

maslinar

ČASOPIS ZA MASLINARE I ULJARE

RADOVI

20 savjeta
za uspješno
navrtanje

**#OSTANI
DOMA
IZDANJE**

SAVJETI

Kominom
protiv
korova

SORTE

Razlike
između
oblice,
levantinke i
buharice

KLIMA

Hoćemo li saditi
afričke sorte maslina

PRETPLATITE SE!

- 6 brojeva časopisa Maslinar za samo 99 kn (ušteta 33 kn)
- 12 brojeva časopisa Maslinar za samo 198 kn (ušteta 66 kn)
- u cijenu pretplate uključena je poštarina



+



POKLANJAMO

=

**99
kuna**



+



**UZ PRETPLATU
10 KN**

=

**109
kuna**

www.maslinar.com

CIJENA PRETPLATE

- godišnja pretplata na časopis Maslinar iznosi 99 kn
- u cijenu pretplate uključena je poštarina
- pretplata za inozemstvo iznosi 230 kn

KAKO SE PRETPLATITI?

Nazovite na tel: **+385 21 315 440** ili na mob.: **+385 98 98 32 577** i naručite časopis Maslinar. Mi ćemo vam poslati uplatnicu za pretplatu za narednih šest brojeva ili navedeni iznos uplatite putem internet bankarstva i e-mailom nam pošaljite potvrdu o uplati na: maslinar@kronomedia.hr

PODACI ZA UPLATNICU

Primatelj: Kronomedia d.o.o.,
Kneza Višeslava 5,
21000 Split

IBAN: HR4225000091101353891

Model: 00

Poziv na broj odobrenja: datum uplate

Opis plaćanja: pretplata na Maslinar

Napomena: obavezno navesti puno ime i adresu platitelja

www.hongoldonia.hr

Sve što je maslini potrebno



HONGOLDONIA d.o.o.

ZASTUPNIK ZA HONDA PE, OLEO MAC, GIANNI FERRARI, NEGRI I TRUXOR

Prodajni centar Osijek - Vukovarska 432a, HR-31000 OSIJEK, Tel. 031 320 420, Mob. 091 273 1284, e-mail komercijala@hongoldonia.hr
Prodajni centar Zagreb - Rujanska 4, HR-10000 ZAGREB, Tel. 01 200 2053, Mob. 091 273 1286, e-mail veleprodaja@hongoldonia.hr

HONDA

Oleo-Mac
our power, your passion

**Gianni
Ferrari**

NEGRI
garden equipment

LISAM

UVODNIK...

Drage maslinarke i maslinari,

nadam se najprije da ste dobro i zdravo, jer to nam je ovim trenucima svima najvažnije. Mi koji potpisujemo ovaj neobični, 63. broj Maslinara, kao i naši suradnici jesmo, što ćete najbolje vidjeti na stranicama koji slijede. Osim nas i masline su uglavnom dobro i vjerojatno će puno bolje od ljudi preživjeti ovu krizu. Jer masline su kao stvorene za krize – mogu preživjeti i najgora vremena. I o tome pišemo u ovome broju – naš povjesničar Željko Krnčević podsjetio nas je da ovo nije prva kriza u povijesti i opisao nam kako su se maslinari i masline nosili s dosadašnjim krizama. Tema broja su klimatske promjene i njihov utjecaj na maslinarstvo. Utjecaj je itekako primjetan i sve veći i veći, mijenja čitav svijet pa i maslinike iz godine u godinu. Marin Krapac napominje kako ćemo vjerojatno u skoroj budućnosti morati saditi masline iz sjeverne Afrike – nemojte se čuditi, jer ničemu se više ne možemo čuditi. A ostalo – ostalo ima puno, puno više nego u dosadašnjim tiskanim izdanjima. Nismo štedjeli na savjetima i zanimljivim tekstovima, jer maslina i maslinici ne čekaju. Ako želimo imati dobrog domaćeg ulja, valja nam kao i dosad zasukati rukave i zaboraviti na krizu. I još nešto – ako vam se ovaj ili bilo koji drugi tekst u ovome broju svidio ili inače pratite naš rad, pomognite nam da nastavimo raditi. Ovaj broj u cijelosti čitate besplatno, ali nam možete uplatiti donaciju u iznosu po želji – svaka kuna će nam dobro doći da možemo dalje :). Također, ovaj broj pretplatnicima ne računamo u plaćenih šest brojeva. Nadam se da će lipanjski broj Maslinara biti na kioscima, a dotad pratite nas i dalje na portalu www.maslinar.com i na društvenim mrežama. Idemo dalje zajedno.



Mila Bulimbašić

IMPRESUM

Broj 63, godina 12., travanj 2020.
Sljedeći broj izlazi početkom lipnja

UREDNIKA:

Mila Bulimbašić

mila.bulimbasic@kronomedia.hr

SURADNICI:

Nicoletta Balijs, mag.nutr., Sinaj Bulimbašić, Pero Dragičević, Kristijan Franin, dipl. ing. Lovro Kalin, Luca Kozina, dr. sc. Marin Krapac, mr. sc. Željko Krnčević, Mladena Mimica

DIREKTORICA:

Mila Bulimbašić

PRIJELOM I PRIPREMA:

Kronomedia d.o.o.

GRAFIČKI UREDNIKA:

Matea Erceg

ADRESA REDAKCIJE:

Kronomedia d.o.o.

(za časopis Maslinar)

Kneza Višeslava 5, 21000 Split

Tel. 021/315-440;

Fax. 021/315-441

Mob. 098/9832577

MARKETING I PRODAJA:

Ratka Mihaljević

ratka.mihaljevic@kronomedia.hr

IZDAVAČ:

Kronomedia d.o.o.

Kneza Višeslava 5, 21000 Split

PRETPLATA:

Tel. 021/315-440

Fax. 021/315-441

Mob. 098/9832577

maslinar@kronomedia.hr

WEB: www.maslinar.com



pridružite nam se i na facebooku: Maslinar



pridružite nam se i na Instagramu: maslinar2018

SADRŽAJ

06 VIJESTI

12 KOLUMNA

Lakše se prodaje kad ste u Upisniku

14 KALENDAR RADOVA

20 MANIFESTACIJE

Daniel Sabadin šampion Masline Split, a nagrađena i Zrinka Cvitešić

26 MANIFESTACIJE

Đani Lubiana osvojio zagrebački Festival maslina

34 TEMA BROJA

Zbog blagih zima saditi ćemo sjevernoafričke masline

40 KLIMA

Održivim maslinarstvom protiv klimatskih promjena

44 NOVOSTI

Dronovi su budućnost maslinarstva

48 ZAŠTITA

Kominom protiv korova

54 SAVJETI

20 savjeta za uspješno navrtanje

58 PROGNOZA

Kiša moguća u svibnju

62 SREDNJOALMATINSKE SORTE

Što razlikuje oblicu, levantinku i buharicu

74 FOTO NATJEČAJ

76 KNJIŽARA MASLINARA

78 ZDRAVLJE IZ MASLINOVOG ULJA

5 najvažnijih zdravstvenih učinaka djevičanskog maslinovog ulja

82 ZDRAVLJE

Maslinovo ulje dobro je za probavu i kosti

88 TEMELJI

Kako su se maslinari nosili s krizama

92 GASTRO

Proljetnim delicijama protiv virusa

94 SAMO POZITIVNO

Maslina nas tješi i snaži



Foto naslovnice:
Pero Dragičević



DONACIJA ZA MASLINAR

Dragi prijatelji, ovaj broj vašeg omiljenog maslinarskog časopisa izlazi u digitalnom obliku. Veliki broj naših čitatelja ne može izaći do kioska i zbog toga smo se odlučili na ovaj način dolaska do svih vas. Novi broj Maslinara možete listati potpuno besplatno, a ako želite i možete podržati rad naših novinara i urednika, nećemo odbiti vašu malu donaciju.

Donaciju u bilo kojem iznosu možete uplatiti na račun **HR4225000091101353891**, Opis plaćanja – donacija za Maslinar, a pomoći nam možete i kupnjom neke od knjiga iz naše maslinarske biblioteke. Iako ovaj broj Maslinara ima puno više stranica od redovnog izdanja, našim vjernim pretplatnicima ne računamo ga u pretplatu i ona se produžuje automatski za još jedno tiskano izdanje.

Uživajte u novom broju Maslinara i ostanite doma!

NOVOSTI...

Mate Barun šampion kaštelanske Noći mladog maslinovog ulja



Treća po redu Noć mladog maslinovog ulja – Kaštela 2020. održana je 12. veljače u prostorima Poljoprivredne zadruge Kaštela COOP u Kaštel Starom u organizaciji Udruge maslinara Kaštela „Mastrinka“ u suradnji s Institutom za jadranske kulture i melioraciju krša, Znanstvenim centrom izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja (CoE Crop-Bio-Div), ARISTOIL Interreg Med projektom, Društvom Bijači, SŠ Braća Radić, OŠ Bijači i PŠ Ljubitovica. Sudionicima koji su predali ulje na analizu dodijeljeni su certifikati o kemijskoj i senzorskoj analizi ulja. Šampionsko ulje imao je Mate Barun koji je nagrađen inox bačvom za ulje od 135 litara zahvaljujući donaciji tvrtke DAMOR d.o.o. kao i etiketama za ulje u Grafici Kaštela. Drugu nagradu za zlatno ek-

stra djevičansko ulje osvojio je Ivan Bužančić te je osvojio dva poklon paketa boca za maslinovo ulje zahvaljujući donaciji tvrtke SJEME d.o.o., čijim poklon paketom boca je nagrađen i Srećko Biliškov za treće najbolje zlatno ekstra djevičansko ulje.

U kategoriji ekstra djevičanska maslinova ulja diplome zlatne kapje uja dobili su i Goran Pavlov i Udruga maslinara Kaštela „Mastrinka“, diplome za srebrnu kapju uja dobili su Srećko Pera, Krunoslav Čmrlec i Milan Kranjac, a Duje Perišin je dobio diplomu za brončanu kapju uja. Diplome za djevičanska maslinova ulja dobili su: Ivan Maljković, Ante Ugrina, Velimir Pavlov, Jakša Sokol i Ivan Burić.

<https://www.maslinar.com/mate-barun-sampion-kastelanske-noci-mladog-maslinovog-ulja/>

OBRASCI ZA UPIS, PROMJENU ILI ISPIS IZ UPISNIKA OPG-A I UPISNIKA POLJOPRIVREDNIKA

Na mrežnim stranicama Agencije za plaćanja možete pronaći obrasce za upis, promjenu ili ispis iz Upisnika OPG-a i Upisnika poljoprivrednika, kako bi ih lakše popunili: <https://www.apprrr.hr/upisnik-poljoprivrednika/> Ispunjeni obrazac možete poslati poštom ili u dogovoru s djelatnicima podružnice u Vašoj županiji.



96,5 MHz
tel:(020) 813-007
E-mail:val-media@du.t-com.hr
radioval
www.radioval.hr **vela luka**





POLA ŽLIČICE MASLINOVOG NA DAN

Najnovije istraživanje koje je provela američka Udruga za srce (AHA) pokazalo je velike dobrobiti maslinovog ulja za srce. Nakon provedenog istraživanja i dobivenih rezultata znanstvenici su preporučili uzimanje pola žličice maslinovog ulja dan, kao prevenciju protiv srčanih oboljenja.

Tel: 0204852012, 0204852013
Fax: 0204852014
E-mail: radio-brat@du.hrnet.hr



marketing 021 631-144
630-538

Još jednostavnije do maslinarskih priručnika

Za sve maslinare i ljubitelje maslinarstva koji ove dane žele iskoristiti za čitanje, olakšali smo nabavu naših izdanja. Odsada naše knjige poput Rezidbe maslina, Gnojidbe maslina, Štetnika i bolesti maslina, Maslinarskog rokovnika, Kalendara radova, kuharica s maslinovim uljem i druge korisne priručnike možete kupiti jednim klikom na



web shopu:
<https://www.uje.hr/hr/shop/maslinarska-knjizara/>



BORISLAV PEDIĆ I OPG POPOVIĆ ŠAMPIONI POVENJAKA

Šampioni Povenjaka 2020. - XIV. manifestacije ocjenjivanja kvalitete i kakvoće maslinovog ulja u kategoriji ekstra djevičanskih maslinovih ulja su Borislav Pedić, Zadar, 97,00 bodova i OPG Popović, Poreč, 97,00 bodova. Viceprvak ekstra djevičanskih maslinovih ulja je Stancija st. Antonio d.o.o., Vodnjan, 96,31 bodova, a treće mjesto je osvojio OPG Lupić, Bale, 95,06 bodova. Prvak konzerviranih maslina na domaći način je Marijan Butković, Poreč 4,75; viceprvak je Mislav Ante Jurenić, Zagreb 4,64, a treće mjesto je osvojio OPG Lupić, Bale 4,57.

<https://www.paicusa.hr/hr/9/pocetna/>

COVID-19

Nove mjere pomoći poljoprivrednicima

POTREBNO JE OSIGURATI MOGUĆNOST KORISNIKU DA PODNESE AGENCIJI ZA PLAĆANJA ZAHTEJ ZA PLAĆANJA DUGA NA RATE I NAKON ISTEKA ROKA ZA POVRAT SREDSTAVA

RADI UBLAŽAVANJA NEGATIVNIH POSLJEDICA PANDEMIJE NA POLJOPRIVREDU I GOSPODARSTVO U CJELINI, Vlada Republike Hrvatske kontinuirano donosi mjere pomoći građanima, u ovom slučaju poljoprivrednicima, prvenstveno usmjerenih na očuvanju likvidnosti, zaposlenosti i sigurnosti prehrambenog lanca, u skladu s potrebama na terenu. Tako je osnovni cilj intervencija Zakona o poljoprivredi propisati mogućnost Ministarstva poljoprivrede da u slučajevima više sile i izvanrednih okolnosti, u ovom slučaju okolnostima prouzročenima epidemijom COVID19, može donijeti posebnu odluku o odgodi roka za povrat sredstava u slučaju nemogućnosti naplate duga. Potrebno je osigurati mogućnost korisniku da podnese Agenciji za plaćanja zahtjev za plaćanja duga na rate i nakon isteka roka za povrat sredstava, pod uvjetom da zadnja rata ima dospijee najkasnije 3 godine od roka za povrat sredstava propisanog odlukom. Također, za vrijeme trajanja epidemije COVID-19, koja



uzrokuje nagle i nepredvidive promjene u ponudi i potražnji za poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima te tržišne poremećaje, javni naručitelj će poljoprivredne i prehrambene proizvode naručivati od gospodarskih subjekata, obvezno primjenjujući kriterije koji se odnose na kvalitetu poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, veću svježinu ili niže opterećenje okoliša u pogledu kraćeg prijevoza, bez obzira na vrstu postupka javne nabave. U svrhu plasmana istih, Ministarstvo poljoprivrede će izraditi nacionalnu online platformu – digitalnu tržnicu – na kojoj će se ponuditelji poljoprivredno prehrambenih proizvoda izlistavati te na taj način olakšati javnim naručiteljima pronalaženje dobavljača i omogućiti kupoprodaju domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.

DULIST

DUBROVAČKI
TJEDNIK



PON



UTO



SRI



ČET



P

NOVINA SA STAVOM

Srijedom jutarnju kavu
provedite uz DuList

>STR. 4

NAJČITANIJI

Okreni
www.dulist.hr

>STR. 6





PETAR RADOVANOVIĆ ŠAMPION 5. DANA MASLINOVA ULJA OTOKA HVARA

Na petim Danima maslinova ulja otoka Hvara, održanima u hotelu Hvar u Jelsi šampionom ekstra djevičanskog maslinova ulja proglašen je Petar Radovanović iz Gdinja, vicešampion je Henk Buijs iz Nizozemske, dok je treće mjesto osvojio Nikola Bodlović iz Bola. Kemijsku i senzorsku analizu obavio je Institut za jadranske kulture i meljoraciju krša u Splitu, a ove godine je na natjecanje prijavljeno ukupno 87 uzoraka maslinova ulja. Dodijeljeno je 37 zlatnih medalja, 8 srebrnih medalja i 10 brončanih medalja.

radio DRNIS
Samo najbolje - drniški radio
89 mhz
www.radiodrnis.hr
direktor@radiodrnis.hr
098 / 461 / 966

RADIO M
VELA LUKA 90.1 MHz

RADIO JADRANKA
MALI LOŠINJ
92,8 MHz

Povlači se devet sredstava za zaštitu bilja

Ministarstvo poljoprivrede obavještava da se s tržišta Republike Hrvatske povlači 9 sredstava za zaštitu bilja na osnovi aktivnih tvari klorpirifos i klorpirifos-metil. Provedbenom uredbom Komisije (EU) 2020/18 i provedbenom uredbom Komisije (EU) 2020/17 o neproduljenju odobrenja aktivnih tvari klorpirifos i klorpirifos-metil, koje su stupile na snagu 16. siječnja 2020. godine, propisa-

no je da države članice moraju oduzeti registracije sredstvima za zaštitu bilja koja sadržavaju aktivne tvari klorpirifos i klorpirifos-metil. Navedene Provedbene uredbe možete pronaći na Fitosanitarom portalu pod nazivom Propisi - klikom na Sredstva za zaštitu bilja - drugim klikom na Sredstva za zaštitu bilja ili na linku: <http://fisportal.mps.hr/hr/sve/propisi/>

Naziv SZB	Aktivne Tvari	Klasa	Vlasnik Registracije
DURBAN E-48	Klorpirifos	UP/I-320-20/97-01/228	Dow AgroSciences Vertriebsgesellschaft m.b.H.
NUFOS	Klorpirifos	UP/I-320-20/04-01/68	Cheminova A/S
KENTAUR 5 G	Klorpirifos	UP/I-320-20/12-01/106	Cheminova A/S
NURELLE D	Cipermetrin, Klorpirifos	UP/I-320-20/09-01/472	Arysta Lifescience Benelux Sprl
CHROMOREL-D	Cipermetrin, Klorpirifos	UP/I-320-20/09-01/503	Arysta Lifescience Benelux Sprl
PYRINEX 48 EC	Klorpirifos	UP/I-320-20/09-01/496	Nufarm GmbH & Co KG
PYRINEX 250 CS	Klorpirifos	UP/I-320-20/09-01/495	ADAMA Makhteshim Ltd.
RELDAN 22 EC	Klorpirifos-metil	UP/I-320-20/14-01/317	Dow AgroSciences Vertriebsgesellschaft m.b.H.
DASKOR 440	Cipermetrin, Klorpirifos-metil	UP/I-320-20/17-03/360	Arysta Lifescience Benelux Sprl

Zatražite svoju elektroničku poljoprivrednu iskaznicu

OVA ISKAZNICA POLJOPRIVREDNICIMA OMOGUĆAVA
JEDNOSTAVNO I BRZO OBAVLJANJE ADMINISTRATIVNIH
POSTUPAKA IZ UDOBNOСТИ SVOG DOMA

IZ MINISTARSTVA POLJOPRIVREDE JAVLJAJU DA SVAKI POLJOPRIVREDNIK U HRVATSKOJ OD SADA MOŽE ZATRAŽITI ELEKTRONIČKU POLJOPRIVREDNU ISKAZNICU (EPI) – službeni dokument Ministarstva poljoprivrede koji uvodi poljoprivrednike u digitalno doba i budućnost digitalnih usluga. Ova iskaznica poljoprivrednicima omogućava jednostavno i brzo obavljanje administrativnih postupaka iz udobnosti svog doma.

Elektronička poljoprivredna iskaznica (ePI) zamijenit će sve postojeće kartice koje su poljoprivrednici do sada koristili – tzv. Zelenu poljoprivrednu karticu, karticu plavog dizela i karticu za korištenje sredstava za zaštitu bilja. Prva pogodnost koju iskaznica donosi za poljoprivrednike je potpuno elektroničko podnošenje zahtjeva za potporu u AGRONET-u. Zahvaljujući njoj rasteretiti će se administrativni sustav Agencije za plaćanja te ubrzati obrada i isplata potpora.

Zahtjev za izdavanje ePI poljoprivrednici podnose u podružnicama Agencije za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju (APPRRR). Za podnošenje zahtjeva, koji se ispunjava u elektroničkoj formi, nužna je osobna iskaznica, OIB, e-mail i kontakt broj mobitela nositelja poljoprivrednog gospodarstva. Prvo izdavanje iskaznice je besplatno za nositelja (odgovornu osobu) poljoprivrednog gospodarstva.

ePI se može koristiti i za pristup sustavu e-Građani radi korištenja digitalnih usluga, npr. dohvaćanje dokumenata (domovnica, rodni list, potvrde o prebivalištu, ...), za usluge HZMO-a, HZZO-a i porezne prijave.

Ministarstvo poljoprivrede, usporedno s uvođenjem ePI, radi na uspostavi novih sustava. Registar poljoprivrednih subjekata (RPS) povezat će informacijske sustave Ministarstva poljoprivrede, Agencije za plaćanja i HAPIH-a te unaprijediti razmjenu podataka radi pojednostavljenja postupaka za poljoprivrednike. Poljoprivredni izvještajno upravljački sustav (PIUS) stvorit će osnovu za analize, kontrolu i izvještavanje te dobivanje jedinstvenog pregleda o poljoprivredi i poljoprivrednicima. Prethodno navedeni sustavi stvorit će preduvjet za brzu komunikaciju putem budućih web i mobilnih platformi: e-Poljoprivreda, m-Poljoprivreda i e-Savjetnik, kroz koje će poljoprivrednici moći pregledavati svoje podatke, statuse zahtjeva i isplata te dobiti informacije o aktivnostima i savjetima nadležnih tijela. Uspostavlja se i GeoPortal poljoprivrede, jedinstveno mjesto gdje će poljoprivrednici i zainteresirana javnost moći pregledavati prostorne podatke iz svih informacijskih sustava poljoprivrede, organizirane po tematskim područjima.

<https://poljoprivreda.gov.hr>



Šetalište kneza Branimira 2/II, 23210 Biograd na Moru
tel: (023) 384 717, fax: (023) 386 003
e-mail: info@radio-bnm.hr, marketing@radio-bnm.hr



RADIO MAKARSKA RIVIJERA
▶ 97.6 MHz 98.4 ◀
Tel: 021/615 976 - 021/678 757
Fax: 021/616-909
rnr@hi.t-com.hr
www.radiomakarska.com
facebook - radio makarska rivijera



COVID-19

Kreditna linija za pomoć poljoprivrednicima



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE U SURADNJI S HAMAG-BICRO KAO JOŠ JEDAN OD ODGOVORA NA NOVONASTALU SITUACIJU UZROKOVANU ŠIRENJE COVID-19 VIRUSA UVODI ZAJMOVE ZA OBRATNA SREDSTVA ZA POLJOPRIVREDNIKE. Mjera je namijenjena poljoprivrednicima koji imaju poteš-

koće s likvidnošću, a cilj je pružiti podršku poljoprivrednicima da se pripreme za sjetvu i organiziraju proizvodnju u ovoj godini. Mikro zajam za obratna sredstva za ruralni razvoj jamči niže kamatne stope, duži poček i mogućnost podmirjenja računa nastalih do 3 mjeseca prije zaprimanja zahtjeva za zajam, uz značajno manje dokumentacije i pripremljen obrazac Poslovnog plana kroz pitanja na dvije stranice, čime se značajno skraćuje vrijeme pripreme zahtjeva te se omogućava jednostavnija i brža obrada.

Zajam se može realizirati u rasponu 1000 – 25.000 eura, a sredstva se osiguravaju iz Programa ruralnog razvoja u sklopu Mjere Financijski instrumenti ukupne vrijednosti 130 milijuna kuna.

Prijava se može podnijeti i online, više informacija nalazi se na poveznici, a odgovore na dodatna pitanja vezana uz zajam možete postaviti putem zajmovi.ruralni@hamagbicro.hr. O preostalim mjerama Ministarstva poljoprivrede za sprječavanje posljedica COVID-19 saznajte na poveznici.



