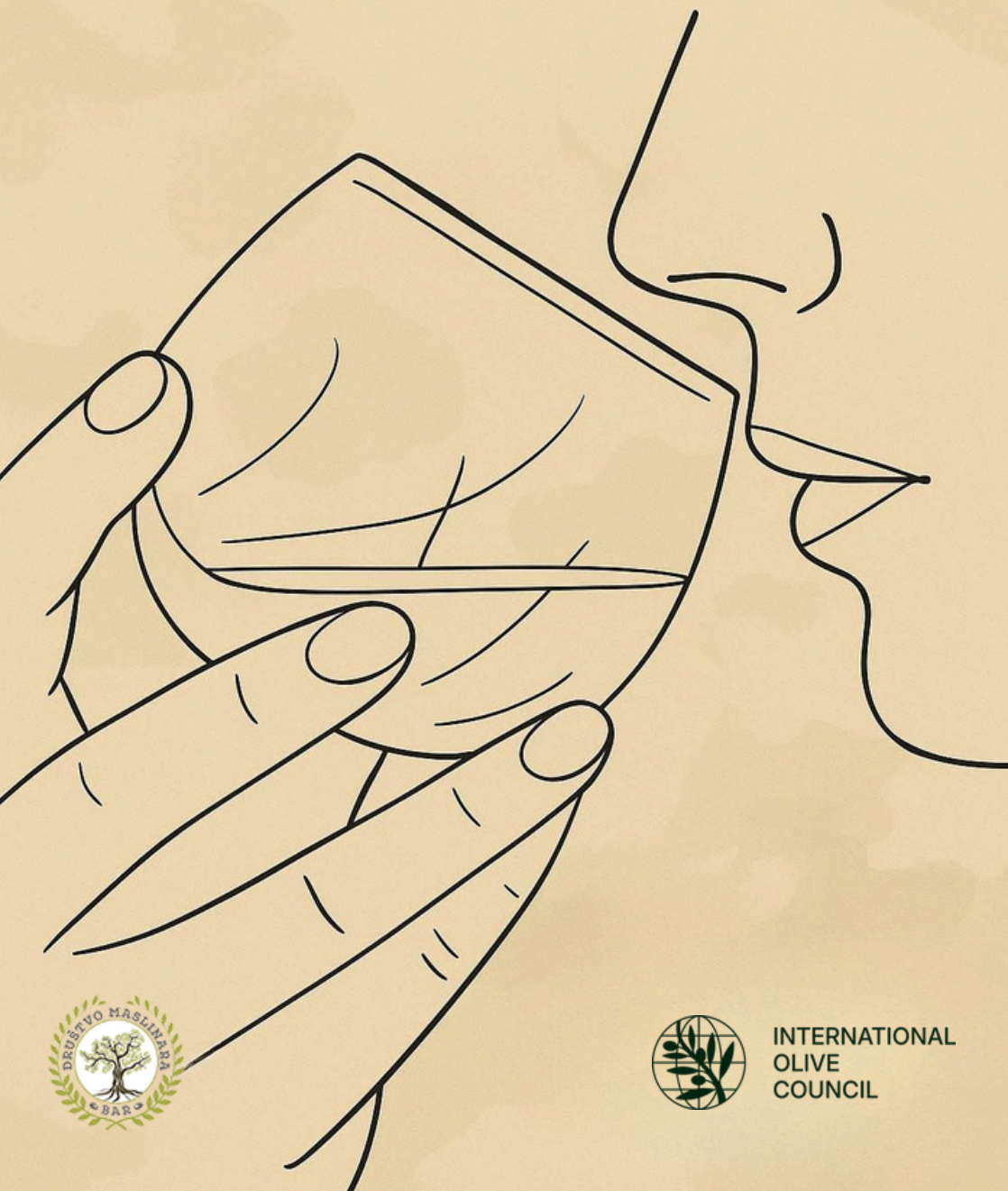


Vodič za poznavanje maslinovog ulja



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL



Bar, 2025. godine

Autori

Ćazim Alković

Ilija Moric

Darko Pekić

Lektor

Skender Peročević

Prevodilac

Darko Pekić

Grafički dizajn:

New Page d.o.o.

Izdavač

Društvo maslinara Bar

Tiraž

1000



Realizacija projekta omogućena je zahvaljujući finansijskoj podršci Međunarodnog savjeta za maslinu u okviru Poziva za predloge projekata za dodjelu podrške za godišnje programe promocije u zemljama članicama IOC-a za 2025. godinu.



