

*Инж. МИОДРАГ НОВИЋЕВИЋ,
Огледна станица за јадранске културе — Бар*

Конзервна индустрија у Црној Гори

По времену стварања, конзервна индустрија Црне Горе је најмлађа индустриска грана у Југославији. Овако успорен развој је и разумљив, када је познато да је прије рата потрошња ових производа у Црној Гори, и уопште у земљи, била везана, углавном, за велике градове, туристичке центре и војску. Надовезујући на то слабе саобраћајне везе, низак животни стандард, скупоћу финалних производа и амбалаже, а исто конзервативизам становништва, гдје савременија примјена агротехнике није налазила своје мјесто, онда је и разумљиво што у општој учмалости ова грана није могла коракнути напријед.

Прије рата, не само у Црној Гори, него уопште у Југославији, инвестирање капитала у конзервну индустрију било је скопчано са великим ризиком, због горе наведених разлога, као и због спорог тока амортизације уложеног капитала. Овај ризик је произишао и из тешког пласмана готових производа усљед врло високих продајних цијена, а што је било појачано примитивношћу технолошког процеса и техничке опремљености у ондашњим творницама, јер финални производи нијесу пролазили кроз издиференциран технолошки процес, те је њихов квалитет био испод просјека. Овакав квалитет, везан са врло високим цијенама финалних производа, ни у ком случају није био јака гаранција озбиљнијег инвестирања капитала у ову индустријску грану ма гдје у земљи. Па ипак, како тако, у неким нашим републикама, ударени су темељи још у старој Југославији, а у Србији још осамдесетих година прошлог вијека.

У Црној Гори под таквим условима, уз горе наведене чињенице, а без висококвалификованог стручног кадра и стручне радне снаге, без разумијевања одговорних фактора и посједовања једне детаљне анализе сировинског базена, приказане кроз инвестициони програм, ова грана није могла коракнути напријед и поред огромног богатства Лимске долине у континенталном

воћа (шљиве, јабуке, крушке) и шумским плодовима (малине, купине, боровнице и јагоде) и ријетко вриједне специфичне сировине јужног воћа дуж Црногорског Приморја (лимун, нар, поморанца, мандарина, јапанска јабука и смоква).

Посљератни период — период снажног развоја свих индустријских грана, што се јавља као одраз социјалне револуције, има утицаја на нагли успон конзервне, као дијела прехранбене индустрије, што се одражава у порасту готових прерађевина на 700% у односу на предратну производњу. Подизање животног стандарда, повећање потреба за производе хранљиве и дијететичке вриједности, пораст градског становништва, индустријских центара, туризма и градилишта тражи одговарајуће капацитете конзервне индустрије. С тога у свим републикама нију нове фабрике ове врсте да би се најзад 1948—49 год. подизањем скромних капацитета фабрике воћа у Бијелом Пољу и фабрике воћа и поврћа у Бару, ударили темељи овој младој индустријској грани у Црној Гори.

Развојни пут ових погона и поред објективних разлога њихових оформљења и лијепих услова за даљи успон још одмах се сукобљавају са проблемима који условљавају успореност у њиховом развоју. Но, ни у ком случају тако отежан развој није био озбиљан разлог да погони ове младе индустријске гране у Црној Гори не преброде све препреке и на крају нађу економско оправдање за реконструкцију постојећих и подизање нових погона ове врсте.

Проблеми са којима се борила, а и данас се бори, конзервна индустрија Црне Горе на свом развојном путу су:

— Уско-сезонски карактер производње ових погона, доводи је фабрике у тешке ситуације, јер је отплата амортизације и камата на основна и обртна средства усљеђивала за цијелу годину, без обзира на коришћење капацитета и њихову дужину рада у току године.

— Техничка опремљеност ових погона је била на најнижем ступњу. Прибављени скромни машински капацитети били су, углавном, скоро амортизовани. Одвијање технолошког процеса заснивало се на застарелим принципима. О „скраћеној стерилизацији“, ексхаустирању, пулверзацији и другим савременим достигнућима, није било ни говора! А производња финалних производа била је оријентисана на једнострану производњу основних артикала осталих фабрика у земљи (мармелада, џем, елатко), што је још више погоршавало ситуацију ових објеката.

