

BARSKA ULJARA D.O.O.

Broj: 10/2022

BAR, 04.04. 2022. god.

Crna Gora
OPŠTINA BAR

DAMIR

D.O.O. za proizvodnju, promet i usluge

BARSKA ULJARA

Belveder, Stari Bar

Kontakt:

030 342 306

barskozlatko@barskauljara.me

PIB: 02087529

PDV: 80/31-00225-8

ŽR: 565 - 1899 - 16 (Lovćen banka)



Crna Gora
OPŠTINA BAR

Primljeno	Org. jed.	Broj	Prilog	Vrijednost
8.04.2022.		U-07-041/22-122		

Barska uljara d.o.o.



Primljeno:	26.03.2022.		
Org. jed.	Broj	Prilog	Vrijednost
VP	07-041/22-122		

Datum: 04.04.2022. godine

Upoznaje
ne planiraju

Za: Predsjednika Opštine Bar
n/r predsjedniku, g. Dušanu Raičeviću

Predmet: Zahtjev za donošenje odluke o izgradnji lokalnog objekata od opštег interesa za poslovni kompleks d.o.o. Barska uljara

Poštovani,

Obraćamo Vam se zahtjevom za donošenje Odluke o lokaciji objekta od opštег interesa za poslovni kompleks d.o.o. Barska uljara.

Kao što ste upoznati, dana 10.03.2022. godine, upućen Vam je dopis, zaveden u d.o.o. Barska uljara pod brojem 05/2022 kojim je traženo tzv. oživljavanje Urbanističkog plana Lokalna studija lokacije Poslovni kompleks „Olioprom“, koja je donijeta na sjednici Skupštine opštine Bar od 20.05.2008. godine, na period od 5 godina, a na osnovu Člana 219 Posebni postupak Zakona o planiranju prostora i izgradnji objekata („Sl.list CG“, br. 82/2020). Prema navedenoj studiji lokacije, predviđena je izgradnja objekata na građevinskim parcelama GP1, GP2, GP3, GP4 i GP5.

Na lokaciji Belveder, Stari Bar već se nalazi objekat proizvodno-skladišne namjene, smješten na GP1, dok je objekat iste namjene predviđen i na lokaciju GP3.

S tim u vezi, smatramo da je za potrebe optimalnog korišćenja oba objekta, ali i za najefikasniji rad d.o.o. Barska uljara neophodno napraviti još jedan objekat koji bi povezivao ova dva i nalazio se na studijom lokacije već određenoj građevinskoj parceli GP3A.

Takođe, zbog porasta obima posla d.o.o. Barska uljara, neophodno je početi sa izgradnjom ovog objekta u što kraćem vremenskom periodu. Objekat bi bio spratnosti S+P, površina osnove cca 100m² i ukupan BGP cca 200m².

Osnovni podaci o Objektu:

Suteren planiranog objekta predstavljaće prijemno-skladišni prostor u kojem će se vršiti lagerovanje repro-materijala (staklena i kartonska ambalaža, čepovi, termoskupljajuće kapice, etikete itd.), ali i vršiti prijem ubranog i sakupljenog ploda masline. Naime, na ovaj

način će biti omogućeno poslovanje po standardima dobre higijenske prakse, kao preduslova za proizvodnju maslinovog ulja Barsko zlato®, u potpunosti bezbjednog za krajnjeg korisnika. Na ovaj način plod masline bi bio orijentisan direktno ka pogonu za preradu ploda i ni na koji način ne bi mogao poremetiti „čiste puteve“ proizvodnog pogona, koji obuhvata i internu laboratiju za određivanje kvaliteta maslinovog ulja Barsko zlato®. Po prvi put u Crnoj Gori, jedan proizvodni pogon – pogon Barske uljare, opremljen je i laboratorijskim aparatom OxiTester, proizvođača FoodLab, koji služi za internu kvalitativnu kontrolu maslinovog ulja, s obzirom na mogućnost efikasnog spektrofotometrijskog određivanja najznačajnijih parametara sa visokom tačnošću: procenat slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina, sadržaj ukupnih polifenola, peroksidni broj i koeficijent ekstinkcije K270. Takođe, pogon za pakovanje maslinovog ulja vrhunskog kvaliteta bio bi odvojen od prijemnog prostora, ali i rasterećen lagerovanjem repro-materijala. Na ovaj način, stvorilo bi se dovoljno prostora za nesmetano funkcionisanje i rad na automatskoj liniji za punjenje, čepljenje, etiketiranje i pakovanje italijanskog proizvođača CanelliTech, kapaciteta pakovanja od 400 do 500 flaša po času. S tim u vezi, u mogućnosti smo da efikasno odgovorimo na potražnju velikih količina ulja u kratkom vremenskom roku.