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

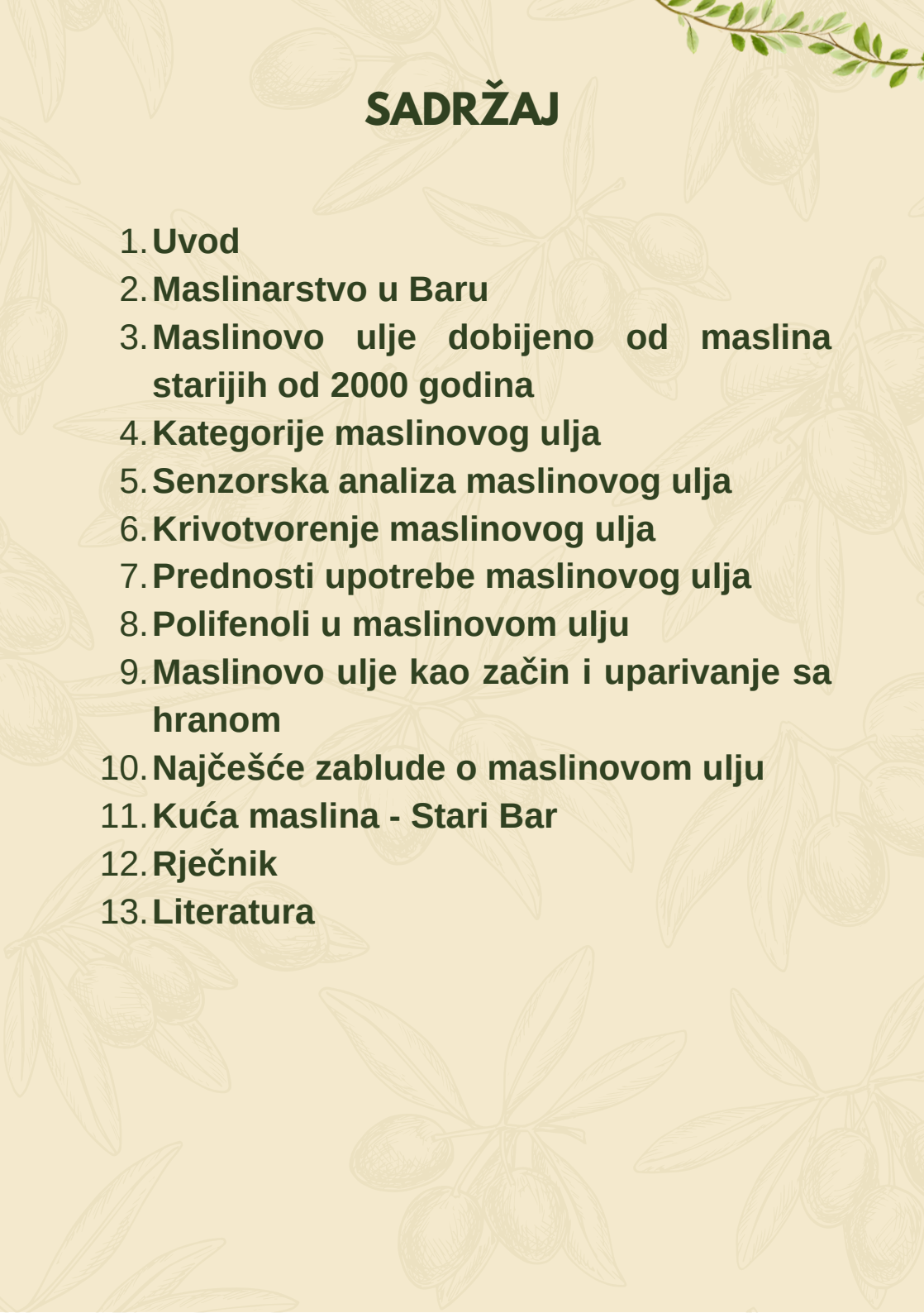


Uvodna riječ

Vodič za poznavanje maslinovog ulja nastao je kao rezultat analize koju je 2014. godine sproveo Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja u okviru Sektorske studije za potrebe izrade Strategije poljoprivrede i ruralnog razvoja 2014-2020. Tadašnje procjene su pokazale da se u Crnoj Gori potroši manje od pola litra maslinovog ulja po glavi stanovnika, dok se u Španiji, Italiji i Grčkoj u prosjeku potroši preko 15 litara maslinovog ulja po glavi stanovnika. Težnja autora Vodiča bila je da se kroz promociju na različitim nivoima smanji disbalans u potrošnji maslinovog ulja u odnosu na ostale mediteranske zemlje. Prvi Vodič je pripremljen 2015. godine u saradnji sa Montenegro Biznis Alijansom (MBA), prvom privatnom poslovnom asocijacijom u Crnoj Gori, koja je pripremila aplikaciju za projekat i omogućila Crnoj Gori da prvi put u istoriji dobije grant od Međunarodnog savjeta za maslinu (IOC). Projekat pripreme i promocije Vodiča realizovan je pod pokroviteljstvom IOC-a, uz podršku Ministarstva poljoprivrede i ruralnog razvoja, i naišao je na odličan odziv kod maslinara i potrošača maslinovog ulja. U januaru 2019. godine Društvo maslinara Bar, u saradnji sa autorima prethodnog Vodiča, apliciralo je za dobijanje finansijskih sredstava u okviru Javnog konkursa za raspodjelu sredstava iz budžeta Opštine Bar za 2019. godinu sa ciljem da se Vodič dopuni novim sadržajem, prevede na engleski jezik i tako postane dostupan i turistima koji u sve većem broju posjećuju barsku rivijeru. Društvo maslinara Bar je 2025. godine apliciralo je na *Poziv za prijedloge projekata za dodjelu podrške za godišnje programe promocije u zemljama članicama IOC-a, a pred Vama je ažurirana verzija Vodiča koja je nastala kao rezultat ovog projekta.*

Autori





SADRŽAJ

- 1. Uvod**
- 2. Maslinarstvo u Baru**
- 3. Maslinovo ulje dobijeno od maslina starijih od 2000 godina**
- 4. Kategorije maslinovog ulja**
- 5. Senzorska analiza maslinovog ulja**
- 6. Krivotvorenje maslinovog ulja**
- 7. Prednosti upotrebe maslinovog ulja**
- 8. Polifenoli u maslinovom ulju**
- 9. Maslinovo ulje kao začini i uparivanje sa hranom**
- 10. Najčešće zablude o maslinovom ulju**
- 11. Kuća maslina - Stari Bar**
- 12. Rječnik**
- 13. Literatura**



1. UVOD

Maslina, jedna od rijetkih stalnih pratilaca razvoja ljudske civilizacije, uzgajana je još prije više od 4.000 godina u Mesopotamiji i Siriji, dok je u Starom Rimu trgovina maslinovim uljem imala izuzetan značaj. Ipak, njena istorija je još starija – bila je poznata već u mlađem kamenom dobu, a prvi ostaci maslinovog drveta potiču od prije čak 45.000 godina. Još prije 8.000 godina korišćeni su mali plodovi divlje masline. Kao tradicionalni simbol mira, napretka i obnove života, maslina i njeno ulje danas su cijenjeni širom svijeta, uz stalno širenje proizvodnje na nova područja poput Australije, Argentine, Kine, Vijetnama, Novog Zelanda i Sjedinjenih Američkih Država.



Crna Gora, kao mediteranska zemlja, prostor je na kojem se maslina uzgaja u kontinuitetu duže od 2.000 godina, o čemu svjedoče i savremena mjerenja starosti Stare masline u Baru. Sa razvojem turizma i poljoprivrede, proizvodnja maslinovog ulja dobija sve veći značaj. Istovremeno, poznavanje prednosti njegove konzumacije, ali i brojnih zablude koje prate maslinovo ulje, postaje sve važnije za savremene potrošače.

Ovaj vodič je prvenstveno namijenjen potrošačima i ima za cilj da pruži osnovne, pouzdane i praktične informacije o maslinovom ulju. Smatramo da će dijelovi vodiča koji se odnose na kategorije maslinovog ulja, značaj senzorske analize i najčešće zablude biti posebno korisni i zanimljivi. Ipak, uvjereni smo da će sadržaj privući i širu javnost, a naročito proizvođače, na kojima leži velika odgovornost stalnog unapređenja kvaliteta maslinovog ulja i drugih proizvoda od masline.

Sadržaj vodiča organizovan je na jednostavan i razumljiv način, uz uvažavanje složenosti problematike uzgoja maslina i proizvodnje maslinovog ulja. Naša namjera je da dodatno promoviramo potrošnju maslinovog ulja, koja je trenutno u Crnoj Gori na veoma niskom nivou. Zbog toga smo u tekst uključili niz konkretnih, praktičnih savjeta, kao i rječnik pojmova, sa ciljem da čitaocima približimo značaj pravilnog izbora i upotrebe maslinovog ulja.

U želji da ovaj vodič bude koristan svima koji će ga koristiti, završavamo uvod sljedećom porukom:

**„Indocti discant et ament¹
meminisse periti“**



1. Oni koji ne znaju neka uče a oni koji znaju neka nalaze zadovoljstvo u tome da se podsjećaju

2. MASLINARSTVO U BARU

Stara maslina je još odavno bila turistička atrakcija Crne Gore, a potvrda da u njenoj okolini opstaju i njene „vršnjakinje“ stvara preduslove za unapređenje turističke ponude brenda lokalnog maslinovog ulja.



Vrhunskim kvalitetom, maslinovog ulja, luksuznom i modernom ambalažom uz ekskluzivitet o porijeklu ulja koje je dobijeno od maslina ubranih sa stabala koja su starija od 2 000 godina Crna Gora ima izuzetnu šansu za plasman domaćeg maslinovog ulja.²

Iz grupe od 50 veoma starih maslina na kojima je vršeno utvrđivanje starosti moraju se izdvojiti dvije koje su starije od 2 000 godina i to:

Stara maslina

U Baru, u mjestu Mirovica vjekovima opstaje veoma stara maslina koja je u vlasništvu države Crne Gore. Starost ove masline je u trenutku naučnog istraživanja (februar 2015. godine) procijenjena na 2 240 godina. Vrijednost Stare masline je neprocjenjiva, ona je pravo prirodno i kulturno bogatstvo za Bar i Crnu Goru. Iako je starija od dvije hiljade godina, ona još uvijek redovno daje plodove od kojih se proizvodi ulje vrhunskog kvaliteta.

Privilegija je živjeti u gradu u kojem je još prije nove ere zasađeno drvo masline, drvo mira, ljubavi i prijateljstva, u gradu čiji su stanovnici, daleki preci, znali da je sačuvaju i tu obavezu prenesu na buduće generacije. Okolina masline je uređena i ona je spomenik prirode koji svakodnevno posjećuju mnogobrojni turisti sa svih strana svijeta.

2. Alković Ć. Determining the age of olive trees in order to improve Montenegrin olive oil brand. VIII International olive Symposium, Book of abstracts. 2016; p.79

Stara maslina je podstrek i obaveza svim barskim maslinarima da neprekidno rade na unapređenju maslinarstva kako u Baru tako i u cijeloj Crnoj Gori. Barani sa ljubavlju i poštovanjem čuvaju stara stabla koja su posadili njihovi daleki preci, a isto tako sade nove masline i formiraju moderne maslinjake.

Begina maslina

Takođe veoma stara maslina, poznata kao Begina maslina, raste u Mrkojevićima, u mjestu Pečurice, i u privatnom je vlasništvu maslinara i uljara Vebije Abazovića. Starost ove masline je, u trenutku istraživanja (februar 2015. godine), procijenjena na 2 056 godina.

Realizacijom navedenog projekta i ovo stablo masline je postalo interesantno za turiste pa ga svakim danom obilazi sve veći broj posjetilaca. Porodica Abazović sa posebnom pažnjom ubere svaki plod sa ovog drveta, prerađuje ga u vrhunsko ulje i na tržištu po visokim cijenama plasira kao nešto posebno.





