

Ристо ВУКЧЕВИЋ, економиста

Ароматичко биље на подручју Ријеке Црнојевића и могућности његове прераде

На подручју бившег Среза цетињског — нарочито на дијелу тог подручја који данас спада у територију НОО Ријеке Црнојевића, постоје знатне количине ароматичног биља. Досадашњи начин коришћења овог биља је заостао и примитиван, те се не може уврстити у рационалан систем прерађивања.

Већина ароматичног и љековитог биља расте самоникло, а за његово култивисање досада нијесу предузимане никакве мјере. Претежно је ово биље предавано откупним станицама у сировом стању (ређе као суво — лоровов лист), а ове су га даље стављале у промет. Незнатне количине ароматичног биља (и то само лорововог листа) су прерађиване у предузећу „Рибарство“ — Ријека Црнојевића. Та количина, у односу на укупну количину лорововог листа која се прибира, је минимална и износи 25%. Да би могли приближно одредити колико је економски ефекат мањи када се ароматично биље продаје у свјежем стању потребно је да се осврнемо на сировинску базу овог биља.

Клима и земљиште у Црној Гори су врло различити, па су услови за успијевање најразноврснијег ароматичног биља врло повољни. Нарочито су погодни климатски услови на подручју које разматрамо.

На подручју Комуне Ријеке Црнојевића, према подацима Института за љековито биље НРС, у едицији „Љековито биље на подручју Среза цетињског“, успијевају самоникло, углавном ове врсте ароматичног биља:

1. Ловор — Лист ловора садржи 1,3% етеричног уља, док плод ловора садржи 1% етеричног уља, до 40% масног, нешто скроба, шећера и смоле. Лист ловора у Црној Гори садржи 2,8% етеричног уља.

Годишње се може рачунати на количину од 80 тона лорововог листа и на око 10 тона лорововог плода.

Од ловоровог листа добија се *Oleum laure foliorum* (ловорово уље од листа), а од ловоровог плода *Oleum lauri expreisum* (ловорово уље добијено пресовањем плода).

Полазећи од досадашњег искуства у преради ове сировине код Предузећа „Рибарство“, проценат искоришћавања код ловоровог листа износио је у просјеку 1,75%. Овај проценат искоришћења је незнатан у односу на проценат који сировина стварно има. Овако ниско искоришћење условљено је застарјелошћу апаратуре за прераду ловоровог листа.

Реконструкцијом апаратуре или њеном потпуном замјеном, искоришћење сировине би се повећало, те би проценат износио 2,5%. Већ само та чињеница оправдава инвестиционо улагање у тај објекат, изостављајући при томе повећање капацитета које је нужно с обзиром на расположиве сировине. Таквим улагањем постигле би се уштеде у гориву, радној снази итд.

Полазећи од реално-могућег процента искоришћења (2,5%) и годишње расположиве сировине, само од ловоровог листа може се добити 2.000 кг. *Oleum lauri foliorum*. Од ловоровог плода добило би се масног уља 5.000 килограма.

Ове двије врсте уља имају широку примјену у медицини, хемиској и прехранбеној индустрији. Због широке примјене и велике потрошње; цијене ових производа на иностраном тржишту су високе и имају тенденцију пораста. Домаћа индустрија такође показује велико интересовање за ову врсту производа.

Поред подручја које је овдје захваћено, ловора има у знатним количинама и у Црногорском Приморју.

2. Кадуља — пелим — Ова биљка такође расте самоникло и има је такорећи у неограниченим количинама. Од овог биља се добија *Oleum salviae* путем дестилације.

У Црној Гори досада није било прераде ове сировине у уље, јер нијесу постојали одговарајући капацитети. С обзиром на количину ове сировине и потребе за уљем од исте, то је важно да се та околност има у виду приликом димензионирања капацитета у предузећу „Рибарство“ у Ријеци Црнојевића.

3. Мајчина душица је врло распрострањена у густом растињу на свим сувим, сунчаним и присојним површинама.

За трговину је интересантно њено уље које се зове *Oleum serpyllii* — које се добија парном дестилацијом сасушене биљка.

Мајчина душица садржи 1% етеричног уља, према већ поменутој едицији, ово је врло висок проценат, обзиром на искоришћење које даје ова биљка са других подручја. Просјечно се годишње, може рачунати на количину од 10 тона, од којих ће се, путем дестилације, добити 100 кг. *Oleum serpyllii*.

