

## Školjkarstvo u funkciji razvoja Malostonskog zaljeva

UDK 594:330.16(497.13) MALOSTONSKI ZALJEV

### Uvod:

Dugogodišnje iskustvo u proizvodnji školjaka u Malostonskom zaljevu, te sve veća potražnja za ovim proizvodima na domaćem i inozemnom tržištu nameću potrebu za proširenje ove proizvodne djelatnosti.

Malostonski zaljev sa svojim priobaljem i pučanstvom koje ga naseljava spada u ekonomski nerazvijeni dio dubrovačke općine, što nas obavezuje da poradimo na razvoju ovoga područja, vodeći računa prvenstveno o prirodnim resursima od kojih školjkaši kao što su dagnje (*Mytilus Galloprovincialis*) i kamenice (*Ostrea edulis*) zauzimaju vidno mjesto.

U svim zapisima o Malostonskom zaljevu navodi se da je uvala Bistrina, još u rimsko doba, bila poznata kao uzgajalište školjaka. Brojni arheološki nalazi ljuštura kamenica u ruševinama Narone u delti Neretve, te u selu Ošlje u Dubrovačkom primorju, svjedoče o dugogodišnjoj tradiciji uživanja kamenica za ljudsku ishranu.

Školjke, u svježem ili pak prerađenom obliku, jedinstvena su živežna namirnica, koja po svojem kemijskom sastavu, fiziološkoj i kalorijskoj vrijednosti nadmašuje sve ostale namirnice animalnog porijekla.

Posebno je važno spomenuti, da su školjke visokovrijedna bjelančevinska hrana, koje uz manji sadržaj glikogena i masti čine kompleksni prehrambeni proizvod. Bogat sadržaj mineralnih tvari, te vitaminski kompleks koji sadr-

že, stavljaju školjke daleko ispred ostalih živežnih namirnica.

Program razvoja školjkarstva u Malostonskom zaljevu za period 1983 — 1990. g., izrađen je u suradnji stručnjaka Solane Ston, Dalmacijabilja Dubrovnik, te Područne privredne komore i Komiteta za privredu općine Dubrovnik.

Taj program predviđa postupno povećanje proizvodnje školjaka od dosadašnjih 300 t na ukupno 3.800 t godišnje, što je više od desetstrukog povećanja.

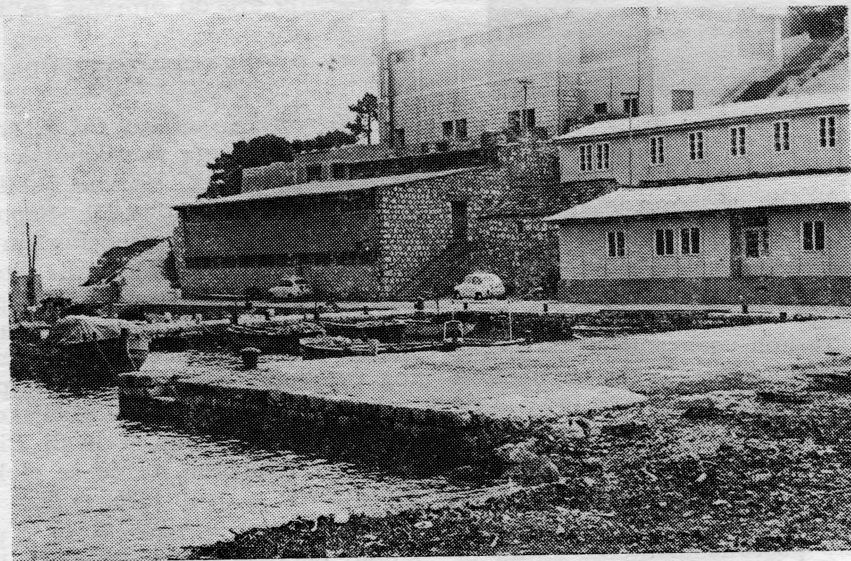
Važno je još istaći, da je ovaj program društveno verificiran od svih nadležnih institucija općine Dubrovnik, te dalmatinske regije i Republike Hrvatske.

