da preuzmu poljoprivredno gazdinstvo.

Osim navedenog, uprava „Kuće maslina“ će imati tijesnu saradnju sa Direktoratom za poljoprivredu – Direkcija za biljnu proizvodnju, odnosno sa službenicima čiji je referat maslinarstvo, kako u dijelu upisa „Kuće maslina“ u Registar proizvođača maslinovog ulja, tako i prilikom implementacije svih redovnih aktivnosti, zajedničke participacije u međunarodnim projektima i programima.

Veoma važna saradnja menadžmenta „Kuće maslina“ i Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede je u oblasti ostvarivanja prava na određenu šemu kvaliteta, sa ciljem razvoja ovog sektora kako na domaćem, tako i na inostranom tržištu. Uprava poslovnog objekta „Kuće maslina“ će u ovom segmentu djelovati dvojako – da povećava svijest i znanje kako proizvođača, tako i potrošača o ovoj oblasti, ali i da valorizuje ekstra-djevičansko maslinovo ulje autohtone sorte Žutica, kroz zaštitu/registraciju naziva. Iako je isto određeno kao proizvod koji ima potencijal i neophodne elemente za uspostavljanje šeme kvaliteta, do sada još uvijek nije registrovan. Uzimajući u obzir da će proizvodnja maslinovog ulja u „Kući maslina“ biti na visokom tehničko-tehnološkom nivou, ali će se istovremeno bazirati na tradicionalnim vrijednostima, kulturnom i gastronomskom

nasljeđu regiona, zaštitom pomenutog proizvoda će se postići značajna prepoznatljivost na domaćem, regionalnom i međunarodnom tržištu, ali istovremeno i sačuvati ovaj kvalitetan, tradicionalan i specifičan proizvod koji postaje neizostavna komponenta naše turističke ponude.

5.2. Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove

Kako bi mašinski pogon „Kuće maslina“ mogao da počne sa radom, neophodan je upis proizvodnog pogona „Kuće maslina“ u Registar odobrenih objekata za proizvodnju hrane i druge tehničke poslove, odnosno izdavanje rješenja o obavljanju djelatnosti proizvodnje maslinovog ulja, sa istaknutim kapacitetom proizvodnje maslinovog ulja na godišnjem nivou, te razvrstavanja u adekvatnu kategoriju, što je u nadležnosti Uprave za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove.

Osim navedenog, saradnja će biti intenzivna i sa Sektorom za bezbjednost hrane, u dijelu službenih kontrola/inspekcija hrane, kao i sa Sektorom za fitosanitarne poslove, takođe u dijelu službenih kontrola/inspekcijaskog nadzora bezbjednosti proizvoda, te redovnog monitoringa kvaliteta ekstra-djevičanskih maslinovih ulja.

5.3. Opština Bar i druge lokalne uprave primorskog područja

Opština Bar svake godine raspisuje Javni poziv za dodjelu podrške poljoprivredi, a opredijeljena sredstva korisnici mogu ostvariti i kroz podršku proizvodnji i razvoju maslinarstva. Podsticaji obuhvataju aktivnosti koje se odnose na investicije za podizanje novih zasada maslina, revitalizaciju postojećih zasada, nabavku opreme i mehanizacije za unapređenje maslinarstva, kao i obezbjeđivanje premija po kilogramu ubranog ploda maslina i litru proizvedenog ekstra-djevičanskog maslinovog ulja. Takođe, od 2021. godine, Opština Bar pomaže mlade poljoprivrednike, od 18 do 30 godina, te se sredstva za unapređenje maslinarstva i proizvodnju maslinovog ulja, kao i veoma važna savjetodavna podrška, može ostvariti i putem ovog programa.

Poslovni objekat „Kuća maslina“ biće u potpunosti na raspolaganju prilikom organizacije info dana od strane nadležnog sekretarijata Opštine Bar, sa ciljem što većeg iskorištavanja dostupnih sredstava od strane maslinara, ali i ostalih poljoprivrednih proizvođača. Osim sa nadležnim sekretarijatom za poslove poljoprivrede, uprava „Kuće maslina“ će biti na raspolaganju Kancelariji za upravljanje projektima Opštine Bar, sa ciljem zajedničkog povlačenja sredstava iz EU i IPA fondova u oblasti poljoprivrede.

Takođe, osim sa nadležnim sekretarijatom Opštine Bar za poslove poljoprivrede, te sa projektnom kancelarijom, uprava „Kuće maslina“ će otvoriti svoja vrata i za aktivnosti organa i službi iz svih drugih opština koje pripadaju arealu rasprostranjenja masline.

5.4. Naučne i obrazovne institucije i stručne službe

Saradnja sa naučnim institucijama biće jedan od prioriteta uprave poslovnog objekta „Kuća maslina“. Prvenstveno, saradnja sa najstarijom naučno-istraživačkom jedinicom u Crnoj Gori, Biotehničkim fakultetom Univerziteta Crne Gore biće usmjerena ka zajedničkim istraživanjima u oblasti maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja, genetičkim proučavanjima najznačajnijih autohtonih sorti i varijeteta, ali i sprovođenja agro-ekonomskih istraživanja usmjerenih na agrarnu politiku i primjenu marketinga u poljoprivredi. Očekuje se posebno bliska saradnja sa akademskim osobljem i studentima osnovnih i master primijenjenih studija Mediteranskog voćarstva i Rasadničarstva, koji se organizuje u okviru Centra za suptropske kulture u Baru, a koji datira još od 1937. godine. U okviru Laboratorije za kontrolu kvaliteta maslinovog ulja, nalazi se i sala za panel, a opremljena je gasnim hromatogramom (GC), HPLC-om, spektrofotometrom, vakuum uparivačem i drugom laboratorijskom opremom. U okviru ovog Centra, nalazi se ogledno imanje sa kolekcijom genetičkih resursa, rasadnikom suptropskog voća i staklenikom. Sve navedeno otvara lepezu potencijalnih mogućnosti za saradnju na brojnim projektima, dok prostor „Kuće maslina“ predstavlja idealan pogon za praktičnu obuku studenata.

Osim saradnje sa Biotehničkim fakultetom Univerziteta Crne Gore, intenzivna saradnja će biti njegovana i sa Fakultetom za prehrambenu tehnologiju, bezbjednost hrane i ekologiju Univerziteta Donja Gorica. Studentima ovog fakulteta će pogon „Kuće maslina“ biti na raspolaganju za sve praktične obuke, s obzirom da nastavni planovi akcentuju važnost upoznavanja sa procesima proizvodnje poljoprivredno-prehrambenih proizvodi, higijensko-sanitarnim uslovima rada, kao i ekološkim načinima rješavanja otpada sa ciljem zaštite životne sredine. Osim toga, učešće na zajedničkim nacionalnim i internacionalnim projektima će imati poseban fokus.

