

"KUĆA MASLINA" DOO

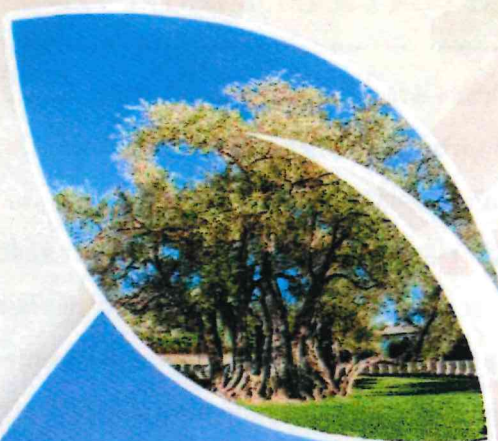
Broj: 1-309/26-277

BAR, 11. 03. 2026. god.



KUĆA
MASLINA
HOUSE OF OLIVES

IZVJEŠTAJ O REALIZACIJI PROGRAMA RADA KUĆA MASLINA DOO ZA 2025. GODINU



KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES

Bar, mart 2026. god.





SADRŽAJ

1. OSNOVE ZA IZRADU IZVJEŠTAJA O RADU „KUĆA MASLINA“ DOO ZA 2025. GODINU ...	4
2. STRATEŠKI CILJ IZRADE IZVJEŠTAJA O RADU „KUĆA MASLINA“ SA FINANSIJSKIM PLANOM ZA 2025. GODINU	6
3. ZAKONODAVNI OKVIR IZVJEŠTAJA O RADU „KUĆA MASLINA“ ZA 2025. GODINU	7
3.1. Međunarodni propisi	8
3.2. Nacionalni propisi	9
3.3. Lokalni propisi	10
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“	19
5.1. Unutrašnja organizacija i sistematizacija radnih mjesta u „Kuća maslina“ DOO Bar	19
5.2. Prerada ploda masline, proizvodnja maslinovog ulja, skladištenje i pakovanje gotovog proizvoda	23
5.3. OLIVE SHOP – Prodajno-izložbeni salon poljoprivredno-prehrambenih proizvoda	34
5.4. KLUB MASLINARA – Konferencijska sala i edukativni prostor	36
6. PREGLED REALIZACIJE AKCIONOG PLANA PROGRAMSKIH AKTIVNOSTI DRUŠTVA U 2025. GODINI	37
6.1. Retrospektiva događaja u 2025. godini	38
6.2. Stepenn realizacije Akcionog plana programskih aktivnosti privrednog društva u 2025. godini	71
7. IZVJEŠTAJ O REALIZACIJI PROGRAMA UPRAVLJANJA SPOMENIKOM PRIRODE: STABLO STARE MASLINE (Olea europaea L.) NA MIROVICI U BARU	74
7.1. Osnovni podaci o zaštićenom prirodnom dobru	75
7.2. Doprinos ostvarenju dugoročnih ciljeva zaštite, očuvanja i unapređenja stabla Stare masline kroz realizaciju Programa upravljanja za 2025. godinu	78
7.3. GODIŠNJI IZVJEŠTAJ O REALIZACIJI PROGRAMOM UTVRĐENIH MJERA I AKTIVNOSTI ZA UPRAVLJANJE ZAŠTIĆENIM PRIRODNIM DOBROM TOKOM 2025. GODINE	80



7.4. Ostvareni prihodi upravljača zaštićenim prirodnim dobrom tokom 2025. godine.....	87
8. ANALIZA FINANSIJSKOG POSLOVANJA DRUŠTVA	88
8.1. Struktura i analiza ostvarenih prihoda u 2025. godini.....	88
8.1. Struktura i analiza ostvarenih rashoda u 2025. godini	92
8.2. Ključni poslovni i finansijski rizici poslovanja	98
9. ZAKLJUČAK	99

Redni broj	Naziv tabele / ilustracije	Strana
Tabela 1	Proizvodnja maslina od 2014. do 2021. godine u Crnoj Gori	13
Tabela 2	Povećanje zasada maslina od 2014. do 2020. godine	13
Tabela 3	Kretanje broja stabala maslina u Crnoj Gori sa projekcijom do 2030. godine	14
Tabela 4	Spisak registrovanih uljara u Crnoj Gori	14
Tabela 5	Tabelarni prikaz sistematizovanih i popunjenih radnih mjesta u odnosu na nivo kvalifikacije i polnu strukturu	21
Tabela 6	Tehnička specifikacije opreme u proizvodnom pogonu Kuće maslina	29
Tabela 7	Ukupna prerada ploda masline u sezoni 2025/26. godine po mjesecima	31
Tabela 8	Ukupna prerada ploda masline u sezoni 2025/26. po opštinama i gradovima	31
Tabela 9	Ukupna zastupljenost pojedinih sorti masline u preradi tokom sezone	31
Tabela 10	Kretanje randmana u odnosu na sortiment masline	32
Tabela 11	Stepen realizacije Akcionog plana programskih aktivnosti društva u 2025. godini	71
Tabela 12	Centralna koordinatora i nadmorska visina Spomenika prirode	75
Tabela 13	Podaci o vlasništvu i raspolaganju svojinom	77
Tabela 14	Dugoročni ciljevi upravljanja Spomenikom prirode i indikatori uspjeha	78
Tabela 15	Doprinos ostvarenju specifičnih ciljeva upravljanja Spomenikom prirode kroz realizaciju Programa upravljanja za 2025. godinu	79
Tabela 16	Stepen realizacije definisanih programskih aktivnosti u toku 2025. godine	80
Tabela 17	Ostvareni prihodi upravljača po osnovu upravljanja Spomenikom prirode: Stablo Stare masline (<i>Olea europaeae L.</i>) (na Mirovici u Baru	87
Tabela 18	Rekapitulacija prihoda privrednog društva u 2024. i 2025. godini	91
Tabela 19	Tekući rashodi privrednog društva u toku 2025. godine	92
Tabela 20	Kapitalni rashodi privrednog društva u toku 2025. godine	94
Ilustracija 1	Šematski prikaz sistematizovanih radnih mjesta	20
Ilustracija 2	Sistematizovana radna mjesta u odnosu na nivo kvalifikacije	22
Ilustracija 3	Rodna zastupljenost zaposlenih u privrednom društvu	22
Ilustracija 4	Udio pojedinačnih sorti masline u ukupnoj preradi ploda	32
Ilustracija 5	Geografski položaj stabla Stare masline – topografska karta	76
Ilustracija 6	Geografski položaj stabla Stare masline – Google Maps	76
Ilustracija 7	Projekcija krošnje stabla i katastarske parcele koje zauzima stablo	77
Ilustracija 8	Uporedni grafički prikaz ostvarenih prihoda u 2024. i 2025. godini	91
Ilustracija 9	Uporedni grafički prikaz ostvarenih kategorija tekućih rashoda u 2025. godini	97
Ilustracija 10	Uporedni grafički prikaz tekućih i kapitalnih rashoda u 2025. godini	97



1. OSNOVE ZA IZRADU IZVJEŠTAJA O RADU „KUĆA MASLINA“ DOO ZA 2025. GODINU

Izvještaj o radu „Kuća maslina“ DOO za 2025. godinu (u daljem tekstu: Izvještaj) predstavlja osnovni radni dokument za realizaciju aktivnosti privrednog društva tokom naredne kalendarske godine. Sačinjavajući predmetni Izvještaj, uprava društva vodila je računa o usklađenosti i poštovanju zakonskih normi, pozitivnih propisa o načinima uspješnog poslovanja preduzeća, sa pažnjom dobrog domaćina. Izvještajem su obuhvaćene sve sfere djelovanja, 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 o

vog 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 se vrši pakovanje i etiketiranje sopstvenih proizvoda, ali 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

„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 „Kuća 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 u saradnji sa naučnim i istraživačkim centrima u zemlji i regionu stiče nova i inovativna znanja i vještine koje doprinose proizvodnji maslinovog ulja što boljeg kvaliteta i u što većim količinama. Uprava „Kuća 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 pozele 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 IZVJEŠTAJA O RADU „KUĆA MASLINA“ SA FINANSIJSKIM PLANOM ZA 2025. 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 broj: 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 sarađuje 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.



Osnovni cilj izrade Izvještaja o radu „Kuća maslina“ DOO Bar za 2025. godinu jeste da pruži pregled realizovanih aktivnosti, ostvarenih rezultata i ključnih inicijativa koje su tokom godine sprovedene u cilju unapređenja maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja u Baru, ali i šire na prostoru crnogorskog primorja. Tokom 2025. godine „Kuća maslina“ DOO Bar realizovala je niz aktivnosti usmjerenih na promociju i valorizaciju maslinarskog nasljeđa, unapređenje kvaliteta proizvodnje maslinovog ulja, edukaciju maslinara i razvoj novih proizvoda od masline. Poseban akcenat stavljen je na jačanje saradnje sa lokalnim proizvođačima, organizovanje stručnih obuka, promociju domaćih maslinovih ulja, kao i na afirmaciju maslinarstva kao važnog segmenta poljoprivrednog i turističkog razvoja ovog područja. Rezultati ostvareni tokom 2025. godine potvrđuju značaj djelovanja „Kuća maslina“ kao institucije posvećene očuvanju, razvoju i promociji maslinarstva. Kroz sprovedene aktivnosti dodatno je unaprijeđena vidljivost crnogorskih proizvođača maslinovog ulja, ojačana konkurentnost lokalnih proizvoda i dat doprinos održivom razvoju ruralnih područja, uz očuvanje autentičnih vrijednosti i bogate maslinarske tradicije ovog kraja.

3. ZAKONODAVNI OKVIR IZVJEŠTAJA O RADU „KUĆA MASLINA“ ZA 2025. GODINU

U pripremi predmetnog Izvještaja 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.

Izvještaj 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, Izvještaj je u potpunosti konsultovao Plan upravljanja „Kućom maslina“ od 2024. do 2029. godine, koji je usvojen na sjednici Skupštine 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 Izvještaja, 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 Izvještaj, 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 Izvještaja, 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 („Službeni list CG“, br. 63/2019);
- Pravilnik o načinu deklarisanja i označavanja maslinovog ulja („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 „Kuća 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 Izvještaj o radu 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 Izvještaj o radu 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 viziju rada preduzeća.



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 dijetofilaktičnom 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 rodniha 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 rodniha 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 pretpristupnih 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 Uljara Lučka. (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, Lumbardina, Dužica i Barkinja čine preko 90% sortimenta), a zbog starosne i konfiguracione strukture zasada (uglavnom viševjekovni, ekstenzivni, terasasti zasadi), i još uvijek nepotpunih prinosa novih zasada, ukupna količina proizvedenog maslinovog ulja kreće se između 250 i 400 tona. Nastavlja se trend sadnje novih maslinjaka u unutrašnjosti, u regionu oko Podgorice i Danilovgrada, gdje ima ukupno više od 40 ha zasađenih zasada, sa potencijalom za dalji rast.

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 osigurirati maksimalna proizvodnja ekstra-djevičanskog maslinovog ulja. Upravo je otvaranje proizvodnog pogona „Kuća 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 (kameniti 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“ je 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 (kantarion, 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 hidroksitirozol, tirozol i oleuropein, i koji ekstrahovani iz otpadne vode, se mogu koristiti u kozmetičkoj industriji kao aktivni UV filteri.

Brojni su prijedlozi tehnoloških rješenja u valorizaciji sporednih proizvoda koji imaju karakter laboratorijskih ili eksperimentalnih, a rjeđe industrijskih, tj. šire primjenjivih u praksi. Zajednička su dva opšta pristupa prilikom valorizacije ovih proizvoda: izdvajanje dragocjenih, dalje upotrebljivih hemijskih jedinjenja, kao i konverzija sporednih proizvoda u krajnje rezidue koje nemaju negativan uticaj na životnu sredinu. Upravljanje ovim otpadom je izazovan poduhvat, kako sa ekološke, tako i sa ekonomske tačke gledišta. Brojni su tehnološki i ekonomski izazovi koji moraju biti prevaziđeni kako bi valorizacija sporednih proizvoda dobila širi spektar, te je neophodno da dalja istraživanja predlože jednostavnije, sigurnije i ekonomski isplativije načine valorizacije. Takođe, zakonska legislativa u oblasti maslinarstva, obnovljivih izbora energije i upravljanja otpadom jedne države mora biti usklađena sa inovacijama u tehnologiji i time omogućiti sprovođenje holističkog sistema, jedinog opravdanog pristupa. U Crnoj Gori, otpadom iz maslinarstva i proizvodnje maslinovog ulja se upravlja uglavnom na pogrešan način. Nedavna studija je pokazala da se u Crnoj Gori na godišnjem nivou iz proizvodnih pogona na primorju stvori oko 600 m³ otpadne vode, odnosno oko 1400 tona čvrstog otpada (suve komine). Naime, biomasa koja ostaje nakon rezidbe se rješava loženjem na otvorenom, i pored zabrana koje su na snazi, dok pogoni za proizvodnju maslinovog ulja velike količine komine odlažu na otvorenom, bez tretiranja, te navedeni otpad dolazi do zemljišnih i vodnih resursa, čime ugrožava ukupan biodiverzitet.



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 uspostavio adekvatnu organizacionu šemu koja je osnovni alat za postizanje efikasne organizacije, olakšavanje upravljanja i ostvarivanje zadatih ciljeva. Organizacionu 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



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.

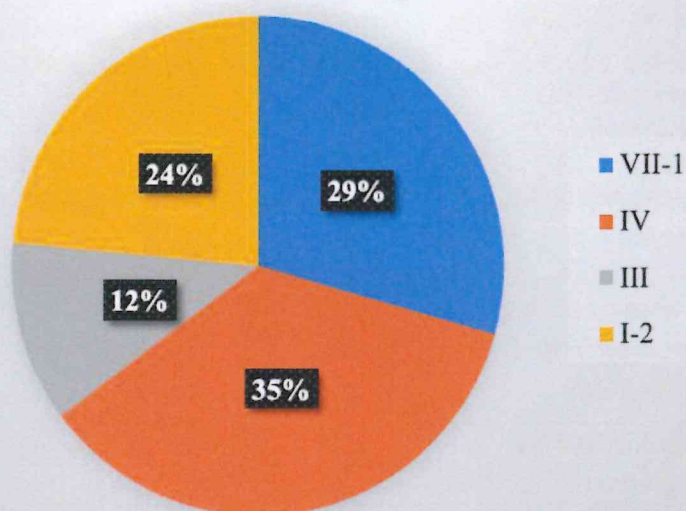


Tabela 5: Tabelarni prikaz sistematizovanih i popunjenih radnih mjesta u „Kuća maslina” DOO Bar u odnosu na nivo kvalifikacije i polnu strukturu

Naziv sistematizovanog radnog mjesta	Nivo kvalifikacije	Broj sistematizovanih radnih mjesta	Broj popunjenih 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	♀ ♀

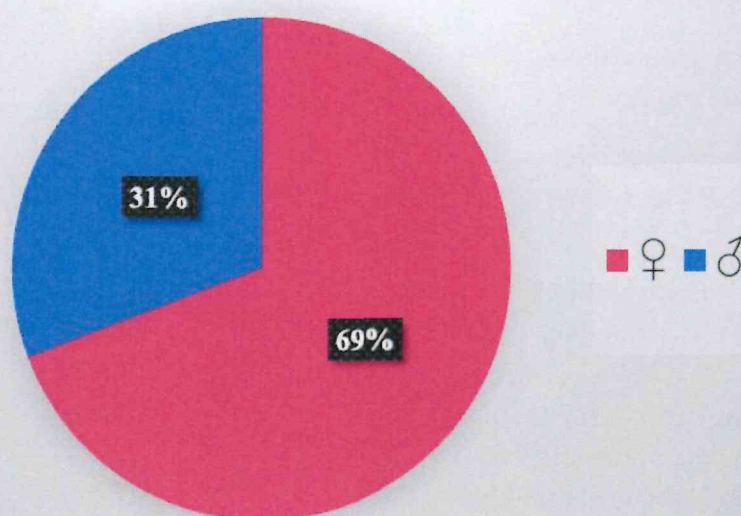


Sistematizovana radna mjesta u odnosu na nivo kvalifikacije



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 „Kuća 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 2025. godini, 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 registar maslinara, tj. Registar proizvođača maslinovog ulja, koji vodi Savjetodavna služba u biljnoj proizvodni Ministarstva



KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar

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, Drobica, 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 obučanih 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



KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar

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 koje 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 vazдушnim mjehurićima, čime se višestruko povećava efekat čišćenja površine masline, dok mlaz čiste vode iz tuša ujedno pomaže pročišćavanju rezervoara sa glavnom vodom za pranje. Ne peračici se glavna voda za ispiranje mijenja onoliko puta koliko je ciklusa prerade u toku dana (organizacija rada uljara u toku sezone je vršena u tri smjene – jutarnja, popodnevna 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 postupkom hladnog centrifugiranja, odnosno bez dodavanja tople vode, i to postupkom u dvije faze, čime se dobija maslinovo ulje odgovarajućih organoleptičkih svojstava i visokog sadržaja antioksidanasa (vrhunski kvalitet i oksidativna stabilnost). Ovim procesom čuvaju se polifenolna jedinjenja u maslinovom ulju, koja su topljiva u vodi. Kao nusproizvod javlja se otpadna vegetativna voda sa kominom, koja je obogaćena sa cca 60% vegetativne vode i predstavlja odličnu početnu sirovinu za dalje korištenje.
- 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, začepljivanje, etiketiranje), skladišni prostor za repro-materijal (flaša, čep, navlaka, etiketa, kartonska kutija, streč-folija, paleta). U pogonu je smještena tehnička prostorija za rukovaoca pogona za pakovanje i ekspedit gotovog proizvoda, uz toalet. Pogon 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 aluminijumskog 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 oštećenje 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,



KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar

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 (produvanje, pranje, izdizanje ploda)	DLE TF 380V TF 50HZ	1
Linija za proizvodnju maslinovog ulja kapaciteta 200 kg do 250 kg mehaničkim postupkom hladnog centrifugiranja na dvofaznom dekanteru	25 kW trofazna linija 380V 50HZ - Mlin sa noževima kapaciteta 250 kg/h, montiran na okviru, sa pumpom	1



	• Dekanter sa 2.0 osovinom pokrivenom poklopcem od nerđajućeg čelika • Elektro-orman sa kontrolom temperature, pritiska i slično • Cijevi od inoxa • Vakuum pumpa za mješače • Kompresor za vazduh	
Posuda za prikupljanje maslinovog ulja, sa ugrađenim inverterom i pužnom ekscentričnom pumpom	• CP.1 MF 220V	1
Pumpa za izbacivanje otpada nakon prerade maslina	• PSS.1 TF_KW.1.5	1
Filter presa za dvostruko filtriranje maslinovog ulja nakon proizvodnje	• Filter presa sa 20 ploča napravljenih od hemijski inertnog kopolimerskog 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	• Mogućnost punjenja flaša zapremine od 250 ml do 5 litara • Mogućnost začepljivanja 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	• 54 cm x 37 cm x 25 cm • 8.6 kg	1
Inox spremnik za ulje 50 litara	• Specijalizovan za maslinovo ulje	10
Inox spremnik za ulje 100 litara	• Specijalizovan za maslinovo ulje	10
Inox spremnik za ulje 300 litara	• Specijalizovan za maslinovo ulje	4
Laboratoriji aparat OxiTester	• SMK, Peroksidni broj, Polifenoli	1



Tabela 7: Ukupna prerada ploda masline u sezoni 2025/26. godine po mjesecima

Mjesec	Količina ploda	Randman u %	Količina maslinovog ulja
<i>Oktobar</i>	45000 kg	od 7% do 14%	5400 kg
<i>Novembar</i>	37000 kg	od 12% do 16.5%	5180 kg
<i>Decembar</i>	30000 kg	od 14% do 17%	4650 kg
<i>Januar</i>	5000 kg	od 17% do 20%	1000 kg
UKUPNO	117000 kg		16230 kg

Tabela 8: Ukupna prerada ploda masline u sezoni 2025/26. po opštinama i gradovima

Opština	Količina ploda	Udio u ukupnoj preradi %
<i>Bar</i>	94700 kg	80.94 %
<i>Tuzi</i>	8000 kg	6.84 %
<i>Podgorica</i>	6500 kg	5.56 %
<i>Zeta</i>	5500 kg	4.70 %
<i>Herceg Novi</i>	700 kg	0.60 %
<i>Ulcinj</i>	650 kg	0.56 %
<i>Tivat</i>	650 kg	0.56 %
<i>Kotor</i>	300 kg	0.26 %
UKUPNO	117000 kg	100 %

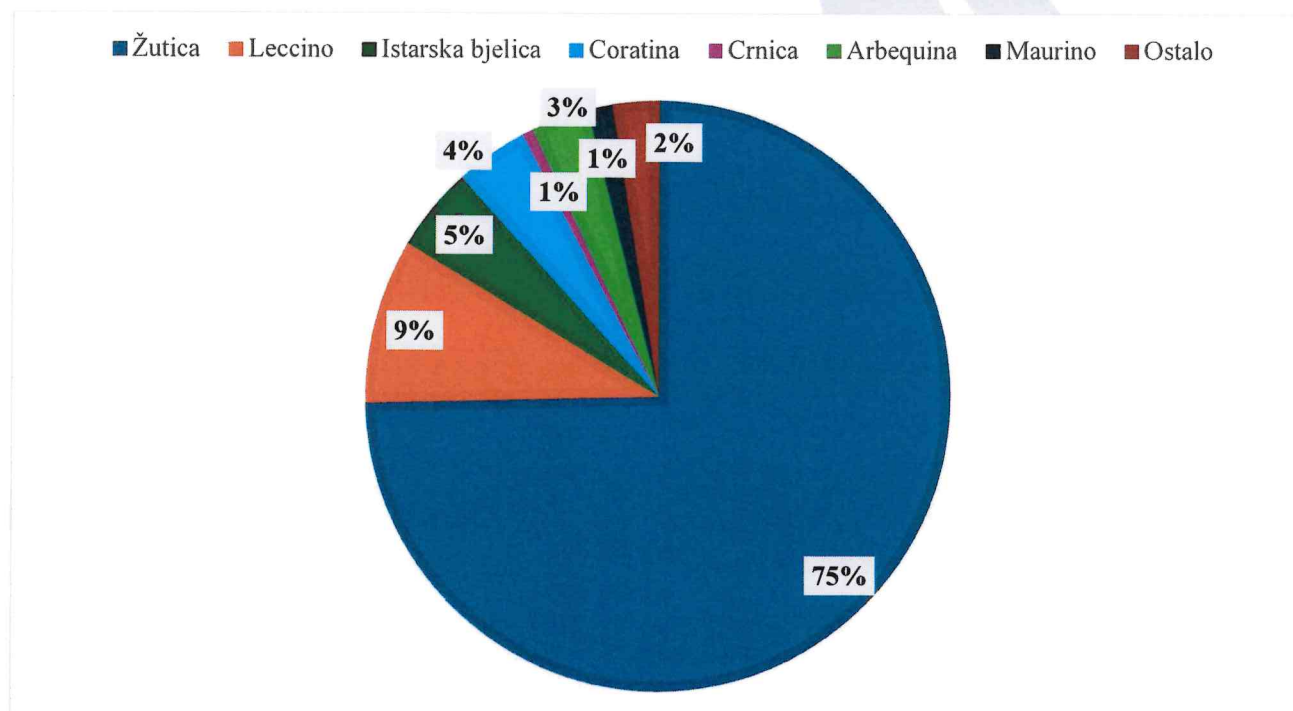
Tabela 9: Ukupna zastupljenost pojedinih sorti masline u preradi tokom sezone 2025/26

Sorta masline	Količina ploda	Udio u ukupnoj preradi %
<i>Žutica</i>	87295 kg	74.63 %
<i>Leccino</i>	10560 kg	9.02 %
<i>Istarska bjelica</i>	5350 kg	4.57 %
<i>Coratina</i>	4745 kg	4.05 %
<i>Crnica</i>	700 kg	0.59 %
<i>Arbequina</i>	3745 kg	3.21 %
<i>Maurino</i>	1605 kg	1.37 %
<i>Ostalo (Ascolana, Sikita, Oliana, Amfissa, Pendolino, Levantinka)</i>	3000 kg	2.56 %
UKUPNO	117000 kg	100 %



Tabela 10: Kretanje randmana (udjela izdvojenog maslinovog ulja) u odnosu na sortiment

Sorta masline	Minimalan randman u %	Maksimalan randman u %
<i>Žutica</i>	10.5 %	26 %
<i>Leccino</i>	7 %	12 %
<i>Istarska bjelica</i>	11 %	15 %
<i>Coratina</i>	10.5 %	12.5 %
<i>Crnica</i>	10.4 %	10.4 %
<i>Arbequina</i>	9 %	10.9 %
<i>Maurino</i>	9.5 %	10.5 %



Ilustracija 4: Udio pojedinačnih sorti masline u ukupnoj preradi ploda



KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



Instagram Facebook @kucamaslinabar





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

Osim proizvodnog pogona, u prizemlju je smješten prodajno-izložbeni salon, koji je otvoren u junu 2024. godine, a koji broji više od 650 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 ćupa zlata. Mirovica - jer su važnost mira, kao univerzalne potrebe, spoznali prvi.

