



PROGRAM RADA „KUĆA MASLINA“ DOO SA FINANSIJSKIM PLANOM ZA 2026. GODINU





SADRŽAJ

1. OSNOVE ZA IZRADU PROGRAMA RADA „KUĆA MASLINA“ DOO SA FINANSIJSKIM PLANOM ZA 2026. GODINU	3
2. STRATEŠKI CILJ IZRADE PROGRAMA RADA „KUĆA MASLINA“ SA FINANSIJSKIM PLANOM ZA 2026. GODINU	5
3. ZAKONODAVNI OKVIR PROGRAMA RADA „KUĆA MASLINA“ SA FINANSIJSKIM PLANOM ZA 2026. GODINU	7
3.1. Međunarodni propisi	7
3.2. Nacionalni propisi	8
3.3. Lokalni propisi	9
3.4. Strateška dokumentacija	10
4. ANALIZA POSTOJEĆEG STANJA U MASLINARSTVU I PROIZVODNJI MASLINOVOG ULJA U CRNOJ GORI 11	
4.1. Maslinarsko područje Crne Gore	11
4.2. Areal rasprostranjenja i sortna zastupljenost maslina u Crnoj Gori	11
4.3. Maslinarstvo i proizvodnja maslinovog ulja u Crnoj Gori	12
5. ORGANIZACIONA STRUKTURA RADA DRUŠTVA „KUĆA MASLINA“	20
5.1. Unutrašnja organizacija i sistematizacija radnih mjesta u „Kuća maslina“ DOO Bar	20
5.2. Prerada ploda masline, proizvodnja maslinovog ulja, skladištenje i pakovanje gotovog proizvoda	24
5.3. OLIVE SHOP – Prodajno-izložbeni salon poljoprivredno-prehrambenih proizvoda	33
5.4. KLUB MASLINARA – Konferencijska sala i edukativni prostor	35
6. AKCIONI PLAN PROGRAMSKIH AKTIVNOSTI DRUŠTVA U 2026. GODINI	37
7. SPOMENIK PRIRODE: STABLO STARE MASLINE (<i>Olea europaea L.</i>) NA MIROVICI U BARU	42
7.1. Osnovni podaci o zaštićenom prirodnom dobru	42
7.2. Trenutno kondiciono stanje Stare masline na Mirovici	45
7.3. Doprinos ostvarenju dugoročnih ciljeva zaštite, očuvanja i unapređenja stabla Stare masline kroz program upravljanja za 2026. godinu	48
7.4. Program mjera i aktivnosti za upravljanje zaštićenim prirodnim dobrom tokom 2026. godine	50
8. FINANSIJSKI PLAN POSLOVANJA DRUŠTVA U 2026. GODINI	58
9. ZAKLJUČAK	64



1. OSNOVE ZA IZRADU PROGRAMA RADA „KUĆA MASLINA“ DOO SA FINANSIJSKIM PLANOM ZA 2026. GODINU

Program rada „Kuća maslina“ DOO sa finansijskim planom za 2026. godinu (u daljem tekstu: Program) predstavlja osnovni radni dokument za realizaciju aktivnosti privrednog društva tokom naredne kalendarske godine. Sačinjavajući predmetni Program, uprava društva vodila je računa o usklađenosti i poštovanju zakonskih normi, pozitivnih propisa o načinima uspješnog poslovanja preduzeća, sa pažnjom dobrog domaćina. Programom su obuhvaćene sve sfere djelovanja u narednoj poslovnoj godini, uključujući rad multifunkcionalnog centra Kuća maslina u Starom Baru (proizvodni pogon, prodajno-izložbeni salon, Klub maslinara) i upravljanje Spomenikom prirode: „Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici“ u Baru. Poseban fokus stavljen je na realizaciju projekata kojim će se obezbijediti razvoj maslinarstva u Baru, ali i na području cijele Crne Gore, u skladu sa tehničko-tehnološkim standardima kvaliteta i bezbjednosti hrane.

Kamen temeljac za izgradnju kapitalnog i dugoočekivanog objekta u srcu Starog Bara postavljen je u oktobru 2019. godine, kada je započeto sa izgradnjom ovog multifunkcionalnog centra, zahvaljujući Vladi Crne Gore, resornog ministarstva, Opštine Bar i lokalnog udruženja maslinara, kao začetnika ove plemenite, a inovativne poljoprivredne ideje. Iako su turbulentne prilike na društvenoj sceni Crne Gore usporile početak rada ovog centra, lokalna uprava je napravila zamajac u valorizaciji ovog prostora, formirajući preduzeće od javnog interesa, društvo sa ograničenom odgovornošću – „Kuća maslina“ DOO Bar. Od sredine 2024. godine, novoformiranom društvu je dodijeljena još jedna veoma važna i odgovorna uloga – uprava nad Spomenikom prirode: „Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici u Baru“. Nakon nekoliko izazovnih godina, kada smo svi živjeli pod strahom da će Bar ostati bez najznačajnijeg simbola kojim je predstavljen na mapi svijeta, a Barani bez identitetskog nukleusa - naša hraniteljica nas je demantovala i oštro opomenula, podsjetivši nas da joj darujemo vrijednosti koje su njen eliksir mladosti - na ljubav i porod, na dječji žamor i igru i na znanje - kao kartu za blistavu budućnost jednog naroda. I zaista, iskreno vjerujemo da smo uz pomoć znanja i iskustva, nesebične pomoći prijatelja iz inostranstva, kao i iskrene podrške lokalne uprave uspjeli da u srcu Starog Bara spojimo nespojivo, da u vizure najvećeg arheološkog nalazišta na Balkanu uklopimo vanvremensko savremeno zdanje koje je obogatilo barsku scenu na najljepši mogući način i doprinijelo obogaćivanju društvenog života u najljepšem primorskom gradu.

Ovaj savremeni objekat, osim što oplemenjuje i uljepšava prostor Starog Bara, predstavlja višenamjenski objekat, u kojem se vrši prerada maslina i proizvodi maslinovo ulje u skladu sa svim propisanim tehnološkim standardima kvaliteta i bezbjednosti hrane, po povoljnim uslovima koji zadovoljavaju potrebe svih naših proizvođača. „Kuća maslina“ je i objekat gdje će se vrši pakovanje i etiketiranje sopstvenih proizvoda, ali 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.

„Kuća maslina“ je idealan prostor za održavanje radionica, seminara, obuka, treninga, informativnih dana, stručnih i naučnih skupova, degustacija maslinovih ulja i ostalih proizvoda, ali i za organizaciju brojnih kulturno-umjetničkih događaja i posjeta za turiste i sve ljubitelje masline i maslinovog ulja. Radom „Kuće maslina“ povećava se znanje i informisanost lokalnih proizvođača, te podiže svijest potrošača o značaju ovih proizvoda vrhunskog kvaliteta. U Kući maslina je, za godinu dana rada, održan veliki broj različitih događaja – takmičenja, hakatona, književnih večeri, promocija, muzičkih događaja, izložbi fotografija i umjetničkih djela, modnih revija, kao i tematskih, poljoprivrednih događaja.

„Kuća maslina“ mjesto je okupljanja maslinara, ali i drugih poljoprivrednih proizvođača, idealan prostor 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“ nastoji 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.

Valorizacija Kuće maslina doprinosi ostvarenju cjelogodišnje, tzv. „365“ turističke ponude. Razvojem u ruralni turizam, Crna Gora smanjuje prisutan jaz između nepravedno zapostavljenog sjevernog regiona i sve više urbanizacijom ugroženog juga. Temelj ruralnog turizma svake lokalne zajednice čine prirodna dobra i kulturno-istorijske vrijednosti tog kraja. Autentična gastronomija i tradicionalno kulinarstvo se, kroz razvoj ruralnog turizma, čuvaju od zaborava, ali i predstavljaju neraskidivu nit koja privlači posjetioce iz svih djelova svijeta, i najvažnije – stvara želju za ponovnim povratkom. Održivi ruralni turizam je vakcina protiv depopulacije crnogorskih sela. Zahvaljujući dugo očekivanom početku rada Kuće maslina u Starom Baru, oleoturizam je postao nova niša turističke ponude Bara.

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



2. STRATEŠKI CILJ IZRADE PROGRAMA RADA „KUĆA MASLINA“ SA FINANSIJSKIM PLANOM ZA 2026. GODINU

Odlukom o osnivanju Društva sa ograničenom odgovornošću „Kuća maslina“ Bar, Skupština opštine Bar je na sjednici održanoj 29.11.2023. godine odlukom broj: 030-016/23-932 osnovala predmetno društvo i usvojila Plan upravljanja „Kućom maslina“ od 2024. do 2029. godine, a na osnovu Ugovora o davanju na upravljanje i korišćenje nepokretnosti bez naknade, potpisan između Opštine Bar broj: 01-018/23-1168 od 19.04.2023. godine i Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Crne Gore 02-307/23-4410/1, od 21.04.2023. godine.

Na sjednici Skupštine opštine Bar, održanoj 26.02.2024. godine, donijeta je i Odluka o usvajanju Statuta Društva sa ograničenom odgovornošću „Kuća maslina“ Bar, broj 030-016/24-131/2, kojim su definisane djelatnosti društva na sljedeći način:

- 10.41 Proizvodnja ulja i masti
- 01.30 Gajenje sadnog materijala
- 46.19 Posredovanje u prodaji raznovrsnih proizvoda
- 46.22 Trgovina na veliko cvijećem i sadnicama
- 46.33 Trgovina na veliko mliječnim proizvodima, jestivim uljem i mastima
- 46.90 Nespecijalizovana trgovina na veliko
- 47.19 Ostala trgovina na malo u nespecijalizovanim prodavnicama
- 82.92 Usluge pakovanja

Pored navedenih djelatnosti, Društvo organizuje edukativne i stručne skupove u cilju prenošenja znanja i iskustva u proizvodnji maslinovog ulja, održavanja postojećih i podizanja novih maslinjaka, degustativne skupove za turiste i lokalne posjetioce na kojima će se vršiti degustacija proizvoda od masline i maslinovog ulja, kao i promotivne skupove u cilju promocije maslinarstva kao neizostavnog segmenta turističke ponude Bara. Takođe, Društvo saraduje sa nadležnim i stručnim institucijama i organizacijama u zemlji i inostranstvu i nevladinim i drugim organizacijama, koje organizuju manifestacije u čast masline i maslinovog ulja.

Planom upravljanja „Kućom maslina“ od 2024. do 2029. godine, definisano je da će multifunkcionalni objekat „Kuća maslina“ u narednom periodu opravdati epitet centra crnogorskog maslinarstva. Ovaj savremeni objekat, osim što oplemenjuje i uljepšava prostor Starog Bara, predstavlja višenamjenski objekat, u kojem se vrši prerada maslina i proizvodi maslinovo ulje u skladu sa svim propisanim tehnološkim standardima kvaliteta i bezbjednosti hrane, po povoljnim uslovima koji će zadovoljavaju potrebe svih naših proizvođača. Takođe, „Kuća maslina“ je i objekat gdje se uspješno vrši pakovanje i etiketiranje sopstvenih proizvoda, te isto obavlja 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.



KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar

Osnovni cilj izrade Programa rada „Kuća maslina“ DOO Bar sa finansijskim planom za 2026. godinu je predložiti set mjera i aktivnosti kojim će se obezbijediti održiv sistem upravljanja maslinarstvom i proizvodnjom maslinovog ulja u Baru, ali i uticati na unapređenje stanja u ovom sektoru i u ostalom maslinarskom području Crne Gore.

Ovim Programom utvrđeni su pravci djelovanja uprave novoosnovanog društva u narednoj godini, a sa ciljem upravljanja maslinarskim resursima na dugoročno održiv način, obezbjeđivanja konzistentne i stabilne ponude djevičanskih maslinovih ulja visokog kvaliteta, proširenja asortimana proizvoda iz maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja, obogaćivanja agroturističke ponude na crnogorskom primorju, sa akcentom na održivo upravljanje otpadom kao važnim segmentom očuvanja životne sredine. Implementacijom Programa rada „Kuća maslina“ DOO Bar sa finansijskim planom za 2026. godinu, unaprijediće se životni standard poljoprivrednih proizvođača, te sveukupni ruralni razvoj ovog područja, uz očuvanje i zaštitu tradicionalnih vrijednosti, kao i jačanje konkurentnosti lokalnih proizvođača maslinovog ulja.





3. ZAKONODAVNI OKVIR PROGRAMA RADA „KUĆA MASLINA“ SA FINANSIJSKIM PLANOM ZA 2026. GODINU

U pripremi predmetnog Programa 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 proizvodnju maslinovog ulja.

Program je pripremljen prvenstveno u skladu sa smjernicama iz Zakona o maslinarstvu i maslinovom ulju („Službeni list CG“, br. 45/2014, 39/2016, 92/2025), 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). Takođe, Program je u potpunosti konsultovao Plan upravljanja „Kućom maslina“ od 2024. do 2029. godine, koji je usvojen na sjednice Skuštine opštine Bar.

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.

3.1. Međunarodni propisi

Predmetni dokument 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 Programa, 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. N° 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, opisuje i propisuje osnovni sastav i parametre kvaliteta, pravila za označavanje i deklarisanje proizvoda, kao i metode analize i uzorkovanja maslinovih ulja.

Referenti standardi i propisi u oblasti sistema menadžmenta bezbjednošću hrane koje konsultuje Program, kao i na osnovu kojih se vrši proizvodnja ekstra-djevičanskog maslinovog ulja u Kući maslina:

- MEST EN ISO 22000:2018 - Sistem menadžmenta bezbjednošću hrane;
- ISO/TS 22002-1 – Tehničke specifikacije – Prethodno potrebni programi za bezbjednost hrane (2009);
- CXC1-1969; Rev 5 – 2020 (CAC 2020/2022) CODEX ALIMENTARIUS – Međunarodni standardi za hranu – Opšti principi za higijenu hrane;
- CODE OF PRACTICE ON FOOD ALLERGEN MANAGEMENT FOR FOOD BUSINESS OPERATORS CXC 80-2020, 2020. – Kodeks praksi o upravljanju alergenima u hrani;
- CXS 1-1985 – Standardi za obilježavanje prethodno upakovane hrane.

3.2. 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, 39/2016, 92/2025), 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 Programa, konsultovani su sljedeći nacionalni propisi koji imaju uticaj na uređenje i unapređenje predmetne oblasti i to:

- Zakon o bezbjednosti hrane („Službeni list CG“, br. 57/2015);
- Uredba o higijeni hrane („Službeni list CG“, br. 13/2016, 80/2016, 80/2018, 42/2021, 8/2023);
- Zakon o maslinarstvu i maslinovom ulju hrane („Službeni list CG“, br. 45/2014, 39/2016, 92/2025);
- Zakon o vodama („Službeni list RCG“, br. 27/2007 i „Službeni list CG“, br. 32/2011, 47/2011 - ispr., 48/2015, 52/2016, 2/2017 - dr. zakon, 80/2017 - dr. zakon, 55/2016 - dr. zakon i 84/2018);
- Zakon o obezbjeđivanju zdravstvene ispravnosti vode za ljudsku upotrebu („Službeni list CG“, br. 80/2017);
- Pravilnik o karakteristikama i kvalitetu, načinu uzorkovanja i metodama analize maslinovog ulja hrane („Službeni list CG“, br. 63/2019);
- Pravilnik o načinu deklarisanja i označavanja maslinovog ulja hrane („Službeni list CG“, br. 14/2015);
- Pravilnik o izmjenama pravilnika o parametrima, provjeri, usaglašenosti, metodama, načinu, obimu analize i sprovođenju monitoringa zdravstvene ispravnosti vode za ljudske upotrebe („Službeni list CG“, br. 64/2018 i 101/2021);
- Uredba o mikrobiološkim kriterijumima za hranu („Službeni list CG“, br. 26/2016 i 31/2018);
- Pravilnik o načinu upisa i vođenju centralnog registra odnosno registrovanih objekata za proizvodnju, preradu u distribuciju hrane i hrane za životinje („Službeni list CG“, br. 60/2025);
- Uredba o predmetima i materijalima koji dolaze u kontakt sa hranom koji se mogu stavljati na tržište („Službeni list CG“, br. 80/2016);
- Pravilnik o deklarisanju označavanju reklamiranju i prezentaciji hrane biljnog porijekla nakon primarne proizvodnje, kombinovane i ostale hrane („Službeni list CG“, br. 16/2011);
- Uredba o korišćenju zdravstvenih i nutritivnih tvrdnji prilikom označavanja, reklamiranja i prezentacije hrane („Službeni list CG“, br. 133/2021);
- Uredba o informisanju potrošača o hrani („Službeni list CG“, br. 12/2016 i 22/2018).