Poslovni objekat „Kuće maslina“ će biti otvoren i za JU Srednja stručna škola Bar, odnosno srednjoškolce koji pohađaju obrazovni program „Poljoprivredni tehničar“, u dijelu praktične obuke.

Uprava „Kuće maslina“ će pružiti i svu neophodnu stručnu i organizacionu pomoć u radu Službenog panela za senzorsku ocjenu kvaliteta djevičanskih maslinovih ulja, kako bi se isti akreditovala za rad u skladu sa smjericama i preporukama Međunarodnog savjeta za maslinu (International Olive Council), sa sjedištem u Madridu, Španija. Uzimajući u obzir opremljenost „Kuće maslina“, sve nacionalne i internacionalne obuke, mogu biti organizovane upravo u „Kući maslina“.

5.5. Nevladine organizacije i udruženja maslinara i proizvođača maslinovog ulja

Kako „Kuća maslina“ predstavlja centar crnogorskog maslinarstva, to je logično da će saradnja uprave ovog objekta biti formirana sa svim nevladinim udruženjima. Naravno, najintenzivnija saradnja će biti sa Društvom maslinara „Bar“ i Udruženjem maslinara

„Antivari“, kao udruženjima maslinara koji imaju sjedište u Baru, međutim i ostala udruženja iz Ulcinja, Budve i sa područja Boke kotorske će u poslovnom objektu „Kuća maslina“ prvenstveno pronaći partnera kada je riječ o proizvodnji i pakovanju maslinovog ulja po posebnim, povlaštenim uslovima. Osim toga, svi maslinari i proizvođači maslinovog ulja koji su registrovani i čiji proizvodi zadovoljavaju postavljene kriterijume internim pravilnicima „Kuće maslina“ će svoje proizvode moći da izlažu i prodaju u prodajnom prostoru ovog objekta. Takođe, menadžment „Kuće maslina“ će nastojati da organizuje i/ili da bude domaćin što više edukativnih, informativnih, stručnih i promotivnih događaja, kako bi maslinari mogli sticati savremena znanja, te povezivati i razmjenjivati iskustva sa kolegama iz drugih gradova i zemalja.

Uprava „Kuće maslina“ će pružiti i svu tehničku i administrativnu pomoć u organizaciji tradicionalne, najveće poljoprivredno-turističke manifestacije „Maslinijada“, koju organizuje istoimena nevladina organizacija već dvadeset godina u Starom Baru, kako bi bila dodatno unaprijeđena, u skladu sa najsavremenijim svjetskim festivalima u čast masline i maslinovog ulja. Osim toga, uprava „Kuće maslina“ ohrabruje, podržava i učestvuje u svim ostalim događajima i manifestacijama posvećenim maslini i maslinovom ulju, kao što je „Ex Albis Ulivis“, sa ciljem predstavljanja mladih maslinovih ulja, u organizaciji Društva maslinara Bar, a praćeno Javnom berbom Stare masline na Mirovici, čime se obilježava početak sezone berbe maslina u Baru.

5.6. Regionalne i međunarodne organizacije u maslinarstvu

„Kuća maslina“ će graditi saradnju sa svim značajnim organizacijama u oblasti maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja u regionu i u inostranstvu. Od velikog značaja biće saradnja sa Hrvatskom, njihovim udruženjima proizvođača maslinovog ulja i organizatorima festivala (npr. Zadružni savez Dalmacije), kao i sa Italijom (Udruženje gradova maslinovog ulja Italije – Citta dell'Olio), Bosnom i Hercegovinom (Centar za maslinarstvo u Mostaru) itd.

Međunarodni savjet za maslinu (IOC – International Olive Council), sa sjedištem u Madridu, jedina je organizacija koja se na svjetskom nivou bavi maslinovim uljem i maslinama. Crna Gora je članica navedene organizacije i 2017. godine potpisala je novi Međunarodni sporazum o maslinovom ulju i stonim maslinama, koji je na snazi 10 godina. Standardi IOC-a prihvaćeni su od Evropske komisije, i uvršteni u regulative EU, što je važno za crnogorske proizvođače, koji se na taj način postepeno prilagođavaju standardima. Našoj zemlji su na raspolaganju sve novine i dostignuća u ovoj oblasti (naučna, zatim ona koja se odnose na proizvodnju maslinovog ulja i njegovo stavljanje na tržište), preko davanja informacija i statističkih podataka, sprovođenja kontinuiranih edukacija kroz obuke i seminare, koji se finansiraju svake godine za kandidate zemalja članica, ali i kroz neposredno učešće u kreiranju istih, kroz predstavnike u Vijeću članova i Savjetodavnom odboru. Stoga, uprava „Kuće maslina“ će nastojati da delegira svog predstavnika kao zvaničnog člana Crne Gore u Vijeću i/ili Savjetodavnom odboru IOC-a. Takođe, uprava „Kuće maslina“ će biti jedan od inicijatora da se upravo naredni sastanak

Savjetodavnog odbora IOC-a organizuje u Crnoj Gori, prilikom čega bi prostorije „Kuće maslina“ bile u potpunosti na raspolaganju.

5.7. Saradnja sa Privrednom komorom Crne Gore i ostalim institucijama i organizacijama koje podržavaju razvoj biznisa i preduzetništva

Uprava „Kuće maslina“ će graditi blisku saradnju sa Privrednom komorom Crne Gore, naročito u dijelu zajedničkog nastupanja na sajmovima, salonima i ostalim manifestacijama gdje je moguće predstaviti tradicionalne crnogorske proizvode.

Osim navedenog, ekstra-djevičansko maslinovo ulje „Kuće maslina“ će već nakon prve sezone prerade maslina aplicirati za projekat vizuelnog označavanja crnogorskih proizvoda „Dobro iz Crne Gore“, koji Privredna komora Crne Gore implementira još od 2008. godine. Registracija žiga „Dobro iz Crne Gore“ će omogućiti da se naš novi proizvod što uspješnije plasira na domaćem i inostranom tržištu, da bude konkurentan i da uspješno parira brojnim uvoznim proizvodima na domaćem tržištu. Takođe, registracija proizvoda će se nastaviti kako „Kuća maslina“ bude proširivala svoj asortiman proizvoda.