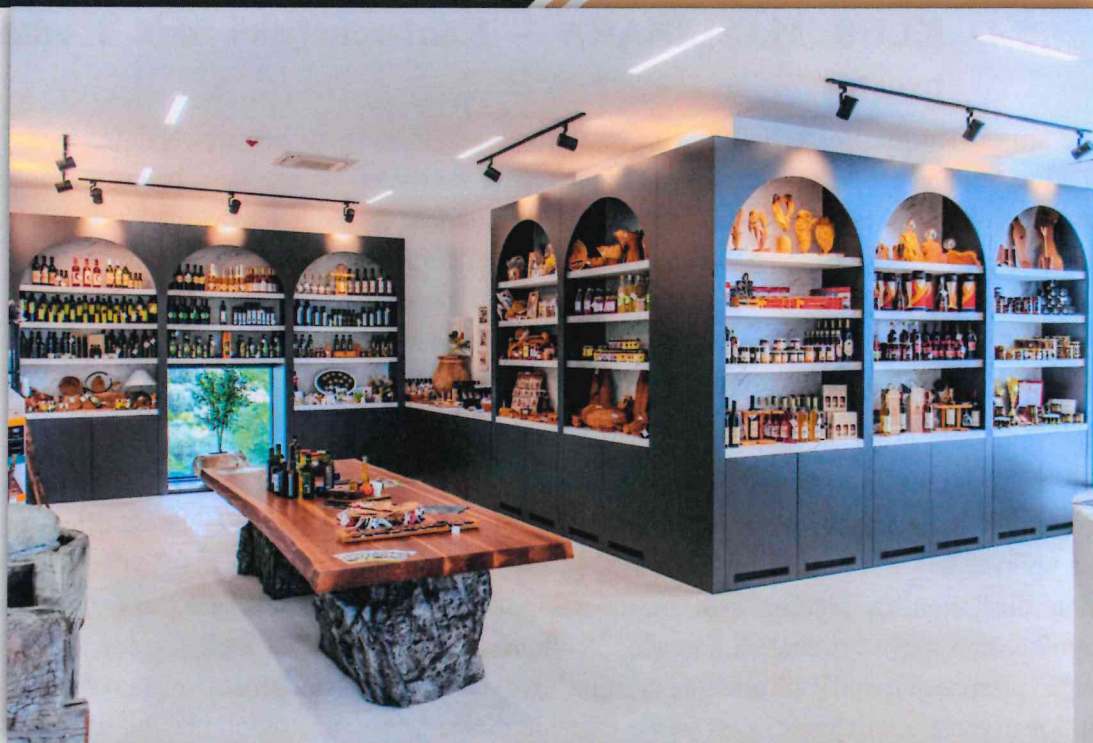
U prizemlju, smješten je i garderobier za zaposlene u proizvodnom pogonu, kao i u izložbeno-prodajnom salonu „Kuća maslina“, toalet za zaposlene, toalet za posjetioce i za lica sa otežanim kretanjem, kao i agregat. Ulaz je ukrašen otvorenim dvorišnim prostorom sa starim stablom masline (centralni i simbolični motiv) koje svečano dočekuje sve posjetioce. U atrijumu Kuće maslina, smještena je i autentična replika tradicionalnog kamenog mlina za prerađu 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. PREGLED REALIZACIJE AKCIONOG PLANA PROGRAMSKIH AKTIVNOSTI DRUŠTVA U 2025. GODINI

U ovom dijelu Izvještaja o radu biće prikazana retrospektiva najznačajnijih događaja i aktivnosti realizovanih tokom 2025. godine, sa posebnim osvrtom na stepen realizacije Akcionog plana programskih aktivnosti Kuće maslina, utvrđenih za izvještajnu godinu. Kroz pregled sprovedenih stručnih, promotivnih, edukativnih, kulturnih i proizvodnih aktivnosti biće sagledan nivo izvršenja planiranih obaveza, kao i doprinos realizovanih projekata ukupnom razvoju i afirmaciji Kuće maslina kao centralne institucije maslinarstva u Baru i Crnoj Gori.

Tokom izvještajnog perioda Kuća maslina je realizovala veliki broj aktivnosti usmjerenih na unapređenje maslinarske proizvodnje, promociju kvaliteta maslinovih ulja i proizvoda od masline, očuvanje maslinarske tradicije, jačanje saradnje sa domaćim i međunarodnim partnerima, kao i na razvoj edukativnih, kulturnih i turističkih sadržaja. Poseban značaj imale su aktivnosti koje su doprinijele valorizaciji Stare masline na Mirovici, promociji barskog maslinarstva, unapređenju stručnih znanja proizvođača i jačanju vidljivosti crnogorskog maslinovog ulja na regionalnom i međunarodnom nivou. U nastavku poglavlja dat je hronološki pregled najvažnijih događaja, projekata i inicijativa realizovanih tokom 2025. godine.





6.1. Retrospektiva događaja u 2025. godini

Od 29. januara do 18. februara – Profesionalna predavanja iz oblasti maslinarstva i tehnologije proizvodnje maslinovih ulja za zaposlene u kompaniji „13. Jul – Plantaže”

U periodu od 29. januara do 18. februara, uprava Kuće maslina održala je sedam sesija, profesionalnih predavanja, namijenjenih zaposlenim licima u kompaniji AD „13. jul – Plantaže“. Obuka je obuhvatala stručna predavanja iz oblasti agrotehničkih i pomotehničkih mjera u maslinarstvu, tehnologije proizvodnje ekstra-djevičanskih maslinovih ulja, adekvatnog pakovanja, skladištenja i čuvanja maslinovog ulja. Takođe, polaznici su stekli teorijska i praktična znanja o hemijskim i organoleptičkim svojstvima djevičanskih maslinovih ulja, naučili pozitivna i negativna svojstva maslinovih ulja, ali i upoređivali maslinova ulja različitih intenziteta sa hranom. Za službenike koji se bave marketingom proizvoda, posebna sesija je bila posvećena promociji maslinovih ulja i proizvoda od masline na domaćem i svjetskom tržištu. Na kraju svake obuke, polaznici su polagali test znanja i sticali sertifikat, izdat od strane Kuće maslina o uspješno završenim treninzima.





28. februar – Promocija knjige „Barski zanati i zanatlije” autora Senada Gana Šlakovića

Još jednom je Kuća maslina okupila veliki broj sugrađana, ljubitelja pisane riječi, onih koji bogatu barsku istoriju čuvaju od zaborava. U prepunoj sali Kluba maslinara, održana je premijerna promocija knjige „Barski zanati i zanatlije”, autora Seada Gana Šlakovića, objavljena od strane barske izdavačke kuće Mediteran Multimedia. Autor knjige „Barski zanati i zanatlije”, Sead Gano Šlaković, ovim djelom je uspio da sačuva od zaborava brojna plemenita zanimanja koja su prehranjivala porodice i stvarala društvo pravih vrijednosti, ujedno ukazujući na njihovu važnost u oblikovanju današnje privrede našeg grada. Sjećajući se barskih zanatlija i ukazujući na važnost ovog djela, na promociji su govorili Željko Milović, urednik, kao i uvijek rado viđeni Barani - Jusuf Kalamperović, Vladimir Lukšić i Čedomir Ratković, koji je u svom govoru zaključio da nas je, pišući ovo djelo, autor pozvao da otkrijemo spomenik barskim zanatlijama.

13. mart – Barski maslinari na Rabu – NOĆNJAK 2025

Crnogorski maslinari su 13. marta 2025. godine otputovali na najveću regionalnu manifestaciju maslinara i uljara NOĆNJAK 2025, koja se prošle godine održala na ostrvu Rab u Hrvatskoj, a koju organizuje Zadrugni savez Dalmacije. Opština Bar, u saradnji sa Kućom maslina, obezbijedila je besplatan autobuski prevoz na relaciji Bar - Ostrvo Rab - Bar i organizovala put za maslinare, a barskim maslinarima pridružile su se i kolegice i kolege iz Ulcinja, Paštrovića, Podgorice, Tuzi i Zete. Maslinari su predstavili tradiciju i savremenost crnogorskog uzgoja maslina i savremene proizvodnje maslinovog ulja, ali i usvojili brojna nova znanja, proširili mrežu značajnih kontakata i vratili se sa nezaboravnim uspjesima i ostvarenim uspjesima. Kvalitet crnogorskog maslinovog ulja i proizvoda od masline, kao i savremeni izgled pakovanja maslinovog ulja, dokazan je još jednom na regionalnoj maslinarskoj mapi. Ova manifestacija je bila veoma uspješna za crnogorske maslinare, koji su nam donijeli čak 18 medalja za kvalitet i šampionski pehar za izgled pakovine maslinovog ulja. U okviru edukativnog dijela predavanja, predstavnice Kuće maslina održale su predavanje pod nazivom „Kuća maslina – spoj tradicije i savremenosti crnogorskog maslinarstva“ i prikazale video sadržaj kojim su predložene brojne aktivnosti koje je ovo društvo uspješno sprovelo u prvoj godini poslovanja, što je izazvalo oduševljenje kod velikog broja prisutnih i otvorilo prostor za produbljivanje saradnje na mnogim poljima.

18. mart – Analiza zemljišta Instituta za poljoprivredu i turizam iz Poreča pokazala značajno poboljšanje kvaliteta

Još jedna potvrda adekvatne brige Kuće maslina o Staroj maslini u martu 2025. godine stigla je iz Poreča. Rezultati hemijske analize zemljišta Instituta za poljoprivredu i turizam iz Poreča pokazali su značajno poboljšanje kvaliteta. Sredinom februara, 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, a koja je idealna za optimalan razvoj masline. Takođe, pokazano je i da je u pitanju dobro humozno zemljište, dovoljno opskrbljeno kalijumom, fosforom i azotom. Po prvi put, sprovedene su dodatne analize na sadržaj ukupnih soli, koje su znatno ispod graničnih vrijednosti, što nam je dalo dodatni elan i podstrek za rad. U narednom periodu, agrotehničke mjere su se bazirale na preventivnu zaštitu od štetočina, uz dodatak aminokiselina, zalivanje zemljišta u zoni korijenovog sistema značajnim mikroelementima (npr. bor), te dodatak mikrobioloških đubriva, koji sadrže u sebi spore i micelije genetski nemodifikovanih gljivica.

27. mart – Kuća maslina započela opremanje muzejske postavke posvećene maslinarstvu

Kuća maslina je objavila Javni poziv kojim je zamolila sve građanke i građane da ustupe predmete koji svjedoče o kontinuitetu maslinarske tradicije u Baru. Ustupljeni eksponati, sa svim pripadajućim informacijama o vrsti predmeta i vlasniku, izloženi su u dijelu proizvodnog pogona i prodajno-izloženog salona Kuće maslina. Od velike važnosti je da predmeti budu u direktnoj povezanosti sa uzgojem maslina i proizvodnjom maslinovog ulja, kao što su: djelovi starih pogona za proizvodnju, ambalaža za pakovanje maslinovog ulja, posude za čuvanje maslinovog ulja, nagrade, priznanja, knjige, rukopisi, fotografije i slično. Na ovaj način, Kuća maslina će cjelokupnoj javnosti, ali i brojnim posjetiocima i turistima, moći da predstavi neotkriveni dio poljoprivredne prošlosti naše opštine, koja sa pravom predstavlja simbol maslinarstva Crne Gore.

29. mart – Književno veče za djecu i mlade stvaraoce u organizaciji Internacionalne kulturne asocijacije IKA

Književno veče za djecu i mlade stvaraoce uzrasta od 10 do 18 godina iz Bara, u organizaciji Internacionalne kulturne asocijacije IKA i uz podršku Opštine Bar, održano je u Kući maslina u Starom Baru. U takmičarskom dijelu ove književne manifestacije nastupilo je 57 učenika barskih osnovnih i srednjih škola. Tom prilikom, sekretar Sekretarijata za kulturu Opštine Bar, Srđan Lekić poručio je da je grad Bar oduvijek bio mjesto kulturne razmjene, pogodno tlo za talente i stvaraoce te da stoga ne čudi veliki broj mladih koji učestvuje na takmičenju. Odlukom žirija, u kategoriji autorska poezija od 10 do 13 godina, prvo mjesto je pripalo Đorđu Živkoviću, drugo Staši Petrušić i Sofiji Pejović, a treće Lamiji Hodžić i Vuju Ivanoševiću. Najbolji mladi autor poezije u kategoriji od 14 do 18 godina je Samra Tombarević. Na drugom mjestu su Varvar Ševcov i Anja Joković, dok se na trećem nalaze Hana Agović i Vasilisa Perić. Prvo mjesto za kratku priču u kategoriji od 10 do 18 godina pripalo je Jovani Zindović, drugonagrađene su Katarina Pasičko i Svetlana Zindović, a treću nagradu su zaslužile Nađa Nikčević i Lana Nikpalović.

11. april – Održana svečana dodjela nagrada laureatima prvog Nacionalnog takmičenja u kvalitetu maslinovog ulja i proizvoda od maslina – MNEOOC 2025

Kuća maslina je opravdala status centra crnogorskog maslinarstva i proglasila najbolja maslinova ulja Crne Gore, u okviru svečane dodjele nagrada laureatima Nacionalnog takmičenja u kvalitetu maslinovih



ulja i proizvoda od maslina – MNEOOC 2025. Nacionalno takmičenje je organizovala Kuća maslina, pod pokroviteljstvom Opštine Bar i uz podršku Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, u godini kada se obilježava 2250. rođendan Stare masline na Mirovici i u čast proslave godišnjice od formiranja ovog poljoprivrednog društva. Zadovoljstvo zbog uspješne realizacije ovog projekta izrazila je direktorica Kuće maslina, dr Marija Markoč, koja je i otvorila svečani događaj i zahvalila maslinarkama i maslinarima koji su ukazali povjerenje Kući maslina i povjerili ono najvrjednije što su njihove ruke napravile. U kategoriji proizvoda od masline zlatne plakete za kvalitet osvojili su Mirjana Babić (Olivmont DOO) za kremu za lice od maslinovog ulja, Elenora Redžepagić (Ela Magic DOO) za sapun od maslinovog ulja i Filip Jovović za liker od crnih maslina. Specijalna nagrada – Zlatna povelja za kvalitet i raznovrsnost ponude proizvoda od masline otišla je u ruke maslinara iz Bara, Boža Šaltića. Bronzane diplome za kvalitet maslinovog ulja osvojili su: Ahmet Spahija, Veselin Spahić, Osman Đokić, Miško Đakonović, Nikola Mirović i Đorđija Ivetić. Srebrne diplome za kvalitet osvojili su: Milan Pejanović, Edin Petović, Milan i Stevo Markolović, Stevo Davidović, 13. jul – Plantaže AD, Lazar Medigović i Fahrudin Haverić. Zlatne diplome maslinovih ulja osvojili su: 13. jul – Plantaže AD, Orhan Babović, Stevo Davidović, Ivan Ilić, Veselin Vulićević (III mjesto), Adrijan Perović (II mjesto), Barska uljara DOO (I mjesto) i Lučka DOO (Apsolutni pobjednik). U okviru ove svečanosti, prikazan je eksperimentalni film antropologa Marka Srzentića, inspirisan ciklusom umjetničkih slika autora dr Miluna Lutovca. Takođe, istog dana, promovisan je praktični poljoprivredni priručnik pod nazivom „Savremeno maslinarstvo“, autora Đorđija Đoka Ivetića, maslinara iz Grblja, dobitnika brojnih nagrada za kvalitet maslinovog ulja u zemlji i u regionu. O knjizi i aktivnostima maslinara iz boko-kotorskog podrejonu govorili su prim.dr Ivan Ilić, predsjednik maslinarskog udruženja Boka, prof.dr Ilija Moric, univerzitetski profesor i vlasnik prvog organskog zasada maslina u Crnoj Gori, kao i sam autor, koji je istakao svoja iskustva, pretočena u priručniku i ukazao na probleme sa kojima se maslinari suočavaju prilikom zaštite zasada od prouzrokovaca bolesti i štetočina.

17. april – Edukativno predavanje „Zaštita masline od bolesti i štetočina“ doc.dr Tatjane Perović

U čast godišnjice osnivanja privrednog društva, Kuća maslina je poklonila maslinarima Crne Gore edukativno predavanje na temu „Zaštita masline od bolesti i štetočina“. Gost predavač, doc.dr Tatjana Perović, održala je sveobuhvatno, veoma važno i interesantno predavanje o bolestima i štetočinama masline, kao i metodama njihovog suzbijanja. Doc. dr Perović odgovarala je na brojna pitanja zainteresovanih maslinara, a na samom početku čestitala Kući maslina na ostvarenim rezultatima. Svi zainteresovani proizvođači koji mogu imati pitanja u vezi ove teme, mogu se obratiti stručnom timu Kuće maslina, kao i Centru za suptropske kulture Biotehničkog fakulteta Univerziteta Crne Gore, u svakom trenutku.



KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar





22. april – Dan Planete Zemlje obilježen podnošenjem seta amandmana na izmjene i dopune Zakona o maslinarstvu i maslinovom ulju

Kuća maslina se pridružila obilježavanju Dana Planete Zemlje podnošenjem seta amandmana na izmjene i dopune Zakona o maslinarstvu i maslinovom ulju. Od Vlade Crne Gore i Skupštine Crne Gore zahtijevali smo da se, osim Stare masline na Mirovici, lokaliteta Džidžarin, proglase i maslinarski rejoni Kurilo – Sveti Vić i Sumina u Baru, za maslinarske komplekse koji uživaju zaštitu u skladu sa programom posebne zaštite maslina, odnosno za dobra od opšteg interesa. U cilju zaštite svakog starog stabla masline, predložili smo da se svako maslinovo stablo koje ima 4 ili više metara u obimu, u području korijenovog vrata, tretira po automatizmu kao zaštićeni spomenik prirode, a sve u cilju njihove zaštite, sprječavanja njihove devastacije, presađivanja, izmještanja i uništavanja ovih prirodnih, ali i kulturno-istorijskih dobara. Osim navedenog, Kuća maslina zahtijevala je i uvrštanje keramičke ambalaže za maslinovo ulje u listu prihvatljivih ambalaža za pakovanje, izmjene u pogledu registracije ovlašćenih tijela za ocjenjivanje kvaliteta maslinovih ulja, ali i predložila mogućnosti izgradnje i nadogradnje objekata isključivo za proces proizvodnje maslinovog ulja, u maslinjacima, uz saglasnost resornog ministarstva i zabranu prenamjene zemljišta pod maslinjacima. Kuća maslina predložila je i najstrožije novčane kazne za sve prekršaje u maslinarstvu, te navela da zadatak izrade Strategije razvoja maslinarstva mora ostati dio predmetnog Zakona, uz otvorenu inicijativu da Kuća maslina bude jedan od ključnih aktera u izradi ovog najvažnijeg planskog dokumenta u oblasti maslinarstva. Na veliku žalost i štetu maslinjaka Crne Gore, amandmani nijesu postali sastavni dio zakonskog rješenja.

25. april – Promocija knjige „U svijetu nesnađenih“ autorke Ljiljane Vujović i donatorsko veče NVU Žene Bara

Promocija knjige „U svijetu nesnađenih” autorke Ljiljane Vujović i donatorsko veče NVU Žene Bara, u znak zahvalnosti svim ljudima velikog srca, održano je 25. aprila u Klubu maslinara Kuće maslina. NVU Žene Bara igraju značajnu ulogu u humanitarnom radu, pružajući podršku zajednici i unapređujući društvene inicijative. Njihova posvećenost osnaživanju lokalnog stanovništva kroz različite aktivnosti i projekte doprinosi očuvanju tradicije i društvene solidarnosti. O svom susretu sa ovom organizacijom i zajedničkim ciljevima govorile su: Bogdana Dašić, Marija Radović, Jovana Marđokić, Ranka Kavaja, Jelena Vukmanović Dabović i Aleksandra Kosović. Moderator programa bila je Maja Tomović koja je takođe dala svoj doprinos ovoj organizaciji i ovom događaju, a u ime Kuće maslina, prisutne je pozdravila Vesna Kontić prenoseći riječi zahvalnosti na podršci koju su Žene Bara pružile ovom domu od njegovog otvaranja i podsjetile na hrabri put kojim zajedno gazimo. Prisutni su imali priliku da kupovinom knjige u iznosu za koji se sami opredijele, pruže podršku Narodnoj kuhinji i pomognu one kojima je to prijeko potrebno. Autorka se zahvalila prisutnima i svima koji podržavaju humanitarni rad i istakla da bez podrške svih ljudi koji su prepoznali dobro djelo, uspjeh i humanitarni rad ne bi bio potpun. Veče je završeno izvođenjem kompozicije mladog gitariste Ilmija Ćamilija, uz uživanje u prepoznatljivim ukusima koje su pripremile vrijedne ruke Žena Bara.



