

# Dani berbe grožđa

BROTNJO 2022.

Turizam i poljoprivreda



Godina: XVIII; Broj: 18, ČITLUK - BiH

67. turističko-kulturno-gospodarstvena manifestacija

ISSN 2303-6133

9772303613003

# Dobrodošli

na Dane berbe



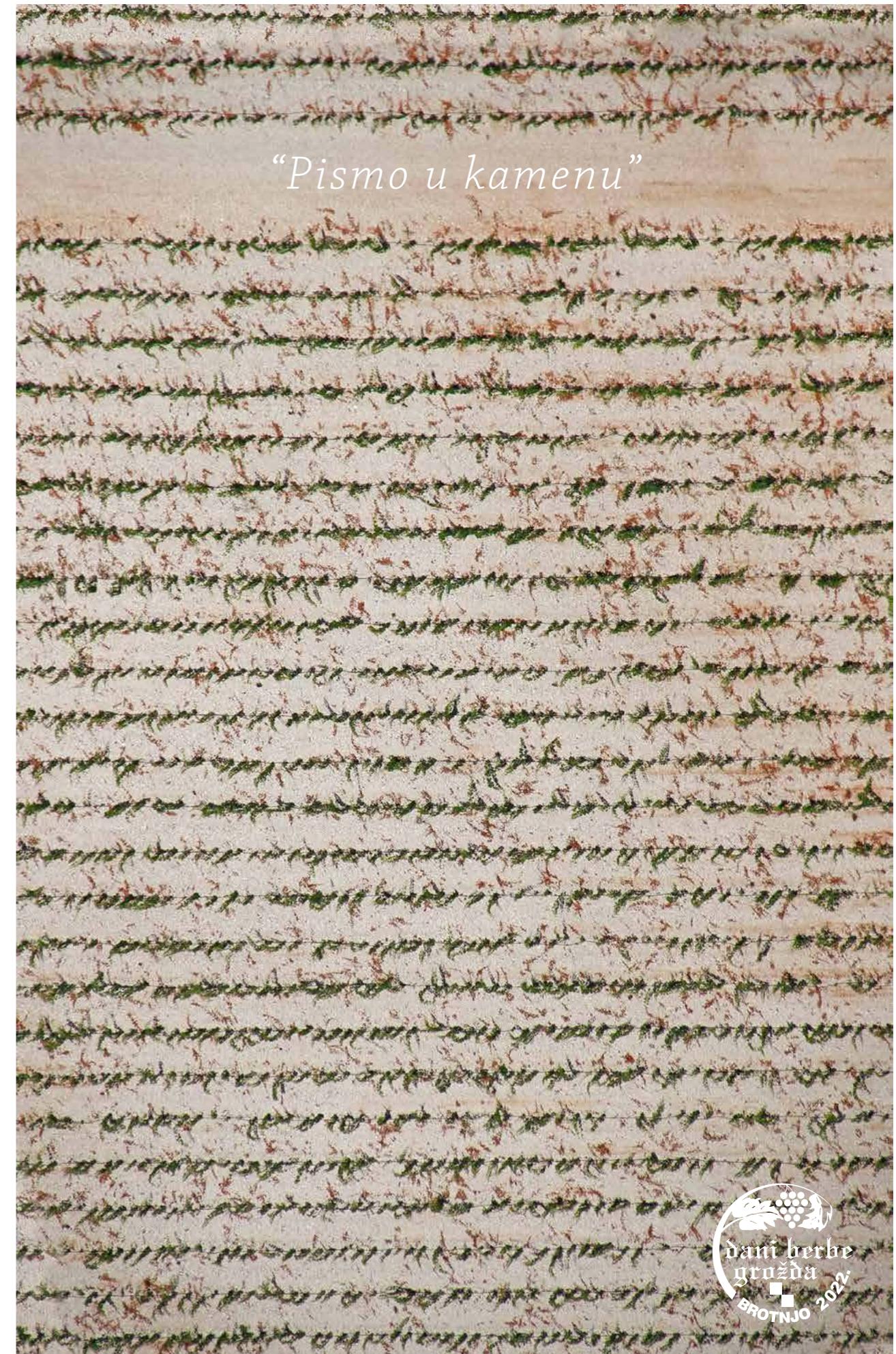


Poštovani,  
s ponosom najavljujem našu rujansku manifestaciju Dani berbe grožđa koja je odavno srasla s domaćim stanovništvom i cijelom Hercegovinom. Zbog poznatih razloga, zadnje dvije godine manifestacija je održana u ograničenim programskim uvjetima pa će ove godine zasjati u svom punom sjaju. Ova manifestacija je najdugovječnija manifestacija ove vrste u okruženju. Promovira naše grožđe i vino, i vjerujemo da je u tom pogledu do sada dala veliki doprinos. S njom je stvaran image Čitluka kao vinskog grada, a Brotnja kao regije vinograda i vina, pa smo sretni da se možemo ponovno naći na Broćanskome trgu u Čitluku, i uz čašu Žilavke ili Blatine nazdraviti jedni drugima. S ovom manifestacijom smo odrastali i starili, pjevali i plesali, učili i napredovali. Manifestacija Dani berbe grožđa snažno prožima naše živote i prinosi dobar glas o nama i našim vinima, te svim kulturno turističkim vrijednostima Hercegovine.  
Zato, nek nam ovogodišnja manifestacija bude svojevrsni novi početak i poticaj za daljnji rad i stavranje u našim vinogradima i podrumima, a kulturno zabavni program manifestacije nek nas razveseli i obogati lijepim doživljajima.

Dobrodošli na Dane berbe grožđa – Brotnjo 2022.!

*Predrag Smoljan*

*Predsjednik OO DBG - Brotnjo 2022.*





## Program manifestacije:

### 16. rujna 2022. (petak)

- 19:00 sati: -Predstavljanje knjige Jure Belje i Veselka Sivrića - „AGRAR I AGRONOMI BROTNJA“  
-Otvaranje izložbe slika akademske slikarice Karoline Marušić “BOG RUJAN I SVANTEFOVE KĆERI”  
(Hotel Brotnjo, Čitluk)

### 17. rujna 2022. (subota)

- 13:00 sati: Međunarodni atletski miting „Memorijal Bože Gagro – 2022“.  
(Gradski stadion „Bare“, Čitluk)
- 14:00 sati: Boksački turnir „Dani berbe grožđa – 2022“ u sklopu 4. kola Lige Federacije BiH  
(Gradsko športsko dvorana, Čitluk)
- 20:00 sati: Stručna predavanja iz vinogradarstva i vinarstva Agronomski i Prehrambeno-tehnološki fakultet  
Sveučilišta u Mostaru i Federalnog agromediterranskog zavoda  
(Vinarija Marijanović, Služanj)

### 18. rujna 2022. (nedjelja)

- 12:00 sati: “Biciklom kroz vinograde i podrume Brotinja”  
(Start : Podrum Vino Brkić, Čitluk. Doček biciklista: Broćanski trg, Čitluk 18:00 sati)
- 14:00 sati: Konferencija o ruralnom turizmu „Održivi i odgovorni razvoj u ruralnim područjima HNŽ“  
(Hotel Brotnjo, Čitluk)
- 18:00 sati: Svečani mimohod svih sudionika Manifestacije  
(od Srednje škole fra Slavka Barbarića do Broćanskog trga, Čitluk)
- 18:30 sati: Svečano otvaranje 67. Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe grožđa - Brotinja 2022“. i početak programa kulturno-umjetničkih društava, skupina i pojedinaca.  
(Broćanski trg, Čitluk)
- 21:00 sati: Koncert: NAJBOLJI HRVATSKI TAMBURAŠI  
(Broćanski trg, Čitluk)

Program od 18,30 sati ovog dana održat će se na Broćanskom trgu - Čitluk, uz hercegovačke specijalitete i kušanje vrhunskih hercegovačkih vina.



## Teme u ovom broju:

Prošlogodišnji Dani berbe	10
Vina na Danima berbe grožđa - BROTNJO 2022.	14
Osvrt na vinogradarsku sezonu 2022.	18
Koji je smisao agroturizma?	22
Europskim sredstvima do razvoja ruralnog turizma	24
Trendovi u seoskom turizmu	26
Klimatske promjene i proizvodnja vina	28
Hodočasnik	30
Naša Majka - muzej i galerija u Međugorju	32
Obilježeno 180 godina Matice hrvatske	33
Održivi i odgovorni razvitak u ruralnim područjima HNŽ	36
Utjecaj inflacije na vinsku industriju	38
Stoljeće vinogradarske zadruge u Čitluku	40
Puše li Trnjak Blatini za vratom?	42
In memoriam	43
Božji dar (Nera eta) - NERETVA	44
Med u djevičanskom saču	46
Broćansko ekstra djevičansko maslinovo ulje - Luca	50
Kušaonica hercegovačkih vina i sireva u Starom gradu	51
“Agrar i agronomi Brotinja”	52
Lozin zlatar	54
Novi trendovi u potražnji vina uzrokovani pandemijom Covid-19	56
Novi ustroj turističke zajednice unaprijedit će razvoj turizma u HNŽ-u	64





## PROŠLOGODIŠNJI DANI BERBE

Onadali smo se da ćemo nakon pandemije 2020. godine moći ponovno vratiti našu tradicionalnu i najdugovečniju manifestaciju starom sjaju ali se, na žalost, morao ponovno prilagođavati program novonastalim epidemiloškim prilikama. Svjesni cjelokupne situacije, Organizacijski odbor 66. turističko - kulturno - gospodarstvene manifestacije Dani berbe grožđa – Brotnjo 2021., donio je odluku da se tradicija održavanja manifestacije treba nastaviti, vodeći brigu o svim aspektima zaštite širenja epidemije virusa COVID 19., kako sudionika u programu tako i posjetitelja.