Direktni subjekti u realizaciji ovog programa su: OOUR »Dalmacijabilje« Dubrovnik, kao nosilac razvoja ove djelatnosti, te Samoupravna interesna zajednica za poljoprivredu općine Dubrovnik, Samoupravni fond za razvoj nerazvijenih područja općine Dubrovnik i Dubrovačka banka kao kreditori.

Osim toga Program razvoja školjkarstva u Malostonskom zaljevu prihvaćen je kao prioritetan u okviru razvoja agroindustrijskog kompleksa Dalmacije i Hrvatske, gdje je ujedno ocijenjen kao realan i opravdan iz više razloga, a od kojih su najznačajniji:

— Realizira se na nerazvijenom području općine Dubrovnik, gdje djelatnost školjkarstva ima dugu tradiciju.

— Proizvodnja svježih školjaka kao i proizvodi dobiveni njihovom preradom u meso raz-



Novoizgrađeni pogon u mjestu DOLI za konzerviranje dagnji

nih oblika pakovanja, a pogotovo u zaleđenom obliku, temeljena je na sve većim zahtjevima domaćeg, a pogotovo inozemnog tržišta.

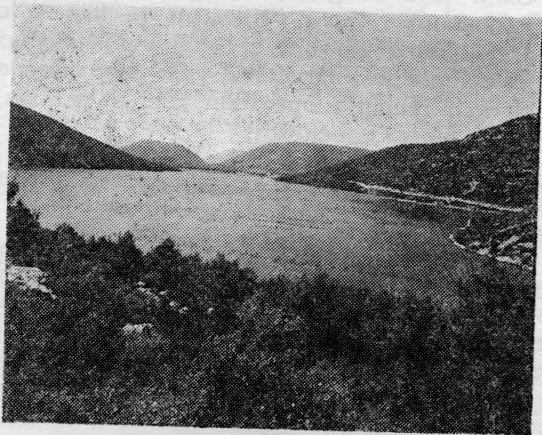
— Turističko-ugostiteljska privreda ovim dobija vrlo atraktivan prehrambeni proizvod, prikladan za pripremu raznih oblika jela, tipičnog mediteranskog obilježja.

Pored društvene proizvodnje školjaka na uzgajalištima OOUR »Dalmacijabilje« postoji i veliki interes za ovu proizvodnju kod individualnih proizvođača, koji gravitiraju području Malostonskog zaljeva. Do nedavno su sklopljena 54 ugovora o kooperativnoj proizvodnji u kojima se garantira otkup svih proizvedenih količina uz unaprijed ugovorenu cijenu. U dogleđno vrijeme računa se da će broj kooperanata biti udvostručan.

Za kooperantski oblik proizvodnje OOUR »Dalmacijabilje« daje vrlo povoljne kredite u cilju postavljanja uzgojnih parkova kao i nabavku ostalih potrebnih repromaterijala.

Nažalost još uvijek ima neorganiziranih proizvođača školjaka, koji svojim momentalnim interesima pokušavaju da problem proizvodnje i plasmana samostalno rješavaju, pa, kad im to ne uspijeva, onda okrivljuju društveno-organiziranu i kontroliranu proizvodnju.

U kontroli kvalitete školjaka usko se surađuje sa Veterinarskom stanicom u Dubrovniku, Veterinarskim zavodom u Splitu i Biološkim zavodom u Dubrovniku.



Malostonski zaljev

Poslije višegodišnjih nesporazuma oko načina odvoda otpadnih voda sa područja Neuma, konačno je ipak prevladao razum, te je definitivno dogovoreno između općina Dubrovnik i Neum o prihvaćanju najprikladnijeg tehničkog rješenja odvoda otpadnih voda obalom do mosta na Bistrini, a odatle preko Pelješca na njegovu južnu stranu, daleko i duboko u more. Pomenute dvije općine su se dogovorile o zajedničkom financiranju tehničke dokumentacije za izvođenje tog značajnog zahvata.