ISPLAĆUJE SE OSTATAK POTPORA

Započela je isplata preostalih 0,8 milijardi kuna potpora na temelju podnesenih jedinstvenih zahtjeva za 2019. godinu. Isplata druge rate izravne potpore poljoprivrednicima započinje isplatama za operacije iz Mjere 10 – Poljoprivreda, okoliš i klimatske promjene i operacije iz Mjere 14 – Dobrobit životinja, nastavlja se isplatom Mjere 11 – Plaćanje za održavanje ili prijelaz na ekološke poljoprivredne prakse i metode, a završava s poravnanjima svih potpora do 30. lipnja 2020. godine.

poljoprivreda.gov.hr

Lakše se prodaje kad ste u Upisniku

SINAJ BULIMBAŠIĆ ISTIČE DOBRE STRANE MOGUĆNOSTI PRODAJE POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA U KUĆI I NA OKUĆNICI, POD UVJETOM NARAVNO DA STE U **UPISNIKU OPG-A**



MASLINAR KOJI JE U UPISNIKU SUSTAVA OBITELJSKOG POLJOPRIVREDNOG GOSPODARSTVA (OPG) može svoje poljoprivredne proizvode prodavati u svojoj kući i na okućnici, u svojim proizvodnim pogonima, u masliniku ili u voćnjaku, u svojim turističkim objektima, klupama na otvorenim javnim površinama, na sajmovima, izložbama i na tržnicama.

Dobre strane

Ovakav način prodaje reguliran je Pravilnikom o prodaji vlastitih poljoprivrednih proizvoda proizvedenih na OPG-u (NN67/14 i 82/14) bez obzira da li je poljoprivrednik obveznik poreza na dodatak i koje porezne knjige vodi, ali je u obvezi redovito voditi evidenciju – knjigu o prodaji vlastitih poljoprivrednih proizvoda, koju je dužan čuvati najmanje godinu

dana. U posljednje vrijeme sve veći broj kupaca, prilikom kupovine hrane, želi znati tko je proizvođač, kako se proizvodi, koliko je svjež, a upravo prodajom na tržnici, prodavač je u stalnom kontaktu s kupcem i može mu pružiti sve odgovore na njegova pitanja. Njegova je uloga prvenstveno da privoli kupca da kupi baš njegov proizvod, koji je bolji, zdraviji, jeftiniji i kvalitetniji od drugih, ali u isto vrijeme omogućava kupcima da kušaju proizvod i na taj način privlače kupce. Isto tako, postoji mogućnost „cjenkanja“ – pogodovanja kupcu sniženjem cijene, koja je, kada je riječ o istom proizvodu koji se prodaje u trgovinama, često niža i do trideset posto, ali i različita u odnosu na doba dana ili o količini kupljene hrane. Prema podacima državnog Zavoda za statistiku, praćenih u posljednju godinu dana, cijene istih proizvoda na tržnicama, na stolovima OPG, niže su u odnosu na prodavaonice i za pet-

naest posto. I još nešto vrlo važno. Kako ovakav način prodaje spada u oblik „izravne“ prodaje, svi nositelji OPG imaju mogućnost korištenja sredstava iz Programa ruralnog razvoja Mjera 6.- Podmjera 6.2 Potpora ulaganju u pokretanje nepoljoprivrednih djelatnosti u ruralnom području za poticanje ulaganja u preradu, marketinga i izravne prodaje proizvoda.

Loše strane

No, prodaja nositelja i člana domaćinstva OPG ima svoje i loše strane, a to su da se na svim prodajnim mjestima mora plaćati zakup prodajnog mjesta, ali tu su i troškovi transporta, ambalaže i potrebne analize zdravstvene ispravnosti i kvalitete. Maslinar ili drugi član gospodarstva, prodajom

CIJENE

Prema podacima državnog Zavoda za statistiku, u posljednjih godinu dana, cijene istih proizvoda na tržnicama niže su u odnosu na prodavaonice i za petnaest posto

na tržnici gubi svoje dragocjeno vrijeme, koje bi mogao iskoristiti u masliniku, a također nema uvijek na prodajnome mjestu sve količine i proizvode koje kupac traži. Ipak, puno su veći dobici od gubitaka prodajom na tržnici.

Prošla su vremena, dragi maslinari, kada se čekalo kod kuće i kukalo kako se ulje ne može „ni darovat ni prodat“, kako vidite, mogućnosti ima, samo ih treba iskoristiti.

Nadamo se da ste uživali u čitanju. Molimo vas da nam pomognete u daljnjem izlaženju časopisa Maslinar, kako tiskanog izdanja tako i objava na portalu www.maslinar.com. Donaciju u bilo kojem iznosu možete uplatiti na račun HR4225000091101353891. Opis plaćanja – donacija za Maslinar



Pazinska 51, 10000 Zagreb-HR; Tel.: ++385(1) 3631 687; Fax: ++385(1) 3636 329
E-mail: ecoland@ecoland.hr www.ecoland.hr

Zaštita od erozije tla, hidrosjetva, zaštita biljnog i životinjskog svijeta, ekološko zbrinjavanje otpada, pročišćavanje otpadnih i industrijskih voda



Bio - Algeen u maslinarstvu

Bio-algeen proizvodi proizvedeni su od smeđe morske alge. Služe za prihranu bilja, životinja i kao poboljšivači tla. Koriste se u ekološkoj i konvencionalnoj proizvodnji. Sadrže oko 30% bjelanchjevina, visok sadržaj vitamina, preko 70 elemenata u tragovima, aminokiselina, alginata i huminskih kiselina. Potpuno su neškodljivi za ljude, životinje, biljke i okoliš, te imaju ekološke certifikate Europske unije.

Folijarna prihrana

Osobiti rezultati u maslinarstvu postižu se primjenom **bio-algeena S-92**, koji sadrži visok postotak mikroelementa bora, nužan za oplodnju, formiranje i rast sjemenke. Jednostavnom primjenom **bio-algeena** (prskanje) bitno se povećava urod, kvaliteta plodova, povećava se sadržaj ulja, a prirodna aroma i miris maslina dolazi do punog izražaja. Masline su zdravije i otpornije na bolesti, sušu i štetne utjecaje okoliša. Pravilnom primjenom agrotehničkih mjera povećava se urod u ovisnosti o vrsti do 30% i

smanjuje upotreba mineralnih gnojiva od 200% u trogodišnjem ciklusu.

Sadnja novih i obnavljanje starih stabala

Bio-algeen korijenski koncentrat koristi se za sadnju novih maslinika i regeneraciju starih oštećenih stabala. Smanjuje transplantacijski šok i pospješuje rast finih korjenčića.

Maslinova komina – visoko vrijedan kompost

Svježa maslinova komina ne može se upotrebljavati kao organsko gnojivo jer sadrži visoku koncentraciju amonijaka i vodotopivih soli, te u direktnom kontaktu s korijenom izaziva palež i sušenje. Prirodna razgradnja maslinove komine spora je i traje 4–5 godina. Bio-algeen G-40 i K-20 ubrzavaju proces kompostiranja i **za samo 6–8 mjeseci** pretvaraju je u visoko vrijedan kompost. Kompostirana komina koja se koristi kao organsko gnojivo hrani maslinu, u sušnim ljetnim mjesecima čuva vlagu, smanjuje probleme sa korovom, te višestruko smanjuje troškove gnojidbe.

KALENDAR RADOVA...

...TRAVANJ

SPALJIVANJE GRANČICA PROTIV POTKORNJAKA

Nakon rezidbe odrezane grane ne smiju se ostavljati u masliniku, a niti uz ogradu, jer su one prirodno stanište za razmnožavanje potkornjaka. Umjesto toga na pojedinim stablima u masliniku treba objesiti svežnjeve svježe odrezanih grančica, prikraćenih na dužinu od 20-ak cm i promjera 10-ak cm. Krajem mjeseca snopiće grančica (staništa potkornjaka) treba ukloniti iz maslinika i spaliti. Kao zaštitu od potkornjaka i maslinova svrdlaša preporučuje se korištenje sumpora.



SAVJET MJESECA

Još uvijek nije kasno ako do polovice travnja obavimo rezidbu i to isključivo manje zahvate kojima održavamo pravilan oblik krošnje i rodnost.



Održavanje tlo rahlim

Radi održavanja rahlosti tla i uništavanja korova preporuča se samo plitka obrada na 10 cm dubine. Ako prakticiramo košnju trave, onda je dobro pokošenu travu ostaviti ispod maslina, jer na taj način ometa rast nove trave, a ujedno sprječava isparavanje vlage iz tla. Održavanje tla u maslinicima primjenom herbicida je najbolji način, no ako se odlučimo za njega, to moramo napraviti u prvoj dekadi mjeseca, pri čemu moramo biti pažljivi pri doziranju i rukovanju sredstvima.



PREGLEDATI PA ZAŠTITITI OD PAUNOVA OKA

Blage temperature i visoka vlažnost, a pogotovo česte travanjske kiše potiču razvoj i širenje bolesti pau-nova oka. Nakon pregleda i utvrđivanja stanja zaraze putem vidljivih i skrivenih zaraza, obavlja se druga zaštita, jer česte kiše tijekom ožujka i travnja mogu isprati nanesena sredstva s lišća.

CIJEPITI U DRUGOJ POLOVICI MJESECA

U drugom dijelu travnja na stablima u dobroj kondiciji može se početi s navrćanjem ili cijepljenjem, što znači da je stablo u punoj vegetaciji i da «sokovi kreću». Često se govori da je najidealnije vrijeme za navrćanje od punog do mladog mjeseca.

NIKAKO NE ZABORAVITE !

Obaviti završnu rezidbu

Odrezane grančice usitniti
ili spaliti

Početi s navrtanjem

Prehraniti masline dušikom

Pregledati masline

Ponoviti zaštitu protiv
paunova oka

Obaviti plitku obradu tla

Unišiti korove

112

JE BROJ NA KOJI ĆEMO PRIJAVITI
VATROGASCIMA LOŽENJE VATRE NA
OTVORENOM, AKO PALIMO ODREZANE
GRANČICE U MASLINIKU



GNOJIDBA DUŠIKOM PRED KIŠU

Početak travnja je krajnje vrijeme za gnojidbu dušikom. To valja učiniti pred kišu ili tijekom same kiše i to u količini od pola kilograma za mlado stablo, jedan kilogram za srednje razvijeno stablo, dva kilograma za razvijeno stablo i tri kilograma za vrlo jako stablo masline. Može se koristiti i UREA i to s pola količine predviđene za gnojidbu s KAN-om, odnosno desetak grama po metru četvornom. Krajem travnja obavlja se dopunska gnojidba dušikom preko lista s otopinama mikro i makro hranjivima.



Prognoza za travanj

Iznadprosječno
toplo vrijeme
uz prosječne
oborine

ZA EKOLOŠKE MASLINARE

Nakon tretiranja maslina
dušičnim gnojivom stoka
ne smije pasti ispod
maslina, a ne može se ni
brati samoniklo jestivo
bilje ispod stabala.



KALENDAR RADOVA...

...SVIBANJ

POČETAK CVATNJE

Krajem ovoga mjeseca maslina počinje cvjetati, naravno ovisno o određenom položaju i mikrolokalitetima. Negdje cvatnja počinje ranije, čak početkom svibnja, dok ponegdje počne tek početkom lipnja. Cvat masline je grozdić, zvan resa koji može imati od 4 do 40 cvjetova. Cvijet je dvospolan, što znači da je maslina samooplodna ili samojalova, odnosno da joj treba oprašivač, pelud druge sorte. Cvijet nosi muške i ženske spolne organe i sastoji se od dva prašnika i jednog tučka.



NE ZABORAVITE NAVRTANJE

Ako dosad niste, još uvijek možete navrnuti masline. Najpovoljnije vrijeme navrtanja maslina jest kada je maslina u punoj vegetaciji, odnosno kada razvija cvijet, a to je upravo u ovome mjesecu.



Čišćenje tla u masliniku

Tlo treba održavati čistim od korova, a povremeno treba obaviti i plitku obradu tla. Da se sačuva vlaga osim rahljenja tla, za prekrivanje koristi se pokošena trava, sitno sjeckano granje, lišće, usitnjeni kamen, a ima primjera i „popločanih“ maslinika, što štiti od isparivanja, ali i od nicanja trave.



BORBA PROTIV MOLJCA I BUHE

Kroz čitav mjesec svibanj, a posebno neposredno prije cvatnje pojavljuje se maslinov moljac, jedan od značajnijih štetnika, gotovo jednako štetan kao i maslinina muha. Za uništavanje moljca preporučuju se biološki insekticidi, a mogu se koristiti i sintetski piretroidi, ali se primjena istih ne preporučuje više od dva puta tijekom vegetacije. U ovo vrijeme koriste se inhibitori razvoja kukaca, koji ne ubijaju, nego ometaju razvoj štetnika koji na kraju ugiba. Maslinovu buhu također suzbijamo u početku cvatnje odgovarajućim insekticidima, a preporučuje se jako zaražene grančice i spaliti.

SAVJET MJESECA

Neposredno nakon rezidbe i uklanjanja bolesnih grana stablo je potrebno zaštititi nekim od bakrenih preparata radi sprječavanja širenja raka masline.



Prognoza za svibanj

Prosječne
temperature
s oborinama
većim od
prosjeaka.

NIKAKO NE ZABORAVITE !

Navrnuti masline

Održavati tlo čistim

Spriječiti rak masline

Prehraniti masline
borom

Zaštititi masline od
moljca i buhe

Spriječiti isušivanje tla

Pregledati masline

ZA EKOLOŠKE MASLINARE

Za prostiranje tla ispod maslina dobra je i odstajala maslinova komina (najmanje godinu dana) koja sprječava isušivanje vlage, odgađa nicanje trave i koristi kao organsko gnojivo.



FOLIJARNO PREHRANJIVANJE

Početkom svibnja, odnosno petnaestak dana prije početka cvatnje, preporučamo obaviti folijarno prehranjivanje masline preko lista s gnojivima na bazi mikroelementa bora. Prskanjem otopine bornih ili dušično-bornih preparata, pospješujemo oplodnju i zamatanje većeg broja plodova. Prskanje preporučujemo rano ujutro ili predvečer, kada nisu visoke temperature.

5 POSTO OPLOĐENIH CVJETOVA MASLINE
JE BROJ S KOJIM MASLINARI MOGU BITI
ZADOVOLJNI I OČEKIVATI DOBAR UROD.



Smrtonosna bakterija može nas koštati milijarde eura

PO NAJNOVIJEM ISTRAŽIVANJU MOGUĆE ŠTETE OD OPAKE BAKTERIJE XYLELLE FASTIDIOSE BI U ITALIJI, ŠPANJOLSKOJ, PORTUGALU I GRČKOJ MOGLE IZNOSITI I VIŠE OD DVADESET MILIJARDI EURA

U NAJNOVIJEM ISTRAŽIVANJU OBJAVLJENOM U ČASOPISU PROCEEDINGS OF THE NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES (PNAS) izneseni su izračuni po kojima bi štete od smrtonosne bolesti, izazvane bakterijom Xylella

fastidiosa koja već godinama uništava masline u Europi mogle iznositi više od 20 milijardi eura.

Brojna istraživanja

Xylella o kojoj smo često pisali u našem časopisu se smatra jednim od najopa-

snijih patogena za biljke uopće. Unatoč naporima znanstvenika još uvijek nema lijeka za ovu infekciju, a dosad se pokazalo kako bakterija može zaraziti stabla trešnje, badema, šljive i masline. Opaka bakterija koja uzrokuje bolest brzog sušenja masline, odnosno sin-

VIŠESORTNI MASLINICI

Možda bi se širenje bakterije moglo spriječiti drevnom praksom sadnje višesortnih maslinika umjesto modernih monosortnih, te ispašom domaćih životinja u maslinicima

drom brzog propadanja masline još od 2013. godine hara maslinicima na jugu Italije, točnije u puglijskoj regiji Salento, a do danas se osim u Italiji proširila nasadima masline i u Španjolskoj, Francuskoj i Portugalu.

Istovremeno sa širenjem traje i borba protiv zaraze pa tako talijanski znanstvenici provode projekte poput ubrizgavanja nanočestica izvučenih iz oklopa rakova ili prirodnih baktericida ekstrahiranih iz nusproizvoda šipaka u žilni sustav zaraženog bilja u nadi da će time uništiti bakteriju, te korištenja dronova u ranoj detekciji zaraze. Neki znanstvenici tvrde da bi se širenje bakterije moglo spriječiti drevnom praksom sadnje višesortnih maslinika umjesto modernih monosortnih, te ispašom domaćih životinja u maslinicima koje bi ga čistile ne samo od trave, već i od otpalog lišća i plodova, javlja navedeni blog.

Goleme štete

Španjolski Nacionalni institut za poljoprivredno i prehrambeno istraživanje i tehnologiju u suradnji s Interprofesionalnom asocijacijom španjolskih maslinovih ulja pokrenuo je šest novih istraživanja, koja uključuju analizu rizika širenja bakterije, karakterizaciju infektivnih procesa i otkrivanje patogeneze različitih genotipova bakterije, kako bi doskočio problemu s kojim se suočava Italija. Maslinari širom Europe

RAZVIJEN NOVI LIJEK ZA OBOLJELE MASLINE

Najnovija su istraživanja pokazala da je razvijen i uspješno testiran novi baktericid koji može pomoći oporavku maslina pogođenih Xylellom. Testirani baktericid je spoj napravljen na bazi cinka, bakra i limunske kiseline. Nakon tri godine pokusa i praćenja, istraživačka skupina zaključila je da je ovaj spoj učinkovit baktericid i izuzetno sistematičan, što dovodi do značajnog smanjenja simptoma bolesti i bakterija unutar stabala maslina. Ispitivanja također potvrđuju da spoj nije fitotoksičan za stabla maslina i da u ulju proizvedenom od tih maslina nema ostatka baktericida.

se nadaju da će ova istraživanja uroditi plodom i da će se strašnoj bakteriji uskoro stati na kraj. Ali što ako ove mjere ne uspiju, kakve će biti financijske posljedice ove infekcije? Upravo u ovoj najnovijoj studiji istraživači su modelirali različite scenarije što bi se moglo dogoditi ako bakterija nastavi uništavati masline. Napravljen su projekcije za Italiju, Španjolsku i Grčku, koje ukupno isporučuju 95 posto europskog maslinovog ulja. Po tim prognozama u Španjolskoj, ako se

zaraza proširi i uništi većinu maslina štete bi mogle iznositi čak 17 milijardi eura u sljedećih pedeset godina. Sličan scenarij predviđa za Italiju štete od pet milijardi eura, dok bi u Grčkoj gubici bili oko dvije milijarde eura. Naravno, svi vjerujemo i nadamo se da se ovi crni scenariji i prognoze neće ostvariti i da će lijek za bakteriju, baš kao i cjepivo za strašni virus koji napada ljude uskoro biti pronađeni.

Priredila Luca Kozina

Izvor: <https://www.bbc.com>.





XVII. Međunarodna manifestacija maslinara Mediterana
XVII. International Manifestation of Olive Growers and of the Mediterranean
Split, 20. - 22. svibnja 2020. / Split, 20-22 May 2020

maslina
SPLIT 2020
ZLATNA PLAKETA
SAMPION
MASLINE SPLIT 2020.
DANIJEL SABADIN - Marezige

Župan Dubrovačko-primorski
Župan Dubrovnik i regije
Župan Dubrovnik i regije

SAMPION
MASLINE SPLIT 2020.
DANIJEL SABADIN - Marezige

Danjel Sabadin šampion Masline Split, a nagrađena i Zrinka Cvitešić

BROJNI NATJECATELJI I NAGRAĐENI TE VRHUNSKA MASLINOVA
ULJA I OVE SU GODINE OBILJEŽILI VELIKO MASLINARSKO
NATJECANJE, MASLINU SPLIT, ODRŽANU KONCEM VELJAČE

POVELJE

povelja „ZLATNO PERO“ MASLINA SPLIT 2020.: **Mladen Krnić** – Split; povelja „ZLATNA AMFORA“
MASLINA SPLIT 2020.: **Rudolf Baldasar** – Split; povelja „ZLATNA MASLINA“ MASLINA SPLIT 2020.: **OIO
VIVA**- Vodnjan; povelja „DOBROSLAV ELEZOVIĆ“ MASLINA SPLIT 2020.: **Miro Škrobica** – Slatine;
povelja „STANKO OŽANIĆ“ MASLINA SPLIT 2020.: **Josip Pavlica** – Zadar; povelja „STANKO OŽANIĆ“
MASLINA SPLIT 2020.: **Ines Pauletić** – Kaštelir; povelja „POČASNI VITEZ HRVATSKOG MASLINARSTVA“
MASLINA SPLIT 2020.: **mr. sc. STANISLAV ŠTAMBUK**; povelja „POČASNI VITEZ HRVATSKOG
MASLINARSTVA“ MASLINA SPLIT 2020.: **dr. IVICA VLATKOVIĆ**

MASLINAR DANJEL SABADIN IZ MAREZIGA ŠAMPION JE 17. MASLINE SPLIT, ODRŽANE 22. I 23. VELJAČE U SPLITSKOM HOTELU ZAGREB. Među nagrađenima i ove se godine našla i naša slavna glumica Zrinka Cvitešić koja je osvojila titulu šampionke najzastupljenije hrvatske sorte Oblice, dok je šampionskom uljarom proglašena Uljara Babić iz Kopera.

Brojni natjecatelji

Ove je godine na Maslini bilo prijavljeno 397 uzoraka ekstra djevičanskog maslinovog ulja, aromatiziranih ma-

slinovih ulja, konzerviranih maslina, raznih pripravaka i drugih delicija. Na Intradi je prijavljeno ukupno 164 uzoraka, a ukupno je na obje manifestacije sudjelovalo 460 natjecatelja iz osam mediteranskih država. Ocjenjivanje kvalitete maslinovog ulja obavio je Nastavni zavod za javno zdravstvo iz Splita – međunarodno ovlašteni laboratorij za ocjenjivanje maslinovog ulja. Na manifestaciji pod pokroviteljstvom predsjednika RH Zorana Milanovića, premjera, predsjednika Sabora RH i župana Splitsko-dalmatinske županije te domaćina grada Splita, i ove su godine podijeljena godišnja priznanja za unapređenje

DELICIJE MASLINARA

Tijekom manifestacije i ove se godine održao se izložbeno-prodajni sajam domaćih i ekoloških gastronomskih delicija Stornoga iz Oprtlja

hrvatskog maslinarstva, nakon čega je uslijedio stručni skup i podjela diploma i medalja.

Na stručnom skupu govorilo se o aktualnim temama u maslinarstvu i uljarstvu, najnovijim tehnikama rezidbe masline, zaštite od bolesti i štetnika, oprašivanja cvijeta maslina, optimalnom navodnjavanju, sortimentu, izboru vremena za berbu maslina te



najnovijim dostignućima u tehnologiji prerade ploda masline.

Izložbeno-prodajni sajam

Tijekom manifestacije i ove se godine održao se izložbeno-prodajni sajam domaćih i ekoloških gastronomskih delicija, meda, vina, sira, konzerviranog povrća, džemova i marmelada, likera, kao i opreme i sredstava za maslinarstvo i općenito poljoprivredu. Predstavljena su i najnovija dostignuća opreme i tehnologije, ali i najnovija sredstva za gnojidbu, prihranu i zaštitu vinove loze, masline, voća i povrća. Posjetitelji sajma mogli su kušati sortna maslinova ulja i druge delicije. Drugog dana manifestacije, 23. veljače u hotelu Zagrebu i njegovom okolišu održana je i praktična radionica u masliniku, rezidbe maslina i oblikovanja krošnje.