3.3. Lokalni 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 „Kuće maslina“ nudi 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.

3.4. Strateška dokumentacija

Osnovni nacionalni strateški dokument na kojem počiva Program rada 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.

Osnovni lokalni strateški dokument na kojem počiva Program rada je Plan upravljanja „Kućom maslina“ od 2024. do 2029. godine, koji analizira postojeće stanje u maslinarstvu i proizvodnji maslinovog ulja, utvrđuje nadležnosti i način organizacije upravljanja društvom, utvrđuje model saradnje sa ključnim lokalnim, nacionalnim i međunarodnim institucijama i organizacijama, analizira prednosti, nedostatke, mogućnosti i prijetnje u upravljanju maslinarstvom, definiše akcioni plan upravljanja društvom, te prikazuje dugoročnu viziciju rada preduzeća.

**Uveden sistem menadžmenta
bezbjednošću hrane
ISO22000 i HACCP
u proizvodnom pogonu Kuće maslina**



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

4.1. 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 Bokotorskog 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 prouzrokovala 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).

4.2. 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 bokotorski (Tivat, Kotor i Herceg Novi). U prvom podrejonu, dominantna sorta je Žutica (98%), dok su u bokotorskom 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, Arbosana, Itrana, Ascolana tenera, Koroneiki, Kalamata i slično. 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 Lušici (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 značajnije površine su i u vlasništvu kompanija Montenegro Petrol d.o.o. (maslinovo ulje ODIVA) i Lučka d.o.o. (maslinovo ulje LUČKA).

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.

4.3. Maslinarstvo i proizvodnja maslinovog ulja u Crnoj Gori

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 1: 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 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 2: 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, Drobница, Gloginja, Lombardina, 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.

Tabela 3: 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

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 ispunjavanju 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.

Tabela 4: 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



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 osigurati maksimalna proizvodnja ekstra-djevičanskog maslinovog ulja. Upravo je otvaranje proizvodnog pogona „Kuće maslina“ značajan doprinos ostvarenju cilja definisanog Strategijom.

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 čekićar, 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 samljevene 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 upotrebnih predmeta od maslinovog drveta, proizvodnja čaja od lista masline i slično.

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 hidroksitirosol, tirosol 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



KUĆA MASLINA

HOUSE OF OLIVES



@kucamaslinabar

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.







KUĆA MASLINA

HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar





5. ORGANIZACIONA STRUKTURA RADA DRUŠTVA „KUĆA MASLINA“

5.1. Unutrašnja organizacija i sistematizacija radnih mjesta u „Kuća maslina“ DOO Bar

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 se koristi 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.

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 „Kuća 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.

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.

Za obavljanje zakonske djelatnosti, Odbor direktora društva je uspostavilo adekvatnu organizacionu šemu koja je osnovni alat za postizanje efikasne organizacije, olakšavanje upravljanja i ostvarivanje zadatih ciljeva. Organizaciju šemu čine dvije službe, i to Služba za pravne, finansijske i opšte poslove, kao i Služba za tehničko-komercijalne poslove. Svaka služba ima definisano niže organizaciono ustrojstvo, čime je se



dalje definiše struktura, hijerarhija, odgovornost i odnosi između različitih djelova društva. U nastavku je šematski prikazana struktura sistematizovanih radnih mjesta u privrednom društvu „Kuća maslina“.



Ilustracija 1: Šematski prikaz sistematizovanih radnih mjesta u „Kuća maslina“ DOO Bar

U nastavku teksta dajemo pregled zaposlenih po organizacionim cjelinama i nivoima neophodnih kvalifikacija, te godinama starosti, prikazano tabelarno i ilustrativno, tj. grafički, uzimajući u obzir i polnu strukturu, odnosno rodnu zastupljenost zaposlenih u preduzeću.

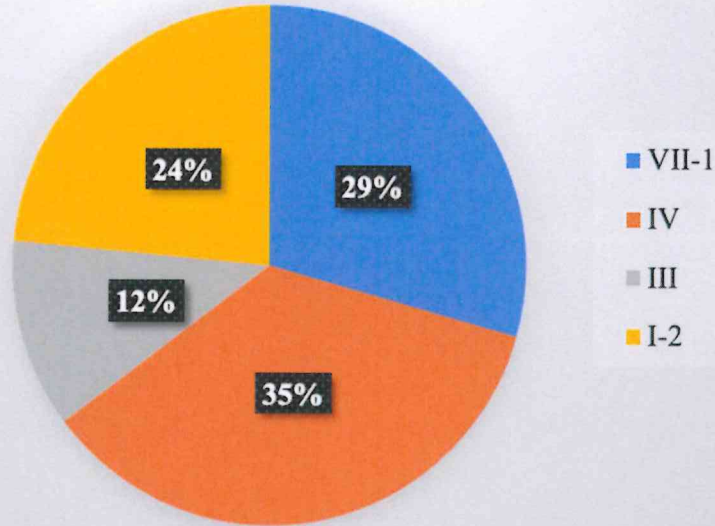


Tabela 5: Tabelarni prikaz sistematizovanih i upražnjenih radnih mjesta u „Kuća maslina” DOO Bar u odnosu na nivo kvalifikacije i polnu strukturu

Naziv sistematizovanog radnog mjesta	Nivo kvalifikacije	Broj sistematizovanih radnih mjesta	Broj upražnjenih radnih pozicija	Polna struktura
Službenik za finansije i računovodstvo	VII-1	1	1	♀
Službenik za pravne i opšte poslove	VII-1	1	-	-
Službenik za komercijalu, marketing, komunikacije i odnose sa javnošću	VII-1	1	1	♀
Referent za administrativno-tehničke poslove	IV	2	2	♂ ♀
Kafe kuvarica / higijeničarka	I-2	2	1	♀
Službenik za proizvodno-tehničke poslove u proizvodnom pogonu	VII-1	1	-	-
Stručni saradnik za oblast poljoprivrede i tehnologije	VII-1	1	1	♀
Pomoćni radnik u proizvodnom – mašinskom pogonu	I-2	2	2	♂ ♂
Radnik na održavanju zelenila i pripremi proizvoda za ekspedit	III	2	1	♂
Službenik za prodaju poljoprivredno – prehrambenih proizvoda u okviru prodajno-izložbenog salona u Kući maslina	IV	2	2	♀ ♀
Službenik za naplatu ulaznica i prodaju suvenira – Spomenik prirode „Stablo Stare masline (<i>Olea europaea</i> L.) na Mirovici u Baru“	IV	2	2	♀ ♀

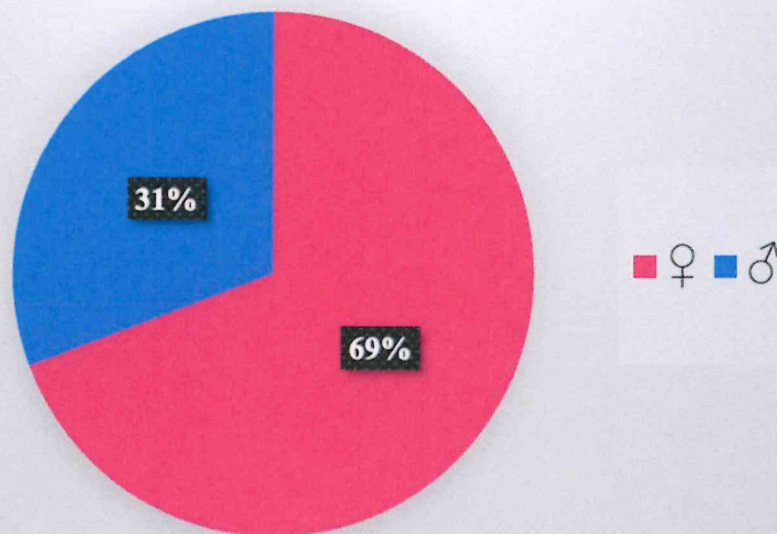


Sistematizovana radna mjesta u odnosu na nivo kvalifikacije



Ilustracija 2: Sistematizovana radna mjesta u odnosu na nivo kvalifikacije

Rodna zastupljenost u privrednom društvu



Ilustracija 3: Rodna zastupljenost zaposlenih u privrednom društvu



5.2. Prerada ploda masline, proizvodnja maslinovog ulja, skladištenje i pakovanje gotovog proizvoda

U prizemlju „Kuće maslina“ smješteno je jezgro proizvodnog procesa, odnosno linija za proizvodnju djevičanskih maslinovih ulja. „Kuća maslina“ DOO Bar vrši preradu ploda masline i pakovanje maslinovog ulja u proizvodnom pogonu, prateći tehnologiju proizvodnje mehaničkim sistemom hladnog centrifugiranja, odnosno pakovanja u uslovima kontrolisane atmosfere, pod inertnim gasom. Lica koja vrše preradu ploda masline i pakovanja maslinovog ulja su obučena za rad na navedenoj proizvodnoj liniji i poluautomatskoj pakirnici.

Linija za proizvodnju, pakovanje i skladištenje maslinovog ulja nabavljena je kroz donatorska sredstva Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede i Opštine Bar, te je Odbor direktora „Kuća maslina“ DOO Bar donio Odluku o utvrđivanju cijena i uslova prerade ploda masline i pakovanja maslinovog ulja u za 2025. godinu, kojom se stimuliše prerada ploda masline i pakovanje maslinovog ulja shodno propisanim standardima kvaliteta, istovremeno stimulišući registraciju proizvođača, radi kontrolisane i pravilne evidencije proizvedenog maslinovog ulja.

U toku 2025. godine, cijena prerade ploda masline, koji zadovoljava propisane standarde kvaliteta, autohtonog i introdukovanog sortimenta, u mašinskom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar, iznosi 0,00 € za sve registrovane maslinare na teritoriji Crne Gore. Cijena prerade ploda masline, koji zadovoljava propisane standarde kvaliteta, autohtonog i introdukovanog sortimenta, u mašinskom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar iznosi 0,10 € po kilogramu ploda masline (bez PDV-a), za sve neregistrovane maslinare, kao i za maslinare koji posjeduju maslinjake van teritorije Crne Gore.

Cijena pakovanja ekstra-djevičanskog i djevičanskog maslinovog ulja, koji zadovoljava propisane standarde kvaliteta, u proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar iznosi 0,50 € (bez PDV-a) po jedinici adekvatne ambalaže koja je vlasništvo naručioca usluge (100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1000 ml), za sve registrovane maslinare na teritoriji Crne Gore. Cijena pakovanja maslinovog ulja uključuje flaširanje i zatvaranje ambalaže pod inertnim gasom, kao i etiketiranje proizvoda.

Cijena pakovanja ekstra-djevičanskog i djevičanskog maslinovog ulja u proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar iznosi 0,80 € (bez PDV-a) po jedinici adekvatne ambalaže koja je vlasništvo naručioca usluge (100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1000 ml), za neregistrovane maslinare i za maslinare koji posjeduju maslinjake van teritorije Crne Gore. Cijena pakovanja maslinovog ulja uključuje flaširanje i zatvaranje ambalaže pod inertnim gasom, kao i etiketiranje proizvoda.

Maslinar je, prilikom prvog dolaska u proizvodni pogon „Kuća maslina“ DOO Bar, dužan donijeti dokaz o registraciji (Rješenje o registraciji poljoprivrednog gazdinstva i Rješenje o upisu u registrar maslinara, tj. Registar proizvođača maslinovog ulja, koji vodi Savjetodavna služba u biljnoj proizvodni Ministarstva



poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede), čime stiče pravo na besplatnu preradu ploda masline, odnosno na povlašćene uslove za pakovanje ekstra-djevičanskog i djevičanskog maslinovog ulja.

Zaposleno lice u proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar dužno je voditi evidenciju o prijemu ploda masline, randmanu proizvedenog maslinovog ulja, naručenim i izdatim količinama upakovanog maslinovog ulja, te isto upisivati u obračunsku knjižicu koja se dodjeljuje svakom komitentu. O izvršenim uslugama, zaposleno lice je dužno izdati fiskalni račun komitentu.

Zaposleno lice u proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar zadržava pravo da zakaže i/ili odgodi termin prerade i pakovanja maslinovog ulja za zainteresovanog komitenta, ne odlažući preradu duže od 12 časova od trenutka upita. Takođe, zaposleno lice u proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar zadržava pravo da odbije preradu ploda masline, kao i pakovanje maslinovog ulja, ukoliko isto ne zadovoljava propisane standarde kvaliteta i/ili prevazilazi kapacitete linije za proizvodnju i pakovanje maslinovog ulja.

Proizvodnja maslinovog ulja po principu ujma se ne vršiti u mašinskom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar, već će svakom komitentu biti ponuđena usluga otkupa ekstra-djevičanskog maslinovog ulja, dobijenog proizvodnjom ploda autohtone crnogorske sorte masline Žutica.

Proizvođač maslinovog ulja je dužan da, za potrebe pakovanja, obezbijedi sopstveni repro-materijal, dok će maslinarima koji prerađuju masline u proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar biti ponuđena transportna ambalaža sa zatvaračem (od jednog litra po cijeni od 0,25 € sa PDV-om, odnosno od 5 litara po cijeni od 0,50 € sa PDV-om, po jedinici ambalaže).

U cilju valorizacije autohtonog sortimenta masline, kao i u cilju podizanja znanja i svijesti proizvođača, ali i potrošača, o kvalitetu sirovine – ploda masline, kao i gotovog proizvoda – maslinovog ulja, Odbor direktora društva donio je Odluku o utvrđivanju cijena i uslova otkupa ploda maslina i maslinovog ulja, kojim se dalje obezbjeđuje sirovina za proizvodnju ekstra-djevičanskog maslinovog ulja „Kuća maslina“, pakovanog pod nazivom brenda „Mirovica“.

U cilju povećanja količine sopstvene sirovine, u proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO vrši se otkup ploda masline i maslinovog ulja od autohtonih crnogorskih sorti (Žutica i prateće autohtone sorte: Sitnica, Šarulja, Zinzulača, Fran, Drobnica, Gloginja, Lumbadreška, Dužica, Crnica – Crnjaka, Barkinja, Lumbardina). U proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO se ne vrši otkup ploda masline i maslinovog ulja od introdukovanih sorti maslina.

U proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO vrši se otkup ploda masline koji zadovoljava propisane standarde kvaliteta. Kvalitet ploda masline se utvrđuje vizuelnom metodom od strane zaposlenih i obučениh lica, koja podrazumijeva izbor zdravih, svježe ubranih plodova masline sorte Žutica i ostalih autohtonih sorti, bez evidentnih fizičkih oštećenja i simptoma napada štetočina i patogena. Da bi plod zadovoljio



uslove otkupa, mora biti adekvatno dopremljen u proizvodni pogon (perforirane plastične gajbe) i ubran u optimalnoj fazi berbe (faza šarka).

U proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO vrši se otkup ekstra-djevičanskog maslinovog ulja od autohtonog sortimenta, koji zadovoljava propisane standarde kvaliteta u kategoriji „ekstra-djevičansko maslinovo ulje“. Komitent je dužan priložiti uzorak maslinovog ulja koje namjerava prodati, kao i hemijsku analizu maslinovog ulja, koja sadrži sljedeće podatke: sadržaj slobodnih masnih kiselina (izražene u % kao oleinska kiselina), peroksidni broj, koeficijente ekstinkcije – K232, K270, ΔK (spektrofotometrijska analiza u ultraljubičastom području). Laboratorijska analiza ne smije biti starija od 30 dana i mora biti izdata od sertifikovane laboratorije za vršenje hemijskih analiza kvaliteta maslinovog ulja. Organoleptičku analizu maslinovog ulja vršiće obučeno lice u „Kuća maslina“ DOO sa ciljem senzorne procjene kvaliteta maslinovog ulja ponuđenog za otkup.

Početna cijena za otkup ploda masline od autohtonog sortimenta, koji zadovoljava propisane standarde kvaliteta, iznosi 3,00 € (sa PDV-om) po kilogramu ploda masline. Početna cijena za otkup ekstra-djevičanskog maslinovog ulja od autohtonog sortimenta, koji zadovoljava propisane standarde kvaliteta, iznosi 8,00 € (sa PDV-om) po litru maslinovog ulja. Minimalna količina ploda masline koji zadovoljava uslove otkupa iznosi 100 kilograma. Minimalna količina maslinovog ulja koji zadovoljava uslove otkupa iznosi 25 litara.

U proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO vrši se otkup ploda masline i maslinovog ulja, koji zadovoljavaju propisane uslove, isključivo od registrovanih maslinara. Maslinar je, prilikom prvog dolaska u proizvodni pogon „Kuća maslina“ DOO Bar, dužan donijeti dokaz o registraciji (Rješenje o registraciji poljoprivrednog gazdinstva i Rješenje o upisu u registrar maslinara, tj. Registar proizvođača maslinovog ulja, koji vodi Savjetodavna služba u biljnoj proizvodni Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede).

Zaposleno lice u proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar dužno je voditi evidenciju o prijemu ploda masline i maslinovog ulja koji se nudi za otkup, kao i o istom bez odlaganja obavijestiti Izvršnog direktora društva. Zaposleno lice u proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar može primiti ponudu za otkup maslinovog ulja, bez obzira da li je isto proizvedeno u proizvodnom pogonu društva ili u nekom drugom registrovanom pogonu za proizvodnju maslinovog ulja u Crnoj Gori, ali isključivo ukoliko je isto proizvedeno mehaničkim postupkom hladnog centrifugiranja.

Zaposleno lice u proizvodnom pogonu „Kuća maslina“ DOO Bar zadržava pravo da samostalno odbije ponudu za otkup ploda masline i maslinovog ulja, ukoliko lice koje daje ponudu nije registrovano kao poljoprivredni proizvođač (tj. maslinar), te ukoliko je evidentno da ponuđena sirovina, odnosno proizvod krši propisane uslove kvaliteta.



Tehnološki proces za proizvodnju maslinovog ulja (od prihvata 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 (vaga baždarena od strane Zavoda za metrologiju Crne Gore). 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.

Proizvodni sistem sastoji se od:

- 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 vazdušnim 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 onoliko puta koliko je ciklusa prerade u toku dana (organizacija rada uljara u toku sezone je vršena u tri smjene – jutarnja, popodneva i noćna).
- Elevatora maslina do mlina i električnog mlina (mlin 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 250 kg maslina od svega nekoliko minuta, što je koordinasano sa vremenskim okvirom koji je neophodan da se pristiglo tijesto pravilno izmiješa i pošalje u proces centrifugiranja.
- Pumpe za prenos samljevenog ploda masline (pužasta mono pumpa) do mješača (tzv. malaksera ili gramola), 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 međucelijskog 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 i



praktikovano je da u toku sezone temperatura ne prelazi 22°C). Radnik mora pratiti vrijeme miješanja, temperaturu u mikserima, pri čemu pritisak tople vode ne smije biti veći od 0,6 bar-a.

- 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 se vrši ostupkom 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.
- Glavnog razvodnog ormara za automatsko praćenje i kontrolu procesa proizvodnje ekstrakcijskog maslinovog ulja. 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 prihvatanje 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.

Podrum „Kuća maslina“ takođe je višenamjenski prostor. Naime, u podrumu je smješten pogon za punjenje, pakovanje i etiketiranje proizvoda (flaširanje, začepeljivanje, 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 toilet. Pogon je opremljen poluautomatskom punilicom i čepilicom za flaše, aparatom za postavljanje termoskupljajućih kapica (navlaka), automatskom etiketirkom za lijepljenje komplet etiketa po obimu cilindrične i vertikalne 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 je implementirana u 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 aluminijskog čepa koji se može koristiti za maslinovo ulje, i neophodno je da u njemu bude integrisan i PVC dozator, radi lakše upotrebe. U skladu sa najsavremenijim standardima, za maslinova ulja brenda „Stara maslina“ i „Mirovica“, odabran je tzv. DOP čep, ili poseban sigurnosni čep, kojim se onemogućava naknadno dosipanje, tj. dodavanje drugog



maslinovog ulja, već se flaša nakon upotrebe mora odstraniti iz upotrebe ili reciklirati. Prazan prostor iznad ulja u boci ispunjava se inertnim gasom koji štiti maslinovo ulje i usporava oksidacione procese.

Spakovane flaše se deponuju u natron ambalažu različite unutrašnje podijeljenosti (kartonsko saće za staklenih flaša različite zapremine), kako bi se onemogućilo sudaranje i eventualno oštećivanje istih prilikom transporta. Zatvorena kartonska ambalaža sadrži sve potrebne 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 radnike. Ovaj dio proizvodnog ciklusa je prilagođen licima sa osobama sa invaliditetom, 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.

Zahvaljujući savremenom laboratorijskom aparatu OxiTester, renomiranog italijanskog proizvođača, od ove maslinarske sezone u Kući maslina dostupna je i kontrolna laboratorijska analiza kvaliteta maslinovog ulja. Moguće je dobiti podatke o kvalitetu neposredno nakon prerade, i to u vidu sadržaja slobodnih masnih kiselina (% oleinske kiseline), peroksidnog broja (meqO₂/kg), kao i sadržaja ukupnih polifenola (mg/kg tirosola). Laboratorijska analiza kvaliteta maslinovog ulja omogućava timu Kuće maslina da prati proizvodni tok, te da blagovremeno interveniše i izvrši neophodna podešavanja u procesu. Takođe, ova usluga omogućava maslinarima da dobiju informativni podatak koji svjedoči kvalitetu njihovog proizvoda, a ovogodišnji rezultati hemijskih analiza potvrđuju da crnogorsko maslinovo ulje može parirati kvalitetom svim svjetskim uljima, te podržavamo maslinare da uzmu učešće na međunarodnim takmičenjima - medalje sigurno neće izostati.

Takođe, 31.10.2025. godine, Kuća maslina je uspješno završila proces sertifikacije za sistem menadžmenta bezbjednošću hrane ISO 22000 i HACCP. U saradnji sa Crnogorskim institutom za sertifikaciju i kvalitet, konstatovano je da Kuća maslina ispunjava sve zahtjeve u okviru sistema menadžmenta bezbjednošću hrane MEST EN ISO 22000:2019 i Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev.2022. ISO 22000 i HACCP su ključni standardi za osiguranje sigurnosti i kvaliteta proizvodnje maslinovog ulja, štiteći potrošače i jačajući povjerenje u brend. U proizvodnji maslinovog ulja, gdje je riječ o prehrambenom proizvodu visoke vrijednosti i osjetljivosti, implementacija ovih sistema donosi brojne prednosti u identifikaciji kritičnih tačaka, prevenciji oksidacijskog i hidrolitičkog kvarenja maslinovog ulja,



a sve u cilju očuvanja zdravlja potrošača. Proizvodni pogon Kuće maslina trenutno predstavlja jedinu uljaru u Crnoj Gori sa uvedenim sistemom menadžmenta bezbjednošću hrane ISO22000 i HACCP.



Tabela 6: Tehnička specifikacije opreme u proizvodnom pogonu „Kuća maslina“

Naziv opreme ili usluge	Tehničke specifikacije	Komad
Odstranjivač nečistoća sa ploda masline (prođuvavanje, pranje, izdizanje ploda)	<ul style="list-style-type: none">DLE TF 380V TF 50HZ	1
Linija za proizvodnju maslinovog ulja kapaciteta 200 kg do 250 kg mehaničkim postupkom hladnog centrifugiranja na dvofaznom dekanteru	<ul style="list-style-type: none">25 kW trofazna linija 380V 50HZMlin sa noževima kapaciteta 250 kg/h, montiran na okviru, sa pumpom	1



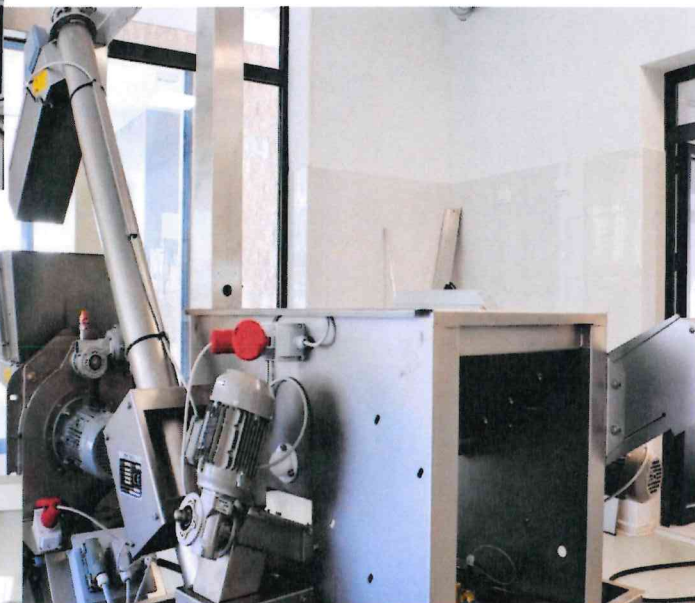
	<ul style="list-style-type: none">• Dekanter sa 2.0 osovinom pokrivenom poklopcem od nerđajućeg čelika• Elektro-orman sa kontrolom temperature, pritiska i slično• Cijevi od inoxa• Vakuumpumpa za mješače• Kompresor za vazduh	
Posuda za prikupljanje maslinovog ulja, sa ugrađenim inverterom i pužnom ekscentričnom pumpom	<ul style="list-style-type: none">• CP.1 MF 220V	1
Pumpa za izbacivanje otpada nakon prerade maslina	<ul style="list-style-type: none">• PSS.1 TF_KW.1.5	1
Filter presa za dvostruko filtriranje maslinovog ulja nakon proizvodnje	<ul style="list-style-type: none">• Filter presa sa 20 ploča napravljenih od hemijski inertnog kopolimernog polipropilena pod nazivom moplen, dimenzija 40 cm x 40 cm, sa mehanizmom za dvostruku filtraciju	1
Monoblok automatska punilica i čepilica za maslinovo ulje sa dvije nozle	<ul style="list-style-type: none">• Mogućnost punjenja flaša zapremine od 250 ml do 5 litara• Mogućnost začepijivanja boca čepovima prečnika 10 mm, 14 mm, 16 mm i 18 mm• Kapacitet punjenja 120 litara po času• 62 cm x 45 cm x 70 cm1• 45 kg	1
Ručna etiketirka za okrugle i četvrtaste boce za maslinovo ulje	<ul style="list-style-type: none">• 54 cm x 37 cm x 25 cm• 8.6 kg	1
Inox spremnik za ulje 50 litara	<ul style="list-style-type: none">• Specijalizovan za maslinovo ulje	10
Inox spremnik za ulje 100 litara	<ul style="list-style-type: none">• Specijalizovan za maslinovo ulje	10
Inox spremnik za ulje 300 litara	<ul style="list-style-type: none">• Specijalizovan za maslinovo ulje	4
Laboratoriji aparat OxiTester	<ul style="list-style-type: none">• SMK, Peroksidni broj, Polifenoli	1



KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar





5.3. OLIVE SHOP – Prodajno-izložbeni salon poljoprivredno-prehrambenih proizvoda

Osim proizvodnog pogona, u prizemlju je smješten Kuća maslina“ DOO u Starom Baru, u junu 2024. godine pušten je u rad i prodajno – izložbeni salon sa više od 500 poljoprivredno – prehrambenih proizvoda i ručno izrađenih suvenira od prirodnih materijala, koji pričaju priče vrijednih crnogorskih poljoprivrednika i zanatlija, od juga do sjevera našeg bisera Mediterana. Reakcije maslinara, ostalih poljoprivrednih proizvođača, ali i svih turista i posjetilaca su veoma pozitivne, te svakog dana su sve uvjereniji u činjenicu da je ovo njihov dom i jezgro poljoprivrede u kom su ispoštovani svi međunarodni standardi i koji kvalitetom može parirati svjetskim centrima u oblasti ekološke poljoprivredne proizvodnje i prodaje prehrambenih proizvoda koji promovišu autohtona bogatstva crnogorske sofre. Prodajno-izložbeni salon broji preko 500 artikala poljoprivredno-prehrambenog porijekla, i to: ekstra-djevičanska i djevičanska maslinova ulja, aromatizovana maslinova ulja, stone masline, med i pčelinji proizvodi, sir i mliječni proizvodi, suveniri od maslinovog drveta, domaći sokovi, sirupi, džemovi i likeri, morska i jezerska riba, kozmetički i farmaceutski proizvodi na bazi maslinovog ulja i drugih autohtonih biljnih vrsta, kao i brojne delicije. 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.

Od jeseni 2025. godine, u prodajno-izložbenom salonu dostupni su i proizvodi koji nastaju u Kući maslina. Limitirana verzija vrhunskog ekstra-djevičanskog maslinovog ulja od plodova Stare masline, po prvi put je dostupna široj javnosti. Nakon vrijednog i posvećenog rada na poboljšanju kondicionog stanja ovog stabla, a u čast velikog jubileja – 2250 godina života Stare masline na Mirovici, ove godine smo bili u prilici da proizvedemo i luksuzno upakujemo maslinovo ulje – tečno zlato kraljice svih milenijumskih maslina jugoistočne Evrope. Da Stara maslina ima dušu, široku kao plavetnilo iznad Bara, dokazala nam je u godini svog jubileja, poklanjajući nam ono najvrijednije - svoje plodove, koji će biti pretočeni u najblistaviju kap maslinovog ulja. Limitirana serija maslinovog ulja od stabla Stare masline je krunisana njenim nazivom, dok je ostalo tečno zlato nazvano u čast stanovnika barskog kraja na kojem se nalazi Stara maslina. Maslinovo ulje MIROVICA, kao vječna zahvalnost što je Stara maslina opstala i ostala na ovom mjestu upravo zbog njih, jer im je i u najtežim i najgladnijim vremenima bila vrijednija od čupa zlata. Mirovica - jer su važnost mira, kao univerzalne potrebe, spoznali prvi.



U prizemlju, smješten je i garderober za zaposlene u proizvodnom pogonu, kao i u izložbeno-prodajnom salonu „Kuće maslina“, toalet za zaposlene, toalet za posjetioce i za lica sa otežanim kretanjem, kao i agregat. Ulaz je ukrašen otvorenim dvorišnim prostorom sa starim stablom masline (centralni i simbolični motiv) koje svečano dočekuje sve posjetioce. U atrijumu Kuće maslina, smještena je i autentična replika tradicionalnog kamenog mlina za preradu maslina, sa dvije starinske amfore, u cilju pružanja jedinstvenog turističkog, ali i edukativnog doživljaja.



KUĆA MASLINA

HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar





5.4. KLUB MASLINARA – Konferencijska sala i edukativni prostor

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 120 posjetilaca, u potpunosti je tehnički opremljena savremenim monitorima za video prezentacije. 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.

Osim udruženjima maslinara, multifunkcionalna sala je dostupna svim drugim udruženjima poljoprivrednih proizvođača, nevladinim organizacijama i organizacijama civilnog društva, organima lokalnih uprava, kao i resornih ministarstava, te pravnim licima. U „Kući maslina“ nalazi se prostor specijalno dizajniran za potrebe svih maslinara, poljoprivrednih proizvođača, umjetnika, edukatora, preduzetnika, startupova i digitalnih nomada. „Klub maslinara“ opremljen je za sve one koji žele da rade na razvoju i promociji specifičnih znanja i vještina. Ovdje možete pronaći prijatno mjesto za rad, inspiraciju za bolju kreativnost, motivaciju za stvaranje i širenje mreže kontakata. „Klub maslinara“ osmišljen je za sve koji žele da kreiraju ili promovišu svoju djelatnost u mirnom i profesionalnom ambijentu, estetski uklopljenom u Stari Bar, sa akcentom na inovativnost i multifunkcionalnost. „Kuća maslina“ je idealan prostor za održavanje radionica, seminara, obuka, treninga, informativnih dana, stručnih i naučnih skupova, degustacija maslinovih ulja i ostalih domaćih proizvoda, ali i za organizaciju brojnih kulturno-umjetničkih događaja i posjeta za turiste i sve ljubitelje masline i maslinovog ulja. Radom „Kuće maslina“ povećava se znanje i informisanost lokalnih proizvođača, te podiže svijest potrošača o značaju ovih proizvoda vrhunskog kvaliteta. „Kuća maslina“ mjesto je okupljanja maslinara, ali i drugih poljoprivrednih proizvođača, idealan prostor praktične obuke učenika i studenata poljoprivrednih i prehrambenih fakulteta, te stručna jedinica koja u saradnji sa naučnim i istraživačkim centrima u zemlji i regionu omogućava sticanje novih i inovativnih znanja i vještina koje će doprinijeti proizvodnji maslinovog ulja što boljeg kvaliteta i u što većim količinama.