Predstoji još zajednički dogovor o izradi urbanističkog plana posebne namjene, kojim bi se riješilo i pitanje daljnje izgradnje u području

Malostonskog zaljeva kao Specijalnog rezervata u moru.

Također je još važno spomenuti da je OOUR »Dalmacijabilje« poduzela korake za osposobljavanje srednjih i visokostručnih kadrova, zaključivši s njima ugovore o stipendiranju.

Osim toga pristupilo se izradi urbanističkih, građevinskih i ostalih planova i projekata, kao i geodetskim snimanjima lokacija predviđenih za realizaciju izgradnje potrebnih objekata za potrebe proizvodnje, prerade i uskladištenja roba, bilo na kopnu ili na moru.

Potrebno je još naglasiti da se na realizaciji Programa razvoja školjarstva u Malostonskom zaljevu tijesno surađuje i s međunarodnim organizacijama za razvoj marikulture Mediterana, kao što su:

FAO (Food and Agriculture Organisation)

UNDP (United Nations Developmental Programme)

UNEP (United Nations Environmental Programme)

MEDRAP (Mediterranean Regional Aquaculture Project)

Ova posljednja, tj. MEDRAP, kao specijalizirana organizacija OUN-a, u koju je ušao i naš program školjarstva kao »pilot project«, naročito se angažirala na obučavanju kadrova za područje marikulture putem organiziranih stručnih seminara na kojima su već sudjelovali i naši stručnjaci, a sudjelovat će i u buduću.

Do sada su već tri stručnjaka OOUR »Dalmacijabilje« koji rade na programima razvoja školjarstva bila na raznim stručnim seminarima koje je organizirao MEDRAP, te na raznim objektima koji su izgrađeni ili su u gradnji u svrhu uzgoja i prerade, kao i na proučavanju situacije i oblika tržišta školjaka u raznim zemljama kao što su: Italija, Francuska, Španjolska, Tunis, Holandija i Danska.

Posebno je proučavano pitanje tehnologije uzgoja školjaka na plutajućim uzgojnim parkovima, kao i tehnologije prerade, pakovanja i uskladištenja sve do otpreme na tržište.

## OPRAVDANOST ULAGANJA

**Sirovinska osnova:** Od 1. srpnja 1984. godine nosilac razvoja školjarstva u Malostonskom zaljevu je OOUR »Dalmacijabilje« Dubrovnik, koja djeluje u sastavu KI »Saponia«.

Neposredno po preuzimanju ove djelatnosti od RO »Solana I. M. Crni« Ston, OOUR »Dalmacijabilje« je pristupila svim pripremnim radnjama u svrhu realizacije Programa razvoja školjarstva u Malostonskom zaljevu. Na temelju tog programa pristupilo se najprije izradi programa prve faze tj. Investicijskog programa za proizvodnju školjaka u uvali Bistrina (1984-85), koji je i realiziran, te će se efekti tog ulaganja osjetiti već u ovoj 1986. godini.

Pored toga pristupilo se i postavljanju uzgojnih parkova u uvali Soca, kako bi se na već postojećim parkovima u Bistrini stvorila počet-



na siroviniska osnova za ozbiljniju ponudu na tržištu bilo svježe ili prerađene dagnje.

Pogon Bistrina je doživio kompletnu rekonstrukciju i adaptaciju objekata za doradu i preradu, te uskladištenje raznih roba i repromaterijala. Adaptirani su i prostori za radionice i društveni standard. Asfaltirano je cjelokupno ekonomsko dvorište, popravljena operativna obala, izgrađene nadstrešnice i istezalište za barke. Rekonstruiran je brod za prijevoz radnika.