GLUMICA I MASLINARKA

Naša slavna glumica i maslinarka Zrinka Cvitešić ove je godine osvojila titulu šampionke najzastupljenije hrvatske sorte Oblice



ŠAMPIONI

VICE ŠAMPION U KLASI EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA upisani kao ekološki proizvođači: **EKO KMETIJA BEM** - Koper; VICE ŠAMPION U KLASI EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA domaće sorte: **EDO MAJIĆ** - Supetar; VICE ŠAMPION U KLASI EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA strane sorte: **VANJA DUJC** - Koper; VICE ŠAMPION U KLASI EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA miješanih sorti: **BORIS MARINIĆ** - BOSE OIL - Dobrovo
ŠAMPION NAJZASTUPLJENIJE HRVATSKE SORTE OBLICE: **ZRINKA CVITEŠIĆ** - Donji Humac;
ŠAMPION ZA NAJBOLJI IZGLED PAKOVINE: **EDO MAJIĆ** - Supetar; ŠAMPION U KLASI EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA upisani kao ekološki proizvođači: **BORIS SABADIN** - Koper;
ŠAMPION U KLASI EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA domaće sorte: **LIDIJA STRANIĆ** - Pazin; ŠAMPION U KLASI EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA Strane sorte: **BORIS MARINIĆ - BOSE** - Dobrovo; ŠAMPION U KLASI EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA miješanih sorti: **SABADIN DANJEL** - Marezige
VICE ŠAMPION MASLINE SPLIT 2020.: **ĐANI LUBIANA** - Poreč
VICE ŠAMPION MASLINE SPLIT 2020.: **BORIS SABADIN** - BEM - Koper
VICE ŠAMPION MASLINE SPLIT 2020.: **BORIS MARINIĆ** - BOSE - Dobrovo
ŠAMPIONSKA ULJARA MASLINE SPLIT 2020.: **Uljara BABIĆ** - Koper
ŠAMPION MASLINE SPLIT 2020.: **DANJEL SABADIN** - Marezige

DOBITNICI PLAKETA

ZA NAJBOLJI IZGLED TRADICIONALNE PAKOVINE: **BELIĆ NIVES IN REMIGNIJ** - Marezige; ZA NAJBOLJI IZGLED TRGOVAČKE PAKOVINE: **Edo Majić** - Supetar; ZA NAJBOLJI IZGLED ETIKETE: **MEMENTO MORIS** - Krnica; ZA NAJBOLJI IZGLED BOCE: **STIPE DIZDAR** - Oklaj; ZA NAJBOLJI IZGLED STAKLENKE: **OPG PRPIĆ** - Varaždin; ZA NAJBOLJE OCJENJENO SORTNO ULJE - BELICA: **BORIS MARINIĆ - BOSE** - Dobrovo; ZA NAJBOLJE OCJENJENO SORTNO ULJE - BUHAVICA: **JOSIP BOROJEVIĆ** - Sumartin; ZA NAJBOLJE OCJENJENO SORTNO ULJE - BUŽA: **STANCIJA SAN ANTONIO** - Vodnjan; ZA NAJBOLJE OCJENJENO SORTNO ULJE - CORATINA: **EDO MAJIĆ** - Supetar; ZA NAJBOLJE OCJENJENO SORTNO ULJE - DROBNICA: **MATE DUŽEVIĆ** - Ražanac; ZA NAJBOLJE OCJENJENO SORTNO ULJE - DUŽICA: **JURAJ RUBIN** - Zastrazišće; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - FRANTOIO: **IVO LUČIĆ - KOMPOZITOR** - Zastrazišće; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - ISTARSKA BJELICA: **EKO KMETIJA BEM** - Koper; ZA NAJBOLJE OCJENJENASORTNA ULJA - ISTARSKA CRNICA: **KLODIĆ MIRJANA - OLEA** - Izola; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - ITRANA: **VANJA DUJC** - Koper; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - KARBONACA: **STANCIJA SAN ANTONIO** - Vodnjan; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - KRVAVICA: **PETAR ILIĆ** - Jelsa; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - LASTOVKA: **SANJA I SLOBODAN VRCIĆ** - Bogomolje; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - LECCINO: **SONJA CERKVENJAK** - Marezige; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - LEVANTINKA: **IVAN DOMINOVIC** - Brela; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - MASTRINKA: **DARINKA KRNČEVIĆ** - Lastovo; ZA NAJBOLJE OCJENJENASORTNA ULJA - MAURINO: **PETRICIJO TERNAV** - Šmarje; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - MORAJOLO: **MIKELE KALCINA** - Grožnjan; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - OBLICA: **ZRINKA CVITEŠIĆ I OBITELJ** - Donji Humac; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - PENDOLINO: **DRAČINE PG** - Kaštel Stari; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - PICULJA: **Obitelj BENDER** - Šipan; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - PLOMIINKA: **ULJARA PUNAT** - Krk; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - PUJIŠKA: **TOMA MAKJANIĆ** - Dol; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - PUNTOŽA: **LUPIĆ OPG** - Bale; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - ROSINJOLA: **LIDIJA STRANIĆ** - Pazin; ZA NAJBOLJE OCJENJENA SORTNA ULJA - ROSULJA: **DAVOR PRŠURIĆ** - Poreč; ZA NAJBOLJU KEMIJSKU OCJENU za slobodne masne kiseline: **MILAN ZONTA** - Bale; ZA NAJBOLJU KEMIJSKU OCJENU za peroksidni broj: **ĐANI LUBIANA** - Poreč; ZA NAJBOLJU UKUPNU KEMIJSKU OCJENU: **IVICA ČAMO** - Neum; ZA NAJVEĆU OCJENA NA PANELU organoleptička ocjena: **DANJEL SABADIN** - Marezige; ZA NAJBOLJU OCJENA VOČNOSTI: **VANJA DUJC** - Koper; ZA NAJBOLJU OCJENU GORKOSTI: **JAKOMIN KARLONGA** - Koper; ZA NAJBOLJU OCJENU PIKANTNOSTI: **MILAN TRIPAR** - Poreč; ULJARI U KOJOJ JE PRERAĐEN UZORAK S NAJBOLJIM KEMIJSKIM SVOJSTVIMA; **Uljara TOPOLO** - Topolo; MASLINARU ZA NJEGOVANJE IZVORNOSTI I BIORANOLIKOSTI U MASLINIKU: **JUŠTIN VUKOVIĆ** - Selca; MASLINARIMA ZA OSVOJEN CERTIFIKAT VRHUNSKA - PREMIUM EKSTRA DJEVIČANSKA MASLINOVA ULJA: **BILAJA ULJARA - Marina, BORIS MARINIĆ** - Dobrovo, **BORIS SABADIN** - Koper, **BOŠKOVIĆ PERO** - Selca, **BAJKIN LORIS** - Vižinada, **URŠKA IN JANEZ CAPUDER** - Črniče, **LIDIJA STRANIĆ** - Pazin, **JOSIP BOROJEVIĆ** - Sumartin, **DANJEJ SABADIN** - Marezige, **DAVID DIKOVIĆ** - Pula, **DRAGAN VITASOVIĆ** - Svetvitcent, **ĐANI LUBIANA** - Poreč, **JURINČIĆ ARSEN** - Marezige, **ZRINKA CVITEŠIĆ** - Selca, **ČAMO IVICA** - Neum, **JAKOMIN DARKO KARLONGA** - Pobegi, **STANCIJA SAN ANTONIO** - Vodnjan, **MOLJK DUŠAN** - Izola, **SABADIN DANJEL** - Marezige, **EDO MAJIĆ** - Supetar, **EKO KMETIJA BEM** - Koper, **MARIN MATEŠIĆ** - Zadar, **VEDRANA RAKOVAC** - Pula, **IVO LUČIĆ KOMPOZITOR** - Zastrazišće, **ERNEST KANTE** - Šempas, **MORIS VAREŠKO** - Krnica, **VANJA DUJC** - Koper, **ULJA KOMARIJA** - Cerovlje



INTRADA 2020.

ŠAMPION INTRADE SPLIT 2020.: **Frane Cepernić - Pučišća**

VICEŠAMPION INTRADE SPLIT 2020.: **Mirjana Radin - Višnjan Klementina d.o.o.**

ŠAMPION ALKOHOLNIH PIĆA OD GROŽĐA: VINA GUŠTIN: **Kerstin Žižmond - Dornberk;**

ŠAMPION KONZERVIRANIH PROIZVODA OD VOĆA I POVRĆA: **OPG NELA POPOVIĆ - Poreč;**

ŠAMPION MEDA: **OPG NIVES NOVAK JERNEIĆ - Mali Lošinj;**

PLAKETE:

NAJBOLJE OCJENJENO BIJELO VINO: **PODRUM SUŠAC - Ljubuški;** NAJBOLJE OCJENJENO CRNO VINO:

OPG MATE DUŠEVIĆ - Ljubač; NAJBOLJE OCJENJENO VOĆNO VINO: **RADMILA METZ-PAUC - Sumartin;**

NAJBOLJE OCJENJEN PROŠEK: **OBITELJ MIHO BENDER - Šipan;** NAJBOLJE OCJENJENU RAKIJU: **OPG**

DIJANA RINČIĆ - Marina; NAJBOLJE OCJENJEN VOĆNI LIKER: **OPG FRANE CEPERNIĆ - Postira;**

NAJBOLJE OCJENJEN LIKER: **OBRT KRAMAR - Motovun;** NAJBOLJE OCJENJEN LIKER OD MASLINE:

URŠKA IN JANEZ CAPUDER - Črniče; NAJBOLJE OCJENJENO JAKO ALKOHOLNO PIĆE: **VINA GUŠTIN**

Kerstin Žižmond - Dornberk; NAJBOLJE OCJENJEN ALKOHOLNI PRIPRAVAN NA BAZI MEDA: **PTO**

KLEMENTINA Mirjana Radin - Višnjan; ZA NAJBOLJE OCJENJENO SUŠENO VOĆE I POVRĆE: **OPG JOSIP**

BALDIĆ - Kaštel Stari; NAJBOLJE OCJENJENE KONZERVIRANE CRNE MASLINE: **OPG NELA POPOVIĆ**

- Poreč; NAJBOLJE OCJENJENE KONZERVIRANE ZELENE MASLINE: **TOMA MAKJANIĆ - Dol/Hvar;**

NAJBOLJE OCJENJENO AROMATIZIRANO MASLINOVO ULJE: **OPG ANTON TONKO OSTOJIĆ - Povelja;**

NAJBOLJE OCJENJEN DŽEM: **OPG ŠINJORINA SMOKVA Sandra Babac - Vrsi - Poljica;** NAJBOLJE

OCJENJENA MARMELADA: **DOMAČIJA TATJANA IN VLADO MUNDA - Portorož;** NAJBOLJE OCJENJEN

NAMAZ OD VOĆA: **OPG DIANA PRPIĆ - Karlovac;** NAJBOLJE OCJENJEN SLATKI NAMAZ OD POVRĆA:

OPG SILVANO BARTOLIĆ - Poreč; NAJBOLJE OCJENJEN SOK OD VOĆA: **MARIO MED - Ljubuški;**

NAJBOLJE OCJENJEN SIR: **OPG ANKA ĐIDARA - Drniš;** NAJBOLJE OCJENJEN SUHOMESNATI

PROIZVOD: **PRŠUTANA STANCIJA BURŠIĆ - Vodnjan;** NAJBOLJE OCJENJEN SORTNI MED: **OPG NIVES**

NOVAK JERNEIĆ - Mali Lošinj; NAJBOLJE OCJENJEN VIŠESORTNI MED: **JURAJ RUBIN - Zastrazišće;**

NAJBOLJE OCJENJEN PROIZVOD OD MEDA: **OPG STIJEPO RADIĆ - Kučište;** NAJBOLJE OCJENJEN

KOZMETIČKI PRIPRAVAK: **OPG DENIS BARIĆ - Veli Iž;** NAJBOLJE OCJENJEN PRIPRAVAK ZA

POBOLJŠANJE ZDRAVLJA: **SENKA JOZENKA NIŽETIĆ - Novo Selo;** NAJBOLJE OCJENJEN EKOLOŠKI

PROIZVOD: **OPG ŠINJORINA SMOKVA Sandra Babac - Vrsi/Poljica;** NAJBOLJE OCJENJEN IZGLED

PAKOVINE: **OLEA ISTRIA Mirjana Klodić - Izola;** NAJBOLJE OCJENJEN PROIZVOD HRVATSKOG

OTOČNOG PROIZVODA: **OPG NEDILJKA JURIN - Kučište**

Maslina u srcu Zagreba



Đani Lubiana osvojio zagrebački Festival maslina

ŠAMPION DOSAD NAJUSPJEŠNIJEG PETOG FESTIVALA MASLINA U ZAGREBU JE ĐANI LUBIANA, DOK JE NAJBOLJIM MONOSORTNIM MASLINOVIM ULJEM PROGLAŠENO ONO IZ **OPG ELENA LUPIC** SORTE ROŽINJOLA, A NAJBOLJE VIŠESORTNO JE PONOVO MASLINOVO ULJE **ĐANIJA LUBIANE**

KAD SE U ČVRSTOJ SINERGIJI UDRUŽE: ZNA-
NJE, LJUBAV I UPORAN RAD ONDA JE USPJEH
ZAJAMČEN. Tako je bilo i s jubilarnim 5. festi-
valom maslina u Zagrebu u organizaciji Zagre-
bačkog maslinarskog instituta uz podršku Ministarstva
poljoprivrede Vlade RH i partnerstvo Hrvatske turistič-
ke zajednice.

U srcu Zagreba

Da je ovogodišnje geslo Maslina u srcu Zagreba višestruko opravdano je i činjenica da je festival, prvi put, održan

OKRUGLI STOL I RADNA SKUPINA

Festival su značajno obogatili okrugli stol Nacionalna strategija maslinarstva RH, te Radna skupina za definiranje novih kategorija ulja

mesnatim proizvodima, ali i posjetitelji koji su se opskr-
bili navedenim proizvodima vrhunske domaće kvalitete.

u hotelu The Westin, s besplatnim ulazom kojim su bili zadovoljni ne samo izlagači, njih više od 30 s maslinovim uljima, najrazliči-
tijim proizvodima od masline, vinima i like-
rima, sirevima, suho-



Na natjecateljski dio festivala pristigla su 222 uzorka iz Hrvatske, Slovenije, Bosne i Hercegovine i Italije. Na temelju kemijske i senzorske analize Udruge senzorskih analitičara OLEA Zadar zaključeno je da je čak 168 ekstra djevičanska.

Najbolja udruga

Šampion 5. festivala maslina u Zagrebu je Đani Lubiana, dok najboljim monosortnim maslinovim uljem proglašeno ono iz OPG (Elena) Lupić sorte Rožinjola, najbolje višesortno je maslinovo ulje Đanija Lubiane. Najboljom udrugom maslinara proglašena je Udruga Agroturist iz Vodnjana, najbolje ekološko ulje je iz Stancije San Antonio d.o.o. sorte Istarska bjelica, ujedno proglašene i najboljom uljarom. Festival su značajno obogatili: okrugli stol

STANCIJA SAN ANTONIO NAJBOLJA ULJARA

Najboljom udrugom maslinara proglašena je Udruga Agroturist iz Vodnjana, najbolje ekološko ulje je iz Stancije San Antonio d.o.o. sorte Istarska bjelica, ujedno proglašene i najboljom uljarom

značaj Festivala potvrđen i temeljitim upoznavanjem s maslinarstvom Crne Gore.

Nacionalna strategija maslinarstva RH, te Radna skupina za definiranje novih kategorija ulja. Uz vodene degustacije ulja, radionice Sljubljivanja sira i Vina od davnina, te Izrade kozmetike, posebno su bila posjećeno i devet stručnih predavanja u sklopu kojih je međunarodni

Nadamo se da ste uživali u čitanju. Molimo vas da nam pomognete u daljnjem izlaženju časopisa Maslinar, kako tiskanog izdanja tako i objava na portalu www.maslinar.com. Donaciju u bilo kojem iznosu možete uplatiti na račun HR4225000091101353891. Opis plaćanja – donacija za Maslinar

VRTNI CENTAR GERONT



Sve za Vaš vrt i okućnicu, projektiranje i uređenje okoliša, postavljanje sustava za navodnjavanje, veliki izbor maslina, voćnih sadnica, agruma, badema, ukrasnog bilja, stabala, cvijeća po najpovoljnijim cijenama.



**e-mail: info@rasadnik-geront.hr
www.rasadnik-geront.hr**

tel: 099 3333 884



Prijavite se za natječaj Povećanje dodane vrijednosti poljoprivrednim proizvodima

ZA MIKRO, MALE I SREDNJE KORISNIKE NAJNIŽA VISINA JAVNE
POTPORE PO PROJEKTU IZNOSI 15.000 EUR, A NAJVIŠA VISINA DO
200.000 EUR ZA KORISNIKE POČETNIKE

DO 18. SVIBNJA TRAJE NATJEČAJ POVEĆANJE DODANE VRIJEDNOSTI POLJOPRIVREDNIM PROIZVODIMA ČIJA JE SVRHA POVEĆANJE VRIJEDNOSTI PROIZVODA IZ PRIMARNE POLJOPRIVREDNE PROIZVODNJE. Vrijednost natječaja je 300.000.000,00 kuna, a korisnici su: **a) fizičke i pravne osobe registrirane za preradu poljoprivrednih proizvoda** iz Priloga I. Ugovoru (mikro, mala i srednja poduzeća kako su definirana u Prilogu I. Uredbe Komisije (EU) br. 702/2014 te velika poduzeća kako su definirana člankom 2. točkom (26) iste Uredbe) u odgovarajućim registrima objekata za poslovanje s hranom životinjskog ili ne životinjskog porijekla, uključujući početnike ili

b) fizičke i pravne osobe koje nisu registrirane za preradu poljoprivrednih proizvoda iz Priloga I. Ugovoru (mikro, mala i srednja poduzeća kako su definirana u Prilogu I. Uredbe Komisije (EU) br. 702/2014 te velika poduzeća kako su definirana člankom 2. točkom (26) iste Uredbe), ali su upisane u Upisnik poljoprivrednika, pod uvjetom da najkasnije u trenutku podnošenja konačnog zahtjeva za isplatu budu registrirane za preradu poljoprivrednih proizvoda iz Priloga I. Ugovoru u odgovarajućim registrima objekata za poslovanje s hranom životinjskog ili ne životinjskog porijekla ili

c) proizvođačke organizacije priznate sukladno posebnim propisima koji uređuju rad proizvođačkih organizacija, pod uvjetom da najkasnije u trenutku podnošenja konačnog zahtjeva za isplatu budu registrirane za preradu poljoprivrednih proizvoda iz Priloga I. Ugovoru u odgovarajućim registrima objekata za poslovanje s hranom životinjskog ili ne životinjskog porijekla ili

d) fizičke i pravne osobe upisane u Upisnik poljoprivrednika (mikro, mala i srednja poduzeća kako su definirana u Prilogu I. Uredbe Komisije (EU) br. 702/2014 te velika poduzeća kako su definirana člankom 2. točkom (26) iste Uredbe) koje ne moraju biti registrirane za preradu poljoprivrednih proizvoda iz Priloga I. Ugovoru (u slučaju samostalnog ulaganja u marketing primarnih poljoprivrednih proizvoda).

Kako smo već napomenuli vrijednost natječaja je 300.000.000,00 HRK od čega: 162.000.000,00 HRK za mi-



NAJNIŽA POTPORA 15.000 EURA

Za mikro, male i srednje korisnike najniža visina javne potpore po projektu iznosi 15.000 EUR, a najviša visina do 200.000 EUR za korisnike početnike pikantnosti i gorkosti

Za mikro, male i srednje korisnike najniža visina javne potpore po projektu iznosi 15.000 EUR. Najviša visina javne potpore po projektu iznosi a) do 3.000.000 EUR za sektor prerade mesa i mlijeka; b) do 2.000.000 EUR za ostale sektore i c) do 200.000 EUR za korisnike početnike. Za velike korisnike najniža visina javne potpore po projektu iznosi 15.000 EUR. Najviša visina javne potpore po projektu iznosi a) do 5.000.000 EUR za sektor prerade mesa i mlijeka; b) do 3.000.000 EUR za ostale sektore i c) do 200.000 EUR za korisnike početnike. Intenzitet javne potpore do 50 posto.

kro, mala i srednja poduzeća; 18.000.000,00 HRK za korisnike početnike u rangu mikro, malih i srednjih poduzeća; 108.000.000,00 HRK za velika poduzeća i 12.000.000,00 HRK za korisnike početnike u rangu velikih poduzeća.

www.ruralnirazvoj.hr



Nova jedinstvena oznaka domaćih proizvoda – Dokazana kvaliteta

PUTEM OVE OZNAKE POTROŠAČ ĆE ZNATI DA KUPUJE DOMAĆI
PROIZVOD DODANE VRIJEDNOSTI, PROVJERENE KVALITETE TE DA JE
HRVATSKA ZEMLJA PODRIJETLA GLAVNOG SASTOJKA I ZEMLJA GDJE JE
TAJ PROIZVOD PROIZVEDEN I/ILI PRERAĐEN

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE USPOSTAVLJA NACIONALNI SUSTAV KVALITETE POLJOPRIVREDNIH I PREHRAMBENIH PROIZVODA – Dokazana kvaliteta radi postizanja još veće prepoznatljivosti i promidžbe domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i to putem jedne, jedinstvene prepoznatljive oznake prema Pravilniku o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ objavljenog u Narodnim novinama, broj 18/20.

Jedinstvena oznaka

Tako će putem jedinstvene oznake na poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima koji nose znak „Dokazana kvaliteta“ – Hrvatska potrošač biti informiran da kupuje domaći proizvod dodane vrijednosti, provjerene kvalitete odnosno da je Republika Hrvatska zemlja podrijetla glavnog sastojka te ujedno i zemlja gdje je taj proizvod proizveden i/ili prerađen.

Riječ je o dobrovoljnom nacionalnom sustavu kvalitete koji je osmišljen upravo kako bi se dodatno označilo poljoprivredne i prehrambene proizvode više kvalitete odnosno proizvode s posebnim karakteristikama unutar pojedinih sektora, između ostalih, mlijeka, mesa, voća, i njihovih proizvoda. Naglasak sustava je na označavanju proizvoda sa dodanom vrijednosti temeljenoj na dodanoj kvaliteti proizvoda koja proizlazi iz različitih čimbenika koji se odnose na način proizvodnje, prerade, kvalitetu sirovine ili konačnog proizvoda, a temelje se na objektivnim i mjerljivim i kriterijima. Osim

RJEŠENJE O PRIZNAVANJU

Nakon što nadležno Povjerenstvo utvrdi kako su ispunjene sve pretpostavke za priznavanje oznake, Ministarstvo poljoprivrede donosi Rješenje o priznavanju oznake „Dokazana kvaliteta“ za proizvod za koji je podnesen zahtjev

proizvođača pojedinih proizvoda, ali i potrošača kojima je ovakva oznaka, iza koje stoji i ovlašteno kontrolno tijelo,

informiranja potrošača o dodanoj vrijednosti proizvoda ovaj sustav štiti i proizvođače od nepoštenih praksi. Uspostavom nacionalnog sustava Republika Hrvatska pridružila se drugim državama članicama koje su također uspostavile ovakve sustave označavanja na zadovoljstvo prije svega

još dodatna sigurnost da kupuju domaći proizvod dodane vrijednosti.

Dokazana kvaliteta

Nacionalni sustav „Dokazana kvaliteta“ notificiran je pri EK te je otvoren za proizvode i proizvođače iz drugih država članica. Međutim, Mi-

nistarstvo poljoprivrede je uspostavilo predmetni sustav u svjetlu poticanja ulaska što većeg broja hrvatskih proizvođača koji će ispunjavati propisane zahtjeve kako bi upravo takvi proizvodi dodane vrijednosti našli svoju nišu na zahtjevnom jedinstvenom europskom

SVAKI PROIZVOĐAČ POJEDINAČNO

Postupak potvrđivanja sukladnosti proizvoda sa Specifikacijom za koju je priznata oznaka „Dokazana kvaliteta“ pokreće svaki proizvođač pojedinačnopodnesen zahtjev

tržištu. Kako bismo olakšali ulazak proizvođača u nacionalni sustav isti je uspostavljen u skladu s člankom 16. Uredbe (EU) br. 1305/2013 o potpori ruralnom razvoju iz Europskog poljoprivrednog fonda za ruralni razvoj (EPFRR) i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EZ) br. 1698/2005 da bi bio prihvatljiv za mogućnost financiranja kroz Mjeru 3. Programa ruralnog razvoja koja nudi mogućnost pokrivanja troškova certificiranja kao i potporu za aktivnosti informiranja i promoviranja koje provode skupine proizvođača. Skupina proizvođača koja predstavlja većinu svih proizvođača voća, Ministarstvu poljoprivrede mora podnijeti zahtjev za priznavanje oznake „Dokazana kvaliteta“ sa izrađenom pratećom Specifikacijom proizvoda. Nakon što nadležno Povjerenstvo utvrdi kako su ispunjene sve pretpostavke za priznavanje oznake, Ministarstvo poljoprivrede donosi Rješenje o priznavanju oznake „Dokazana kvaliteta“ za proizvod za koji je podnesen zahtjev.