Osim ove prostorije, na spratu „Kuće maslina“ nalaze se tri administrativne kancelarije opredijeljene za upravu poslovnog objekta „Kuća maslina“. 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.





6. AKCIONI PLAN PROGRAMSKIH AKTIVNOSTI DRUŠTVA U 2026. GODINI

Tokom 2026. godine, „Kuća maslina“ DOO će biti usmjerena ka unapređenju i proširenju proizvodnje djelatnosti, što podrazumijeva povećanje količine proizvedenog i otkupljenog maslinovog ulja od domaćih proizvođača. Cilj uprave je proširenje zastupljenosti brenda ekstra-djevičanskog maslinovog ulja Kuće maslina pod nazivom „MIROVICA“, sačinjeno isključivo od autohtone sorte Žutica (monosortno ekstra-djevičansko hladno cijedeno maslinovo ulje). U saradnji sa brojnim ugostiteljskim objektima, trgovačkim lancima, ali prevashodno sopstvenim prodajnim salonima (u Starom Baru i na Mirovici), biće intenzivirana prodaja istog, u atraktivnoj i bezbjednoj ambalaži, sa premium varijantama, u 250 ml i 500 ml. Osim navedenog proizvoda, logo „Kuća maslina“ krasí i brojne suvenire od maslinovog drveta, te predstavlja nezamjenjiv dio korporativnih poklona djelatnika našeg grada, ali i cijele Crne Gore.

„Kuća maslina“ zavrijedila je status brenda u Baru, ali u Crnoj Gori, te sve češće biva prepoznata od strane Opštine Bar, lokalnih sekretarijata i službi, preduzeća čiji je osnivač Opština Bar, lokalnih udruženja poljoprivrednih proizvođača i drugih nevladinih organizacija, te brojnih institucija i organizacija u Crnoj Gori, kao savršeno mjesto za organizaciju manifestacija naučnog obrazovnog, poljoprivrednog, kulturno-umjetničkog i turističkog karaktera.

„Kuća maslina“ planira drugo izdanje časopisa „Kuća maslina“ (ALMANAH KUĆE MASLINA), koje će nastaviti da obrađuje teme iz oblasti maslinarstva, proizvodnje maslinovog ulja, oleoturizma i svih ostalih zanimljivosti iz zemlje, regiona i inostranstva, a koji će nastaviti uticati stimulatívno na domaće poljoprivredne proizvođače, koji su novi u ovoj oblasti proizvodnje ili posjeduju značajno iskustvo. Neizostavna aktivnost uz navedenu je i kreiranje digitalne rute „Putevi maslina kroz objektiv Kuće maslina“, u saradnji sa planinarskim organizacijama i lokalnom turističkom organizacijom Bara. Brojne književne večeri, izložbe likovnih i vajarskih djela, izložbe fotografija, promocije glasila, rezultata naučnih istraživanja i slični događaji biće smješteni u „Kuću maslina“ i u toku 2026. godine. Podstaknuti uspješnom organizacijom u toku 2024. i 2025. godine, manifestacije „Veče crnogorske sofre“, Festival dječjeg stvaralaštva i stvaralaštva za djecu „Susreti pod Starom maslinom“, kao i nezaobilazna „Maslinijada“ po kojoj se Bar prepoznaje nastaviće da grade status renomiranih događaja, koji obogaćuju kulturno-umjetničku, ali i poljoprivrednu sliku i ponudu našeg Bara.

U saradnji sa krovnom institucijom u oblasti maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja, Međunarodni savjet za maslinu (IOC, sa sjedištem u Madridu, Španija), „Kuća maslina“ planira organizaciju internacionalnog događaja, kada će se u „Kuću maslina“ okupiti akteri iz oblasti maslinarstva iz svih zemalja članica IOC-a. Ovo je prva međunarodna konferencija na ovom nivou u Crnoj Gori koju organizuje IOC, i od nemjerljivog je značaja da „Kuća maslina“ bude domaćin navedenog događaja. Edukativne radionice u oblasti agrotehničkih mjera, proizvodnje maslinovog ulja, kvaliteta maslinovog ulja, te valorizacije otpada biće redovno organizovane i uvijek otvorene za sve zainteresovane poljoprivredne proizvođače. „Kuća maslina“ ustanovila je program podizanja znanja svih predškolaca, osnovaca i srednjoškolaca ponudom



obilaska Stare masline na Mirovici i „Kuće maslina“ u Starom Baru, gdje imaju priliku da čuju pojedinci iz tradicionalnog i savremenom maslinarstva.

Kako prodajni salon „Kuće maslina“ obuhvata više od 500 proizvoda poljoprivredno-prehrambenog porijekla, „Kuća maslina“ postavlja temelje u izradi prvog crnogorskog kataloga monosortnih i višesortnih maslinovih ulja svih registrovanih poljoprivrednih proizvođača, maslinara i proizvođača maslinovih ulja, koji će predstavljati osnov za saradnju, ali i osnov za formiranje Nacionalnog udruženja maslinara, te zajedničkog učešća na internacionalnim takmičenjima, projektima EU i drugih donatora. „Kuća maslina“ će dati značajan doprinos i u smještanju crnogorskih maslinovih ulja na top rang liste svjetskih maslinovih ulja (NYIOOC, Flos Olei, itd). Neizostavan događaj u toku 2026. godine biće i Nacionalno takmičenje u kvalitetu maslinovih ulja i proizvoda od maslina (MNEOOC), koje je više nego uspješno ustanovljeno u prvom kvartalu 2025. godine i okupio sve najznačajnije aktere u oblasti maslinarstva Crne Gore pod jednim krovom.

„Kuća maslina“ postaje sve prepoznatljivija institucija savjetodavnog karaktera, kako iz oblasti maslinarstva, tako i iz oblasti drugih poljoprivrednih grana, te će nuditi usluge davanja usmenog i pisanog agronomskog savjeta (mišljenja), izlazak na teren na teritoriji opštine Bar i na teritoriji drugih opština i gradova, izrada naučno-tehničkih elaborata, tehničkih crteža, proizvodnih proračuna, uvezivanje korisnika sa ekspertima sa nacionalnom i međunarodnom nivou i slično.

„Kuća maslina“ će započeti pripremne aktivnosti na popisu stabala maslina na teritoriji Opštine Bar, odnosno na izradi katastra maslina. Prvi korak je prikupljanje podataka o maslinarima i katastarskim parcelama, sa preciznom evidencijom tačnih geografskih koordinata i položaja stabala, koristeći GPS ili dron tehnologiju. Zatim je neophodno pristupiti kategorizaciji stabala, utvrđivanju broja i prosječne starosti, kao i stepena održavnosti maslinjaka. U odnosu na to, predložićemo šemu pravljenja proračuna – procjene potrebne radne snage u uzgoju maslinjaka i proizvodnji maslinovog ulja. Svi podaci će biti pohranjivani u digitalnu bazu podataka, koja omogućava lako upravljanje i ažuriranje informacija. Na osnovu podataka o stanju maslinjaka, može se napraviti model za predviđanje godišnjeg prinosa maslina. Dakle, ideja katastra maslina nije samo izvršiti popis stabala i dobiti konačan broj, već izvršiti integraciju cijelog procesa, od proizvodnje do prerade, uz optimizaciju resursa i potencijalno iznalaženje dopunskih izvora prihoda.

U narednoj tabeli, prikazan je Akcioni plan programskih aktivnosti društva u 2026. godini, a u hskladu sa Akcionim planom programskih aktivnosti društva, shodno Planu upravljanja „Kućom maslina“ od 2024. do 2028. godine.



Tabela 7: Akcioni plan programskih aktivnosti društva u 2026. godini

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	2026	Verifikacija
A1.1 – Operativna linija za preradu i pakovanje maslinovog ulja	Broj sistema puštenih u rad	1	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A1.2 – Donošenje Odluke o preradi maslina i pakovanju maslinovog ulja po promotivnim uslovima	Količina prerađenih maslina	75t	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“ Evidencija prerade
A1.3 – Opremanje i otvaranje prodajno-izložbenog prostora u „Kući maslina“	Broj izloženih proizvoda	600	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“ Evidencija prodaje
A1.4 – Uspostavljanje sistema upravljanja kvalitetom i bezbjednosti proizvodnje maslinovog ulja	Količina proizvedenog EDMU	10.5 t	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A1.5 – Sticanje povjerenja novih komitenata kroz implementaciju marketing plana	Broj komitenata	180	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	2026	Verifikacija
A2.1 – Uvođenje maslinovog ulja „Kuće maslina“ u trgovačke lance, restorane i hotele širom Crne Gore	Broj prodatih flaša maslinovog ulja	15.000	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A2.2 – Učešće na sajmovima, festivalima, salonima i takmičenjima u zemlji i inostranstvu	Broj osvojenih nagrada i priznanja	5	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A2.3 – Ispunjavanje uslova za registraciju žiga, vizuelne identifikacije i šeme kvaliteta	Broj odobrenih identifikacija	2	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			
Aktivnosti i rezultati	Indikatori rezultata	2026	Verifikacija
A3.1 – Održavanje edukativnih sesija u saradnji sa domaćim i inostranim stručnjacima za maslinarstvo i kvalitet maslinovog ulja	Broj organizovanih sesija	8	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A3.2 – Objavljivanje materijala, brošura, uputstava, stručnih radova, video i online alata	Broj publikovanih dokumenata	4	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“ Publikovan materijal
A3.3 – Učešće na međunarodnim stručnim konferencijama sa lokalnim proizvođačima	Broj međunarodnih edukacija	2	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	2026	Verifikacija
A4.1 – Razvoj interaktivne online mape „Putevi maslina“ na teritoriji Bara i Crnogorskog primorja	Broj kreiranih mapa	1	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A4.2 – Razvoj turističke rute koja obuhvata posjetu „Kući maslina“ i degustaciju proizvoda	Broj posjeta turista „Kući maslina“	20.000	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	15	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	2026	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	12	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	1	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“
A.6 Operativni cilj 6: Implementacija projekata finansiranih 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	2026	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	6	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	2	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	2	Godišnji izvještaj „Kuće maslina“



KUĆA MASLINA

HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar





7. SPOMENIK PRIRODE: STABLO STARE MASLINE (*Olea europaea L.*) NA MIROVICI U BARU

7.1. Osnovni podaci o zaštićenom prirodnom dobru

Naziv zaštićenog prirodnog dobra:

„Stablo Stare masline (*Olea europaea Linnaeus, 1753.*) na Mirovici u Baru“

Vrsta zaštićenog prirodnog dobra:

Spomenik prirode

Upravljač:

Društvo sa ograničenom odgovornošću „Kuća maslina“ DOO Bar

Kategorija zaštićenog prirodnog dobra:

III Kategorija

Kategorija zaštićenog područja prema klasifikaciji Svjetske Unije za zaštitu prirode (IUCN):

Kategorija III – Prirodni spomenik ili obilježje. Kategoriju III zaštićenih područja čini određena prirodna vrijednost, koja može biti reljefni oblik, morska hrid ili špilja, geološka posebnost poput spaleološkog objekta ili živi objekat poput stabla visoke starosti. Ovo su po površini najčešće mali lokaliteti koji mogu imati velik značaj za posjećivanje.

Međunarodni status zaštite:

Stablo „Stare masline“ se ne nalazi na Međunarodnim listama zaštićenih ili ugroženih prirodnih vrijednosti.

Monumentalni značaj:

Spomenik prirode „Stablo Stare masline na Mirovici u Baru“ predstavlja botanički i istorijski vrijedno stablo. Temeljnu vrijednost Stare masline (*Olea europaea L.*) čine impozantna dimenzija stabla i krošnje, kao i njena milenijumska vitalnost.

Geografski položaj:

Stablo Stare masline se nalazi u naselju Mirovica, nedaleko od Starog Bara, od koga je vazdušnom linijom udaljeno 1,5 km. Od centra Bara do Spomenika prirode se dolazi magistralnim putem Bar – Ulcinj, gdje se u naselju Mirovica na 3,8 km, skreće lijevo, odakle je stablo Stare masline udaljeno 340 m.

Centralna koordinata Spomenika prirode „Stablo Stare masline“, geografska tačka koja određuje globalni položaj prostora, kao i nadmorska visina, prikazane su u tabeli 8.



Tabela 8: Centralna koordinata i nadmorska visina Spomenika prirode

Centralna tačka	Po Griniču N 42.080164 E 19.129400	Po Gauss-Kruger-u Y 6593858.766 X 4660196.019
Nadmorska visina	h = 47 mnm	

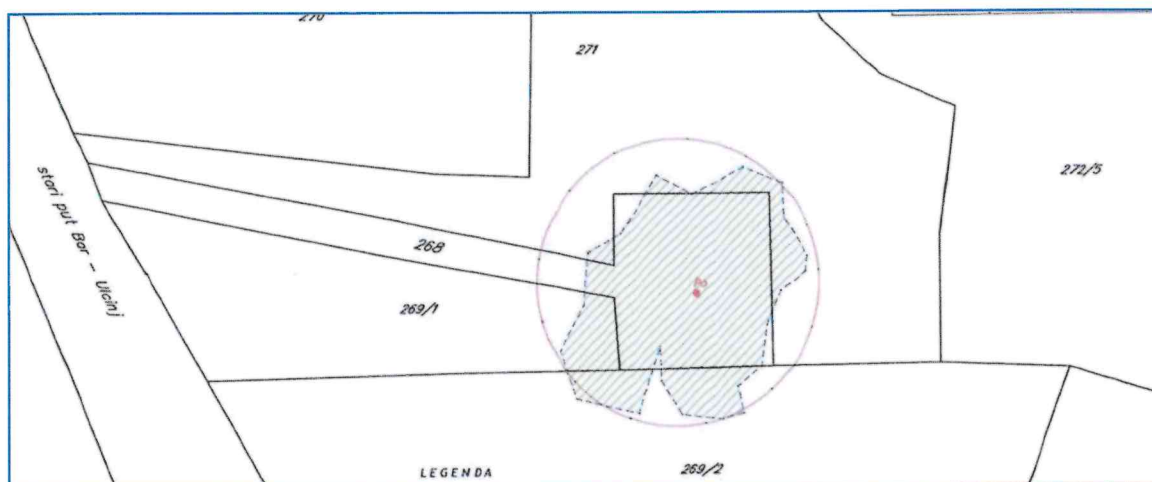
Izvor: Plan upravljanja Spomenikom prirode: „Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici 2024 – 2028. godina



Ilustracija 4: Geografski položaj stabla Stare masline (Izvor: Topografska karta 1:25000)



Ilustracija 5: Geografski položaj Stare masline (Izvor: Google Map)



Ilustracija 6: Projekcija krošnje stabla i katastarske parcele koje zauzima stablo

(Izvor: Plan upravljanja Spomenikom prirode: „Stablo Stare masline (*Olea europaea* L.) na Mirovici 2024 – 2028)

Tabela 9: Podaci o vlasništvu i raspolaganju svojinom

Matični broj – ID broj	Naziv nosioca Prava	Prava	Obim prava
6010000061790	Država Crna Gora	Svojina	1/1
0000002901002	Opština Bar	Raspolaganje	1/1

Izvor: Uprava za nekretnine Crne Gore

Granice zaštite Spomenika prirode:

Katastarske parcele 268, 269/1, 269/2 i 271 – KO TOMBA

Površina koju zauzima Stablo Stare masline:

111 m² – projekcija krošnje na travnoj površini

Naziv upravljača: KUĆA MASLINA DOO

Sjedište upravljača: Ul. 9. januara 211A, 85000 Bar, Crna Gora

Datum registracije u Centralni registar privrednih subjekata: 17.04.2024. godine

Registarski broj: 5 – 1225802 / 001

Datum upisa u registar poreskih obveznika: 23.04.2024. godine

PIB: 03652564 (matični broj) 809 (šifra područne jedinice poreskog organa)

PDV: 80/31 – 05256 – 5



Nezamjenjivi dio turističkog, poljoprivrednog, vizuelnog, ali i duhovnog identiteta Bara predstavlja stablo Stare masline na Mirovici, smješteno nedaleko od magistralnog puta od Bara prema Ulcinju. Auru svetosti daje joj predanje da je kraj u kome se nalazi - Mirovica, dobio ime upravo po tome što su se pod njenom krošnjom mirili zavađeni. Da ova mogućnost ima izvjesno uporište i u nauci, pokazuju arheološki nalazi i analogije sa crnogorskim mjestima sličnog imena.