3. MASLINOVO ULJE DOBIJENO OD MASLINA STARIJIH OD 2000 GODINA

U cilju diferencijacije barskog i ulcinjskog maslinovog ulja koje se dobija od hiljadugodišnjih stabala maslina, Društvo maslinara Bar je zajedno sa UNIDO (Ujedinjene nacije – industrijski razvoj) pokrenulo i realizovalo projektnu aktivnost utvrđivanja starosti 50 stabala veoma starih maslina sa područja Bara i Ulcinja. Ovom aktivnošću se željelo postići izdvajanje maslinovog ulja dobijenog od izuzetno starih maslina i stvaranje preduslova za njegovo plasiranje kroz unaprijedenu turističku ponudu Crne Gore.

Eksperti iz “Istanbul University Wood Anatomy and Tree Ring Research Laboratory” su došli u Crnu Goru, sa odabranih stabala maslina uzeli uzorke i odnijeli ih u laboratoriju u Istanbulu. Nakon sprovedenog istraživanja eksperti su izradili konačan izvještaj utvrđivanja starosti 50 stabala maslina sa područja Bara i Ulcinja.

Pored ostalog iz izvještaja se moglo zaključiti da je:

- 16 istraživanih stabala staro manje od 500 godina,
- 26 istraživanih stabala staro između 500 i 1 000 godina,
- 6 istraživanih stabala staro između 1 000 i 2 000 godina i
- 2 istraživana stabla su starija od 2 000 godina.

Za svako staro stablo masline je izrađen sertifikat koji sadrži njegovu procenjenju starost, informaciju o vlasništvu i lokaciju sa geografskim koordinatama.



Naučna potvrda da u Baru i Ulcinju još uvijek opstaju stabla masline koja su starija od dvije hiljade godina te da ta stabla bez obzira na starost, obilno rađaju, daju plodove od kojih se pravi vrhunsko maslinovo ulje, barskim i ulcinjskim maslinarima pruža priliku da brendiranje svojeg proizvoda razvijaju u tom smjeru i koriste naslijeđeno bogatstvo.





Pravila za proizvodnju maslinovog ulja vrhunskog kvaliteta

1. Masline se beru isključivo sa stabla kada su optimalno zrele i zdrave.
2. Masline se do prerade skladište u perforiranim plastičnim posudama (gajbama), dok plastične i druge vreće, zatvorene posude i sl. treba izbjegavati zbog oštećenja ploda i procesa koji kreću u plodovima ukoliko se zatvore u neprozračnim sredinama.
3. Masline se mogu čuvati najduže 48h od berbe do prerade i to na hladnom, tamnom i prozračnom mjestu a preporuka je da od berbe do prerade ne prođe više od 24h.
4. Prerada se vrši u mlinovima koji hladnim cijeđenjem i mehaničkim postupkom izdvajaju ulje, poštujući savremene higijenske standarde. Važno je napomenuti da temperature prerade u bilo kojoj fazi ne smije da pređe 28° C a preporuka je da ona bude u rasponu između 25 i 27° C Procenat ulja se kreće između 6-25%, zavisno od sorte maslina i vremena berbe.
5. Ulje se nakon prerade filtrira ili separira i skladišti u inoks spremnicima. Poželjno bi bilo da inox spremnici budu sa zatvorenim sistemom koji omogućava da se u prazan prostor ubaci azot koji je inertan i koji ne reaguje sa uljem odnosno čuva ga. Ako se prije skladištenja ne izvrši filtracija ili separacija onda mora proći period taloženja nakon čega se ulje odvaja od taloga i flašira.



6. Zakonski rok trajanja maslinovog ulja je 24 mjeseca od momenta proizvodnje, pri čemu se mora uzeti u obzir da to važi za kvalitetna ulja koja se čuvaju u odgovarajućim uslovima. Preporuka je da se ulje potroši u okviru jedne godine (od berbe do berbe).

4. KATEGORIJE MASLINOVOG ULJA



Opšta definicija Dževičanskog maslinovog ulja propisuje da je to ulje dobijeno iz ploda masline isključivo mehaničkim ili drugim fizičkim procesima pod uslovima koji ne dovode do promjena u ulju, koja nijesu bila podvrgnuta nikakvim procesima osim pranja, pretakanja, centrifugiranja ili filtriranja, uz isključivanje ulja dobijenih pomoću rastvarača ili pomoću aditiva koji imaju hemijske ili biohemijske reakcije, ili procese reesterifikacije, i bilo kakvo miješanje sa uljem druge vrste

Prema Zakonu o maslinarstvu i maslinovom ulju Crne Gore³ dževičanska maslinova ulja se dijele u sljedeće kategorije:



Ekstra dževičansko maslinovo ulje sa aspekta hemijskih parametara sadrži najviše 0,8 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja, ima peroksidni broj ≤ 20 mEq O₂/kg dok sa aspekta organoleptičkih, odnosno senzorskih karakteristika ovo ulje mora biti "voćno" odnosno njegova medijana voćnosti mora biti veća od nule, a ne smije imati bilo kakvu manu to jest njegova medijana defekta mora biti jednaka nuli.

Upotreba ekstra dževičanskog maslinovog ulja se preporučuje u svakodnevnoj ishrani i to sirovo kao začim ali i za kuvanje pa čak i prženje, stim što ćemo povećanjem temperature iznad 28°C izgubiti dio njegovih pozitivnih svojstava.

3. Službeni list Crne Gore, br. [45/2014](#), [39/2016](#), [84/2024](#) - drugi zakon i [92/2025](#).

Djevičansko maslinovo ulje sa aspekta hemijskih parametara sadrži najviše 2 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja, ima peroksidni broj ≤ 20 mEq O₂/kg dok sa aspekta organoleptičkih, odnosno senzorskih karakteristika ovo ulje mora biti “voćno”, odnosno njegova medijana voćnosti mora biti veća od nule a može imati blagu manu odnosno defekt i njegova mediana defekta mora biti manja od 3,5.

Ovo ulje je takođe jestivo ali je nižeg kvaliteta od ekstra djevičanskog pa samim tim i jeftinije.

Maslinovo ulje lampante sadrži više od 2 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja ili ima intenzivniju manu, odnosno defekt čija medijana je jednaka ili je veća od 3,5. Ovo ulje se smatra neprikladnim za ljudsku upotrebu i mora ići na obradu kako bi se učinilo jestivim

Posebno treba istaći da se često na policama prodavnica nalaze **ulja od komine masline** (eng. pomace oil; ital. olio di sansa), skromnih nutritivnih vrijednosti i veoma niskog ukupnog kvaliteta. U svijetu je popularno zbog relativno niske cijene, ali se u Crnoj Gori bilježe nerazumno i neopravdano visoke cijene istog.

Kategorija maslinovog ulja	Udio slobodnih masnih kiselina % SMK	Organoleptička ocjena	
		Mediana defekta	Mediana voćnosti
Ekstra djevičansko maslinovo ulje	$\leq 0,8$ % SMK	Md = 0	Mv > 0
Djevičansko maslinovo ulje	≤ 2 % SMK	Md $\leq 3,5$	Mv > 0
Maslinovo ulje lampante	% SMK > 2	Md > 3,5	-

Tabela 1. Granične vrijednosti pojedinih pokazatelja za djevičanska ulja

Izvor: Ćazim Alković, Senzorska ocjena kvaliteta u funkciji kategorizacije maslinovih ulja, Beograd, Kvalitet i izvrsnost 1-2 2018

OSTALE VRSTE MASLINOVOG ULJA

Rafinisano maslinovo ulje je ulje dobijeno rafinisanjem djevičanskog maslinovog ulja, koje ne sadrži više od 0,3 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja i koje zadovoljava kriterijume ispitivanja i ocjenjivanja propisane ovim zakonom;

Maslinovo ulje sastavljeno od rafinisanog maslinovog ulja i djevičanskog maslinovog ulja, je ulje dobijeno miješanjem rafinisanog maslinovog ulja i djevičanskog maslinovog ulja osim maslinovog ulja lampante, koje ne sadrži više od 1 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja i koje zadovoljava kriterijume ispitivanja i ocjenjivanja propisane ovim zakonom;