Postupak potvrđivanja sukladnosti proizvoda sa Specifikacijom za koju je priznata oznaka „Dokazana kvaliteta“ pokreće svaki proizvođač pojedinačno, podnošenjem zahtjeva za provođenje postupka potvrđivanja sukladnosti ovlaštenom kontrolnom tijelu. Nakon što kontrolno tijelo utvrdi da proizvođač proizvod proizvodi u skladu sa priznatom Specifikacijom, izdaje mu Potvrdu o sukladnosti, a proizvod može biti označen znakom „Dokazana kvaliteta“, sa ili bez naznake države, ovisno o podrijetlu glavnog sastojka.

ZBOG BLAGIH ZIMA SADIT ĆEMO SJEVERNOAFRIČKE MASLINE

DR. MARIN KRAPAC PIŠE KAKO ĆEMO ZBOG BLAGIH ZIMA U
BUDUĆNOSTI RAZMIŠLJATI O UVOĐENJU SORTA MASLINA KOJE SE
SADA UZGAJAJU U SJEVERNOJ AFRICI ILI JUŽNOJ ITALIJI I ŠPANJOLSKOJ



POLJOPRIVREDNA PROIZVODNJA POD IZRAVNIM JE UTJECAJEM OKOLIŠA I PROMJENA U OKOLIŠU. Posljednjih godina svjedočimo klimatskim promjenama koje utječu i na maslinarstvo, a prema projekcijama klimatologa ove će promjene u budućnosti biti još izraženije.

Porast temperature

Prema izvješću svjetske meteorološke organizacije o stanju globalne klime u periodu od 2015. do 2019. navedeno je

BEZ MIROVANJA

Više temperature tijekom zime utječu na duljinu ili potpunu odsutnost fenofaze mirovanja, odnosno maslina je tijekom cijele godine aktivna

da je prosječna globalna temperatura od predindustrijskog razdoblja porasla za 1,1 °C, a razdoblju od 2011. do 2015. godine taj rast je veći za 0,2 °C. Porast temperature utjecao je na smanjenje količina leda iz antarktičkog ledenog pokrova te podizanje srednje razine

mora. Osim porasta temperature klimatolozi navode i smanjenu količinu oborina kao limitirajući faktor poljoprivredne proizvodnje. Ove klimatske promjene posebno su izražene u području Mediterana, gdje je i glavina svjetske proizvodnje maslina. Prema projekcijama klimatologa na mediteranskom dijelu Republike Hrvatske u periodu do 2040. godine, predviđen je godišnji porast temperature za 0,8 – 1 °C, dok je u periodu od 2041. do 2070. taj rast još izraženiji i iznosi više od 3 °C. Osim rasta temperature do 2040. go-



UZGOJ NA SJEVERU

Zbog rasta temperature u budućnosti se može očekivati uzgoj maslina u sjevernijim područjima i na višim nadmorskim visinama

dine predviđa se i smanjenje godišnje količine oborina za 2 do 10 %.

Klimatske promjene imaju direktan i indirektan utjecaj na maslinarstvo. Direktan utjecaj očituje se ponajviše kroz promjenu temperature i količine oborine, ali i prisutnost jakih, olujnih, vjetrova koji uzrokuju mehanička oštećenja stabala. Indirektno klimatske promjene utječu na promjenu biocenoze u masliniku, odnosno pojavljuju se nove bolesti i štetnici, dok se oni koji su sada prisutni u masliniku premještaju u druga područja.

Klimatske promjene utječu na sektor maslinarstva kroz socioekonomske (smanjena zaposlenost i prihodi) i okolišne (veća opasnost požara, izraženija erozija) promjene.

Loša aktivnost

Nepovoljni utjecaj na rast i razvoj masline te količinu i kakvoću maslinovog ulja imaju niske, ali i visoke temperature. Tolerantnost masline na niske temperature ovisi o sorti, fenofazi, ali i o dinamici nastupanja te duljini trajanja niske temperature. Pojedine sorte poput Simjace i Oblice tolerantnije su na niske temperature, a tijekom fenofaze cvatnje maslina je najosjetljivija na niske temperature. Ukoliko niska temperatura nastupa naglo i/ili dulje traje, oštećenja na organima masline mogu biti veća nego kada je dolazak niskih temperatura postupan i/ili kraći. Tijekom 2019. godine blaga zima, a potom nagli pad temperature u svibnju među glavnim je čimbenicima smanjene rodности masline, posebice na prostoru Istre. Prodor hladnog arktičkog zraka u svibnju utjecao je i na nižu



rodnost maslina u sjevernoj Italiji, gdje je ona u odnosu na prethodnu, 2018. godinu bila niža za do 65 %.

I ova zima bila je relativno blaga, a onda je tijekom ožujka nastupio hladniji period. No ovaj hladni period uzrokovan je „marčanom burom“, a ne prodorom hladnog arktičkog zraka. Ukoliko tijekom i ove godine nastupi prodor arktičkog zraka u fenofazi formiranja rese ili cvatnji mogu se očekivati štete na cvjetovima i smanjeni urod.

Više temperature tijekom zime utječu na duljinu ili potpunu odsutnost fe-

NUŽNO NAVODNJAVANJE

Zbog smanjenja oborina uzgoj maslina za komercijalnu proizvodnju, u većini područja gdje je on danas prisutan, u budućnosti neće biti moguć bez navodnjavanja

nofaze mirovanja, odnosno maslina je tijekom cijele godine aktivna. Maslini su za diferencijaciju cvatnih pupova potrebne temperature od 0–7 °C, a temperature više od 16 °C sprečavaju diferencijaciju pupova. Sortiment koji



VIŠE ŠTETNIKA

Blage zime, kojima već svjedočimo, utječu na povećanje populacije štetnika, jer ne dolazi do njihove smrtnosti uzrokovane niskim temperaturama

je trenutno prisutan u našim maslinicima zahtijeva tijekom zime veću sumu niskih zimskih temperatura. Ukoliko se ovaj parametar zbog klimatskih promjena smanji morat će se razmišljati o promjeni sortimenta, odnosno uvođenju onih sorta maslina koje se sada primjerice uzgajaju u sjevernoj Africi ili južnoj Italiji i Španjolskoj.

Smanjenje oborina

Visoka temperatura uz nedostatak oborina utječe i na nižu relativnu vlažgu zraka koja je nepovoljna u masliniku tijekom fenofaze cvatnje, jer dolazi do isušivanja njuške tučka i smanjene oplodnje. Više temperature dovode i do ubrzane zriobe plodova te ranijeg trenutka berbe. Zbog rasta temperature u budućnosti se može očekivati uzgoj maslina u područjima gdje on danas zbog niskih temperatura nije moguć, odnosno u sjevernijim područjima i na višim nadmorskim visinama. Projekcija je da će se uzgoj u ovim područjima, zbog klimatskih promjena povisiti za 25 % u idućih 50 godina. Smanjenje oborina utječe i na smanjeni unos hraniva iz tla, usvajanje ugljika, intenzitet fotosinteze te nakupljanje ulja u plodu masline. Prema nekim autorima, količina oborina od oko 500 mm/godišnje donja je granica za komercijalnu maslinarsku proizvodnju. Niže oborine utječu i na smanjenu mikrobiološku aktivnost u tlu te razgradnju organske tvari, a tako indirektno utječu na manji urod plodova te udio ulja u plodu, posebice u maslinicima u kojima se provodi organska gnojidba. Klimatolozi predviđaju da će se količina oborina tijekom zime u periodu od listopada do ožujka umjereno promijeniti, dok će smanje-



nje oborina u razdoblju od travnja do rujna biti značajno. Iako je maslina kserofitna kultura koja dobro podnosi sušu, nedostatak vode prvenstveno se odražava na smanjenje uroda. Zbog toga uzgoj maslina za komercijalnu proizvodnju, u većini područja gdje je on danas prisutan, u budućnosti neće biti moguć bez navodnjavanja.

Kako će stablo masline reagirati na sušu ovisi o više čimbenika poput sorte, teksture i dubine tla. Tako su neke sorte otpornije na sušu od drugih, a maslinici na težim tlima poput ilovastih i glinastih će manje stradati od suše od onih na pjeskovitim, a posebice ukoliko je dubina tla veća. Kod dubljih, glinastih tala tijekom jesensko-zimskog perioda u tlu se nakuplja

voda koju je tijekom proljetno-ljetnih mjeseci moguće očuvati plitkom obradom u uvjetima gdje je takva obrada moguća ili smanjiti isušivanje tla postavljanjem malča.

Selidba štetnika

Nedostatak oborina utječe na smanjenu rodnost, nižu masu plodova te nakupljanje ulja u plodu. U sušnim uvjetima plodovi maslina i djevičanska maslinova ulja imaju viši udio ukupnih fenola koji su nosioci gorčine i pikantnosti te su ulja dobivena u sušnim uvjetima gorča i pikantnija. Klimatske promjene na maslinarstvo indirektno utječu pojavom bolesti i štetnika. Blage zime, kojima već svjedočimo, utječu na povećanje

populacije štetnika, jer ne dolazi do njihove smrtnosti uzrokovane niskim temperaturama. Prema projekcijama nekih istraživača pretpostavlja se da će broj plodova inficiranih maslinom muhom biti, u periodu od 2041. do 2050. godine, za 5,8 % manji, ali da će urod biti niži za 23,1 t/ha tako da ovo smanjenje zaraženih plodova ne pridonosi značajnije maslinarskoj proizvodnji. Predviđanja su da će se štetnici i bolesti uslijed klimatskih promjena od ekvatora seliti prema sjeveru, tako možemo očekivati da će se i u našim maslinicima pojaviti neki novi problemi, dok će oni s kojima smo već upoznati, te ih manje ili više uspješno rješavamo premjestiti u sjevernija područja.



ODRŽIVIM MASLINARSTVOM PROTIV KLIMATSKIH PROMJENA

PROF. FRANCISCO PUGNAIRE ISTIČE KAKO ĆE PRELAZAK
NA ODRŽIVE PRAKSE BITI VRLO POZITIVAN ZA KVALITETU
MASLINOVOG ULJA I ISTOVREMENO POMOĆI U
UBLAŽAVANJU UČINAKA KLIMATSKIH PROMJENA



SVE VRUĆA I SUŠA KLIMA ĆE NESUMNJIVO UTJECATI NA BILJKE I TLA MEDITERANSKOG BAZENA NA KOJIMA SE UZGAJA VELIKA VEĆINA SVJETSKIH MASLINA. “U mediteranskim sustavima, kao i svugdje, na interakciju biljaka i mikroba tla utjecat će klimatske promjene”, izjavio je za Olive Oil Times Francisco Pugnaire, vodeći istraživač rada i profesor u španjolskoj Eksperimentalnoj stanici suhih zona.

Promjene okoliša

Te će promjene okoliša bitno izmijeniti kako biljke komuniciraju s mikroorganizmima u tlu i potencijalno će negativno utjecati na produktivnost usjeva. “Postoje tisuće mikrobnih vrsta u svakom gramu tla koje snažno djeluju međusobno i s biljkama”, rekao je Pu-

VISINSKI MASLINICI

Pomicanje vegetativnih zona može utjecati na produktivnost tradicionalnih i organskih maslinika

gnaire. “Međutim, svaka od njih ima omiljene klimatske uvjete, a promjene će favorizirati neke i štetiti drugima. Kao posljedica toga, interakcije će se promijeniti, iako ne znamo dovoljno da bismo predvidjeli smjer promjena”, dodao je. Promjene u lokalnoj klimi mogu izmijeniti hranjive i mineralne sadržaje organskog otpada koje pada s drveća i grmlja. To zauzvrat pogoduje različitim vrstama mikroorganizama u tlu i može dovesti do promjena u vrstama mikroba i gljivica koje su najprikladnije za okoliš. Promjene količine oborina koje padnu na određenim područjima

također mogu promijeniti količinu hranjivih sastojaka koji se razgrađuju u tlu, što može utjecati i na sastav njegovih zajednica mikroorganizama. S promjenom zajednice gljiva i mikroba u tlu, dolazi prilika za naseljavanje prethodno ne-domorodne i invazivne vrste. Općenito, Pugnaire vjeruje da će granice tradicionalnih vegetacijskih zona početi migrirati prema sjeveru, kao i prema većim visinama.

Zabrinjavajuće tehnike

“Međutim, klimatske promjene primorat će drveće i biljke da traže povoljnije uvjete na sjeveru i planinama, a isto će se dogoditi i s organizmima u tlu, ali neki to neće učiniti istovremeno”, rekao je. “Oni će se odvojiti, a to će izmijeniti ravnotežu između vrsta.” Pomicanje vegetativnih zona može utje-



POBOLJŠANJE

Dodavanje organske tvari povećava mikrobnu raznolikost tla i produktivnost

cati na produktivnost tradicionalnih i organskih maslinika, gdje će promjena klime utjecati na mikroorganizme tla, ali vegetacijski pokrov će uglavnom ostati isti. Međutim, vjerojatno neće utjecati na intenzivne farme maslina jer se one oslanjaju na korištenje gnojiva i navodnjavanje kako bi se postigao ujednačen prinos svake godine.

“Za drveća masline mislim da postoji dovoljno konsenzusa da bi maslinici bili bolji u visinama”, rekao je. “Međutim, tamo gdje se nalazim [u Andaluziji], jednoj od suhih i toplijih točaka u Europi, proizvodnja maslinovog ulja s niskim udjelom na kopnu je među najboljima na svijetu”

Pugnaire je dodao da metode korištene u superintenzivnoj poljoprivredi pogoršavaju probleme s kojima se već suočavaju sustavi povratnih informacija biljaka i tla uslijed klimatskih promjena. “Intenzivna poljoprivreda dovodi do tla s malo organske tvari i do osiromašjenja mikrobnih vrsta, uz prijetnje gubitka tla i dezertifikacije”, rekao je. “U tom pogledu, nove hiperintenzivne tehnike su zabrinjavajuće”

Međutim, postoje prakse koje maslinari i drugi poljoprivrednici mogu iskoristiti za poboljšanje zdravlja tla i ublažavanje utjecaja klimatskih promjena na sustav povratnih informacija biljaka i tla.

„U drugim smo kulturama vidjeli da dodavanje organske tvari povećava mikrobnu raznolikost tla i produktivnost“, rekao je Pugnaire. „Stoga će prelazak na održive prakse biti vrlo pozitivan za kvalitetu maslinovog ulja i istovremeno pomoći u ublažavanju učinaka klimatskih promjena“

„Povećanjem broja i raznolikosti mik-



robnih zajednica tla, ekološki prihvatljivo poljoprivredno gospodarstvo moglo bi u velikoj mjeri pridonijeti ublažavanju negativnih utjecaja klimatskih promjena na interakciju biljka-tlo, održavajući održivu poljoprivredu.“

Bez dogovora

Pugnaire i njegovi kolege izvorno su pripremili znanstveni članak, koji je bio pregled brojnih već postojećih studija o utjecaju klimatskih promjena na sustav povratnih informacija biljaka i tla za konferenciju Ujedinjenih naroda o klimatskim promjenama koja se održala u Madridu prošlog prosinca.

„Cilj nam je bio pružiti ažurirane znanstvene dokaze o utjecajima klimatskih

ŠTETNE PROMJENE

Gubimo dragocjeno vrijeme za zaustavljanje promjena koje svakim danom postaju sve više očite i štetnije

promjena i gubitku biološke raznolikosti te izmjenama koje će koristiti znanstvenici i donositelji politika za vrijeme i nakon COP-a 25“, rekao je. “Međutim, ishod konferencije bio je razočaravajući, jer se nije postigao nikakav značajan dogovor o suzbijanju emisija CO₂ i gubimo dragocjeno vrijeme za zaustavljanje promjena koje svakim danom postaju sve više očite i štetnije.”

Priredila Luca Kozina

Izvor: <https://www.oliveoiltimes.com>



DRONOVI SU BUDUĆNOST MASLINARSTVA

POMOĆU DALJINSKIH SENZORA, DRONOVI MOGU PRIKUPITI
PODATKE O KOLIČINI VODE U SVAKOM STABLU, KOLIČINI
HRANJIVIH TVARI U LIŠĆU I TLU, PORASTU I MASI LIŠĆA TE
VELIČINI KROŠNJA MASLINA



DRONOVI MOGU UČINKOVITO POMOĆI MASLINARIMA DA NADGLEDAJU SVOJE MASLINIKE, pružajući im korisne podatke o zdravlju svakog stabla i pomažući u otkrivanju bolesti, samo su neki od zaključaka studije koju su proveli Udruženje mladih poljoprivrednika (Asaja), andaluzijska vlada te Sveučilište u Jaénu.

Prikupljanje podataka

Tijekom dvije godine, maslinari u španjolskim pokrajinama Jáen, Córdoba,

UŠTEDA VREMENA I NOVCA

Upotreba bespilotnih dronova može uštedjeti maslinarima vrijeme i novac, a ova vrsta precizne poljoprivrede može umanjiti i loš utjecaj poljoprivrede na okoliš

Málaga, Granada i Almería koristili su bespilotne dronove s multi-spektralnim kamerama za snimanje stabala maslina. Te su kamere pokupile podatke od senzora koji su bili postavljeni

na drveću ili na tlu u blizini, a potom su analizirani pomoću novorazvijene aplikacije. Pomoću daljinskih senzora, dronovi su mogli prikupiti podatke o količini vode u svakom stablu, količini hranjivih tvari u lišću i tlu, porastu i masi lišća te veličini krošnja drveća. Ti se podaci zatim upotrebljavaju za izradu skupa slika nalik toplotnoj mapi, napravljenoj pomoću aplikacije koja je koristila umjetnu inteligenciju za stvaranje budućih predviđanja o hranjivim tvarima. Istovremeno, maslinovo lišće prikupljeno je i poslano lokalnom labo-



BOLJA OD FOLIJARNE ANALIZE

Znanstvenici tvrde kako je ova vrsta precizne poljoprivrede brža, jeftinija i preciznija od folijarne analize

ratoriju na folijarnu kemijsku analizu, što može biti teško, skupo i dugotrajno, ali omogućuje precizno očitavanje istih podataka.

Precizni podaci

Rezultat analize pokazao je da je 80 posto budućih predviđanja o hranjivim tvarima napravljeno pomoću karte napravljene na temelju podataka prikupljenih od drona bilo točno.

Anastasio Sánchez, voditelj Atlas letaćkog centra, koji je također bio uključen u studiju, dodao je da je ova vrsta precizne poljoprivrede brža, jeftinija i preciznija od folijarne analize.

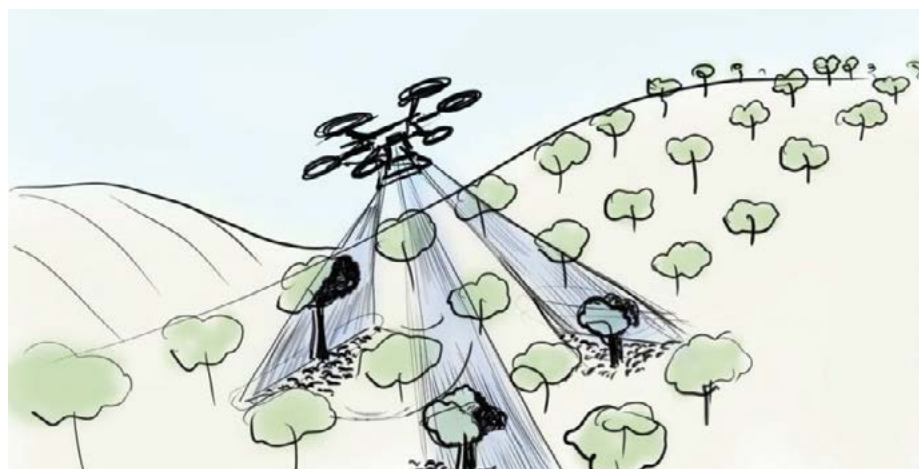
“To nam omogućuje vrlo preciznu fotografiju, ne samo određenog nasada, već i stanja svakog od područja na kojem se nalaze maslinici, te primjenu bilo koje vrste fitosanitarnih tretmana mnogo selektivnije”, rekao je.

Upotreba bespilotnih dronova može uštedjeti maslinarima vrijeme i novac, ali ova vrsta precizne poljoprivrede može umanjiti i loš utjecaj poljoprivrede na okoliš, omogućujući ciljano navodnjavanje te upotrebu pesticida i gnojiva. Znanstvenici se nadaju da će ovi pozitivni rezultati dovesti do šire uporabe rastućih drona.

“Sadašnjost i budućnost su ovdje, i mi se moramo početi baviti ovim novim tehnologijama”, rekao je Navas iz Asaja Córdoba.

Priredila Luca Kozina

Izvor: <https://www.oliveoiltimes.com/production/drones-help-olive-farmers-target-treatments-increase-profitability/80366>



Nadamo se da ste uživali u čitanju. Molimo vas da nam pomognete u daljnjem izlaženju časopisa Maslinar, kako tiskanog izdanja tako i objava na portalu www.maslinar.com. Donaciju u bilo kojem iznosu možete uplatiti na račun HR4225000091101353891. Opis plaćanja – donacija za Maslinar





KOMINOM PROTIV KOROVA

DR.SC. KRISTIJAN FRANIN U OVOME BROJU PIŠE O NOVOSTIMA U
BORBI PROTIV KOROVA MEĐU KOJIMA JE I UPOTREBA KOMINE



U POČETKU NIJE BILO KOROVA. KOROVE JE STVORIO PLUG ILI JE KOROVE STVORILA MOTIKA. Ovo su samo neki od pokušaja definiranja korova, iako po meni osobno korove najbolje definira tvrdnja kako su to kontroverzne biljke koje nisu uvijek štetne kao što nisu uvijek ni korisne. Bez obzira kako ih definirali ili kakav doživljaj imali kada govorimo o korovima, činjenica je da ova skupina biljaka ima određeni utjecaj i u maslinarskoj proizvodnji.

Vrste korova

S obzirom na životni ciklus korove dijelimo na: jednogodišnje, dvogodišnje i višegodišnje. Od jednogodišnjih vrsta koje se pojavljuju u maslinicima najčešće su: čestoslavica, divlja zob, jer-

KOŠNJA DO ISCRPLJIVANJA

Radi se o iscrpljujućoj metodi, kako za korov tako i za uzgajivače jer zahtjeva od vlasnika brzo i stalno djelovanje

men, kostriš, loboda, mišjakinja, muhari, dvornici i šćir. Od dvogodišnjih zastupljeni su divlja mrkva i sikavac. Međutim, za razliku od prethodno navedenih vrsta, zbog izrazito velike sposobnosti prilagodbe odnosno mogućnosti vegetativnog razmnožavanja putem podanaka, lukovica ili gomolja, višegodišnji korovi (trajnice) predstavljaju puno veći problem. Među višegodišnjim posebno su opasni: pirika, troskot, divlji sirak, osjak, slak, štavelj, svinjak, tetivika i sl. Dodatan

problem u borbi protiv korova su tla sa velikim udjelom kamena, gomile i škrape, te teško dostupni tereni. Ekološka proizvodnja ne dozvoljava uporabu kemijskih sredstava (herbicida) stoga je borba protiv višegodišnjih u ekološkim maslinicima upitnog ishoda. Za razliku od ekološke, u integriranoj proizvodnji uporaba herbicida je ipak moguća. Premda bi za herbicidom trebalo posegnuti samo u krajnjoj nuždi mnogi proizvođači ih često koriste. U posljednje je vrijeme nekoliko herbicidnih pripravaka izgubilo dozvolu za uporabu, tako da su trenutno na Hrvatskom tržištu dostupne svega tri djelatne tvari (flazasulfuron, glifosat i oksifluorfen) sa ukupno sedam pripravaka, od čega jedan pripravak na bazi glifosata do isteka zaliha. Neki od navedenih (kontakti) suzbijaju

EKOLOŠKA METODA

Ispaša je jedna od ekološki prihvatljivih metoda suzbijanja, stoga kombinacija maslinarstva s npr. ovčarstvom može biti pun pogodak

samo jednogodišnje vrste jer u dodiru s biljkom unište nadzemnu zelenu masu (listove i stabljiku). Sredstva na bazi oksifluorfena se koriste za suzbijanje jednogodišnjih širokolisnih i nekih vrsta uskolisnih korova. Sredstva se koriste u dozi od 2 L/ha uz utrošak škropiva od 200 do 500 L/ha.