Pored postojećih fiksnih uzgojnih parkova na željeznim nosačima, postavljeno je u prošloj i ovoj godini, a još se postavljaju i programom planirani novi, plutajući parkovi i to kako slijedi:

	Fiksni	Plutajući	Ukupno:
1. Lokacija Bistrina	28	40	68
2. Lokacija Soca	4	9	13
Ukupno:	32	49	81

Fiksni (željezni) uzgojni parkovi su građeni u dvije dimenzije tako da manji imaju oko 600 ovješanih pletenica, a veći oko 1200. Plutajući parkovi su svi jednakih dimenzija i imaju oko 600 ovješanih pletenica (po svakom parku).

U ovoj 1986. godini očekuje se proizvodnja svježih dagnji za tržište oko 400 t na društvenom sektoru, tj. na uzgojnim parkovima OOUR »Dalmacijabilje«, te oko 200 t u kooperaciji s individualnim proizvođačima.

U preostalom periodu do 1990. godine program predviđa postavljanje novih plutajućih parkova na lokacijama Bjejevica, Kuta, Brijesta i Sreser, a u svrhu postizanja cjelokupne planirane proizvodnje od 3.800 t, od čega 1.500 t za prodaju u svježem stanju i to pretežno za izvoz, a 2.300 t za preradu u zamrznuto meso dagnji.

Spomenutim programom se predviđa i podvostručenje proizvodnje kamenica čime bi se ukupna proizvodnja popela na 2.000.000 komada koja bi se sva plasirala na dubrovačkom tržištu, pretežno u turističkim ugostiteljskim objektima.

Prikaz proizvodnje dagnji u Malostonskom zaljevu (1981-85)

1981.	1982.	1983.	1984.	1985.	1986. (plan)
218.259	193.970	252.840	253.029	304.681	600.00 kg.

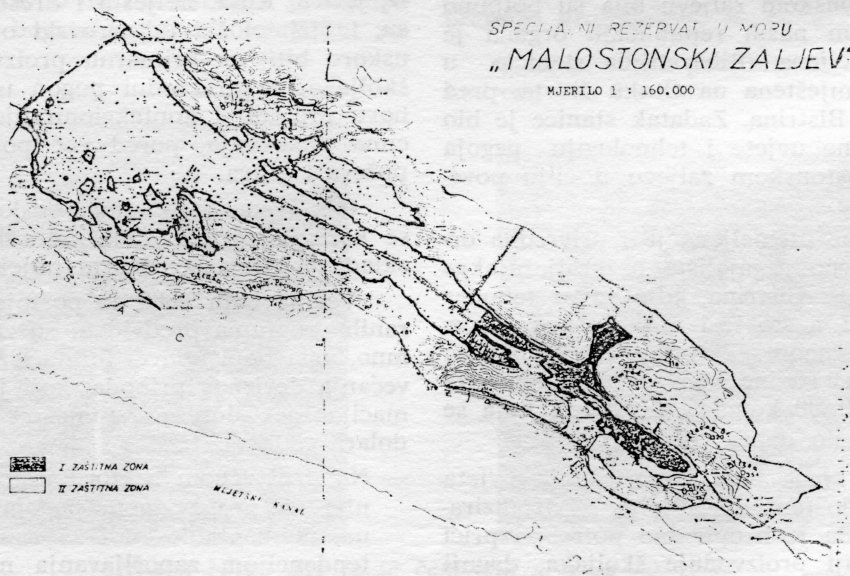
Iz prikazane tabele je vidljivo, da se proizvodnja dagnji počela nešto povećavati od 1983. godine zahvaljujući povećanju kooperantske proizvodnje, dok se povećanje društvene proizvodnje na uzgojnim parkovima OOUR »Dalmacijabilje« planski predviđa u ovoj 1986. godini, zbog dolaska »na rod« novopodignutih uzgojnih parkova temeljem investicijskih ulaganja u 1984/85. godini i to u uvali Bistrina.

**Svrha investicijskog ulaganja:** U nastojanjima za povećanje proizvodnje hrane u svijetu, pa tako i u našoj zemlji postignuti su i sve se više postižu rezultati u proizvodnji školjaka kao vrlo značajnog i atraktivnog prehrambenog proizvoda.