Prošlogodišnji Dani berbe su održani



17., 18. i 19. rujna 2021. godine. Program 66. turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe grožđa – Brotnjo 2021.“ započeo je u lijepom ambijentu obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva u vlasništvu Grge Čorića u Gornjem Velikom Ograđeniku – zaseok Buljanija, gdje su predstavljena dva nova izdanja Zbornika Brotnjo, brojevi osam i devet, brošura „Hamzići ili Kripovo“ te otvorena izložba slika akademskog slikara Ante Ljubičića Cara iz Runovića u



Republici Hrvatskoj. Na početku programa dobrodošlicu okupljenima poželjeli su prof. Andrija Stojić, predsjednik Ogranka Matice hrvatske Čitluk i Predrag Smoljan predsjednik Organizacijskog odbora Dana berbe grožđa. Brošuru „Hamzići ili Kripovo“ predstavio je prof.dr.sc Jure Beljo, autor, napominjući kako ovaj rad nema nikakvih političkih namjera niti političkih promišljanja, namjeru promjena naziva sela ili bilo što slično. Jednostavno smo htjeli iznijeti povijesne činjenice da osvijetlimo neke tamne stranice iz povijesti Brotinja... Nažalost fra Ivan je preminuo i nije mogao dočekati realizaciju svoje ideje, ali je zahvaljujući dobrim ljudima ipak njegova ideja realizirana – kazao je prof. dr.sc. Jure Beljo. Posjetitelji su uz prigodan domjenak mogli razgledati slike u prekrasnom masliniku, a svi posjetitelji su mogli sami ubrati grožđa u obližnjem vinogradu. Cjelokupni ambijent i ugodnu atmosferu svojim nastupom obogatio je mladi glazbenik Matej Paponja , učenik Osnovne glazbene škole Brotnjo.

U sklopu programa 66. Dana berbe grožđa u Čitluku je održan 16. Međunarodni atletski miting „Memorijal Bože Gagro“. Na mitingu, u organizaciji Atletskog kluba Brotnjo, nastupilo je 400 natjecatelja svih uzrasnih kategorija iz 19 klubova. Natjecanje se odvijalo u 42 atletske discipline, po 21 za muškarce i žene, a natjecatelji na ovogodišnjem memorijalu bili su atletičari i atletičarke iz Bosne i Hercegovine i Republike Hrvatske. Svima njima, ali i trenerima i nazočnim roditeljima, na svečanom otvaranju prigodne riječi uputio je predsjednik Organizacijskog odbora Dana berbe grožđa. Svečanom otvaranju također su nazočili Tomislav Šego - direktor AK Brotnjo i Đurđica Šišul - povjerenica Atletskog saveza BiH, a predsjedniku Organizacijskog odbora dana berbe pripala je i čast da dodjeli pehare pobjednicima u memorialnoj disciplini. U spomen na pokojnog Božu Gagru, uvrštena je i disciplina skok u



i ostalih znamenitosti, te se tijekom vožnje uvjerili u poznatu kvalitetu autohtonih broćanskih vina i gostoljubivost domaćina. Ova zanimljiva biciklistička ruta započela je okupljanjem ispred Vinarije Čitluk u 12 sati, gdje su članovi Organizacijskog odbora DBG poželjeli biciklistima srdačnu dobrodošlicu, a predstavnici Vinarije predočili osnovne podatke o najstarijoj broćanskoj vinariji ovoga tipa i njezinim najboljim proizvodima. Nakon toga članovi biciklističkih klubova iz Čitluka, Ljubaškog, Čapljine, Mostara i Širokog Brijega, Staševice kod Ploča, kao i rekreativci, među kojima je bio i jedan mlađi hodočasnik iz Amerike, započeli su vožnju

dalj za seniore i seniorke, u kojoj su pobjede odnijeli natjecatelji kluba domaćina Marija Ivanković i Luka Ćurković. Gost 16. Memorijala Bože Gagro bio je Ivan Veštić, predsjednik Hrvatskog atletskog saveza.

Posljednji dan manifestacije u nedjelju bio je rezerviran za biciklističku turu pod nazivom „Biciklom kroz vinograde i podrume Brotnja“. Biciklističku turu dugu trideset kilometara organizirao je Biciklistički klub Brotnjo uz podršku Organizacijskog odbora Dana berbe grožđa, a tijekom zanimljive rute sudionici su na biciklima posjetili neke od broćanskih vinograda, vinarija, obiteljskih podruma



do čitlučke brane, a nakon toga do obiteljske vinarije Ostojić – Monako, gdje im je obitelj Ostojić priredila srdačnu dobrodošlicu. Svoju vožnju sudionici biciklijade nastavili su makadamskom cestom do Tromeđe, nakon čega su posjetili Herceg Etno selo Međugorje potom uživali u prekrasnom ambijentu Hercegovačkog sela obitelji Vasilj. Nakon posjete dvaju etno sela biciklisti su svoj put nastavili prema vinariji AG Međugorje u vlasništvu Grge i Andrije Vasilja, oca i sina koji su ugostili sudionike. Na putu do vinarije Rubis u Vionici, biciklisti su iskoristili prigodu za kratki posjet međugorskoj crkvi sv. Jakova te se fotografirali za uspomenu.

Vinarija Rubis u Vionici u vlasništvu Olivera Mandarića bila je tek na polovini svog predviđenog puta. Domaćin je za sve priredio program i prigodan domjenak, upoznavši goste sa svojom vinarijom. Za dobru zabavu i što ugodniji boravak pobrinuli su se članovi HKUD Sv. Marko – Vionica.



Put do Paoče i vinarije Andrija biciklisti su vozili kroz živopisna predjela i vinograde u Krehin Graču. U vinariji Andrija, uz uvijek raspoloženog i radosna domaćina, sudionici biciklijade su ponovno imali okrjepu uz lagantu degustaciju vrhunskih vina i drugih autohtonih hercegovačkih proizvoda. Bitna točka biciklističke ture bilo je i župno središte župe Gradnići, gdje su gostima doček priredili fra Nikola Rosančić, župnik župe Gradnići i djevojke iz pjevačke skupine HKUD Didak. Posjet Gradnićima bio je jako zanimljiv zbog najstarijeg vinskog podruma u BiH, ali i ostalih sadržaja oko stare i nove crkve sv. Blaža u Gradnićima. Povijest ove župe jako je zanimljiva, a kao jedna od najznamenitijih osoba ističe se fra Didak Buntić. U fra Didakovoj rodnoj župi fra Nikola Rosančić blagoslovio je sudionike biciklijade nakon čega su oni svoju turu vožnje kroz broćanske vinograde i podrume završili u Hotelu Brotnjo uz pratnju HKUD-a Brotnjo i gostiju, te domjenak za sve sudionike i dodjelu zahvalnica za sudjelovanje. Uz ugodno druženje na kraju ove ture svoje dojmove iznijeli su i bračni par koji su na ovu biciklijadu došli iz Republike Hrvatske, Silvana i Željko Matenjak. Evo što su nam rekli:

Prvi put smo ovdje i oduševljeni smo. Toliko toga imamo a da ni ne znamo. U malo vremena skupili smo mnogo lijepih dojmova i teško je sada sve to opisati riječima, ali oduševljeni smo u tolikoj mjeri da ćemo doći i sljedeće godine – poručila je Silvana. Dok je njezin suprug Željko dodao:

Sve je bilo super. Toliko malo vremena, a toliko puno vinarija sa odličnim vinima, puno prelijev-

ih prostora, puno svega. Puni smo dojmova jer ova vožnja je bila izvanredna. Jednostavno se ne možemo oteti dojmu kako je bilo dobro i moramo ponovno doći. Prošlogodišnji Dani berbe grožđa završili su potpisivanjem važnog sporazuma o suradnji između Općinskog vijeća Čitluk kao glavnog nositelja aktivnosti vezanih za turističko – kulturno – gospodarstvenu manifestaciju „Dani berbe grožđa“ i Općine Čitluk sa Sveučilištem iz Mostara. Sporazum o suradnji potpisali su Predrag Smoljan - predsjednik Općinskog vijeća

Čitluk, Marin Radišić - načelnik općine Čitluk i prof. dr. sc. Zoran Tomić - rektor Sveučilišta u Mostaru. Program su glazbeno obogatili muška klapa Concordia i Broćanski bećari.

Željko Planinić



# Vina na Danimi berbe grožđa

BROTNJO 2022.