Projekat utvrđivanja starosti stabala masline na području Bara i Ulcinja je sproveden tokom 2014. i 2015. godine, u saradnji sa Šumarskim fakultetom Univerziteta u Istanbulu. Maslinari su aktivno učestvovali u realizaciji projektne aktivnosti, tj. utvrđivanja starosti 50 stabala za koje je procijenjeno da predstavljaju najstarija stabla maslina sa područja Bara i Ulcinja. Istraživanja su pokazala da je najstarije stablo Stare masline na Mirovici, čija utvrđena starost iznosi 2240 godina (2015. godine).

Stablo Stare masline stavljeno je pod zaštitu 1957. godine, prema tadašnjem Zakonu o zaštiti kulturno-istorijskih spomenika i prirodnih dobara. Iako je tada zaslužila zaštitu, ona dočekuje i svjedoči generacijama svojih sugrađana već više od dva milenijuma.

Prije pet godina, Opština Bar je pokrenula postupak izrade stručne studije kod Agencije za zaštitu životne sredine u cilju proglašavanja zaštićenog prirodnog dobra. Skupština Opštine Bar je na sjednici održanoj 22.12.2020. godine donijela Odluku o proglašenju zaštićenog prirodnog dobra: Spomenik prirode „Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici u Baru”.

Izmjenama i dopunama Odluke o proglašenju zaštićenog prirodnog dobra: Spomenik prirode „Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici u Baru” („Službeni list Crne Gore - opštinski propisi”, 012/24 od 05.03.2024. godine) za upravljača spomenika prirode stablo Stare masline je određeno Društvo sa ograničenom odgovornošću „Kuća maslina” Bar.

Odlukom Skupštine opštine Bar broj 030-016/24-417 od 12.08.2024. godine, usvojen je Plan upravljanja Spomenikom prirode: Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici u Baru za period 2024 – 2028. godine, koji je pripremio Sekretarijat za komunalne poslove i saobraćaj Opštine Bar, a na koji je Ministarstvo nadležno za poslove zaštite životne sredine dalo saglasnost.

7.2. Trenutno kondiciono stanje Stare masline na Mirovici

Problemi u kondicionom stanju Stare masline na Mirovici primijećeni su još u drugoj polovini 2020. godine, dok su veoma evidentni postali u toku 2023. godine, kada je formirana Komisija za analizu stanja i predlaganja mjera od značaja za optimalan rast i razvoj stabla Stare masline od strane Predsjednika opštine Bar. Utvrđeno je da je glavni problem narušavanja zdravstvenog stanja ovog stabla visok nivo podzemnih voda ispod Stare masline, te je urađen čitav niz meliorativnih zahvata (izgradnja drenažnog rova i postavljanje drenaže za odvođenje površinskih i snižavanje nivoa podzemnih voda), nakon čega su izvršene redovne i sanitarne agrotehničke mjere.



U periodu januara i februara 2024. godine, realizovani su građevinski, odnosno hidrotehnički radovi, na lokalitetu kod Spomenika prirode: Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici. Dakle, izvršeno je odvođenje podzemnih voda u šahtu iz koje se voda ispumpava u jedan otvoreni kanal. U istoj šahti su sa platoa usmjerene i sve površinske vode, a u šahti su ugrađene dvije pumpe (jedna radna i druga rezervna, a njihov rad je automatizovan). Ovim je spušten nivo podzemnih voda u krugu Stare masline na cca 1,5 metar od površine terena. Stručnim nadzorom je utvrđeno da je izvođač sve radove izveo u skladu sa propisanim mjerama, da su sve oštećene površine vraćene u prvobitno stanje, te da izvedeno stanje predstavlja tehnički korektno rješenje koje postiže željene rezultate.

Zatim, angažovan je inostrani ekspertski tim, pod vođstvom magistra fitomedicine, gđina Ivica Lađarević iz Istre, Hrvatska, za sprovođenje agrotehničkih mjera na stablu Stare masline na Mirovici, u posljednjoj nedjelji marta 2024. godine. Izvršena je zaštita stabla Stare masline, kao i ostalih stabala maslina u okviru zaštićenog prostora prirodnog dobra. Primijenjeni su sistemski preparati koji pomažu zaustavljanju zaraze, a sa ciljem očuvanja funkcije oboljelih listova, dok ne izrastu novi. Dalje, izvršena je rezidba stabla Stare masline, kao i sanitarna rezidba i otklanjanje vodopija sa ostalih stabala maslina, smještenih u okviru kompleksa zaštićenog prirodnog dobra. Ne željeći da dodatno iznuruju stablo koje je zabrinjavajućem kondicionom stablu, rezidbi se pristupilo koristeći komunalnu korpu za rad na visini. Izvršeno je odstranjivanje suvih tercijarnih i sekundarnih grančica i grana, dok je orezivanje primarnih grana izvršeno minimalno, isključivo onoliko koliko je bilo neophodno, kako bi se stimulisao rast novih, mladih izdanaka. Takođe, izvršeno je blago usijecanje kore stabla Stare masline, i tretiranje nanešenih rana hormonskim sredstvima koja stimuliraju rast i pobuđuju spavajuće pupoljke. Svi rezovi su, bez odlaganja, premazani zaštitnim sredstvom (voćarski vosak).

Osim navedenog, izvršeno je nasipanje smješe humusa sa kvarcnim pijeskom sitnije i krupnije granulacije, u donjim zonama stabla, kako bi se stimulisao rast korijenovog sistema i adventivnog korijenja. Tim stručnjaka je predložio kontinuiran nastavak ove aktivnosti u narednom periodu, što se ponavlja i u periodu izrade predmetnog Plana upravljanja Spomenikom prirode, a što je naročito dalo povoljne rezultate, u vidu pobuđivanja pupoljaka u donjem dijelu najstarijeg dijela stabla Stare masline, kao i na visini od 25 cm, što opravdava činjenicu da je kondiciono stanje naše najstarije masline značajno poboljšano, te da nije trajno ugroženo usljed neadekvatne brige o istom tokom prethodnih decenija.

Takođe, izvršeno je odstranjivanje određenih biljaka oleandera iz kompleksa zaštićenog prostora prirodnog dobra Stara maslina (usljed primijećenog postojanja bakterije *Pseudomonas syringae pv. savastanoi* na oleanderima, koja se može prenijeti i na stabla maslina, kao što je to identifikovano na jednom stablu, pozicioniranom desno od biletarnice). Osim navedenog, a na osnovu odluke Odbora direktora „Kuća maslina“ DOO, zavedene pod brojem 1-307/24-673/5 dana 02.10.2024. godine, kao i saglasnosti Agencije za zaštitu životne sredine Crne Gore, br. 03-UPI-1654/5 od 27.09.2024. godine, u oktobru 2024. godine u četiri navrata je sprovedena konzervacija i impregnacija neživog dijela stabla Spomenika prirode „Stablo Stare masline“ na Mirovici u Baru, kako bi se isti sačuvao od degradacije usljed dejstva eksternih faktora i time mu se znatno produžio vijek trajanja.



U toku 2024. godine, primijećen je rast značajnog broja mladih izdanaka iz lateralnog dijela stabla Stare masline, što ukazuje na značajno poboljšanje kondicionog stanja ovog stabla, a što je uslovljeno brojnim sprovedenim mjerama, kao što su: smanjenje nivoa podzemnih voda, odvođenje površinskih voda u prostoru oko predmetnog stabla, sprovođenje niza agrotehničkih mjera (sanitarna rezidba, zaštita od bolesti i štetočina, unos zemljišne smješe, tj. kombinacije humusa i perlita, redovno održavanje zelenog pokrivača i slično). Osim navedenog, u toku oktobra 2024. godine, sproveden je proces konzervacije neživog dijela stabla Stare masline na Mirovici (prethodno stradalog usljed požara u toku XX vijeka), čime je poboljšana estetika vrijednost cjelokupnog kompleksa, ali i trajno zaštićen dio stabla od uticaja eksternih faktora (abiotički i biotički faktori).

U martu 2025. godine, rezultati hemijske analize zemljišta Instituta za poljoprivredu i turizam iz Poreča pokazali su značajno poboljšanje kvaliteta. Tim Kuće maslina je, u saradnji sa Institutom za poljoprivredu i turizam – Laboratorij za tlo, biljku i vodu, iz Poreča, koji baštini tradiciju rada od 1875. godine, sproveo uzorkovanje zemljišta oko Stare masline na Mirovici, u cilju kontrole kvaliteta. Analiza zemljišta je, u sva četiri uzorka, pokazala da je znatno poboljšana pH reakcija zemljišta, koja je iz vrlo alkalne prešla u neutralnu reakciju tla, koja je idealna za optimalan razvoj masline. Takođe, pokazano je i da je u pitanju dobro humozno zemljište, opskrbljeno kalijumom, fosforom i azotom. Po prvi put, sprovedene su dodatne analize na sadržaj ukupnih soli, koje su znatno ispod graničnih vrijednosti. U narednom periodu, agrotehničke mjere su bazirane na preventivnu zaštitu od štetočina, uz dodatak aminokiselina, zalivanje zemljišta u zoni korijenovog sistema značajnim mikroelementima (kao što je bor), te dodatak mikrobioloških đubriva, koji sadrže u sebi spore i micelije genetski nemodifikovanih gljivica. „Kap vode i drvo masline – svjedoci 2250 godina duge istorije“ – poruka je koja krasi fontanu u okviru Spomenika prirode: Stablo Stare masline na Mirovici u Baru, koja je puštena u rad sredinom maja 2025. godine. Od početka jula do kraja septembra 2025. godine, Kuća maslina je pomno pratila napad muve masline na više lokaliteta, kao i u okviru Stare masline, u saradnji sa Biotehničkim fakultetom i Upravom za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove.

Najradosniji dan za tim Kuće maslina uslijedio je 21.10.2025. godine, kada je izvršena berba plodova Stare masline i ostalih stabala maslina u okviru Spomenika prirode: Stablo Stare masline na Mirovici u Baru. Zahvaljujući kontinuiranom stručnom i revnosnom održavanju maslinjaka na Mirovici, sva stabla masline su dala plodove, koji su danas ubrani i prerađeni u pogonu za proizvodnju Kuće maslina. Posebno nas čini ponosnim što smo se sezoni berbe 2025. godine imali priliku da proizvedemo i široj javnosti predstavimo limitiranu seriju maslinovog ulja pod nazivom STARA MASLINA, u čast obilježavanja jubileja - 2250 godina života Stare masline.



7.3. Doprinos ostvarenju dugoročnih ciljeva zaštite, očuvanja i unapređenja stabla Stare masline kroz program upravljanja za 2026. godinu

Planom upravljanja stablom Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici u Baru od 2024 – 2028. godine, definisani su dugoročni ciljevi zaštite, očuvanja, unapređenja i održivog razvoja zaštićenog prirodnog dobra. Isti su grupisani u tri cjeline:

- **Prirodne vrijednosti;**
- **Edukacija i posjećivanje;**
- **Kapaciteti upravljača i saradnja.**

Za svaku cjelinu definisani su dugoročni ciljevi koji se namjeravaju postići realizacijom aktivnosti u pet godina, kao i indikator cilja koji definiše krajnji uspjeh realizacije planiranih aktivnosti.

Programom upravljanja Spomenikom prirode za 2026. godinu, doprinijeće se realizaciji sva tri definisana dugoročna cilja.

Tabela 10: Dugoročni ciljevi upravljanja Spomenikom prirode i indikatori uspjeha

Dugoročni ciljevi upravljanja spomenikom prirode Stablo Stare masline	Indikator uspjeha
I Unaprijeđen status stabla Stare masline u petogodišnjem periodu prvenstveno sprječavanjem procesa degradacije i unapređenjem statusa kroz stručni pristup koji podrazumijeva proučavanje	Očuvano stablo Stare masline, spriječen postupak degradacije.
II Proširen sistem posjećivanja prirodnog dobra i ponuđeni novi edukativno-interpretativni sadržaji	Uspostavljen sistem posjećivanja i ponuđeni novi edukativni sadržaji.
III Ojačani kadrovski i materijalni kapaciteti upravljača i unaprijeđena saradnja sa organizacijama i institucijama na lokalnom, nacionalnom i međunarodnom nivou za potrebe efikasnijeg upravljanja	Sistematizacija radnih mjesta prilagođena potrebama upravljanja. Stečena znanja i vještine, te obezbijedena oprema efikasno se primjenjuju. Broj različitih vidova saradnje koji doprinose efikasnijem upravljanju.

Izvor: Plan upravljanja Spomenikom prirode: „Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici

Ovako definisani dugoročni ciljevi, dalje su razdvojeni na specifične ciljeve za čije se postizanje predviđa realizacija konkretnih mjera i aktivnosti. Oni specifični ciljevi čijem će ostvarenju doprinijeti realizacija Programa upravljanja Spomenikom prirode: Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici u Baru, za 2026. godinu, označeni su zelenom bojom polja u tabeli.



Tabela 11: Planirani doprinos ostvarenju specifičnih ciljeva upravljanja Spomenikom prirode kroz realizaciju predmetnog Programa upravljanja

Dugoročni cilj	Specifični cilj
I – Unaprijeđen status stabla Stare masline u petogodišnjem periodu prvenstveno sprječavanjem procesa degradacije i unapređenjem statusa kroz stručni pristup koji podrazumijeva proučavanje i praćenje stanja tokom vremena	I – A : Unaprijeđenje statusa Spomenika prirode u cilju bolje zaštite, uređenja i korišćenja uz maksimalno očuvaju njegove prirodne vrijednosti I – B : Uspostavljen redovan monitoring i primjena preventivnih agrotehničkih mjera u skladu sa upustvima struke u voćarstvu
II Proširen sistem posjećivanja prirodnog dobra i ponuđeni novi edukativno-interpretativni sadržaji	II – A : Posjećivanje se zasniva na saradnji upravljača i turističkog sektora i obogaćeno je novim posjetiteljskim sadržajima koje uvažavaju prirodne i kulturne vrijednosti zaštićenog područja II – B : Povećana je informisanost i svijest posjetilaca o prirodnim, kulturnim i tradicionalnim vrijednostima .
III Ojačani kadrovski i materijalni kapaciteti upravljača i unaprijeđena saradnja sa organizacijama i institucijama na lokalnom, nacionalnom i međunarodnom nivou za potrebe efikasnijeg upravljanja	III – A : Podignut nivo znanja i vještina zaposlenih u DOO Kuća maslina o upravljanju zaštićenim područjem III – B : Obezbijeđena oprema u cilju efikasnijeg upravljanja spomenikom prirode. III – C : Ostvarena saradnje sa organizacijama i institucijama na lokalnom, nacionalnom i međunarodnom nivou





7.4. Program mjera i aktivnosti za upravljanje zaštićenim prirodnim dobrom tokom 2026. godine

Planom upravljanja Spomenikom prirode: Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici u Baru od 2024. do 2028. godine, predviđena je realizacija ukupno 35 mjera i u okviru svake mjere veći broj aktivnosti, dok su za svaku pojedinačnu mjeru definisani: indikator sprovođenja, vremenski okvir sprovođenja, subjekti realizacije, procjena sredstava potrebnih za sprovođenje mjera i aktivnosti, te izvori obezbjeđivanja sredstava.

U skladu sa članom 58. Zakona o zaštiti prirode, Plan upravljanja za Spomenik prirode: Stablo Stare masline donosi Skupština opštine Bar uz prethodno pribavljenu saglasnost Ministarstva nadležnog za poslove zaštite životne sredine. Takođe, predviđeno je da se sprovođenje ovog plana vrši putem Godišnjeg programa upravljanja koje izrađuje i donosi Upravljač uz saglasnost nadležnog sekretarijata Opštine Bar za poslove zaštite životne sredine do 30. novembra tekuće godine za narednu godinu. Takođe, resorni Sekretarijat vrši nadzor i praćenje sprovođenja Plana upravljanja, te je upravljač, dužan da do 1. marta tekuće godine dostavlja Izvještaj o realizaciji godišnjeg programa upravljanja za prethodnu godinu nadležnom sekretarijatu na davanje saglasnosti.

