

Maslinarstvo i turizam

Olive growing and tourism

I. Grković

Uzgoj maslina i proizvodnja maslinova ulja prate čovječanstvo kroz čitavu njegovu povijest. U svim kulturama i epohama sredozemnoga prostora zimzeleno stablo masline bilo je rasprostranjeno i utkano u mitologiju i povijest stanovništva.

Vjeruje se da je kultura masline u našim krajevima, kao i drugdje na Sredozemlju, stara zapravo koliko i civilizacija. Dolaskom na Jadran, Hrvati djelomično preuzimaju rimsku mediteransku poljoprivrednu praksu, a time i masline. Razvitak maslinarstva se već u srednjem vijeku poticao raznim mjerama. Statuti mnogih primorskih gradova naređivali su sadnju maslina. Krajem 18. stoljeća naše maslinarstvo dostiže svoj vrhunac razvitka. Prema nekim mišljenjima u to vrijeme samo u granicama Dalmacije pod mletačkom vlašću uzgajalo se 20 do 30 milijuna stabala masline. Od tih vremena pa sve do danas opada proizvodnja i broj stabala masline.

Maslina je dio naše najstarije tradicije i povijesti, poznata je dalmatinska uzrečica da je maslina kao majka, uvijek spremna na nesebično darivanje, ona je simbol mira, obiteljske tradicijske vrijednosti, poveznica prirodnog, kulturnog, sredozemnog nasljeđa, hraniteljica i davateljica božanskog eliksira – ulja nad uljima.

Premda je naša zemlja samo kap u maslinarskom moru, maslina je još uvijek, kao što je to i tisućljećima bila, nezamjenjiva kultura. Unatoč znatnom smanjenju fonda stabala, od svih voćnih vrsta u primorju najviše se uzgaja maslina.

Hrvatsko maslinarstvo je uistinu u uzlaznoj putanji i posljednjih desetak godina doživljava pravu renesansu. Domovinski rat u Hrvatskoj je utjecao na to da su se mnogi pojedinci okrenuli poslu svojih djedova, jer su i brojni gospodarski subjekti propali.

Zahvaljujući osvješćenju potrošača na području Zapadne Europe, SAD-a, Japana, razvija se tržište maslinova ulja i to posebno zbog njegova hranidbenog učinka i činjenice da se radi o zdravoj mediteranskoj hrani.

To su sve razlozi zbog kojih treba krenuti u sadnju novih maslinika, a danas je maslinarstvo hit i u svijetu, jer, maslinovo ulje je vrlo isplativ proizvod.

Danas se maslinarstvom u Hrvatskoj bavi 45.000 registriranih maslinara koji na oko 30.000 hektara uzgajaju oko 5 milijuna stabala masline, od čega je 98 posto u privatnom vlasništvu. Cilj je do 2007. zasaditi još 5.500 hektara.

Prije ulaska u EU-u Hrvatska mora imati što veći broj stabala maslina, jer će nakon ulaska biti ograničena mogućnost poticanja podizanja određenih nasada. U Hrvatskoj se godišnje posadi preko 200.000 sadnica maslina što je sva rasadničarska proizvodnja i to nikako nije malo. Ako se zadrži taj ritam u sljedećih pet godina proizvodnja se može realno podignuti za 25 posto.

Iako danas postoji pokušaj kvalitetnije tržišne prezentacije maslinova ulja o čemu svjedoči ovaj skup maslinara i ocjenjivanja ulja, još mnogo moramo ulagati u razvoj kvalitetnije prodaje maslinova ulja, a isto tako i u podizanje kvalitete maslinova ulja, što može postati znak prepoznavanja našeg obalnog područja. Veliki neiskorišten potencijal Hrvatske leži upravo u povećanju proizvodnje masline, ali još više u podizanju sadašnje proizvodnje maslinova ulja na jednu višu svjetsku razinu, čineći ga prepoznatljivim hrvatskim mediteranskim proizvodom.

Potrebno je redovito i trajno pratiti suvremena dostignuća u maslinarstvu i uljarstvu, te učiniti dodatne napore kako bi se naša ulja mogla zaštititi po svome zemljopisnom ili sortnom podrijetlu i tako dobiti propusnicu za svoju nazočnost na tržištima Europske unije i ostalim tržištima svijeta.

U tome je najvažnija uloga samih maslinara, uljara i njihovih asocijacija. U osvajanju zapadnoeuropskog tržišta potrebna je marka ulja, odgovarajuća količina svake godine, za što je potrebna poslovna suradnja između svih sudionika u lancu proizvodnje, prerade, dorade, plasmana i potrošnje. Svakako da je tu uloga države od bitne važnosti, jer od njezinih zakona, pravilnika i nadzora do poticajnih mjera zavisi kojim će se tempom i kakvoćom odvijati procesi sustizanja stanja i razine na kojem se sada nalaze maslinarstvo i uljarstvo Europske unije u koju će naša država ući.

