

**Glavne sorte maslina na području
Dubrovačko-neretvanske županije s posebnim osvrtom na
autohtone sorte poluotoka Pelješca**

Main olive varieties in the area of
Dubrovnik-Neretva county with special reference to
autochthonous varieties of the Pelješac peninsula

P. Bakarić

SAŽETAK

U članku se daje pregled zastupljenosti u uzgoju glavnih sorti masline u Dubrovačko-neretvanskoj županiji. Poseban osvrt donosi se za asortiman poluotoka Pelješca. Opisane su tu autohtone sorte na poluotoku Pelješcu i to: Paštrica, Sitnica i Česminka i data ocjena njihove gospodarske vrijednosti i proširenosti na pojedinim lokalitetima.

ABSTRACT

The article gives a review of the presence of main olive varieties in the Dubrovnik-Neretva County with special reference to the Pelješac peninsula. Described are the autochthonous varieties on the peninsula such as Paštrica, Sitnica and Česminka and their economic value and spread on particular locations are assessed.

Po svom zemljopisnom položaju, na najjužnijem dijelu Republike Hrvatske, Dubrovačko-neretvanska županija ima vrlo pogodne zemljišno-klimatske uvjete za uzgoj maslina. Na tom području masline se uzgajaju već stoljećima bez posljedica od niskih temperatura. O tome svjedoče divlji ili poludivlji oblici masline u šumi makije na više mjesta otoka Lastova, Korčule i Mljeta.

Jedini ograničavajući čimbenik su dulje ljetne suše. No, i u takvim uvjetima proizvodile su se velike količine ulja dobre kakvoće. Tome pridonose marljivi maslinari, ali i sorte koje se na tom području uzgajaju, bilo da su tu nastale ili su ih u prošlosti moreplovci donosili s putovanja iz drugih zemalja Sredozemlja.

Višestoljetna gospodarska politika Dubrovačke Republike poticala je i snažila maslinarstvo i imala bitan utjecaj na sastav sorti maslina na području svog djelovanja, što se osjeća sve do današnjih dana. Dubrovačka Republika, Zakonom o rajonizaciji poljoprivredne proizvodnje po pojedinim područjima, ustrajno je nastojala ne samo da se više i bolje proizvodi, nego da se što potpunije koristi radna snaga na selima i gospodarstvima vlastele. Zbog toga je asortiman maslina sastavljen od sorata koje su dozrijevale i sakupljale se od polovine listopada do polovine ožujka, ili skoro pet mjeseci, tijekom jeseni i zime. Nazočnost većeg broja sorata u masliniku omogućavala je bolje međusobno oprašivanje, te redovitiju i veću rodnost. Kada jedna sorta ne rodi druga rodi nešto više, tako da se svake godine imalo ulja. Ulje dobiveno od više sorata bilo je potpunije po okusu i mirisu. Povijest maslinarstva nekadašnje Dubrovačke Republike svjedoči o velikoj važnosti maslina, osobito asortimana, što vrijedi i danas.

Svi spomenuti prirodni i gospodarski čimbenici djelovali su da se na području Dubrovačko-neretvanske županije, bolje reći na priobalju, njezinih pet naseljenih otoka i poluotoku Pelješcu, nalazi u uzgoju preko 30 autohtonih sorti maslina na istočnim obalama Jadrana. Na tu činjenicu ukazali su još u studenom 1911. godine putujući učitelji poljodjeljstva na sastanku u Dubrovniku, na kojem se raspravljalo o sortama maslina u Dalmaciji. Tada je zaključeno da se Stjepanu Buliću, koji je oko 1889. godine bio stručni nastavnik u Poljodjeljskoj školi u Gružu u Dubrovniku, povjeri izučavanje sorata maslina u Dalmaciji. On je svoj rad i objavio u brošuri «Gradja za dalmatinsku elajografiju» (Šibenik, 1921.). Od ukupno 17 spomenutih sorata, njih 12 bilo je iz dubrovačkog područja.

Prema našem starom maslinarskom stručnjaku J. Zecu (1951.), Dubrovačko-neretvanska županija sastoji se od dvije maslinarske podregije i to: VII. Južna Dalmacija i VIII. Donjo-neretvanski bazen koji bi, prema današnjem stanju, trebalo granično dopuniti. No, unutar tih podregija postoje prirodno odvojena maslinarska područja s više vlastitih autohtonih sorata. Tako otok Korčula ima 4 autohtone sorte, Mljet 5, Šipan 4, poluotok Pelješac 3, Dubrovačko primorje 11, Konavle 4 ili ukupno 31 sorta s više ekotipova i klonova, koje sam posljednjih 10 godina po poznatim elajografskim metodama

opisao i objavio. Sa zadovoljstvom mogu reći kako sam sve važnije sorte maslina Dubrovačko-neretvanske županije istražio u okviru postojećih mogućnosti, što predstavlja dio elajografije Republike Hrvatske, pa ga treba objaviti u suvremenom maslinarstvu, a posebice pri ulasku u članstvo Europske zajednice. Najnovijim metodama molekularne analize (Alp, Rlfp i dr.) moći će se točno utvrditi genetsko podrijetlo pojedine autohtone sorte i njezina svojstva.