Shodno navedenom, Kuća maslina DOO je pripremila prijedlog Programa upravljanja Spomenikom prirode: Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici u Baru za 2026. godinu, koji je Odbor direktora „Kuća maslina“ DOO usvojio na XIII sjednici (zaveden pod brojem 01-307/25-1257, od dana 26.11.2025. godine).

Tabela 12: Planirane aktivnosti u okviru Spomenika prirode tokom 2026. godine

DUGOROČNI CILJ I: Unaprijeđen status stabla Stare masline u petogodišnjem periodu prvenstveno sprječavanjem procesa degradacije i unapređenjem statusa kroz pristup koji podrazumijeva proučavanje i praćenje stanja tokom vremena

Specifični cilj I-A: Unapređenje statusa Spomenika prirode u cilju bolje zaštite, uređenja i korišćenja uz maksimalno očuvanje njegove prirodne vrijednosti

I-A1: Sprovoditi redovan monitoring fiziološkog stanja stabla na prisustvo biljnih bolesti i štetočina

U saradnji sa Biotehničkim fakultetom Univerziteta Crne Gore i Upravom za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove, nastaviće redovno da se vrši monitoring fiziološkog stanja stabala na prisustvo bolesti i štetočina, te se vrše preventivne mjere u cilju sprečavanja pojave bolesti i širenja štetočina. O ovim aktivnostima, sačinjavaće se posebni izvještaji koji se pohranjuju u arhivi Kuće maslina. Takođe, isti se redovno objavljuju na društvenim mrežama i zvaničnim kanalima komunikacije društva, u cilju blagovremenog i pravilnog izvještavanja maslinara na području Bara i Ulcinja. Osim navedenog, uprava Kuće maslina će izvršiti nezavisno postavljanje ploči i klopki sa atraktantom (16 komada u okviru Spomenika prirode) za samostalni pregled i kontrolu napada štetočina, u cilju efikasne i pravovremene zaštite stabala.



I-A2: Sprovoditi redovan monitoring nivoa i kvaliteta podzemnih voda

U okviru Spomenika prirode, nakon uvođenja drenažnog rova i postavljanja sistema za odvođenje površinskog nivoa, ujedno su postavljena i četiri kontrolna mjesta za mjerenje nivoa podzemnih voda, a rezultati mjerenja iskazuju se redovno, tabelarno, na mjesečnom nivou. Adekvatnim radom uvedene drenaže, nivo podzemnih voda ni u jednom danu tokom 2025. godine nije ugrozio korijenov sistem stabla Stare masline. Takođe, ručnim uređajem vrši se nedjeljno mjerenje vlažnosti tla, što će biti nastavljeno i u toku 2026. godine.

I-A4: Uspostaviti kontrolisanu primjenu korišćenja resursa kao što je simbolična proizvodnja maslinovog ulja od ploda Stare masline

S obzirom da je Stara maslina dala adekvatan odgovor na brigu i staranje o njoj, pružajući nam nove vegetativne izdanke u samom korjenu stabla, ali i količinu ploda koji a imajući u vidu da je opremljen pogon za proizvodnju maslinovog ulja u Kući maslina, u oktobru 2025. godine izvršena je berba plodova i proizvodnja limitirane serije vrhunskog ekstra-djevičanskog maslinovog ulja „Stara maslina 2025“.. Osim toga, Kuća maslina izvršila je i proizvodnju komercijalnog ekstra-djevičanskog maslinovog ulja Kuće maslina, brenda „Mirovica“. Limitirana serija maslinovog ulja će biti registrovana za odgovarajuću šemu kvaliteta kod resornog ministarstva, dok će obje serije maslinovog ulja biti zaštićene (registracija žiga), ali i prijavljene za dobijanje žiga „Dobro iz Crne Gore“, koji dodjeljuje Privredna komora Crne Gore. Maslinova ulja su proizvedena shodno sistemima kontrole menadžmenta bezbjednosti hrane ISO22000 i HACCP.

I-A5: Formirati naučni međunarodni tim za analizu uticaja platoa oko Stare masline i definisanje mjera i radnji za optimalan rast i razvoj stabla

Kako i na koji način utiče plato, odnosno trenutno arhitektonsko uređenje oko stabla Stare masline i da li bi njegovo uklanjanje izazvalo dodatni stres ovom stablu starosti 2250 godina, utvrdiće Međunarodna ekspertska komisija koja okuplja osam stručnjaka iz zemlje i inostranstva. U cilju formiranja ovog tima, delegirani su predstavnici Univerziteta Crne Gore (Građevinski fakultet i Biotehnički fakultet iz Podgoric), te Institutu za jadranske kulture i melioraciju krša iz Splita, Hrvatska, zatim Univerzitetu CIHEAM iz Barija (Mediterranski agronomski institut), kao i Opštini Bar. Međunarodna ekspertska komisija okuplja se 4. i 5. decembra 2025. godine u Baru, nakon čega će pristupiti izradi završnog izvještaja u odnosu na predmetnu problematiku.

I-A6: Obezbjedenje pristupa osoba sa invaliditetom Spomeniku prirode

*Kuća maslina, postupajući u skladu sa Programom upravljanja Spomenikom prirode: Stablo Stare masline (*Olea europaea* L.) na Mirovici za 2025. godinu, uz konsultacije predsjednika Udruženja paraplegičara Bar, gospodina Slavka Vučićevića, obratilo se preporučenim firmama koje vrše izradu pristupnih rampi za osobe sa invaliditetom. Nakon izlaska predstavnika dobavljača na teren, Kuća maslina je zaprimila ponudu, koja podrazumijeva izradu i postavljanje rampe za OSI, dok je neophodno da sam upravljač Spomenikom prirode izvrši izmiještanje i adaptaciju kovane ograde na ulazu. Kuća maslina se obratila dopisom Opštini Bar, u cilju obezbjeđivanje finansijskih sredstava po predmetnoj ponudi.*

Specifični cilj I-B: Uspostavljen redovan monitoring i primjena preventivnih agrotehničkih mjera u skladu sa uputstvima struke u voćarstvu

I-B1: Izrada godišnjeg plana redovnih agrotehničkih mjera

U skladu sa realizacijom programa mjera i aktivnosti i specifičnih ciljeva, tim Kuće maslina vrši redovne agrotehničke i pomotehničke mjere u okviru spomenika prirode Stablo Stare masline na Mirovici



i o svakoj sprovedenoj aktivnosti, sastavlja redovne izvještaje sa pratećim fotografijama, te pohranjuje izvještaje u arhivi preduzeća Upravljača.

I-B2: Izrada godišnjeg izvještaja o realizaciji mjera

Osim Godišnjeg izvještaja o realizaciji mjera, koji čini sastavni dio Izvještaja o realizaciji Programa upravljanja Spomenikom prirode: Stara maslina na Mirovici, Kuća maslina DOO vrši izradu mjesečnih, polugodišnjih, a često i dnevnih i nedjeljnih izvještaja o sprovedenim mjerama.

I-B3: Formiranje baze podataka o zaštićenom lokalitetu

U skladu sa realizacijom programa mjera i aktivnosti i specifičnih ciljeva, tim Kuće maslina vrši redovne agrotehničke i pomotehničke mjere u okviru spomenika prirode Stablo Stare masline na Mirovici i o svakoj sprovedenoj aktivnosti, sastavlja redovne izvještaje sa pratećim fotografijama, te pohranjuje izvještaje u arhivi preduzeća Upravljača (baza podataka o zaštićenom lokalitetu).

DUGOROČNI CILJ II: Proširen sistem posjećivanja prirodnog dobra i ponuđeni novi edukativno-interpretativni sadržaji

Specifični cilj II-A: Posjećivanje se zasniva na saradnji upravljača i turističkog sektora i obogaćeno je novim posjetiteljskim sadržajima koje uvažavaju prirodne i kulturne vrijednosti zaštićenog područja

II-A1: Izraditi i održavati posebnu web stranicu

Odmah po formiranju preduzeća i početkom poslovanja, izrađena je web stranica www.kucamaslina.me gdje specijalni padajući meni opisuje Spomenik prirode Stablo Stare masline.

II-A2: Osmisliti program posjećivanja u saradnji sa TO Bar

U saradnji sa TO Bar, za potrebe formiranja Opšteg destinacijskog kataloga Turističke organizacije Bar, dostavljeni su svi neophodni podaci Kuće maslina i Spomenika prirode: Stablo Stare masline na Mirovici, čiji upravitelj je Kuća maslina. Osim gore navedenog, predstavnica Kuće maslina članica je radne grupe za razvoj kruzing turizma, što je od presudnog značaja za adekvatnu pripremu za turističku kruzing sezonu.

II-A3: Razvoj ekološko-edukativnog turizma kao i uključivanje kulturno-etnografskih vrijednosti okoline prirodnog dobra

U cilju realizacije ove aktivnosti, kod Spomenika prirode: Stara maslina, usadili smo brojne mediteranske kulture koje ukazuju na zaštitu životne sredine i promociju autohtonog sortimenta i biljnog bogatstva. Osim navedenog, u okviru Kuće maslina, izvršena je izrada replike starog mlina i amfora za čuvanje maslinovog ulja, što se prenosi svim posjetiocima Stare masline, kako bi upravo zbog ove karakteristike posjetili i Kuću maslina. Ekološko-edukativni turizam i kulturno-etnografske vrijednosti okoline prirodnog dobra se njeguju kroz organizaciju manifestacija, što je fokus društva i u toku naredne godine.

II-A4: Podsticati lokalnu turističku organizaciju na očuvanje tradicionalnog nasljeđa kroz razni kulturno-zabavni program

U cilju realizacije ove aktivnosti, Kuća maslina je organizator kao i suorganizator različitih kulturno-umjetničkih manifestacija koje imaju za cilj očuvanje tradicionalnog nasljeđa, kao što su Dani nematerijalne kulturne baštine, Susreti pod Starom maslinom, Crnogorska sofra, Maslinijada, MNEOOC i slično. U saradnji sa lokalnom turističkom organizacijom, Kuća maslina je aktivni član Radne grupe za razvoj kruzing turizma, te smo značajan lokalni akter u pružanju adekvatne posjete kruzing turistima koji obilaze naš grad. Kuća maslina (fotografije i tekst) dostupni su u novom destinacijskom katalogu lokalne turističke organizacije.



II-A5: Valorizacija biletarnice i pretvaranje slobodnog prostora u moderan koncept prodavnice maslinovih ulja, stonih maslina i suvenira i maslinovog drveta

Preuzimanjem upravljanja Spomenikom prirode: Stablo Stare masline na Mirovici, Kuća maslina je pristupila renoviranju postojeće biletarnice koja je služila isključivo za prodaju ulaznica i sitnih suvenira. Biletarnica za prodaju ulaznica je premještena na sami ulaz u kompleks Spomenika prirode tako da posjetioci prije samog ulaza vrše kupovinu ulaznica. Osim privođenja namjeni biletarnice za potrebe prodaje ulaznica, sam prostor je prilagođen za prodaju maslinovih ulja različitih lokalnih proizvođača, a osim maslinovih ulja u ponudi su i drugi poljoprivredno-prehrambeni proizvodi, proizvodi od masline kao i interesantni suveniri koji predstavljaju umjetničke rukotvorine od maslinovog drveta.

Specifični cilj II-B: Povećana je informisanost i svijest posjetilaca o prirodnim, kulturnim i tradicionalnim vrijednostima

II-B1: Dizajniranje i štampanje informativnih brošura o spomeniku prirode stablo Stare masline

Kuća maslina je pripremila dvojezične informativne brošure koje sadrže osnovne informacije o Kući maslina i o Spomeniku prirode Stablo Stare masline na Mirovici, a isti su prevedeni na engleski jezik i štampani su flajeri sa pratećim fotografijama. Ovi flajeri su izloženi na biletarnici Spomenika prirode i prateći su materijal prilikom kupovine suvenira i drugih proizvoda iz ponude, kao i u prodajnom salonu Kuće maslina. Osim na engleski jezik, isti flajeri su u saradnji sa Organizacijom slijepih za Bar i Ulcinj, odštampani i na Brajevom pismu i kao takvi izloženi u Kući maslina, za potrebe slijepih i slabovidih posjetilaca. Osim ovih brošura, u prodajnim centrima Kuće maslina, dostupne su brošure „Znani i neznani spomenici prirode i kulture Bara“ (NVO MED CEM), kao i brošure Opštine Bar, izrađene u okviru projekta CROSS BORDER OL, sa mapom Džidžarina i kulturno-istorijskih tačaka, gdje su uvrštene i Stara maslina, kao i Kuća maslina. U toku 2026. godine, nastaviće se sa izradom promotivnog materijala.

II-B2: Postavljanje interaktivnog info totema u cilju kulturne i prirodne promocije prirodnog dobra

Kuća maslina je aplicirala kod Fonda za inovacije Crne Gore za opredjeljenje sredstava za nabavku i postavljanje interaktivnog info totema u cilju kulturne i prirodne promocije prirodnog dobra. S obzirom da ovaj fond nije odobrio tražena sredstva, uz obrazloženje da isti ne podržava javne institucije, Kuća maslina je samostalno obezbijedila sredstva za ovu investiciju, te izvršila nabavku interaktivnog info totema, koji će biti instaliran početkom 2026. godine i dostupan svim posjetiocima Spomenika prirode.

II-B3: Uspostaviti i obilježavati dan Stare masline uz osmišljavanje loga spomenika prirode

Kako je Šumarski fakultet Univerziteta u Istanbulu tokom 2015. godine obavio ispitivanje i analizu uzoraka debla Stare masline sa Mirovice, te su rezultati i zvanično pokazali i dokazali da se radi o najstarijem ispitivanom stablu masline na području jugoistočne Evrope, o čemu svjedoči starost stabla od 2250 godina. S tim u vezi, Odbor direktora društva je usvojio Odluku o proglašenju 27. novembra za Dan Stare masline, što je kompatibilno sa istorijski značajnim datumom – 27.11.2025. godine, kada je Stablo Stare masline po prvi put zaštićeno od strane države kao spomenik kulture, ali i sa Međunarodnim danom masline, koji je UNESCO 2019. godine uvrstio u dan kojim se obilježava maslina kao značajni dio nematerijalne kulturne baštine svijeta. Isti će se obilježavati svake godine.

II-B4: Unapređenje promocije spomenika prirode kroz obilježavanje ekoloških datuma

Osim samog Dana Stare masline (27. novembar), podsjećamo da se 26.11. obilježava Svjetski dan masline, te je tim povodom Kuća maslina u 2024. godini ustanovila nagradu dr Ksenije Miranović koju



je posthumno dodijelila porodici dr Miranović, te donijela Odluku o dodijeli iste svake treće godine crnogorskom proizvođaču najkvalitetnijeg maslinovog ulja, tj. najzaslužnijem fizičkom i/ili pravnom licu u oblasti maslinarstva. Pored ovih datuma, svi ekološki datumi se ističu putem socijalnih mreža Kuće maslina, čime se ukazuje na značaj i potrebu istih za očuvanje životne sredine i ekosistema.

II-B6: Obezbeđenje transparentnosti (vidljivosti) stabla Stare masline

Preuzimanjem upravljanja Spomenikom prirode Stablo Stare masline na Mirovici, postavljene su informativne table, odnosno pokazivači pravca – usmjerivači, na magistralnom putu koji upućuju na pravac kojim je potrebno poći kako bi se došlo do ovog spomenika prirode. Takođe, u okviru samog Spomenika prirode, dostupne su informativne table. Vidljivost stabla Stare masline dostupna je i u digitalnom formatu (vebsajt, društvene mreže). Planirano je i 3D snimanje stabla, odnosno prikaz stabla u 360 stepeni, što će biti realizovano u narednom periodu, gratis uslugom NVO MED CEM.

DUGOROČNI CILJ III: Ojačani kadrovski i materijalni kapaciteti upravljača i unaprijeđena saradnja sa organizacijama i institucijama na lokalnom, nacionalnom i međunarodnom nivou za potrebe efikasnijeg upravljanja

Specifični cilj III-A: Podignut nivo znanja i vještina zaposlenih u DOO Kuća maslina o upravljanju zaštićenim područjem

III-A1: Adekvatno obezbjeđenje Stare masline

U okviru Spomenika prirode postoji zaštitna ograda kojom je obezbijeđen kontrolisani ulazak posjetilaca u ovaj kompleks. Na jednom dijelu, kovana ograda ne obezbjeđuje Spomenik prirode u dovoljnoj mjeri, te se Kuća maslina, u svojstvu upravljača, obratila kompaniji koja se bavi proizvodnjom i ugradnjom kovane ograde. Nakon dostavljene ponude, upravljač se pisanim putem obratio i Opštini Bar, tražeći podršku pri realizaciji ovog projekta. Spomenik prirode je pokriven video nadzorom u potpunosti, što je bila investicija koju je snosio sam upravljač.