Osim Privredne komore, uprava „Kuće maslina“ će nastojati da njeguje dobre odnose i sa ostalim institucijama i organizacijama koje podržavaju razvoj biznisa i preduzetništva, a u prvom redu ističemo saradnju sa Fondacijom Biznis Start-up Centar u Baru, koji već godinama pruža vrlo uspješnu mentorsku podršku novim i iskusnim preduzetnicima.

5.8. Saradnja sa predstavnicima institucija turizma i kulture u Crnoj Gori

Maslinarstvo predstavlja neizostavnu komponentu održivog turističkog razvoja Bara i cijelog primorskog regiona. Kompleksi starih maslinjaka su idealno okruženje za diverzifikaciju turističke ponude svih primorskih opština, dok su proizvodi dobijeni preradom plodova starih maslina izuzetno bogatstvo lokalne gastronomske ponude. Iako su mogućnosti brojne, čini se da još uvijek poljoprivreda (maslinarstvo) i turizam nijesu uvezani u održiv sistem.

Stoga, menadžment „Kuće maslina“ će dati svoj maksimalan doprinos sa ciljem inkorporiranja sopstvenih i svih drugih proizvoda registrovanih lokalnih proizvođača u hotelske i ugostiteljske objekte koji promovišu tradicionalne vrijednosti područja. Saradnja sa lokalnim turističkim organizacijama (u prvom redu sa Turističkom organizacijom Bar), ali i sa privatnim turističkim agencijama, predstavljaće jedan od prioriteta rada uprave „Kuće maslina“ u ovoj oblasti, u domenu kreiranja „puteva maslina“ u vidu interaktivnih mapa, uključivanjem svih zainteresovanih maslinara koji imaju određenu ponudu namijenjenu turistima, ali i inoviranja agroturističke ponude čiji će jedan od „hot spotova“ biti i „Kuća maslina“.

Dalje, osoblje „Kuće maslina“ će edukovati licencirane turističke vodiče, planinare i pružaoce drugih usluga u oblasti aktivnog i avanturističkog turizma u Baru i Starom Baru da prilikom svojih tura promovišu „Kuću maslina“ i njen multifunkcionalni karakter, te da prilikom obilaska Starog grada posjeta započne ili se završi upravo obilaskom „Kuće

maslina“, gdje će posjetioци moći da se edukuju o lokalnoj tradiciji gajenja maslina i proizvodnje maslinovog ulja, da degustiraju lokalna djevičanska maslinova ulja, te da razgledaju, kupe i raspitaju se o brojnim proizvodima i uslugama koje se nude u agroturističkoj komponenti Bara.

Jako važan segment djelovanja biće saradnja sa institucijama kulture (JU Kulturni Centar Bar), kao i sa nevladinim organizacijama u ovom sektoru, sa ciljem organizacije brojnih kulturno-umjetničkih događaja (izložba slika i fotografija čija je inspiracija maslina, izložba vajarskih djela kao što su npr. stare keramičke posude za čuvanje maslinovog ulja, organizacija književnih večeri, recitatorskih večeri, koncerata, pozorišnih predstava, tribina, konferencija i slično).

Takođe, uprava „Kuće maslina“ biće posvećena realizaciji projekta i pronalaženju donatora za opremanje dijela prostora posvećenog tradicionalnom maslinarstvu, sa ciljem upoznavanja svih turista i posjetilaca sa najvažnijim elementima naše istorije u oblasti maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja. U saradnji sa arheolozima, istoričarima umjetnosti i drugim istraživačima i ekspertima koji posluju na teritoriji crnogorskog primorja, stalnom manjom muzejskom postavom (replika kamenog mlina, prese, posude za čuvanje ulja, stare ambalaže, dokumenta, fotografije) ćemo zaštititi bogatstvo naše istorije od zaborava.

Uprava „Kuće maslina“ će inicirati, u saradnji sa lokalnim upravama, lokalnim turističkim organizacijama i institucijama u oblasti kulture, kreiranje sveobuhvatne ponude – obilazak maslinjaka sa akcentom na najstarija stabla maslina na Crnogorskom primorju, obilazak plantažnih zasada maslina, degustacija maslinovih ulja i ostalih proizvoda od masline, posjeta muzejima i galerijama, obilazak ostataka drevne proizvodnje maslinovog ulja na našem primorju, obilazak „Kuće maslina“, gazdinstava koje nude neke agroturističke i avanturističke aktivnosti, lokacije hotelskih i ugostiteljskih objekata nadomak maslinjaka i slično.

5. FINANSIJSKI PLAN POSLOVANJA „KUĆE MASLINA“

Poslovni objekat „Kuća maslina“ zahtijeva kompletno opremanje enterijera, koje će biti izvršeno u skladu sa projektom dizajna enterijera koji dostavi angažovani arhitektonski studio. Da bi objekat „Kuće maslina“ mogao početi sa radom u punom kapacitetu već od sezone prerade maslina tokom 2024. godine, neophodna je nabavka linije za proizvodnju maslinovog ulja kapaciteta najviše do 500 kg/h (kontinuirana centrifugalna ekstrakcija), filter prese, pumpe za ulje, linija za pakovanje maslinovog ulja (poluautomatska punilica, čepilica, etiketirka), inox sudova za skladištenje maslinovog ulja, opremanje prostora za nesmetan rad i funkcionisanje zaposlenih, te opremanje prodajnog salona.

Opština Bar je raspisala tender za uređenje enterijera prodajnog dijela i sale za konferencije u objektu „Kuća maslina“ u Starom Baru, nabavku čija je procijenjena vrijednost 95.000,00 € bez PDV-a. Opština Bar finansira navedeno iz sopstvenih sredstava.

Investiciona ulaganja u pogon za preradu, pakovanje i distribuciju maslinovog ulja sa ciljem otpočinjanja proizvodnog funkcionisanja „Kuće maslina“ predstavljaće zajedničku investiciju Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede i Opštine Bar. Procijenjena vrijednost nabavke potrebne opreme iznosi 148.503,60 € bez PDV-a.

Shodno predloženom finansijskom planu (tekući prihodi i rashodi, bez investicionih ulaganja), „Kuća maslina“ može postati ekonomski rentabilno društvo već od treće godine poslovanja.