Velika morska prostranstva bez bojazni od njihovog iscrpljenja, sposobna su da podare znatnu količinu hrane, a nadasve veliku količinu školjaka.

Primorskim krajevima mediteranskih zemalja pruža se velika šansa za proizvodnju školjaka, a time i za zapošljavanje ljudi na tim često nerazvijenim područjima.

U tridesetgodišnjem periodu tj. od 1949 — 1979. godine u svijetu je osjetno i relativno brzo porasla proizvodnja školjaka, pogotovo dagnji i kamenica, a što je vidljivo iz slijedeće tabele:



Prikaz svjetske proizvodnje školjaka (1949-1979)

Godina:	Dagnje:	Komenice:	Ukupno:
1949.	117.000 t	383.000 t	500.000 t
1959.	188.000 t	713.000 t	901.000 t
1969.	330.000 t	780.000 t	1,100.000 t
1979.	581.000 t	873.000 t	1,454.000 t

Na temelju gornjih podataka vidljivo je da se u periodu od tri desetljeća ustrostručila svjetska proizvodnja dviju najrasprostranjenijih školjaka, dagnji i kamenica, a koje vrste su također najkarakterističnije i najraširenije u našem uzgoju, tj. u Malostonskom zaljevu.

Usporedbe radi, prikazat ćemo proizvodnju školjaka u Malostonskom zaljevu, našem najvećem i najperspektivnijem području za uzgoj dagnji (*Mytilus Galloprovincialis*) i kamenica (*Ostrea adulis*) u periodu od 1931 — 1980. g.

Prikaz proizvodnje školjaka u Malostonskom zaljevu (1931-1980)

Period:	iz uzgoja: Kamenice	Dagnje	iz ulova: Kamenice	Dagnje:
1931-40.	53 t	5 t	3 t	41 t
1951-60.	13 t	40 t	—	—
1961-70.	29 t	95 t	8 t	6 t
1971-80.	50 t	159 t	2 t	7 t

Okako mala proizvodnja školjaka u Malostonskom zaljevu, kao i dugogodišnja tradicija uzgoja upućuju nas da smjelije pristupimo povećanju proizvodnje kako na društvenom tako i na individualnom sektoru, te je i ovaj program još jedan korak u smislu tog povećanja, a za što postoje mnogi preduvjeti. — Uvale Bistrina, Soca, Bjejevica, te Kuta, Brijesta i područje Sresera, kao dijelovi Malostonskog zaljeva po svojim geomarfološkim karakteristikama daju ovom kraju posebno obilježje. — Dubrovačka Republika je posebnu pažnju posvećivala uzgoju školjaka, podijelivši akvatorij Malostonskog zaljeva u uzgojne parcele, davajući ih u zakup individualnim proizvođačima.

S obzirom da je uzgoj školjaka za vrijeme drugog svjetskog rata bio zapušten, mnoga uzgajališta u Malostonskom zaljevu bila su potpuno propala. Odlukom naših republičkih organa je u 1946. g. utemeljena »Ribarstvena stanica« u Malom Stonu, smještena na Otoku života, pred ulazom u uvalu Bistrina. Zadatak stanice je bio da ispita prirodne uvjete i tehnologiju uzgoja školjaka u Malostonskom zaljevu u cilju povećanja proizvodnje.

— Iste godine utemeljena je i privredna organizacija »Državno uzgajalište bezkraljeznjaka« (kamenica) u uvali Bistrina, gdje su se također uzgajale i dagnje, a što je i danas osnova proizvodnje na društvenom sektoru. Petogodišnjim planom 1947-1951. godine bila je planirana proizvodnja od 8,000.000 komada kamenica, koja se količina nije ni do danas ostvarila.

Na temelju svega toga, te prirodnih uvjeta i potencijala Malostonskog zaljeva, iskristaliziralo se mišljenje da je neophodno potrebno prići boljoj organizaciji proizvodnje školjaka, dagnji

i kamenica prvenstveno u svježem i prerađenom obliku, kako za domaće, a tako isto i za inozemno tržište.