III-A2: Osmisliti program stručnog usavršavanja zaposlenih

U cilju kvalitetnije usluge klijenata i posjetilaca, stručni tim Kuće maslina izvršio je obuku zaposlenih i održao kratka predavanja koja su sadržala informacije i podatke koji doprinose boljoj informisanosti i prijatnijem boravku posjetilaca u okviru Spomenika prirode. Pored opšte informisanosti, zaposleni na biletarnici Spomenika prirode prilikom pojedinačnih ili grupnih posjeta, prezentuju i zanimljivosti kao i legende vezane za Stablo Stare masline i sam lokalitet na kome se ovaj Spomenik prirode i nalazi. Nakon kratke prezentacije, posjetioci mogu postaviti pitanja ukoliko ih nešto dodatno ili specijalno zanima, a na osnovu istih se formira baza podataka za informacije koje mogu imati značaja za sve sljedeće posjete, te se na osnovu iste vrši dodatno predavanje u cilju usavršavanja zaposlenih i kvaliteta prezentacija. Zaposleni su takođe prošli osnovnu obuku za organoleptičku ocjenu kvaliteta maslinovog ulja.

Specifični cilj III-B: Obezbijeđena oprema u cilju efikasnijeg upravljanja spomenikom prirode

III-B1: Izgradnja sistema za automatsko zalivanje stabla Stare masline i okolnih stabala

Izvršena je nabavka sistema za automatsko zalivanje stabla Stare masline – sistem „kap po kap“ i „sprinkler“ sistem. Navodnjavanje Stare masline i okolnih stabala se vrši veoma kontrolisano, o čemu se izrađuju radni izvještaji i isti pohranjuju u bazu podataka o predmetnom lokalitetu.

III-B2: Ugradnja protiv požarnog hidranta

Upravljač Spomenikom prirode, Kuća maslina DOO, obratila se Službi zaštite i spašavanja Opštine Bar, zahtjevom za postavljanje protivpožarnog hidranta kako bi se ovaj kompleks osigurao od potencijalnih nepogoda – požara. Ovaj organ je dao instrukcije da se prvobitno obraćanje odnosi na



DOO Vodovod i kanalizacija – Bar, kako smo i postupili i ušli u proceduru, a stručna ekipa je izašla na teren i ustanovila potrebe i mogućnosti. „Vodovod i kanalizacija“ DOO je prihvatio izradu i postavljanje hidranta na području izvan Spomenika prirode, čime bi bila riješena potreba za hidrantom kako za potrebe Spomenika prirode, tako i za ostale građane na ovom području. Nakon izvođenja radova, Služba zaštite i spašavanja će preporučiti neophodna crijeva i spojnice, ali i pružiti osnovnu obuku zaposlenih za potencijalne hitne slučajeve.

III-B3: Nabavka termalne kamere

Kuća maslina je aplicirala na nekoliko evropskih projekata, kojima je između ostalog iskazala potrebu za postavljanjem termalnih kamera. U momentu izrade predmetnog Programa, još uvijek nijesu donijete odluke o finansiranju od strane grantodavaca, osim što posjedujemo informacije o uspješnom prolasku projekata u posljednju fazu ocjenjivanja.

III-B4: Nabavka alata za redovno održavanje stabla Stare masline i okolnih stabala

Upravljač spomenikom prirode izvršio je nabavku alata neophodnog za obavljanje redovnog održavanja Stabla Stare masline kao i ostalih stabala maslina i ostalog ukrasnog drvenastog i drugog bilja unutar spomenik prirode, a uz pomoć koga se mogu obavljati osnovne agrotehničke, pomotehničke mjere, zatim zaštita od bolesti i štetočina, primjena hraniva i drugo.

III-B5: Uraditi projekat dekorativnog, promotivnog, funkcionalnog i simboličnog osvjetljavanja prostora na glavnim linijama kretanja

Kompletno osvjetljenje u okviru Spomenika prirode je adaptirano i redovno se održava, što će biti nastavljeno u toku naredne kalendarske godine.. U komunikaciji sa Udruženjem slijepih i slabovidih lica za Bar i Ulcinj, donijeta je odluka da bi uvođenje taktilnih staza, sa ciljem funkcionalnog osvjetljenja stabla, bilo nepotrebno i nefunkcionalno, s obzirom na nedovoljno ravan teren. Ipak, u narednom periodu će biti stavljen fokus na efikasnije osvjetljenje samog stabla i krošnje.

III-B6: Uraditi registraciju za šemu kvaliteta, za ograničenu seriju maslinovog ulja od Stare masline

Procedura je započeta u novembru 2025. godine, nakon proizvodnje limitirane serije maslinovog ulja od Stare masline u mašinskom pogonu Kuće maslina u Starom Baru, te se ishod ove aktivnosti očekuje u toku 2026. godine, a u saradnji sa Ministarstvom poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, kao i Privredne komore Crne Gore.

Specifični cilj III-C: Ostvarena saradnja sa organizacijama i institucijama na lokalnom, nacionalnom i međunarodnom nivou

III-C1: Održavanje raznih kulturnih manifestacija

Kuća maslina, u saradnji sa JU Kulturni centar, organizovala je dvije manifestacije posvećene kulturi – Dani nematerijalne kulturne baštine Bara, u čijem je fokusu maslinarstvo kao dio kulture Bara i već tradicionalni Festival dječjeg stvaralaštva i stvaralaštva za djecu – Susreti pod Starom maslinom. Osim navedenog, u saradnji sa nevladinim sektorom organizovane su brojne aktivnosti u susret obilježavanju jubileja Stare masline na Mirovici (izložba umjetničkih slika, promocija prozno-poetskih zbornika, promocija knjiga), kao i nezaboravna modna revija u okviru multimedijalnog događaja „Korijen i kruna“. Dan Stare masline – 27. novembar obilježen je promocijom Almanaha Kuće maslina, kao i prikazom kratkog umjetničkog filma o istorijatu Stare masline. Ovakve aktivnosti biće nastavljene i u toku 2026. godine, a sve sa ciljem uvezivanja kulturnog i prirodnog nasljeđa pod krošnjom Stare masline.



III-C2: Uvođenje edukacijskih programa u saradnji sa predškolskim ustanovama i ustanovama osnovnog obrazovanja

Kuća maslina izvršila je obuku zaposlenih na biletarnici Spomenika prirode: Stablo Stare masline na Mirovici, kao i u prodajnom salonu Kuće maslina, čime su zaposleni upoznati sa osnovnim informacijama koje se odnose na sam Spomenik prirode, kao i sve neophodne pojedinosti i znamenitosti koje su važne za posjetioce. Obuke su se odnosile i na poznavanje osnovnih karakteristika organoleptike, tj. degustacije maslinovih ulja. O manama maslinovih ulja i njihovom prepoznavanju, zaposleni su imali mogućnost da uče kroz uzorke koje je dostavila krovna maslinarska institucija, Međunarodni savjet za maslinu, sa sjedištem u Madridu. Prilikom organizovanih posjeta djece predškolskog i školskog uzrasta, zaposleni održavaju kratku prezentaciju potkrijepljenu interesantnim legendama, čime se ovaj edukativni dio približava svakom djetetu i čini ga jednostavnim za pamćenje, kao i prenošenje usvojenog na pismenim i usmenim provjerama znanja.

III-C4: Inicirati potpisivanje memoranduma saradnji sa udruženjima maslinara na teritoriji opštine Bar

Kuća maslina je djelovala promptno prema nadležnim institucijama, kao i prema svim udruženjima maslinara, inicijativu o osnivanju jedinstvenog Nacionalnog udruženja maslinara, čije bi sjedište bilo u okviru Kuće maslina kao krovne institucije, a koje bi okupilo sve maslinare u cilju njihove uspješnije organizacije, usavršavanja i stvaranja povoljnog ambijenta za razvoj maslinarstva, kao i nastupanja pred institucijama kako u zemlji tako i van nje. Nažalost, i dalje je prisutna negativna konkurencija među maslinarima, koja onemogućava adekvatan rast i napredak na međunarodnom nivou.

III-C6: Uspostaviti saradnju sa laboratorijom u Venafro, gdje se okuplja sadni materijal najstarijih stabala maslina u svijetu

Izvršeno je ožiljavanje reznice od strane tima Kuće maslina, koja čeka pogodan trenutak razvoja, te će do kraja 2025. godine biti poslata u italijanski grad Venafro, a na proljeće presađena, što je dogovoreno sa upravljačima Parka maslina. Reznica je uspješno ožiljena, što se zaključuje kroz rast i odrvenjavanje iste.

Tabela 13: Mjesečni kalendar aktivnosti u okviru Programa upravljanja Starom maslinom 2026

Mjesec	SC I-A	SC I-B	SC II-A	SC II-B	SC III-A	SC III-B	SC III-C
Januar	I-A-1 I-A-2	I-B-1 I-B-2	II-A-1 II-A-4	II-B-1 II-B-4 II-B-6	III-A-1 III-A-2	III-B-4	III-C-2
Februar	I-A-1	I-B-1 I-B-2	II-A-1 II-A-4	II-B-1 II-B-4	III-A-1 III-A-2		III-C-2 III-C-6
Mart	I-A-1 I-A-5	I-B-3	II-A-1 II-A-2 II-A-4 II-A-5	II-B-4 II-B-6	III-A-1		III-C-1 III-C-2 III-C-5 III-C-6
April	I-A-1 I-A-2 I-A-3 I-A-5	I-B-3	II-A-1 II-A-2 II-A-4 II-A-5	II-B-4 II-B-6	III-A-1	III-B-1 III-B-2	III-C-2 III-C-6
Maj	I-A-1 I-A-5		II-A-1 II-A-2	II-B-4 II-B-6	III-A-1	III-B-1 III-B-2	III-C-1 III-C-2



			II-A-4			III-B-5	III-C-6
Jun	I-A-1 I-A-5 I-A-6		II-A-1 II-A-3 II-A-4	II-B-4 II-B-6	III-A-1	III-B-5	III-C-2
Jul	I-A-1 I-A-2 I-A-6		II-A-1 II-A-3 II-A-4	II-B-6	III-A-1	III-B-5	III-C-2
Avgust	I-A-1 I-A-5 I-A-6		II-A-1 II-A-3 II-A-4	II-B-2 II-B-6	III-A-1	III-B-3 III-B-5	III-C-2
Septembar	I-A-1 I-A-6		II-A-1 II-A-3 II-A-4	II-B-1 II-B-2 II-B-4 II-B-6	III-A-1	III-B-3	III-C-1 III-C-2 III-C-4 III-C-5
Oktobar	I-A-1 I-A-2 I-A-3 I-A-4		II-A-1 II-A-4	II-B-1 II-B-3 II-B-4 II-B-6	III-A-1	III-B-3	III-C-1 III-C-2
Novembar	I-A-1 I-A-4		II-A-1 II-A-4	II-B-3 II-B-4 II-B-6	III-A-1	III-B-6	III-C-1 III-C-2 III-C-5
Decembar	I-A-1		II-A-1 II-A-4	II-B-6	III-A-1	III-B-6	III-C-2



Temeljna briga i stručno upravljanje "Spomenikom prirode: Stablo Stare masline na Mirovici" doveli do uspjeha i rezultata na ponos Baru



8. FINANSIJSKI PLAN POSLOVANJA DRUŠTVA U 2026. GODINI

Planiranje finansijskog poslovanja privrednog društva čiji je kor djelovanja u oblasti poljoprivrede, u sadašnjim ekonomskim okolnosti sa sobom nosi brojne izazove, što se zaključuje na osnovu nepovoljnih i neizvjesnih ekonomskih kretanja, ali i nepredvidivih rezultata koje poljoprivreda „pod otvorenim nebom“ nosi sa sobom. Rast cijena, inflacija, ekonomska nestabilnost, nepredvidivost ekonomskih parametara, ali i neizvjesno planiranje roda masline u toku naredne godine, kao i izazovi u dijelu planiranja turističke sezone, znatno otežavaju precizno predviđanje prihoda i rashoda društva, što je okosnica očuvanja finansijske stabilnosti i dugoročne ekonomske održivosti poslovanja, koje teži ka samoodrživosti.

U poslovanju privrednog društva „Kuća maslina“ DOO ključna aktivnost je izraditi fleksibilan plan koji omogućava prilagođavanje promjenama, i to naročito u najizazovnijim periodima godine – prvi kvartal (van turističke sezone) i sezona prerade maslina (pojava nepredvidivih troškova). U okvirnim uslovima, takođe je neophodno uzeti u obzir varijacije u potražnji usluge i promjene cijene inputa. Neophodno je ostvariti balans između optimizacije operativnih procesa sa ciljem smanjenja operativnih troškova, uz istovremeno održavanje visokog kvaliteta pruženih usluga, koje je „Kuća maslina“ postavila u dosadašnjem poslovanju. Izrada realnog i održivog finansijskog plana poslovanja zahtijeva razmatranje niza parametara, među kojima su ključni analiza trenutnog stanja prihoda i rashoda, iako tekuća godina ne može u potpunosti adekvatno poslužiti kao reper, s obzirom na niz troškova koji su nastali u cilju pokretanja proizvodne djelatnosti. Takođe, prilikom analize mora se uzeti u obzir dinamika i stepen naplate potraživanja, odnosno zaduženja nastalih od veleprodaje gotovog proizvoda. Osim navedenog, promjene u fluktuaciji broja korisnika – poljoprivrednih proizvođača i promjene iz eksternog okruženja, uslovljene vremenskim nepogodama, klimatskim promjenama i sveukupnim promjenama u tražnji potrošača, moraju biti izbalansirani sa ciljem obezbjeđivanja fleksibilnosti finansijskog plana. Uzimajući u obzir sve navedeno, Društvo će težiti ostvarenju održivih finansijskih performansi, efikasno se prilagođavajući promjenama i ostvarujući pozitivan rezultat.

Naime, „Kuća maslina“ DOO Bar organizuje rad u okviru *Spomenika prirode: „Stablo Stare masline (Olea europaea L.) na Mirovici“* tokom svakog dana u nedjelji, kao i tokom svih državnih i vjerskih praznika. Takođe, rad u prodajnom salonu „Kuća maslina“ zahtijeva rad u dvije smjene, a osim zaposlenih administrativnih radnika, stvorena je potreba za organizacijom rada u mašinskom pogonu i u pakeraju, što je nametnulo dodatne troškove radne snage, na proizvodno-tehničkim poslovima i poslovima održavanja zelenila, te servisa i zamjene djelova, kao i u pripremi proizvoda za ekspedit. Organizacija rada u proizvodnom pogonu vršena je šest dana u nedjelji, u tri smjene, kako bi radni kapacitet proizvodnog pogona bio maksimiziran. Neophodno je navesti da je u prvoj godini proizvodnje, omogućena besplatna prerada maslina za sve registrovane maslinare u Crnoj Gori, što je svakako djelovalo stimulatивно na maslinarski sektor u Baru i u Crnoj Gori, ali i ujedno dodatno otežalo poslovanje privrednog društva u toku 2025. godine.



Ipak, analizom finansijskih podataka utvrđeno je da je poslovna 2025. godina bila uspješnija u odnosu na 2024. godinu, dok je veoma važno i svrsishodno analizirati turističku posjetu i prodaju artikala u prodajnim centrima „Kuća maslina“ DOO Bar u ključnom periodu turističke sezone 2024. godine i 2025. godine, a sve u cilju sagledavanja trendova, utvrđivanje promjena u ponašanju potrošača i definisanje preporuka za naredni period. U odnosu na 2024. godinu, zabilježen je značajni porast ukupnih posjeta, za čak **86,8%** posjetilaca u toku 2025. godine, dok je prihod u prodajnim centrima takođe značajno porastao, i to za **82,7%**. Posebno je uočljiv rast posjetilaca u kategoriji najmlađih, gdje je broj posjeta više nego udvostručen – porast od **139,06%** (uvođenje programa posjeta Spomeniku prirode od strane vrtića, osnovnih i srednjih škola i fakulteta), dok je broj odraslih posjetilaca veći za **77,8%**. Prodajni rezultati pokazuju interesovanje turista za suvenire i proizvode koji sa sobom nose lokalni identitet, te je zabilježen porast ukupnog prometa u prodajnim centrima za čak **80.7%** u odnosu na 2024. godinu. Navedeni rezultati ukazuju na bolju organizaciju rada objekata već u periodu predsezone, veći broj turista i posjetilaca, sveobuhvatniji uslugu i ponudu koja je predstavljena turistima, kao i povećanu atraktivnost i prepoznatljivost brenda „Kuća maslina“ među turistima.