Tabela 13: Planirani ukupni prihodi u narednom trogodišnjem periodu

PLANIRANI UKUPNI PRIHODI	Plan za 2024. godinu	Plan za 2025. godinu	Plan za 2026. godinu
Prihodi od usluge prerade maslina	3,750.00	7,500.00	11,250.00
Prihodi od usluge punjenja maslinovog ulja	1,000.00	3,000.00	6,000.00
Prihodi od prodaje maslinovog ulja i ostalih domaćih proizvoda	15,000.00	100,000.00	200,000.00
Prihodi od organizacije događaja	3,000.00	15,000.00	20,000.00
Prihodi od posjete Kući maslina	2,000.00	10,000.00	20,000.00
Prihodi od posjeta Staroj maslini na Mirovici	0	30,000.00	30,000.00
Prihodi od projekata i drugih donacija	0	25,000.00	50,000.00
Transfer iz budžeta Opštine Bar	95,000.00	60,000.00	0
UKUPNO PLANIRANI PRIHODI	119,750.00	280,500.00	337,250.00

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

Tabela 14: Planirani ukupni rashodi u narednom trogodišnjem periodu

PLANIRANI UKUPNI RASHODI	Plan za 2024. godinu	Plan za 2025. godinu	Plan za 2026. godinu
a. ZARADE ZAPOSLENIH			
Zarade za redovan rad – neto	50,400.00	100,800.00	100,800.00
Porez na zarade	5,900.00	11,800.00	11,800.00
Doprinosi na teret zaposlenih	14,300.00	28,600.00	28,600.00
Doprinosi na teret poslodavca	6,000.00	12,000.00	12,000.00
Prirez na porez	700.00	1,400.00	1,400.00
UKUPNO (a.)	77,300.00	154,600.00	154,600.00
b. OSTALA PRIMANJA I NADOKNADE			
Odbor direktora – bruto	5.600,00	11,200.00	11,200.00
Ostale naknade zaposlenih	750.00	1.500,00	1.500,00
Privremeni i povremeni poslovi – Ugovor o djelu	1.250,00	2,500.00	2,500.00
UKUPNO (b.)	7,600.00	15,200.00	15,200.00
UKUPNO (a + b)	84,900.00	169,800.00	169,800.00
c. OSTALI TROŠKOVI			
Održavanje proizvodno-poslovnog objekta Kuća maslina	1,250.00	2,500.00	2,500.00
Nabavka ambalaže i repro-materijala	6,000.00	20,000.00	30,000.00
Servis i zamjena djelova u mašinskom pogonu	1,500.00	3,000.00	4,000.00
Hemijske i organoleptičke analize maslinovog ulja	500.00	1,000.00	1,000.00
HTZ oprema	1,000.00	2,000.00	2,000.00
Troškovi obnove sertifikacije	700.00	1,500.00	1,500.00
Kancelarijski materijal	300.00	600.00	600.00
Materijal za održavanje higijene	100.00	200.00	200.00
Gorivo – kurir/dostava	2,500.00	5,000.00	5,000.00
Amortizacija	1,000.00	1,500.00	1,500.00
PTT troškovi i poštarina	1,000.00	2,000.00	2,000.00
Utrošak vode	250.00	500.00	700.00
Utrošak električne energije	1250.00	2500.00	3000.00
Troškovi kopiranja i korićenja materijala	100.00	200.00	300.00
Izrada i održavanje veb sajta i društvenih mreža	1,200.00	600.00	600.00
Reklamni i propagandni materijal	250.00	500.00	700.00
Troškovi dnevnica za službena putovanja	1,250.00	2,500.00	3,500.00
Troškovi reprezentacije	750.00	1,500.00	1,500.00
Provizija banke	250.00	500.00	700.00
Sudske i administrativne takse	100.00	200.00	200.00
Advokatske usluge	100.00	200.00	200.00
Osiguranje zaposlenih	250.00	500.00	500.00
Sanitarni pregled zaposlenih i analiza vode	200.00	400.00	400.00
UKUPNO (c.)	21,800.00	49,400.00	62,600.00
UKUPNO: a + b + c	106.700,00	219.200,00	232,400.00

6. SWOT ANALIZA – DOPRINOS „KUĆE MASLINA“ U UPRAVLJANJU MASLINARSTVOM I PROIZVODNJOM MASLINOVOG ULJA

Tabela 15: SWOT analiza

STRENGTHS – PREDNOSTI	WEAKNESSES – NEDOSTACI
<ul style="list-style-type: none"> • Objekat izgrađen i opremljen u potpunosti u skladu sa tehničko-tehnološkim standardima kvaliteta; • Lokalni stručnjaci iz ove oblasti uključeni u proces planiranja upravljanja „Kućom maslina“; • Skoro 500.000 stabala maslina u Crnoj Gori, od čega značajan procenat starih stabala sa kulturno-istorijskom vrijednošću; • Povećanje procentualnog udjela ekstra-djevičanskog maslinovog ulja u Crnoj Gori sa 11% na 35% za pet godina; • Povećana zainteresovanost mladih proizvođača za pravilan uzgoj maslina i kvalitetnu proizvodnju maslinovog ulja; • Bogatstvo autohtonog sortimenta, prvenstveno sorte Žutica, čijom preradom se dobija najveći procenat maslinovog ulja u Crnoj Gori; • Njegovana tradicija masline i maslinovog ulja, postojanje festivala posvećenih maslini (Maslinijada, Ex Albis Ulivis); • Razni autentični načini konzerviranja ploda masline širom Crnogorskog primorja; • Lokalne zanatlije koje izrađuju predmete od maslinovog drveta zainteresovani za izlaganje i prodaju u „Kući maslina“; • Dostupnost subvencija za (mlade) maslinare i proizvođače maslinovog ulja u Agrobudžetu i opštinskim linijama podrške; • Nagrade i dostignuća lokalnih proizvođača u zemlji i inostranstvu proslavili crnogorsko maslinovo ulje od Žutice širom svijeta; 	<ul style="list-style-type: none"> • Prisutna nedovoljno razvijena svijest maslinara (usljed nedostatka stručnog znanja) i proizvođača maslinovog ulja o prednostima tradicionalnih praksi (kasna berba, tj. sakupljanje maslina, prerada maslina „pod kamen“); • Negativna konkurencija među maslinarima i proizvođačima maslinovog ulja, te netrpeljivost između lokalnih udruženja maslinara; • Veliki broj zapuštenih maslinjaka i nerevitalizovanih stabala usljed nemogućnosti ili nezainteresovanosti lokalnih proizvođača za održavanje; • Usitnjenost maslinjaka i bavljenje maslinarstvom iz hobija ili kao sekundarnom djelatnošću, rijetko profesionalno; • Prisutan veliki broj uvoznih maslinovih ulja čija cijena je znatno niža na našem tržištu, čime je konkurentnost domaćih ulja dovedena u pitanje; • Količine djevičanskog maslinovog ulja i dalje dominiraju u odnosu na ekstra-djevičansko; • Neadekvatna primjena sistema bezbjednosti i kontrole kvaliteta hrane u većini crnogorskih uljara; • Nedovoljno izricanje zabrana i kazni za devastaciju maslinjaka gradnjom i ostalim oblicima urbanizacije; • Nedovoljno izricanje zabrana i kazni za uvoz inostranog maslinovog ulja i prodaju (sa ili bez miješanja sa domaćim uljem) pod deklaracijom maslinovog ulja dobijenog preradom maslina koje se gaje u Crnoj Gori; • Nepostojanje rasadnika autohtonih sorti i njihovih varijeteta; • Neophodni značajni ljudski, organizacioni i finansijski kapaciteti za