Podrum Marijanović, Služanj  
Mob.: 063 177 198  
[www.marijanovic.ba](http://www.marijanovic.ba)  
GPS: 43°13'13.1"N 17°40'24.0"E



Podrum Tolj, Blatnica  
Mob.: 063 313 333,  
E-mail: [joco.tolj@gmail.com](mailto:joco.tolj@gmail.com)  
GPS: 43°14'51.8"N 17°40'59.2"E



Podrum Sivrić, Međugorje  
Mob.: 063 360 909  
[www.sivric-medjugorje.com](http://www.sivric-medjugorje.com)  
GPS: 43°11'55.3"N 17°40'21.8"E



AG Međugorje, Međugorje  
Mob.: 063 377 305  
[www.ag-travel.org](http://www.ag-travel.org)  
GPS: 43° 10' 49.7" N, 17° 40' 26.6" E



Podrum Vilinka, Sretnice  
Mob.: 063 427 411,  
[www.vilinka.com](http://www.vilinka.com)  
GPS: 43°16'40.9"N 17°44'19.8"E



Podrumi Andrija, Paoča  
Tel.: 036 643102  
[www.podrumiandrija.com](http://www.podrumiandrija.com)  
GPS: 43°13'44.1"N 17°44'17.8"E



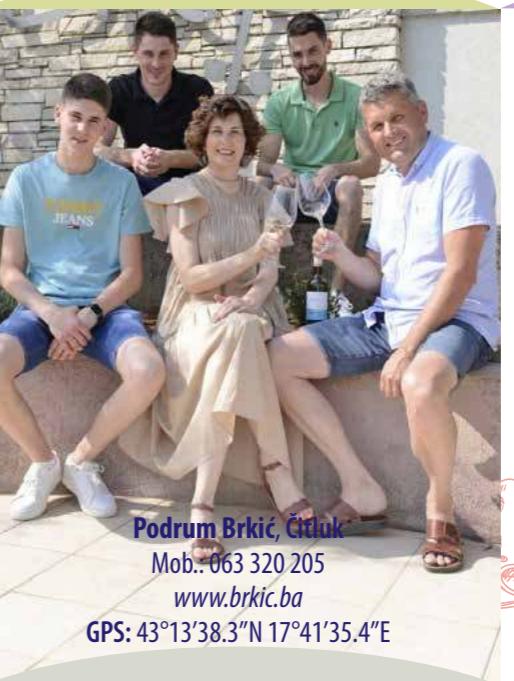
Podrumi Mata, Blatnica  
Mob.: 063 321 408  
[www.podrumimata.com](http://www.podrumimata.com)  
GPS: 43°15'53.1"N 17°42'02.1"E



Hercegovina Produkt, Međugorje  
Tel.: 036 650 980  
[www.hercegovinaprodukt.com](http://www.hercegovinaprodukt.com)  
GPS: 43°12'14.4"N 17°39'16.9"E



Vinarija Domano, Domanovići  
Tel.: 036 822 301  
[www.vinazdro.com](http://www.vinazdro.com)  
GPS: 43°08'11.0"N 17°47'06.6"E



Podrum Brkić, Čitluk  
Mob.: 063 320 205  
[www.brkic.ba](http://www.brkic.ba)  
GPS: 43°13'38.3"N 17°41'35.4"E



Vinarija Rubis, Vionica  
Mob.: 063 297 727  
[www.rubis.ba](http://www.rubis.ba)  
GPS: 43°12'23.8"N 17°41'58.9"E



Vinarija Dodig, Međugorje  
Mob.: 061 141 688  
E-mail: [circleint@tel.net.ba](mailto:circleint@tel.net.ba)  
GPS: 43°13'24.8"N 17°40'40.7"E



Vinarija Ostojić, Potpolje  
Mob.: 063 893 298  
[www.podrumostojic.ba](http://www.podrumostojic.ba)  
GPS: 43°13'24.8"N 17°40'40.7"E



Podrum Petrus, Međugorje  
Mob.: 063 747 751  
GPS: 43°11'00.3"N 17°40'03.8"E



Podrum Vučić, Blatnica  
Mob.: 063 941 953  
[www.vinovuci.blogspot.ba](http://www.vinovuci.blogspot.ba)  
GPS: 43°15'06.0"N 17°40'48.3"E



Vinarija Čitluk, Čitluk  
Tel.: 036 642 232  
[www.hercegovinavino.com](http://www.hercegovinavino.com)  
GPS: 43°13'28.2"N 17°41'34.9"E

# MOSTAR



Dobrodošli!

## Vinari na Danima berbe

1. Vinarija Ostojić, Potpolje
2. Podrum Petrus, Međugorje
3. AG Međugorje, Međugorje
4. Podrum Sivrić, Međugorje
5. Podrum Brkić, Čitluk
6. Vinarija Čitluk, Čitluk
7. Podrum Tolj, Blatnica
8. Podrumi Mata, Blatnica
9. Vinarija Dodig, Međugorje
10. Hercegovina Produkt, Međugorje
11. Vinarija Rubis, Vionica
12. Podrumi Andrija, Paoča
13. Podrum Vilinka, Sretnice
14. Podrum Vučić, Blatnica
15. Podrum Marijanović, Služanj
16. Vinarija Domano, Domanovići

Wine  
living



## Čapljina

M6  
M17

16  
Domanovići

Stolac

M6

Počitelj



Ljubuški

A1 AUTOCESTA

EU HR

R425a

Zvirovići



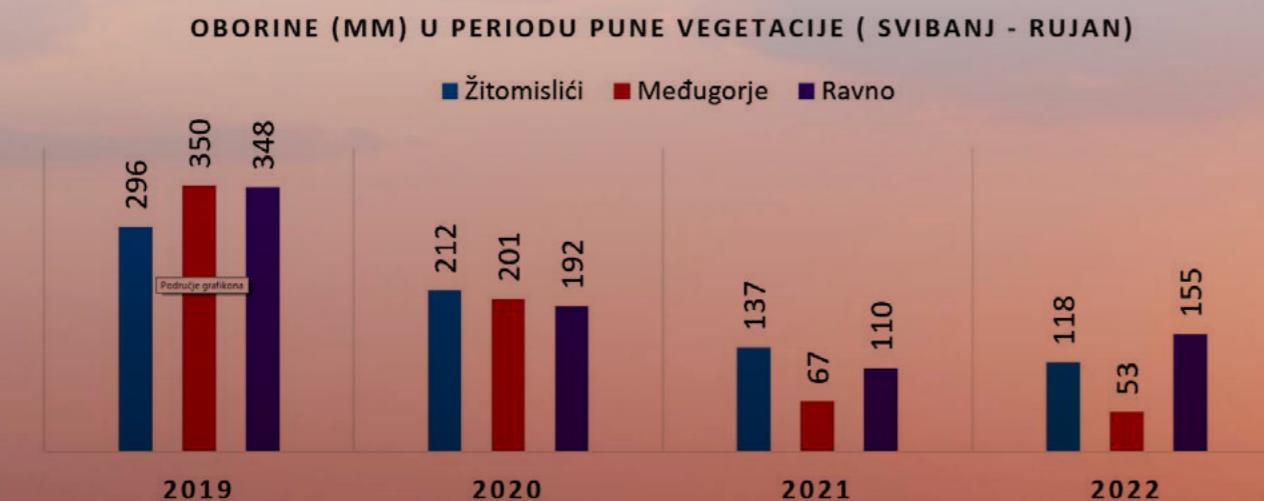
# Osvrt na vinogradarsku sezonu 2022. na području Hercegovine

Približava se početak berbe grožđa u Hercegovini, polovica je kolovoza i vrijeme je za prve ocjene vinogradarske sezone. Po klimatskim parametrima sezona je sličnija 2021. nego prosjeku. Budenje vegetacije je počelo sa malim zakašnjenjem 7-10 dana zavisno od lokaliteta, a očekivani rokovi berbe mogli bi biti raniji od prosjeka. Još jednom se pokazalo da početak vegetacije ne mora imati utjecaj na vrijeme berbe. Ova sezona je bila sušna i iznimno topla, što potvrđuju činjenice i predviđanja znanstvenika o globalnom zatopljenju. Rodni potencijal na većini sorti je bio veoma visok, a cvatnja je protekla u idealnim uvjetima (konac svibnja i početak lipnja bez kiše s prosječnim temperaturama 22-25°C). Problema s bolestima poput plamenjače i pepelnice (luga) gotovo da nije bilo kod svih onih vinogradara koji su imali zadovoljavajuću zaštitu u prvoj dekadi lipnja kada su bili idealni uvjeti za prve primarne infekcije. U prosjeku je napravljeno 1 - 2 prskanje manje od očekivanog jer je druga polovica lipnja i čitavi srpanj bio praktički bez značajnijih oborina. U sušnim godinama kakva je bila ova, primjetno je sve više problema sa sušenjem panjeva od uzročnika bolesti drveta „Esca“. Slična situacija spominje se u Hrvatskoj, Sloveniji i Italiji.

Kvaliteta grožđa polovicom kolovoza na debljim tlima i navodnjavanim vinogradima izgleda jako dobro, mlađo lišće je veoma zdravo, a na područjima gdje je tijekom kolovoza pao 20-30 lit kiše može se očekivati ekstra kvaliteta grožđa. Nevremena praćena kišom i tučom je bilo sporadično, ali nigdje na širem području da bi imali uvjete za proglašenje elementarne nepogode od tuče, a isto tako je bilo i sa mrazom (travanj je bio bez noćnih temperatura ispod ništice).