26. april – DeWineFest Bar

DeWINE fest Bar je prvi festival vina, gastronomije i autentičnih domaćih proizvoda, održan u hotelu Princess u Baru. Kuća maslina, kao prepoznatljiv brend vrhunskog maslinovog ulja i maslina, savršeno se uklapa viziju organizatora, sa ciljem povezivanja kvalitetnih lokalnih proizvođača sa publikom koja cijeni autentičnost i kvalitet. Festival okuplja brojne vinarije, gastronomske izlagače, ugostitelje i ljubitelje vina i hrane iz regiona. Prisustvo Kuće maslina doprinio je raznolikosti i bogatstvu ponude, a posjetioци su imali priliku da se upoznaju sa lokalnim proizvodima kroz degustacije, prodaju i direktnu komunikaciju sa našim timom.

6. maj – Potpisan Sporazum o saradnji između Kuće maslina i Sportsko-rekreativnog centra Bar

U Kući maslina potpisan je Sporazum o saradnji između dva barska privredna društva - Kuće maslina i Sportsko-rekreativnog centra, koje zastupaju izvršni direktori društava, dr Marija Markoč i Božidar Janković. Privredna društva su definisala oblike i načine saradnje, koji su usmjereni ka osmišljavanju i kreiranju projekata od obostranog interesa, pružanju savjetodavne podrške i vršenju kontrole kvaliteta i zdravstvenog stanja maslinjaka Sportsko-rekreativnog centra, pravovremenoj berbi i preradi plodova maslina u cilju proizvodnje hladno cijedenog ekstra-djevičanskog maslinovog ulja. Takođe, društva će raditi na udruženom apliciranju za finansiranje projekata kod domaćih i međunarodnih partnera i donatora, organizaciji foruma, okruglih stolova, konferencija, razmjeni informacija i iskustava i novih saznanja, osmišljavanju i sprovođenju edukativnih programa, medijskih kampanja i nastupa.

10. maj – Info dan Fonda za inovacije u Kući maslina

U organizaciji Fonda za inovacije Crne Gore i Kuće maslina, uspješno je održan Info dan posvećen predstavljanju aktuelnih programa podrške za 2025. godinu. Događaj je okupio značajan broj zainteresovanih učesnika iz lokalne zajednice, koji su imali priliku da se detaljno upoznaju sa šest programa podrške ukupne vrijednosti 2.4 miliona eura. Kroz interaktivnu prezentaciju, predstavnici Fonda su objasnili ciljeve programa, uslove za učešće, proces prijave i evaluacije, te odgovarali na pitanja prisutnih.

13. maj – Puštena u rad fontana kod Stare masline na Mirovici

„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, zahvaljujući timskom radu Kuće maslina i Mjesne zajednice Stari Bar. Ovoj akciji pridružila se i kompanija Veletex – Kalia, koja je donirala pumpu za rad fontane, kao i prepoznati barski humanitarci, vlasnici građevinske firme E-plus. Da su Barani neraskidivo vezani za prostor Mirovice, koja je vjekovima mirila zavađene i bila utjeha i spas ljudima u nevolji, govori i primjer Saita Saja Mehanovića, čiji se otac dugi niz godina brižno starao o stablu Stare masline. Prepoznajući vrijedan rad tima Kuće maslina, kao i iskrenu namjeru da Staroj maslini pruži optimalne uslove za razvoj, čiji je napredak evidentan, porodica Mehanović



se pridružila ovoj akciji humanim gestom i donacijom, ali i podijelila brojne priče i anegdote u vezi sa stablom Stare masline, kojoj su odlazili prilikom svih životnih prekretnica.

19. maj – Raspisan Javni konkurs za najljepšu fotografiju na temu masline

Kuća maslina DOO, u cilju afirmacije i valorizacije maslinarstva, kao zlatne grane crnogorske poljoprivrede i agroturizma, raspisala je Javni konkurs za najljepšu fotografiju na temu masline. Predmet konkursa bio je izbor najljepše fotografije koja oslikava harmoniju tradicije i savremenosti crnogorske poljoprivredne proizvodnje, kao i duha crnogorskog naroda, koji se oblikovao uz maslinu i istorijsko nasljeđe koje je maslinarstvo i proizvodnja maslinovog ulja utkalo u naš kulturološki identitet. Maslina – kraljica primorskog pejzaža mora biti centralni simbol fotografije, oslikavajući surov život u kršu kojem ova hraniteljica daruje plodnost, dok se istovremeno prepliću elementi tradicije i savremenih vrijednosti. Cilj konkursa je promocija masline i maslinovog ulja kao simbola crnogorske poljoprivredne proizvodnje, i isticanje posebnosti crnogorskog poljoprivrednog podneblja i prirodnih ljepota.

20. maj – Stručni skup „Zaštita, valorizacija i budućnost tradicijskih barki Jadrana“ u okviru Međunarodne regate „Jedra Jadrana – Spoj tradicije i zajedništva“

Jedriličarski klub „Latinsko jedro“ Bar i Kalafatska radionica Bokovac organizovali su međunarodnu regatu „Jedra Jadrana – Spoj tradicije i zajedništva“ 20. i 21. maja, uz podršku Opštine Bar, Kuće maslina, Turističke organizacije Bar, Jedriličarskog saveza Crne Gore, Galerije „Vladimir A. Leković“, JU Kulturnog centar Bar, Radio Bara, Marine Bar i Uprave pomorske sigurnosti. Prvog dana održavanja međunarodne regate, upriličena je panel diskusija na temu „Zaštita, valorizacija i budućnost tradicijskih barki Jadrana“, u Kući maslina. U okviru ovog stručnog skupa, bilo je riječi o značaju zaštite i očuvanja drvenih barki kao nematerijalnog dobra, uključivanje mladih u zanat kalafata i očuvanje pomorskog identiteta, lakši pristup EU projektima i podrška vlasnicima tradicijskih plovila, mogućnosti za subvencije, oslobađanje vezova i tehničku podršku, ali i podnošenje zajedničkih inicijativa Hrvatske i Crne Gore u zaštiti Jadrana. Na stručnom skupu govorili su predstavnici Ministarstva kulture Crne Gore, lokalne zajednice, gosti iz Hrvatske i ostatka regiona.

23. maj - Uspjeh crnogorskih poljoprivrednih proizvođača na Novosadskom sajmu: 199 nagrada stiglo u Crnu Goru uz potvrdu kvaliteta domaćeg maslinovog ulja

Crnogorski proizvođači su na prošlogodišnjem 92. Međunarodnom sajmu poljoprivrede u Novom Sadu osvojili čak 199 nagrada, 50 nagrada više nego tokom 2024. godine. Crnogorski proizvođači zavrijedili su značajna priznanja. Kompanija Lučka Olive Oil iz Tuzi osvojila je zlatne medalje za kvalitet maslinovih ulja Premium Lučka, Labeati, Harmony, kao i za ekstrat lista masline. Ovoj kompaniji uručeno je i jedno od najvećih priznanja - Pehar Novosadskog sajma za visok kvalitet maslinovih ulja i ostalih proizvoda od masline. Maslinovo ulje „Davidović“ iz Buljarice, kao i maslinovo ulje barskog maslinara Orhana Babovića zavrijedili su bronzana odličja za kvalitet. Kuća maslina je obezbijedila slanje uzoraka poljoprivrednih proizvoda na Novosadski sajam, što je potvrda o kontinuiranoj podršci crnogorskim proizvođačima.



28. maj - Obilježeno dvije decenije od osnivanja studija poljoprivrede na Biotehničkom fakultetu Univerziteta Crne Gore povodom

Ovim povodom, direktorica Kuće maslina, dr Marija Markoč je uputila srdačne čestitke uz riječi da je Biotehnički fakultet Univerziteta Crne Gore najstarija naučno-istraživačka jedinica u Crnoj Gori, kao i da nas sve čini ponosnim što je Centar za suptropske kulture Biotehničkog fakulteta smješten upravo u Baru, gradu čije je drugo ime maslina. Značaj Biotehničkog fakulteta i studija poljoprivrede je od nemjerljivog značaja za Crnu Goru i upravo je ova akademska institucija iznjedrila mlade naraštaje koji su doprinijeli razvoju savremene poljoprivredne djelatnosti i napretku ruralne zajednice Crne Gore.

2. jun - Kuća maslina objavila Katalog najboljih maslinovih ulja i proizvoda od masline u okviru MNEOOC

Kuća maslina je predstavila štampano i elektronsko izdanje Kataloga najboljih maslinovih ulja i proizvoda od masline – MNEOOC 2025, publikaciju koju je pripremila i objavila nakon uspješno održanog Nacionalnog takmičenja u kvalitetu maslinovih ulja i proizvoda od masline – MNEOOC 2025. Ovaj katalog donosi pregled nagrađenih maslinovih ulja i proizvoda od masline koji su se, prema ocjeni stručnog panela, izdvojili svojim kvalitetom, autentičnošću i senzornim karakteristikama. U njemu su predstavljeni proizvođači iz različitih maslinarskih krajeva Crne Gore, čija posvećenost, znanje i dugogodišnja tradicija potvrđuju da crnogorsko maslinarstvo ima izuzetan potencijal i sve veći značaj na nacionalnom i međunarodnom nivou. Katalog ima za cilj da promoviše vrhunska domaća maslinova ulja i proizvode od masline, pruži vidljivost nagrađenim proizvođačima i dodatno podstakne razvoj kulture kvaliteta u maslinarstvu. Ujedno predstavlja i vrijedan informativni i promotivni materijal za stručnu i širu javnost, ali i za sve ljubitelje maslinovog ulja. Dostupan je na veb sajtu Kuće maslina, kao i u prodajnim salonima u Starom Baru i na Mirovici.





3 – 5. jun - ReSPA u Kući maslina održala obuku na temu Klastera 5: Resursi, poljoprivreda i kohezija

U organizaciji ReSPA – Regionalne škole javne uprave, u Kući maslina u Starom Baru, održana je trodnevna obuka u oblasti vođenja pregovora o pristupanju Crne Gore Evropskoj uniji iz okvira Klastera 5: Resursi, poljoprivreda i kohezija. Nakon registracije učesnika iz Crne Gore i Evropske unije, profesionalnu obuku je otvorio predstavnik Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Crne Gore, gđin Miroslav Cimbalević, direktor Direktorata za poljoprivredu. Takođe, o primjerima dobre prakse, koju lokalna uprava u kontinuitetu sprovodi sa ciljem privlačenja fondova iz Evropske Unije, govorila je Ana Živanović, šefica Kancelarije za upravljanje projektima, koja funkcioniše u okviru Sekretarijata za lokalni ekonomski razvoj Opštine Bar. U okviru radionice, bilo je riječi o kohezionoj politici Evropske unije, kao i o zajedničkim poljoprivrednim politikama EU, te o zajedničkoj organizaciji tržišta i trgovina u oblasti poljoprivrede, ruralnog razvoja, IPARD-a i ribarstva. Eksperti su govorili o predenom putu Zapadnog Balkana kada je riječ o pristupanju evropskoj porodici, kao i o ključnim izazovima u toku pregovora. Kuća maslina nastoji da okupi evropske partnere u srcu Starog Bara, kako bi sva finansijska sredstva i ostale oblike pomoći iskusnih EU partnera približila i učinila dostupnim domaćim poljoprivrednim proizvođačima u Baru, ali i u Crnoj Gori.

7. jun – Treći Strip Art Bar festival Bar u Kući maslina

Festival Strip Art Bar 2025 je po treći put okupio mlade stvaraoce, afirmisane strip autore i brojne ljubitelje umjetnosti iz Bara i Crne Gore u nastojanju da se podstakne kreativnosti među mladima, promocija domaće strip kulture i povezivanje lokalne scene s regionalnim trendovima. Dvodnevni program u organizaciji Andrije Vujoševića i Joka Lekića započeo je u Pionirskom parku, a zatim nastavio u Kući maslina u Starom Baru čime je simbolično spojena urbana i tradicionalna dimenzija kulturne scene našeg grada. Program je započeo izložbom radova lokalnih autora, ilustracija, tabli stripova i akcionih figura, a zatim su uslijedile otvorene radionice stripa i ilustracije za djecu i mlade, promocije novih izdanja, radionica modelovanja, crtanje uživo i večernje takmičenje u crtanju stripa. Veče je zaokruženo živom svirkom i druženjem, u duhu kreativne i opuštene festivalske atmosfere. Posjetioци imali priliku da prisustvuju izložbi stripova i umjetničkih radova, a posebno mjesto u programu zauzelo je proglašenje pobjednika takmičenja u crtanju stripa na temu "Maslina". Odlukom stručnog žirija, nagrade koje je obezbijedila Kuća maslina su dodijeljene: Jovana Ciganović (I nagrada), Nađa Ciganović (II nagrada), Borjan Šućur (III nagrada). Festival je zatvoren promocijom stripova „Virdžina“ autorke Tamare Popović i ilustratora Luke Cakića, kao i „Crvena pravda“ autora Đorđa Kamenarovića.

12. jun – Replika starog mlina za preradu maslina i amfora za čuvanje maslinovog ulja dostupni posjetiocima Kuće maslina

Kuća maslina je dala značajan doprinos lokalnom oleoturizmu postavljajući repliku starog mlina i amfora za čuvanje maslinovog ulja u atrijumu. Crnogorsko maslinarstvo baštini milenijumski dugu tradiciju, koja se oslikava u brojnim starim stablima, kao što je stablo Stare maslina na Mirovici. U davno



doba, maslina se prerađivala na tradicionalan način, korištenjem kamenih mlinova, kojih je bilo nekoliko stotina na crnogorskom primorju i zahvaljujući kojima je cvjetala privreda u Baru, ali i u ostatku naše zemlje. Kameni mlinovi su imali niz prednosti – mogli su da prerade velike količine ploda masline, a da pritom ne dolazi do stvaranja emulzije i zagrijavanja tijesta masline. Sitne kapi ulja su se sa lakoćom povezivale u veće skupine i maslinovo ulje se uspješno izdvajalo. Nakon mljevenja, tijesto se stavljalo na prese, gdje je postepeno izdvajano metodom zavijanja pod pritiskom. Najprije su mlinovi stavljeni u funkciju uz pomoć ljudske snage, a kasnije pomoću konja i volova. Masline su se nekada sakupljale sa zemlje, a danas se vrši ranija berba, ručna ili uz pomoć električnih tresaća. Dnevnicu za sakupljanje maslina nekada je bila izražena u jednom litru ulja, a odziv je bio jako velik, pa se odabranik smatrao srećnikom. Na kraju berbe se praktikovao običaj pozrnice, kada su vlasnici maslinjaka dozvoljavali svakome, a naročito siromašnijim porodicama, da sakupljaju preostala rijetka zrna. Pozrnicu su koristile i djevojke iz manje imućnih porodica da dopune svoju svadbenu prćiju. Kameni mlinovi su bili veoma teški za rukovanje i spori za rad, a higijena radnog prostora nije bila na zadovoljavajućem nivou. Kvalitet proizvedenog maslinovog ulja je bio lošiji od današnjeg, što se oslikavalo kroz kraći rok upotrebe, niži sadržaj polifenolnih jedinjenja, kao i u vidu slabijih organoleptičkih karakteristika. Početkom XX vijeka, dolazi do prekretnice u proizvodnji maslinovog ulja, kada mehanička sila biva zamijenjena centrifugalnom, pa se danas maslinovo ulje proizvodi procesom kontinuirane centrifugalne ekstrakcije, metodom hladnog cijedenja, a rezultat je tečno zlato sa intenzivnim osobinama voćnosti, pikantnosti i gorčine.

16. jun - Prijem za najbolju učenicu Srednje stručne škole - smjer Agrotehničar u Kući maslina

Izvršna direktorica Kuće maslina, dr Marija Markoč, priredila je prijem za najbolju učenicu Srednje stručne škole u Baru, smjer Agrotehničar, Isidoru Ceković, kao i za profesore koji su ponosni na njene uspjehe. Markoč je čestitala Isidori i njenim profesorima na postignutim rezultatima, ističući ponos na uspjehe koje naši srednjoškolci u kontinuitetu ostvaruju u oblasti poljoprivrede. Takođe, na sastanku je dogovoreno izvođenje praktične nastave u proizvodnom pogonu Kuće maslina od jeseni, na obostrano zadovoljstvo. U znak zahvalnosti, Isidora je Kući maslina poklonila predivnu sliku masline, koja pokazuje njen veliki talenat za slikarstvo i ljubav prema maslini, koja će možda postati i njen životni poziv.

19. jun – Ambasadori zemalja EU na pješačkoj turi u Kući maslina

U konačnici organizovane pješačke ture za ambasadore zemalja EU od strane Opštine Bar, delegacija je posjetila Kuću maslina, gdje su gosti imali priliku da saznaju više o tradicionalnoj i savremenoj proizvodnji maslinovog ulja u Crnoj Gori, da se upoznaju sa bogatstvom gastronomskih specijaliteta dostupnih u našem multifunkcionalnom centru, kao i da obidu Klub maslinara, savršeno mjesto za organizaciju edukativnih događaja. Ovo je bila izvanredna prilika da Kuća maslina otvori širom svoja vrata za EU porodicu i na taj način proširi spektar poslovnih mogućnosti.



20. jun - Susret predškolskih ustanova u Kući maslina

U Kući maslina u Starom Baru održan je susret javnih predškolskih ustanova koji je organizovala JPU „Vukosava Ivanović Mašanović“. Događaj je okupio predstavnike predškolskih ustanova iz svih krajeva Crne Gore – direktore, vaspitače, stručne saradnike, pravnike, medicinske sestre, kuvare i ostale zaposlene koji svakodnevno doprinose kvalitetu vaspitno obrazovnog rada. Cilj susreta je unapređenje međusobne saradnje, uspostavljanje i njegovanje ličnih kontakata među koleginicama i kolegama iz različitih ustanova i direktna razmjena iskustava iz prakse, u cilju jačanja profesionalne zajednice i kvaliteta rada sa djecom predškolskog uzrasta. Na početku programa, himnu Crne Gore izveli su predškolci iz vaspitne jedinice „Mala luka“, sa vaspitačicom Snežanom Barjaktarović. Potom je nastupila folklorna grupa mlađeg uzrasta iz iste vaspitne jedinice, koju su pripremile vaspitačice Zorica Marunović i Sanja Pantović. Prikazan je i promotivni spot himne JPU „Vukosava Ivanović Mašanović“ pod nazivom „Mi smo ponos našeg Bara“, koji je upotpunio svečanu atmosferu. Direktorica JPU „Vukosava Ivanović Mašanović“ Ivana Milenković, ukazala je na značaj ovakvih okupljanja. Centralni dio susreta bila je prezentacija tri važna pisana izdanja ustanove: „Godišnjak“, „Igrooskop“ i „Bicikleta“. Ova izdanja su rezultat višemjesečnog predanog i timskog rada vaspitača, koji su kroz tekstove i fotografije dokumentovali bogatstvo i raznolikost aktivnosti realizovanih u okviru vrtića. Poseban emotivni trenutak dogodio se neposredno prije početka prezentacija, kada su uručene zahvalnice prijateljima vrtića, saradnicama koje su tokom godine pružale podršku radu ustanove.

26. jun - Ambasador države Palestine u Crnoj Gori u posjeti Kući maslina i Staroj maslini na Mirovici

Izvršna direktorica Kuće maslina, Marija Markoč, upriličila je posjetu za Ambasadora države Palestine u Crnoj Gori, Nj.E. Rabija AlHantulija. Nakon razmjene simboličnih poklona koji ukazuju na tradicionalno bavljenje maslinarstvom dviju zemalja, delegacije su razgovarale o značaju ove grane poljoprivrede kako za crnogorski, tako i za palestinski narod. Ambasador je istakao da se Palestina ponosila sa skoro 13 miliona stabala maslina na svojoj teritoriji, od čega 10 miliona stabala u punom reproduktivnom potencijalu. Ova grana poljoprivrede činila je 14% ukupnog BDP-a i prehranjivala više od 100.000 porodica čija je ovo osnovna djelatnost. Takođe, Palestina je svjetski najpoznatija i najuspješnija zemlja u proizvodnji čuvenih Nabulsi sapuna od maslinovog ulja. Na veliku žalost, maslinjaci u Palestini se svakodnevno uništavaju i više od milion stabala je trajno izgubljeno. Kuća maslina i Ambasada države Palestine su tada dogovorile organizaciju zajedničke aktivnosti posvećene maslinarstvu početkom avgusta, čime je poslata globalna poruka mira i važnosti očuvanja prirodnih autohtonih resursa mediteranskih zemalja.



4. jul - Najljepšu fotografiju na temu masline napravio je Senad Petović iz Bara uslikajući stado ovaca među milenijumskim stablima maslina

Prvu nagradu za najljepšu fotografiju na temu masline osvojio je rad pod šifrom „Milenijumski park“, autora Senada Petovića iz Bara, za fotografiju starog maslinjaka na području lokaliteta Ravanj, sa stadom ovaca na ispaši u maslinjaku. Komisija za odabir nagrađenih fotografija po Javnom konkursu Kuće maslina za najljepšu fotografiju na temu masline zasijedala je u dva navrata, i to 17. juna i 1. jula 2025. godine. Nakon prvog sastanka Komisije, donesen je zaključak o produženju trajanja konkursa, s obzirom da prijavljene fotografije nijesu ispunjavale konkursom predočene ciljeve, a takođe je i zaključeno da je određen broj kandidata prethodno objavljivao prijavljene fotografije u medijima, te da su određene prijavljene fotografije nastale korištenjem alata vještačke inteligencije. Nakon drugog zasijedanja Komisije, 1. jula 2025. godine, donešeno je jednoglasno mišljenje da je jedina fotografija koja je zavrijedila nagradu po predmetnom konkursu fotografija Kandidata pod šifrom „Milenijumski park“ – stari maslinjak na području lokaliteta Ravanj u Baru, sa stadom ovaca na ispaši u maslinjaku, koja oslikava važnost povratka stočarstvu, tj. ovčarstvu kao višestruko važnoj i povezanoj djelatnosti za maslinarsku proizvodnju. Stada ovaca su danas rijetka slika u maslinjacima, a nekada su predstavljala neodvojiv segment bavljenja maslinarstvom, što ima i naučno uporište i značaj, s obzirom da su ovce životinje koje se hrane najlakše zapaljivim rastinjem, ali se i hrane plodovima maslina koje su zaražene, tj. u kojima prezimljavaju štetni insekti, time onemogućavajući njihov dalji razvoj i napad na plod masline. Na fotografiji je prikazan i stari maslinjak u izvrsnom kondicionom stanju, koji oslikava autentičnost autohtonog sortimenta i jedinstvenost drevnih stabala maslina, po kojima se prepoznaje crnogorsko primorje, a naročito teritorija Opštine Bar.