OOUR »Dalmacijabilje« Dubrovnik, kao nosilac ovog zadatka tj. »Programa razvoja školjkarstva u Malostonskom zaljevu« (1983-1990) je i inače bila prisutna na ovom području kao nosilac razvoja proizvodnje, prerade i prometa, a izvoza pogotovo, aromatskog, ljekovitog i začinskog bilja, te eteričnih ulja i ekstrakata bilja putem svog proizvodnog pogona u Dolima.

Proizvodni pogoni u Bistrini i Dolima, kao radne jedinice OOUR-a »Dalmacijabilje« Dubrovnik predodređene su da budu pioniri razvoja ovog područja, a posebno školjkarstva o kojem je ovdje riječ. Proizvodni pogon u Bistrini, kao i ostali predviđeni na drugim lokacijama (Soca, Bjejevica, Kuta, Brijesta i Sreser) specijalizirani su, te tehnološki i kadrovski opremljeni (ili će uskoro biti) za primarnu proizvodnju i doradu školjaka, a proizvodni pogon u Dolima za njihovu preradu i konfekcioniranje u raznim oblicima pakovanja, pored već postojeće prerade puževa i gljiva.

Ovom specijalizacijom poslova racionalno bi se koristili proizvodni i prerađivački kapaciteti, skladišta i infrastrukturni objekti.

Većina ovih roba iz postojećih i novoplaniраних programa predviđeni su za izvoz na inozemno, uglavnom konvertibilno tržište, u svrhu povećanja deviznog prihoda, koji je u OOUR »Dalmacijabilje« dosezao sumu od 6,500.000.— U\$ dolara godišnje.

— Na društvenom sektoru uzgoja školjaka, točnije na proizvodnom pogonu u uvali Bistrina, momentalno radi 25 radnika s daljnjom tendencijom zapošljavanja na novim lokaci-



jama gdje se planira podizanje novih uzgojnih parkova ili pak pogoni dorade i prerade školjaka.

- Na kooperativnoj proizvodnji školjaka radi za sad 54 individualna proizvođača s kojima je sklopljen ugovor o proizvodnji, a interes za ugovaranje postoji i kod većine ostalih proizvođača.
- Na pogonu prerade u Dolima stalno je zaposleno oko 20 radnika sa ciljem da se zaposli još najmanje toliko.

#### Prirodne pogodnosti uzgoja školjaka:

— Obala Malostonskog zaljeva je obrasla degradiranom vegetacijom, koju predstavlja makija, garež i kamenjar, a koja je posebno značajna u očuvanju specifičnih mikroklimatskih uvjeta, te u sprečavanju erozijskog djelovanja.

— More Malostonskog zaljeva sa svim svojim uvalama odlikuje se posebnim fizikalno-kemijskim karakteristikama i nadasve biokemijskim značajkama. Ovdje prevladava estuarini tip cirkuliranja morske vode, što znači da površinski sloj istječe iz zaljeva dok dubinski sloj utječe. Ovakovo cirkuliranje uvjetovano je velikim dotokom slatkih voda s kopna, te putem vrulja, a što je posebno izraženo u mjesecu svibnju, te u zimskim mjesecima, kad vodama s kopna u more dolazi velika količina hranjivih tvari.

— Salinitet mora Malostonskog zaljeva odnosno njegovih uvala značajno koleba i to u rasponu od 20 — 38‰.

— Obilje hranjivih tvari u moru uzrok je velikoj bujnosti planktonskih organizama.

— U uvalama Malostonskog zaljeva prisutna je bentoska flora, tipična za zatvorene i čiste priobalne zone.

— Malostonski zaljev sa svim svojim uvalama spada u najvišu tj. četvrtu zonu produktivnosti u Jadranskom moru.

— Biološki zavod u Dubrovniku je ispitao i utvrdio veliko bogatstvo zaljeva na fito i zooplanktonu.