Važno je analizirati i najučestalije usluge koje se koriste od strane fizičkih i pravnih lica, a koji će nastaviti da budu značajan dio prihoda poslovanja i u toku naredne kalendarske godine. Naime, rentiranje prostora i katering usluge, zakup sala „Klub maslinara“ i „Oliv Shop“, pružanje stručnih obuka i treninga, kao i neizostavne profesionalne degustacije, koje imaju direktan uticaj i na povećanje prodaje, i to naročito od strane organizovanih turističkih grupa. Sve navedene usluge ne predstavljaju isključivo važan segment sa komercijalnog aspekta, već i sa edukativnog i marketinškog, jer značajno doprinose pozicioniranju „Kuća maslina“ kao centra znanja i tradicije.

Pregled planiranih osnovnih i ostalih prihoda i rashoda dat je u formi bilansa uspjeha, a u skladu sa zakonskim odredbama iz oblasti računovodstva. Kada je riječ o prihodima, ukupan prihod koji je planiran po svim osnovama u društvu za narednu kalendarsku godinu iznosi **325,000.00€** i u osnovu za procjenu ostvarenja ukupnih prihoda za 2025. godinu (isključujući bespovratna sredstva i za 2025. i za 2026. godinu), veći je za 25,8%. Najveći dio ukupnih prihoda društva čine poslovni prihodi, i to u iznosu od **175,000.00€**. Prihodi od prodaje proizvoda činiće **70,000.00€**, dok prihodi od usluga koje nudi privredno društvo su planirani na **105,000.00€**. S tim u vezi, prihodi od prodaje proizvoda imaju udio od 40% u ukupnoj prihodnoj strani preduzeća za 2026. godinu, dok će prihodi od usluga činiti 60% ukupnih prihoda privrednog društva. Proizvodi predstavljaju maslinova ulja i ostali domaći proizvodi (stone masline, kozmetički i farmaceutski proizvodi, domaći sirupi i alkoholna pića, konditorski proizvodi, sir i mliječni proizvodi, med i pčelinji proizvodi i tako dalje). Kada je riječ o uslugama, iste se prvenstveno odnose na usluge prerada i pakovanja maslinovog ulja, organizacije događaja, pružanja stručnih obuka i treninga, profesionalnih degustacija i posjeta Staroj maslini i Kući maslina.



Tabela 14: Planirani prihodi društva u toku 2026. godine

PLANIRANI UKUPNI PRIHODI	Plan za 2026. godinu (€)
Prihodi od usluge prerade maslina i pakovanja maslinovog ulja	30,000.00
Prihodi od prodaje maslinovog ulja i ostalih domaćih proizvoda	70,000.00
Prihodi od organizacije događaja i pružanja stručnih usluga	25,000.00
Prihodi od posjeta Staroj maslini na Mirovici	50,000.00
Dotacija iz budžeta Opštine Bar za 2026. godinu	150,000.00
UKUPNO PLANIRANI PRIHODI	325,000.00

*Prihodi od prerade maslina, kao i od usluge punjenja maslinovog ulja, te prodaje maslinovog ulja u ugostiteljskim objektima i trgovačkim lancima isključivo zavisi od dinamike realizacije nabavke, instalacije i puštanja u rad linije za proizvodnju maslinovog ulja u mašinskom pogonu Kuće maslina, te od visine roda masline u crnogorskom arealu uzgoja. Važno je napomenuti da u prihodnoj strani nijesu planirana bespovratna grant sredstva, s obzirom da ocjenjivanja grantodavaca značajno kasne na regionalnom nivou i ne mogu biti siguran oslonac za planiranje prihoda preduzeća.



Ilustracija 7: Usporedni prikaz planiranih prihoda u 2025. i 2026. godini

Planirani rashodi predviđeni su na bazi procjene ostvarenja rashoda u 2025. godini, najavljenih promjena cijena materijala i energenata, zarada zaposlenih, veoma značajnih proizvodnih troškova, a sve na osnovu planiranih redovnih i ostalih aktivnosti društva. Planirani ukupni rashodi za 2026. godinu iznose **321.717,00 €** i čine **6,79 %** uvećane rashode u odnosu na projekciju za prethodnu poslovnu godinu. Tekuće održavanje proizvodno-poslovnog objekta Kuća maslina planirani su na 5,000.00 € i predstavljaju troškove koji se odnose na dodatnu adaptaciju krovnog pokrivača objekta, na molersko-fasadne radove, kao i na



troškove adaptacije industrijskog poda u proizvodnom pogonu, koji nakon sezone prerade ploda masline zahtijeva dodatna premazivanja epoksi materijalom. Obaveze prema poljoprivrednim proizvođačima (komitentima) iznose 20.000,00 € i umanjeni su za 33,33% u odnosu na 2025. godinu, s obzirom da je u prethodnoj godini izvršena znatna nabavka dobara za dalji plasman u prodajnim objektima Kuće maslina. S obzirom da je izvršena i nabavka alata za rad u okviru Spomenika prirode, umanjena su i sredstva predviđena za tekuće održavanje Spomenika prirode, i ista se odnose na nabavku đubriva, sredstava za zaštitu bilja, sredstava za praćenje napada najznačajnijih štetočina, kao i na troškove analiza zemljišta i biljnog materijala. Kako je Kuća maslina uspješno započela proizvodnju ekstra-djevičanskog maslinovog ulja „MIROVICA“ i „STARA MASLINA“, neophodna su dodatna finansijska sredstva za nabavku ambalaže i repromaterijala za pakovanje maslinovog ulja, a na osnovu realizacije komercijalnih ugovora sa trgovačkim lancima. Kako je proizvodnja maslinovog ulja prilično „prljav“ proces, nabavka jednokratne i višekratne HTZ opreme je konstantno potrebna, te su predviđena sredstva planirana na 2,000.00 € u odnosu na 1,000.00 € koja su bila opredijeljena u prethodnoj godini. Troškovi uvođenja sertifikacije su niži za 1,000.00 € s obzirom da se u narednoj godini troškovi odnose isključivo na izmirenje troškova već uvedenih sistema menadžmenta bezbjednošću hrane (ISO22000 i HACCP). Troškovi amortizacije su uvećani sa 3,000.00 € na 6,000.00 €, što je uslovljeno nabavkom opreme koja čini liniju za proizvodnju, skladištenje i pakovanje maslinovog ulja, kao i za laboratorijsku analizu kvaliteta maslinovog ulja, što predstavljaju osnovna sredstva ovog privrednog društva. Takođe, povećani su i troškovi odvođenja otpada, uslovljeni neophodnim i kontinuiranim crpljenjem otpada (vlažna komina) iz procesa proizvodnje maslinovog ulja, koje je bilo vrlo izazovno prevazići, ali je isto riješeno uspješno. Materijal za održavanje higijene je uvećan za čak 150% s obzirom na neophodnost kupovine profesionalnih sredstava za održavanje higijene industrijskog pogona, odnosno sredstava dozvoljenih u proizvodnji koja je sertifikovana sistemom menadžmenta kvaliteta ISO22000 i HACCP. Reklamni i propagandni materijal je planiran na 4,500.00 €, s obzirom da postoji značajna potreba za obezbjeđivanjem besplatnih primjeraka reklamnog materijala za sve posjetioce Stare masline i Kuće maslina, kao i za štampu Almanaha Kuće maslina, koji predstavlja besplatan primjerak godišnjaka. Sanitarni pregledi su uvećani sa 600 € usljed neophodnosti uvođenja sanitarnih briseva sa radnih površina u proizvodnom pogonu. Uvjereni u neophodnost kontinuiranog ulaganja u edukaciju i specijalizaciju kadrova, opredijeljena su sredstva za ove svrhe, uz troškove službenih putovanja, koji predstavljaju eventualne odlaske kadrova na usavršavanje u okviru programa koje planira Međunarodni savjet za maslinu, sa sjedištem u Madridu, Španija.

Tabela 15: Uporedni prikaz rashoda društva u 2025. i 2026. godini

PLANIRANI RASHODI	Plan za 2025. godinu	Plan za 2025. godinu	Plan 2026 / Plan 2025	Index
A) ZARADE ZAPOSLENIH				
Zarade za redovan rad – neto	119.382,00	119.382,00	0.00%	100
Porez na zarade	5.945,00	5.945,00	0.00%	100
Doprinosi na teret zaposlenih	22.990,00	22.990,00	0.00%	100



Doprinosi na teret poslodavca	10.910,00	10.910,00	0,00%	100
Prirez na porez	773	773	0,00%	100
UKUPNO (A)	160.000,00 €	160.000,00 €	0,00%	100
B) OSTALA PRIMANJA I NADOKNADE				
Odbor direktora – neto zarade	11.700,00	11.700,00	0,00%	100
Porez na neto zarade Odbora direktora	3.050,00	3.017,04	-1,08%	99
Ostale naknade zaposlenih	3.500,00	2.000,00	-42,86%	57
Ugovori o privremenim i povremenim poslovima (organizacija događaja i rada u mašinskom pogonu)	12.000,00	20.000,00	66,67%	167
UKUPNO (B)	30.250,00 €	36.717,04 €	21,38%	121
C) OSTALI TROŠKOVI				
Tekuće održavanje proizvodno – poslovnog objekta Kuća maslina	3.000,00	5.000,00	66,67%	167
Obaveze prema poljoprivrednim proizvođačima - izlagačima	30.000,00	20.000,00	-33,33%	67
Tekuće održavanje Spomenika prirode: Stablo Stare masline (<i>Olea europaeae L.</i>) na Mirovici	5.000,00	4.000,00	-20,00%	80
Nabavka ambalaže i repromaterijala za pakovanje maslinovog ulja	15.000,00	25.000,00	66,67%	167
Servis i zamjena djelova u mašinskom pogonu	3.000,00	3.000,00	0,00%	100
Hemijske i organoleptičke analize maslinovog ulja	2.000,00	3.000,00	50,00%	150
HTZ oprema	1.000,00	2.000,00	100,00%	200
Troškovi uvođenja sertifikacije	4.000,00	3.000,00	-25,00%	75
Knjigovodstveno – računovodstvene usluge	4.400,00	5.400,00	22,73%	123
Kancelarijski i administrativni materijal	2.400,00	2.200,00	-8,33%	92
Materijal za održavanje higijene	1.000,00	2.500,00	150,00%	250
Gorivo za službena vozila	2.000,00	2.400,00	20,00%	120
Amortizacija	3.000,00	6.000,00	100,00%	200
PTT troškovi i poštarina	1.500,00	1.500,00	0,00%	100



Utrošak vode i odvođenja otpada i komine	1.200,00	3.600,00	200,00%	300
Utrošak električne energije	7.500,00	7.500,00	0,00%	100
Održavanje web sajta, društvenih mreža i finansijskog sistema	3.600,00	4.500,00	25,00%	125
Reklamni i propagandni materijal	2.000,00	3.500,00	75,00%	175
Troškovi službenih putovanja u zemlji i inostranstvu	8.000,00	8.000,00	0,00%	100
Troškovi reprezentacije	4.000,00	4.000,00	0,00%	100
Provizija banke – prenos sredstva i održavanje POS terminala	2.000,00	2.000,00	0,00%	100
Sudske i administrativne takse	600	600	0,00%	100
Advokatske, notarske i druge stručne usluge	1.000,00	1.000,00	0,00%	100
Osiguranje zaposlenih	800	1.200,00	50,00%	150
Sanitarni pregled zaposlenih i analiza vode	1.000,00	1.600,00	60,00%	160
Edukacija i specijalizacija kadrova	2.000,00	3.000,00	50,00%	150
UKUPNO (C)	111.000,00 €	125.000,00 €	12,61%	113
UKUPNO (A) + (B) + (C)	301.250,00 €	321.717,00 €	6,79 %	107



Ilustracija 8: Uporedni prikaz planiranih rashoda u 2025. i 2026. godini



Za realizaciju mjera predviđenih Programom upravljanja Spomenikom prirode: „Stablo Stare masline (*Olea europaea L.*) na Mirovici“ za 2026. godinu, potrebna sredstva će biti obezbijeđena kroz redovno finansijsko poslovanje društva „Kuća maslina“ DOO Bar, odnosno iz prihoda od naknada za korišćenje prirodnih vrijednosti i usluga zaštićenog područja. Takođe, finansijska sredstva će biti obezbijeđena i iz budžeta Opštine Bar, kao i iz sredstava obezbijeđenih od strane donatora i sponzora, te kroz projekte za koje aplicira i implementira upravljač, a čija se realizacije očekuje u toku 2026. godine, s obzirom da su tematske projektne prijave predate kako u toku 2024. godine, tako i u toku 2025. godine.

9. ZAKLJUČAK

U Programu rada za 2026. godine predstavljeno je sve ono što smo postigli zajedno, od dana kada je Kuća maslina bila samo ideja u mislima hrabrih i vrijednih ljudi, do danas – kada sa ponosom možemo pogledati na pregršt ostvarenih rezultata, do hrabre i smjele misije i vizije za budućnost. Program rada je nastao ne samo kao akt zakonske obaveze, već kao programski dokument kojim se žele otrgnuti od zaborava sve one aktivnosti u kojima smo zajedno učestvovali i uživali, kao i sve one koje ćemo sprovesti kroz zajednički doprinos. Sve ono o čemu ste čitali napisano je uz pomoć vas koji ste uspjeli da ovoj Kući podarite toplinu doma. Brojni su bili izazovi u danima iza nas, a odgovornost nama data isuviše velika. Sasvim je sigurno da smo grijehili u želji da postignemo puno za kratko vrijeme, ali znamo da smo opravdali naše prvo i najvažnije obećanje – da će vrata Kuće maslina biti otvorena za sve plemenite ljude sa idejom koja odiše najznačajnijim, bezvremenskim vrijednostima koje su Bar pozicionirale na mapu svijeta. Iskoristili smo priliku da kroz ovaj dokument pohvalimo vrijedan rad malog tima koji je uspio da, za kratak vremenski period, od imena Kuća maslina napravi brend, i to ne samo lokalni, već i nacionalni i internacionalni, što nas itekako čini ponosnim. Uspjeli smo u želji i i namjeri da unaprijedimo kondiciono stanje naše hraniteljice – Stare masline na Mirovici, da pokrenemo proizvodnju eksta-djevičanskog maslinovog ulja u Kući maslina, da obezbijedimo povoljne i stimulatívne uslove za sve crnogorske maslinare, da podignemo svijest građanki i građana o značaju potrošnje kvalitetnog domaćeg maslinovog ulja, da organizujemo Nacionalno takmičenje u kvalitetu maslinovog ulja i proizvoda od maslina, da unaprijedimo agroturizam Bara kroz uvezivanje sa turističkim sektorom, da organizujemo pregršt manifestacija kojim konstantno poručujemo da je očuvanje prirodnog nasljeđa obaveza, ali i privilegija koju ostavljamo potomcima, kao i da pokažemo da povjerenje građana u javnu instituciju treba i može da se zasluži. Zahvalnost dugujemo svim ljudima koji njeguju kulturu života sa maslinom, a najtoplije riječi zahvalnosti upućujem maslinarkama i maslinarima koji su nam ukazali povjerenje i povjerali nam ono najvrijednije što su njihove ruke napravile. Iza svake kapi maslinovog ulja, mi vidimo ljubav, rad, odricanje, poštovanost, tradiciju, ponos, znanje, ali i svaku kap znoja i suzu, sve ono što je izgradilo njegovu voćnost, pikantnost i gorčinu.

Radom Kuće maslina, dokazano je da Bar da živi za maslinu - za maslinu, kao hranu i svjetlost, za maslinu, simbol izobilja, mudrosti i mira, za maslinu – simbol života.



KUĆA
MASLINA
HOUSE OF OLIVES

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

MIROVICA



250ml