— Ни раније, као ни данас, потрошна моћ становништва Црне Горе није била довољна, за утрошак ових прерађевина. Углавном, ако се жељела реализација финалних производа наше фабрике су се морале оријентисати на Београд, Загреб или неки већи индустријски или туристички центар. А да би набавила нужну стаклену или лимену амбалажу, опет је била ори-

јентисана на ове градове. Транспортни трошкови набавке амбалаже као и пребачај готових производа до мјеста потрошње, по-скупљивали су за 1/3 па и више, пуну цијену коштања готовог производа. Конкурентна борба на тржишту са производима фабричких погона са тога подручја, осуђена је била на пропаст, јер је утрошени материјал по јединици производа код дотичних фабрика био у просјеку јевтинији него што је то случај код погона у Црној Гори.

— Откупне цијене континенталног воћа и поврћа на терену Црне Горе, у односу на остале у земљи, ишле су углавном равномјерно, можда чак у просјеку и нешто ниже, мада су у односу на предратне, те цијене биле веће за око 10—15 пута. Слично је са помоћним материјалом и амбалажом. Према анализи Савјета за промет робом ФНР Југославије, трошкови материјала прије рата судјеловали су у ПЦК са 56% а сада учествују са 81%. Све ово у малом илуструје како су тешко падали ови трошкови, а и данас падају на терет цијене коштања једног финалног производа, произведеног у погонима ове врсте на територији Црне Горе.

— Наша конзервна индустрија и раније, а и данас још увијек оскудијева са стручним кадровима ове врсте. Поготову погони Црне Горе у свом развојном путу нијесу могли имати ништа више до приучене кадрове, скоро без икаквих стручних квалификација. Ово је на крају још један доказ са каквим се тешкоћама борила ова млада индустриска грана у Црној Гори.

Сукобљавајући се са овим проблемима на свом развојном путу колективи ових фабрика морали су негдје тражити излаз, било да су се фузионисали са другом фабриком у виду комбината (Фабрика за прераду маслина и воћа — Бар), било да су проширили асортиман производње (Фабрика за прераду воћа — Бијело Поље) или су, пак, специјализовале цјелокупну своју производњу на финалне производе високе хранљиве и дијететске вриједности (Фабрика сокова — Грахово).

Мишљења смо да би, уз проширење асортимана, све данашње и будуће фабрике ове врсте у Црној Гори требало фузионисати са неким погоном прехранбене индустрије (прерада меса, рибе, маслине, етеричних или биљних уља итд.).

Ово је потребно урадити из сљедећих разлога:

— Комбинати продужују континуитет рада у току године, боље користе радну снагу, огревни материјал, енергетске изворе и административни апарат.

— Комбинати своја обртна средства на основну дјелатност користе и за прераду воћа и за прераду поврћа, па за вријеме откупа брже долазе до сировине, док су усамљени погони зависни од Народне банке, какав и колик ће кредит добити, а он у најчешће случајева није довољан.

— Код комбината се продаја производа воћа и поврћа веже са осталим производима (уље, месни производи, рибе) те је тиме обртај кредита далеко бржи.

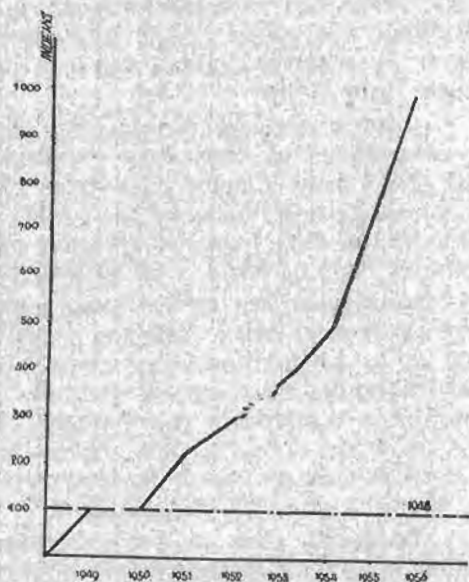
— Комбинати се допуњују критичним материјалом из увоза (примјер бијели лим), који добијају на рачун своје основне дјелатности (уље, рибе, месо, воће).

— Код комбината се основна средства боље користе, јер извјесна налазе примјену и код једног и код другог погона (примјер парни котао, камиони).

Свако подизање усамљених погона ове врсте у Црној Гори, тим прије, ако се ради само о континенталном воћу, осуђено је током времена на пропаст, без обзира на величину и капацитет постројења као и богатства сировинског базена.