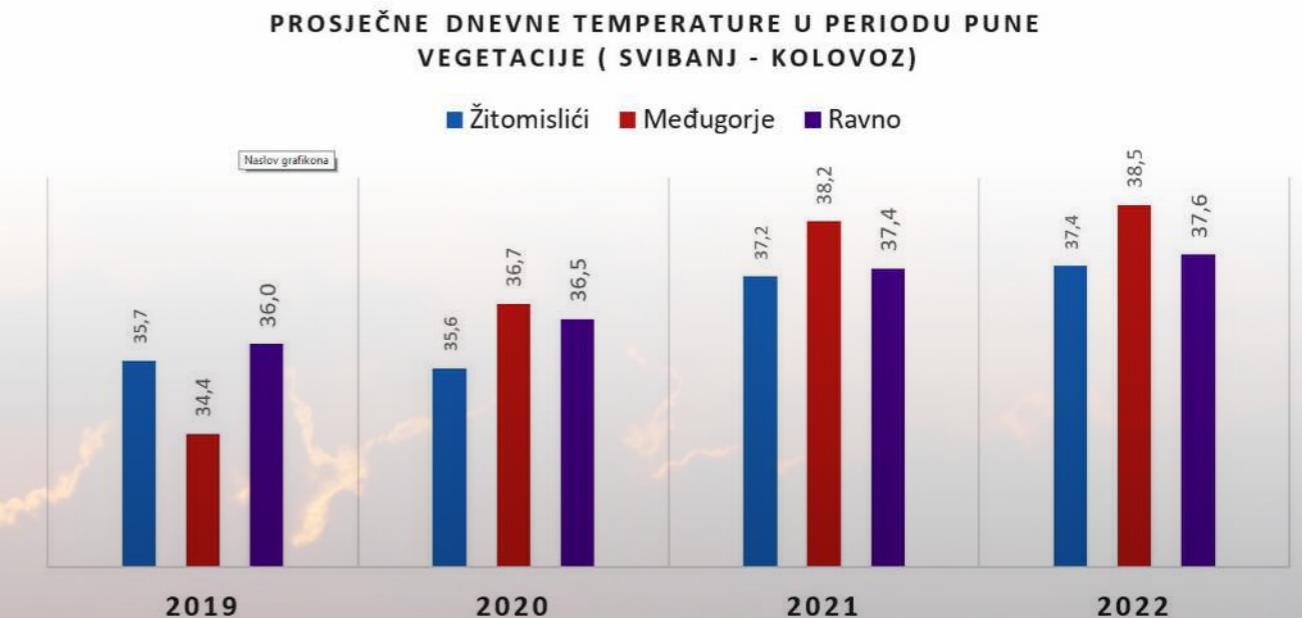
Za ovaj članak napravili smo analizu klime za zadnje četiri sezone 2019.-2022. na tri lokaliteta u Hercegovini (meteo postaje: Međugorje, Žitomislići i Ravno).

Graf Br. 1: Količina oborina na tri lokaliteta Žitomislići, Međugorje i Ravno u periodu vegetacije od početka svibnja do konca kolovoza 2019.-2022. (četiri zadnje godine).



Na grafu se jasno vidi da je količina oborina u periodu svibanj-rujan 2022. god. bila veoma slična količini oborina u 2021. godini. Ovo potvrđuje da je 2022. godina bila jednak sušna kao i 2021. godina. Lokalitet Međugorje ima ponovo najmanju zabilježenu količinu oborina od 53 mm za 4 mjeseca. Ovo je jedan od razloga zašto na sreću nije bilo ozbiljnijih problema s plamenjačom i pepelnicom. Tijekom lipnja i srpnja na ove tri meteo postaje zabilježeno je cca 10 lit kiše. Suša se nastavila i kroz kolovoz sve do treće dekade nismo imali značajnije oborine izuzev par lokaliteta gdje nismo imali meteo postaju. Mladi vinogradari i vinogradi u kršu bez navodnjavanja su značajnije osjetili sušu u ovoj sezoni. Ako se ovakav trend nastavi sigurno bi trebalo razmišljati o sustavu navodnjavanja.

Graf Br. 2: Prosječne dnevne temperature na tri lokaliteta Žitomislići, Međugorje i Ravno u periodu vegetacije od početka svibnja do konca kolovoza 2019.-2022. (četiri zadnje godine).



Prosječne temperature zraka u periodu svibanj – kolovoz bile su značajno više u 2022. godini od 2021. godine na sve tri lokacije. Ponovo je ovaj trend povećanja temperatura bio izražen na meteo postaji Međugorje gdje imamo razliku gotovo 4°C u odnosu na 2019. godinu i 2°C u odnosu na 2020. godinu. Tijekom ljeta 2022. na meteo postaji Međugorje imali smo 45 dana s maksimalnim dnevnim temperaturama iznad 35 °C, a od toga zabilježena su 4 dana s maksimalnim dnevnim temperaturama iznad 40 °C. U takvim uvjetima bez vlage u tlu poljoprivredne kulture ulaze u stanje toplinskog stresa koji značajno utječe na sve fiziološke procese u biljci. Ovo se posebno moglo prepoznati u vinogradima na kršu bez navodnjavanja, ali i na pličim tlima u polju. U ovakvim ekstremno suhim i toplim godinama izražena je pojava naglog sušenje trsova koji imaju problema s bolestima drveta (primarno Esca). Klimatski parametri ove godine najsličniji su prethodnoj sezoni. Na lokalitetima Žitomislići i Međugorje još jednom se potvrdilo da vinogradi prolaze kroz ekstremne uvjete suše i toplinskih udara.

Ako bi se na kraju nešto moglo navesti kao gorući problem s kojima se vinogradari susreću osim ekstremnih temperatura i suše, to bi bio pad potražnje za crnim vinima, recesija koja nam dolazi i kronični nedostatak radne snage u poljoprivredi. Cijene svih energenata otišle su izvan očekivanja i povezuju se s ratom u Ukrajini, a rezultat toga su divljanja cijena repromaterijala, što su vinogradari osjetili već na početku sezone u cijeni mineralnih gnojiva i goriva, a kasnije i svih ostalih repromaterijala. Cijena vina ostala je gotovo ista, a potrošnja i dalje stagnira ili pada. Ove činjenice će značajno utjecati na budućnost vinogradarstva u Hercegovini narednih nekoliko godina. Interes za sadnjom će sigurno padati, a investicije u postojeće vinograde će se smanjivati. Bez subvencija vinogradarstvo postaje neprofitabilna grana poljoprivrede koja će teško preživjeti najavljenu krizu i recesiju.

Danko Tolić

*Broćanska je visoravan Bogom dano naše mjesto*

*Vinogradi oko kuće u snove nam dođu često ...*



# Koji je smisao agroturizma?



*Više od pedeset godina industrijalizacija je snažno privlačila ljudе u gradove.*

*Nekada napućena i životna sela, i općenito rural,  
malo pomalo je ostavljen starijim ljudima i umirovljenicima.*

**M**ediji su globalno stvorili sliku o poželjnem životu koji se potpuno razlikuje od onog što zovemo život na selu. U pravilu, mladi ljudi su zbog tako stvorene slike i predodžbe o životu napuštali sela i zemlju te ju mijenjali za asfalt gradova. Rezultat svega je da sada preko 70 % svjetske populacije živi u urbanim sredinama. Sa strane pojedinca, možda izbor života u gradu i pored naslijedene imovine na selu ima smisla. Živimo u svijetu informacijskih tehnologija i mogućnosti realizacije mладог čovjeka na osobnom poslovnom planu ponekad je možda i veća. Međutim, taj isti mladi čovjek, u većini slučajeva, ostavlja naslijedenu imovinu i kreće "s nule" u urbanom području. Ako uzmemu u obzir američku izreku koja kaže: "zarađuje se godišnje, a bogati se generacijski", možda dođemo do drugačijih rezona i okrenemo se onomu što smo naslijedili, to pravilno vrednjujemo, kroz svoj radni vijek unaprijedimo, te budućoj generaciji ostavimo bolje preduvjete za rad i život.

Državu, grad i selo čine ljudi. Bez ljudi nema niti države, niti grada ni sela. Sve gubi smisao, i to ne samo ekonomski. Današnji "borci" za očuvanje planeta Zemlja kažu da treba planet Zemlja spasiti od čovjeka. No, čini se da se događa upravo suprotno. Gdje nema čovjeka imamo zapuštenu i neiskorištenu zemlju na kojoj raste korov i nisko raslinje koje u ljetnim danima najčešće proguta požar i ostavi za sobom unakaženu prirodu.

Život i rad na seoskom imanju je određenje. Nosi sa sobom puno odričanja i mukotrpнog rada, ali i zadovoljstva i ponosa na tradiciju i sve vrijednosti naslijedene od svojih predaka. Upravo te obitelji koje su ostale na svojim imanjima su čuvari tradicijske kulture i identiteta, ali i znanja i vještina koja bi bez njih nestala. Za državu i naciju su te obitelji od neprocjenjivog značenja. Može se sa sigurnošću reći da su negativni trendovi vezani za rural izravna prijetnja nacionalnoj sigurnosti, pa je mudro da država usmjeri pogled na to i kroz ra-

zličite programe izravno stimulira upravo život na selu. Ako je riječ o seoskim imanjima, treba snažnu stimulaciju usmjeriti na njihovu proizvodnju te ponuditi ostale olakšice. To većina ozbiljnih država radi (barem do sada) i tako rješava problem odlijeva stanovništva iz geografski nepovoljnijih područja. Hercegovina geografski pripada Sredozemlju. Nalazi se na stazama "modernih nomada" koji bježe iz urbanih sredina i traže dodir sa izvornom prirodom. Upravo je to bio razlog što se razvio agroturizam. U nas su već neka seoska imanja dodala nove agroturističke sadržaje. Kroz te sadržaje dodati su novi proizvodi i usluge, i oblici prodaje, te učinili svoja imanja profitabilnijim. Ulaganjem u agroturističke sadržaje i proširivanjem ponude otvara se prostor novim

generacijama u obitelji da aktivno sudjeluju na imanju i stječu znanja i iskustva. Na taj način moguće je stvoriti jedan funkcionalan krug koji će s vremenom sve više napredovati i značiti.

Stoga, smisao agroturizma nije samo gospodarski – što se često ističe, nego puno više. Agroturizam ima snažnu vezu sa identitetom, demografijom, kulturom, zemljom, prirodom, prostorom i općenito nacionalnim interesima. Čovjek svojim uplivom u prirodu može naštetiti istoj ili je pak oplemeniti. U slučaju agroturizma se upravo radi o oplemenjivanju prostora na kojem se razvilo obiteljsko gospodarstvo, koje je ujedno i dobar primjer ostalima – što cijelom području dugoročno donosi bolje perspektive. Upravo je to razlog zašto država, njene nadležne institucije i društvo trebaju podržavati agroturistička imanja, jer gubeći selo potkopavamo korijen društva i ulazimo u ireverzibilan proces – što nikako ne želimo. Neki od najbogatijih ljudi svijeta su trenutno vlasnici najvećih poljoprivrednih obradivih površina s još uvijek nejasnim ciljevima, a hrana je postala top tema (slučajno??). Zbog nestabilnog stanja u kojem se nalazi cijeli svijet i teško predvidive budućnosti, životna sela su na određeni način postala jajcem dijela strateških i poljoprivrednih proizvoda, i općenito sigurnije budućnosti jednog naroda ili države.