5. jul – Kuća maslina započela praćenje napada muve masline u saradnji sa Biotehničkim fakultetom i Upravom za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove

U skladu s planom i programom rada, Biotehnički fakultet UCG dostavio je akt broj 04-2198 od 25.06.2025. godine kojim je obavijestio Upravu za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove da su 24. juna postavljene klopke za kontrolu brojnosti muve masline (*Bactrocera oleae*) na području Bara i Ulcinja. Na svim lokalitetima postavljene su žute ljepljive ploče i McPhail klopke sa hranidbenim atraktantom. Istovremeno su uzorkovani plodovi masline za laboratorijsku analizu. Rezultati pregleda pokazuju da nije zabilježena infestacija u uzorcima. Nakon ovoga, u medijima je objavljeno 14 izvještaja o praćenju napada, dok je kontuirano praćen i napad muve masline na području Spomenika prirode: Stablo Stare masline (*Olea europaea* L.) na Mirovici u Baru, vršen od strane Kuće maslina.

10. jul - Organizacija slijepih za Bar i Ulcinj održala konferenciju „Zajedno protiv diskriminacije osoba sa oštećenim vidom na slobodan pristup informacijama”

U uvodnom dijelu konferencije prisutnima su se obratili predsjednik Organizacije slijepih za Bar i Ulcinj Veselin Joketić i Jelena Đurišić, predstavnik Ministarstva ljudskih i manjinskih prava. Ostvarene rezultate projekta je predstavila Ernesa Pelinković, dok je Milorad Hajrović prezentovao izvještaj o stepenu i obliku diskriminacije osoba oštećenog vida u pristupu informacijama. Na konferenciji je ukazano na probleme sa kojima se suočavaju osobe sa oštećenim vidom uz predstavljanje konkretnih primjera na određene propuste pojedinih institucija, loša rješenja u ovoj oblasti i na diskriminaciju osoba sa oštećenim vidom prilikom ostvarivanja prava u okviru Zakona o slobodnom pristupu informacijama. Ovom događaju prisustvovali su predstavnici relevantnih organa javne uprave kako sa lokalnog, tako i sa državnog nivoa, predstavnici organizacija civilnog sektora za zaštitu prava osoba sa invaliditetom, osobe sa oštećenim vidom i predstavnici medija. Organizacija slijepih za Bar i Ulcinj u partnerstvu sa „Ekvivalentom” započela implementaciju dvanaestomjesečnog projekta „Jednak pristup informacijama za osobe sa oštećenim vidom“, koji je podržan od komisije Ministarstva ljudskih i manjinskih prava za raspodjelu sredstava za finansiranje projekata/programa nevladinih organizacija za oblast zaštita lica sa invaliditetom u 2024. godini.

11. jul – 25000. posjetilac otkako Kuća maslina upravlja Starom maslinom

Čini nam posebnu čast i zadovoljstvo što smo 11. jula 2025. godine imali priliku da zaokružimo broj posjetilaca Staroj maslini, otkako upravljamo ovim Spomenikom prirode. Nakon godinu dana vrijedne brige i staranja o ovom stablu, koje nam svojom zahvalnošću odgovara vegetativnim rastom i obilatim prinosom, ugostili smo 25.000 posjetioca Staroj maslini. Za ovu priliku, pripremili smo poklon paket domaćih poljoprivrednih proizvoda i suvenira, kao autentičan način da zahvalimo na posjeti i ukazanom povjerenju. Ova brojka je naročito simbolična u godini u kojoj stablo Stare masline na Mirovici proslavlja 2250. rođendan.



16. jul - Kuća maslina i Organizacija slijepih za Bar i Ulcinj postavili informativne natpise na Brajevom pismu u ovom privrednom društvu

Postavljanjem oznaka na Brajevom pismu u Kući maslina, prevođenjem naziva svih pratećih prostorija, ali i imena i naziva poljoprivrednih proizvođača, omogućeno je licima sa oštećenjem vida da na jednak način uživaju u blagodatima domaćih poljoprivrednih proizvoda, dostupnih u Kući maslina. Takođe, u saradnji sa gđinom Veselinom Joketićem, predsjednikom Organizacije slijepih za Bar i Ulcinj, pripremljene su promotivne informacije i za sve osobe sa oštećenjem vida, u vidu letaka i brošura, kako bi na isti način kao i svi drugi posjetioci dobili potrebne informacije o tradicionalnom i savremenom maslinarstvu, ali i o karakteristikama Stare masline na Mirovici, spomenika prirode čiji je Kuća maslina upravljač. Ovim su ispoštovane odredbe Zakona o zabrani diskriminacije lica sa invaliditetom, čime je olakšan pristup i dostupnost svih informacija slijepim i slabovidim osobama.

17. jul - Organizacija slijepih za Bar i Ulcinj priredila završnu konferenciju „Pravo na rad i zapošljavanje žena sa invaliditetom“

Dvanaestomjesečni projekat finansijski je podržalo Ministarstvo ljudskih i manjinskih prava za raspodjelu sredstava za finansiranje projekata/programa nevladinih organizacija za oblast rodna ravnopravnost u 2024. godini. O samom toku i realizaciji projekta prisutne je upoznao Veselin Joketić, predsjednik Udruženja a sa rezultatima projekta, učesnike konferencije upoznala je sekretar Organizacije slijepih, Marija Božović, dok izvještaj o ostvarivanju prava na rad i zapošljavanje žena sa invaliditetom prezentovao je pravnik Milorad Hajrović. Konferenciji su prisustvovali predstavnici organizacija civilnog sektora za zaštitu prava osoba sa invaliditetom, biroa rada Bar, poslodavaca i medija koji su naveli i konkretne primjere na određene propuste pojedinih institucija, loša rješenja u ovoj oblasti i na diskriminaciju žena sa invaliditetom prilikom zapošljavanja. Sa konferencije su upućeni zaključci i preporuke za donosiocje odluka i druge zainteresovane strane, a kojima se može postići smanjenje stepena diskriminacije žena po osnovu invaliditeta u oblasti rada i zapošljavanja u Crnoj Gori: Zaposliti žene sa invaliditetom u državnim i lokalnim institucijama u propisanoj kvoti i dati pozitivan primjer privatnom sektoru; Informisati i podsticati poslodavce da prepoznaju radne potencijale žena sa invaliditetom i omoguće im ravnopravnost prilikom konkurisanja za posao; Obezbijediti veće praćenje poštovanja prava žena sa invaliditetom na ravnopravne uslove rada, uključujući i jednaku platu za jednak rad od strane Inspekcije rada i pokretanje postupaka protiv poslodavaca koji krše prava osoba sa invaliditetom; Sprovoditi redovne kampanje informisanja i podizanja svijesti javnosti o značaju uključivanja žena sa invaliditetom u oblast rada i zapošljavanja.

18. jul - Nastavljena saradnja Međunarodnog savjeta za maslinu i Kuće maslina

U cilju sticanja što boljeg znanja i iskustava u senzorskoj ocjeni kvaliteta maslinovih ulja, Međunarodni savjet za maslinu (International Olive Council) je timu Kuće maslina dostavio četiri vrste uzoraka lampante maslinovih ulja, u cilju detekcije negativnih senzorskih svojstava, kao što su: upaljeno/pljesnivo maslinovo ulje, užeglo maslinovo ulje, octikavno/vinsko/kiselo maslinovo ulje i maslinovo ulje dobijeno preradom



smrznutih plodova maslina. Navedeni uzorci su dostupni u Kući maslina svim zainteresovanim proizvođačima i ljubiteljima tečnog zlata, kako bi zajedničkim snagama uspješnije raspoznavali mane kod maslinovih ulja koje možemo naći na tržištu i time još snažnije vrjednovali kvalitetna ekstra-djevičanska maslinova ulja.

25. jul – NVO KOMPAS u okviru projekta „Grad u kojem nisi sam” posjetila Kuću maslina

Projekat „Grad u kojem nisi sam“ Nevladine organizacije Kompas, koji je finansijski podržala Opština Bar, dobija sve više na svom značaju posebno kada se uzme u obzir sve veći broj zainteresovanih za učešće i podršku. Ideje koje se predlažu nailaze na veliki odjek te brojne aktivnosti tek slijede. Predsjednica NVO Kompas, koordinatorka pomenutog projekta, Ivana Đoković, sa učesnicima na projektu posjetila je Kuću maslina kako bi relokanati imali prilike da čuju istorijat ove značajne institucije. Tema razgovora bila je u potpunosti u duhu mjesta – kako se povezati sa lokalnim proizvođačima maslina i izrađivačima rukotvorina ne bi li se uspostavila obostrano korisna razmjena i saradnja u cilju što bolje uspostavljanje integracije u barsku opštinu. Dogovorena je realizacija inovativnih ideja u kontekstu turizma koje će Kuću maslina vidjeti kao mjesto susreta ljudi koji žele da upoznaju ne samo tradiciju, kulturu i istoriju crnogorskog naroda već hoće da bude dio budućih promjena koje će u kontinuitetu doprinositi napretku grada.

2. avgust – Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Crne Gore podržalo projekat nabavke kontinuirane linije za proizvodnju ekstra-djevičanskog maslinovog ulja mehaničkim procesom hladnog centrifugiranja

Ministar poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Vladimir Joković, razumijevajući značaj nabavke mlina za proizvodnju maslinovog ulja za Kuću maslina, koja će tim korakom ispuniti svoje pune proizvodne potencije, opredijelio je namjenska finansijska sredstva u okviru Agrobudžeta za 2025. godinu, Mjera 2.3.2 „Razvoj sela i izgradnja infrastrukture”. Potpisivanju Ugovora ispred Kuće maslina prisustvovala je službenica za finansije i računovodstvo, gđa Kanita Ibrišimović, dipl. ecc.

18. avgust – Objavljena mapa brošura „Znani i neznani spomenici prirode i kulture Bara”

Na području opštine Bar nalaze se brojna bogatstva i rijetkosti - od Nacionalnog parka Skadarsko jezero na sjeveru, do obale Jadranskog mora na jugu. Mediteranski Centar za Ekološki Monitoring (MedCEM) objavio je autentičnu mapu koja sadrži samo neke od najznačajnijih i najpoznatijih prirodnih i istorijskih spomenika, kao što je Stara maslina na Mirovici, maslinjaci Džidžarin i Kurilo, Gornja Briska, Ostros, Stari Bar, Virpazar, Godinje, Manastir Prečista Bogorodica Krajinska, Ratac, vidikovci Tuđemili i Stegvaš, Kuća maslina. Predstavlja nam čast i zadovoljstvo što smo dali podršku MedCEM-u u realizaciji ove ideje, a promo mapa se može besplatno preuzeti u Kući maslina, kao i na biletarnici kod Spomenika prirode: Stara maslina na Mirovici.



22. avgust – Izložba fotografija i panel diskusija „Masline – zlatne suze Palestine”

Izložba fotografija i panel diskusija organizovana u saradnji sa Ambasadom Države Palestine, sa ciljem da u teškom vremenu za narod, ali i prirodne resurse te daleke, zemlje, kolijevke civilizacije, ukaže na bezvremenost masline, drveta koje simbolizuje mir, nepokolebljivost, stamenost, otpornost, snagu i prkosnu volju za životom, riječju – sve ono što i čovjek, ako je hrabar, srčan i čestit, nosi u sebi. Citirajući poznatog palestinskog pjesnika Mahmuda Darviša: „Kada bi masline poznavale ruke koje su ih posadile, njihovo ulje bi se sada pretvorilo u suze”, izvršna direktorica Kuće maslina, dr Marija Markoč je naglasila da „ove riječi govore o dubokoj tuzi palestinskog naroda, ali i tome da korijen masline čvrsto čuva tlo na kojem se nalazi, a grana masline, pa čak i ona odsječena, poručuje da će izmladiti i da joj treba jedino sunce, jedina svjetlost koja Palestinu nije napustila”. „Masline i maslinovo ulje su kamen temeljac palestinskog identiteta i izuzetno su bitni kako za naš narod, tako i za poljoprivredu, pa je zato jedan od glavnih ciljeva Izraela da uništavanjem maslina unište i narod i civilizaciju. Masline su identitetska odrednica koja povezuje Crnu Goru i Palestinu i naša dva naroda. Masline su simbol mira i slobode ali, prije svega, za nas, Palestince su simbol otpora i upornosti našeg naroda da ostane na svojoj zemlji”, kazao je Ambasador Palestine u Crnoj Gori, Nj.E. Rabii AlHantouli, izražavajući nadu da će „poruka iz Bara daleko stići, da će se svijet probuditi i da će se, ne samo riječima, nego i konkretnim akcijama zaustaviti izraelski genocid nad palestinskim narodom”. Crnogorska aktivistkinja koja živi i radi u Velikoj Britaniji, Radmila Stojanović ima veoma bogato iskustvo i zanimljiv životni put, koji je odveo i do Palestine, gdje je kao učesnica u međunarodnoj kampanji solidarnosti sa palestinskim narodom, podržavala maslinare u berbi maslina. Podijelila je utiske iz Palestine sa posjetiocima okupljenim u Kući maslina, koji su tokom izlaganja imali priliku da u pozadini pogledaju video-snimak zabilježen na tim putovanjima.





7. septembar - Promocija poetsko-proznog zbornika „Stara maslina“ u izdanju Međunarodnog udruženja književnih stvaralaca i umjetnika „Nekazano“ iz Bara

Promocija poetsko-proznog zbornika „Stara maslina“ u izdanju Međunarodnog udruženja književnih stvaralaca i umjetnika „Nekazano“ iz Bara, u čast obilježavanja 2250. rođendana Stare masline, održana je pod Starom maslinom na Mirovici. Program je obogaćen izložbom likovnih radova posvećenih maslini, autora Vladimira Iličkovića. U zborniku je zastupljeno 150 autora iz cijelog svijeta. Osim pjesnika iz Crne Gore, učešće na ovom događaju uzeli su autori iz Kine, Kanade, Švedske, Holandije, Bugarske, Srbije, Sjeverne Makedonije, Hrvatske i Bosne i Hercegovine, čime je VIII Međunarodni festival ljubavne poezije „Pjesnik – Svetionik“ potvrdio svoj međunarodni karakter i značaj. Nagrađeni u okviru VIII Međunarodnog festivala ljubavne poezije „Pjesnik - Svetionik“, za radove objavljene u poetsko-proznom zborniku „Stara maslina - Svjedok vremena, čuvar pamćenja“ su: Danijela Milić, mr Irena Ivanović, Zdravko Đuranović I Specijalna nagrada najmlađoj autorki Ivi Maraš.

8. septembar - Promocija poetsko-proznog zbornika „Stara maslina“ u izdanju Međunarodnog udruženja književnih stvaralaca i umjetnika „Nekazano“ iz Bara

U organizaciji Međunarodnog udruženja književnih stvaralaca i umjetnika „Nekazano“ iz Bara, priređena je izložba radova članova Udruženja likovnih umjetničkih stvaralaca Crne Gore (ULUSCG) pod nazivom „U čast masline“, u atrijumu Kuće maslina. Nakon izložbe, uslijedila je promocija knjige ljubavne poezije „Pjesnik – Svetionik 8“, kao i knjige „Napisano na vodi“. Bar je još jednom bio domaćin pjesnicima i slikarima svijeta koji slave ljubav, poeziju, slikarstvo i maslinarstvo – kao veoma važnu granu i simbol opstanka naroda na ovim prostorima.

11.09.2025. godine – Regionalna konferencija u organizaciji ReSPA, SIGMA i Savjeta Evrope

U okviru regionalne konferencije u organizaciji ReSPA, SIGMA i Savjeta Evrope, koja je okupila predstavnike organa javne uprave, pravosuđa i međunarodne stručnjake koji se bave iznalaženjem rješenja u reformi javne uprave iz oblasti vladavine prava, organizovana je koktel večera uz „brainstorming event“ u Kući maslina, u Starom Baru. Nakon uspješne regionalne obuke održane u Baru, na temu „Standardi sajber bezbjednosti u javnim institucijama“, u okviru Programa za dobro upravljanje sajber bezbjednošću na Zapadnom Balkanu, koji je kreirao DCAF - Ženevski centar za upravljanje sektorom bezbjednosti i Centar za sajber kapacitete Zapadnog Balkana (WB3C), učesnici su obišli znamenitosti Bara - Staru maslinu i Stari grad Bar, a završni događaj upriličili u srcu Starog Bara - u multifunkcionalnom centru Kuće maslina.



17. septembar - Kuća maslina učesnik Međunarodnog simpozijuma maslinovih ulja Hrvatske i Jadranske obale na Braču

Izvršna direktorica Kuće maslina, dr Marija Markoč, učestvovala je na Međunarodnom simpozijumu maslinovih ulja Hrvatske i Jadranske obale, koji se održao od 16. do 18. septembra na Braču. Na poziv organizatora, Olive Oil Times-a, domaćina najvećeg svjetskog takmičenja maslinovih ulja u svijetu, Markoč je u ime Crne Gore bila govornica na panelu „Navigating the Present, Shaping the Future” u toku kojeg je predstavila povezanost hrvatskog i crnogorskog maslinarstva, te savjetovala maslinare, ali i donosiocima odluka o značaju uvezivanja autentičnog nasljeđa i održivog turizma sa inovacijama u maslinarstvu i uljarstvu današnjice. Markoč je pozvala organizatore da, kroz saradnju sa Kućom maslina i lokalnom upravom, upriliče srodni događaj i u Crnoj Gori. Cilj panel diskusije bio je povezati znanje i praksu - kroz biodiverzitet i očuvanje prirodnih vrijednosti, ka uspješnijem maslinarstvu i proizvodnji maslinovog ulja, marketingu, gastronomiji i turizmu. Prilikom otvaranja ovog značajnog međunarodnog događaja, Curtis Cord, osnivač američkog Olive Oil Times i predsjednik NYIOOC istakao je da je njegova misija postaviti maslinarstvo Jadranske obale na globalnu kartu izvrsnosti.

20. septembar - Promocija knjige „Očevi ispred sinova” autorke Ksenije Popović

U želji da prikaže Crnu Goru kakvu je ona doživjela, crnogorska spisateljica Ksenija Popović napisala je knjigu koja obiluje nepredvidivim događajima i zapletima, stavljajući u fokus muške likove i njihove tragične sudbine. U Kući maslina, autorka je premijerno objavila da piše novi roman, stvarajući žensku priču s početka 20. vijeka, na čemu vrijedno radi i istražuje, učeći na svakom koraku.

26. septembar - Multimedijalni događaj „Stara maslina – 2250 godina postojanja pod krošnjom vječnosti” i modna kolekcija „Korijen i kruna”

Veličanstvenim multimedijalnim događajem obilježen je početak proslave 2250. rođendana Stare masline na Mirovici. Pod vedrim barskim nebom, na mjestu koje odiše mirom - ispod Stare masline na Mirovici, održan je Multimedijalni događaj „Pod krošnjom vječnosti” u čast ovog jubileja. U ime Opštine Bar, večer je otvorila potpredsjednica, mr Tanja Spičanović. U svom obraćanju, istakla je da su u stablu Stare masline, u svakoj njenoj grani sabrani ne samo tragovi godina, već i tragovi ljudi, njihovih sudbina, mirenja i praštanja. A tokom punih 2.250 godina njenog postojanja, bilo ih je zaista mnogo – onih koji su je pohodili ili izmolili, koje je nahranila i odnjivila, koje je ispratila i dočekala, koje je podučila i osokolila, kojima je dala blagoslov i zaklon, onih koje je utješila i umirila, onih koji su došli da joj došapnu najskriveniju tajnu svog srca, onih čiju tišinu je samo njena tišina razumjela. Tihi posmatrač davno prohujalih vremena, ali i onih skorijih, bremenitih svojim, a opet tako istim nedaćama i strijepnjama. Naša čuvarica mira i istorije. U ime Kuće maslina, goste je pozdravila izvršna direktorica, dr Marija Markoč, riječima da Stara maslina ima dušu, široku kao plavetnilo iznad Bara, što nam je dokazala u godini svog jubileja, poklanjajući nam ono najvrijednije - svoje plodove, koji će biti pretočeni u najblistaviju kap maslinovog ulja. Sa ponosom i ogromnom odgovornošću, podijelila je sa prisutnima, da će ove jeseni Stari Bar zamirisati na svježije maslinovo ulje. Limitirana serija maslinovog ulja od stabla Stare masline će biti



KUĆA MASLINA

HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar

krunisana njenim nazivom, dok će tečno zlato Kuće maslina biti nazvano MIROVICA, kao vječna zahvalnost što je Stara maslina opstala i ostala na ovom mjestu upravo zbog stanovnika ovog barskog kraja, jer je i u najtežim i najgladnijim vremenima Stara maslina za njih bila vrijednija od čupa zlata. Centralni dio događaja bila je tematski rađena modna kolekcija, pod nazivom „Korijen i kruna” autorke, istoričarke umjetnosti i modne dizajnerke dr Anastazije Miranović. Kolekcija od 30 modela, rađena je dominantno u svili i prirodnim materijalima, u širokom spektru maslinastih i zemljanih tonova. Svileni modeli imaju aplikacije maslinovih grana, plodova, Stare masline, specijalno dizajniranih ovim povodom. Hor Antivari musica, predvođeni dirigentom Mirom Kruščićem i solistkinjom-sopranom Aleksandrom Vojvodić Jovović, premijerno u Baru su izveli staru narodnu kompoziciju „Maslina je gora”. Maestralno izvođenje Helene Đurović, u ulozi Stare masline, ni jednog posjetioca nije ostavilo ravnodušnim. U revijalnom dijelu događaja, prikazan je dokumentarni film - retrospektiva rada Kuće maslina u prethodnih godinu dana.





KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar





29. septembar – Promocija romana „Zera luče“ Jasenke Lalović

Veče u Baru posvećeno promociji romana „Zera luče“ Jasenke Lalović okupilo je veliki broj ljubitelja literature, a u Kući maslina je nedostajalo mjesto više, čime je još jednom potvrđen kontinuitet i prepoznatljivost autorke na regionalnoj književnoj sceni. Moderator promocije Vjera Knežević Vučićević i učesnici večeri: autorka Jasenka Lalović, novinarka Mila Vukosavović i dr Olga Vojičić Komatina istakli su značaj ovog događaja, naglašavajući kako je riječ o romanu koji na jedinstven način povezuje prošlost i sadašnjost, šest generacija dvije porodice, kroz priče i sudbine žena koje postaju vezivno tkivo narativa. Roman otvara slojeve pitanja o identitetu, genetskom nasljeđu i ličnim iskustvima, ukazujući kako društvo oblikuje pojedinca. Veče je zaključeno razmišljanjima o značaju romana za očuvanje kulturnog i jezičkog nasljeđa, ali i ženskih identiteta kroz vrijeme.