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

<ul style="list-style-type: none"> • Postojanje lokalnog preduzeća koje se bavi rješavanjem otpada iz maslinarstva, što rješava pitanje upravljanja otpadom iz „Kuće maslina“; • Postojanje Zakona o maslinarstvu i maslinovom ulju koje strogo kažnjava devastaciju maslinjaka i kategorisanje maslinovog ulja kao domaćeg proizvoda, ukoliko to nije; • Visok stepen agroekologije u maslinjacima širom Crnogorskog primorja, koje se bazira na tradicionalnim (ekstenzivnim) praksama, dijelom usljed specifične orografije i ograničenih mogućnosti upotrebe mehanizacije. 	<p>podizanje novih maslinjaka plantažnog sistema uzgoja;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nepostojanje zvaničnog registra (katastra) maslinjaka u Crnoj Gori sa svim podacima; • Nedovoljna informatička pismenost i poznavanje stranih jezika kod lokalnih maslinara i proizvođača maslinovih ulja; • Nedovoljna umreženost lokalnih maslinara i proizvođača maslinovih ulja sa pružaocima turističkih usluga; • Nedovoljno prisustvo domaćeg maslinovog ulja i stonih maslina u crnogorskoj gastronomskoj ponudi; • Nedovoljno istražena komponenta kulturno-istorijskih znamenitosti u maslinjacima širom Crnogorskog primorja;
OPPORTUNITIES – MOGUĆNOSTI	THREATS – PRIJETNJE
<ul style="list-style-type: none"> • Formiranje posebnih olakšica za preradu maslina lokalnih proizvođača (prerada za novac i na ujam); • Pобоljšanje odnosa među maslinarima i proizvođačima maslinovog ulja širom Crnogorskog primorja okupljanjem na zajedničkoj lokaciji – „Kuća maslina“; • Smanjenje viškova djevičanskih maslinovih ulja kod lokalnih proizvođača prodajom u „Kući maslina“; • Prodajni prostor „Kuće maslina“ može stimulisati domaće proizvođače da više proizvode stonje masline, kozmetičke preparate na bazi maslinovog ulja, suvenire od maslinovog drveta, ali i ostale lokalne poljoprivredne proizvode biljnog i životinjskog porijekla; • Povećanje edukativne misije poslovnog objekta „Kuća maslina“ kroz organizaciju seminara, treninga, prezentacija, okruglih stolova i slično; • Objekat se nalazi na ulazu u Stari Bar, te ima veliki potencijal da postane značajna turistička komponenta; • Udruživanje maslinara u Nacionalno udruženje maslinara i formiranje posebnih povlaštenih uslova za proizvodnju, pakovanje i prodaju 	<ul style="list-style-type: none"> • Nezainteresovanost lokalnih proizvođača maslinovog ulja da registruju poljoprivredno gazdinstvo, da se upišu u Registar maslinara i Registar proizvođača maslinovog ulja i time ostvare pravo na prodaju proizvoda u „Kući maslina“; • Teško sticanje povjerenja za preradu maslina u „Kući maslina“ kod iskusnih proizvođača maslinovog ulja koji tradicionalno prerađuju u drugim uljarama; • Posmatranje „Kuće maslina“ kao negativne konkurencije od strane drugih vlasnika uljara u Baru i šire; • Nezainteresovanost mladih osoba da se bave maslinarstvom – prodaja poljoprivrednog zemljišta pod maslinama za građevinske svrhe; • Potencijalni razvoj novih bolesti i invazija novih štetočina maslina u Crnoj Gori, koji mogu desetkovati prinose, naročito u starim maslinjacima; • Promjena politike na lokalnom i nacionalnom nivou koja eventualno ne bi posmatrala maslinarstvo prioritarnom granom poljoprivrede;

<p>maslinovog ulja – stvaranje komercijalnog oblika udruživanja i saradnje, kroz horizontalnu i vertikalnu integraciju;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raspoložive površine za povećanje zasada pod maslinama autohtonog sortimenta; • „Kuća maslina“ domaćin sastanka Savjetodavnog odbora Međunarodnog savjeta za maslinu (IOC); • Dostupna mentoring i finansijska podrška Evropske Unije za unapređenje poljoprivrede, a u značajnoj mjeri maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja; • Postojanje šema kvaliteta sa ciljem valorizacije i zaštite autohtonog sortimenta i domaćeg proizvoda, ali i povećanja konkurentnosti istog na domaćem i inostranom tržištu; • Pružanje povjerenja lokalne uprave da se „Kuća maslina“ brine o Staroj maslini na Mirovici i ubira prihode od posjete ovom spomeniku prirode i prodaje lokalnih proizvoda; • Proširenje areala rasprostranjenja uzgoja maslina u Crnoj Gori – Podgorički region; • Značajan potencijal za registraciju organskog maslinovog ulja kao značajan korak u povećanju stepena održivosti agroturizma; • Otvorena vrata „Kuće maslina“ svim barskim i crnogorskim umjetnicima koji inspiraciju pronalaze u maslini i/ili u prirodi da predstave svoja djela; • Saradnja sa Savjetom Mjesne zajednice Stari Bar, sa ciljem poboljšanja životnih uslova za stanovnike ovog područja. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dalji uvoz inostranih maslinovih ulja, znatno jeftinijih i često upitnog kvaliteta; • Smanjenje površina pod starim maslinjacima usljed neredovnog održavanja ili agresivne urbanizacije i devastacije prirodnih predjela.
---	---