4. Чубор и вресак — бресина.

Ових врста има у знатним количинама у бившем Цетињском срезу. Анализе су показале да ове биљке садрже 1,5% етеричног

уља. Количина која се годишње може сабрати за прераду износи око 50 тона те се од ње може добити око 700 кг. *Oleum saturae*.

5. Мелиса и трава од бјелоче долазе у обзир у годишњој количини од 30 тона, од којих ће се добити 600 кг. *Oleum calminthea*.

6. Боровица такође долази у обзир за прераду, са количином од 25.000 кг. годишње од које количине ће се добити око 600 кг. *Oleum juniperi*.

Поред наведених врста ароматичног биља долазе још разне врсте биља (смиље и др.) који би такође дошле у обзир за добијање етеричних уља.

Наведено биље расте самоникло. Међутим, код нас постоје одлични услови за узгајање менте. Ако се пође од тога да се на нашем земљишту може постићи принос који се постиже у Италији, онда би се са једног хектара добијало око 17.500 кг. Како се из 100 кг. сирове биљке добија 400 гр. етеричног уља, то би се са 1 хектара добило око 70 килограма уља.

Цијена једног килограма етеричног уља од менте, који садржи 50% ментола, креће се око 22.000 динара, а оном који садржи испод 50% ментола, цијена износи око 19.000 динара.

Полазећи од просјечног приноса по хектару, просјечног искоришћења и просјечне цијене, добијамо да бруто приход са једног хектара износи 900.000 динара.

Из краћег осврта на сировинску базу ароматичног биља можемо констатовати да је она врло знатна и да се путем узгајања неких врста могу постићи врло значајни приходи.

Напоменули смо да се сада ароматично биље углавном продаје у сировом стању. Ако узмемо само просјечне годишње количине које се при садашњем стању могу добити за прераду па их обрачунамо по цијенама које се добијају за сировину и насупрот томе — обрачунамо етерично уље које се од тих сировина може добити, онда ћемо запазити колико је важно подићи односно замијенити и проширити постојеће капацитете за прераду ароматичног биља.

Изостављајући узгајање менте и не узимајући кадуљу и још неке мање значајне ароматичке биљке, годишње се могу добити сљедеће количине сировина:

Ловоров лист	80.000 à	30 =	2.400.000
Ловоров плод	10.000 à	70 =	700.000
Мајчина душица	10.000 à	25 =	250.000
Чубор и вресак	50.000 à	30 =	1.500.000
Мелиса и трава од бјелоче	30.000 à	35 =	1.050.000
Боровице	25.000 à	25 =	625.000
			<hr/>
			6.525.000

Од горње сировине добијају се прерадом сљедеће количине уља.

Oleum lauri foliorum	2.000 à 5.500 =	11.000.000
Oleum lauri expressum	5.000 à 700 =	3.500.000
Oleum serphyllie	100 à 9.000 =	900.000
Oleum calminthae	600 à 10.000 =	6.000.000
Oleum saturaeoe	700 à 11.000 =	7.700.000
Oleum juniperi	600 à 3.500 =	2.100.000
Корисни отпадак (сточна храна)	2.000 à 1.000 =	200.000
		<hr/> 31.400.000

Како се овдје ради о једном прилично простом технолошком процесу, који је релативно јефтин, сировина чини 40% од цијене коштања, што значи да би цијена коштања на укупну приказну количину износила нешто око 15.000.000 динара. Према томе, чист приход такве производње би био преко 50% укупног прихода. То је више него врло рентабилна производња.

Тако стоји ствар са основним показатељима економске рачунице ове производње.

Најзад, ваља напоменути да смо узели у обрачун само не знатне количине, изостављајући притом кадуљу као најзаступљенију сировину и изостављајући узгајање менте као најквалитетније сировине; обухватањем ових двију сировина, имали би (глобално рачунато за почетак) око 100 милиона динара. Поставља се питање: зар ту не постоје солидни услови за формирање једног самосталног откупно-производног предузећа са високим рентабилитетом или пак захватање ове производње путем стварања једног самосталног погона, у оквиру предузећа „Рибарство“ у Ријечи Црнојевића. Ово питање треба обрадити путем инвестиционог елабората и улагањем потребних средстава (напомињемо да ће та средства бити релативно мала и тако би активирали латентну резерву која би се врло рационално користила.