Krešimir Milićević



# Europskim sredstvima do razvoja ruralnog turizma

**Analiza obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava na području općine Čitluk pokazala je kako 90% registriranih OPG-ova proizvodi za vlastite potrebe, ali bez velike gospodarske aktivnosti, zbog čega obiteljska gospodarstva mogu kroz ovakvu aktivnost osigurati tek simbolična sredstva. Ogroman prostor za napredak vidljiv je u međusobnom povezivanju OPG-ova, kao i u poticanju razvoja ruralnog turizma kroz sudjelovanje u međunarodnim projektima.**

Razvojni program Ujedinjenih naroda u BiH (UNDP u BiH) kroz svoje redovite aktivnosti raspisao je javni poziv, a Općina Čitluk s partnerima aplicirala je na navedeni javni poziv, nakon čega je prijava ocijenjena pozitivno i uvrštena na preliminarnu listu za odabir korisnika za mjeru podrške investicijama u ruralni razvoj - EU-4AGRI. Nakon razmatranja prigovora i verifikacije tražene dokumentacije očekuje se da Općina Čitluk, kao prijavitelj, potpiše sporazum o početku realizacije projekta. Sami početak prijave projekta je išao na način da su se okupila četiri partnera s područja općine Čitluk, i to: Hercegovačko selo d.o.o. – ugostiteljsko - turistički kompleks, OPG Mario Vasilj – pčelarstvo, Šimun Bencun – smještajni kapaciteti i OPG Ivan Kordić – maslinarstvo. Navedene partnere povozao je poduzetnički duh i dobre poslovne ideja, a Općina Čitluk u projekt se uključila kako bi dala svoj doprinos u ispunjavanju rigoroznih uvjeta za sudjelovanje u javnom pozivu.

Motiv Općine Čitluk za sudjelovanje bio je povećanje šanse okupljenim partnerima da dobiju pozitivnu ocjenu za svoj projekt, te je zbog toga formirano projektno partnerstvo pred kojim su bili mnogobrojni zahtjevni zadaci vezani za ispunjavanje uvjeta, u čemu je pokušalo sudjelovati 48 partnerskih prijavitelja iz BiH. No, u konačnici, nakon komisijskog vrednovanja i bodovanja prijava prema administrativnim, općim, posebnim i kvalitativnim kriterijima javnog poziva, te evaluacije projektnih prijedloga i verifikacijskog posjeta terenu, samo 5 podnositelja prijave preporučeno je za financiranje i uvrštanje na preliminarnu listu.

Projektno partnerstvo, koje je uvršteno na preliminarnu listu, čine Općina Čitluk u ulozi prijavitelja projekta, te četiri ranije spomenuta partnerska obiteljska gospodarstva. U okviru projekta partneri će provesti aktivnosti i ulaganja u turističku infrastrukturu, koje će omogućiti zajednički

ki plasman usluga i proizvoda na tržištu u sklopu novog integriranog turističkog proizvoda pod brendom „Hercegovačko selo“. Integrirana turistička ponuda uključivat će smještajno-ugostiteljske usluge i tradicionalne prehrambene proizvode te pružanje specifičnog turističkog doživljaja kroz kušaonicu i autohtone elemente.

Kroz pripreme za projekt iz Hercegovačkog sela d.o.o. su utvrdili kako je turistička potražnja puno veća od trenutne stvarne ponude. Ovim projektom takvi nedostatci će se nastoje riješiti. U okviru projekta opremit će se kušaonica (trgovina) u samom objektu, gdje će se moći plasirati autohtonji hercegovački proizvodi, što će doprinijeti obogaćivanju turističke ponude na tržištu. U ovaj koncept se uklapaju partnerski OPG-ovi koji će plasirati svoje proizvode, ali ostavlja prostora i za duge OPG-ove s područja općine Čitluk koji će to isto moći učiniti. Iz ovoga proizlazi ostvarenje slijedećih **ciljeva projekta**:

- **Povećanje prihoda** u ruralnom turizmu Brotinja kroz veći, kvalitetniji i sadržajniji opseg usluga u proizvodnji i prodaji tradicionalnih prehrambenih proizvoda (med i maslinovo ulje).
- **Razvoj i povećanje smještajnih kapaciteta** turističkih objekata u ruralnom području Brotinja.
- **Stvaranje novih mogućnosti** zapošljavanja kroz otvaranje kušaonice i očuvanje postojećih radnih mjestra kroz povećanje proizvodnih i smještajnih kapaciteta domaćinstava.

Provedbom projektnih aktivnosti unapređenja turističke infrastrukture u smislu unapređenja postojećih kapaciteta te diverzifikacije i nadopune turističke ponude kroz opremanje punionice meda, mini uljare za maslinovo ulje i kušaonice autohtonih hercegovačkih poljoprivrednih proizvoda te opremanje smještajnih kapaciteta, partneri će značajno unaprjediti svoje poslovanje, što će osigurati ostvarenje specifičnih i općeg cilja projekta.

Dakle, Jedan od ključnih rezultata projekta je stvaranje integriranog turističkog proizvoda koji djeluje pod brendom Hercegovačko selo. Hercegovačko selo je kompleksan sustav koji čini osnovnu vezu između ponude i potražnje na turističkom tržištu Brotinja. Osigurava sinergiju postojećih proizvoda u inovativnim proizvodima, koji će na cijelovit način zadovoljiti specifične potrebe turista i osigurati poboljšanje uvjeta života aktera u projektu. Doprinijeti će povezivanju sudionika javnog i privatnog sektora, promociji, te samom brendiranju turističke destinacije. Općenito realizacija projekta će doprinijeti jačanju turističke ponude na području općine Čitluka što je, uz pružanje pomoći lokalnom gospodarstvu, osnovni motiv Općine Čitluk za sudjelovanje u projektu.

Slaven Markota  
projektni koordinator



# TRENDovi U SEOSKOM TURIZMU

Opće je poznato kako se trendovi u turizmu rapidno mijenjaju. Ovise o preferencijama ciljnih skupina turista, njihovim motivima koji ih potiču na putovanje, osobnim zanimanjima i željama. Trendove stvaraju sami turisti upravo prema svojim interesima. Danas trendove na turističkim tržištima stvaraju generacija X (rođeni od 1960. do 1980 godine), generacija Y ili popularno milenijalci (rođeni od 1980. do 1995. godine) i generacija Z (rođeni od 1995. do 2010. godine). Generacija Z još uvijek stasa kao turistička ciljna skupina, ali polako se stvara i nova generacija – alpha klinci čiji će trendovi putovanja obilježiti naredna desetljeća u industriji putovanja. Biti će zanimljivo pratiti koja će njihove preferencije biti vezane za seoski turizam.

Seoski turizam danas, kao poseban oblik turizma u industriji putovanja, usko je vezan za ponudu koja se temelji na tradicijskoj, lokalnoj kulturi. Ponuda

seoskog turizma temelji se na prezentaciji tradicijskog načina života i običajima kraja, izvornoj gastronomiji, naslijedenoj baštini i kulturnim značajkama vezanim za seosku zajednicu te svakako prirodnim atrakcijama. Seoski turizam prezentira, kroz turističke usluge, način života i kulturološki izričaj. No, bez obzira što bi se na prvi pogled pomislilo kako zbog tradicijske determiniranosti, seoski turizam nije elastičan što se ponude i trendova tiče, on svakako prati preferencije ciljnih skupina. Najčešće (nije isključivo) ciljne skupine gostiju seoskog turizma su generacija X, generacija Y i zadnje vrijeme generacija Z.

Preferencije ciljnih skupina turista ključne su za razvoj trendova. Trendovi se vrlo jednostavno mogu definirati kao smjer kretanja na tržištu, odnosno potražnja za određenom vrstom usluga i proizvoda (u turizmu). Stvaranje trendova nije šablonizirani proces već spontani način kreiranja

tržišta potražnje za određenim uslugama prema preferencijama ciljnih skupina i njihovom načinu života i ponašanja. Pa krenimo dalje, analizirajući koji su to zanimljivi trendovi u seoskom turizmu danas, odnosno koje usluge mogu privući goste na seoska domaćinstva:

**Škole kuhanja** – predstavljaju pružanje iskustva učenja spravljanja jela. Predstavljaju posebnu turističku ponudu seoskih domaćinstava organiziranu kao paket proizvod koji često bude primarni motiv za dolazak. Ako uzmemu u obzir da današnji turist ima želju snažno proživjeti svoj godišnji odmor i/ili putovanje, imati individualnu personaliziranu uslugu i otkriti autentične stvari, odnosno da želi biti dio lokalne, jedinstveno i teško ponovljive (replicirane) kulture, onda škole kuhanja svakako pružaju takav doživljaj. Filozofija škole kuhanja na seoskim domaćinstvima sastoji se u učenju spravljanja tradicijskih specijaliteta od strane samih domaćina. Dakle, sam domaćin postaje edukator i interpretator. Gost-turist iz prve ruke može naučiti tehnike spravljanja tradicijskih jela i aktivno učestvuje u procesu što za njega predstavlja posebno iskustvo.