— Malostonski zaljev je 1983. godine proglašen specijalnim rezervatom u moru u kojem sve radnje moraju biti takove, da ne ugroze kvalitetu mora njegovih uvala koje spada u prvu kategoriju kvalitete.

#### Socijalno-ekonomski aspekti

- Razvojem marikulture na ovom području stvorit će se veća mogućnost zapošljavanja, naročito mladih iz okolnih naselja, i time spriječiti emigracija stanovništva.
- Zaposlenima će se povećati životni standard većom osobnom te općom i zajedničkom potrošnjom.
- Stručni kadrovi unosit će u ovo područje daljnji progres kroz sve oblike privrednog i društvenog života.
- Više će se iskorištavati i ostali prirodni resursi, a time i stvoriti uvjeti za razvoj ostalih privrednih djelatnosti tj. poljoprivrede, ribarstva, turizma i ugostiteljstva, građevinarstva i sl.
- Turizam i ugostiteljstvo na području općine Dubrovnik dobili bi nove, raznovrsne i kvalitetne proizvode za proširenje ponude kulinarstva, što uz postojeće ljepote krajolika može osjetno pomoći daljnjem razvoju.
- Stvorila bi se nova materijalna i financijska sredstva za daljnji društveno-ekonomski razvoj.

#### Struktura i način osiguranja kadrova

Za postojeće potrebe a nadasve za potrebe povećane proizvodnje u djelatnosti marikulture, pored raspoloživih potrebno je osigurati još novih stručnih kadrova raznih profila, kroz kontinuirano osposobljavanje, kako bi po završetku investicijskog ulaganja proizvodnja normalno tekla i tržište bilo opskrbljeno raznovrsnim i kvalitetnim proizvodima iz mora.

U tu su svrhu poduzete mjere za školovanje kadrova kao što su:



Nakon berbe dagnje se čamcima prevoze do obale

VSS — diplomirani inženjer agronomije	1
— diplomirani inženjer biotehnologije	1
SSS — poljoprivredni tehničar (ribarski)	4
— kemijski tehničar	1
KV — brodski motorist	2
— elektrostrojar	1
— strojar za rashladne uređaje	1
— školjkar	20

## TEHNOLOŠKI PROCES

**Uzgojni parkovi:** Svi parkovi će biti plutajući s plutačama tipa R-80, s dva paralelna kovanja po 100 m, pričvršćena ispod plutača, na kojima se po svakom dužnom metru objese po tri pletenice što čini ukupno 600 platenica po jednom uzgojnom parku.

**Linija dorade i konfekcioniranja školjaka:** Predviđa se montirati u za to predviđeni prostor u pogonu Bistrina. Sastoji se iz prihvatne transportne trake, uređaja za pranje i odvajanje školjaka, kalibratora, trake za izdvajanje mlađi, te uređaja za punjenje sortirane robe u plastične mrežaste vreće. Čitava linija je izrađena od nerđajućeg lima, a pogon je električni.

**Linija prerade školjaka (dagnji):** Ova se linija, odnosno postrojenje za preradu dagnji predviđa instalirati na proizvodnom pogonu u Dolima. Sastoji se od jednog usipnog koša, transportnih traka, uređaja za otvaranje školjaka, te vađenje bisusa i mesa, te konačno pranje mesa i odvođenje istog do odjeljenja za konfekcioniranje. Čitava ova linija je također od nerđajućeg materijala, a pogonska energija je električna. Ista se predviđa nabaviti u 1987. godini iz uvoza.

**Rashladni uređaji:** Uređaji za zamrzavanje odnosno čuvanje i otpremu zamrznutih dagnji također se predviđaju montirati na pogonu u Dolima, gdje postoje i svi infrastrukturni objekti kao što su trafostanica, vodovod i kanalizacija. Jedan od tih uređaja, koji ima funkciju dubokog zamrzavanja mesa dagnji na 40°C, predviđa se nabaviti iz uvoza, dok su rashladni kontejner ili kamion, te rashladne komore domaće proizvodnje. Pogonska energija im je također električna.