1. oktobar – Javno čitanje radova u okviru projekta „Alternativna kulturna scena za mlade“ u organizaciji NVU „Rasplet“

U Kući maslina je održano javno čitanje radova, koje je zaokružilo petodnevne radionice angažovanog pisanja sa piscem i muzičarem Markom Šelićem Marčelom, u organizaciji NVU Rasplet. Na sceni je svojih sedamnaest radova predstavilo 17 djevojaka – Jovana Vučićević, Ana Đoković, Anđela Zindović, Jovana Petrović, Ksenija Stamatović, Ksenija Đurić, Nikoleta Vuksanović, Olena Gromova, Sara Duraković, Sara Pepdjonović, Svetlana Zabijako, Taisija Sergejeva, Dorotea Radonjić, Natalija Kićović, Božana Raičević, Tijana Brežanin i Jovana Zindović – donoseći publici autentične i hrabre priče. Radionice su dio projekta „Alternativna kulturna scena za mlade“, koji realizuje NVU „Rasplet“, a pod pokroviteljstvom Opštine Bar.



3. oktobar – Dani nematerijalne kulturne baštine Bara

Dani nematerijalne kulturne baštine Bara 2025 započeli su stručnim simpozijumom o maslinarstvu u Kući maslina. Manifestaciju je, u ime Opštine Bar, svečano otvorio Srđan Lekić, sekretar Sekretarijata za kulturu, a goste je u ime organizacionog tima manifestacije pozdravio Goran Pajović, rukovodilac Zavičajnog muzeja - JU Kulturni centar Bar. Svako iz svog ugla i branše, stručne podatke o maslinarstvu kao kulturološkom blagu Bara održali su Marija Markoč, Tanja Vujović, Ljubica Miličić, Draginja Radonjić, Mladen Zagarčanin, Suljo Mustafić, Čazim Alković, Željko Milović, Nedeljko Đurović i Senad Petović koji su govorili o kulturnom nasljeđu masline, etnološkim posebnostima barskog maslinarstva, ulozi muzeja, arheološkim uvidima, tradicionalnoj preradi i vezama masline sa identitetom Bara. Program je upotpunjen prikazom umjetničkog filma „Dani nematerijalne baštine Bara 2025“, autora Marka Srzentića, kao i prikazom arhivskog filma o maslinarstvu Bara. Ukusne barske gastronomske specijalitete za ovu priliku pripremile su vrijedne ruke „Žena Bara“.





KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar

5. oktobar – U Kući maslina otpočela proizvodnja maslinovog ulja po najsavremenijim standardima

Linija za proizvodnju, pakovanje i skladištenje maslinovog ulja u proizvodnom pogonu Kuće maslina u Starom Baru, otpočela je sa radom početkom oktobra 2025. godine. Nabavljena je uz finansijsku podršku Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede i Opštine Bar. Odbor direktora Kuća maslina DOO donio je stimulativnu Odluku o preradi ploda masline u sezoni 2025/26. godine, za sve registrovane maslinare na teritoriji Crne Gore, čime im je omogućena besplatna prerada ploda masline, kao i značajne povoljnosti u dijelu pakovanja maslinovog ulja.





11. oktobar – Promocija monografije „The best of Zupci Times”

Pred brojnim posjetiocima, među kojima su bili i ambasador Hrvatske u Crnoj Gori Veselko Grubišić i sekretar Sekretarijata za kulturu Opštine Bar Srđan Lekić, pokretač i urednik ovog zubačkog „katkadnika” mr Ilija Vukotić istakao je da je ovo izdanje objavljeno uz podršku Nacionalnog savjeta Muslimana Crne Gore i Hrvatskog nacionalnog vijeća (HNV) Crne Gore. Predsjednik Nacionalnog savjeta Muslimana Crne Gore Sabrija Vulić podsjetio je da je ideja za ovu monografiju nastala prošle godine, na Danima nematerijalne kulturne baštine Bara. Potpredsjednik HNV Darko Perić rekao je da „Zupci Times” svojim značajem nadilazi lokalne okvire. Kuriozitet večeri bilo je predstavljanje izgraviranog štapa koji je Zubac Petar Antunićević napravio dok je sa još nekoliko seljana bio zatočenik u turskim logorima u Prvom svjetskom ratu. Istoričarka umjetnosti Katarina Gazdić Ilić istakla je da je jedan od najvrjednijih aspekata ove monografije to što je dijelom pisana lokalnim dijalektom „jer upravo riječi, izrazi, idiomi nose u sebi tragove istorije, starih seoba i kulturnih prožimanja”. Autora monografije, učesnike i posjetioce promocije, pozdravio je i poznati zavičajni publicista i etnolog Vlado Lukšić. Veče je pjesmom „Vrsuta” otvorio hor „Antivari Musica”, sa sopranom Aleksandrom Vojvodić Jovović, a pročitane su i „Pjesma o Zupcima” koju je uoči Drugog svjetskog rata napisao Mirko Ivanović, te „Pjesma za Janu Dumezić Marinović” koju je napisao Petar Marinović. Veče su autentičnim nošnjama uljepšale djevojke iz Zubaca, a bogata trpeza za posjetioce bila je djelo NVU „Žene Bara”.

21. oktobar - 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 ručno ubrani i istog dana prerađeni u pogonu za proizvodnju Kuće maslina. Naročitu zahvalnost dugujemo privrednom društvu Komunalne djelatnosti Bar na ustupanju korpe čime nam je omogućeno da izvršimo ručnu berbu plodova sa Stare masline. Ostala stabla maslina su obrana uz pomoć učenika Srednje stručne škole u Baru, kombinujući ručnu berbu i upotrebu električnih vibro tresača.

25. oktobar - Porodica Kurmemaj i ove godine obradovala djecu i mlade oboljele od dijabetesa donacijom vrijednom 60.000 eura, podržali i Žene Bara sa dodatnih 10.000 eura

U Kući maslina je održan humanitarni događaj povodom donacije porodice Kurmemaj – Dine i Ahmeta, namijenjene osobama koje boluju od dijabetesa, starosti do 21 godine, iz više crnogorskih opština – Bara, Ulcinja, Tuzi, Plava, Gusinja i Rožaja. Donacija, u iznosu od 60.000 eura, obezbijedena je za 60 pacijenata koji su pojedinačno dobili po 1.000 eura, radi nabavke senzora ili pumpi za regulisanje šećera u krvi, u skladu sa svojim potrebama. Tokom događaja, porodica Kurmemaj uručila je i dodatnu donaciju u iznosu od 10.000 eura za Nevladino udruženje „Žene Bara”, koja sredstva koristi za potrebe svojih korisnika narodne kuhinje. Događaju su prisustvovali predsjednik Opštine Bar Dušan Raičević, predsjednik Opštine Ulcinj Genci Nimanbegu sa saradnicima, predstavnici zdravstvenih ustanova iz Bara, Ulcinja i Rožaja,



KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



Instagram Facebook @kucamaslinabar

humanitarnih organizacija, prijatelji i rodbina porodice Kurmemaj, predstavnici humanitarnog fonda „Naš zavičaj – Trojet tona“ i mnogobrojni korisnici donacije.

29. oktobar - Studenti Fakulteta za prehrambenu tehnologiju, bezbjednost hrane i ekologiju Univerziteta Donja Gorica na praktičnoj nastavi u Kući maslina

U okviru predmeta Tehnologija proizvoda biljnog porijekla, studenti FPTBHE su aktivno učestvovali u procesu proizvodnje maslinovog ulja, učili o pravilnim načinima skladištenja maslinovog ulja, a potom usvojili osnovne tehnike degustacije i organoleptičke procjene maslinovih ulja.

29. oktobar – Promocija knjige „Ja sam Alen“ autora Alena Muhića u organizaciji Nacionalnog savjeta Muslimana Crne Gore

Nacionalni savjet Muslimana Crne Gore je u Kući maslina upriličio promociju knjige „Ja sam Alen“, potresne ispovijesti autora Alena Muhić, djeteta rođenog iz ratnog silovanja tokom agresije na Bosnu i Hercegovinu. Predsjednik Savjeta Muslimanskog naroda Crne Gore, Sabrija Vulić pojasnio je da je ideja o realizaciji ove promocije potekla od profesorice Jasmine Rabrenović, članice NVO Žene Bara. Predmetnoj promociji prisustvovao je i sam autor, Alen Muhić koji je danas medicinski radnik, suprug, otac i aktivista koji širom svijeta podiže glas za prava žrtava seksualnog nasilja u ratu. On je istakao da mu je posebno emotivno što se prva promocija van granica Bosne i Hercegovine, upravo u Baru – gradu koji odiše suživotom.

31. oktobar - Uveden sistem menadžmenta bezbjednošću hrane ISO22000 i HACCP u proizvodnom pogonu Kuće maslina

Kuća maslina je krajem oktobra 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.





31. oktobar – Prvi internacionalni festival ljubavne poezije „Vladimir i Kosara” u organizaciji Internacionalne – kulturna asocijacije IKA

Na festivalu „Vladimir i Kosara“, koji je odisao emocijom i ljepotom riječi, birala se najljepša ljubavna pjesma u regionu, a u takmičarskom dijelu učestvovalo je 26 autora iz Crne Gore, Srbije, Bosne i Hercegovine, Hrvatske i Albanije. Pjesme su izabrane na osnovu konkursa i procjene stručnog žirija. Svaki od autora predstavio se svojim najboljim djelom, a publika je imala priliku da uživa u raznovrsnosti poetskih izraza i senzibiliteta koji povezuju region. Prema odluci žirija, nagradu „Vladimir i Kosara“ za najljepšu ljubavnu pjesmu u regionu osvojio je crnogorski književnik Nikola Šćepanović iz Kolašina. Drugu nagradu podijelili su Ibrahim Osmanbašić iz Sarajeva, jedan od najistaknutijih bosanskohercegovačkih pisaca i kulturnih poslenika, te Emil Strniša iz Splita. Treće mjesto pripalo je Milošu Marjanoviću iz Beograda. Publiku je posebno dirnuo nastup mlade barske pjesnikinje Ivane Đuranović, koja se po prvi put predstavila javnosti sa pjesmom „Tamo negdje“. Gosti večeri bili su Barani – pjesnik Rajko Joličić i talentovana Nikolija Pandurica, dok je program vodila Andrea Purlija, takođe talentovana mlada Baranka i jedna od pobjednica IKA konkursa za mlade do 18 godina.

5 – 7. novembar – XXXVIII Međunarodni festival dječijeg stvaralašta i stvaralaštva za djecu „Susreti pod Starom maslinom“

Trideset osmo izdanje Međunarodnog festivala dječijeg stvaralaštva i stvaralaštva za djecu „Susreti pod Starom maslinom“ svečano je otvoreno pod krošnjom „stare dame“ na Mirovici. Kao dio programa obilježavanja Dana oslobođenja i Dana opštine Bar, u organizaciji JU Kulturni centar Bar i uz podršku Opštine Bar i Kuće maslina, festival je još jednom okupio brojne pjesnike, slikare, glumce, male stvaraoce i umjetnike, kao i istaknute književnike. Ovogodišnju smotru dječje mašte, talenta i radosti svečano je proglasio otvorenim sekretar Sekretarijata za kulturu Opštine Bar, Srđan Lekić, a dobrodošlicu u Bar svim učesnicima i gostima poželjela je Aleksandra Grabež, direktorica JU Kulturni centar Bar. Program svečanog otvaranja na Mirovici protekao je u znaku defilea učesnika, nastupa mažoretki plesnog kluba „Habanera“ i koncerta dječjeg hora ŠOMO „Petar II Petrović Njegoš“, kao i nastupa laureata festivala i specijalnog gosta, glumca Ivana Jevtovića, a ovom prilikom dodjeljene su i nagrade za najbolje literarne radove učenika.

7. novembar – Kontrolna hemijska analiza kvaliteta maslinovih ulja dostupna u Kući maslina

Zahvaljujući savremenom laboratorijskom aparatu OxiTester, renomiranog italijanskog proizvođača, od početka novembra je u Kući maslina dostupna 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), peroksidni broj (meqO₂/kg), kao i sadržaj 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.



17. novembar – Dodijeljene studentske stipendije za studijsku 2025/26. godinu u Kući maslina

U okviru proslave Dana opštine i Dana oslobođenja Bara, a povodom obilježavanja Međunarodnog dana studenata, u Kući maslina je upriličena svečana dodjela stipendija najboljim barskim visokoškolcima koji se usavršavaju na univezitetima u Crnoj Gori, ali i širom svijeta. Njih 142 je ostvarilo pravo na mjesečne stipendije lokalne uprave koje se dodjeljuju na period od deset mjeseci po osnovu nekoliko kategorija. Tako je za studijsku 2025/2026. godinu dodijeljeno ukupno 95 stipendija za izvrsnost, 46 stipendija za studente koji se obrazuju za deficitarna znanja u rangu visokog obrazovanja kao i jedna stipendija po osnovu primjene principa afirmativne akcije. Predsjednik Opštine Bar, Dušan Raičević je prilikom uručjenja stipendija poručio da se radi o rekordnom broju podržanih studenata do sada. Raičević je posebno poručio studentima da u Opštini Bar i lokalnoj administraciji imaju partnere, podršku i ljude koji su spremni da čuju i razumiju ono što su njihove potrebe.

19. novembar – Tim AGROLINK pobjednik Hakatona Kuće maslina posvećenom srednjoškolcima na temu „Ruku pod ruku – Bolja hrana za bolju budućnost“

U Kući maslina, održan je Hakaton - takmičenje za srednjoškolce, u kojem je učestvovalo šest timova iz Gimnazije „Niko Rolović” Bar i Srednje ekonomsko-ugostiteljske škole. Učesnici su imali priliku da razrade i unaprijede svoje ideje kroz mentorski rad sa iskusnim mentorima ispred institucija FAO Crna Gora, Inovaciono-preduzetnički centar Tehnopolis i Naučno-tehnološki Park. Prvo mjesto osvojio je tim pod akronimom AGROLINK, koji je predstavio ideju savremenog uvezivanja staračkih domaćinstava i poljoprivrednih gazdinstava koji nemaju mogućnost sprovođenja poljoprivrednih radova sa mladim preduzetnicima u oblasti poljoprivrede, koji ne raspolažu obradivim površinama, a namjeravaju pokrenuti biznis u sektoru proizvodnje hrane. Drugo mjesto prošlogodišnjeg Hakatona pripalo je ekipi OAZA, koja je predstavila rentabilnu digitalnu platformu koja uvezuje proizvođače, potrošače i HORECA sektor, dok je treće mjesto odnijela ideja FRUITFUSION koja ima za cilj proširenje asortimana proizvoda u Kući maslina, proizvodnjom dehidriranog sušenog mediteranskog voća, čime bi se smanjili viškovi ovih vrijednih poljoprivrednih dobara na tržištu i produžio njihov rok trajanja. Nagrade za dobitnike su obezbijedili FAO Crna Gora i Kuća maslina. Takmičenje je održano u sklopu obilježavanja Dana Opštine - 81 godina od oslobođenja Bara.

19. novembar – Nagrađeni učesnici literarnog konkursa „Život bez filtera“ i inspirativne priče mladih autora o digitalnoj zavisnosti

U Kući maslina je održano književno veče povodom dodjele nagrada i zahvalnica učesnicima literarnog konkursa „Život bez filtera“ koji je realizovala Opština Bar povodom obilježavanja novembra – mjeseca borbe protiv bolesti zavisnosti. Među pristiglih 75 radova, tročlani žiri koji su činile profesorice Ivana Kecojević, Marija Šušter i Maja Simović, odabrao je najbolje koji su na kreativan i originalan način pružili svoje viđenje date teme, uz pozitivnu viziju i rješenje. U kategoriji osnovnih škola, prvo mjesto pripalo je Miji Vuković, iz OŠ „Kekec” (mentor: prof. Staša Savić). Drugo mjesto zauzela je Lamija Hodžić, učenica



OŠ „Mrkojevići“ (mentor: prof. Sanela Škretović), dok je Darisu Adroviću iz OŠ „Jugoslavija“ (mentor: prof. Ivana Krulanović) pripalo treće mjesto. U kategoriji srednjih škola, prvonagrađena je Anđela Zindović iz Srednje ekonomsko-ugostiteljske škole (mentor: prof. Mirjana Savićević), drugo mjesto pripalo je Nađi Stanišić, učenici Srednje stručne škole (mentor: prof. Valentina Radonjić). Treća nagrada dodijeljena je učenici Gimnazije „Niko Rolović“, Milici Berilažić (mentor: prof. Vesna Pavićević) dok je specijalna nagrada pripala Hani Hadžibegović iz Srednje stručne škole (mentor: prof. Valentina Radonjić). U ime Opštine Bar, učenicima, profesorima, roditeljima i predstavnicima škola, obratio se sekretar Sekretarijata za sport i mlade Goran Simić, koji je istakao da su mladi najvažniji dio naše zajednice, te da Sekretarijat kroz brojne aktivnosti radi na tome da im ponudi što više kvalitetnih i korisnih sadržaja. Nakon dodjele diploma i zahvalnica, prisutni su imali priliku da čuju nagrađene i posebno zapažene radova, čime je dodatno obilježena kreativnost mladih autora.

25. novembar – U okviru Dana crnogorske sofere u Kući maslina biseri barske gastronomije predstavljeni prijateljima Bara

Delegacije gradova prijatelja Bara i pobratimskih opština, u okviru obilježavanja Dana opštine Bar, 24. novembra, posjetili su Kuću maslina u Starom Baru. Nakon obilaska proizvodnog pogona, članovi delegacija su učestvovali u profesionalnoj degustaciji djevičanskih maslinovih ulja. U konačnici ove predivne posjete koja je prikazala Bar u punom sjaju, posjetioci su uživali u specifičnim ukusima i mirisima barske kuhine, koju je pripremilo NVU Žene Bara.

27. novembar – Svečano obilježen Dan Stare masline i jubilej – 2250 godina života Stare masline / Promovisan Almanah Kuće maslina – časopis posvećen radu i ostvarenjima Kuće maslina

U Kući maslina je 27. novembra održano centralno obilježavanje Dana Stare masline, kojim je ujedno proslavljen i jubilej 2250 godina starosti ovog jedinstvenog spomenika prirode, a ovim povodom je premijerno predstavljen i Almanah Kuće maslina, godišnjak posvećen maslinarstvu, tradiciji i savremenim praksama u ovoj oblasti. Predsjednik Opštine Bar Dušan Raičević, otvarajući događaj koji je sastavni dio programa obilježavanja 24. novembra - Dana opštine Bar, poručio je da Stara maslina predstavlja stablo koje potvrđuje milenijumsko postojanje života na ovim prostorima i podsjeća na vrijednosti na kojima je izgrađen Bar. Raičević je izrazio zadovoljstvo što je Kuća maslina danas objekat koji živi punim plućima i potvrđuje uspjeh koncepta nacionalne kuće maslinarstva, koja doprinosi razmjeni znanja, podstiče razvoj maslinarske proizvodnje i inspiriše nove generacije maslinara. O Almanahu i planovima za njegova naredna izdanja govorili su direktorica Kuće maslina Marija Markoč i urednik publikacije Željko Milović, uz poruku da će godišnjak biti važan dokument maslinarske tradicije i savremenog razvoja ove oblasti. Almanah donosi pregled aktivnosti Kuće maslina u prethodnoj godini, ali i stručne tekstove o istoriji, značaju i budućnosti maslinarstva u barskom i širem mediteranskom području. Intencija ove publikacije jeste da postane platforma koja okuplja eminentne stručnjake iz zemlje, regiona i svijeta, te kroz primjere dobre prakse i stručna znanja doprinese unapređenju maslinarstva u Baru i Crnoj Gori. U okviru večeri prikazan je i film „Stara maslina – svjedok u vremenu“, a u znak zahvalnosti, direktorica Kuće maslina dr Marija



KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



Instagram Facebook @kucamaslinabar

Markoč je uručila zahvalnicu gospodinu Nikoli Ninu Nikočeviću, nasljedniku porodice Veliše Nikočevića, posljednjeg privatnog vlasnika Stare masline koji je odbio da proda stablo. Događaj je praćen muzičkim performansima violinistkinje Verice Čuljković.

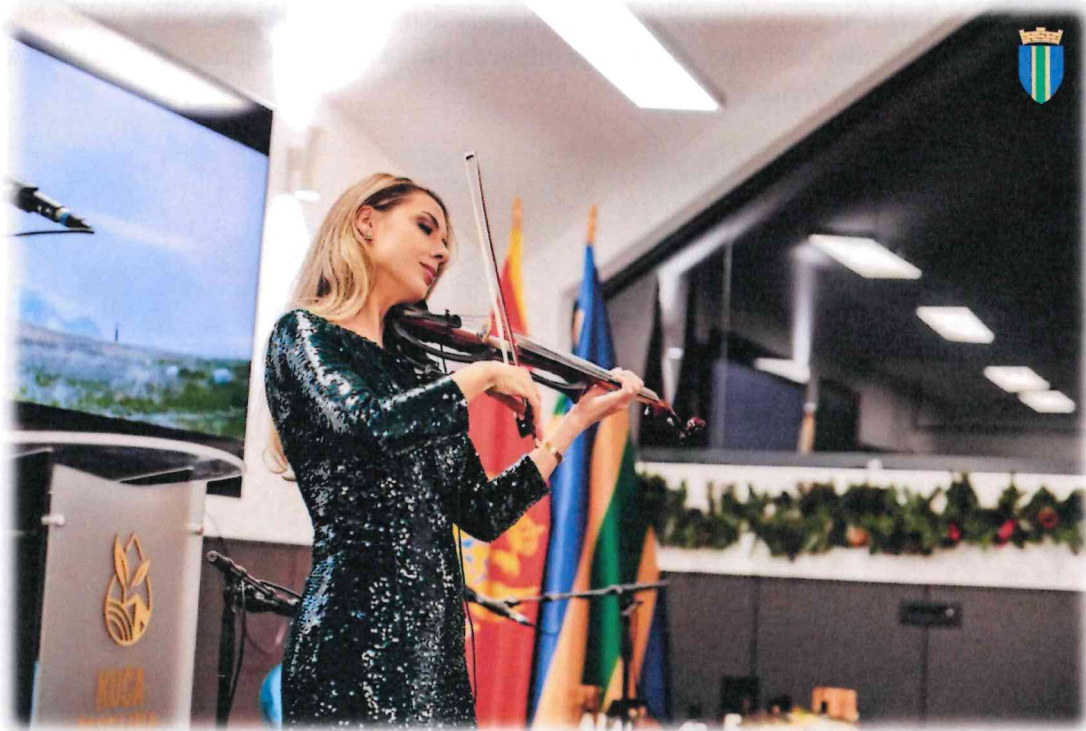




KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar





1. decembar – Obuka za profesionalne korisnike sredstava za zaštitu bilja

Još jedna uspješna obuka za profesionalne korisnike sredstava za zaštitu bilja održana je u Starom Baru prvog dana decembra, uz izuzetno veliko interesovanje učesnika. Obuku je organizovala Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove, u saradnji sa Ministarstvom poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Institutom za javno zdravlje, Ministarstvom ekologije, održivog razvoja i razvoja sjevera i Inovaciono-preduzetničkim centrom „Tehnopolis“. Direkcija za savjetodavne poslove u biljnoj proizvodnji MPŠV je aktivno učestvovala u realizaciji ovog programa. Tokom obuke obrađene su ključne oblasti koje doprinose unapređenju stručnih znanja i praksi na terenu, od pravilnog rukovanja i skladištenja, preko smanjenja rizika i zaštite zdravlja ljudi, do očuvanja životne sredine. Interaktivni pristup i praktični primjeri učinili su predavanja posebno korisnim i primjenljivim u svakodnevnom radu. Učešće su uzeli i predstavnici Kuće maslina, stičući sertifikat za bezbjedno korištenje sredstava za zaštitu bilja. Ove obuke predstavljaju ključnu aktivnost u uspostavljanju EU sistema prometa i upotrebe pesticida, prema kojem sredstva za zaštitu bilja mogu kupovati samo lica koja posjeduju legitimaciju o uspješno završenoj obuci. Implementacija ovakvog sistema obezbjeđuje smanjenje negativnih posljedica nepravilne upotrebe pesticida i doprinosi stvaranju sigurnog, održivog i kontrolisanog okruženja u biljnoj proizvodnji.