**Jedinstveno gourmet iskustvo** – trend koji se u posljednje vrijeme vrlo snažno razvija i predstavlja pružanje usluga prehrane gostiju na autentičnim i neočekivanim lokacijama. Te lokacije mogu biti: u vinogradu ili polju, vrhu brda, usred šume. Uključuje i iskustvo ambijenta: farma, mjesta s panoramskim pogledom, slabo dostupna mjesta, mjesta s malim brojem ljudi koji se mogu ugostiti itd. Ponuda se temelji na tradicijskim specijalitetima s izvornim namirnicama i manufakturnom izradom iz vlastite proizvodnje.

**Živa baština** - Podrazumijeva prezentaciju kulture života i povijesti domaćinstva i cjelokupnog kraja u kojemu se domaćinstvo nalazi. Rastući trend. Budući da većina turista imaju "poljoprivredno" podrijetlo vrlo su zainteresirani doživjeti kako su na farmi živjeli njihovi djed i baka. Predstavlja promociju seoske kvalitete života kao i poljoprivredne tradicije i kulture.

**Didaktičke farme** - Farme organizirane za edukativne posjete od predškolske i školske djece i znanstvenika do organiziranih grupa posjetitelja svih životnih dobi. Prezentiraju se iskustva proizvodnje te razne vještine rada na farmi vezane za konkretnu aktivnost. Svojevrstan oblik cjeloživotnog učenja.



**Rent-a-farm** - Podrazumijeva mogućnost da gost renta dio vrta kojeg obrađuje, tj. vlasnik farme za njega obavlja posao dok je gost još kod kuće. Gost odlučuje što će se saditi u njegovo dijelu vrta uz preporuku vlasnika. Gost kad dođe na farmu slobodno koristi uzgojeno i aktivno sudjeluje u radu. Ovaj način čak motivira gosta za posjet farmi nekoliko puta godišnje na kraći i duži boravak. Isto tako gost može "rentati" stablo (voće), životinje, itd.

Postoje još niz trendova koji su se nedavno pojavili kao što su detox kolibe na seoskim gospodarstvima, "sobe" pod vedrim nebom i dr. koji pokazuju kako današnji turisti zaista žele originalnu ponudu koja će im pružiti iskustvo. U tom smislu seoski turizam ima svijetu budućnost jer je zaista neiscrpna riznica zanimljivih mogućnosti za kreiranje originalne turističke ponude. Svakako možemo ustvrditi da će seoski turizam spremno odgovoriti konkretnom i kreativnom ponudom na svaki postavljeni trend od strane ciljnih skupina gostiju.

Robert Baćac  
Pula



# KLIMATSKE PROMJENE I PROIZVODNJA VINA

*Sada više nego ikada moramo misliti o resursima koje koristimo u svom poslovanju. Kao i kod čovjeka koji se rodi, neke su nam odlike (za)dane, a neke razvijamo kroz svoj život. Neke odlike su stvar karaktera i genetike, a neke spadaju u vještine koje stječemo, te izučavamo i uvježbavamo.*

Tako je donekle i s poslovanjem - neke resurse i pogodnosti smatramo u startu zdravo za gotovo, dok druge razvijamo, borimo se za njih ili jednostavno kupujemo. Voda, zrak, sunce, vjetar,... to su sve naši prirodni resursi koji u slučaju vinarstva tvore fino tkanje svake sorte vina, ovisno o kojem se podneblju radi. Ako malo bolje pogledate, nema etikete vina, koja je stručno osmišljena, a da ne spominje teren, sunce ili neku drugu posebnost kraja u kojem se vino rađa. Sve drugo, tehnologiju, znanje, marketing i branding, prodajne kanale... sve to znamo da moramo sami razviti i da, ako želimo napredovati, moramo ulagati ustrajne napore da ih osmislimo, uspostavimo, a onda i održimo.

Međutim, sve ovo što razvijamo je tek završni čin, to je ono što tek izgura naše vino kroz vrata naše vinarije i doveđe ga na stol pred našeg cijenjenog kupca ili gosta. Tamo, u srži, gdje plod vinove loze nastaje, u suncu, zemlji, vodi... tu je temelj za koji često imamo zadani svijest da je oduvijek bio i da će zauvijek biti - nepromijenjen, bogat i dostupan. Istina, takvog ga jesmo naslijedili. Međutim, kako nam realna sadašnjost govori, naslijedili smo i tu sreću ili nesreću da preuzmemos

odgovornost da taj temelj sačuvamo za buduće naraštaje da bi oni također mogli odabrati koristiti ovu zemlju na ovako plodonosan način kao i mi.

Hektari šuma i terena nestaju pod požarima. I vinogradi i maslinici nestaju pod požarima, nečije godine truda odlaze u trenu. Vinogradite i sporo umiru ako nema vode, kao što je sada nema diljem Europe. Poremećaji nastaju u kalendaru berbi, ono što je uvijek isto ili slično bilo, zahtijeva pravodobne reakcije. Prilagodba klimatskim promjenama je naš put budućnosti, međutim jesmo li svjesni da smo već na njemu? Mi već sada se iz godine u godinu, iz sezone u sezonu, nalazimo u situacijama kada moramo donositi odluke u danom trenutku, prema nekom nepredvidivom događaju ili pojavi – pa tako ni sada, kada smo se našli u iznimno sušnom razdoblju. Nije ovo jedina sušna godina, pa da ne zahtijeva ništa više od trenutačne odluke da se minimizira njen utjecaj. Ovo je započeti ciklus u kojem moramo ubrojiti suše, poplave, topilinske valove i ostale pojave u svoju prilagodbu poslovanja klimatskim promjenama. Ovo ne znači da u vezi ostalih odluka koje zahtijeva poslovanje ne radimo na dalnjem okretanju neutralnom poslovanju (op.a. kli-

matski neutralno poslovanje podrazumijeva da tvrtka mjeri svoje emisije CO<sub>2</sub> i kompenzira ih na različite načine što njihove emisije dovodi na nulu, npr. s offset programima. Ovo ne znači da izbjegavanje i opća redukcija emisija i dalje nije prioritet).

Danas se masovno mjeri CO<sub>2</sub> otisak za naše aktivnosti kao i za naše poslovanje. U skoroj budućnosti možemo očekivati da brojne regulative od nas zahtijevaju da budemo certificirani na način koji bi jamčio da slijedimo smjernice u borbi protiv klimatskih promjena. Stanje u koje smo se doveli i u kojem smo se našli je jako izazovno. Međutim, ovo razdoblje i istinski je revolucionarno i inspirirajuće. U krizama cvjeta inovacija, te se često može svjedočiti rađanju novog zajedništva za zajedničke ciljeve. Nove tehnologije će kad tad potpuno nadvladati stare, pa tako i fosilna goriva. Nema osobe na svijetu na koju ne utječu klimatske promjene, kojeg god statusa bila. To smo nedavno posvjedočili i s pandemijom koronavirusa koja još nije završila, ali jest prisilila svijet da reagira zajedno, bar kroz prakse učenja i razmjene saznanja i znanstvenih otkrića. Stoga, preispitajmo svoj proizvodni pogon, i lanac distribucije, kao i poruke koje odašilje naš brend. Snažna geografska odrednica već u staru pribraja vinarstvo u jednu od najboljih grana koja

drži lokalnog čovjeka na svojoj zemlji. Tu smo već jedan korak ispred mnogih drugih industrija. Također, vinarstvo je usko povezano s okolišem, te o njemu ovisi, gdje se opet otvara prilika da usvojimo što bolje principe organske poljoprivrede, inovacije u proizvodnji te da prilagodimo svoj utjecaj na okoliš na svojoj mikrolokaciji. Također, vinarji su vrlo cijenjena grupa poduzetnika čiji se glas poštuje, te ima težinu pri istupima u javnosti. Samim time imaju moć skrenuti pažnju općeg društva na vrijednosti za koje se zalaže, a to neminovno mora biti po samoj prirodi stvari - sama priroda.

**Nekoliko primjera dobre prakse koja se može primijeniti na imanju gdje se uzgaja vinova loza:**

#### Bioraznolikost:

Insekti, ptice i mali sisavci su dio svakog terena. Ostavivši prostore koji su neobrađeni te omogućuju nastanjivanje životinja i gniježđenje ptica pridonosi očuvanju bioraznolikosti u vašem vinogradu.

#### Voda:

Primjer je prikupljanje kišnice te skupljanje u rezervoaru za slučajeve suše.

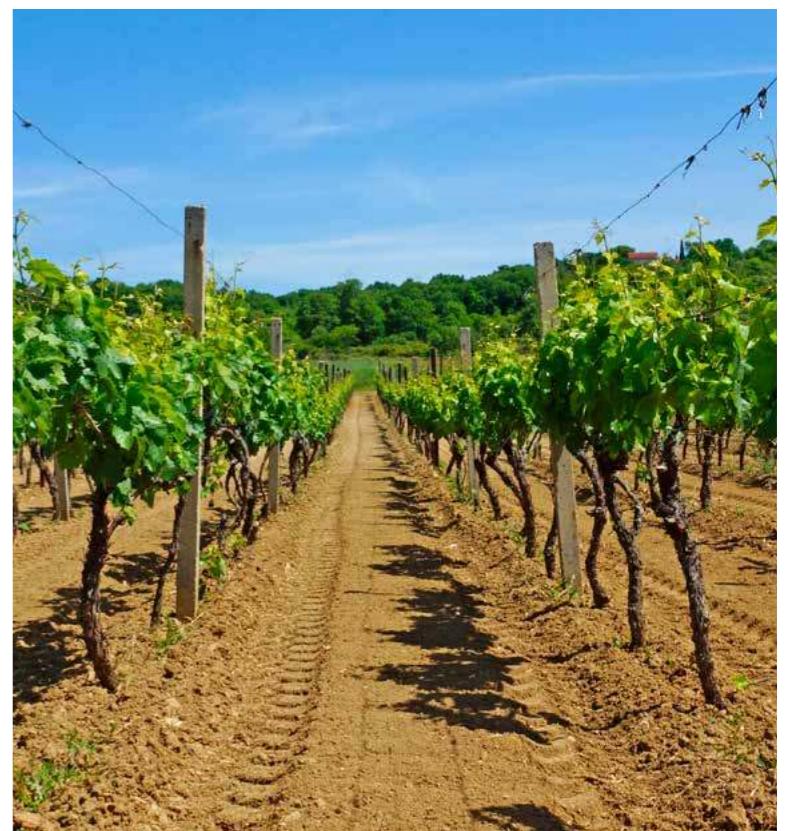
#### Tlo:

Kompostiranje i prihranjivanje tla na prirodan način je svakako ispravan način brige za tlo. Minimiziranje upotrebe umjetnih sredstava te pozorna kontrola i mjerjenje takve upotrebe.