Tretirati po mirnom vremenu

Da bi postigli maksimalnu učinkovitost preporuča se tretirati dio ispod maslina, oko same baze stabala. Dozvoljeno je jedno tretiranje u sezoni, a karenca iznosi 21 dan. Sredstva na bazi glifosata se primjenjuju u dozi od 1,2 do 4,8 L/ha uz utrošak škropiva od 100 do 300 L/ha. Tretiranje je dozvoljeno samo u nasadima starijim do 2 godine. Sredstvo je moguće primijeniti samo jednom tijekom sezone uz pridržavanje karence od 7 dana.

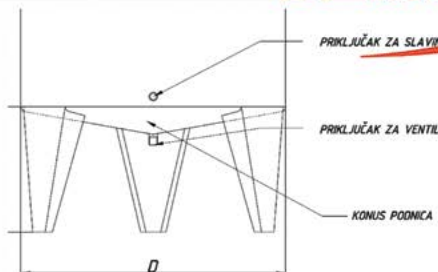
Višegodišnje vrste je najbolje tretirati dok su u fazi aktivnog rasta, a tretira



DAMOR d.o.o. Put brižina 14.
21 212 Kaštel Sućurac
Hrvatska



tel: + 385 21 226 170; 226 280
fax: + 385 21 226 120
www.damor.hr
damor1@st.t-com.hr



Spremnici su iznutra i izvana visoko polirani.

Inox spremnik za ulje tip PP: 16-1100 lit
Inox spremnik za ulje tip Z: mogućnost izrade veće litraže



Proizvodimo inox spremnike za vino, vinifikatore te nudimo kompletnu opremu za vinarije!



KORIST OD KOROVA

Poboljšavaju plodnost tla, povećavaju biološku raznolikost, predstavljaju stanište korisnim organizmima

nu površinu ne bi trebalo obrađivati tri do četiri tjedna nakon primjene. Najveći dozvoljeni broj tretiranja tijekom sezone je dva puta. Doza ovisi o vrsti korova i kreće se od 2 do 4 L/ha za vrste U kao što su: pirika, troškot, slak i osjak. Za suzbijanje zubače i divljeg sirka doza se kreće od 5 do 6 L/ha, uz manji utrošak vode (100 do 200 L/ha). Bitno je naglasiti da tretiranje treba obaviti po mirnom vremenu, izbjegavati raspršivanje škropiva u sitnim kapljicama jer u suprotnom može doći do zanošenja sredstva i oštećenja zelenih dijelova krošnje. Kod korištenja mehaničkih mjere npr. frezanja koje je uobičajeni način obrade u maslinicima treba biti jako oprezan. Višegodišnji korovi se razmnožavaju vegetativno, podzemnim organima, najčešće podancima ili rizomima nalik na korijen. Radi se zapravo o podzemnim stabljikama horizontalnog rasta na kojima se nalaze pupovi koji se kod bilo kojeg mehaničkog oštećenja aktiviraju i stvaraju nove stabljike. To znači da prolaskom freze kroz jako zakorovljenu površinu samo potičemo još veći razvoj navedenih vrsta korova.

Međutim postoje neke učinkovite metode kao što je tzv. košnja do iscrpljivanja. Kao što joj i samo ime govori radi se o iscrpljujućoj metodi, kako za korov tako i za uzgajivače jer zahtjeva od vlasnika brzo i stalno djelovanje. Suština metode je u tome da ne smijemo dopustiti razvoj zelene mase iznad površine tla. Zeleni dijelovi biljke stvaraju hranu koju zatim biljka pohranjuje u podzemnim organima. Što znači da ako stalno kosimo nadzemnu masu biljka jednostavno ne može tom brzinom obavljati proces fotosinteze pa je prisiljena je koristiti

zalihe iz podzemnog dijela. Zalihe se s vremenom iscrpljuju i biljka u konačnici ugiba.

Obrada tla

Ispaša je jedna od ekološki prihvatljivih metoda suzbijanja, stoga kombinacija maslinarstva s npr. ovčarstvom može biti pun pogodak. Prilikom ispaše životinje mogu oštetiti niže grane što je ujedno negativna značajka ove metode. S druge strane korovi osim brojnih negativnih karakteristika imaju i niz prednosti. Poboljšavaju plodnost tla, povećavaju biološku raznolikost, predstavljaju stanište korisnim organizmima, posebno onima koji žive neposredno iznad površine tla. U tu skupinu ubrajamo neke vrste kukaca, pauke ali i ostalih člankonožaca. Rezultati nekih istraživanja koji pokazuju da i visina otkosa može značajno utjecati na brojnost i sastav faune tla u maslinicima. Viši otkosi pozitivno djeluju na veće člankonošce jer im vjerojatno pružaju efikasno stanište i sklonište od grabežljivaca. Štoviše, veliki broj ovih organizama su saprofiti koji razgrađuju mrtvu organsku tvar. Postavlja se pitanje kako onda učinkovito suzbijati korove i održavati tlo u masliniku. Dakle, osim prethodno navedenih postoji još nekoliko načina. Obrada tla oranjem se obavlja samo tamo gdje je to moguće, odnosno gdje prilike dozvoljavaju. Tu primarno mislimo na uvjete tla. Obrada se kreće od 10 do 20 cm dubine ovisno gnojdbi. Ako dodajemo gnoj obrada je dublja. U ljetnom razdoblju moguće je obaviti tzv. „prašenje strništa“ odnosno vrlo plitku obradu čija svrha je spriječiti ili barem smanjiti gubitak vode pri velikim vrućinama. Tijekom vegetacije nasad je moguće kultivirati ili tanjurati nekoliko puta. U svakom slučaju gdje god je to moguće površinu tla bi bilo dobro zatraviti. To je moguće obaviti



FREZA POTIČE KOROVE

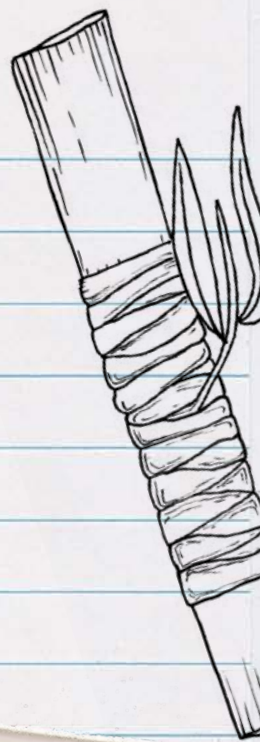
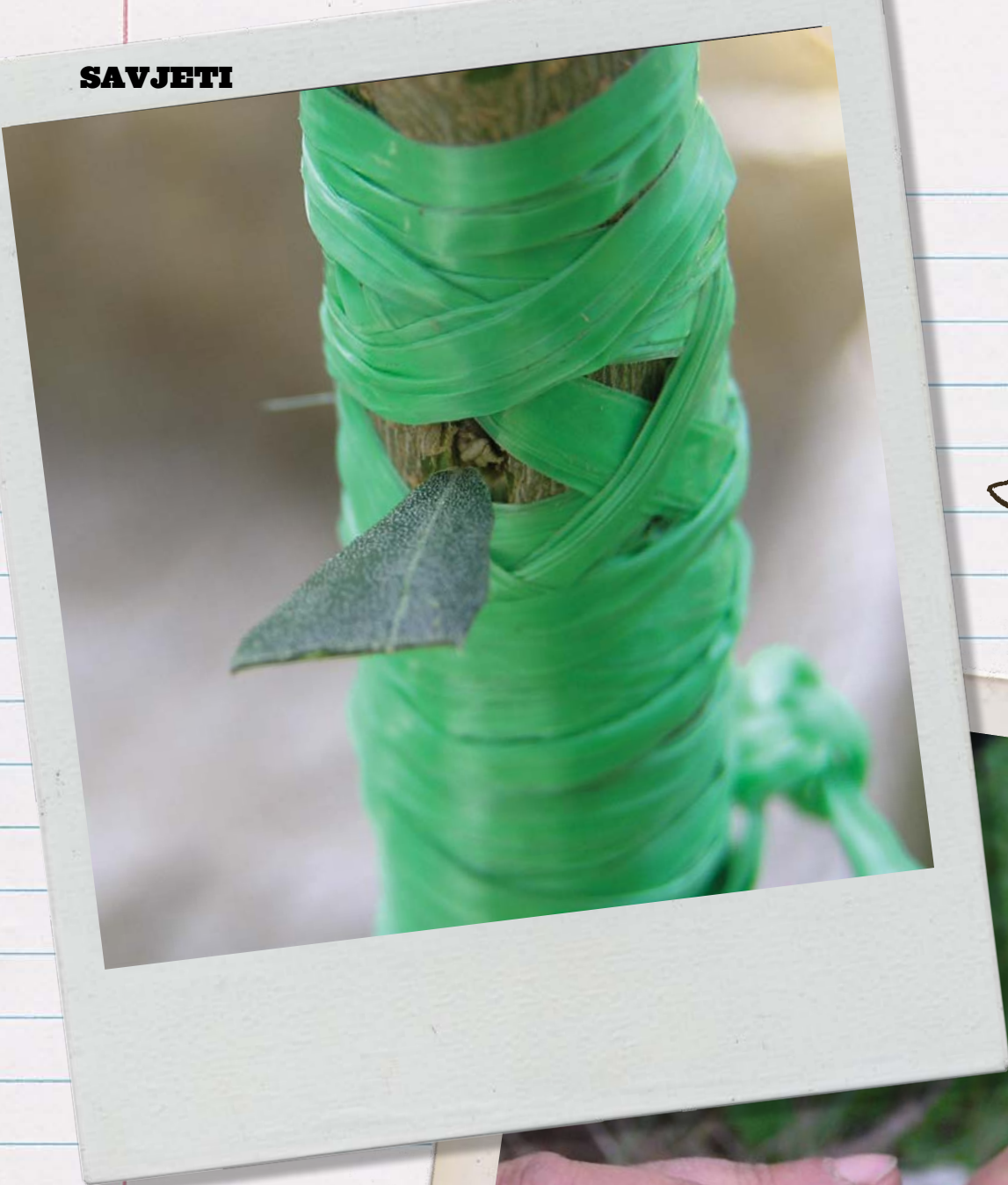
Prolaskom freze kroz jako zakorovljenu površinu samo potičemo još veći razvoj navedenih vrsta korova

usijavanjem ciljanih travno-djetelin-skih smjesa ili jednostavno održavanjem samonikle korovne flore. Posebno se to preporuča na nagnutim površinama gdje postoji opasnost od erozije.

Zatravljivanje

Zatravljivanje se uglavnom obavlja između redova dok se prostor unutar reda osim mehanički može održavati herbicidima. Fizikalna metoda spaljivanja korova također može ostvariti dobre rezultate iako se u Hrvatskoj rijetko koristi. Ovaj postupak dovodi do uništavanja staničnih stijenki što dovodi do gubitka vode, venača i konačno do ugibanja odnosno sušenja biljke. Postupak se provodi pri temperaturama od oko 54 °C. Što su korovne biljke mlađe rezultati su bo-

lji. Naravno to nikako ne uključuje nekontrolirano paljenje zelene mase nego upotrebu u tu svrhu specijalno konstruiranih uređaja. Iako se radi o okolišno prihvatljivijoj metodi treba imati na umu da ovaj postupak šteti korisnim organizmima u tlu. Ne preporuča se u mladim nasadima jer može dovesti do oštećenja stabala. Nikako se ne smije koristiti kod suhe vegetacije, pogotovo oko stabala zbog toga što u tom slučaju možemo uzrokovati požar. Zanimljivi su rezultati nekih istraživanja koji navode da se tekući ostatak od prerade maslina tzv. murka ili murga može koristiti u suzbijanju korova. Navodno su je u tu svrhu upotrebljavali još u antičko vrijeme. U borbi protiv korova treba koristiti sve dostupne, okolišno prihvatljive mjere, a to ne znači „istrijebiti“ korov u potpunosti nego ga „kontrolirati“. Ne smijemo pri tome zaboraviti da veliki broj korovnih vrsta u masliniku privlači korisne kukce i često imaju značajan utjecaj u zaštiti od štetnika.





20 SAVJETA ZA USPJEŠNO NAVRĆANJE MASLINA

PRAVO JE VRIJEME ZA NAVRĆANJE MASLINA, PA U OVOME BROJU ZA VAS
DONOSIMO DVADESET SAVJETA POK. DOBROSLAVA ELEZOVIĆA KOJI ĆE
VAM POMOĆI AKO ODLUČITE SAMOSTALNO NAVRTATI MASLINE

◦ Navrtanje poboljšava sortni sastav

Navrćanje je važno za širenje nasada i za poboljšanje postojećeg sortnog sastava. To se u prvom redu odnosi na područja na kojima jedna sorta dominira.

◦ Vještina koja se uči gledanjem

Navrćanje je vještina koja se uči gledanjem. Dovoljno je vidjeti izradu jednog ili dva navrtka uz najnužnije upute pa čovjek može nastaviti sam. Ali ima maslinara koji su ovu vještinu stekli i učeći iz literature.

◦ Podloga mora biti u soku

Podloga mora biti u soku da se kora lako odvaja od drva.

◦ Navrću se stabljike proizvedene iz sjemena

Uglavnom se navrću stabljike proizvedene iz sjemena u rasadniku.

◦ Dva osnovna načina navrtanja

Dva su osnovna načina navrćanja: okom (pupom) i dijelom grančice.

◦ Plemke valja brati s rodnihi grana

Plemke se beru s rodnihi grana, ne kržljavihi, prebujnihi, niti vodopija.

◦ Kako pripremiti podlogu

Ako se maslina navrće u proljeće, podloga se prereže na odgovarajućoj visini. Prerezano mjesto se zagladi voćarskim nožem. Potom se traži mjesto gdje je kora najdeblja. Na tom se mjestu razreže kora uzdužnim rezom i tu se umeće plemka.

◦ Pupovanje se obavlja u travnju i svibnju

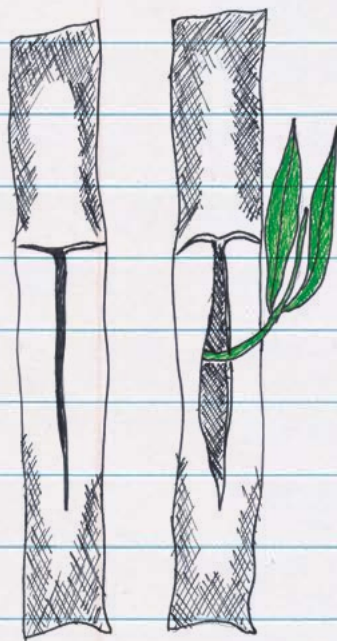
Pupovanje se obavlja u travnju i svibnju, pa se taj način zove i pupovanje na „tjerajući pup“.

◦ Nakon navrćanja sve premazati voskom

Nakon navrćanja posebnim voskom valja premazati razrez, vrh podloge i plemke.

◦ Ne smije se koristiti i premaz i folija

Ako nema premaza, nepopustnost se postiže zamatanjem rane tankom PVC folijom. No, ne smije se uporabiti i premaz i folija, jer uslijed topline koja nastaje ispod folije, premaz se topi i daje obrnuti učinak.



- o **Od 2 do 4 pupa** Plemka mora imati između dva i četiri pupa.

- o **Mastrinka je dobra podloga**

Mastrinka je kao podloga vrlo pogodna za kršno tlo, otpornija je na sušu, utječe na rodnost i veličinu ploda.

- o **Prvo treba navrnuti pa presaditi**

Bolje je prvo navrnuti samoniklo stabalce, pa ga poslije presaditi, nego obrnuto, jer već uhodani korijenov sustav bolje snabdijeva novo stabalce.

- o **Plemka s godinama jača**

Ako je podloga vrlo jaka, događa se da plemka u prvim godinama izbacuje listove podloge. Kako ona jača, utjecaj podloge slabi, pa novo stablo dobiva listove plemke.

- o **Navrtak valja štititi**

Radi zaštite nad plemkom se stabljica papirnati krov u obliku luka i veže na podlogu. Skida se kad je novo stabalce preraslo okvir, kad je plemka potpuno srasla s podlogom. Radi zaštite od vjetra uz podlogu se veže kolac, a za nj novo stabalce. Privez se skida kad je novo stabalce potpuno učvršćeno.

- o **Navrci stradaju od žeđi**

Najviše navrtaka strada od žeđi, zato je važno zalijevati ih. Bolje manje, a češće nego obilnije, a rjeđe.

- o **Valja navrtati dok mjesec pada**

Nepisani je zakon da se navrcanje obavlja dok mjesec „pada“, tj. od uštapa do mine, od punog do mladaka.

- o **Mogu i voćarske i vinogradarske škare**

Za navrcanje dobro služe i jedne i druge.

- o **Potreban je dobar nož**

Navrcanje se ne može obavljati bez noža. Ima ih više vrsta, a koriste se za razrezivanje kore, odvrtnje kore i za navrcanje pod koru.

- o **Plemku valja privezati**

Za privez plemke može poslužiti deblji špag, vrpca, PVC traka i sl. Važno je da je čvrsto i da može izdržati godinu dana.



MASLINARSKA PROGNOZA



Kiša moguća u svibnju

PREMA NAJNOVIJOJ SEZONSKOJ
PROGNOZI SVIBANJ BI MOGAO
BITI KIŠOVITIJI OD PROSJEKA,
A U LIPNJU SE PONOVO
PREDVIĐAJU PROSJEČNE
MJESEČNE KOLIČINE

U OVIM TEŠKIM VREMENIMA MNOGO TOGA JE ZAMRLO, pa ipak maslinari – unatoč posvemašnjoj neizvjesnosti – nemaju izbora nego hrabro nastaviti svojom sezonom. U prošlom broju Maslinara najavili smo da bi u maslinarskom uzgojnom području osobito veljača, pa i ožujak, trebali biti topliji od višegodišnjeg prosjeka. I to se doista ostvarilo, osobito u veljači, kada je srednja temperatura bila znatno viša od uobičajenog. Pri tome treba naglasiti da je u ožujku vrijeme bilo nestalno – uz razdoblja uglavnom toplog vremena, ali i uz kratkotrajne



	IV		V	
	sr. temp (°C)	uk. obo (mm)	sr. temp (°C)	uk. obo (mm)
DUBROVNIK	14.3	81.5	18.9	65.7
LASTOVO	13.3	45.2	18.0	32.3
HVAR	14.4	53.3	19.0	40.3
SPLIT	14.4	62.3	19.5	55.1
ŠIBENIK	13.7	63.0	18.8	49.6
MALI LOŠINJ	13.3	66.1	18.0	61.7
SENJ	13.5	90.6	18.4	90.3
ZADAR	13.4	62.5	18.1	61.2
PAZIN	10.4	81.2	15.3	80.6
RIJEKA	12.6	111.7	17.4	104.5

SREDNJE MJESEČNE TEMPERATURE i ukupne mjesečne količine oborina za travanj i svibanj (klimatološko razdoblje 1981.-2010.)

jače prodore hladnijeg zraka. Što se tiče oborine, u veljači su oborinske prilike bile u granicama normalnog ili nešto sušnije od njih, posebice na sjevernom Jadranu te na otocima. Ožujak je pak donio znatno manje oborine od uobičajene količine za doba godine. Također, marčane bure – iako su nastupile gotovo po „redu vožnje“ – nisu bile ekstremno jake kao nekih ranijih sezona.

Topao travanj

Sve u svemu, zasad ipak nije bilo tako ekstremnih vremenskih prilika kao što je bilo proteklih godina. No sada je najbitnije kakve vremenske prilike nas očekuju u nastavku proljeća, vrlo važnom u razdoblju maslinine cvatnje i oplodnje? Prema najnovijim prognozama, do kraja travnja u maslinarskom uzgojnom području predviđa se iznadprosječno toplo vrijeme, dok bi u svibnju i lipnju srednja temperatura trebala biti oko prosječne (srednje vrijednosti za travanj, svibanj i

IZNADPROSJEČNO TOPLO

Do kraja travnja u maslinarskom uzgojnom području predviđa se iznadprosječno toplo vrijeme

lipanj prikazane su u tablici). Što se tiče oborine, nakon sušnog razdoblja – koje se nastavilo i u prvom dijelu travnja, u nastavku proljeća bi oborinske prilike trebale biti u granicama normalnog (prosječne

MOGUĆE I HLADNOĆE

U svibnju i lipnju srednja temperatura trebala biti oko prosječne, ali nisu isključena ni razdoblja hladnog vremena

ljeće sprema uglavnom iznadprosječna toplina – u narednom razdoblju nisu isključena razdoblja hladnog vremena.

Moguć mraz

U travnju – i posebice u svibnju – najvažnija je dakako mogućnost pojave jutarnjeg mraza, koji može nanijeti znatnu štetu upravo u doba cvatnje! Nažalost, mnogim voćarima je i ove godine niska jutarnja temperatura već uzrokovala štetu, pa se nadamo da će u nastavku proljeća takvih pojava biti manje. Mraz je u maslinarskom uzgojnom području u travnju i posebno u svibnju razumljivo sve rjeđi, no ipak je moguć! Statistika otkriva da u nekim predjelima, izglednije na sjevernom Jadranu te u unutrašnjosti Dalmacije još u travnju u prosjeku treba računati na pojavu jednog mraza (tablica). U Dalmaciji, naročito na njenim otocima ta je učestalost osjetno manja. U svibnju je mraz na maslinarskom uzgojnom području već prava iznimka. No opreza nikad dosta, prisjetimo se da je ranijih godina proljetni mraz nanio katastrofalne štete posebice voćarima i vinogradarima! Maslinarima stoga preporučujem da prate naše redovne prognoze, u kojima se takvoj pojavi pridaje posebna pozornost. Sve u svemu, maslinare – kao i većinu nas – čeka teška i neizvjesna godina, u

ukupne količine za travanj, svibanj i lipanj prikazane su u tablici). Prema najnovijoj sezonskoj prognozi svibanj bi mogao biti kišoviti od prosjeka, a u lipnju se ponovno predviđaju prosječne mjesečne količine. Iako se po svemu sudeći na pro-

se po svemu sudeći na pro-

	IV		V	
	BROJ DANA S MRAZOM		BROJ DANA S MRAZOM	
	srednji	maks.	srednji	maks.
ROVINJ	0.3	3		
PAZIN	6.7	13	0.7	4
RIJEKA	0.2	2		1
MALI LOŠINJ				
ZADAR	0.3	3		
SPLIT				
KNIN	1	5		1
HVAR				
DUBROVNIK				

SREDNJI I MAKSIMALNI BROJ DANA S MRAZOM u travanj i svibanj, za klimatološko razdoblje 1961-1990, prema Klimatskom atlasu Hrvatske

kojoj možda više nego ikad osjećamo snagu prirode i njezinih sila kojima se teško odupiremo. Nadam se da će barem one meteorološke biti povoljne – te da ćemo na ljeto i jesen ugledati bolje dane. Trebat će nam svima i pameti i sreće!

Lovro Kalin, mag. phys.-geophys.