**Radni brodovi:** Za potrebe primarne proizvodnje školjaka, tj. njihovog uzgoja na plutajućim proizvodnim parkovima, pristupa se izradi i opremanju dvaju radnih brodova (čamac) s hidrauličnim dizalima, kako bi se čitav proces rada ubrzao, racionalizirao i humanizirao. Klasični rad iz relativno manjih barki (batana) postupno bi se zamjenjivao radom na spomenutim radnim brodovima, s kojim bi se dosadašnji polukvalificirani rad transformirao u kvalificirani. Zacijelo će »batana« još dugo ostati kao pomoćno plovno sredstvo za manje, vanserijske zahvate na moru.

Osim prošlogodišnjeg investicijskog ulaganja u primarnu proizvodnju OOUR »Dalmacija-bilje« je pred završetkom izrade programa investicijskog ulaganja u Malostonskom zaljevu,

točnije na pogonu Bistrina, te na pogonu u Dolima, a koja ulaganja se uglavnom odnose na prerađivačke kapacitete.

Usporedbe radi, prerada dagnji u duboko zamrznuto meso vrši se momentalno na jednoj manjoj liniji kapaciteta do 2 t/8 h, dok je kapacitet prerade programirane nove linije 16 do 24 t/8 h, zavisno o programiranoj brzini rada.

Naravno linija prerade će se postupno kapacitirati do svojih maksimalnih mogućnosti, a koje će zadovoljavati sve potrebe ovoga programa prerade sa radom u jednoj smjeni.

**Asortiman proizvoda i tržište:** Kao što se iz svega navedenog spoznaje, dva su osnovna oblika gotovih proizvoda za naše i inozemno tržište dagnji, a to su svježe dagnje u pletenicama i kalibrirane i uvrećene u težini po želji kupca. Međutim, kamenice će i dalje ostati delikatesno predjelo, koje je daleko deficitarnije na tržištu. Njihova proizvodnja je tehnološki specifična i traži više truda i znanja u proizvodnji.

S obzirom na zahtjeve inozemnog tržišta dagnje su momentalno interesantnije i rentabilnije u izvozu od kamenica, koje još uvijek postižu dobre komercijalne efekte na domaćem tržištu.

Orijentacije radi navodimo da je veleprodajna cijena svježe dagnje na domaćem tržištu franko proizvodni pogon 140 din/kg, dok je cijena kamenice (veleprodajna) 50 din/kom, također franko proizvodni pogon.

I na kraju ovog napisa iznosimo jedan interesantan podatak. Naime, kada bi svaki turista koji posjeti dubrovačkom područje, a njih je oko 800.000, s prosječnim boravkom od nešto preko 6 dana, konzumirao 1 kg svježe dagnje, od ukupno planirane prodaje u takovom obliku prodalo bi se na samom dubrovačkom tržištu preko 50% planirane proizvodnje. Ako bi uz to konzumirao još 10 dkg čistog mesa dagnje, smrznute dagnje, na taj bi se način na istom području još prodalo oko 35% planirane proizvodnje mesa dagnji.

I na kraju usporedimo našu proizvodnju s već postignutom ukupnom proizvodnjom u Španjolskoj:

Jugoslavija (plan 1986):	1.500 t
Španjolska (ostv.) 1985:	200.000 t

Ovaj završetak je neuobičajen, ali je vrlo interesantan za razmišljanje.

Koliko nam je poznato Španjolska je razvijena turistička zemlja. Da li ovo nešto govori turističkim i ugostiteljskim radnicima Hrvatske, Dalmacije, a da ne govorimo onima iz dubrovačke općine. Možemo li s riječi preći na djela i tek dokazati da smo i mi mediteranska zemlja s pomorskom orijentacijom, koja ne donosi blagodati samo primorskom dijelu stanovništva, već ukupnom gospodarstvu Jugoslavije.