Sirovo ulje komine maslina je ulje dobijeno preradom komine maslina mehaničkim postupcima i/ili ekstrakcijom komine maslina organskim rastvaračima, bez rafinisanja i esterifikacije i bez miješanja sa uljima druge vrste i koje zadovoljava kriterijume ispitivanja i ocjenjivanja propisane ovim zakonom;

Rafinisano ulje komine maslina je ulje dobijeno rafinisanjem sirovog ulja komine maslina, koje ne sadrži više od 0,3 grama slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja i koje zadovoljava kriterijume ispitivanja i ocjenjivanja propisane ovim zakonom;



5. SENZORSKA ANALIZA MASLINOVOG ULJA

Senzorska analiza djevičanskih maslinovih ulja predstavlja naučno zasnovan i standardizovan analitički postupak ispitivanja organoleptičkih svojstava ulja, koji se sprovodi pomoću obučenog panela ocjenjivača, u kontrolisanim uslovima i prema propisanoj metodologiji.⁴ Cilj senzorske analize je utvrđivanje prisustva i intenziteta pozitivnih osobina (voćnost, gorčina i pikantnost), kao i eventualnih senzorskih mana, radi objektivne procjene kvaliteta i razvrstavanja djevičanskih maslinovih ulja u odgovarajuće kategorije (ekstra djevičansko, djevičansko, lampante).

Senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja sprovodi panel. Panel⁵ za senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja je stručno tijelo sastavljeno od posebno odabranih, obučenih i verifikovanih ocjenjivača (degustatora), koje djeluje pod rukovodstvom vođe panela, a čiji je zadatak da, primjenom standardizovane metodologije, organoleptički (čulno) ocijeni djevičanska maslinova ulja u cilju njihove klasifikacije po kategorijama kvaliteta i utvrđivanja eventualnih senzorskih mana i pozitivnih svojstava

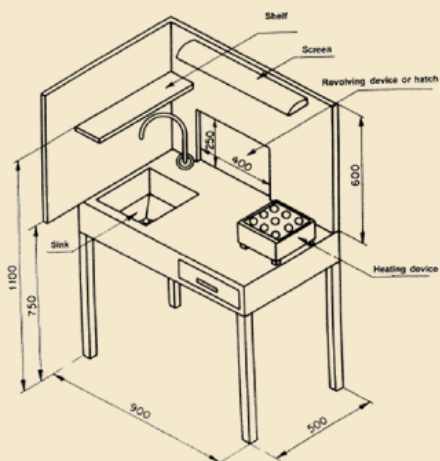
Panel za ocjenu kvaliteta ulja se sastoji od 8 do 12 obučenih senzorskih ocjenjivača. Obukom se rad panela usklađuje na način da među njihovim pojedinačnim ocjenama postoje minimalna odstupanja (npr. rezultat panela je prihvatljiv ukoliko koeficijent varijacije za dato svojstvo kod deset panelista nije veći od 20%).

Prostor za senzorsku analizu treba da ispunjava posebne uslove u pogledu opreme (kabina, čaše, grijač, ostalo), temperature (20-22°C), svjetla (ravnomojno i neutralno), vlažnosti vazduha (60-70%).⁶

4. COI/T.20/Doc. No 15 – Sensory analysis of olive oil – method for the organoleptic assessment of virgin olive oil coi/t.20/doc. no 15/rev. 11/2024

5. COI/T.20/Doc. No 14 – Guide for the selection, training and quality control of virgin olive oil tasters- qualifications of tasters, panel leaders and trainers

6. COI/T.20/Doc. No 6 – Guide for the installation of a test room



Slika 1: Izgled kabine za senzorsku analizu maslinovog ulja

Kako boja ulja nije pokazatelj kvaliteta ulja, testiranje se mora obavljati u tamno plavim čašama, koje „čuvaju“ ocjenjivača od ocjene na osnovu boje. Čaša ima stakleni poklopac koji čuva arome i obezbjeđuje da one ostanu u čaši kako bi ih ocjenjivač što bolje osjetio. U novije vrijeme čaše za senzorsku ocjenu mogu biti i bordo boje.⁷

Period testiranja je obično sredinom jutra i/ili sredinom popodneva, zbog izoštrenosti čula, ali i manje vjerovatnoće osjećaja gladi i/ili sitosti. Maskimalan broj uzoraka koji se uzastopno degustira ne treba da pređe tri. Nakon senzorske analize tri uzorka potrebno je napraviti pauzu prije nego što se nastavi sa ocjenjivanjem. Ocjena svakog uzorka se pismeno bilježi na standardizovanom obrascu.



7. COI/T.20/Doc. No 5 – Glass for oil tasting



Koristan set pravila za degustaciju
ulja je dat u sledećem prilogu:



1. Prije degustacije maslinovog ulja izbjegavati konzumiranje alkohola, kafe, začinjene hrane, pušenje, odnosno svega što može umanjiti sposobnost čula (npr. mirisa i ukusa).
2. Maslinovo ulje se degustira iz standardizovanih malih staklenih čaša, obično tamno plave boje. Potrošači koji kod kuće žele degustirati maslinova ulja, mogu koristiti male plastične čaše, bijele ili prozirne.
3. Za ocjenu mirisa/ukusa je dovoljno oko 14–16 ml maslinovog ulja (ili jedna supena kašika). Čašu sa uljem je potrebno zagrijati na standardizovanim grijačima za ulje na temperaturi od 28° C +/- 1°C. Ukoliko ocjenjivač to želi sam da uradi, a nema profesionalne čaše i grijače staviće čašu na dlan i onda je obuhvatiti dlanom i prstima kako bi držeći je u ruci temperaturu tijela prenijeli na čašu i uljezagrijali ga na približno odgovarajućoj temperaturi.
4. Tokom zagrijavanja, čaša je poklopljena rukom. Laganim pokretima vršimo miješanje ulja, sa ciljem oslobađanja aroma koje ostaju u čaši sve do momenta kada ćemo skloniti ruku, otklopiti čašu, prinjeti je nosu i pomirisati. Poželjne arome su voćne, zelene i svježje.
5. Za ocjenu ukusa, potrebno je uzeti gutljaj ulja, pri čemu se isto zadržava u ustima nekoliko sekundi, na način da se razlije po cijeloj površini jezika i usne duplje. Preporučuje se polako udahnuti nekoliko puta, sa ciljem lakšeg utvrđivanja nivoa voćnosti, gorkosti i pikantnosti. Nakon gutanja (ili ispljuvavanja) ulja, potrebno je izdahnuti kroz nos. Blago peckanje u grlu je indikator pikantnosti, ali i svježine maslinovog ulja.
6. Ukoliko nismo sigurni u pojedine karakteristike ulja, proceduru je potrebno ponoviti





Prilikom senzorske analize odnosno degustacije maslinovog ulja, moguće je identifikovati poželjna, ali i nepoželjna svojstva.

Poželjna svojstva su tipična za djevičanska maslinova ulja što karakteriše čisti prirodan sok maslinovog ploda. Tri osnovna poželjna svojstva

djevičanskih maslinovih ulja su: **voćnost, gorčina i pikantnost.**

Voćnost

Maslinovo ulje ima osobinu voćnosti kada miris i ukus podsjećaju na zrelu ili zelenu maslinu ili tek pokošenu travu.



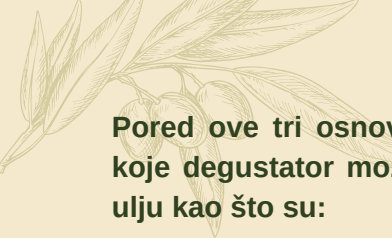
Gorkost

Gorkost karakteristika ulja dobijenog od zelenih i djelimično zelenih maslina, a osjeća se na zadnjem dijelu jezika i to nekoliko sekundi nakon uzimanja ulja u usta.

Pikantnost

Osobina pikantnosti stvara osjećaj peckanja u ustima a posebno u grlu. Osjećaj peckanja u grlu, odnosno pikantnosti traje kratko vrijeme, uglavnom manje od jednog minuta.