Nadamo se da ste uživali u čitanju. Molimo vas da nam pomognete u daljnjem izlaženju časopisa Maslinar, kako tiskanog izdanja tako i objava na portalu www.maslinar.com. Donaciju u bilo kojem iznosu možete uplatiti na račun HR4225000091101353891. Opis plaćanja – donacija za Maslinar

 **agroklub®**
(R)Evolucija poljoprivrede

24 sata dnevno, 7 dana u tjednu

Informacijski sustav Agroklub®
www.agroklub.com



USKORO U
NOVOM RUHU ;)
#Agroklub4



SREDNJODALMATINSKE SORTE



Što razlikuje oblicu, levantinku i buharicu

UGLEDNI MASLINARSKI STRUČNJAK
STANISLAV ŠTAMBUK NA OVOGODIŠNJOJ
JE **MASLINI SPLIT** ODRŽAO
PREDAVANJE O KARAKTERISTIKAMA
SREDNJODALMATINSKIH SORTI, OBLICI,
LEVANTINKI I BUHARICI, KOJEG
PRENOSIMO U OVOME BROJU



Levantinka

Sinonimi: šoltanka, vladinka.

Rasprostranjena je na području srednje i južne Dalmacije posebno na srednjedalmatinskim otocima, posebno na Šolti. Podrijetlo Levantinke nije razriješeno, a ime Levantinka podsjeća na njeno podrijetlo „Levant” kako se nekad nazivalo područje Grčke. Stablo je dosta bujno, okrugle krošnje. Idealno uspijeva u zavjetrini i na plodnim tlima. Osjetljiva je na sušu i na hladnoću, srednje je otporna na napad maslinove muhe i raka, ali je jako osjetljiva na paunovo oko. Levantinka je uvrštena na popisu svjetskih sorti maslina, koji se vodi pri Međunarodnom vijeću za maslinovo ulje (COI) u Madridu. Prema stručnoj literaturi preporuča kao vodeća sorta za proizvodne nasade, na područjima boljeg boniteta tla.

Kao ishodni materijal čuva se u dva koleksijska nasada (Institut u Splitu), i Stanica za južne kulture Dubrovniku. Pored ovog sorta se čuva u Svjetskoj kolekciji genofonda masline „Alamenda del Obispo”, pri Sveučilištu u Cordobi. Čuva se i u Svjetskoj kolekciji genofonda masline u Institutu u Sfaksu u Tunisu. Od 2007. godine čuva se i u svjetskoj kolekciji masline pri Institute National „Marrakech” u Maroku. Nadalje u Hrvatskoj je registrirano 179 matičnih stabala ove sorte u šest matičnih nasada. Prema broju matičnih stabala ova sorta je na trećem mjestu iza Oblice i Lastovke. List je veliki, širok i dug. Tamnozelen je boje lica i bjelkastog naličja, a po dužini je blago uvijen. Cvat je dug, sa prosječno 20 cvjetova. Cvatnja je obilna, sa velikim brojem hermafroditnih (dvospolnih) cvjetova radi čega ima visok stupanj samooplodnje. Ujedno je dobar oprašivač oblice. Rano dolazi na rod, oko 3 do 4 godine nakon sadnje i rodi obilno svake godine. Ova sorta rađa u grozdovima, a u jednom grozdu ima između tri i pet plodova. Plod je duguljast i prosječne težine oko 4 grama. U fazi pune zriobe plod je crne boje. Randman ulja doseže oko 20 posto. Ulje je odlične kvalitete, blagog okusa, ali sljubljeno sa drugim sortama postiže bolju kvalitetu.

Oblica

Sinonimi: *debela maslina, velika, naša, orgula, torkula, debela, puljka, balunjača, krupnica*

Oblica je rasprostranjena u našem uzgojnom području, najviše u području srednje Dalmacije.

Stablo oblice je srednje bujno, krošnja okruglastog oblika, grane rastu pod kosim kutem, otprilike pod 45 stupnjeva, sa mladim izbojima uspravnog rasta i dugih internodija.

List oblice je širok, dug, jajolikog oblika, sivomaslinaste boje. U dužem sušnom razdoblju spiralno uvija listove i na taj način smanjuje se gubitak vode transpiracijom.

Plod je krupan, težak oko 5 grama. Zbog neujednačenog dozrijevanja u doba berbe na stablu se vide plodovi različitih boja, od svijetlozelene do crne. Cvat oblice je dug prosječno oko 3,5 cm, sa 10 do 35 cvjetova. Ima visok postotak muških cvjetova što je jedan od razloga loše rodnosti jer je plodnih cvjetova samo oko 40 posto. Ulje oblice je blago pikantno sa izraženo slatkoćom i voćnošću. Randman varira od 18 do 21 posto što ovisi o uzgojnom području i uvjetima uzgoja. Osim za proizvodnju ulja koristi se i za konzerviranje. Sorta oblice otporna je na niske temperature, sušu i jače udare vjetrova. Srednje je otporna na napad raka, na maslinovu muhu i na paunovo oko.



Buharica

Sinonimi: *vrhbračka, buvarica, buhavica*

Sorta maslina lokalnog karaktera koja se uzgaja na istočnoj strani otoka Brača već više od 300 god. Sorta koja se zbog redovite i izuzetne rodnosti i posebno kvalitetnog ulja u zadnje vrijeme sve više širi u Dalmaciji. Skromnih je zahtjeva u uzgoju. Uzgaja se na škrtoj zemlji i plitkim terenima koji pate sušom. Krošnja je srednje bujna, okruglog oblika, kora je sive boje, a osnovne grane rastu pod kutem od 40 stupnjeva. Izboji su visoki i uspravni. Manje je osjetljiva na: sušu, niske temperature, na jaki vjetar. Istro tako na maslinovu muhu, moljca te rak masline. Međutim, jako je osjetljiva na paunovo oko. Samooplodna je sorta, polen je obilan. Dobri oparašivači buharice su oblica, levantinka i drobnica. Plod je krupan. Oko 4,5 grama, okruglastog oblika, a randman ulja u fazi optimalne zriobe je oko 15 posto. Sorta je mješovite namjene, pogodna za konzerviranje zelenih, ali i crnih plodova. Također daje vrlo kvalitetno ulje. Ekstradjevičansko maslinovo ulje sorte buharice blagog je do srednje izraženog mirisa i okusa po plodu masline, voću, posebno bademu, ali se osjeća i aromatično bilje i miris pokošene trave. Pikantnost i gorčina je blago harmoničnog odnosa pa spada u blago intenzivna maslinova ulja sa prepoznatljivom slatkoćom okusa. Ulje je zelene do zlatne boje, a posebna mu je karakteristika visok sadržaj antioksidansa.

Aserija je pogodna za konzerviranje

ASERIJA JE MJEŠOVITA SORTA, POGODNA ZA KONZERVIRANJE ZELENIH PLODOVA, A U ISTO VRIJEME JE I ULJEVITA SORTA

ASERIJA – BENKOVAČKA SORTA JE LOKALNOG ZNAČENJA, UZGAJA SE ISKLJUČIVO U STARIM ZAPUŠTENIM MASLINICIMA U OKOLICI BENKOVCA. Stablo je srednje bujno, krošnja rastresita, s tamnozelenom bojom lišća i okruglastog oblika, osnovne grane rastu pod kutom od 45 stupnjeva. Karakteristika je da rodi već druge godine nakon sadnje. Osjetljiva je na maslininu muhu, maslinovog moljca, paunovo oko i trulež ploda, dok je srednje osjetljiva na rak masline. Otporna je na sušu, a posebno na niske temperature i jake vjetrove. Listovi su tamnozelene boje, velike mase, na uspravnim izbojcima, eliptičnog oblika i kratke peteljke. Prosječno su dugi 7,5 cm i široki 1,7 cm. Cvate obilno, krajem svibnja i početkom lipnja, resa se razvija od ožujka do svibnja, stranooplodna je sorta. Vrijeme koje prođe od cvatnje do zriobe je 170 dana, a oprašivači su joj Drobnica, Mašnjača i Oblica, ali u jednosortnim maslinicima često zna biti alternativne rodnosti.

UMJERENO ULJE

Ulje je dobre kakvoće s izraženim voćnim okusom i mirisom, umjerene pikantnosti i gorkosti

oko 250 komada u kilogramu, ali zna biti težak i do 7 grama. Randman ulja u plodu u fazi optimalne zrelosti (berba sredinom listopada), kada je i ulje najbolje kakvoće, oko 13 posto. Plodovi su od svijetlozelene boje sa izrazitim bijelim točkicama, do pri potpunoj zriobi prelaze u tamnoljubičastu, no zbog neujednačenog sazrijevanja plodovi su različite obojenosti. Koštica je asimetrična, eliptična, vrh

Plod je okruglasto-jajastog oblika, asimetričan, dužine oko 2,2 cm i širine oko 1,8 cm, prosječne težine oko 3,5 – 4 grama, odnosno



je šiljast, a dno zaobljeno, svijetlosmeđe boje, dok je površina izbrazdana dužinom cijele koštice. Aserija je mješovita sorta, pogodna za konzerviranje zelenih plodova, a u isto vrijeme je i uljevita sorta. Ulje je dobre kakvoće s izraženim voćnim okusom i mirisom, umjerene pikantnosti i gorkosti. U gastronomiji se preporuča kao začim za svježe salate, kuhanu ribu, salatu od plodova mora i kuhano i pirjano povrće.

Preneseno iz knjige Sorte maslina u Hrvatskoj, Sinaja Bulimbašića ; www.maslinar.com/knjizara/



SOS DJEČJE
SELO
HRVATSKA

PRUŽITE DJECI BRIŽAN DOM! DONIRAJTE SADA!

Želite li dati svoj doprinos za bolju budućnost naše djece, osigurati provedbu dugogodišnjih programa i projekata, podržati kvalitetnu edukaciju naše djece, to možete učiniti uplatom željenog iznosa putem uplatnice ili on line na **www.sos-dsh.hr**.

Kod uplate donacije na račun Udruge SOS Dječje selo Hrvatska, uplatu izvršavate na **IBAN: HR5624020061100071558**

Možete donirati i pozivom na humanitarni telefon **060 9055** cijena poziva 6,25 kn, operator usluga: IT jedan d.o.o.

Pozivamo Vas da ulažete s nama u rast i razvoj djece!

www.sos-dsh.hr



Zaštita maslinika u ekološkoj proizvodnji

U EKOLOŠKOJ ZAŠTITI MASLINA VRLO JE VAŽNO SUZBITI MASLININU MUHU, A **SUCCESS BAIT** JE PRIPRAVAK KOJI JE U TOME IZNIMNO USPJEŠAN

PAUNOVO OKO OPASNO JE POSEBNO NA LOKACIJAMA KOJE IMAJU POVOLJNE UVJETE ZA ŠIRENJE OVE BOLESTI. U ekološkoj zaštiti važno je koristiti kvalitetne pripravke koji daju vrhunsku zaštitu, a nisu agresivni prema biljci.

NEORAM WG je suvremeni bakreni proizvod u obliku gra-

nula. Doza mu je značajno smanjena u odnosu na starije pripravke na bazi bakrenog oksiklorida. Zbog poboljšanih svojstava posebno je važna njegova primjena u maslinarstvu. Koristi se za suzbijanje paunovog oka na maslini u svim tretiranjima zbog kratke karence i ima dozvolu za primjenu u ekološkoj proizvodnji. NEORAM WG je i naša preporuka za

ZABRANA KORIŠTENJA DIMETOATA U MASLINARSTVU:

Ove godine u zaštiti maslina zabranjuje se korištenje insekticida na osnovi dimetoata. **SUCCESS BAIT** je izvrsna zamjena za ove insekticide i potpuno je siguran za maslinare i okoliš. **SUCCESS BAIT** ne ostavlja nikakve štetne tragove u maslinovom ulju.

zaštitu masline, kojim suzbijamo sve vrste uzročnika biljnih bolesti. Znatno je ekološki povoljniji od Bordoške juhe, maslina ga puno bolje podnosi i ekonomski je isplativiji.

KENDAL TE suvremena je kombinacija bakrenog fungicida i gnojiva za folijarnu primjenu. U sastavu ima neka od iznimno vrijednih hranjiva, koja biljka koristi u raznim fazama porasta lisne mase i rasta plodova. Kako uz kvalitetan bakar KENDAL TE u sastavu ima i sistemичne tvari koje ulaze u list masline, nezamjenjiv je u zaštiti od paunovog oka. Primjenom KENDAL TE dobili smo značajno bolje rezultate zaštite u ekološkoj proizvodnji, a istovremeno dodajemo biljci sva važna hranjiva koja pozitivno djeluju na njenu kondiciju i zdravstveno stanje. KENDAL TE ima dozvolu za primjenu u ekološkoj proizvodnji.

SUCCESS BAIT je jedini insekticid registriran za tretiranje maslinika protiv maslinine muhe prskanjem u ekološkoj proizvodnji! Success Bait osim ekološkog insekticida (spinosad) sadrži mamac koji usmjerenom djeluje na štetnika, te je vrlo

PROTIV MASLININE MUHE

jedini je insekticid registriran za tretiranje maslinika protiv maslinine muhe prskanjem u ekološkoj proizvodnji

učinkovit u suzbijanju maslinine muhe prije nego ona položi jaja na plodove. Rezultati primjene SUCCESS BAITa u Kaštelima, na Braču, Šolti i u Istarskim maslinicima u protekle će-

tiri sezone, potvrdili su da se radi o visokoučinkovitom pripravku. Kako se radi o ekološkom sredstvu koje nije štetno za korisnike, SUCCESS BAIT mogu koristiti mali maslinari – hobisti koji imaju mali broj stabala ili samo nekoliko maslina na okućnici. Jednako tako, SUCCESS BAIT je idealan za tretiranje stabala maslina u turističkim mjestima, hotelskim parkovima ili kampovima, gdje se drugi insekticidi zbog goštiju, ne smiju primjenjivati u ljetnoj sezoni.

https://agrochem-maks.com/wp-content/uploads/2020/01/Bro%C5%A1ura-masline-2020_final.pdf



MRAZ? SUŠA? TUČA? MEGAFOL JE RJEŠENJE!

Antistresni pripravak koji hrani biljke i pojačava
djelovanje zaštitnih sredstava



Megafol

Uspješan ekološki uzgoj maslina uz Pro-eco



SVAKE GODINE U MASLINARSTVU BILJEŽIMO SVE VEĆI BROJ EKOLOŠKIH PROIZVOĐAČA. Za razliku od konvencionalne poljoprivrede, ekološki uzgoj svojim mjerama koje su regulirane zakonskim propisima omogućuje očuvanje prirodnih resursa kao što su plodnost tla, kvaliteta vode, racionalno korištenje energije i očuvanje biološke i genetske raznovrsnosti kao i proizvodnju kvalitetnih i zdravih proizvoda bez ostataka rezidua pesticida i štetnih tvari. Tvrtka Pro-eco d.o.o. nudi najširi asortiman proizvoda za organsku i integriranu poljoprivredu. Svi preparati namijenjeni su profesionalnim ekološkim proizvođačima, ali i pojedincima koji se žele posvetiti uzgoju zdravih i kvalitetnih namirnica.

Gnojdba u ekološkom maslinarstvu

Gnojdbom organskim gnojivima u ekološkom maslinarstvu, osim osiguranja potrebnih hraniva, održava se povoljna i stabilna struktura tla te se potiče mikrobiološka aktivnost u tlu. Količine i vrste gnojiva određuju se na osnovu analize tla iz koje se vidi pH vrijednost, sadržaj hranjivih elemenata i humusa. Analiza je neophodna prije podizanja nasada jer na osnovu nje se mogu točnije odrediti vrste i količine gnojiva koje se moraju primijeniti kako bi se što bolje popravila kemijska, fizička i biološka svojstva tla. Za dobar rast i razvoj kao i za stabilne i kvalitetne prinose maslina, potrebno je redovitom gnojdbom osigurati optimalne količine osnovnih elemenata (dušik, fosfor, kalij, kalcij, sumpor, željezo i magnezij) i u manjim količinama mikroelemente (bakar, bor, cink, mangan, aluminij, jod, klor, silicij i natrij). U ponudi Pro-eca dostupna su organska peletirana gnojiva dobivena posebnom tehnologijom koja organske izvore

dušika pretvara u gnojiva sa sporim otpuštanjem što je osobito važno jer je dušik vrlo nestabilan u tlu. Osim prirodnog dušika, gnojiva također imaju visok sadržaj fosfora i kalija kao i mikroelemente. U ponudi se nalaze organska peletirana gnojiva različitih NPK formulacija: PROECO 5:10:10, PROGRESS MICO 6:5:13, BIOISLA 7-7-7, GRADUAL 25 FE, ENNEKAPPA 7:0:21, GRANOSANO EVO 6:16:0 i organska dušična peletirana gnojiva: FERTORGANICO 11, FERTILSUPERNOVA 12,5 N i ILSANEEM.

Osim peletiranih gnojiva za poboljšanje kvalitete tla u ponudi je i poboljšivač tla AZOMITE koji sadrži preko 70 minerala i elemenata u optimalnom omjeru neophodnih za rast i razvoj biljaka.

U vrijeme intenzivne vegetacije, maslina ima povećane potrebe za makro i mikro hranjivima. Uz osnovnu peletiranu gnojdbu, potrebna hraniva možemo osigurati putem navodnjavanja, a kada to nije moguće, primjenjuje se folijarna gnojdba koja pokazuju izvrsne rezultate.

Prednost folijarne prihrane je mogućnost tretiranja u vrijeme kada korijen sadnice miruje, a gnojdba preko korijena nema učinka. Jedna od glavnih karakteristika je i brzo djelovanje na primarni metabolizam biljke, a najučinkovitija su organska folijarna gnojiva Ilsamin, dobivena enzimatskom hidrolizom čija je baza Gelamin®.

Gnojiva na bazi Gelamina® potiču prijenos šećera, povećavaju fotosintetsku aktivnost, poboljšavaju zamatanje plodova i formiranje novih biljnih tkiva. Također povišuju otpornost biljke na nepovoljne utjecaje povećavajući čvrstoću tkiva i povećavaju tvrdoću i skladišnu sposobnost plodova. U Pro-ecu je dostupna cijela paleta Ilsamin folijarnih gnojiva različitog sadržaja hraniva - Ilsamin N90, Ilsamin Bor, Ilsa-



Ojačivači bilja

MycoSin

Preparat na osnovi sumporasto kisele glinice i biljnih ekstrakata

- Aktivira otpornost biljaka, potiče njihovo zdravlje i vitalnost
- Za jačanje otpornosti protiv gljivičnih bolesti
- Primjena: vinova loza, voće, povrće, maslina

CutiSan

Čisti, fino mljeveni kaolin

- Za vrijeme razvoja plodove oblaže filmom kaolina koji ih štiti od neparazitskih utjecaja, a ujedno odbija štetnike
- Za redukciju krastavosti (fuzikladija) na jezgričavom voću
- U maslinarstvu za prevenciju paunovog oka, protiv maslinine muhe i maslinovog svrdlaša (djeluje iritacijom)

Pro-Bac

Mikrobiološki imunostimulator

- Jača imunitet na gljivične i bakterijske bolesti
- Utječe na cvatnju, zametanje i nalijevanje ploda, te tako povećava prinose i kvalitetu masline
- Ne stvara rezistentnost i ne šteti okolini
- Izuzetna moć usvajanja

Sredstvo zaštite bilja

Pyregard

Biološki insekticid na bazi piretrina

- Brzo i učinkovito suzbija štetnike
- Kontaktno i želučano djelovanje
- Bez rezidua

min Kalcij i Ilsamin MMZ čija kombinirana primjena pruža uravnoteženu opskrbu masline hranjivim tvarima, ovisno o razvojnem ciklusu i potrebama biljke. U ponudi se nalazi i Ilsadrip Ferro koji sprječava pojavu pomanjkanja željeza na djelotvoran i ekonomičan način. Nedostatak kalija rješava novi proizvod Blattwerk Pure koji se koristi folijarno i fertirigacijom.

Osim folijarne prihrane Pro-eco u svojem programu nudi Ilsac-on, tekući biostimulator potpuno biljnog podrijetla. Nutritivna svojstva i način dobivanja iz biljaka leguminoza čine formulu Ilsac-ona jedinstvenom, a da bi se potpuno iskoristio potencijal biostimulatora potrebno je uvijek koristiti u kombinaciji s folijarnim gnojivima.

Ojačivači bilja za maslinu

Za jačanje otpornosti masline protiv gljivičnih bolesti u ponudi se nalazi MycoSin preparat na osnovi sumporasto kisele glinice i biljnih ekstrakata.

CutiSan je fino mljeveni kaolin koji za vrijeme razvoja plodove oblaže filmom kaolina koji ih štiti od neparazitskih utjecaja, a ujedno odbija štetnike. Preventivnom uporabom smanjuje zarazu paunovog oka, maslinove muhe i maslinovog svrdlaša. Za potrebe suzbijanja štetnih insekata u ponudi je dobro poznati Neemazal TS, visoko djelotvorni biološki insekticid. Primjenjuje se kod pojave prvih štetnika.

Novost u ponudi je insekticid na bazi piretrina – Pyregard. Biološki insekticid kontaktnog i želučanog djelovanja.

Cjelokupni asortiman posjeduje certifikate izdane od ovlaštenih certifikacijskih kuća Europske Unije.

Preparate kao i savjete vezane za njihovu primjenu možete dobiti u tvrtki Pro-eco d.o.o.



Varaždinska 40C, 42 220 Novi Marof

T: 042 408 560 | F: 042 408 563

W: www.proeco.hr | E: proeco@proeco.hr



Talijani ne vole gorko maslinovo ulje

NAJNOVIJE ISTRAŽIVANJE S NAPULJSKOG SVEUČILIŠTA POKAZALO JE DA TALIJANSKI KUPCI NE PREFERIRAJU GORČINU U MASLINOVOU ULJU, VEĆ BIRAJU ULJA SA SLATKIM OKUSOM

ISTRAŽIVANJE KOJE SU PROVELI ZNANSTVENICI SA SVEUČILIŠTA U NAPULJU i koje je objavljeno u Međunarodnom časopisu o sustavu prehrambenih sustava je pokazalo da većina potrošača ne voli gorčinu u ekstra djevičanskom maslinovom ulju, a intenzitet gorčine percipiraju znatno više od stručnjaka. Preferencija za ne-gorak okus proizvoda ima velik utjecaj na način na koji kupci odabiru EVOO, pa tako u supermarketu potrošači preferiraju ulja neutralnog ili slatkog okusa

Brze odluke

Istraživači su usporedili ocjenu koju su stručnjaci i potrošači dodijelili gorčini osam najpopularnijih EVOO-ova. Dok su prethodne studije pokazivale opću sklonost maslinovim uljima neutralnog okusa, novo istraživanje je također analiziralo način na koji potrošači stvarno percipiraju i ocjenjuju gorčinu. Studija je utvrdila da gorčina u EVOO-u dovodi do negativne percepcije samog proizvoda među potrošačima. Iako je gorčina karakteristična za pravo i svježe ekstra djevičansko maslinovo ulje, niti jedan potrošač u studiji nije pokazao sklonost uzorcima gorkog okusa. Istraživanje je podcrtalo da izbor potrošača ovisi o nekoliko poznatih čimbenika, poput marke EVOO ili cijene. Kupci mogu brzo donositi odluke kada

na polici pronadu poznatu, pouzdanu marku, ali kada ne pronadu svoju željenu marku, traže karakteristike proizvoda koji ne označavaju uvijek kvalitetu, poput lokacije proizvođača.

Negativna vrijednost

“Najpoželjnije karakteristike ulja bile su okus, talijansko podrijetlo i metoda organske proizvodnje”, navodi se u istraživanju. Istraživanje je pokazalo da preferiranje EVOO-a koje nije gorko stvara opterećenje na uočenu vrijednost u iznosu od 1,27 dolara po litri. Ova „negativna vrijednost gorčine“ jedan je od kriterija potrošača za konačni izbor proizvoda. Iako potrošači više vole maslinova ulja neutralnog okusa, uljima slatkog okusa mnogi pripisuju posebnu kvalitetu. Studija je provedena na uzorku od 196 ljudi. U prosjeku su ispitanici bili mladi od 40 godina, članovi četveročlanih obitelji i visoko obrazovani. Njihova kućanstva konzumirala su 3,4 litre ekstra djevičanskog maslinovog ulja mjesečno i odgovarali su na pitanja istraživača nakon što su kupili barem jednu bočicu EVOO-a. Istraživački tim primijetio je da bi trebalo provesti dodatne studije na većim i reprezentivnijim uzorcima populacije.