7. AKCIONI PLAN SA DINAMIKOM REALIZACIJE ZA UPRAVLJANJE „KUĆOM MASLINA“

Tabela 16: Akcioni plan sa dinamikom realizacije

A.1 Operativni cilj 1: Staviti u rad proizvodni pogon „Kuće maslina“ i organizovati preradu maslina, skladištenje, pakovanje i distribuciju maslinovog ulja					
Aktivnosti i rezultati	Indikatori rezultata	2024	2026	2029	Verifikacija
A1.1 – Montaža i instalacija linija za preradu i pakovanje maslinovog ulja	Broj sistema puštenih u rad	1	1	1	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A1.2 – Donošenje Odluke o preradi maslina i pakovanju maslinovog ulja po promotivnim uslovima	Količina prerađenih maslina	25 t	75 t	125 t	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“ Evidencija prerade
A1.3 – Opremanje i otvaranje prodajno-izložbenog prostora u „Kući maslina“	Broj izloženih proizvoda	30	65	100	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“ Evidencija prodaje
A1.4 – Uspostavljanje sistema upravljanja kvalitetom i bezbjednosti proizvodnje maslinovog ulja	Količina proizvedenog EDMU	3.5 t	10.5 t	18 t	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A1.5 – Sticanje povjerenja novih komitenata kroz implementaciju marketing plana	Broj komitenata	80	180	300	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“ Evidencija prerade
A.2 Operativni cilj 2: Uspostaviti konkurentnost domaćeg proizvoda, maslinovog ulja „Kuće maslina“, na domaćem i regionalnom tržištu kroz kontinuirano povećanje kvaliteta i kvantiteta					
Aktivnosti i rezultati	Indikatori rezultata	2024	2026	2029	Verifikacija
A2.1 – Uvođenje maslinovog ulja „Kuće maslina“ u trgovačke lance, restorane i hotele širom Crne Gore	Broj prodatih flaša maslinovog ulja	2000	15.000	30.000	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A2.2 – Učešće na sajmovima, festivalima, salonima i takmičenjima u zemlji i inostranstvu	Broj osvojenih nagrada i priznanja	1	5	10	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A2.3 – Ispunjavanje uslova za registraciju žiga, vizuelne identifikacije i šeme kvaliteta	Broj odobrenih identifikacija	1	2	3	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A.3 Operativni cilj 3: Podizanje svijesti lokalnih proizvođača i potrošača o važnosti usvajanja i implementacije intenzivnijih agrotehničkih mjera i savremenih metoda proizvodnje, lagerovanja i pakovanja maslinovog ulja					

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

Aktivnosti i rezultati	Indikatori rezultata	2024	2026	2029	Verifikacija
A3.1 – Održavanje edukativnih sesija u saradnji sa domaćim i inostranim stručnjacima za maslinarstvo i kvalitet maslinovog ulja	Broj organizovanih sesija	2	8	20	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A3.2 – Objavljivanje materijala, brošura, uputstava, stručnih radova, video i online alata	Broj publikovanih dokumenata	1	4	8	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“ Publikovan materijal
A3.3 – Učešće na međunarodnim stručnim konferencijama sa lokalnim proizvođačima	Broj međunarodnih edukacija	0	2	4	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A.4 Operativni cilj 4: Inkorporirati maslinarstvo kao neraskidivu komponentu održivog turističkog razvoja primorskih opština kroz saradnju sa institucijama i organizacijama turizma i kulture					
Aktivnosti i rezultati	Indikatori rezultata	2024	2026	2029	Verifikacija
A4.1 – Razvoj interaktivne online mape „Putevi maslina“ na teritoriji Bara i Crnogorskog primorja	Broj kreiranih mapa	0	1	2	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A4.2 – Razvoj turističke rute koja obuhvata posjetu „Kući maslina“ i degustaciju proizvoda	Broj posjeta turista „Kući maslina“	2.000	20.000	50.000	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“ Broj izdatih ulaznica
A4.3 – Organizacija umjetničkih događaja u „Kući maslina“ (tematske izložbe slika, vajarskih djela, književne večeri, koncerti, predstave itd.)	Broj organizovanih događaja	3	15	30	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A.5 Operativni cilj 5: Promovisati učešće žena i mladih u maslinarstvu, rodnu i manjinsku ravnopravnost, socijalno uključivanje i razvoj lokalne zajednice u ruralnim područjima					
Aktivnosti i rezultati	Indikatori rezultata	2024	2026	2029	Verifikacija
A5.1 – Promovisati programe koji imaju za cilj uključivanje mladih, žena i ugroženih kategorija u poljoprivredu kroz tribine i pružanje mentorske podrške	Broj održanih tribina i broj održanih konsultativnih sastanaka	2	12	24	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A5.2 – Implementacija projekta povećanja broja zaposlenih iz ugroženih kategorija u saradnji sa Unijom poslodavaca CG i Zavodom za zapošljavanje CG	Broj zaposlenih lica kroz projekat osnaživanja	0	1	3	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“

PLAN UPRAVLJANJA KUĆOM MASLINA (2024 – 2029)

A.6 Operativni cilj 6: Implementacija projekata financiranih od strane domaćih i inostranih donatora koji imaju za cilj poboljšanje tehničko-tehnološkog standarda u primarnoj, sekundarnoj i tercijarnoj proizvodnji predmetnog sektora u saradnji sa naučnim i javnim institucijama koje podržavaju inovacije

Aktivnosti i rezultati	Indikatori rezultata	2024	2026	2029	Verifikacija
A6.1 – Pisanje projektnih prijedloga koji imaju za cilj usvajanje savremenih znanja i inovativnih tehnologija u maslinarstvu i proizvodnji maslinovog ulja	Broj podnešenih projektnih aplikacija	1	6	13	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A6.2 – Usvajanje inovativnih tehnologija u oblasti maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja i prenošenje istih svim zainteresovanim stranama	Broj usvojenih inovativnih tehnologija u proizvodnji maslinovog ulja	0	2	4	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A6.3 – Učešće u naučnim istraživanjima koja imaju za cilj rješenje realnih problema u maslinarstvu i proizvodnji maslinovog ulja (npr. alternativna rodnost, prisustvo bolesti i štetočina, stvaranje otpada, itd.)	Broj saradnji sa naučnim institucijama	0	2	4	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“

8. DUGOROČNA VIZIJA RADA „KUĆE MASLINA“

Multifunkcionalni objekat „Kuća maslina“ će u narednom periodu opravdati epitet centra crnogorskog maslinarstva. Ovaj savremeni objekat, osim što oplemenjuje i uljepšava prostor Starog Bara, predstavlja višenamjenski objekat, u kojem će se vršiti prerada maslina i proizvoditi maslinovo ulje u skladu sa svim propisanim tehnološkim standardima kvaliteta i bezbjednosti hrane, po povoljnim uslovima koji će zadovoljiti potrebe svih naših proizvođača. Takođe, „Kuća maslina“ je i objekat gdje će se vršiti pakovanje i etiketiranje sopstvenih proizvoda, te isto obavljati i kao uslužna djelatnost za sve maslinare i proizvođače maslinovog ulja, kako bi označavanje naših domaćih proizvoda i njihovo optimalno čuvanje, u roku i na način kako je standardima propisano, bilo osigurano.