Pored ove tri osnovne osobine maslinovo ulje ima niz aroma koje degustator može “pronaći” u djevičanskom maslinovom ulju kao što su:

Aromatično bilje (ruzmarin, lavanda i sl.) Artičoka, Badem (menduo), Agrumi – miris koji podsjeća na agrume (limun, pomorandža); Bobičasto voće (kupina, malina, borovnica, ribizla), Cvijeće, Egzotično voće (ananas, banana, mango, papaja); Eukaliptus, Jabuka, Kamilica, Kruška, List masline, List smokve, Nedo zrelo voće, Orah (jezgro oraha), Paprika (crvena ili zelena), Pinija (sjeme), Zeleni plod masline, Zreli plod masline, Pomidora, Trava (zelenu svježe pokošenu), Vanila, Zeleni biber, Gorkost (ukus zelenih ili djelimično tamnih maslina), Slatko (ukus ulja potpuno zrelih maslina), Trajnost povratnog mirisa (tzv. after-taste – odnosi se na osjećaj mirisa i ukusa nakon gutanja ulja), Fluidnost, Pikantnost – osjećaj peckanja u grlu.

S druge strane, tipična nepoželjna svojstva maslinovog ulja su:

Upaljenost – miris i ukus ulja dobijenog od maslina koje su prije prerade određeno vrijeme čuvane u sabijenom stanju (npr. vreće), te su pretrpjele široki stepen fermentacije.

Pljesnivost (vlaga) – ukus i miris ulja dobijenog od maslina koje su prije prerade određeno vrijeme čuvane u vlažnim uslovima te je na njima došlo do značajnog razvoja plijesni i kvasaca.

Uljni talog – miris i ukus ulja koje je određeno vrijeme ostalo u dodiru sa nataloženim muljem/murgom u skladištu/bačvama.

Vinsko (octikavo) – miris i ukus koji podsejća na vino ili sirće, uzrokovan fermentacijom koja je dovela do stvaranja sirćetne kiseline, etil acetata i etanola.

Metalno – ukus koji podsjeća na metal, rjeđi miris, uzrokovan dužim držanjem ulja u kontaktu sa metalnim površinama.

Užeglo – mirisi i ukusi uzrokovani oksidacijskim procesima.

Pregrijano – mirisi i ukusi tipični za ulja dobijena uz pretjerano i/ili predugo zagrijavanje samljevene paste tokom prerade.

Sijeno-drvo – miris i ukus ulja dobijen preradom sasušenih plodova.

Grubo (tjestasto) – osjećaj gustoće, ljepljivosti i gnjecavosti u ustima.

Mazivo – ukus i miris koji podsjeća na naftu, mineralno ulje ili mast za podmazivanje.

Biljna voda – ukus i miris koji se javlja zbog dugotrajnog dodira ulja sa biljnom vodom.

Salamura – ukus i miris ulja dobijenog od maslina koje su prije prerade držane u salamuri.

Platine/koši – ukus i miris ulja dobijenog cijedenjem novim platinama/košima od biljnih vlakana.

Zemlja – ukus i miris ulja dobijenog od maslina skupljenih sa zemlje ili uprljanih zemljom koja nije uklonjena prije prerade.

Crvljivo – ukus i miris ulja dobijenog od maslina koje su napale maslinove muve.

Krastavac – ukus i miris ulja koje je dugo vremena ostalo hermetički zatvoreno u limenkama.

Aromatizovana maslinova ulja

U posljednje vrijeme je zabilježen trend miješanja maslinovog ulja sa različitim voćem i povrćem u cilju širenja ponude proizvoda od masline. Najpopularnija su maslinova ulja sa aromom limuna, peršuna, pomorandže, kafe, luka, tartufa itd. Ipak, potrebno je istaknuti i negativnu stranu ovog novog trenda. Naime, snažnim aromama (npr. limun) moguće je prikriti defekte u ulju, te na taj način miješanjem tzv. lampante ulja sa limunom dobiti aromatizovano ulje, prijatnog mirisa ali u osnovi nejestivo tj. neprikladno za ljudsku ishranu. Ukoliko kupujemo takva ulja, neophodno je pažljivo izabrati proizvođača. Ovakva ulja se ne mogu označavati kao ekstra djevičanska i djevičanska.



6. KRIVOTVORENJA MASLINOVOG ULJA

Najčešći oblici krivotvorenja maslinovog ulja su:

- Nepravilno deklarisanje ulja (npr. navodi se ekstra djevičansko, a ono spada u nižu kategoriju);
- Ulja komine i rafinisano ulje se deklariraju kao ekstra djevičansko;
- Ekstra djevičansko sa znatnim udjelom ulja od komine i rafinisanog ulja, ali to nije deklarirano;
- Miješanje maslinovog ulja sa drugim biljnim uljima.

Jedan od načina da se potrošači zaštite od ovakvih ulja je poznavanje osnova senzorske analize, odnosno poželjnih i nepoželjnih svojstava maslinovog ulja.

7. PREDNOSTI UPOTREBE MASLINOVOG ULJA

Ključne prednosti korišćenja dobrog maslinovog ulja su:

- Izdvaja se po ugodnoj aromi i ukusu, pri čemu se često konzumira na veoma jednostavan način (npr. uz hljeb).
- Maslinovo ulje je hladno cijeđeni „sok“ iz ploda, i jedno je od rijetkih biljnih ulja koje se dobija jednostavnim presovanjem bez rastvarača i/ili industrijskog rafinisanja, a što je slučaj sa nekim drugim uljima. Jestivo je odmah nakon cijeđenja.
- Temeljni je element mediteranske ishrane sa dokazanim blagotvornim dejstvom na ljudski organizam.
- Sadrži obilje antioksidanata, kao i vitamin E, čime se utiče na djelovanje slobodnih radikala na ćelije organizma.
- Pomaže u prevenciji arteroskleroze, koronarne kardiopatije i stomačnih problema.
- Pozitivno utiče na usporavanje starenja moždanih ćelija, smanjuje nivo takozvanog „lošeg“ holesterola (LDL) a povećava koncentraciju „dobrog“ holesterola (HDL) takozvanog čistača arterija, i preventivno djeluje na pojavu tumora i propadanja ćelija.

- Maslinovo ulje, koje je po sastavu slično majčinom mlijeku, preporučuje se kod odvikavanja od sisanja beba, kao i u njegovoj starijoj dobi.
- Stabilnije je tj. otpornije je na visoke temperature od nekih drugih biljnih ulja, pa je preporučljivo pripremati (npr. pržiti, kuvati) hranu na ekstra djevičanskom maslinovom ulju. Naime, maslinovo ulje ima jednu od najviših „tački dimljenja“ jer podnosi temperaturu blizu 200°C. Ipak, sa svakim prelaskom temperature iznad 28°C, dolazi do gubitka pozitivnih svojstava, pa nije ekonomski isplativo. Drugim riječima, skupo je koristiti maslinovo ulje za prženje, ali je svakako preporučljivo.

Prednosti organski proizvedenog maslinovog ulja

- Organski proizvod je nastao u kontrolisanoj proizvodnji bez upotrebe sintetičkih hemijskih sredstava, pesticida i đubriva, konzervansa, emulgatora, hormona, zračenja itd.
- Ne sadrži ostatke pesticida, teških metala, hormona i sl.
- Posjeduje povećanu biološku i nutritivnu vrijednost koja se ogleda u povećanom sadržaju vitamina i minerala, a posebno antioksidanata.
- Ima veću životnu energiju jer se dobija u harmoniji sa prirodom.
- Ima blagodatan značaj u ishrani djece.
- Proizvodnja ne zagađuje životnu sredinu, već poštuje ekološku ravnotežu i koristi održive izvore energije (npr. biomasu, vjetar...).



8. POLIFENOLI U MASLINOVOM ULJU

Polifenoli u maslinovom ulju su prirodna bioaktivna jedinjenja biljnog porijekla, snažni antioksidansi, koji maslinovom ulju daju ne samo posebna senzorna svojstva (gorčinu i pikantnost), već i izuzetnu nutritivnu i zdravstvenu vrijednost. Upravo zahvaljujući polifenolima, ekstra djevičansko maslinovo ulje se s pravom smatra funkcionalnom hranom i jednim od ključnih elemenata mediteranske ishrane.