Država mora donijeti primjerenu legislativu za maslinarsku djelatnost koja će biti usklađena s normama EU-e, pa će definirati pravila igre, kao i uvesti gospodarska rješenja koja će garantirati sigurnost i stabilnost proizvodnje, prije svega u kreditno-poticajnoj i fiskalnoj politici. Isto tako jedinice lokalne samouprave moraju odraditi svoj dio posla, poglavito onaj vezan za Zakon o

poljoprivrednom zemljištu, donošenje planova gospodarenja poljoprivrednim zemljištem, da bi zapuštena poljoprivredna zemljišta, državna prije svega i šumska zemljišta niske kvalitete dobili zainteresirani poduzetnici u određeni oblik zakupa, koncesije ili na drugi način, da se počne proizvodnjom. Maslina je kultura u koju se dugoročno ulaže, ulaganja nisu mala i nitko se u njih neće upustiti ako nema sigurnosti.

Potrebno je stalno promovirati maslinarstvo i maslinovo ulje kao autohtonu robnu marku, a berba maslina i proizvodnja ulja sve više postaju atraktivan turistički proizvod.

Suvremeni gosti traže prirodu i žele biti u kontaktu s njom, što je jedan od bitnih razloga zašto dolaze u Hrvatsku, a zaobilaze preizgrađene destinacije u nekim drugim zemljama.

Kako se naša zemlja sve više u svijetu predstavlja kao zemlja zdrave, mediteranske kuhinje, u želji širenja saznanja o gastronomskoj važnosti i ljekovitosti maslina i maslinova ulja, te poticanja gastronomskih kreacija na temelju autohtonih resursa, potrebno je stalno izmjenjivati iskustva o gastronomskoj iskoristivosti maslina te na taj način doprinijeti struci i kvalitetnijoj gastronomskoj ponudi u ugostiteljskim objektima prehrane.

Konkretno, što se tiče maslinovog ulja i njegove primjene u gastronomiji, osnovni bi pristup trebao biti kvaliteta ulja i maštovitost njegove primjene. Restorani koji drže do svog ugleda, posebnosti i različitosti u svoje ugostiteljske objekte moraju maslinovo ulje, uz vinsku kartu, staviti na pijedestal koji ono, kao kvalitetan proizvod zaslužuje.

Potrebno je tiskati brošure putem kojih ćemo upoznati gosta s ekstra djevičanskim maslinovim uljem, njegovim organoleptičkim i fizikalno kemijskim svojstvima te zemljopisnim područjima u kojima se proizvode ulja s oznakom podrijetla. Upoznati ekstra djevičansko maslinovo ulje znači otkriti našu povijest, kulturu i običaje.

Sadimo lozu ili maslinu čiji bi zakupci bili gosti, koji onda mogu svake godine doći ubrati plodove ili uzeti vino ili maslinovo ulje s te loze ili masline, te na taj način produžimo sezonu.

Pokažimo novim naraštajima izvorne narodne običaje, folklor i etnografsku baštinu, sačuvajmo korijene, identitet i tradiciju, te iskoristimo mogućnost unapređenja turističke ponude. Poljoprivreda, pa tako i maslinarstvo traži čvrstu povezanost s turizmom. Ona stvara novu vrijednost koju treba kvalitetno oplemeniti i kroz turizam naplatiti. Treba nam turizam koji će trošiti hrvatski proizvod.

Iskoristimo Program kreditiranja obnove postojećih i podizanja novih nasada, kojeg je nositelj Hrvatska banka za obnovu i razvitak, i povećajmo prerađivačke kapacitete za što bržu preradu, a time i dobivanje ekstra djevičanskog ulja, povećajmo proizvodnju ulja i to ekološkog, stavljajući na proizvod posebnu marku RH i spojimo ovu granu s turizmom. Ekološki proizvedeno maslinovo ulje sa svom ostalom ekološki proizvedenom hranom mora se uključiti u hrvatsku turističku ponudu i eto nam prednosti pred drugima.

Nadamo se da će maslinarstvo dostići takvo mjesto u našem gospodarstvu kakvo mu objektivno i pripada, da će postati jedan od zaštitnih znakova po kome ćemo biti prepoznatljivi i u svijetu. U kontekstu proizvodnje ekološki čiste i nezagađene hrane možemo ponuditi puno više nego mnoge zemlje Mediterana.

Naposljetku, još jedanput naglasimo da se maslinarstvo u kojem imamo stoljetnu tradiciju idealno nadopunjuje s turističkim gospodarstvom. Prestankom turističke sezone koja usprkos našim željama još uvijek nedovoljno traje, dolazi do oslobađanja viška radne snage, koja je neophodna u maslinarskoj proizvodnji. Dakle, maslinarstvo je područje u kojem možemo značajno napredovati i afirmirati autohtonu kvalitetu maslinova ulja kao ljekovitog prehrambenog artikla.

U tom smislu Noćnjak, tradicijski dalmatinski naziv za prvo ulje koje iscuri u noćnome tiještenju maslina, za nas međunarodna manifestacija maslinara i uljara Mediterana, već 7. put i to danas u Orebiću, gradiću s pomorskom tradicijom i s nekada bogatim krajem maslina, ima posebno značenje.

Na taj način se osposobljavaju proizvođači za što kvalitetniju proizvodnju i tržište se upoznaje s mogućnostima našeg maslinarstva, što još značajnije utječe na pravilno usmjeravanje maslinarstva cijele Hrvatske.

Adresa autora – Author's address:
Ivo Grković dipl.oec
Predsjednik HGK- županijska komora Dubrovnik

Primljeno - Received:
15. 04. 2005.