Dalje, ovdje će se održavati radionice, seminari, obuke, treninzi, informativni dani, stručni i naučni skupovi, degustacije ulja i ostalih proizvoda, ali i organizovati brojni kulturno-umjetnički događaji i posjete za turiste i sve ljubitelje masline i maslinovog ulja. Značajno će se podići znanje i informisanost lokalnih proizvođača, te podići svijest potrošača o značaju ovih proizvoda vrhunskog kvaliteta.

„Kuća maslina“ će postati mjesto okupljanja maslinara, ali i drugih poljoprivrednih proizvođača, sjedište Nacionalnog udruženja maslinara, mjesto praktične obuke učenika i studenata poljoprivrednih i prehrambenih fakulteta, te stručna jedinica koja će u saradnji sa naučnim i istraživačkim centrima u zemlji i regionu sticati nova i inovativna znanja i vještine koje će doprinijeti proizvodnji maslinovog ulja što boljeg kvaliteta i u što većim količinama. Uprava „Kuće maslina“ će nastojati da crnogorsko maslinovo ulje plasira na inostrano tržište i učini ga konkurentnim među svjetskim uljima kojima možemo parirati kvalitetom, da zaštiti, promoviše i u potpunosti valorizuje autohtonu sortu Žuticu i maslinovo ulje koje se dobija njenom preradom, da obezbijedi kontinuiranu ponudu sertifikovanog bezvirusnog sadnog materijala autohtonih crnogorskih sorti i da elemente tradicije sačuva od zaborava, spajajući tradicionalno sa modernim.

„Kuća maslina“ će povezati crnogorsku poljoprivredu, u prvom redu maslinarstvo, sa sektorom turizma, ugostiteljstva i kulture i učiniti da mladi ljudi požele da se ovom djelatnošću posvete kao svojoj profesiji; ohrabriti žene i ugrožene kategorije društva da se osamostale i realizuju svoje preduzetničke ideje proširenjem asortimana proizvoda u ovom sektoru; smanjiti viškove domaćeg maslinovog ulja na tržištu; dovesti regionalne i svjetske stručnjake iz oblasti maslinarstva u Bar i u Crnu Goru; promovisati proširenje zasada pod maslinama i pružiti prvu sveobuhvatnu ponudu agroturističkog doživljaja, a sve sa ciljem vraćanja maslinarstvu statusa koje mu i pripada – „zlatna grane crnogorske poljoprivrede“.

**Autorica Plana upravljanja „Kućom maslina“ za period od 2024. do 2029. godine
dr Marija Markoč, dipl.ing.agr. i sudski vještak iz oblasti maslinarstva i uljarstva**

9. LITERATURA

- Adakalić, M., Lazović, B. i Perović, T. (2015). Preliminarna istraživanja morfoloških karakteristika starih maslina (*Olea europaea* L.) iz Paštrovića., u ime Ivanović, R. i Anđus, P. (ur.) *Prirodni resursi Paštrovića u kontekstu Crnogorskog primorja*. Podgorica, 12 - 13.10.2013. Podgorica, CANU, 95-104.
- Adakalić, M., Lazović, B., Perović, T. i Čizmović, M. (2014). Variability of bio-pomological properties of olive variety Crnica in Montenegro. *Agriculture and Forestry*, 60(2), 69-75.
- Commission Delegated Regulation (EU) 2022/2014, Official Journal of the European Union.
- FAO and WHO. 1981. Codex Alimentarius Commission (CX-33-1981)
- Gucci R. and Fereres E. (2012). Fruit trees and vines – Olive. *Crop Yield Response to Water. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, Italy*.
- Gugić, M., Šarolić, M., Grgić, I., Strikić, F., Katalinić, M., & Vlatković, I. (2017). Maslina i proizvodi. Jaffa print doo.
- IOC (2007). Production techniques in olive growing.
- IOC (2005). COI/T.20/Doc. no 22/2005. ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL APPLYING TO USE A DESIGNATION OF ORIGIN.
- IOC (2005). T.OT/Doc. No 14/2005. QUALITY MANAGEMENT GUIDE FOR THE TABLE OLIVE INDUSTRY.
- IOC (2006). T.33/Doc. No 2-4/2006. QUALITY MANAGEMENT GUIDE FOR THE OLIVE OIL INDUSTRY: OLIVE OIL MILLS
- IOC (2006). T.33/Doc. No 4/2006. QUALITY MANAGEMENT GUIDE FOR THE OLIVE OIL INDUSTRY: PACKING PLANTS
- IOC (2011). COI/OH/Doc. No 1/2011. GUIDE FOR THE DETERMINATION OF THE CHARACTERISTICS OF OIL-OLIVES
- IOC (2018). COI/BPS/Doc. No 1/2018 - BEST PRACTICE GUIDELINES FOR THE STORAGE OF OLIVE OILS AND OLIVE-POMACE OILS FOR HUMAN CONSUMPTION
- IOC (2019). COI/T. 15/NC No 3/Rev. 14-Trade standard applying to Olive Oils and Olive-Pomace Oils.
- IOC (2020). COI/ CBPS/ Doc. No 1/November 2020. CONSUMER GUIDELINES ON THE BEST STORAGE CONDITIONS FOR OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS
- IOC. (2007). COI/T.20/Doc. No 4/Rev. 1/2007. SENSORY ANALYSIS: GENERAL BASIC VOCABULARY
- IOC. (2007). COI/T.20/Doc. No 6/Rev. 1/2007. GUIDE FOR THE INSTALLATION OF A TEST ROOM.
- IOC. (2018). COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10/2018. SENSORY ANALYSIS OF OLIVE OIL – METHOD FOR THE ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF VIRGIN OLIVE OIL.
- IOC. (2021). COI/T.20/Doc. No 14/Rev. 7/2021. GUIDE FOR THE SELECTION, TRAINING AND QUALITY CONTROL OF VIRGIN OLIVE OIL TASTERS-QUALIFICATIONS OF TASTERS, PANEL LEADERS AND TRAINERS.
- Ivanišević, S. (1988). Maslinarstvo u Crnoj Gori, *Poljoprivreda i Šumarstvo*, 34 (2-3): 101-119.
- Lalošević, D. (1997). Maslinarstvo u radovima dr Jovana Vukmanovića. Glasnik odjeljenja društvenih nauka Knjiga 11. Podgorica: CANU.
- Lazović, B. i Adakalić, M. (2012). Važnije karakteristike za razlikovanje autohtonih sorti masline (*Olea europaea* L.) iz Crne Gore. Novi raziskovalni pristup v oljkarstvu, Zbornik znanstvenih pripremkov z mednarodnega posveta, 23-32.
- Lazović, B. i Adakalić, M. (2012). Following olive footprints in Montenegro, u ime Caballero, J., Chartzoulakis, K. i Vita Sherman, F. (ur.) *Following Olive Footprints. Olea europaea*. AARINENA, IOC i ISHS, 254.
- Lazović, B., Adakalić, M. & Perović, T. (2014). Olive growing in Montenegro–current state and perspectives. *Comptes rendus de la réunion*, 108, 3-11.
- Lazović, B., Adakalić, M. i Perović, T. (2015). Crnogorsko maslinarstvo sa osvrtom na područje Paštrovića, u ime Ivanović, R. i Anđus, P. (ur.) *Prirodni resursi Paštrovića u kontekstu Crnogorskog primorja*. Podgorica, 12 - 13.10.2013. Podgorica, CANU, 11-17.
- Lazović, B., Adakalić, M., Perović, T. & Ljutica, S. (2007). Unapređenje maslinarstva u Crnoj Gori. *Savremena poljoprivreda*, 56(6), 214-219.
- Lazović, B., Perović, T. & Adakalić, M. (2018). Fruit and endocarp properties in relation to intra-varietal morphological diversity of Montenegrin olive variety 'Jutica'. *Acta Scientiarum Polonorum Hortorum Cultus*, 17(2), 71-81. <https://doi.org/10.24326/asphc.2018.2.6>