5. decembar – Svjetski dan zemljišta obilježen edukativnim predavanjem prof. dr Pandija Zdrulija

Edukativnim predavanjem profesora Pandi Zdrulija, vrhunskog internacionalnog stručnjaka iz oblasti pedologije, obilježen je Svjetski dan zemljišta - 5. decembar. Svi zainteresovani su imali priliku da čuju o naporima Evropske Unije da zaštiti svjetsko zemljište od erozije, urbanizacije i zagađenja. Takođe, ovo predavanje izrodilo je ideju otvaranja „žive laboratorije“ i u Crnoj Gori, koja ima za cilj očuvanje i unapređenje plodnosti zemljišta na području zemalja Zapadnog Balkana.

11. decembar – Promocija knjige „Božji dani“ autora Đorđa Gregovića

U Kući maslina u Starom Baru promovisana je nova knjiga pisca Đorđa Gregovića iz Petrovca, „Božji dani“, koju je prošle godine objavio podgorički Zavod za udžbenike i nastavna sredstva. U svom literarnom kaleidoskopu Gregović je posložio 17 priča o svom „malom mistu“, odnosno, svakom mediteranskom gradu iz onog, analognog vremena. O knjizi su govorili Željko Milović – književnik, novinar i publicista, te pisac Savo Markoč, kao i sam autor. U živom i spontanom razgovoru sa Markočem i Milovićem, ali i dijelom posjetilaca – starih školskih drugova iz Bara, koji je moderirao Gregović, nizale su se reminiscencije na vrijeme o kojem govori ova zbirka priča, popularnu italijansku kulturu – filmove, muziku, knjige, ali i na nekadašnji Petrovac, te Bar i Pristan.



12 – 14. decembar – XXIII MASLINIJADA

U organizaciji NVO „Maslinijada“ i NVO Udruženje maslinara „Antivari“, pod pokroviteljstvom Opštine Bar i Turističke organizacije, uz podršku Kuće maslina, Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Ministarstva regionalno-investicionog razvoja i saradnje sa NVO, prošlogodišnje trodnevno izdanje „Maslinijade“ okupilo je 70 izlagača iz Bara i Crne Gore, maslinare, vinare, domaće proizvođače meda, ljekovitog bilja, ali i stručnjake u oblasti maslinarstva. Uz predavanje na temu „Maslinarstvo i/ili turizam – izazovi održivog razvoja“, proglašenje pobjednika u kategoriji najboljih maslinovih ulja i dodjelu priznanja (održano u Kući maslina) manifestaciju je obilježio i bogat kulturno-umjetnički i zabavni program, kao i likovna kolonija umjetnika iz država regiona pod nazivom „Street in Art – Oliva“, koji su na otvorenom prostoru oslikavali platna i priredili izložbu sa motivima masline i Starog grada. Manifestaciju je zvanično otvorio ministar poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Vladimir Joković, ističući da je Maslinijada mnogo više od sajamske smotre - simbol tradicije, istrajnosti i zajedništva barskih maslinara. Obraćajući se prisutnima, predsjednik Opštine Bar Dušan Raičević izrazio je zahvalnost svima koji već 23 godine potvrđuju prepoznatljivu krilaticu da je maslina ime Bara, ističući da se Maslinijada afirmisala kao jedna od najznačajnijih manifestacija koja čuva i promoviše identitet grada.

24. decembar – U saradnji sa Mjesnom zajednicom Stari Bar priređena novogodišnju atmosferu u prostorijama Društva roditelja djece sa posebnim potrebama

Povodom novogodišnjih i božićnih praznika, Kuća maslina i Mjesna zajednica Stari Bar donirali su novogodišnje paketiće ispunjene ekstra-djevičanskim maslinovim uljem brenda Mirovica i ostalim domaćim poljoprivrednim proizvodima. Takođe, Društvu roditelja djece sa posebnim potrebama donirali su i materijal za razvoj finih motoričkih aktivnosti. Ova akcija predstavlja simbol vrijednosti koje su temelj i osnov Starog Bara i cijelog našeg grada. Kuća maslina i MZ Stari Bar nastavljaju sa djelima koja ne samo da inspirišu, već nas sve podsjećaju na pravu suštinu praznika – dijeljenje, ljubav i zajedništvo.

25. decembar – Završna konferencija projekta „New Reality of the Heritage Sites“

Opština Bar uspješno je realizovala prekogranični projekat „New Reality of the Heritage Sites“, u okviru IPA CBC programa Crna Gora – Albanija, u partnerstvu sa Opštinom Tropoje i NVO FLAG. Na završnoj konferenciji u Kući maslina, potpredsjednica Opštine Bar mr Tanja Spičanović istakla je da Opština Bar kontinuirano ulaže u modernu i digitalnu prezentaciju kulturne baštine, koristeći AR i VR tehnologije kako bi posjetiocima ponudila inovativno i interaktivno iskustvo Starog grada Bara. Nakon zvaničnih obraćanja, održana je prezentacija ciljeva i realizovanih aktivnosti u okviru projekta, koju je predstavila Ana Živanović poseban fokus projekta je digitalizacija kulturne baštine, kroz razvoj AR sadržaja u Arhiepiskopskoj palati i VR aplikacije za virtuelnu turu gradom, dostupne na www.bar360.app, koja omogućava obilazak više lokacija u Baru na savremen i pristupačan način. U Starom gradu Baru realizovane su i značajne infrastrukturne aktivnosti – izgrađena je nova biletarnica, unaprijeđeni su objekti i sadržaji za posjetioce, postavljeni informativni paneli, a mapa Starog Bara redizajnirana i digitalizovana.



6.2. Stepen realizacije Akcionog plana programskih aktivnosti privrednog društva u 2025. godini

U narednoj tabeli, prikazan je stepen realizacije Akcionog plana programskih aktivnosti društva u 2025. godini, a u skladu sa Akcionim planom programskih aktivnosti društva, shodno Planu upravljanja „Kućom maslina“ od 2024. do 2028. godine.

Tabela 11: Stepen realizacije Akcionog plana programskih aktivnosti društva u 2025. 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	Planirano	Ostvareno
A1.1 – Operativna linija za preradu i pakovanje maslinovog ulja	Broj sistema puštenih u rad	1	1
A1.2 – Donošenje Odluke o preradi maslina i pakovanju maslinovog ulja po promotivnim uslovima	Količina prerađenih maslina	75t	117t
A1.3 – Opremanje i otvaranje prodajno-izložbenog prostora u „Kući maslina“	Broj izloženih proizvoda	600	650
A1.4 – Uspostavljanje sistema upravljanja kvalitetom i bezbjednosti proizvodnje maslinovog ulja	Količina proizvedenog EDMU	8.5 t	16.23t
A1.5 – Sticanje povjerenja novih komitenata kroz implementaciju marketing plana	Broj komitenata	180	61 (prodaja) 152 (prerada)
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	Planirano	Ostvareno
A2.1 – Uvođenje maslinovog ulja „Kuće maslina“ u trgovačke lance, restorane i hotele širom Crne Gore	Broj prodatih flaša maslinovog ulja	2000	1766 (od 1.11. do 31.12)
A2.2 – Učešće na sajmovima, festivalima, salonima i takmičenjima u zemlji i inostranstvu	Broj osvojenih nagrada i priznanja	1	2
A2.3 – Ispunjavanje uslova za registraciju žiga, vizuelne identifikacije i šeme kvaliteta	Broj odobrenih identifikacija	1	U toku
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	Planirano	Ostvareno
A3.1 – Održavanje edukativnih sesija u saradnji sa domaćim i inostranim stručnjacima za maslinarstvo i kvalitet maslinovog ulja	Broj organizovanih sesija	2	11



A3.2 – Objavljivanje materijala, brošura, uputstava, stručnih radova, video i online alata	Broj publikovanih dokumenata	4	5 štampanih 50 online alata
A3.3 – Učešće na međunarodnim stručnim konferencijama sa lokalnim proizvođačima	Broj međunarodnih edukacija	2	2
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	Planirano	Ostvareno
A4.1 – Razvoj interaktivne online mape „Putevi maslina“ na teritoriji Bara i Crnogorskog primorja	Broj kreiranih mapa	1	1
A4.2 – Razvoj turističke rute koja obuhvata posjetu „Kući maslina“ i degustaciju proizvoda	Broj posjeta turista „Kući maslina“	20.000	25.000
A4.3 – Organizacija umjetničkih događaja u „Kući maslina“ (tematske izložbe slika, vajarskih djela, književne večeri, koncerti, predstave itd.)	Broj organizovanih događaja	15	33
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	Planirano	Ostvareno
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	13
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	0
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	Planirano	Ostvareno
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	8
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	11



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	9
---	--	---	---





KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar

7. IZVJEŠTAJ O REALIZACIJI PROGRAMA UPRAVLJANJA SPOMENIKOM 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 1.

Tabela 12: Centralna koordinata i nadmorska visina Spomenika prirode

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

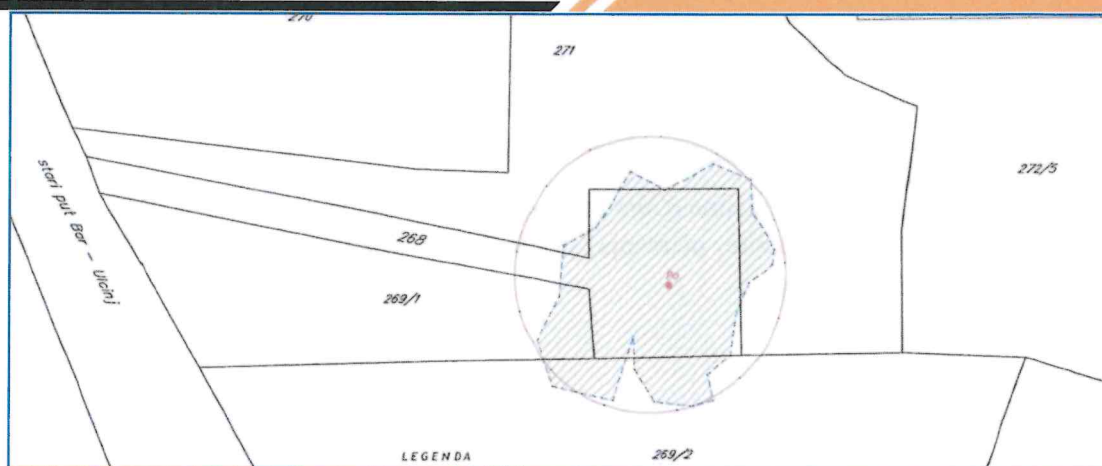
Izvor: Plan upravljanja Spomenikom prirode: „Stablo Stare masline (*Olea europaea* L.) na Mirovici
2024 – 2028. godina



Ilustracija 5: Geografski položaj stabla Stare masline (Izvor: Topografska karta 1:25000)



Ilustracija 6: Geografski položaj Stare masline (Izvor: Google Map)



Ilustracija 7: 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 13: 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



7.2. Doprinos ostvarenju dugoročnih ciljeva zaštite, očuvanja i unapređenja stabla Stare masline kroz realizaciju Programa upravljanja za 2025. 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:

1. Prirodne vrijednosti
2. Edukacija i posjećivanje
3. 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 2025. godinu, doprinijeće se realizaciji sva tri definisana dugoročna cilja.

Tabela 14: 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 obezbijeđena 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 2025. godinu, označeni su zelenom bojom polja u tabeli.



Tabela 15: Doprinos ostvarenju specifičnih ciljeva upravljanja Spomenikom prirode kroz realizaciju Programa upravljanja za 2025. godinu

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 : Unaprjeđenje 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





7.3. GODIŠNJI IZVJEŠTAJ O REALIZACIJI PROGRAMOM UTVRĐENIH MJERA I AKTIVNOSTI ZA UPRAVLJANJE ZAŠTIĆENIM PRIRODNIM DOBROM TOKOM 2025. 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 dostavi Izvještaj o realizaciji godišnjeg programa upravljanja za prethodnu godinu nadležnom sekretarijatu na davanje saglasnosti.

Tabela 16: Stepen realizacije definisanih programskih aktivnosti u toku 2025. 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, redovno 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, sačinjavaju 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, izvršila je 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 iskazani su 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. U skladu sa zaključcima sa sastanka ekspertskog tima za procjenu uticaja arhitektonskog uređenja - platoa oko Stabla Stare masline, a koji je održan u decembru 2025. godine, dogovoreno je da se postave još dva piezometra, kako bi se povećao kvalitet kontrole podzemnih voda. Pored interne provjere količine i kvaliteta podzemnih voda, u redovnu kontrolu uvršten



je i izvještaj agroklimatskih podataka Zavoda za hidrometeorologiju i seizmologiju Crne Gore za period januar – jun i jul – decembar 2025. godine.

I-A3: Sprovoditi redovan monitoring kvaliteta zemljišta

U saradnji sa Inovaciono-preduzetničkim centrom Tehnopolis iz Nikšića, kao i Laboratorijom za tlo, biljku i vodu Instituta za poljoprivredu i turizam iz Poreča, izvršena je analiza zemljišta u toku 2024. i 2025. godine, koja je pokazala značajno povećanje kvaliteta i optimalne uslove za razvoj stabla Stare masline, kao i maslina uopšte. Rezultati ispitivanja pokazuju da je zemljište plodno, te da primijenjene agrotehničke mjere daju pozitivne očekivane rezultate, te da se sa istim u skladu sa preporukama i nastavi. Osim navedenog, tim Kuće maslina vrši redovna mjerenja određenih karakteristika tla (temperatura, vlažnost, NPK, električna provodljivost, insolacija). Uzorkovanje je ponovljeno i u drugom mjesecu 2026. godine, i uzorci su poslani na ispitivanje u Institut za jadranske kulture i melioraciju krša (Split, Hrvatska). Osim uzoraka zemljišta, na ispitivanje su upućeni i uzorci biljnog materijala i podzemne vode.

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 korjenovom vratu stabla, ali i količinu ploda, 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. U oktobru 2025. godine zaposleni u Kući maslina, kao i učenici Srednje Stručne Škole Bar sa svojim profesorima, uz pomoć i asistenciju D.O.O. „Komunalne djelatnosti“ Bar anagažujući teretno vozilo sa pokretnom korpom na eskalatoru, imali su čast i zadovoljstvo obaviti berbu maslina u okviru Spomenika prirode i specijalno berbu stabla Stare masline. Imajući u vidu da je u Kuću maslina, uz podršku Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Crne Gore i Opštine Bar, isporučena i instalirana linija za kontinuiranu proizvodnju maslinovog ulja, obavljena je i prerada ploda masline, te je u proizvodnom pogonu Kuće maslina, poteklo i prvo ulje.

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 betonski plato oko stabla Stare masline i da li bi njegovo uklanjanje izazvalo dodatni stres ovom stablu starosti 2250 godina, utvrdiće tim koji je okupio niz stručnjaka iz zemlje i inostranstva, a u cilju formiranja ovog tima, Kuća maslina kao upravljač ovim Spomenikom prirode, pisanim putem obratila se Univerzitetu Crne Gore i to Građevinskom fakultetu i Biotehničkom fakultetu iz Podgorice, te Institutu za jadranske kulture i melioraciju krša iz Splita, Republika Hrvatska, zatim Fakultetu CIHEAM iz Barija, Italija (Mediterranean Agronomic Institute of Bari), kao i Opštini Bar. Od strane svake institucije dostavljeni su odgovori i predloženi članovi za potrebe formiranja tima. Rješenjem izvršne direktorice Kuće maslina broj 01-307/25-939 05.09.2025. obrazovana je Međunarodna ekspertska komisija za analizu uticaja platoa na kondiciono stanje Stabla Stare masline na Mirovici u Baru. Prvi sastanak održan je putem on line linka, dok je drugi sastanak održan u Baru, u Kući maslina 04. i 05.12.2025. godine, čemu je prethodila posjeta Spomeniku prirode kako bi se svi članovi komisije direktno, na licu mjesta, upoznali sa predmetom razmatranja.

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. Izlaskom stručnih lica na teren i uvidom u stanje, donesen je zaključak da izrada pristupne rampe nije moguća zbog stepena nagiba koji ne bi bio u skladu sa svim propisima i standardima, te je od strane predmetne kompanije koja vrši izradu pristupnih rampi predložena izrada elektirčnog lifta za omogućavanje pristupa OSI spomeniku prirode Stablo stare masline na Mirovici. Ista još nije dostavljena i očekuje se u najkraćem roku, po završetku preuzetih poslova od predmetne kompanije.

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, a povodom dopisa TO Bar kojim je zatraženo delegiranje predstavnika Kuće maslina u radnoj grupi za razvoj kruzing turizma, delegirana je predstavnica Kuće maslina.

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, od kojih je trenutno najznačajnija u 2025. godini – Dani nematerijalne kulturne baštine Bara 2025, čiji će fokus biti kultura maslinarstva.



II-A4: Podsticati lokalnu turističku organizaciju na očuvanje tradicionalnog naslijeđa 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 naslijeđa, 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. Kuća maslina redovno podržava promociju kulturnog naslijeđa i kulturne baštine Bara, obezbjeđuje promociju i upućuje poziv putem svih društvenih kanala, a pisani trag ostavlja i u Almanahu koji na godišnjem nivou sabira utiske i sažeto prikazuje radno angažovanje na svim poljima koje ovo preduzeće svojim aktivnostima pokriva.

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 posjetioци 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, ali i prvog proizvoda Kuće maslina – ekstradjevičanskog maslinovog ulja Mirovica, proizvedenog u pogonu Kuće maslina. 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 i predsjednikom ovog udruženja Veselinom Joketićem, 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 prodajnim objektima, dostupan je i Katalog nagrađenih maslinovih ulja i proizvoda od masline u toku MNEOOC 2025.

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 aktivno radila i samostalno obezbijedila sredstva za ovu investiciju, te izvršila nabavku interaktivnog info totema, koji je dopremljen u objekat ovog privrednog društva u 2026. godini i pušten u rad, te dostupan svim posjetiocima.

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, upravljač podnosi Odboru direktora Prijedlog Odluke o proglašenju 27. novembra za Dan Stare masline, što je



kompatibilno sa historijski 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. S tim u vezi, 27.11.2025. godine, obilježen je Dan Stare masline objavljivanjem prvog godišnjaka – Almanaha Kuće maslina, te snimanjem kratkog filma koji pokazuje Staru maslinu kao nijemog svjedoka tokom više od dva milenijuma duge istorije na ovom prostoru. U okviru ovog događaja, dodijeljena je zahvalnica potomcima Veliše Nikčevića, koji je bio posljednji privatni vlasnik Stare masline na Mirovici, a koji je odbio prodaju ovog stabla, iako je ponuda italijanske vlade za prenos stabla Stare masline u Prirodnjački muzej u Bariju, bila više nego velikodušna i iznosila je „čup zlata“.

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. U okviru ekoloških datuma, Kuća maslina već tradicionalno vrši donacije u vidu sadnica stabala maslina koje se sade širom barske opštine.

II-B6: Obezbjedenje 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).

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 predsjedniku Opštine Bar, tražeći podršku pri realizaciji ovog projekta (urgencija je poslata i u 2026. godini). 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: Obezbjedeđena 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 izvještaja, još uvijek nijesu donijete odluke o finansiranju od strane grantodavaca.

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 spomenika prirode, a uz pomoć kojeg se mogu obavljati osnovne agrotehničke, pomotehničke mjere, zatim zaštita od bolesti i štetočina, primjena hraniva i drugo. Takođe, izvršena je nabavka opreme u cilju praćenja lakopristupačnog azota, fosfora i kalijuma, u cilju pravilnog i redovnog doziranja đubriva.

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. U komunikaciji sa Udruženjem slijepih i slabovidnih 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. Planirana je registracija šeme kvaliteta „Viši kvalitet“, registracija žiga, te ostvarivanje prava na korištenje vizuelne identifikacije „Dobro iz 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 koje su prethodile 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 (2250 godina života Stare masline) obilježen je promocijom godišnjaka - 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 naslijeđa 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. O ovim aktivnostima, javnost je informisana putem društvenih mreža privrednog društva.

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, slanjem inicijative 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 na lokalnom nivou, koja onemogućava adekvatan rast i napredak na međunarodnom nivou.

III-C5: Organizovati stručno-naučnu konferenciju sa međunarodnim učešćem

Kuća maslina je ostvarila saradnju sa krovnom međunarodnom institucijom za maslinarstvo IOC iz Madrida, Španija, već od osnivanja ovog privrednog društva. Uspostavljena je interna saradnja sa članovima ove institucije, ali je i produbljena posredstvom Ministarstva vanjskih poslova Crne Gore, kroz direktnu komunikaciju sa izvršnim direktorom IOC-a i njegovim najbližim saradnicima. Održana su dva online sastanka na kome su precizirani dalji koraci, u cilju organizacije obuke kadra za formiranje stručnog panela ocjenjivača kvaliteta maslinovih ulja ispred Kuće maslina, kao i u cilju održavanja planirane konferencije sa međunarodnim učešćem na temu kvaliteta djevičanskih maslinovih ulja i savremenih tehnika proizvodnje maslinovog ulja. Trenutno, organizacija navedene konferencije planirana je u sklopu održavanja Nacionalnog takmičenja u kvalitetu maslinovog ulja i proizvoda od masline – MNEOOC 2026.