Знајући то, колектив Фабрике за прераду воћа у Бијелом Пољу, и поред огромног богатства у сировини као тржног вишка: шљиве 3.000 тона, јабуке 1.000 тона, остало воће 1.000 тона, преоријентисао је своју производњу и на етерична уља (мента, клека 17 тона) и на шумске плодове (јагоде, малине, купине, боровнице и шипурак 720 тона) а унутар главних сировина проширио свој асортиман на концентрате сокова (јабука 100 тона). Фабрика воћа и поврћа у Бару фузионисана са фабриком за прераду маслина, а унутар погона за прераду воћа и поврћа, преоријентисала је своју производњу на специфичне финалне производе (сокови, сирупи, желеи) због замашног посједовања (1.000 тона) тржног вишка јединствене сировине: дивљега и питомог нара, лимуна, поморанце, мандарине и смокве.

Одобреним инвестиционим програмом је предвиђена и производња сокова од поморанце, лимуна, нара, изванредног вита-



RAZVOJ PROIZVODNJE VOĆA I DOVRĆA U CRNOJ GORI

Графички приказ: производња у 1948 и 1955/56 г. у Црној Гори

минског концентрата и јединственог финалног производа ове врсте не само код нас него и на Балкану.

У склопу погона за прераду воћа и поврћа предвиђена је и производња етеричних уља (20 тона), јер је дотично подручје неисцрпан извор разних врста култура за производњу овога уља. Етерична уља поморанџе, лимуна, мандарине (кора), рузмарина и мајчине душице, убрајају се у највише цијењена уља ове врсте на свијету. Не много мање вриједна ће бити и произведена етерична уља од ловора, кадуље, менте, смреке и низа других разних врста ароматичног биља које посједује овај крај било у дивљем или питомом стању.

Фабрика „Бјелогорка“ — Грахово, оријентисала је своју производњу специјално на концентрате сока од малина. Програмом је такође предвиђена и производња концентрованих сокова од разних других шумских плодова, јер они заједно са малином претстављају изванредан артикал витаминске, дијететске и комерцијалне вриједности, како за домаће тако и за страну тржиште.

Жеље ових погона за развој су све више расле јер је богатство сировинског базена уз модерна машинска постројења са разрађеним савременим технолошким процесом и могућношћу проширења вриједнијег асортимана, нужно диктирале да се предузму конкретније мјере. Фабрике су изишле на конкурсе са својим разрађеним елаборатима у вези реконструкције и модернизације ових погона од којих су неки одобрени, а неки су у завршној фази. Данас-сјутра ће, у склопу општег развоја конзервне индустрије у нашој земљи, и Црна Гора са својим погонима ове врсте, кроз разноврстан и специфичан асортиман вриједних финалних производа, заузети своје одговарајуће мјесто.

ЗАКЉУЧАК

Из напријед изложеног закључујемо сљедеће:

— Не треба спроводити сувишно дислоцирање објеката конзервне индустрије у Црној Гори, јер поред Лимске долине и Црногорског Приморја (изузимајући Титоградски базен), остали крајеви имају јако мало услова за успјешан развој ове индустријске гране.

— На територији Црне Горе треба развијати овакве погоне само у склопу комбината, прикључујући их као основну или споредну дјелатност.

— Треба модернизовати производњу и побољшати технолошки процес увођењем нових уређаја и поступака у раду.

— Треба посветити већу пажњу проширењу асортимана, подизању квалитета и снижењу цијена финалних производа.

— Треба размотрити могућност подизања једног погона на територији Црне Горе за израду лимене амбалаже у циљу снаб-

дијевања свих фабрика воћа и поврћа, фабрика рибе и фабрика меса на овој територији.

— Конзервној индустрији у Црној Гори треба обезбиједити довољну количину обртних средстава, обзиром на карактер њеног отежаног пословања.

— Морају се предузети мјере за обезбјеђење квалитетне индустријске сировине и ускладити перспективни развој воћарства и повртарства по појединим врстама, чак и сортама са потребама индустрије.

— Потребно се борити за освајање домаћег тржишта у Црној Гори, уз постепено привикавање потрошачких маса на већу потрошњу индустријских прерађевина ове врсте.

— Због посједовања специфичног асортимана финалних производа од јужног воћа (сокови поморанца, сирупи дивљег и питомог нара, концентрат лимун—нар—поморанца), морамо се борити за пласман производа на иностраном тржишту.

— Питању стручних кадрова, нарочито висококвалификованих, јер је на помолу нагли развој конзервне индустрије у Црној Гори, треба посветити више пажње.

Као што видимо, ова млада индустријска грана у Црној Гори, пролазила је кроз искушења која су произилазила, поред осталог, и због тога што се оvdје ради о материји деликатне природе, подложне утицају бројних чинилаца. Отуда сва сложеност њене проблематике и неопходност комплексне студије за њен успјешан развој у будућности.