Na cijelom području Dubrovačko-neretvanske županije (osim otoka Šipana i Lastova), Oblica je glavna sorta i čini oko 60 posto ukupnog broja stabala. No, na svakom od 8 spomenutih područja, maslinarskih cjelina, Oblicu prate pojedine autohtone sorte, tipične za to područje. To su na Korčuli sorte Lastovka i Drobnica, na Mljetu Pačica i Resulja, na Dubrovačkom primorju Bjelica, uljarica i Mezanica, na Pelješcu Paštrica i Sitnica, na Konavlima Crnica i Bjelica. Na Šipanu i Lastovu je glavna sorta Piculja koju na Šipanu prati Puljizica. U starim nasadima doline Neretve Oblicu prati Drobnica, a u nasadima koji se podižu na ravničarskim, dubokim i plodnim tlima glavna je talijanska sorta Leccino koju prate Pendolino, Frantoio, Coratina i druge.

Od sorti za konzerviranje, pored Oblice na cijelom području se nalaze u uzgoju autohtone sorte Murgulja i Lumbardeška, te udomaćena sorta Dužica. Posljednjih godina se u tu svrhu u manjoj mjeri u uzgoj uvodi francuska sorta Picholine, te talijanske Ascolana tenera, Cuccco, San Agostino, Itrana i dr.

Od oko 700.000 stabala maslina (u koje su uključene i one koje nisu u punoj agrotehnici) na području Dubrovačko-neretvanske županije 93 posto čine domaće, a 7 posto su uvozne, uglavnom talijanske sorte.

Domaće sorte čine:		Inozemne sorte čine:	
Oblica	60%	Leccino	5%
Lastovka	10%	Ostale	2%
Piculja	6%	-----	
Bjelica	5%	Ukupno:	7%
Drobnica	4%		
Paštrica	3%		
Pačica i Resulja	1%		
Uljarica	1%		
Ostale	3%		

Ukupno:	93%		

Iz prikaza sastava sorti vidi se kako je Oblica glavna i vodeća sorta. Međutim, posljednjih godina postotak Oblice postupno opada, jer se sve više sade druge sorte koje redovitije donose rod. To su u prvom redu Lastovka, Drobnica, Levantinka, te u dolini Neretve talijanske sorte. Mješavina ulja Oblice, Lastovke i Drobnice s otoka Korčule, koje je istraženo u prestižnim talijanskim institutima za uljarstvo, potvrdili su visokokvalitetno ulje po kemijskom sastavu i organoleptičkoj ocjeni. To upućuje na zaključak kako je potrebno nastaviti istraživanja svojstava miješanih ulja Oblice sa sortom Piculjom, Uljaricom, Bjelicom i drugima, a sve u svrhu zaštite zemljopisnog i sortnog podrijetla.

Najveći i dobro poznati problem Oblice je njezino oprašivanje, oplodnja, pa se posljednjih godina u maslinike unose njezini oprašivači: Levantinka, Uljarica i Drobnica. Velika je šteta što je iz maslinika gotovo nestala Mastrinka, koja je pridonosila boljoj oplodnji ne samo Oblice, nego i drugih sorata.

Na kraju treba istaknuti kako se na području Dubrovačko-neretvanske županije nalaze dva područja različitog sortnog sastava. Jedno u dolini Neretve s uzgojem talijanskih uvoznih sorata i drugo na ostalom dijelu Županije koji se temelji na starim autohtonim sortama.

Sve gore spomenuto o sortama Dubrovačko-neretvanske županije vodi zajedničkom zaključku kako vrlo bogati autohtoni asortiman masline treba čuvati, intenzivnije dalje istraživati, pogotovo svojstva ulja pojedinih sorata, a sve u svrhu proizvodnje vrsnih ulja tipičnih za to područje. Jedino ćemo se uljem zaštićenog zemljopisnog i sortnog podrijetla moći boriti u budućnosti na izbirljivom tržištu Europske zajednice. Na tom putu naša je najveća prednost u naslijeđenom autohtonom genetskom bogatstvu kojeg moramo pametno koristiti.