#### Lokalna zajednica:

Zapošljavanjem osoba iz lokalne zajednice te korištenjem proizvoda drugih lokalnih proizvođača zatvaramo krug održivog poslovanja spram svoje zajednice. Lokalne vinarije se mogu uključiti u akcije koje pridonose kvaliteti svoje zajednice, te time pružiti primjer koji bi slijedili i drugi lokalni dionici.

Natalija Krešić Lončar  
Samostalni konzultant  
Zagreb





# Hodočasnik

Turizam je ekonomski fenomen dvadesetog stoljeća koji se praktično pretvorio u industriju putovanja, a početkom dvadeset prvog stoljeća doživio je kulminaciju. Riječ je o putnicima koji ostvaruju noćenje/a u nekoj destinaciji s ciljem privremenog boravka u njoj i povratkom. S obzirom da većina područja ima neke prirodne ljepote, kulturno povijesno naslijeđe ili nešto drugo dovoljno atraktivno što ljudi žele posjetiti, razvili su se tzv. posebni oblici turizma. Zbog svojih prirodnih ljepota i kulturno povijesnih vrijednosti te dobre prometne dostupnosti, Hercegovina se u novije vrijeme s pravom zove turistička regija. Od sjevera do juga, puno je različitih atraktivnosti i (skoro) sve prikladno je stavljeno u funkciju turizma ili su izgrađene prikladne atrakcije. Pored svih lijepih mjesta i gradova Hercegovine, ipak Međugorje zauzima posebno mjesto i pozornost - jer je daleko najposjećenija destinacija Hercegovine.

Po riječima vidioca, u Međugorju se 1981. ukazala Blažena Djevica Marija i ukazanja traju sve do danas. U međuvremenu je Međugorje postalo stvarno hodočasničko odredište i formalno postalo hodočasnička (turistička) destinacija, jer pored svoje atraktivnosti ima zadovoljene i ostale kriterije kao što su smještajni kapaciteti i dostupnost. Spomenuti posebni oblici turizma nas podsjećaju i upozoravaju na posebnost Međugorja, pa se samo po sebi nameće pitanje po čemu je Međugorje posebno (posebno) u odnosu na druga odredišta. Logično je da turizma nema bez turista, tj. ljudi na putovanju, a turista nema

bez dovoljne motivacije za putovanje. To znači da su u pitanju dva (ključna) pojma u turističkoj terminologiji o kojima treba voditi računa, a to su motivi i aktivnosti turista. Jedne motivira npr. planinski ugođaj i uživanje u skijanju dok druge primorski ugođaj i sunčanje i kupanje, treće pak stari gradovi i obilasci muzeja i galerija, itd. Međutim, što je to posebno što motivira hodočasnika?

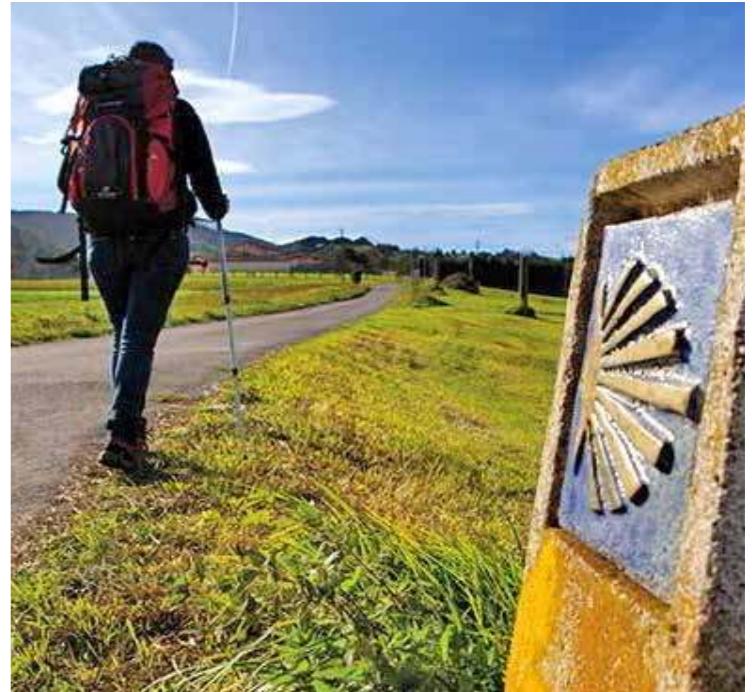
## Tko je hodočasnik?

Formalno on je turist čije putovanje je motivirano vjerskim razlogima. Netko je vrlo dobro rekao: „Hodočasnik niježno kroči na sveto tlo; turist prodire na sveta mjesta i fotografira njihove ostatke. Hodočasnik putuje s poniznošću i strpljenjem; turist pak nadut i u žurbi“. S obzirom da već četrdeset godina susrećemo i služimo hodočasnike mogli smo i sami uočiti i osjetiti tu razliku između hodočasnika i ostalih putnika/turista. Njegovi (hodočasnikovi) motivi su motivi višeg ranga i prožeti su žrtvom (pokorom), odričanjem, molitvom i odmorom u Duhu, pa samim tim i potrebe su mu specifične. Na putovanju ne traži luksuz i prekomjernu ugodu. Zadovoljan je s ispunjenim osnovnim ljudskim potrebama ovog naraštaja. Bitno mu je ostvariti svoj zavjet, obnoviti osobnu vjeru, nadu i povratiti mir u svoj život. Sve nabrojano hodočasnici traže upravo u Međugorju. Radeći anketu među hodočasnicima koji su više puta posjetili Međugorje, s molbom da navedu samo jedan-najvažniji razlog njihovog opetovanog dolaska, velika većin

zahtjeva od strane države, a država će imati nadzor nad ukupnim prometom, te pratiti i pomagati destinaciju u njenom dalnjem razvoju. Međugorje ima široke reperkusije na naš društveno ekonomski život i samo bolje shvaćanje hodočasnika i njegovih potreba, te njegove posebnosti, može donijeti potrebiti red koji će biti od pomoći svim zainteresiranim stranama.

Čuvajući posebnost međugorskih brda, sakralnih objekata i molitvenih prostora, te osiguravanjem osnovnih hodočasničkih potreba u ugostiteljskim objektima i destinaciji, učinit ćemo točno ono što hodočasnik od nas očekuje. Pretjerivanje u ponudi i praćenje trendova iz drugih oblika turizma (izuzev ako nije riječ o drugoj ciljnoj skupini turista) je lutanje koje obično završava kao promašena ili kontraproduktivna aktivnost. Ovim se člankom, u najboljoj namjeri, želi svima koji služe ili će u budućnosti služiti hodočasnike te upravljati destinacijom, ponovno naglasiti posebnost Međugorja u odnosu na druge destinacije i hodočasnika kao posebnog putnika/turista i gosta.

Krešimir Milićević



## MUZEJ I GALERIJA U MEĐUGORJU



# Naša Majka

U travnju 2022. godine Međugorje je dobilo novi i jedinstven kulturno - umjetnički lokalitet. Novootvoreni muzej i galerija „Naša Majka“ u Međugorju nudi prikaz povijesti Međugorja od početka ukazanja Blažene Djevice Marije pa sve do danas - kroz fotografije, vokalne i video zapise, a sve uz upotrebu najnovije digitalne tehnologije. Inovativnom digitalnom tehnologijom, hologramima i video projekcijama na poseban način se želi posjetitelju približiti Međugorje i broćanski kraj. Naziv „Naša Majka“ nam jasno govori da je riječ o našoj Nebeskoj Majci, Blaženoj Djevici Mariji, Kraljici Mira. Na prednjem trgu ispred muzeja nalazi se skulptura Ruke, akademskog umjetnika Josipa Ivešića, koje simboliziraju veliku povezanost između neba i zemlje, i stavlja promatrača u odnos spram poruci. Trg predstavlja mjesto na kome se nakon obilaska muzeja i galerije, i u svakome drugome trenutku, možete okrijepiti i odmoriti. U sklopu cijelog objekta je i suvenirnica gdje posjetitelji mogu izabrati uspomenu na doživljeno iskustvo „Međugorja u malome“. Muzej i galerija su namijenjeni prvenstveno hodočasnicima ali i domaćim stanovnicima, posebno mlađim uzrastima koji pamte Međugorje samo po onome što danas vide. Ovaj zbilja vrijedan objekt zaslужuje da se priča o njemu i da ga se preporučuje za posjetiti.

DVG



## Obilježeno 180 godina Matrice hrvatske

Matica hrvatska proslavila je 180. obljetnicu utemeljenja svečanim programom pod pokroviteljstvom Vlade Republike Hrvatske 13. lipnja u Hrvatskom narodnom kazalištu u Zagrebu. Prigodne govore održali su predsjednik Matice hrvatske Miro Gavran, koji je pozdravio brojne visoke uzvanike iz kulturnog i društvenog života, te predsjednik Vlade Republike Hrvatske Andrej Plenković.