Priredila Luca Kozina

Preuzeto sa: <https://www.oliveoiltimes.com/>

FOTO NATJEČAJ

MASLINARI S FOTOAPARATOM



I ove godine iz broja u broj objavljujemo vaše najzanimljivije fotografije s motivima maslina, radova u maslinicima, maslinika... Od objavljenih fotografija na kraju godine stručni žiri Maslinara odabrat će najbolju i njezina autora/icu nagraditi.

Zeleno-plava

Sve boje prirode sadržane su u ovoj slici prekrasno uređenog maslinika. Zeleno-plavu simfoniju poslali su nam **Ante i Katarina Tomas**.



Par

Ni rezidba nije tako teška kad se obavlja u dvoje i po lijepom vremenu. Fotografiju ovog složnog para u rezidbi poslao nam je **Hrvoje Lalić**.



Dovršena

Rezidba je jedan od najvećih i najtežih poslova, pa je maslinar uvijek ponosan kad je dobro obavi. Sliku dovršene rezidbe masline poslao nam je **Miro Boban**.

Ljubimac

Bez ljubimaca bi nam u ovo virusno vrijeme svima bilo samo teže, pa nam tako dobro dođe i njihovo društvo u masliniku. Sliku svog ljubimca u masliniku nam je poslao **Željko Rubelj**.



Proljetna

Proljeće u masliniku uvijek je lijepa slika, a tek kad je maslinik uređen poput ovoga...Predivnu sliku svog maslinika poslao nam je **Jozo Burić**.

KNJIŽARA MASLINARA

Dragi maslinari,

u svakom broju u Knjižari Maslinara nudimo vam jednu od knjiga po promotivnoj cijeni, a sve ostale naslove nudimo po najpovoljnijim cijenama. Za pretplatnike Maslinara osigurali smo i besplatnu poštarinu.

KNJIGA MJESECA



Kalendar radova
Cijena: 39kn
Poklon uz pretplatu



Maslinarski rokovnik
Biblioteka Olea
Cijena: 49kn
Uz pretplatu 10 kn



Rezidba masline
Dobroslov Elezović
Cijena: 69kn



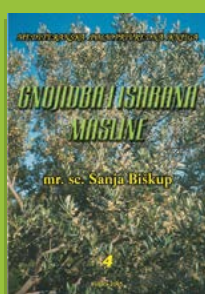
Štetnici i bolesti masline
Miro Katalinić, Sonja Kačić, Elda Vitanović
Cijena: 69kn



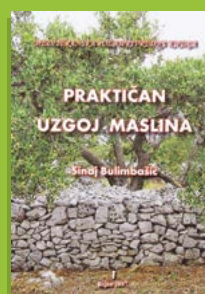
Zdravlje iz maslinovog ulja
dr. sc. Tea Bilušić
Cijena: 89kn



Ekološki uzgoj maslina
Sinaj Bulimbašić
Cijena: 69kn



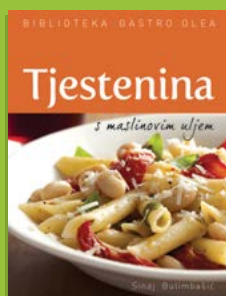
Gnojidba i ishrana masline
mr. sc. Sanja Biškup
Cijena: 69kn



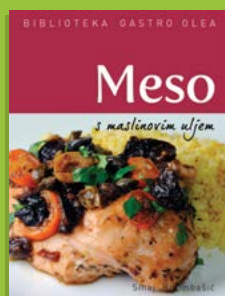
Praktičan uzgoj maslina
Sinaj Bulimbašić
Cijena: 69kn



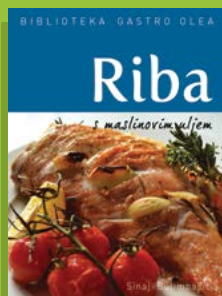
Proizvodnja maslinovog ulja i konzerviranje maslina
Sinaj Bulimbašić
Cijena: 69kn



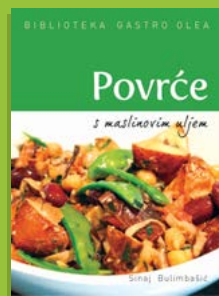
Tjestenina s maslinovim uljem
Sinaj Bulimbašić
Cijena: 39kn



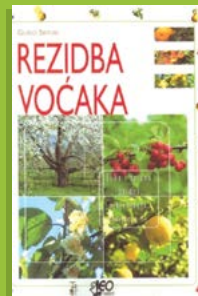
Meso s maslinovim uljem
Sinaj Bulimbašić
Cijena: 39kn



Riba s maslinovim uljem
Sinaj Bulimbašić
Cijena: 39kn



Povrće s maslinovim uljem
Sinaj Bulimbašić
Cijena: 39kn

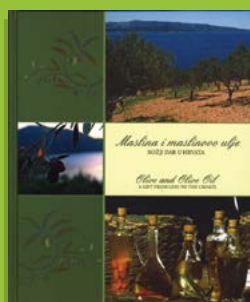


Rezidba voćaka
Adriano Del Fabro
Cijena: 59kn

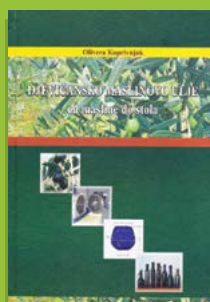
KAKO NARUČITI KNJIGU?

A Nazovite na tel: 021/315 440 ili na mob: 098/98 32 577 i naručite jednu od knjiga iz Knjižare maslinara, ili pošaljite mail na **maslinar@kronomedia.hr**,

B Naručite knjigu pouzecom i platite je poštaru prilikom preuzimanja



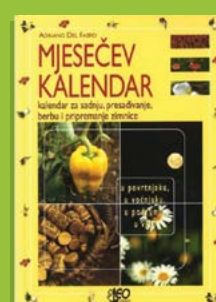
Maslina i maslinovo ulje
Olivera Koprivnjak
~~Cijena: 300kn~~ 250kn



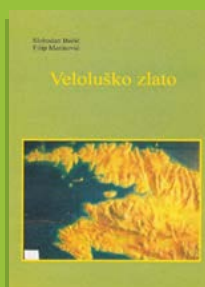
Dječičansko maslinovo ulje
Olivera Koprivnjak
~~Cijena: 150kn~~ 140kn



Integrirana zaštita voćnjaka i vinograda
Ivan Ciglar
Cijena: 189kn



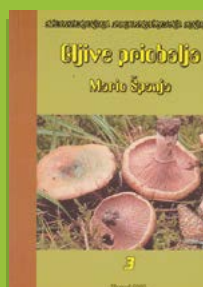
Mjesečev kalendar
Adriano Del Fabro
Cijena: 59kn



Veloluško zlato
Slobodan Bačić,
Filip Marinović
Cijena: 110kn



Uzgoj mediteranskog cvijeća
Karmen Hofman
Cijena: 69kn



Gljive priobalja
Mario Španja
Cijena: 69kn



Uzgoj mediteranskog povrća
Karmen Hofman
Cijena: 69kn



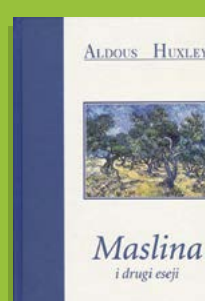
Zaštita masline u ekološkoj proizvodnji
Mario Bjeliš
Cijena: 159kn



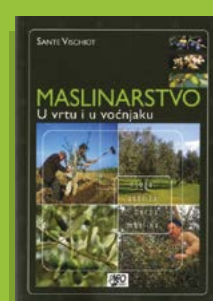
Rosinjola, rovinjska maslina
Sara Godena,
Đanfranko Pribetić
Cijena: 99 kn



Maslina i maslinovo ulje visoke kakvoće u Hrvatskoj
Branko Škarica, Italo Žužić, Mario Bonifačić
~~Cijena: 270kn~~ 250kn



Maslina i drugi eseji
Aldous Huxley
Cijena: 199kn



Maslinarstvo
Adriano Del Fabro
Cijena: 59kn



5 NAJVAŽNIJIH ZDRAVSTVENIH UČINAKA DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA

IVICA VLATKOVIĆ, LIJEČNIK I DUGOGODIŠNJI MASLINAR, NA OVOGODIŠNJOJ JE **MASLINI SPLIT** ODRŽAO PREDAVANJE O ZDRAVSTVENIM VRIJEDNOSTIMA MASLINOVA ULJA IZ KOJEG DONOSIMO NAJVAŽNIJE DIJELOVE

1. Maslinovo ulje može sniziti “loš” kolesterol

Lipoprotein niske gustoće (LDL), poznat kao “loš kolesterol” lako je podložan oksidaciji i može dovesti do plaka i začepiti arteriju. Mononezasićena masnoća može sniziti LDL i tako štiti od ateroskleroze. Osim toga, ova vrsta masnoće utječe na povećanu razinu lipoproteina visoke gustoće (HDL) poznatog kao “dobar kolesterol”, koji nosi sav kolesterol dalje od arterija, a njegove povećane razine su povezane sa smanjenim rizikom od bolesti srca. Maslinovo ulje je jedan od najboljih izvora mononezasićenih masti (oleinska kiselina) i ima tu prednost što je manje osjetljiv na oksidaciju.



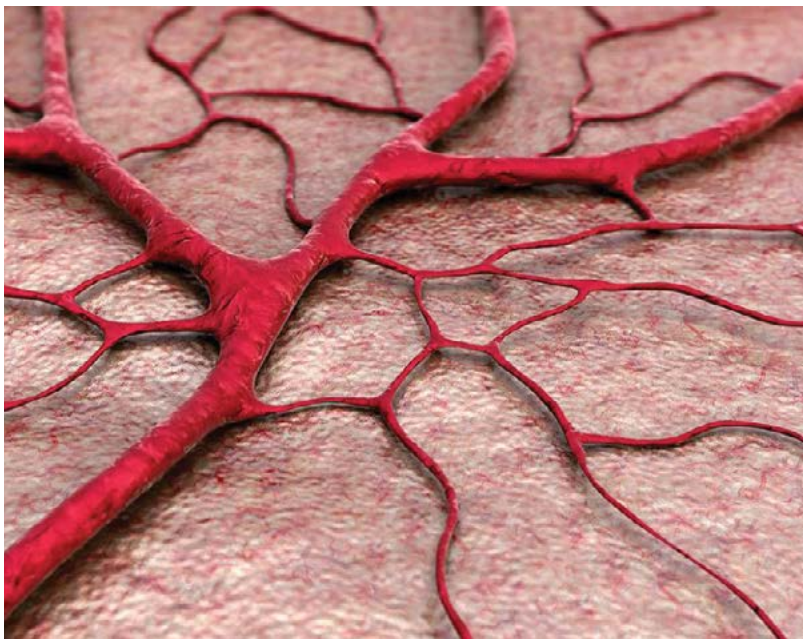
2. Maslinovo ulje može pomoći sniziti krvni tlak

Rezultati iz studije EPIC (European Prospective Investigation karcinoma i prehrana) koja je uključivala više od 28.500 volontera pokazali su da je unos maslinovog ulja povezan sa snižavanjem sistoličkog i dijastoličkog krvnog tlaka. Iako se čini da polifenoli u maslinovom ulju mogu biti odgovorni za ovaj učinak, istraživači su pokazali da oleinska kiselina u maslinovom ulju također može izazvati ovaj učinak snižavanja.



3. Maslinovo ulje sprečava razvoj dijabetesa tipa II

Nedavno objavljena studija u znanstvenom časopisu Diabetes Care pokazala je da mediteranska prehrana bogata maslinovim uljem smanjuje rizik od dijabetesa tipa II za gotovo 50 posto u odnosu na dijetu s niskim unosom masnoća. Stres endoplazmatskog retikuluma (ER) je glavni posrednik za disfunkciju beta stanica gušterače kod dijabetesa tipa II. In vitro studija objavljena u Biochemical and Biophysical Research Communications, 2016, opisala je kako tyrosol, antioksidans biolifenolni spoj pronađen u maslinovom ulju, može štititi od disfunkcije beta stanice gušterače. Istraživači su pronašli da tyrosol doista štiti beta stanica od stresom endoplazmatskog retikuluma (ES), inducirane smrti stanica, sugerirajući da se on treba ispitati kao terapijsko sredstvo za poboljšavanje inzulinske rezistencije i razvoja dijabetesa.



4. Štiti od oksidativnog oštećenja unutar lumena krvnih žila

Osim mononezasićenih masti u maslinovom ulju i posebno oleinske kiseline, maslinovo ulje ima još više važnih komponenti koja drugi izvori nemaju: a to su fenoli. Fenoli su fitokemikalije, i koji imaju antioksidativno djelovanje. Istraživači su otkrili da konzumacija maslinovog ulja u dozama od oko 2 žlice na dan (FAD) poboljšava profil lipoproteina u krvi (LDL) te je povezana sa smanjenjem oksidativnog oštećenja lipida. Oksidirani LDL je važan čimbenik ateroskleroze.

5. Uzimanje maslinovog ulja može pomoći u prevenciji raka

Europsko istraživanje 19 opservacijskih studija, s više od 36.000 sudionika, pokazalo je da više stope potrošnje maslinovog ulja bile su povezane s nižim koeficijentima od bilo kakve vrste raka. Još jedan osvrt na 25 epidemioloških studija zaključilo je da "korištenje maslinovog ulja u kombinaciji s drugim masnoćama, posebno s onima bogatim zasićenim mastima, može smanjiti rizik od neoplazmi gornjeg probavnog i dišnog sustava, dojke i debelog crijeva."



ZDRAVLJE IZ MASLINOVOG ULJA



MASLINOVO ULJE DOBRO JE ZA PROBAVU I KOSTI

ZNANSTVENICI SU PROUČAVALI PREHRANU BOGATU MASLINOVIM ULJEM I ZAKLJUČILI KAKO ONO DJELUJE POVOLJNO NA **BIOLOŠKE MEMBRANE I NJIHOVU VEĆU OTPORNOST NA PROCES OKSIDACIJE**

STARENJE JE PROCES SVOJSTVEN SVIM VIŠESTANIČNIM ORGANIZMIMA I DEFINIRA SE KAO ENDOGENO I PROGRESIVNO PROPADANJE FIZIOLOŠKE FUNKCIJE ORGANIZMA POSLIJE REPRODUKTIVNE FAZE. Ovaj proces podrazumijeva vremenski period svojstven svakoj živoj vrsti, iako

među jedinkama iste vrste postoje određene razlike.

Učestala oboljenja

Sa starošću organizma, povećava se i učestalost pojave oboljenja koje se povezuju s fenomenom starenja, poput Alzheimerove bolesti, Parkinsonove bolesti, dijabetesa, bolesti krvožilnog

sustava, karcinoma. U proteklom je stoljeću, nakon procesa industrijalizacije, došlo do produljenja životnog vijeka čovjeka. Ipak, to produljenje ne znači i produljenje maksimalnog životnog vijeka koji je isti danas baš kao i prije 2000 godina. Znanstvene činjenice jasno potvrđuju da životni vijek čovjeka naprosto ima svoj limit.

ANTIOKSIDANSI U BALANSU

Dnevni unos antioksidansa mora biti strogo izbalansiran, te dostatan da spriječi štetno djelovanje radikala

Ono što ne znamo je, međutim, odgovor na pitanje kako i zašto neki organizam stari i s čime se povezuje taj proces. Postoji nekoliko teorija koje pokušavaju dati odgovor na ovo pitanje. Jedna od njih je genetska teorija koja starenje tumači slijedom genetskih pogrešaka na nivou stanice koje se akumuliraju tijekom godina i rezultiraju disfunkcijom stanice, tkiva, organa i naposljetku samog organizma. U ne-genetske teorije starenja spadaju imunološka teorija i, danas jedna od najpopularnijih teorija, teorija slobodnih radikala. Prema toj teoriji starenje je posljedica oštećenja tkiva uzrokovanih djelovanjem slobodnih radikala. Slobodni radikali su kemijski spojevi koji imaju jedan nespareni elektron i koji su po svojoj prirodi vrlo reaktivni. To znači da će u dijelu sekunde reagirati sa susjednom molekulom oduzimajući joj elektron i izazivajući oksidaciju te molekule. Molekule s kojima će reagirati mogu biti proteini, masne kiseline iz sastava staničnih membrana, te sama DNK. Znanstvenik Harman fokusira teoriju slobodnih radikala na mitohondrije kao glavnu metu djelovanja slobodnih radikala koji dovode do progresivnog oštećenja mitohondrijske DNK. Današnja saznanja upravo potvrđuju da je progresivni gubitak mitohondrijske funkcije povezan s procesom starenja. Te se male organele, koje se još nazivaju i tvornicama energije, uzimaju kao biološki sat čovjeka. Znanstveni eksperimenti su uspjeli pokazati da je moguće postići

zaštitu mitohondrijske DNK od djelovanja slobodnih radikala i time usporiti sam proces starenja. Tako su npr. stvorene vinske mušice koje žive trećinu života dulje od normalne vinske mušice što je bila posljedica mutacije koja je rezultirala stvaranjem povećane koncentracije antioksidansa u organizmu mušice.

Gubitak funkcije membrane

Sve biološke membrane u svom sastavu sadrže fosfolipide tj. masne kiseline koje imaju nezasićene veze između atoma ugljika i stoga su podložne procesu oksidacije. To dovodi do gubitka funkcije membrane. Gubitak funkcije membrane znači smrt za stanicu. Eksperimentalni dokazi pokazuju da su biološke membrane podložnije procesu oksidacije tijekom perioda starenja. Dakle, teorija slobodnih radikala u konačnici proces starenja objašnjava pojavom oksidacijskog stresa u organizmu. Smatra se da se uz pomoć ove teorije može objasniti i dulji životni vijek populacija koje nastanjuju predjele viših nadmorskih visina u kojima je niža koncentracija kisika (Peru, Kavkaz, Nepal). Povezanost prehrane s procesom starenja očituje se kroz tri elementa: kalorijsku restrikciju, unos određenih vrsta masnoća i dodatak antioksidansa. Godine 1935. McCay i suradnici objasnili su važnost kalorijske restrikcije u procesu starenja. Kalorijska restrikcija podrazumijeva smanjeni dnevni unos kalorija, manje stvaranje reaktivnih oblika kisika koji nastaju kao nezaobilazni nusprodukt metabolizma stanice i „izgaranja“ hrane. Prema toj postavki dnevni unos antioksidansa mora biti strogo izbalansiran, te dostatan da spriječi štetno djelovanje radikala, a opet ne prekomjeran da se ne poremeti oksi-

MASLINOVO ZA SVAKI DAN

Svakodnevni unos maslinovog ulja predstavlja važnu prednost u odnosu na druge vrste masnoća

do-redukcijska ravnoteža organizma i time izazove potpuno uništenje reaktivnih oblika kisika koji obavljaju i ulogu signalnih molekula u organizmu. Upravo ova teorija još jednom potvrđuje važnost ravnoteže kako na nivou same stanice tako i u prehrani koju svakodnevno primjenjujemo. U tom je smislu iznimno važan pravilan odabir namirnica u prehrani. Mnoge znanstvene studije pokazuju da vrsta

masnoća određuje biokemijske parametre u mitohondrijskoj membrani. Znači, mitohondrijska membrana adaptira svoj udio masti prema masnoćama iz hrane.

Masnoće iz biljnih ulja

Dakle, ako osoba uglavnom unosi masti animalnog podrijetla, njene biološke membrane će biti bogatije zasićenim masnoćama nego kod osobe koja unosi masnoće iz biljnih ulja. Oksidacijski stres ovisi o sastavu bioloških membrana. U tom smislu, višestruko nezasićene masne kiseline (suncokretovo ulje) u sastavu membrana značit će povećanu osjetljivost membrane na proces oksidacije u





PREHRANA I STARENJE

Povezanost prehrane s procesom starenja očituje se kroz tri elementa: kalorijsku restrikciju, unos određenih vrsta masnoća i dodatak antioksidansa

odnosu na membrane koje će imati ugrađenu mononezasićenu masnu kiselinu (oleinska kiselina) iz maslinovog ulja. Vrlo je vjerojatno da su ovo razlozi koji određuju slabiju učestalost pojave karcinoma u populaciji Mediterana u odnosu na populacije sa sjevera Evrope. Zanimljivo, dok se neki organi relativno lako regeneriraju (jetra) i lako podnose oštećenja jer se zamjenjuju novim, tkiva poput mozga, mišića i srca se ne regeneriraju. S aspekta fenomena starenja

nameće se zaključak da svakodnevni unos maslinovog ulja predstavlja važnu prednost u odnosu na druge vrste masnoća što pokazuje i istraživanje španjolskih znanstvenika sa Sveučilišta u Granadi. Budući je sam proces starenja uvjetovan vanjskim i unutarnjim faktorima (genetika, način života i okoliš), uloga prehrane je u tom procesu zasigurno jedan od najvažnijih faktora. Mnoga istraživanja pokazuju da pravilan odabir načina prehrane može smanjiti rizik od pojave oboljenja koja su karakteristična za proces starenja te čak i produljiti životni vijek. Talijanski znanstvenici su proučavali povezanost između načina prehrane i promjena uzrokovanih procesom starenja kod populacije s juga Italije koja se hrani prehranom mediteranskog tipa bazi-

ranom na maslinovom ulju kao glavnom izvoru masnoća. Rezultati njihovog istraživanja pokazuju da visok unos mononezasićene masne kiseline (oleinske kiseline iz maslinovog ulja) je djelotvoran protiv opadanja kognitivnih funkcija i preporuča se u cilju održavanja strukturnog integriteta neuronskih membrana. Maslinovo ulje na sam proces starenja i oboljenja povezana s tim procesom djeluje putem dva mehanizma: visokim unosom već spomenute oleinske kiseline koja obogaćuje sve biološke membrane, zamjenjujući višestruko nezasićene masne kiseline sklone štetnom procesu oksidacije te visokim udjelom prirodnih antioksidansa koji svojim djelovanjem uklanjanju višak slobodnih radikala i održavaju potrebnu oksido-redukcijsku rav-

LAKO PROBAVLJIVO ULJE

Znanstvenici uočavaju laksativni učinak maslinovog ulja i ujedno njegovu laku probavljivost

notežu u organizmu. Antioksidansi iz maslinovog ulja su α -tokoferol (vitamin E), β -karoten (provitamin vitamina A) te cijeli spektar fenolnih spojeva od kojih su najzastupljeniji gorki glukozid oleuropein, njegovi derivati hidroksitirozol i tirozol, fenolne kiseline, skvalen te čak koenzim Q. Znanstveni eksperimenti nesumnjivo pokazuju učinak konzumacije maslinovog ulja na biološke membrane i njihovu veću otpornost na proces oksidacije. Također, važno je napomenuti da je tijekom procesa starenja česta pojava i kalcifikacije kostiju. I u ovom slučaju dnevni unos maslinovog ulja može biti koristan kako je pokazalo jedno istraživanje francuskih znanstvenika provedeno na populaciji iz južne Francuske. Oni smatraju da bogatstvo



oleata i esencijalnih masnih kiselina iz maslinovog ulja povoljno djeluje na mineralizaciju kostiju. Proces starenja vrlo često prati i otežana funkcija probavnog sustava i slaba apsorpcija nutrijenata iz hrane, posebno vitamina i minerala. Znanstvenici uočava-

ju laksativni učinak maslinovog ulja i ujedno njegovu laku probavljivost i visok stupanj apsorpcije u odnosu na druge vrste masnoća.