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

Izvršeno je vegetativno razmnožavanje reznice Stare masline od strane tima Kuće maslina, koja je uspješno ožiljena, što se zaključuje kroz rast i odrvenjavanje iste. Nakon komunikacije sa nadležnim predstavnicima (kabinet Predsjednika Opštine i služba Predsjednika Skupštine) iz italijanskog grada Venafru, regija Molise, reznica je uspješno poslata i dostavljena na predmetnu lokaciju (Giardino Olivi Patriarhchi, maslinjak u vlasništvu Opštine Venafru, kojim upravlja fondacija Mario Lepore). Ožiljena reznica, kao simbol prijateljstva i mediteranskog jedinstva, će na proljeće biti i presađena, te upriličen simboličan čin povezivanja dva grada koja baštine viševjekovnu maslinarsku tradiciju. Na ovaj način, započet je čin povezivanja dvije mediteranske zajednice koje dijele autentičnu i dugovjekovnu tradiciju maslinarstva, a preduzeti koraci predstavljaju trajnu poruku prijateljstva, međusobnog poštovanja i otvaraju prostor za dalju institucionalnu, kulturnu i poljoprivrednu saradnju između dvije sredine. Osim navedenog, saradnja je produbljena i kroz inicijativu slanja ožiljene reznice od najstarijeg stabla masline u okviru Giardino Olivi Patriarhchi, koja će biti simbolično zasađena u okviru Spomenika prirode: Stablo Stare masline na Mirovici u Baru.



7.4. Ostvareni prihodi upravljača zaštićenim prirodnim dobrom tokom 2025. godine

U toku 2025. godine ostvareni prihodi upravljača Spomenikom prirode „Stablo Stare masline na Mirovici“ rezultat su organizovanog sistema posjećivanja lokaliteta, kao i razvoja pratećih sadržaja koji doprinose valorizaciji ovog izuzetno značajnog prirodnog i kulturnog dobra.

Tabela 17: Ostvareni prihodi upravljača po osnovu upravljanja Spomenikom prirode: Stablo Stare masline (*Olea europae L.*) na Mirovici u Baru

	Količina	Novčani iznos (sa PDV-om)
Ulaz odrasli	22297	44.594,00 €
Ulaz djeca	4522	4.552,00 €
Maloprodaja artikala u prodajnom objektu – Biletarnica u okviru Stare masline na Mirovici	-	38.638,00 €
UKUPNO		87.784,00 €

Prema prikazanim podacima, evidentirano je ukupno 26.819 posjetilaca koji su ostvarili ulaz po osnovu kupljenih ulaznica, od čega 22.297 odraslih i 4.522 djece. Prihodi ostvareni po osnovu prodaje ulaznica iznose 49.146,00 €, dok je dodatnih 38.638,00 € ostvareno kroz maloprodaju artikala u prodajnom objektu – biletarnici u okviru kompleksa Stare masline. Ovi prihodi potvrđuju da je koncept integrisane ponude, koji uključuje prodaju lokalnih proizvoda, suvenira i maslinovog ulja, značajno doprinio finansijskoj održivosti upravljanja ovim zaštićenim prirodnim dobrom.

Važno je naglasiti da u prikazanu tabelu nijesu uključeni svi posjetioci lokaliteta. Naime, u skladu sa politikom dostupnosti i društvene odgovornosti upravljača, posjetioci sa teritorije Opštine Bar ulaz na lokalitet se ne naplaćuje, kao ni određenim organizovanim grupama koje su oslobođene plaćanja na osnovu podnijetih molbi, zahtjeva institucija, obrazovnih ustanova, kulturnih organizacija i drugih opravdanih razloga. Procjenjuje se da je tokom 2025. godine oko 12.000 posjeta realizovano bez naplate ulaza, te ove posjete nijesu obuhvaćene u finansijskom prikazu ostvarenih prihoda.

Ukupan prihod od 87.784,00 € predstavlja važan pokazatelj uspješnog početnog perioda upravljanja lokalitetom od strane DOO „Kuća maslina“, posebno imajući u vidu da se radi o relativno kratkom periodu od preuzimanja upravljačke funkcije i uspostavljanja organizacionih i infrastrukturnih kapaciteta. Ostvareni prihodi doprinose daljem unapređenju zaštite lokaliteta, razvoju edukativnih i turističkih sadržaja, kao i jačanju institucionalnih kapaciteta upravljača.



8. ANALIZA FINANSIJSKOG POSLOVANJA DRUŠTVA

Ostvarivanje stabilnog finansijskog poslovanja privrednog društva čiji je kor djelovanja u oblasti poljoprivrede i dalje predstavlja značajan izazov u savremenim ekonomskim okolnostima, što potvrđuju i rezultati poslovanja u izvještajnom periodu. Na poslovanje društva utiču brojni eksterni faktori, uključujući nepovoljna i često neizvjesna ekonomska kretanja, rast cijena, inflatorne prilike i opštu ekonomsku nestabilnost, ali i specifičnosti poljoprivredne proizvodnje koja se odvija „pod otvorenim nebom“. Upravo zbog toga, rezultati poslovanja u značajnoj mjeri zavise od faktora na koje društvo nema direktan uticaj, kao što su klimatski uslovi, obim i kvalitet roda masline, kao i dinamika turističke sezone koja direktno utiče na dio prihoda društva.

Posebno je izražena specifičnost poslovanja u periodima koji se tradicionalno smatraju najizazovnijim za sektor maslinarstva i agroturizma, kao što su prvi kvartal godine, kada je turistička aktivnost smanjena i sezona prerade maslina, kada dolazi do povećanja operativnih aktivnosti i pojave dodatnih troškova koji su često teško predvidivi. U takvim okolnostima poslovanje društva zahtijevalo je kontinuirano prilagođavanje operativnih aktivnosti, uz pažljivo upravljanje troškovima i resursima. Ova problematika je naročito izražena u prvoj godini uvođenja proizvodne djelatnosti, koja je uz sve rizike i poteškoće, ipak protekla veoma uspješno. Posebna pažnja bila je usmjerena na optimizaciju operativnih procesa sa ciljem racionalizacije troškova, uz istovremeno očuvanje visokog standarda kvaliteta usluga koje „Kuća maslina“ pruža korisnicima i posjetiocima. Dosadašnje poslovanje pokazuje da je upravo održavanje kvaliteta usluga i proizvoda jedan od ključnih faktora očuvanja povjerenja korisnika i stabilnosti poslovanja.

Uzimajući u obzir sve navedene okolnosti, može se zaključiti da je privredno društvo „Kuća maslina“ DOO u izvještajnom periodu poslovalo u složenom i promjenjivom okruženju, ali je uprkos izazovima uspjelo da očuva stabilnost poslovanja i obezbijedi osnovu za dalji razvoj svojih djelatnosti. Ostvareni rezultati ukazuju na sposobnost društva da se prilagođava promjenama u ekonomskom i tržišnom okruženju, uz kontinuirano unapređenje svojih aktivnosti i jačanje sopstvenih prihoda, što predstavlja važan preduslov za dugoročnu ekonomsku održivost poslovanja.

8.1. Struktura i analiza ostvarenih prihoda u 2025. godini

„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, prodajni salon „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, tokom minule sezone prerade masline, 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, bila omogućena u potpunosti besplatna prerada maslina za sve registrovane maslinare u Crnoj Gori, odnosno



veoma povoljna prerada za sve neregistrovane maslinare (0,10 € bez PDV-a), 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. Tokom 2025. godine, evidentiran je prihod od usluge prerade ploda masline u iznosu od 939,20 €, odnosno 924,45 € od usluga pakovanja maslinovog ulja. Iako je riječ o relativno skromnim iznosima, ovi prihodi imaju poseban značaj jer predstavljaju novouspostavljenu kategoriju prihoda i potvrđuju početak razvoja uslužne djelatnosti Kuće maslina u segmentu prerade maslina i pružanja podrške lokalnim proizvođačima, ujedno diverzifikujući djelatnost ovog privrednog društva.

Važno je analizirati i najučestalije usluge koje se koriste od strane fizičkih i pravnih lica, a koji su u prethodnoj godini postali veoma značajan segment poslovanja ovog privrednog društva. Naime, rentiranje prostora i katering usluge, zakup sala „Klub maslinara“ i „Olive Shop“, pružanje profesionalnih obuka i treninga, pisanje stručnih nalaza i tehničko-tehnoloških elaborata, te pružanje kontinuiranih, sada već neizostavnih usluga profesionalne degustacije maslinovih ulja, imaju direktan uticaj na povećanje prihoda. Međutim, 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.

Uporedna analiza ostvarenih prihoda Kuće maslina za 2024. i 2025. godinu ukazuje na stabilan finansijski okvir institucije, uz istovremeno značajan rast prihoda koji se ostvaruju kroz sopstvene aktivnosti. U strukturi ukupnih prihoda i dalje značajno mjesto zauzima dotacija osnivača – Opštine Bar, koja je u obje posmatrane godine iznosila 120.000,00 € i predstavlja osnovu stabilnog funkcionisanja institucije. Međutim, posebno je značajno istaći da je tokom 2025. godine zabilježen izrazit rast sopstvenih prihoda, što potvrđuje jačanje tržišnih aktivnosti i prepoznatljivost Kuće maslina kao centra promocije maslinarstva, turističke ponude i plasmana domaćih proizvoda.

Prihodi od prodaje maslinovog ulja i ostalih proizvoda u 2025. godini iznosili su 79.298,75 €, dok su u 2024. godini iznosili 31.495,93 €. Time je ostvaren rast od približno +151,8 %, što predstavlja više nego dvostruko povećanje u odnosu na prethodnu godinu. Ovakav rezultat ukazuje na značajno povećanje obima prodaje i potvrđuje sve veću prepoznatljivost Kuće maslina kao mjesta gdje se mogu nabaviti kvalitetni domaći proizvodi.

Sličan trend rasta evidentan je i kod prihoda ostvarenih od posjeta Staroj maslini na Mirovici. U 2024. godini, po ovom osnovu ostvareno je 28.686,54 €, dok su u 2025. godini prihodi iznosili 49.146,00 €, što predstavlja povećanje od približno +71,3 %. Ovaj rast potvrđuje kontinuirano povećanje interesovanja turista i posjetilaca za ovaj lokalitet, koji predstavlja jedno od najznačajnijih prirodnih i kulturnih obilježja Bara. Važno je naglasiti da u ove prihode nijesu uključeni posjetioci sa teritorije Opštine Bar, kojima je ulaz u skladu sa važećim pravilima besplatan, kao ni određene organizovane posjete realizovane u okviru obrazovnih i promotivnih aktivnosti.

Prihodi od donacija i bespovratnih grant sredstava u izvještajnom periodu iznosili su 191.845,92 €, što predstavlja značajan segment finansijske podrške razvoju i unapređenju djelatnosti privrednog društva



„Kuća maslina“ DOO. Ova sredstva obezbijedena su kroz podršku nadležnih državnih institucija i lokalne uprave, sa ciljem jačanja proizvodnih kapaciteta, unapređenja standarda kvaliteta i daljeg razvoja promotivnih i turističkih aktivnosti vezanih za maslinarstvo. Kroz podršku resornog ministarstva obezbijeden je dio sredstava za uvođenje i sertifikaciju sistema menadžmenta bezbjednosti hrane, uključujući standarde ISO 22000 i HACCP, čime se dodatno unapređuje kontrola kvaliteta i bezbjednosti proizvoda, kao i usklađenost poslovanja sa međunarodnim standardima u oblasti proizvodnje hrane. Dio grant sredstava obezbijeden je i kroz javne pozive Ministarstva turizma Crne Gore koji se odnose na organizaciju manifestacija i festivala usmjerenih ka promociji maslinarstva, maslinovog ulja i kulturnog nasljeđa vezanog za ovu djelatnost. Ove aktivnosti imaju značajnu ulogu u promociji Bara kao prepoznatljive destinacije maslinarske tradicije i doprinose razvoju agroturizma i lokalne ekonomije. Takođe, podršku realizaciji programskih aktivnosti pružila je i lokalna uprava Opštine Bar, posebno u dijelu organizacije događaja od značaja za promociju maslinarstva i kulture lokalne zajednice, među kojima se izdvajaju Nacionalno takmičenje u kvalitetu maslinovog ulja i proizvoda od masline (MNEOOC), kao i manifestacija Dan Stare masline – 27. novembar. Ovi događaji imaju važnu ulogu u promociji domaćih proizvođača, unapređenju kvaliteta proizvoda i jačanju turističke i kulturne ponude Bara.

Sredstva u iznosu od 95.000,00 € opredijeljena su kroz Agrobudžet 2025 Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede i ista su namjenski opredijeljena za ulaganje u kapitalnu investiciju koja je ostvarila primarnu funkciju rada i postojanja Kuće maslina. Ova sredstva bila su namijenjena nabavci savremene opreme za proizvodnju, pakovanje i skladištenje maslinovog ulja, čime su stvoreni važni preduslovi za unapređenje tehnoloških procesa i podizanje ukupnog kvaliteta proizvodnje.

Uporedna analiza prihoda za 2024. i 2025. godinu pokazuje da je tokom 2025. godine došlo do vidljivog rasta sopstvenih prihoda, posebno u segmentima prodaje proizvoda, turističkih posjeta i organizacije događaja. Ovaj trend ukazuje na postepeno jačanje tržišne pozicije Kuće maslina i potvrđuje opravdanost koncepta razvoja institucije kao centra koji istovremeno objedinjuje funkcije promocije maslinarstva, turističke valorizacije i podrške lokalnim proizvođačima. Ukupno posmatrano, finansijski rezultati u izvještajnom periodu potvrđuju da Kuća maslina ostvaruje stabilan institucionalni razvoj, uz postupno povećanje sopstvenih prihoda, što predstavlja važan preduslov za dalji razvoj programskih aktivnosti i jačanje uloge ove institucije u sektoru maslinarstva i agroturizma.

Uzimajući u obzir dosadašnje trendove rasta sopstvenih prihoda, kao i činjenicu da je u tekućoj kalendarskoj godini na tržištu plasiran i sopstveni proizvod Kuće maslina – maslinovo ulje brenda „Mirovica“, dostupno u pakovanjima od 250 i 500 ml, realno je očekivati da će finansijski rezultati u ovoj godini biti još povoljniji, uz dalje jačanje sopstvenih prihoda i ukupnog poslovnog učinka institucije.

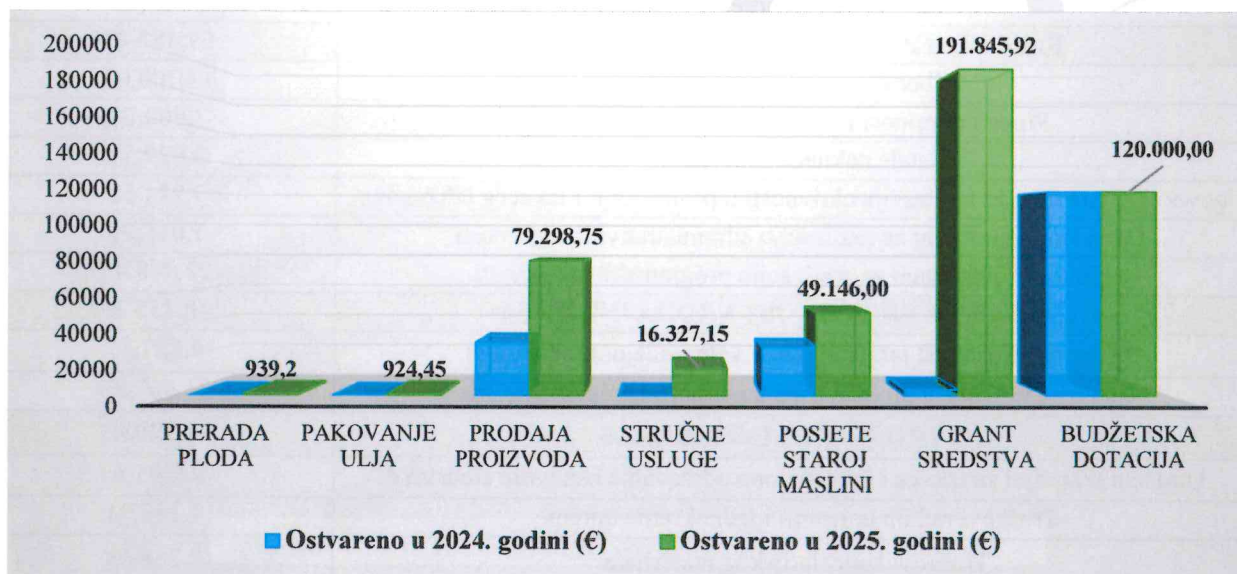
U narednoj tabeli dat je uporedni pregled ostvarenih prihoda u 2024. godini (početnoj godini osnivanja privrednog društva) i 2025. godini (godini u kojoj je započeta proizvodnja maslinovog ulja). Ovakav prikaz omogućava jasniji uvid u dinamiku razvoja poslovnih aktivnosti i strukturu prihoda u prvim godinama rada



društva. Istovremeno, poređenje ovih podataka daje osnov za sagledavanje rasta sopstvenih prihoda i jačanja tržišne aktivnosti društva u periodu nakon uspostavljanja proizvodnih kapaciteta.

Tabela 18: Rekapitulacija prihoda privrednog društva u 2024. i 2025. godini

UKUPNI PRIHODI PO STAVKAMA	Ostvareno u 2024. godini (€)	Ostvareno u 2025. godini (€)
Prihodi od usluge prerade ploda masline	-	939,20
Prihodi od usluge punjenja i pakovanja maslinovog ulja	-	924,45
Prihodi od prodaje maslinovog ulja i ostalih proizvoda	31.495,93	79.298,75
Prihodi od organizacije događaja i pružanja stručnih usluga	-	16.327,15
Prihodi od posjeta Staroj maslini na Mirovici	28.686,54	49.146,00
Prihodi od donacija i bespovratnih grant sredstava	3.801,19	191.845,92
Dotacija iz budžeta Opštine Bar za 2025. godinu	120.000,00	120.000,00
UKUPNI PRIHODI POSLOVANJA	183.983,66	458.481,47
SREDSTVA ZA INVESTICIONO ULAGANJE		
Sredstva opredijeljena kroz Agrobudžet 2025 MPŠV za ulaganje u nabavku specijalizovane opreme	-	95.000,00



Ilustracija 8: Uporedni grafički prikaz ostvarenih prihoda u 2024. i 2025. godini



8.1. Struktura i analiza ostvarenih rashoda u 2025. godini

Analiza finansijskih rezultata takođe ukazuje na značaj kontinuiranog praćenja prihoda i rashoda, pri čemu je potrebno imati u vidu da je izvještajni period u velikoj mjeri obilježen troškovima koji su nastali u cilju pokretanja i razvoja proizvodne djelatnosti društva, kao i adaptacije objekta Kuće maslina, iako ovo privredno društvo predstavlja korisnika, a ne vlasnika predmetnog objekta. Međutim, ovi troškovi predstavljaju investiciju u dalji razvoj poslovanja i stvaranje osnova za povećanje sopstvenih prihoda u narednim godinama. Takođe, u analizi ostvarenog poslovanja značajno mjesto zauzima i dinamika naplate potraživanja, naročito u segmentu veleprodaje gotovih proizvoda, koja ima direktan uticaj na likvidnost društva. Uz to, fluktuacije u broju korisnika usluga, odnosno poljoprivrednih proizvođača, kao i promjene koje dolaze iz eksternog okruženja – uključujući vremenske nepogode, klimatske promjene i promjene u potrošačkim navikama – predstavljaju faktore koji utiču na ostvarene poslovne rezultate.

Tabela 19: Tekući rashodi privrednog društva u toku 2025. godine

RASHODI PRIVREDNOG DRUŠTVA U 2025. GODINI	NOVČANI IZNOS (€)
A) ZARADE ZAPOSLENIH	157.285,00
Zarade za redovan rad – neto iznos	122.033,00
Porez na zarade	8.617,00
Doprinosi na teret zaposlenih	17.968,00
Doprinosi na teret poslodavca	7.547,00
Prerez na porez	1.120,00
B) OSTALA PRIMANJA I NADOKNADE	59.487,47
Odbor direktora – neto zarade	11.700,00
Porez i doprinosi na zarade Odbora direktora	3.900,00
Ostale naknade zaposlenih	3.929,51
Ugovorni angažmani za realizaciju aktivnosti u proizvodnji i tekućeg održavanja	9.944,51
Ugovorni angažmani za realizaciju administrativnih aktivnosti	7.015,00
Ugovorni angažmani za realizaciju programskih aktivnosti	22.998,45
C) NABAVNA VRIJEDNOST PRODAJNE ROBE	40.235,26
Nabavna vrijednost prodate robe u veleprodajnim objektima	9.227,41
Nabavna vrijednost prodate robe u maloprodajnim objektima	31.007,85
D) TROŠKOVI MATERIJALA	41.920,83
Utrošeni materijal za tekuće i investiciono održavanje osnovnih sredstava	10.501,64
Troškovi radnih uniformi i jednokratne opreme	1.145,31
Troškovi kancelarijskog materijala	2.268,19
Troškovi potrošnog materijala	20.400,75



Troškovi goriva i energije	1.577,06
Troškovi utrošene električne energije	5.384,03
Troškovi utrošene vode	643,85
E) TROŠKOVI PROIZVODNIH USLUGA	37.465,28
Troškovi proizvodnih usluga	4.045,17
Troškovi prevoza	8.102,81
Troškovi PTT usluga	3.041,06
Troškovi usluga održavanja	7.646,39
Troškovi marketinga	12.932,26
Troškovi komunalnih usluga	1.697,59
D) TROŠKOVI AMORTIZACIJE	6.665,88
Troškovi amortizacije	6.665,88
E) NEMATERIJALNI TROŠKOVI	31.779,78
Troškovi neproizvodnih usluga	6.460,04
Troškovi procjene vrijednosti	1.100,00
Zdravstvene usluge	1.008,00
Troškovi dezinfekcije prostora	831,60
Troškovi agencije	4.420,49
Advokatske, konsalting, prevodilačke i druge stručne usluge	2.858,36
Troškovi računovodstveno-knjigovodstvenih usluga	4.263,00
Troškovi reprezentacije za potrebe uprave i organizacije događaja	6.564,49
Troškovi osiguranja zaposlenih	396,00
Troškovi taksi i članarina za uvođenje sertifikacija	3.027,80
Troškovi stručnog osposobljavanja zaposlenih	850,00
F) OSTALI RASHODI	1.922,40
Rashodi po osnovu direktnih otpisa potraživanja	302,30
Izdaci za humanitarne, kulturne, zdravstvene, obrazovne, naučne i vjerske namjene, ekološke i sportske	1.417,50
Rashodi iz ranijih godina	202,60
UKUPNO (A+B+C+D+E+F)	376.761,90



Tabela 20: Kapitalni rashodi privrednog društva u toku 2025. godine

KAPITALNA ULAGANJA / INVESTICIJE U OPREMU I OBJEKAT	NOVČANI IZNOSI (€)
Nabavka specijalizovane opreme za proizvodni i skladišni pogon, pakerač i laboratoriju u Kući maslina	103.431,62
Investiciono ulaganje u adaptaciju i funkcionalno unapređenje objekta Kuće maslina (priznato kao trošak perioda)	10.501,64
Nabavka i instalacija digitalnog outdoor višejezičnog totema	4.500,00
UKUPNO	118.433,26

Analiza rashoda za 2025. godinu ukazuje da je poslovanje privrednog društva „Kuća maslina“ DOO u značajnoj mjeri obilježeno procesom razvoja proizvodnih kapaciteta, uspostavljanjem tehnoloških i organizacionih uslova za proizvodnju maslinovog ulja, kao i obezbjeđivanjem svih neophodnih operativnih i administrativnih preduslova za stabilno funkcionisanje društva. Struktura rashoda jasno pokazuje da se 2025. godina može posmatrati kao razvojna faza poslovanja, u kojoj je značajan dio sredstava usmjeren na kapitalna ulaganja, unapređenje proizvodnog procesa i uspostavljanje standarda kvaliteta, što predstavlja osnov za buduće povećanje sopstvenih prihoda.