Evropska unija je prepoznala poseban značaj polifenola u maslinovom ulju i njihovo blagotvorno djelovanje na zdravlje ljudi. Uredbom Komisije (EU) br. 432/2012 dozvoljena je sljedeća zdravstvena tvrdnja:

„Polifenoli iz maslinovog ulja doprinose zaštiti krvnih lipida od oksidativnog stresa.“

Ova tvrdnja se može koristiti isključivo ako maslinovo ulje sadrži najmanje 5 mg hidroksitirozola (hydroxytyrosol) i njegovih derivata (npr. oleuropein complex i tirosol) u 20 g ulja, što odgovara približno jednoj supenoj kašiki ulja dnevno. U praksi se ovaj uslov preračunava na oko 250 mg/kg ukupnih polifenolnih jedinjenja, što se danas smatra donjom granicom za maslinova ulja sa visokim antioksidativnim potencijalom. Zbog toga se u svakodnevnom govoru ulja sa ovako izraženim sadržajem polifenola često nazivaju „ljekovitim“.

U novije vrijeme maslinari proizvode maslinova ulja koja sadrže i po 1 000 mg/kg polifenola. To znači da samo ulja sa dovoljno visokim sadržajem prirodnih polifenola mogu nositi ovu zdravstvenu poruku.

Zašto su polifenoli toliko važni za zdravlje?

Polifenoli djeluju kao snažni antioksidansi – štite ćelije organizma od oštećenja izazvanih slobodnim radikalima (oxidative stress). Njihovo redovno unošenje kroz maslinovo ulje povezuje se sa brojnim pozitivnim efektima:

- zaštita srca i krvnih sudova,
- smanjenje oksidacije LDL („lošeg“) holesterola,
- protivupalno (antiinflamatorno) djelovanje,
- podrška imunom sistemu,
- moguća zaštita od hroničnih bolesti savremenog doba.

Zbog ovih osobina, polifenoli se danas intenzivno proučavaju u oblasti prevencije kardiovaskularnih i metaboličkih oboljenja.

Polifenoli kao prirodni čuvari kvaliteta ulja

Osim što štite zdravlje čovjeka, polifenoli štite i samo maslinovo ulje. Oni usporavaju procese oksidacije i užeglosti (rancidity), čime produžavaju svježinu, stabilnost i trajnost ulja. Ulja bogata polifenolima sporije gube svoja pozitivna svojstva i duže zadržavaju visok kvalitet.

Upravo zato su svježina masline, brzina prerade, način čuvanja ulja i zaštita od svjetlosti, toplote i vazduha ključni faktori za očuvanje polifenola.

Kako potrošač može prepoznati ulje bogato polifenolima?

Maslinovo ulje sa visokim sadržajem polifenola obično ima:

- izraženu gorčinu,
- umjerenu do intezivnu pikantnost u grlu,
- svježje, biljne i voćne arome.

Ovi znakovi nijesu mana, već upravo pokazatelj ljekovitosti i visokog kvaliteta ulja. Blaga „peckavost“ u grlu je posljedica prisustva oleokantala (oleocanthal), jednog od najvažnijih fenolnih jedinjenja sa snažnim protivupalnim djelovanjem.

9. MASLINOVO ULJE KAO ZAČIN I UPARIVANJE SA HRANOM

Poznato je da se maslinovo ulje može posmatrati kao hrana, lijek i začin. Istorijski gledano, maslinovo ulje se još koristilo za brojne druge svrhe (npr. osvjetljenje, proizvodnju sapuna, održavanju higijene i ljepote itd.), ali ove tri upotrebne vrijednosti su ipak najistaknutije. Kako u prošlosti, tako i danas nutritivna svojstva, a posebno zdravstveni benefiti maslinovog ulja privlače najviše pažnje. Zbog toga, stiče se utisak da je svojstvo ulja da unaprijedi i znatno promjeni doživljaj konzumiranja hrane najmanje prepoznato. Najčešće se samo vinu pripisuje pomenuta sposobnost, a maslinovo ulje se ne uzima u razmatranje ili se pak koristi kao i ostali začini, bez pretjeranog razmišljanja o pikantnosti, voćnosti i gorčini kao elementima koji mogu napraviti bitnu razliku i drastično promijeniti dojam čula ukusa. Zbog toga, potrebno je navesti 12 najvažnijih principa uparivanja maslinovog ulja i hrane.



1. **Ekstra djevičansko maslinovo ulje je jedina kategorija koja je prihvatljiva za uparivanje sa hranom u smislu unaprijeđenja kvaliteta jela i doživljaja hrane.** Djevičanska ulja ne treba uzimati u razmatranje za ovu svrhu, jer takva ulja, iako jestiva, zbog defekata kod osnovnih svojstava (npr. voćnost) mogu negativno uticati na kvalitet doživljaja jela.
2. **Maslinovo ulje ne treba koristiti na isti način kao sol, biber ili sirće.** Radi se o mnogo sofisticiranijem tipu začina koji ima svojstvo kao vino da pravilnim uparivanjem unaprijedi kvalitet i intenzitet doživljaja, dok za razliku od vina aplicira se direktno i u količinama koje zavise od načina serviranja jela, priloga, vina i drugo.
3. **Ne postoje dva ista maslinova ulja.** Čak i ulja od iste sorte mogu imati bitne razlike koje će drugačije uticati na potencijal ulja da unaprijedi jelo i doživljaj jela. Zbog te specifičnosti, vrhunska ekstra djevičanska ulja su uvijek različita i potrebno ih je prvo upoznati kroz tehniku kušanja pa tek onda odrediti njihov potencijal kod određenih jela, tj. predjela i deserta.
4. **Maslinova ulja, posebno monosortna, imaju svoje distinktivne organoleptičke profile tj. prepoznate i očekivane vrijednosti (i vrste) voćnosti, gorčine i pikantnosti.** Poznato je da žutica, kao najpoznatija crnogorska sorta, ima prepoznatljivu aromu svježih pokošene trave i zelene jabuke, pri čemu su moguće primjese delikatnih nota orašastih plodova, banane i/ili artičoke, zavisno od brojnih faktora okruženja koji mogu dodatno obogatiti navedene genetski definisane tonove i karakteristike.
5. **Maslinova ulja u smislu uparivanja sa hranom se dijele na delikatna ili slabo-intenzivna, srednja ili umjereno-intenzivna i robustna ili visoko-intenzivna.** Najčešće se ocjenjuju vrijednosti voćnosti, gorčine i pikantnosti na skali od 0-10. Ukoliko je vrijednost medijane datih vrijednosti manja od 3,0 radi se o delikatnom ulju, a medijana između 3,0 – 6,0 označava srednja ulja. Kada je vrijednost svojstava veća od 6,0 takva ulja nazivamo robustnim.

- 6. Delikatna maslinova ulja se još nazivaju “stidljivim” uljima i njihov slab intenzitet ne treba uzimati kao nedostatak.** Naime, takav intenzitet može sadržati vrlo suptilne, elegantne i atraktivne tonove egzotičnih voćnih nota (npr. zelena pomidora, artičoka itd.). Ovakva ulja su idealna sa laganim jelima kao što su salate, bijela riba, blagi sirevi, jela od povrća, školjke i drugi morski plodovi. Preporučuju se i sa voćem, gdje je npr. interesnatan spoj sa pomorandžom. Delikatna ulja su idelana za tzv. ljetne menije i vrste jela koja najviše odgovaraju tom godišnjem dobu.
- 7. Srednja ili umjerena maslinova ulja su komercijalno najinteresantija i najatraktivnija jer se mogu koristiti kod većine jela i mogućnost greške je najmanja.** Gorčina, a posebno pikantnost su svojstva koja su dominantnija u odnosu na voćnost, pa zbog tog se najčešće koriste za paste, jela od mesa (npr. pileline, jagnjetine) i ribe. Interesanta su kada se koriste samo uz hleb, kao i za deserte, posebno čokoladne poslastice. Lista jela gdje se mogu koristiti ova ulja je vjerovatno najšira u odnosu na druge dvije vrste.
- 8. Robustna ulja se mogu uhvatiti u koštac sa najsnažnijim jelima i neće se izgubiti u tom sudaru.** Jela od teletine ili junetine, svinjetina i jagnjetina, čorbe, ragu, gulaši, suhomesnati specijaliteti su idelani za ovakva snažna ulja. Sve što se priprema uz vatru i dim traži robustna ulja. Osim toga, jaki sirevi i slični specijaliteti su takođe idealni za intenzivna maslinova ulja.
- 9. Navedena podjela ulja je po vrstama, a nikako po kategorijama kvaliteta.** Intenziteti ulja su genetski određeni i pojedine sorte su prirodno slabije ili umjerenije. To ipak ne znači da su manjeg kvaliteta. Naime, izreka da “nema loših maslina (sorti), veća samo loših maslinara” najbolje govori o ovoj temi. Uostalom, pravi poštovaoci i poznavaoци maslinovih ulja znaju da je za potpun užitek potrebno znati koristiti sve navedene vrste ulja, čak i tokom istog obroka. Naime, predjelo, jelo i desert mogu pojedinačno iziskivati potpuno različita ulja.