Kako se ovogodišnji «Noćnjak 2005.» održava u Orebiću na poluotoku Pelješcu, prava je prilika predstaviti izražene autohtone sorte toga područja. Tu spadaju: Paštrica, Sitnica i Česvinka. Iz posebne brošure “Autohtone sorte masline poluotoka Pelješca” (2005) iznose se samo poneke značajnosti spomenutih sorata.

Paštrica je dobila ime koje potječe od ploda koji u doba zrije, na prijelazu zelene u crnu boju “paštri”, bude crvenkast, rumenkast. Stara riječ “paštrenje” označava mjesto nijanse crvenkasto-ljubičastih boja na plodu masline tijekom zriobe, što se kod jagoda grožđa naziva “šarka”. Međutim postoje tumačenja kako ime Paštrica potječe od talijanske riječi “astrigente”, što znači steže, stiska, pa se za njezin plod i ulje govorilo: da astri, aštri, jer su trpki, stežu usta pri kušnji i uporabi. To svojstvo ploda i ulja dolazilo je od nešto povećanih spojeva tanina, pogotovo ako bi se brali i prerađivali nezreli plodovi.

S dostatnom sigurnosti se može reći kako je Paštrica nastala na Pelješcu, te da je domaća, autohtona sorta toga područja, jer se nigdje drugdje na nalazi u uzgoju. Ona je vjerojatno najstarija sorta masline na Pelješcu. U višestoljetnom uzgoju pod utjecajem ekoloških uvjeta (klime i tla), a posebno radi visoke klijavosti sjemenki, na Pelješcu je spontano nastalo više eko i bio tipova Paštrice glede oblika i veličine lista i ploda. Posebno se po obliku ploda razlikuju tipovi (klonovi) iz okoline Stona, Brijeste i Oskorušna. Najveći broj stabala potječe od ožiljenih dijelova panja (hreka), jedan manji dio je nastao navrtanjem na podlogu divlje masline, te generativno iz koštice, sjemenke, što je pridonijelo raznolikosti Paštrice.

Paštrica je po broju stabala na Pelješcu na drugom mjestu poslije Oblice i sudjeluje s oko 15 % u ukupnom broju stabala maslina. Međutim, u ponekim maslinicima kao npr. u Brijesti sudjeluje preko 35%. Uzgaja se uglavnom na sjevnom dijelu poluotoka Pelješca.

Paštrica se iskustveno smatra dobrim oprašivačem Oblice. Cvjeta gotovo istodobno kada i Oblica. Cvatnja joj dugo traje (preko 12 dana), a cvijet nosi obilato peluda. Vrlo kasno dozrijevaju plodovi, pa se mogla bolje i duže koristiti radna snaga tijekom zime za skupljanje i preradu plodova. Na sušu i bolesti je otpornija od drugih sorata. Ističe se eodnošću. Ulje joj je gusto i masnije, blago trpkastog okusa, pa se radi toga koristilo u domaćinstvima maslinara, dok se je ulje drugih sorata prodavalo na tržištu. Međutim, njezina svojstva u mješavini s uljem Oblice daje poseban tip ulja cijenjen na tržištu.

Krošnja joj je srednje bujna. Savija se pod teretom plodova, pa ima poluviseći oblik. Boja krošnje je svijetlo zelenkasta, pa se iz daljine zemlječuje njezina nazočnost u masliniku. Razvija gustu krošnju. Dobro se oblikuje. Na deblu i hreku razvija izračene guke (hiperplazije). Listovi su kopljasti, dugoljasti, uski, blago simetrični. Broj cvjetova s nerazvijenom plodnicom jako varira iz godine u godinu, od 28 do 70%.

Plod joj je okruglast. Omjer između prosječne dužine i širine je 1,24. Boja zrelog ploda je ljubičasto-crna. Prosječna težina ploda je 2,96 g. Radman mesa iznosi 79,40% . Sredinom siječnja mjerena količina ulja tijekom više godina je sezala od 17,75 do 18,52 % (po Fossletu). Spada u srednje uljevite kasne sorte. Najvećim dijelom je samooplodna. Plodovi su srednje otporni na maslinovu muhu i moljca. Srednje otporna na paunovo oko. Otporna na bakterijski rak. Otporna na niske temperature. Na jednoj cvatnoj osi obično se nalazi do 7 plodova u obliku grozda, pa otuda i sinonim Grozdulja, Grozdača, Grozdenjača i sl.