U okviru ukupnih **tekućih rashoda** posebno mjesto zauzimaju troškovi rada, koji obuhvataju zarade zaposlenih, pripadajuće poreze i doprinose, kao i naknade po osnovu angažovanja članova Odbora direktora i povremenih angažmana kroz ugovorne oblike rada. Ovi troškovi predstavljaju neizostavan segment poslovanja svakog srodnog privrednog društva i odražavaju organizacionu strukturu i obim aktivnosti koje „Kuća maslina“ realizuje u okviru svoje djelatnosti. Angažovanje dodatne radne snage kroz ugovorne angažmane naročito je bilo izraženo u periodima povećanog obima aktivnosti, kao što su organizacija manifestacija, događaja i festivalskih programa, ali i tokom rada u proizvodnom pogonu u sezoni prerade maslina.

Značajan segment rashoda odnosi se na troškove proizvodnog procesa i obezbjeđivanja uslova za proizvodnju i pakovanje maslinovog ulja. Ovi troškovi obuhvataju nabavku ambalaže i repromaterijala za pakovanje ulja, sprovođenje hemijskih i organoleptičkih analiza maslinovog ulja, nabavku zaštitne HTZ opreme za zaposlene i jednokratne opreme, kao i sprovođenje mjera dezinfekcije prostora, koje su neophodne za održavanje higijenskih standarda u proizvodnji hrane. Posebno je značajno izdvojiti troškove vezane za uvođenje sistema sertifikacije u oblasti bezbjednosti hrane i zaštite na radu, koji doprinose usklađivanju poslovanja sa međunarodnim standardima kvaliteta i bezbjednosti proizvoda.



U okviru proizvodnog procesa evidentirani su i troškovi vezani za nabavnu vrijednost prodate robe u veleprodajnim i maloprodajnim objektima, kao i nabavku domaćih poljoprivrednih proizvoda i drugih artikala namijenjenih daljoj prodaji. Pored toga, značajan dio rashoda odnosi se na troškove potrošnog materijala, utrošak električne energije, vode, odvođenja komunalnog otpada i otpada iz proizvodnje, potrošnje goriva i energije, kao i na druge inpute koji su neposredno vezani za proizvodni i prodajni proces. Ovi rashodi predstavljaju sastavni dio redovnog poslovanja i direktno su povezani sa obimom proizvodnje, prodaje i pružanja usluga.

Pored troškova proizvodnje, značajan dio rashoda odnosi se i na operativne troškove koji omogućavaju nesmetano funkcionisanje institucije. U ovu kategoriju spadaju troškovi knjigovodstveno-računovodstvenih usluga, troškovi agencijskih i drugih neproizvodnih usluga, troškovi kancelarijskog materijala, troškovi PTT usluga, troškovi usluga održavanja, kao i troškovi marketinga i komunikacije. Ovi rashodi predstavljaju standardne operativne troškove koji su neophodni za svakodnevno funkcionisanje privrednog društva.

U operativne troškove ubrajaju se i izdaci koji se odnose na promociju i razvoj djelatnosti društva, uključujući troškove marketinga, reprezentacije za potrebe uprave i organizacije događaja, troškove stručnog osposobljavanja zaposlenih, kao i troškove različitih stručnih usluga. Ove aktivnosti imaju važnu ulogu u promociji maslinarstva, razmjeni znanja i iskustava, kao i u jačanju institucionalne vidljivosti „Kuće maslina“.

Posebno mjesto u strukturi rashoda zauzimaju troškovi vezani za funkcionisanje i održavanje objekata i lokaliteta kojima društvo upravlja, uključujući i aktivnosti koje se odnose na Spomenik prirode – Stablo Stare masline na Mirovici. Ovi rashodi usmjereni su na očuvanje i unapređenje jednog izuzetno značajnog prirodnog i kulturnog dobra, ali i na održavanje ukupne funkcionalnosti prostora, imajući u vidu njegov značaj za lokalnu zajednicu, kulturno nasljeđe i turističku ponudu Bara.

Kapitalni rashodi, odnosno investicije u 2025. godini odnose se na nabavku specijalizovane opreme, inventara i alata za nesmetano funkcionisanje proizvodnog pogona Kuće maslina. Ova investicija predstavlja kapitalno ulaganje koje ima dugoročan karakter i koje je bilo neophodno za uspostavljanje savremenih tehnoloških uslova za proizvodnju, pakovanje i skladištenje maslinovog ulja. Ova stavka obuhvata troškove nabavke linije za proizvodnju, pakovanje i skladištenje maslinovog ulja, te laboratorijsku opremu za utvrđivanje hemijskog kvaliteta maslinovog ulja. Osim navedenog, troškovi se odnose i na dodatnu opremu i inventar neophodan za pravilno funkcionisanje proizvodnog i skladišnog procesa, kao i na opremu za berbu, prijem, mjerenje, skladištenje i ekspedit proizvoda.



Shodno obavezujućim instrukcijama nadležnih institucija, novčana sredstva su u toku 2025. godine opredijeljena i za adaptaciju proizvodnog pogona i funkcionalno unapređenje objekta Kuće maslina, uključujući radove i nabavke koji su bili neophodni za stavljanje specijalizovane opreme u punu funkciju, kao i za usklađivanje prostora sa zahtjevima sistema menadžmenta bezbjednosti hrane. Pored toga, realizovana su i ulaganja u nabavku i instalaciju digitalnog outdoor višejezičnog totema, koji doprinosi unapređenju informisanja posjetilaca i modernizaciji turističke ponude.

Kada je riječ o adaptaciji objekta Kuće maslina, iako je u pitanju relativno nov objekat, bilo je neophodno izvršiti određene zahvate u cilju njegovog funkcionalnog unapređenja i prilagođavanja specifičnim zahtjevima proizvodne djelatnosti. Ovi rashodi odnose se na intervencije koje su omogućile efikasnije i bezbjednije odvijanje proizvodnog procesa, kao i na unapređenje ukupne funkcionalnosti prostora.

Važno je naglasiti da značajan dio rashoda u 2025. godini ima karakter razvojnih i investicionih ulaganja (24,2 % u odnosu na ukupne rashode i kapitalna ulaganja zajedno), usmjerenih na uspostavljanje i unapređenje proizvodne djelatnosti društva. Ovakva struktura rashoda je očekivana u godini u kojoj je započeta proizvodnja maslinovog ulja, jer podrazumijeva ulaganja u opremu, infrastrukturu i standarde kvaliteta koji predstavljaju osnov za dugoročno održivo poslovanje.

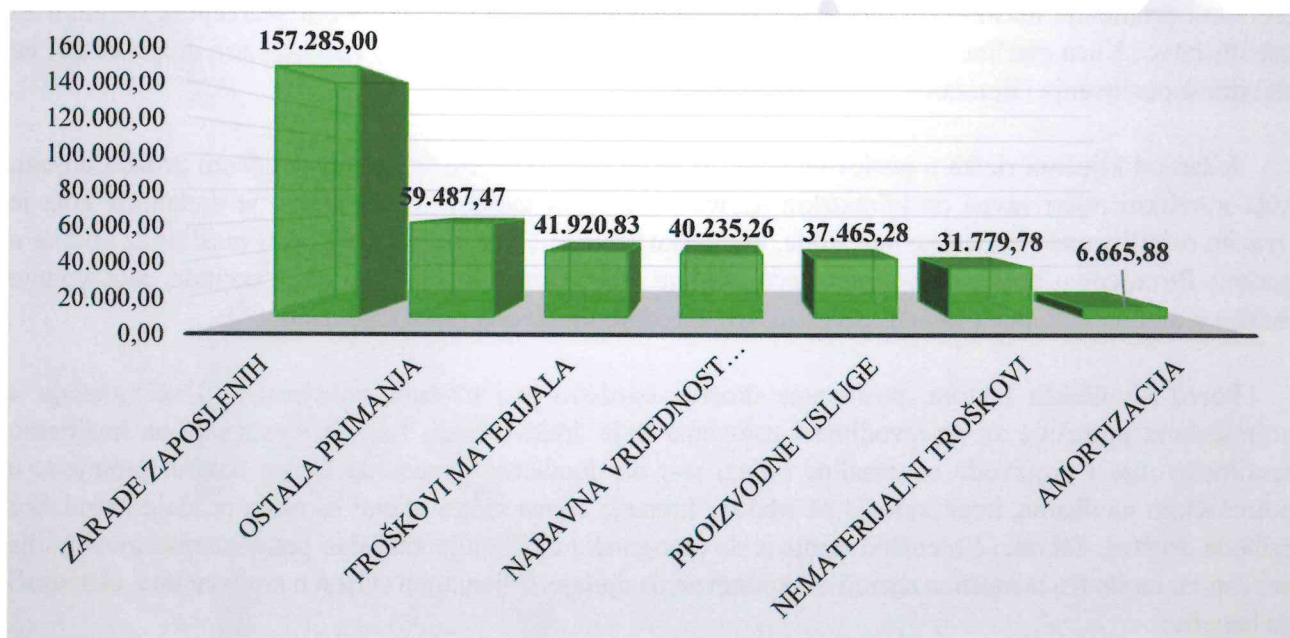
Ukupno posmatrano, struktura rashoda u izvještajnom periodu ukazuje na racionalno upravljanje resursima i jasno usmjerenje društva ka razvoju proizvodnih kapaciteta, unapređenju kvaliteta proizvoda i jačanju institucionalnih i turističkih funkcija Kuće maslina. Realizovana ulaganja predstavljaju važnu osnovu za dalji rast sopstvenih prihoda i jačanje ekonomske održivosti poslovanja u narednom periodu.

Analiza ostvarenih prihoda i rashoda privrednog društva „Kuća maslina“ DOO Bar za 2025. godinu ukazuje na stabilan razvoj poslovanja i istovremeno intenzivnu razvojnu fazu društva, obilježenu pokretanjem proizvodnje maslinovog ulja i značajnim ulaganjima u proizvodne kapacitete. Ostvareni prihodi u izvještajnom periodu pokazuju značajan rast u odnosu na prethodnu godinu, pri čemu je posebno izražen porast sopstvenih prihoda ostvarenih kroz prodaju maslinovog ulja i drugih proizvoda, turističke posjete lokalitetu Stare masline na Mirovici, kao i kroz organizaciju događaja i pružanje stručnih usluga.

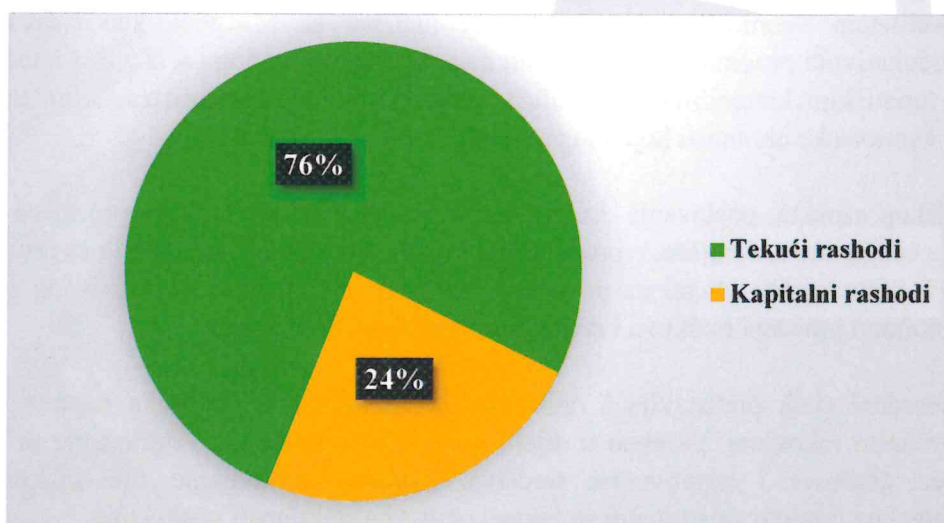
Analiza rashoda pokazuje da je značajan dio sredstava u 2025. godini usmjeren na uspostavljanje i razvoj proizvodne djelatnosti, uključujući troškove rada, troškove proizvodnog procesa, operativne troškove poslovanja i investicije u opremu i infrastrukturu. Struktura rashoda ukazuje na racionalno upravljanje resursima, uz jasno usmjerenje društva ka unapređenju proizvodnje, povećanju kvaliteta proizvoda i razvoju novih poslovnih aktivnosti.



Ukupno posmatrano, ostvareni finansijski rezultati potvrđuju stabilno poslovanje društva, uz postepeno jačanje sopstvenih prihoda i istovremeno realizaciju značajnih razvojnih investicija. Takva struktura prihoda i rashoda predstavlja čvrstu osnovu za dalji rast proizvodnje maslinovog ulja, povećanje tržišnih prihoda i jačanje ekonomske održivosti poslovanja „Kuće maslina“ u narednom periodu.



Ilustracija 9: Uporedni grafički prikaz ostvarenih kategorija tekućih rashoda u 2025. godini



Ilustracija 10: Uporedni grafički prikaz tekućih i kapitalnih rashoda u 2025. godini



8.2. Ključni poslovni i finansijski rizici poslovanja

Poslovanje privrednog društva „Kuća maslina“ DOO odvija se u specifičnom ekonomskom i proizvodnom okruženju koje je u značajnoj mjeri uslovljeno karakteristikama poljoprivredne proizvodnje, tržišnim kretanjima i faktorima iz eksternog okruženja. Kao društvo čija djelatnost obuhvata proizvodnju, preradu i promociju maslinovog ulja, kao i upravljanje turističkim i promotivnim sadržajima vezanim za maslinarstvo, Kuća maslina je izložena određenim poslovnim i finansijskim rizicima koji mogu uticati na stabilnost poslovanja i dinamiku ostvarenja prihoda.

Jedan od ključnih rizika u poslovanju odnosi se na rizik povezan sa poljoprivrednom proizvodnjom, koja u velikoj mjeri zavisi od klimatskih uslova i prirodnih faktora. Maslinarstvo je djelatnost koja je izrazito osjetljiva na vremenske nepogode, klimatske promjene i varijacije u rodnosti masline iz godine u godinu. Promjene u količini i kvalitetu roda masline mogu direktno uticati na obim prerade, proizvodnje maslinovog ulja i ukupne prihode ostvarene kroz prodaju proizvoda i pružanje usluga.

Pored klimatskih faktora, poslovanje društva izloženo je i tržišnim rizicima, koji se ogledaju u promjenama potražnje za proizvodima i uslugama koje društvo nudi. Iako interesovanje za kvalitetno maslinovo ulje i proizvode od masline bilježi rast na domaćem i međunarodnom tržištu, promjene u potrošačkim navikama, konkurencija na tržištu i kretanja cijena mogu uticati na obim prodaje i strukturu prihoda društva. Takođe, činjenično stanje je da crnogorsko tržište nije značajan potrošač maslinovog ulja per capita, na šta Kuća maslina nastoji svakodnevno da djeluje, mijenjajući svijest o potrošačima, ukazujući na benefite.

Značajan segment poslovanja Kuće maslina povezan je i sa turističkim aktivnostima, prije svega kroz upravljanje lokalitetom Spomenika prirode – Stare masline na Mirovici, kao i kroz organizaciju manifestacija, edukativnih programa i promotivnih događaja. Iz tog razloga društvo je izloženo i rizicima povezanim sa turističkim kretanjima, uključujući varijacije u broju posjetilaca, sezonalnost turističke potražnje i šire ekonomske okolnosti koje mogu uticati na turističke tokove.

Sa finansijskog aspekta, poslovanje društva može biti pod uticajem rizika promjena cijena inputa, naročito u dijelu energenata, ambalaže, repromaterijala i drugih troškova neophodnih za proizvodni proces. Rast cijena ovih inputa može uticati na povećanje troškova proizvodnje i operativnog poslovanja, što zahtijeva kontinuirano praćenje troškova i racionalno upravljanje resursima.

Takođe, određeni rizik predstavlja i rizik likvidnosti, odnosno dinamika naplate potraživanja i upravljanje novčanim tokovima, posebno u dijelu veleprodaje proizvoda i realizacije projekata koji se finansiraju kroz grantove i bespovratna sredstva. Efikasno upravljanje finansijskim tokovima i pravovremena naplata potraživanja ključni su faktori očuvanja stabilnosti poslovanja.



Važno je istaći da je 2025. godina u velikoj mjeri obilježena investicionim aktivnostima usmjerenim na uspostavljanje proizvodnog pogona, nabavku specijalizovane opreme i uvođenje standarda bezbjednosti hrane. Iako investicije predstavljaju važan korak u razvoju djelatnosti društva, one istovremeno nose određeni nivo finansijskog rizika, posebno u početnim fazama razvoja proizvodnje, kada se tek uspostavlja tržišna pozicija proizvoda i stabilizuje obim prodaje.

U cilju ublažavanja navedenih rizika, društvo kontinuirano radi na diversifikaciji izvora prihoda, unapređenju kvaliteta proizvoda i usluga, jačanju saradnje sa domaćim proizvođačima i razvoju promotivnih aktivnosti koje doprinose povećanju vidljivosti i tržišne prepoznatljivosti Kuće maslina. Ovakav pristup omogućava fleksibilnije prilagođavanje promjenama u poslovnom okruženju i predstavlja važan preduslov za dugoročnu stabilnost i održivost poslovanja.

9. ZAKLJUČAK

Izveštaj o radu privrednog društva „Kuća maslina“ DOO Bar za 2025. godinu potvrđuje da je ova institucija u veoma kratkom periodu uspjela da uspostavi stabilan organizacioni, proizvodni i programski okvir djelovanja, istovremeno se pozicionirajući kao centralna institucija razvoja maslinarstva u Baru i jedan od najvažnijih promotera crnogorskog maslinovog ulja.

Tokom izvještajnog perioda realizovan je veliki broj stručnih, edukativnih, promotivnih, kulturnih i turističkih aktivnosti koje su značajno doprinijele afirmaciji barskog maslinarstva, jačanju saradnje sa domaćim i međunarodnim partnerima, unapređenju znanja lokalnih proizvođača i povećanju vidljivosti crnogorskog maslinovog ulja na regionalnom i međunarodnom nivou. Kuća maslina je tokom 2025. godine potvrdila svoju ulogu mjesta susreta nauke, proizvodnje, turizma i kulture, čime je dodatno ojačan njen značaj u lokalnoj i nacionalnoj zajednici.

Posebno značajan iskorak u radu društva predstavlja uspostavljanje i puštanje u rad proizvodnog pogona za prerađu ploda masline, proizvodnju, skladištenje i pakovanje maslinovog ulja, čime su stvoreni tehnološki i organizacioni uslovi za savremenu proizvodnju maslinovog ulja u skladu sa međunarodnim standardima kvaliteta i bezbjednosti hrane. Uvođenjem sistema menadžmenta bezbjednošću hrane ISO 22000 i HACCP Kuća maslina je postavila nove standarde u oblasti proizvodnje maslinovog ulja u Crnoj Gori. Pokretanjem proizvodnje stvoreni su preduslovi za razvoj sopstvenih brendova maslinovog ulja, među kojima se posebno izdvaja maslinovo ulje „Mirovica“, kao i limitirana serija ulja proizvedenog od plodova Stare masline na Mirovici. Ovi proizvodi predstavljaju važan korak ka stvaranju prepoznatljivog domaćeg brenda i dodatno doprinose promociji barskog maslinarstva.



KUĆA MASLINA
HOUSE OF OLIVES



  @kucamaslinabar

Upravljanje Spomenikom prirode – Stablo Stare masline na Mirovici tokom 2025. godine takođe je obilježeno značajnim napretkom u dijelu unapređenja zaštite ovog jedinstvenog prirodnog dobra, razvoja turističkih i edukativnih sadržaja, kao i povećanja broja posjetilaca. Ostvareni rezultati potvrđuju da je Kuća maslina uspjela da ovaj simbol Bara dodatno valorizuje i pozicionira kao jedan od najvažnijih elemenata turističkog i kulturnog identiteta grada.

Finansijski pokazatelji poslovanja ukazuju na stabilan razvoj društva i značajan rast sopstvenih prihoda u odnosu na prethodnu godinu, posebno u segmentu prodaje proizvoda, turističkih posjeta i organizacije događaja. Istovremeno, tokom 2025. godine realizovana su značajna ulaganja u proizvodni pogon, opremu i infrastrukturu, čime su stvoreni uslovi za dalji razvoj proizvodnje i povećanje tržišnih prihoda u narednom periodu.

Imajući u vidu sve realizovane aktivnosti, ostvarene finansijske rezultate i sprovedene investicije, može se zaključiti da je 2025. godina predstavljala ključnu razvojnu godinu za privredno društvo „Kuća maslina“ DOO Bar, u kojoj su postavljeni čvrsti temelji za dalji razvoj proizvodnje maslinovog ulja, unapređenje maslinarskog sektora i jačanje turističke i kulturne ponude Bara.

U narednom periodu očekuje se nastavak rasta proizvodnje maslinovog ulja, dalji razvoj sopstvenih brendova, širenje saradnje sa domaćim i međunarodnim partnerima, kao i jačanje edukativne, turističke i promotivne funkcije Kuće maslina. Time će ova institucija nastaviti da daje snažan doprinos razvoju maslinarstva, ruralne ekonomije i očuvanju bogate maslinarske tradicije Bara i Crne Gore.

Uzimajući u obzir ostvarene rezultate, realizovane aktivnosti i razvojne investicije tokom 2025. godine, može se zaključiti da je privredno društvo „Kuća maslina“ DOO Bar u potpunosti opravdalo svrhu svog osnivanja kao institucije od posebnog značaja za razvoj maslinarstva, valorizaciju kulturnog i prirodnog nasljeđa i unapređenje turističke ponude Opštine Bar. Daljim razvojem proizvodnih kapaciteta, jačanjem saradnje sa lokalnim proizvođačima i nastavkom realizacije programskih aktivnosti, Kuća maslina ima potencijal da u narednom periodu dodatno učvrsti svoju ulogu nacionalnog centra maslinarstva i jednog od ključnih nosilaca razvoja agroturizma i ruralne ekonomije u Crnoj Gori.

KUĆA MASLINA DOO

Izvršna direktorica

dr Marija Markoč