- Markoč, M. (2020). Impact of soil properties on soil moisture mapping and irrigation requirements in Montenegro: the case of ancient olive groves in the coastal Mediterranean region. In Čupina et al. (Eds.), *Proceedings book of the 44th Conference for Students of Agriculture and Veterinary Medicine with international participation*, Novi Sad, Serbia, pp. 51-60.
- Markoč, M., Živanović, A. i Mašović D. (2019). *Best agronomic practices for conservation of ancient olive orchards – Najbolje poljoprivredne prakse*. Municipality of Bar – CROSS BORDER OL Interreg IPA CBC Italy Albania Montenegro 2014-2020, pp. 1-46.
- Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja, Strategija razvoja poljoprivrede 2023-2028, Vlada Crne Gore, 2023.
- Miranović K. (2007). Maslina (*Olea europaea* L.). *Pobjeda, Podgorica*.
- Miranović, K. (1977). Maslinarstvo, u ime Ljumović, M., Mijušković., M. i Miranović, K. (ur.) Voćnjaci pod Rumijom – Priručnik za poljoprivrednike. Bar: Izbor.
- Miranović, K., Lazović, B. & Kecojević, N. (2008). Bio-pomological traits of some autochthonous olive (*Olea europaea* L.) cultivars of Montenegrin coast. *Acta Hortic*, 791, 177-183. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2008.791.24>
- Mirecki N., Drkenda P., Đikić M., Gadžo D., Latinović N., Mirecki S., Čengić-Džomba S. (2014). Organska poljoprivreda. *Biotehnički fakultet, Univerzitet Crne Gore*.
- Mirecki N., Wehinger T., Jaklič M. and FAO consultants. (2011). Priručnik za organsku proizvodnju. Biotehnički fakultet.
- Moric I., Alković Ć., Radulović D., Pekić D., Tinaj K. and Dragić M. (2017). Život među maslinama – Smjernice za razvoj održivog maslinarstva u Crnoj Gori. *Institut za preduzetništvo i ekonomski razvoj (IPER)*.
- Opština Bar, Odluka o podsticajima i investiranju u razvoj poljoprivrede („Službeni list CG – opštinski propisi", br. 046/2016 i 018/2019)
- Perović, M. (1988). Bar i Ulcinj – Savremene privredno-geografske funkcije. Nikšić: NIO „Univerzitetska riječ“.
- Proietti P. and Regni L. (2019). Handbook for a sustainable management of the olive groves. *Climate change mitigation through a sustainable supply chain for the olive oil sector: Olive4Climate*.
- Rondović, I., Markoč, M., Poschmaier-Kamarád, L., Lazović, B., Adakalić, M. (2021). Biochemical methane potential of olive mill waste compared to other substrates for biogas production - potential for Mediterranean countries. *Proceedings of Conference of Sustainable Energy and Environmental Protection (SEEP) 2021, 13th - 16th, Sep, ISBN: 978-3-900932-87-9, pp. 157 – 162.*
- Vlada Crne Gore, Zakon o maslinarstvu i maslinovom ulju („Službeni list CG“, br. 45/2014 i 39/2016).
- Vlada Crne Gore, Zakon o poljoprivredi i ruralnom razvoju („Službeni list CG“, br. 56/2009, 18/2011, 40/2011, 34/2014, 1/2015, 30/2017 i 51/2017)
- Vlahović, S., Savić, S. i Lacmanović, D. (2013). Turizam i poljoprivreda Bara. Bar: Kulturni centar Bar.
- Vukmanović, J. (1960). Ulcinjsko maslinarstvo i prerada maslina. Cetinje: GEM Knjiga II.
- Vukmanović, J. (1962). Paštrovići, antropogeografsko-etnološka ispitivanja. Cetinje.
- Zavod za statistiku, MONSTAT, Statistički godišnjak, Podgorica, 2010.
- Zavod za statistiku, MONSTAT, Statistički godišnjak, Podgorica, 2014.
- Zavod za statistiku, MONSTAT, Statistički godišnjak, Podgorica, 2015.
- Zavod za statistiku, MONSTAT, Statistički godišnjak, Podgorica, 2016.
- Zavod za statistiku, MONSTAT, Statistički godišnjak, Podgorica, 2017.
- Zavod za statistiku, MONSTAT, Statistički godišnjak, Podgorica, 2018.
- Zavod za statistiku, MONSTAT, Statistički godišnjak, Podgorica, 2019.
- Zavod za statistiku, MONSTAT, Statistički godišnjak, Podgorica, 2020.