10. **Kako početi?** Najlakše je početi sa srednjim uljima i shvatiti njihov potencijal u odnosu na većinu jela. Tamo gdje intenzitet jela prevazilazi umjerena ulja u smislu da se ulje gubi kod ukusa, treba preći na upotrebu intenzivnih ulja. Sa druge strane, delikatne specijalitete koji ne podnose jače note ulja, treba uparivati sa isto tako delicatnim uljima.
11. **Navedena pravila u vezi vrsta ulja ne treba slijepo pratiti, jer su ukusi ipak različiti.** Da bi se upoznalo ulje potrebno je eksperimentirati sa vrstama, intenzitetima i količinama. Tako delikanti sirevi mogu biti vrlo interesanti sa robustnim uljem, isto kao i delikatno ulje na prilogima koji se služe uz jagnjetinu. Najzad, uparivanje domaćih ulja sa domaćom hranom i vinom je najprirodnije uparivanje.
12. **Sorte i ulja treba otkrivati i kod nas u Crnoj Gori, jer naša zemlja posjeduje čak dvanaest distinktivnih autohtonih sorti.** Najpoznatija je žutica, dok su ostale sorte nedovoljno poznate i promovisane. Crnogorske autohtone sorte su žutica, sitnica, šarulja, zinzulača, fran, drobnica, gloginja, lumbardeška, dužica, crnica, lombardina i barkinja. Najviše je zastupljena sorta Žutica 65 %, Crnica 18 %, Sitnica 6 %, Lumbardeška 6 %, Šarulja 3 %, ostale sorte 2 % (Zinzulača, Fran, Drobnica, Gloginja, Lombardina, Dužica i Barkinja).





10. NAJČEŠĆE ZABLUDE O MASLINOVOM ULJU

Zabluda 1: Udio slobodnih masnih kiselina u maslinovom ulju je moguće osjetiti probanjem (degustacijom) ulja

Istina 1: Procenat kiseline se može izmjeriti samo laboratorijskom (fizičko-hemijskom) analizom.

Zabluda 2: Boja maslinovog ulja je pokazatelj kvaliteta.

Istina 2: Boja, koja se uglavnom kreće u nijansama zelene i žute, pretežno zavisi od vrste (sorte) maslina i vremena berbe. Boja nije (primarni) pokazatelj kvaliteta ulja, pa se zbog toga profesionalna degustacija ulja radi u plavim čašama, koje „kriju“ boju i „čuvaju“ ocjenjivača od preranog donošenja odluke o kvalitetu ulja.

Zabluda 3: Maslinovo ulje ne treba da bude gorko, niti da ima note „zelenog“ i voćnog ukusa.

Istina 3: Voćnost, pikantnost i odgovarajuća gorčina su tipični za svježe, mlado i kvalitetno maslinovo ulje, jer su posljedica prisustva polifenola odnosno antioksidanata. Loše maslinovo ulje biće kiselo, octikavo (sirćetno), užeglo, upaljeno, praćeno nesumnjivim neprijatnim osjećanjem.

Zabluda 4: Maslinovo ulje dobijeno na tradicionalni način (presama) je bolje i sadrži više hranjivih i zdravstveno korisnih supstanci.

Istina 4: Tradicionalna tehnologija prerade u kamenim (željeznim) mlinovima i presama sa platinama (košima) predstavljaju „otvorene“ sisteme prerade, usljed čega je vjerovatnoća kontaminacije veća. Navedeno negativno utiče na održavanje sanitarno-higijenskih standarda, što zahtjeva znatno veće troškove (npr. vrijeme čišćenja, trajanje prerade itd.) proizvodnje. Sa druge strane, savremeni mlinovi, izrađeni od inoksa, potpuno ili djeleimično automatizovani, obezbjeđuju stalniji kvalitet i viši nivo higijene tokom prerade maslina.

Zabluda 5: Maslinovo ulje iz prvog cijedenja („first pressed“) je najbolje.

Istina 5: Postoji samo jedno cijedenje kojim se dobija maslinovo ulje, nakon čega se komina više ne cijedi ili presuje. Tačnije, cijedenjem komine dobija se ulje koje se ne može kategorisati kao djevičansko ni kao maslinovo (vidjeti kategorije ulja iz dijela 2). Zbog toga nije ispravno koristiti termin „prvo cijedeno“ maslinovo ulje. Naime, ovo je jedan od najčešćih primjera dovođenja potrošača u zabludu čime se zloupotrebljava njihovo povjerenje.

Zabluda 6: Ako maslinovo ulje „žeže“ u grlu, radi se o dobrom ulju.

Istina 6: Ekstra djevičansko maslinovo ulje izaziva „peckanje“ u grlu, pri čemu isto nestaje nakon nekoliko sekundi. Ukoliko osjećaj peckanja traje duže, uz određeni nivo neprijatnosti, onda se radi o ulju koje je lošeg kvaliteta, koje treba izbjegavati. Uobičajeno je da užeglost ili drugi defekt uzrokuje ovakav ili sličan neprijatan ukus kod degustacije ulja.

Zabluda 7: Miris maslinovog ulja nije važan za određivanje njegovog kvaliteta.

Istina 7: Kvalitetno maslinovo ulje treba da posjeduje prijatne voćne i zelene arome (npr. lišće masline, trava, badem, pomidora, jabuka, banana itd.). Loše maslinovo ulje obično ima miris na salamuru, suhu travu, vlagu, zemlju, metal, zapaljeno drvo itd.

Zabluda 8: Za određivanje kvaliteta/kategorije ulja je dovoljna hemijska analiza (npr. masne kiseline).

Istina 8: Maslinovo ulje je jedno od rijetkih prehrambenih proizvoda za čije je prisustvo na tržištu, pored analize fizičko-hemijskih pokazatelja, neophodna i analiza ukusa i mirisa. Stoga, pored hemijske analize, neophodno je sprovesti senzorsku analizu, koja je kao analitički postupak, objektivna, tačna i ponovljiva. Nezamjenjiva je u klasifikaciji ulja (npr. ekstra djevičansko), određivanju organoleptičnog profila sorti maslina (npr. lećino, ascolana, kalamata) i definisanju geografske oznake.

Zabluda 9: Maslinovo ulje je otporno na sunce, temperaturu, kiseonik i svjetlost.

Istina 9: Tri najveća neprijatelja maslinovog ulja su temperatura, svjetlost i kiseonik. Zbog navedenog, ulje je najbolje čuvati u tamnim staklenim flašama (ali i u aluminijumu), na sobnoj temperaturi, pri čemu treba izbjegavati držanje u frižideru (tj. ispod 7°C) kao i svako grijanje ulja (tj. iznad 28°C). Kako je ulje osjetljivo na svjetlost, treba izbjegavati držati ulje na svjetlim mjestima, a posebno na suncu. Otvorenu flašu ulja je preporučljivo potrošiti u razumno kratkom roku (npr. nekoliko sedmica) jer kontakt sa vazduhom/kiseonikom dovodi do oksidacije koja umanjuje kvalitet ulja (tzv. užeglost). U tom smislu, manja pakovanja (npr. 0,5 ili 0,75 l) su praktičnija.

Zabluda 10: Masline se isključivo kupe i ulje dobijeno od takvih maslina je dobro.

Istina 10: Dobro ulje (npr. ekstra djevičansko) se može dobiti isključivo od zdravih, optimalno zrelih, plodova ubranih sa stabla, prerađenih u narednih 48h, hladnim cijedenjem mehaničkim putem, tj. u mlinu koji je čist i gdje temperatura ne prelazi 27°C. Od kupljenih maslina se uglavnom može dobiti ulje sa visokim sadržajem SMK, često neprikladnim za ljudsku ishranu.