Ovaj prijemno-skladišni prostor bi bio direktno povezan sa proizvodnim pogonom, koji je opremljen sa dvije dvo fazne linije za preradu masline postupkom hladnog cijeđenja. Obije linije su renomiranog italijanskog proizvođača MORI-TEM, kapaciteta 250 kg/h i 500 kg/h. Na liniji kapaciteta 250 kg/h preraduje se isključivo ubrana maslina i time se proizvodi ekstra-djevičansko maslinovo ulje, dok linija od 500 kg/h služi za preradu redovno kupljene masline, pri čemu se dobija djevičansko maslinovo ulje, takođe vrhunskih senzornih i hemijskih karakteristika. Na ovaj način, ostvaruje se u potpunosti zaokružen sistem, s obzirom da dio proizvodnog pogona predstavlja i prostor za lagerovanje maslinovog ulja ukupnog kapaciteta od oko 100 tona: podzemni bazeni u kojima se ulje čuva pod inertnim gasom, obloženi prohromom, kapaciteta cca 80 tona, kao i nadzemni inox bazeni, kapaciteta cca 20 tona, u kojima se na profesionalan i bezbjedan način može čuvati maslinovo ulje, bez organoleptičkih i hemijskih promjena.

Kada je riječ o prostoru na prizemlju, on bi bio namijenjen proizvodnji i pakovanju stone masline autohtone sorte Žutica. S tim u vezi, u skladu sa svim sanitarnim standardima, otvorili bi prvi savremen pogon u Crnoj Gori za komercijalnu proizvodnju konzumne masline, za koju postoji veliko interesovanje.

D.o.o. Barska uljara stremi i ka valorizaciji otpada iz proizvodnje maslina i maslinovog ulja. Naime, u okviru ovog pogona biće postavljena linija za proizvodnju peleta od komine (otpad iz proizvodnje maslinovog ulja), otpada iz proizvodnje maslina (endokarp) i otpada od rezidbe (grane i lišće). Ovaj sistem sastoji se od sušare (s obzirom da komina ima veliki toplotno-energetski potencijal, ali i veliku vlažost), silosa sa mješaćem, peletirke i eletroormana. Ovo je kompletno povezan sistem, funkcionalan kao linija peletiranja, i prvi ovakvog tipa na području Balkana. Na ovaj način bi otpad iz maslinarsko-uljarske

proizvodnje bio iskorišten na pravi način, te njegovo odlaganje kao visoko-rizičnog i veoma toksičnog otpada više ne bi bio problem.

Ovo su samo neki od dokaza da d.o.o. Barska uljara predstavlja najozbiljniji subjekt u maslinarsko-uljarskom sektoru Crne Gore, koji je usmjeren ka formiranju održivog, holističkog sistema sa ciljem revitalizacije starih maslinjaka, povećanja ukupne rodnosti, smanjenja alternativne rodnosti, promjene svijesti proizvođača o važnosti ranije berbe, upotrebe savremene tehnologije prerade i adekvatnog načina čuvanja maslinovog ulja, kako bi finalni proizvod bio vrhunskog kvaliteta, što je jedini model sa kojim proizvođački sistem veličine crnogorskog, može biti kompetentan na regionalnom i иностраном тржишту.

Poštovani Predsjedniče,

Smatramo da sve navedeno kandiduje Proizvodno – poslovni kompleks d.o.o. Barska uljara za lokalni objekat od opšteg interesa. S tim u vezi, pozivamo Vas da nas posjetite, da se na licu mjesta uvjerite u sve navedeno, što potvrđuje da je d.o.o. Barska uljara stožer i nosilac maslinarsko-uljarskog sektora kako u Baru, tako i u cijeloj Crnoj Gori. Biće nam čast i zadovoljstvo da Vas dočekamo i iskreno se nadamo da ćete biti u prilici da se odazovete našem pozivu.

U Baru, 04.04.2022. godine

PODNOŠILAC ZAHTJEVA

**DOO Barska uljara
mr Marija Markoč**

Izvršna direktorica