Sitnica je dobila ime po sitnom plodu. Vjerojatno je nastala kao križanac između pitome i divlje masline u okolini Stona. Po veličini i starosti postojećih

stabala uzgaja se već oko 360 godina. Uzgaja se najviše u okolini Stona dok se na ostalom dijelu Pelješca nalaze pojedinačna stabla. Smatra se dobrim oprašivačem sorte Oblica jer cvjeta istodobno s njom. Koristi se za ulje. Otporna je na hladnoću i nametnike. Razvija veliki broj resa, cvjetova i peluda. Ima oko 30-40 % cvjetova s nerazvijenom plodnicom. Kasno i postupno dozrijeva. Redovito donosi plod. Polovinom prosinca svježi plodovi sadrže u prosjeku 17,2% ulja (po Fossletu).

Stablo je bujno, poluokomitih grana. Lišće je eliptično i asimetrično. Oko 18,5 cvjetova nalazi se na resi. Plod je jajast, blago asimetričan. Omjer između prosječne dužine i širine je 1,50. Prosječna težina jednog ploda iznosi 1,7 g. randman mesa seže oko 76,48%.

Česvinka je dobila ime po obliku ploda koji je sličan žiru, željudu česmине (Quercus ilex). No ima mišljenja da je dobila ime po selu Česvinici kraj Stona gdje se najviše uzgajala. Po starosti stabala Česvinka nije jako stara sorta poluotoka Pelješca. Može se pretpostaviti kako ju je neki od starih moreplovaca donio u okolinu sela Česvinice, gdje se i najviše uzgajala. Uzgaja se uglavnom u Stonskom polju, istočno od sela Česvinice. Plodovi su joj jako podložni napadu maslinove mušice, i moljca, a lišće paunovom oku, što nije čudno u uvjetima dostatno vlažnog Stonskog polja. Zbog toga se broj njezinih stabala posljednjih desetljeća znatno smanjio.

U prosjeku ima 37% cvjetova s nerazvijenom plodnicom. Dozrijeva postupno i kasno.

Polovinom prosinca plodovi sadrže u prosjeku 19,4 % ulja (po Fossletu). Plod se može koristiti za konzerviranje u zelenom i zrelom stanju. Plod u prosjeku ima težinu od 2,96 g. Randman mesa iznosi 79,73%. Oblik ploda je okruglast. Omjer između prosječne dužine i širine je 1,36.

Pored spomenute tri sorte na poluotoku Pelješcu postoje još pojedinačna stabala neutvrđenih svojstava i podrijetla (Crkvice, Kuna, Ston) koje se nisu mogle obuhvatiti istraživanjima, jer nije bilo materijalnih mogućnosti. No, u svakom slučaju može se reći kako su i na Pelješcu utvrđene glavne autohtone sorte, kao još jedan prilog elajografiji Dubrovačko – neretvanske županije.

Autohtone sorte poluotoka Pelješca trebalo bi nastaviti istraživati pogotovo svojstva njihovih ulja, kao osnove za njihovo bolje i potpuno vrednovanje.

Svakako da će molekularne analize gena svih autohtonih sorata Dubrovačko – neretvanske županije unijeti više spoznaja u njihovo podrijetlo i bolje gospodarsko korištenje.

LITERATURA

- Bakarić, P., (1995): Elajografija otoka Korčule. Blaski ljetopis. str. 169-184., Zagreb
- Bakarić, P., (1995): Elajografija autohtonih sorti otoka Mljeta. Zbornik – Simpozij - Prirodne značajke i društvena valorizacija otoka Mljeta. Str. 345-353., Zagreb
- Bakarić, P., (2000.): Sorte maslina Dubrovačkog primorja. Str. 146., Dubrovnik
- Bakarić, P., (2005): Autohtone sorte maslina poluotoka Pelješca. Str. 24. Dubrovnik
- Baranco, D. Rallo, (1984.): Los variedades de olivo cultivados en Andaluzia. Str. 35-62., Madrid.
- Bulić, s., (1921.): Građa za dalmatinsku elajografiju. Str. 32., Šibenik.
- Cimato, A., (1997.): Il germoplasma dell'olivo in Toscana. Str. 87., Firenze.
- Marčić, M., (1915): Uzgoj maslina na istočnim obalama Jadranskog mora. Str. 141., Split
- Marčić, M., (1923.): Od maslinjaka do uljarnice. Str. 29., Split
- Morettini, A., (1972): Olivicoltura. Str. 522., Roma.
- Zec, J., (1951): Sortiment masline u Dalmaciji. Biljna proizvodnja, br. 1., str. 28-45., Zagreb

Adresa autora – Author address:
Mr. sc. Pavle Bakarić
20000 Dubrovnik, Marka Marojice 47

Primljeno – Received:
10. 04. 2005.