Preneseno iz knjige Zdravlje iz maslinovog ulja, dr. sc. Tea Bilušić; www.maslinar.com/knjizara/

Nadamo se da ste uživali u čitanju. Molimo vas da nam pomognete u daljnjem izlaženju časopisa Maslinar, kako tiskanog izdanja tako i objava na portalu www.maslinar.com. Donaciju u bilo kojem iznosu možete uplatiti na račun HR4225000091101353891. Opis plaćanja – donacija za Maslinar

www.tvnova.hr Pula

29.kanal (Učka): 45.kanal (Veli Vrh): **MAX** kanal 807

turn
on
and enjoy
uključ i uživaj :)

Mletačka 12, Pula,
tel. 052/ 385 939, fax. 052/ 222 841
marketing 052/ 385 946
tvnova@tvnova.hr



Kako su se maslinari nosili s krizama

POVJESNIČAR MASLINARA **ŽELJKO KRNČEVIĆ** OTIŠAO JE U NE TAKO DAVNU POVIJEST, U VRIJEME STRAŠNE ŠPANJOLSKE GRIPE I ZABILJEŽIO KAKO SU SE MASLINARI U TO VRIJEME SNALAZILI



POŠTOVANI ČITATELJI, MORAM OVAJ ČLANAK POČETI MALO DRUGAČIJE. Iskorištavajući razumijevanje drage urednice i redovito kašnjenje predaje teksta, igrajući se s njenim živicima, ali uvijek nekako opravdano, i ovaj put se dogodilo isto. Ovaj put, nažalost s najgorim razlogom dosad – strašnim virusom koji nas je sve pogodio.

Povratak Zemlji

A upravo su razne nepogode, peronos-pore, bolesti, neimaština i siromaštvo, ratovi, glad ... dovodile i do promjena

stanovništva, izmijenjenih odnosa selo – grad, smanjenja ruralnog i povećanja urbanog stanovništva. Spomenimo ovdje i svima nam poznatu španjolsku gripu, zvanu španjolica, koja je svijetom harala pred evo punih 100 godina. Eto nam sad i korone koja će nadajmo se, moramo tako reći, ipak promijeniti dio naših navada i razmišljanja. Posebice u odnosu prema Zemlji koju smo svi skupa doveli do kolabirajućeg stanja. Nadajmo se da ćemo se ipak više okrenuti polju, zemlji, uživajući u onom što sami proizvedemo, a ne u onom što nam na stolove šalju globalni trovači u

OD STABALA DO KOMINE

Trebalo je upisati koliko ima stabala masline u pojedinom gradu (varoši), koliko je dobiveno maslinovog ulja te koliko je dobiveno komine

borbi za „lovom“. Vratili smo se tako Maslini, vratimo se i Zemlji. Recimo još i o španjolici. Bila je to isto pandemija, koja se po smrtnosti stavlja uz bok milenijskoj pošasti kugi. Ne ulazeći ovdje u njezine svjetske razmjere, recimo da se pojavila u vrijeme kada je svijet bio itekako iscrpljen posljedicama užasnog



PROBLEMI I UŽICI

Kad malo zatvorimo oči i preselimo se u ono doba, vidimo naše pretke koji muku muče s raznim problemima i užicima

Prvog svjetskog rata, naravno, njegovim materijalnim i ljudskim gubicima. U svakom slučaju, trajala je u četiri navedena vremena od 1918. do 1920. godine. Kod nas je najgori bio onaj drugi, u jesen 1918. godine. Postoje i procjene da je španjolica u Hrvatskoj odnijela oko 109.000 života. Između ostalog i dosta mlade populacije, tako da je to imalo utjecaja kako na demografski, tako i na ekonomski oporavak koji je slijedio poslijeratnim godinama.

Crte iz Arhiva

Naravno da je sve ovo kao i uvijek imalo odraza i na naše maslinarstvo i uljarstvo. Uvijek smo se morali prilagođavati. Tako je bilo i nekoliko godina poslije I. rata. Upravo nas je naš rad na

izučavanju maslinarske povijesti odveo i uveo u čitav niz časopisa i knjiga, muzeja i literatura. Zapravo je jako interesantno koliko je kockica mozaika o povijesti maslinarstva razbacano na sve strane. Vjerujte mi da je užitek prikupiti ih i podijeliti s vama, poštovani čitatelji u našem Maslinaru. Tako smo ovaj put zavirili u Državni arhiv u Šibeniku i pronašli nekoliko maslinarskih zanimljivosti. Tako čitamo jedan dopis poslan iz Šibenika u srpnju 1922. Poljoprivrednom odjeljenju Pokrajinske uprave u Split.

Pokrajinskoj Upravi (Poljoprivredno odjeljenje) Split

U smislu navedenog naređenja izvijestiti je da tamošnji obil (oblasni, op.Ž.K.) učitelj poljodjelstva namjerava i ove godine držati tečaj za klaštrenje maslina u području općine Šibenik i to baš u poznatom odlomku Primošten (Stanovi). Učenika bi najmanje trebalo pripremiti 25 za dva klastrioca. Pošto je za ovaj tečaj već predumljen i novac, te se je alat s dana na dan očekivao a uslijed zakašnjenja (ili

bolje) neprimljenog alata morao se i tečaj odgoditi za jesen; to se moli ta uprava, da obznani pisuće dali se tečaj predviđen u navedenoj odluci odnosi na već odobreni tečaj ili bi se ove godine u području ovog kotara morao održati i drugi tečaj; u tom slučaju ovaj bi se održao u općini tižešnjaškoj, sa najmanje 25 učenika i dva klastrioca kao što je više istaknuto. Obzirom da je naš seljak siromašan, pa i ako je tečaj od osobite koristi samog težaka, to bi radi uzdržavanja i hranjenja uputno bilo, da se stavi pojedini a za vidjeti jednu potporu od kojih 25 Din na dan bez putnih troškova, za one učesnike udaljene od mjesta najma 10 km. – Preporučiti je da alat itd. na vrijeme stigne, a ne kao u minuloj godini, da se alat do danas očekuje. Šib 10 VII 922.

Podaci o urodu

Dakle, uvijek isto. I želja za učenjem i “natezanje” s tamo nekim činovnikom u tamo nekoj Upravi, o borbi za težaka i seljaka ... A kad je trebalo napisati izvješće, e onda je trebalo biti precizan.

BROJNA IZVJEŠĆA

U Kraljevini SHS izvješće su se predavala Ministarstvu poljoprivrede i voda

Tako smo našli i formulare u koje se upisivao urod. I ne samo urod, nego je trebalo upisati koliko ima stabala masline u pojedinom gradu (varoši), koliko je dobiveno maslinovog ulja te koliko je dobiveno komine. I tu nije bilo šale. Ovdje smo već u Kraljevini SHS (što se vidi i po jeziku), a izvješće se predavalo Ministarstvu poljoprivrede i voda. Godina je 1925. Pa kaže: "Opština (varoš, grad) dužna je ovaj obrazac ispuniti u dva primjerka ito 31. Decembra jedan primjerak dostaviti nadležnoj vlasti a drugi primerak pridržati za svoju arhivu. Srez dužan je ispitati tačbost podataka opštinskih obrazaca i sastaviti po istom ovom obrascu pregled (sumar) za ceo srez u dva primerka i jedan 15. januara predate pošti za otpremu nadležnoj vlasti a drugi primerak pridržati za svoju arhivu."

Zanimljivo je i to kako se dalje u napatku navodi da, ako se mlivenje maslina ne dovrši do 31. prosinca, dužnost je sreza o tome izvijestiti nadležnu vlast i očitovati se do kojeg će roka biti izvršeno. Ovo nam govori kako o kasnoj berbi i preradi maslina, tako i o mogućim prevarama u prijavama. Ajmo još vidjeti za pojedine općine na šibenskom području podatke za 1924. godinu.

Tako čitamo da u Općini Tijesno imamo 810.000 stabala masline koja su dala 2010 hektolitara ulja i 5500 "metričkih centi" komine. U Općini Šibenik situacija je 280.000 stabala, 1594 hektolitara ulja i 2846 komine; Vodice 225.000 stabala, 1200 hektolitara i 2000 komine; Skradin 20.600 stabala, 125 hektolitara i 200 komine; Općina Zlarin (koja je uključivala šibenske otoke, op. Ž.K.) 18 000 stabala, 1500 hektolitara i 2000



metričkih centi komine. Uz ova izvješća nalazimo i dopis upravitelja Općine Skradin s napomenom kako je rod maslina na skradinskom području u godini 1924. vrlo slab.

Dopis Velikom županu

Uz ovo gore ide i dopis Velikom županu splitske oblasti:

Poljoprivredna statistika, obrazac br. 6 Velikom županu splitske oblasti (odjeljenje poljoprivrede) Split

U smislu tamošnjeg naređenja 10/11 1924, br: 5025, podastiru se ispunjeni obrasci br: 6 pojedinih općina ovoga područja ujedno sa pregledom za čitavo područje uz sljedeće izvješće. Ovogodišnji rod maslina bio je srednji. Mjestimice su masline dale veoma dobar prinos, a mjestimice posve slab. Ponajviše maslina u ovome području imade u tiješnjanskoj općini i to računajući one van sreza Šibenika, bilo bi preko 800.000 stupova, dočim u samomu srezu ima ima-

de oko 500.000 stabala.

Većim dijelom, ove su masline zapuštene, čega radi ne rode redovito. Ovogodišnji rod maslina u tiješnjanskoj općini u srezu Šibeniku bio je posve slab, ali su zato masline na kornatskom otočju dale veoma dobar prinos.

Općina skradinska ove godine imade posve malo ulja. Najbolji rod bio u općini zlarinskoj i vodičkoj. U području općine šibenske i to u blizini grada bio je rod veoma dobar, ali u Primoštenu i Rogoznici gdje su masline ponajviše zastupane, prinos je bio posve slab. – Plod masline je bio krupan, mjestimice crviv, inače ulje je veoma dobre kakvoće. Cijena ulja danas varira 18–20 Din. po kg na veliko.

Šib 8/I–925.

Eto, tako nam i naši arhivi kriju priče. Kad malo zatvorimo oči i preselimo se u ono doba, vidimo naše pretke koji muku muče s raznim problemima i užicima. A sve uz našu Maslinu.

Proljetnim delicijama protiv virusa

KAKO DRUGAČIJE?! JER AKO NAS NEĆE MLADA JANJETINA, ARTIČOKE I SVJEŽI PLODOVI MORA SPASITI, ONDA NAM STVARNO NEMA SPASA :) JOŠ KAPLJICU EKSTRA DJEVIČANSKOG NA SVE TO I IMAMO PRAVI LIJEK. MI SMO ZA OVAJ BROJ IZABRALI TRI PROLJETNE DELICIJE, A BROJNE DRUGE POTRAŽITE U KUCHARICAMA U IZDANJU KRONOMEDIJE. USLAST!

1 JANJETINA S MASLINAMA NA ŽARU

POTREBNO: 1 kg janjetine; 2 kom glavice crvenog luka; 3 češnja češnjaka; 2 zelene paprike; 0,5 dl maslinovog ulja; 30 zelenih konzerviranih maslina; 2 kom svježe rajčice; 1 vezica peršina; 1 limun; prstohvat majčine dušice; prstohvat soli i papra

PRIPREMA: Janjetinu narežete na komadiće veličine kutije šibica, pospete paprom, majčinom dušicom i sokom od limuna, te ostavite da ostoji pokriveno dva sata. U međuvremenu izrežete na velike komade, najmanje kao kocke šećera, luk, papriku, rajčicu i masline, od kojih ste prethodno izvadili koštice. Na drvene ili metalne štapiće za ražnjice nabadajte naizmjenice meso i povrće i pecite na žaru. Ražnjice za vrijeme pečenja stalno mažite maslinovim uljem s grančicom ružmarina. Na kraju, pečeno meso servirajte na dugačke ovalne tanjure, prelijte s limunovim sokom, sitno sjeckanim peršinom, češnjakom, paprom i bosiljkom.





2 ARTIČOKE S MASLINAMA

POTREBNO: 10 artičoka; 0,5 dl maslinovog ulja; 20 zelenih konzerviranih maslina; 0,5 kg mrkve; 0,5 kg krumpira; 2 žlice krušnih mrvica; 1 limun; prstohvat soli i papra

PRIPREMA: Čitave glavice artičoka stavite kuhati u slanu vodu, da se dobro skuhamu, izvadite ih iz vode i odstranite vanjske listove tako da ostanu „srca“. U međuvremenu skuhamu oljušteni krumpir i mrkvu, a kad su skuhami, dobro ih izgnječite i izmiješajte. Na maslinovom ulju popržite krušne mrvice, pa dodajte krumpir i mrkvu i napravite pire. Istresite ga u zdjelu za serviranje i ukasite s artičokama, maslinama bez koštica i kriškama limuna.



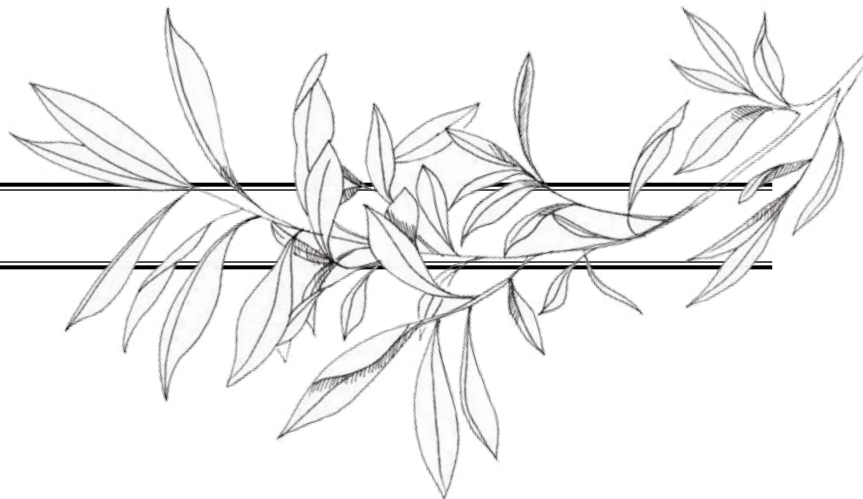
3 LEŠO HOBOTNICA PO RIBARSKI

POTREBNO: 3-4 komada hobotnice (1 kg); 0,5 dl maslinovog ulja; 1 dl bijelog vina; 10 kom zelenih konzerviranih maslina; 10 kom crnih konzerviranih maslina; 1 limun; prstohvat soli i papra

PRIPREMA: Hobotnica se dobro očisti i opere, te se stavi kuhati u slabo posoljenu vodu sat vremena. Kušajte, i kad je mekana, izvadite je iz vode i ocijedite. Narežite hobotnicu na komade, stavite na tanjur, polijte maslinovim uljem, vinom, ukasite zelenim i crnim maslinama i kriškom limuna. Popaprite hobotnicu po želji. Kao prilog servira se pečeni krumpir u kori.



Kuharice se mogu naručiti na: www.maslinar.com/knjizara/



Maslina nas tješi i snaži



nicoletta@istrianoil.com

KOLUMNISTICA MASLINARA, **NICOLETTA BALIJA** PIŠE KAKO SU VELIČINA I SNAGA MASLINE NAJISKRENIJA UTJEHA U OVIM VREMENIMA

NIKAD NIJE POGREŠAN TRENUTAK ZA OPTIMIZAM I ZA POZITIVNO RAZMIŠLJANJE O BUDUĆNOSTI. Koliko nam sada zavide, svima nama koji imamo bar tri kvadrata vrta! U neku ruku i jesmo spašeni jer imamo naše masline, a neki i krumpire ili pšenicu, a time i izliku za izaći na zrak. Doduše u samoći, ali čovjek se može zadovoljiti i s malo ponekad. Pa i sama sam se više puta uputila u pregled maslinika, puno više nego što bi to realno bio potrebno, samo kako bi odvagнула kada početi s rezidbom. I tu, kroz tih petsto koraka pronađem svakoga dana razlog za optimizam.

Bitna poljoprivreda

Razmišljala sam kako se ova tragična situacija zapravo može za poljoprivredu pokazati kao pozitivna – odjednom je poljoprivreda postala iznimno bitna za opskrbu svježom hranom, domaćom, lokalnom. Sada nam je poljoprivreda jedina grana gospodarstva koja će se nedvojbeno izvući. Oni sposobniji će dakako znati profitirati. Već samo nekoliko tjedana prije poljoprivreda nije imala tako važnu ulogu, ulogu stupa gospodarstva, koju su joj odjednom vlade i političari dodijelili. Možda je u uređenim društvima tako oduvijek trebalo biti. Primijetila sam da su se mnogobrojni mali proizvođači, obiteljska poljoprivredna gospodarstva, uzgajivači koza, ovaca,

OPSKRBA JE VAŽNA

Odjednom je poljoprivreda postala iznimno bitna za opskrbu svježom hranom, domaćom, lokalnom

kokoši, organizirali i počeli prodavati svoje proizvode preko grupa na Facebooku, na Internet stranicama, portalima, preko oglasa, telefona, vršeći dostavu. Sila ih na-

tjerala da se naglo razviju, pomaknu s mrtve točke, zakorače u digitalnu sferu, dostignu svoje kupce u foteljama. Oni koji su i ranije imali takav način poslovanja, sada su u daleko većoj prednosti. Da je bilo interesa, možda se to moglo i prije. Čitam, slušam i razgovaram s ljudima o tome kako su se napokon opustili i obavili svoju prvu online kupovinu, u 2020. godini – ostala sam zapanjena. Sila nas je natjerala na korake koje smo uporno odbijali, iako online kupovina postoji već dvadeset i pet godina. I, nećete vjerovati, sigurna je, danas čak i puno sigurnija od odlaska u supermarket. Da smo se samo usudili, možda bismo mnogo toga puno lakše i brže rješavali.

Dobra vibra

Ovih dana osjeća se i neka dobra vibra u zraku. Nije ironično. Osvrnite se oko sebe, sigurna sam da ste primijetili koliko smo postali solidarniji. Osjeća se u zraku neki pozitivan val koji zahvaća svih pomalo, onaj tipičan za selo, seljake, koji su



oduvijek bili takvi, spremni pomoći, bez da se o tome posebno priča ili piše, jer je to u prirodi čovjeka. Posudili bi traktor kolegi kojemu je motor u kvaru, a treba posaditi krumpir, preorali bi i susjedovu njivu jer je otišao kod kćeri koja je rodila, zamijenili vreću jabuka s vrećom krumpira, poslali komad kolača bolesnoj susjedi.... Sad su to odjednom počeli prakticirati i u gradovima. I ne samo to, solidarnost je postala zarazna, zaraznija od virusa! Eto, kad smo već tu, mole se svi da se ne cijep protiv solidarnosti, već da je nastave širiti istom brzinom. Možda se i to moglo, puno, puno prije početi prakticirati. Mijenjamo, vidljivom brzinom, sustav vrijedosti. Mijenjamo svoje osobne vrijednosti, čitave obitelji mijenjaju vrijednosti, zajednice, svijet mijenja svoje vrijednosti... Čak je i Trg sv. Petra u Rimu bio prazan i pust, i Papa Franjo je sam molio, a zapravo sa svima. Ta je moćna fotografija zaustavila vrijeme i označila trenutak nepovrata. Zapravo nam je otvorila oči, slikom nam je pokazala da smo sami, paradoksalno i jesmo, svatko u svome domu, i u toj izoliranosti, ne čineći apsolutno ništa, svjedočimo jednoj od najvećih promjena našega vremena. U tom ogromnom prostoru i praznini trga iz kojeg se obelisk uzdiže prema nebu, poput naše masline koja nepomično i ustrajno odlijeva svim vjetrovima i neverama, nalaze se svi naši strahovi, čežnje i nadanja. Gledajući tu sliku prošlo nam je mnogima kroz glavu koga ćemo prvoga zagrliti čim nam to bude dopušteno. Koje ćemo svoje najdraže jelo reći mami da nam napokon skuha za ručak, gdje ćemo ići popiti najdražu kavu, s kime ćemo prošetati.... Naš je nov sustav vrijednosti i nama samima nepoznanica, još se moramo naviknuti na nove prioritete koje smo upravo spoznali. Ako promislimo, zapravo su to one jendostavne istinske vrijednosti o kojima smo učili u školi, koje smo čuli u pričama naših dje-

PRODAJA ONLINE

Mnogobrojni mali proizvođači, obiteljska poljoprivredna gospodarstva, uzgajivači koza, ovaca, kokoši, organizirali su se i počeli prodavati svoje proizvode online

dova, a tako rijetko vidali u praksi. Vratit ćemo se korijenima ljudskosti. A možda smo trebali to učiniti i prije ovoga. Sve će biti dobro. Bit će i bolje. Duboko u sebi pripremamo se za izlazak, čekamo poput začahurene gusjenice da poletimo u slobodu. Sloboda... bit će to

sloboda s novim okusom, puna nekog dubljeg značenja. Bit će sve u redu, jer kad ne bismo u to vjerovali, vrlo je moguće da bi već davno odustali od mnogih planova, već na prveoprepreci. A prepreke su kod poljoprivrednika svakodnevnica, svako godišnje doba nosi svoje prepreke.

Snaga i utjeha

Nemaju masline nikakve veze s ovim. Ali imamo mi koji imamo tu sreću da na našem putu imamo maslinu. Dok je svijet na koljenima, gledamo kako njezine grane plešu na buri, i znamo da je ništa ne može spriječiti da i ove godine procvjeta, rodi. Njezina utješna veličina i snaga najiskrenija su utjeha u ovim vremenima. Preživjela je i nadživjela je generacije, ratove i pošasti, i iznova je rasla, radala i velikodušno davala, čak i kad nije dobivala ništa. Sada imamo samo sebe i okolnosti u kojima se nalazimo koje će u nas ugraditi životnu snagu koju samo masline imaju. Imajmo povjerenja u prirodu, ona je naše najsigurnije utočište u ovim nesigurnim vremenima, u zemlju koja nas hrani i u ljude koji nas vode kroz ovu nevolju. Ovo je najbolji trenutak da stanemo, da se saberemo i fokusiramo na svijet koji će tek nastati. Sve drugo ćemo lako.

Nadamo se da ste uživali u čitanju. Molimo vas da nam pomognete u daljnjem izlaženju časopisa Maslinar, kako tiskanog izdanja tako i objava na portalu www.maslinar.com. Donaciju u bilo kojem iznosu možete uplatiti na račun HR4225000091101353891. Opis plaćanja – donacija za Maslinar

NE PROPUSTITE!

Za svoje vjerne čitatelje osigurali smo akciju prodaje starih brojeva Maslinara po cijeni od samo 11 kuna



Kronomedia d.o.o, Kneza Višeslava 5, 21000 Split, tel.: +385 21 315 440, fax: +385 21 315 441, mob.: +385 98 98 32 577, maslinar@kronomedia.hr

NATJEČAJ ZA NAJBOLJU FOTOGRAFIJU MASLINARA

I dalje traje naš foto natječaj. Stoga, snimajte i dalje svoje maslinike, masline, sadnice, obitelj i prijatelje u masliniku, ulje, berbu, preradu... i šaljite nam svoje fotografije. Mi ćemo objavljivati one najkvalitetnije i najzanimljivije, a koncem ove godine ponovno ćemo proglasiti najboljeg maslinara fotografa. I nagraditi ga vrijednom nagradom. Svoje fotografije šaljite na adresu: Maslinar, Kneza Višeslava 5, 21 000 Split, ili e-mailom: maslinar@kronomedia.hr



Pitajte nas

I dalje nas pitajte sve što vas zanima, a mi ćemo zajedno s našim stručnim suradnicima nastojati odgovoriti.

Pišite nam na adresu:
Časopis Maslinar, Kneza Višeslava 5, 21000 Split
ili e-mailom: maslinar@kronomedia.hr



Nona kuha s ljubavlju

Sjećate li se kako je vaša nona kuhala džem od suhe smokve? Ako ste zaboravili naša će vas Nona podsjetiti. Ona koristi samo najkvalitetnije suhe smokve i džem priprema po recepturi koju je naslijedila od svoje none. Ako ste voljeli svoju nonu i naša će vam se uvući pod kožu.