11. KUĆA MASLINA - Stari Bar

Društvo maslinara Bar je još prije više od deset godina kod Ministarstva poljoprivrede i Vlade Crne Gore iniciralo ideju za izgradnju Kuće maslina u Starom Baru. Pregovori sa Ministarstvom su dugo trajali posebno iz razloga što su i druge maslinarske organizacije iz Crne Gore bile zainteresovane da Kuća bude izgrađena na području gdje oni djeluju. Posebno se mogu izdvojiti opravdane inicijative da Kuća bude izgrađena u Boki Kotorskoj ili u Ulcinju u maslinjaku Valdanos. Na kraju je Ministarstvo ipak donijelo odluku da se Kuća gradi u Starom Baru. Process obezbjeđenja dokumentacije za gradnju je bio dugotrajan i iscrpljujući za Društvo jer nije bilo jednostavno obezbjediti svu neophodnu dokumentaciju.

Izgradnja Kuće maslina u Starom Baru je kapitalan projekat države Crne Gore gdje je Opština besplatno ustupila zemljište za gradnju. Kuća maslina je trebala da bude strateški objekat kako za maslinare Bara tako i za maslinare Crne Gore i regiona. Kuća maslina će pored administrativnog dijela i prostora za edukaciju maslinara sadrži pogon za preradu maslina gdje se prerada vršiti po savremenim metodama i proizvoditi ulje vrhunskog kvaliteta.



Uz kapacitete za preradu maslina obezbjeđen je i prostor za skladištenje, flaširanje i etiketiranje maslinovog ulja. Kuća maslina treba da bude primjer dobre prakse gdje će svi uljari, maslinari, potrošači, turisti i svi drugi moći da vide savremni i standardizovan kompletan proces proizvodnje maslinovog ulja.

Uz navedene sadržaje, Kuća maslina će imati i prodajni prostor gdje crnogorski maslinari mogu da izlože i prodaju svoje maslinovo ulje ali samo ono koje u potpunosti ispunjava standarde kvaliteta i čija ambalaža odgovara svim zahtjevima zakona i propisa.

Posjetioци u posebno opremljenoj sali za degustaciju mogu da degustiraju maslinovo ulje te da pohađaju kratke kurseve i posebne obuke iz oblasti senzorske ocjene kvaliteta maslinovog ulja.

Kuća maslina je u osnovi planirana kao centar crnogorskog maslinarstva gdje bi svoje sjedište imale sve maslinarske organizacije Crne Gore. Međutim, Ministarstvo poljoprivrede je odlučilo da promijeni izvorno zamišljeni koncept funkcionisanja Kuće maslina i istu je na upravljanje dalo Opštini Bar koja je formirala opštinsko preduzeće u čijem upravljanju i radu ne učestvuju maslinarske organizacije Crne Gore. Kuća maslina je dostupna svim maslinarima ali nije ostvarila izvornu ulogu povezivanja i udruživanja svih maslinarskih organizacija i formiranja Nacionalnog saveza maslinarskih organizacija Crne Gore to jest nije postala centar crnogorskog maslinarstva.



12. RJEČNIK

Biljna (vegetabilna) voda – tečni ostatak nakon prerade i cijedenja ulja.

Centrifuga – dio linije za preradu maslina, koja zbog specifične težine odvaja ulje od vode, i alternativa je presovanju.

Fenoli – supstance prirodno prisutene u maslinom ulju. Djeluju kao prirodni antioksidanti koji čuvaju ulje, ali i blagotvorno djeluju na zdravlje ljudskog organizma.

Gorko - ukus svojstven uljima dobijenim od zelenih i/ili djelimično obojenih maslina (tzv. šara).

Harmonija (harmonično ulje) – osobina/atribut maslinovog ulja nastala kao posljedica prisutnosti odgovarajućih stimula u prikladnom odnosu.

Hladno cijedenje – postupak cijedenja ulja pri čemu temperatura ne prelazi 27°C.

Komina – čvrsti ostatak nakon prerade maslina i cijedenja ulja.

Kontinuirana prerada – princip rada modernih mlinova, koji u kontinuitetu (bez prekida neke od faza) i paraleleno vrše pranje, mljevenje, mješanje i cijedenje ulja. Tradicionalni kameni mlinovi nemaju ovu mogućnost.

Monokultivar – maslinovo ulje dobijeno preradom maslina samo jedne sorte. Ipak, mješanje plodova različitih sorti u preradi, u određenoj mjeri, pruža mogućnost dobijanja ulja višeg kvaliteta, posebno u pogledu organoleptičkih osobina.

Panel – grupa ocjenjivača koja je odabrana i obučena za senzorsku analizu maslinovog ulja u određenim uslovima (npr. prostorija, oprema, temperatura itd.).

Pikantno – osjećaj peckanja u grlu i usnoj duplji koji je svojstven uljima dobijenim od nedozrelih maslina (npr. tokom rane berbe).

Radman – udio ulja u plodu masline, zavisi od hemijskog sastava ploda uslovljenog sortom i uslovima uzgoja, i kreće se od 6 do 25%.

Rana berba – berba koja obično počinje početkom ili sredinom oktobra, pri čemu je pikantnost, ali i ukupna vrijednost pokazatelja kvaliteta ulja veća.

Senzorska analiza - analitički postupak u kojem se kao detektor koriste ljudska čula, posebno čulo mirisa i ukusa. Rezultati ove analize treba da budu tačni, objektivni i ponovljivi. Pored laboratorijske analize, neophodna je za tržišnu klasifikaciju ulja.

Slobodne masne kiseline (SMK) – pokazatelj su kvaliteta maslina u trenutku prerade. Utiču na oksidaciju ulja, čime njihov viši udio doprinosi bržem kvarenju ulja. Maslinova ulja sa udjelom SMK manjim od 0,8 su prihvatljiva za ljudsku ishranu.

Spremnik – štiti ulje od svjetlosti, kiseonika, toplote i vlage, lako periv, inertan u odnosu na ulje i ne smije otpuštati sastojke u ulje. Najčešći materijali su inoks, čelik, lim, staklo i plastika. Tradicionalne kamenie ili keramičke posude nisu prikladne za čuvanje ulja.

Ulj(a)ni talog – tamni talog koji se stvara na dnu posude u kojoj je skladišteno ulje i potrebno ga je blagovremeno odstranjivati. Savremene bačve za čuvanje ulja imaju konusno dno sa česmom, što umnogome olakšava ovaj posao. U slučaju dužeg zadržavanja taloga (tzv. murga), ulje može poprimiti neugodan miris sa osjetnim padom kvaliteta.



13. LITERATURA / REFERENCE

1. <https://www.internationaloliveoil.org/>
2. Miranović, K., Maslina, Podgorica, 2005.
3. Bakarić, P., Maslina: Od berbe do prerade, Dubrovnik, 2003.
4. Alković Ć. Determining the age of olive trees in order to improve Montenegrin olive oil brand. VIII International olive Symposium, Book of abstracts, 2016
5. Alković Ć., Senzorska ocjena kvaliteta u funkciji kategorizacije maslinovih ulja, Beograd, Kvalitet i izvrsnost 1–2, 2018
6. Bjelis, M., Zaštita masline u ekološkoj proizvodnji, izdanje, Solin, 2009.
7. COI/T.20/Doc. 4/Rev.1 – 2007 Sensory Analysis: General Basic Vocabulary
8. COI/T.20/Doc. 5/Rev.1 – 2007 Glass For Oil Tasting
9. COI/T.20/Doc. 6/Rev.1 – 2007 Guide For The Installation of a Test Room
10. COI/T.20/Doc.14/Rev.4 – 2013 Guide For The Selection, Training And Monitoring of Skilled Virgin Olive Oil Tasters
11. COI/T.20/Doc.15/Rev.7 – 2015 Organoleptic Assessment of Virgin Olive
12. Commission Regulation (EEC) No 2568/91 of 11 July 1991 on the Characteristics of Olive Oil and Olive-residue Oil and on the Relevant Methods of Analysis
13. EU zakonodavstvo: <https://eurlex.europa.eu>