Program je vodila Antonia Čosić, kojoj je pripala i čast da publiku nagradi svima poznatim riječima slavne hrvatske pjesnikinje Vesne Parun, dok su glumci Robert Kurbaša i Zlatko Ožbolt recitirali Hektorovićeve, Gundulićeve, Nazorove, Domjanićeve, Matoševe, Ivaniševićeve i Pupačićeve stihove.

Glumac Goran Grgić utjelovio je lik utemeljitelja Matice hrvatske grofa Janka Draškovića, koji se duhovito referirao na aktualnu zbilju. Na svečanosti je premijerno prikazan dokumentarni film o 180 godina Matice hrvatske redatelja Leona Rizmaula (scenaristi Josip Brleković i Leon Rizmaul, snimatelj Mirko Cvjetko).

Svečanost su uveličali članovi Komornog zbora Ivan Filipović pod dirigentskom palicom Gorana Jerkovića. Osim himne na početku, izveli su i Prosto zrakom ptica leti Vatroslava Lisinskog, te skladbu To je tvoja zemlja Drage Britvića i Alfija Kabilja u obradi Zdravka Šljivca. Proslava je nakon službenog dijela

programa nastavljena druženjem u foajeu kazališta uz prigodan domjenak, kušajući broćanska vina koja je darovao predsjednik Matice hrvatske u Čitluku.

Prof. Andrija Stojić



Na terasi Hrvatskog narodnog kazališta uz broćansku Žilavku



Broćanski maslinik

dani berbe  
grožđa  
BROČNO 2022



# ODRŽIVI I ODGOVORNI RAZVITAK u ruralnim područjima HNŽ

Hercegovačko-neretvanska županija graniči s Republikom Hrvatskom, a time i Europskom unijom i ujedno je raskrije dva osovinska komunikacijska pravca - regionalnoga, državnog, međudržavnog (BiH-RH) i europskoga karaktera - što određuje sadašnju, ali i buduću poziciju Hercegovine u ovom dijelu Europe. Spomenuti geoprometni položaj predstavlja prednost s gospodarskog aspekta i aspekta privlačenja investicija. Usvajanjem Strategije ruralnog razvijanja za razdoblje 2021. – 2027. godine stavljen je fokus na **održivom rastu i razvoju ruralnih područja** u Hercegovačko-neretvanskoj županiji.

Ruralni razvitak predstavlja **sveobuhvatan i više-sektorski** održivi razvitak ruralnih područja, s ciljem diverzifikacije ekonomskih aktivnosti u ruralnim područjima, koja se suočavaju s problemima kao što su depopulacija, starenje stanovništva i loši socio-ekonomski pokazatelji, a koji čine ruralni prostor pasivnim i nepoželjnim za život. Pri određivanju ruralnog područja koristi se kriterij OECD-a, koji uvodi odnos broja stanovnika i površine na kojoj žive, odnosno „gustoču stanovništva“. Primjena ovog pristupa na najnovije procjene broja stanovnika u BiH rezultira time da je 114 od 142 općine klasificirano kao "ruralno" i definira 60% stanovništva koje živi u ruralnim područjima (UNDP 2013). Mala

proizvodnja, usitnjeno zemljišnog posjeda, mala produktivnost, deficit poduzetničkog mentaliteta i znanja, tehnološko zaostajanje, demografsko slabljenje koje se očituje u stalnom odlasku mladih i školovanih ljudi u urbane sredine, jačanje osjećaja besperspektivnosti itd. glavna su obilježja aktualnog stanja ruralnih područja i položaja poljoprivrede (UNDP 2013).

Budući da je za ruralno područje Županije poljoprivreda svakako najvažnija djelatnost, stanje u poljoprivrednoj proizvodnji neizostavni je dio strateškog razvijanja ruralnih područja. Stoga Strategija sadrži **viziju i plan preobrazbe poljoprivrede** kao osnovne gospodarske djelatnosti ruralnih područja u svim njenim aspektima, od poslovanja na poljoprivrednom gospodarstvu do mogućnosti i analize svih čimbenika koji utječu na širi poljoprivredno-prehrambeni sektor, uključujući poljoprivrednu proizvodnju, preradu, distribuciju proizvoda, tržiste i zahtjeve potrošača. U svrhu pretvaranja niza komparativnih prednosti Hercegovačko-neretvanske županije, među kojima su: geografska, krajobrazna i biološka raznolikost te očuvanost prirodnih resursa u konkurentne prednosti, definirana su tri strateška fokusa na temelju kojih se kreiraju strateški ciljevi ruralnog razvijanja HNŽ-a.

**Strateški fokus 1:** Stabilnost dohotka i povećanje konkurent-

nosti u održivoj poljoprivrednoj proizvodnji.

**Strateški fokus 2:** Održivo upravljanje prirodnim, prostornim i infrastrukturnim resursima ruralnih područja.

**Strateški fokus 3:** Uravnotežen ruralni teritorijalni razvitak, unapređenje uvjeta života i rada ruralnog stanovništva i unapređenje gospodarskog razvijanja kroz nepoljoprivredne djelatnosti i ruralni turizam.

Prepoznajući važnost općine Čitluk sa razvijenim vjerskim turizmom i Međugorjem kao najpoznatijim marijanskim svetištem te turističkom destinacijom u Bosni i Hercegovini, kao i potencijalima za razvoj ostalih specifičnih oblika turizma (ruralni turizam, agroturizam, kulturni, sportski...) pravo je mjesto za raspravu o turizmu i razvoju, te modelima koji će pomoći daljnjem razvijanju općine i šire regije. Također, zahvaljujući prirodnim

resursima, biološkoj raznolikosti, pogodnoj klimi, te dugoj tradiciji u poljoprivrednoj proizvodnji autohtonih i izvornih sorti, ovo područje HNŽ-a ima odlične preduvjete i potencijal za razvoj tržista proizvoda s dodanom vrijednošću, a koji još nisu u potpunosti iskorišteni. Izravna veza proizvoda s određenim zemljopisnim područjem daje dodatnu vrijednost i prepoznatljivost tom području, te doprinosi ruralnom razvijanju, osobito onih udaljenih i dislociranih područja. Obzirom da je Čitluk kolijevka vinogradarstva i vinarstva u BiH, broćanski vinari imaju vrlo važnu ulogu i najviše su zastupljeni u ovom turističkom proizvodu. U kontekstu vinogradarstva, izuzetno bogata tradicija i višestoljetno iskustvo u proizvodnji vrhunskih vina pozicionirali su Brotnjo na svjetsku mapu turistički značajnih regija, pri čemu treba posebno učinjati na Žilavku i Blatinu, autohtone visokokvalitetne južne sorte po kojima je ovaj kraj nadaleko poznat. Na nama je da zaštitimo i očuvamo naše nasljeđe, tradiciju i kvalitetu koju je svijet odavno u nama prepoznao.

Ruralni turizam, kao značajan element održivog turističkog, ekonomskog i socijalnog razvijanja ruralnih područja, nailazi na sve veće razvojne i ekonomski poteškoće u svom razvoju, dok se na strani turističke potražnje iskazuje sve značajniji interes za ovim oblikom turizma. Problemi i poteškoće na koje nailazimo odnose se prije svega na slabu ekonomsku snagu obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, kojima je – u kombiniranoj ekonomiji paralelnog bavljenja poljoprivredom i turizmom – vrlo teško, postići pozitivan financijski učinak. Razvojna rješenja treba tražiti u implementaciji adekvatnog modela upravljanja ovim, vrlo osjetljivim područjem društvenog i ekonomskog razvoja te njegovom kvalitetnom provedbom na svim razinama. Cilj ove konferencije je pronaći mehanizam koji bi umanjio ili ublažio prikazane probleme, a neke i u potpunosti uklonio. Suvremeno turističko tržiste sve češće je vođeno željom za upoznavanjem autohtonih i autentičnih vrijednosti ruralnih područja zbog čega trebamo težiti ka privlačenju gostiju kojima su motivi putovanja vezani uz manje sredine, održivi razvoj, očuvanu prirodnu i kulturnu baštinu, aktivni turizam te uz tradicionalnu eno-gastronomiju kojom naša ruralna područja obiluju. Ekspanzivni gospodarski razvoj ovog područja prati i povećana potražnja za radno intenzivnim djelatnostima što pozitivno djeluje na zapošljavanje lokalnog stanovništva, otvarajući čitavu lepezu mogućih aktivnosti i poduzetničkih projekata. Posebno pozitivno na razvoj ruralnog turizma djeluje klasterizacija i umrežavanje većeg broja dionika stvarajući sinergijske efekte.

Daljnji razvoj poljoprivrede i različitih oblika turizma na ovom području poprima mnogo šire razmjere i postaje široko razvojno, socijalno i ekonomsko pitanje ruralnih sredina, i kao takvo teži ostvarivanju postavljenog strateškog cilja - stvaranje i očuvanje radnih mesta i boljih životnih uvjeta. Dugogodišnja tradicija i prepoznatljiva kvaliteta je ono što poljoprivreda i brojne druge nepoljoprivredne djelatnosti u HNŽ valorizira i čiji utjecaj može doprinijeti odgovornom i održivom razvijanju ruralnih područja. S tim ciljem u sklopu ovogodišnje turističko kulturno-gospodarstvene manifestacije „Dani berbe grožđa“ priredili smo konferenciju „Održivi i odgovorni razvoj u ruralnim područjima HNŽ“ u organizaciji Vlade Hercegovačko-neretvanske županije, Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede HNŽ i općine Čitluk. Predavanja i panel rasprave u sklopu konferencije bit će usmjerene na prikaz planiranih i postojećih inicijativa za promoviranje i privlačenje domaćih i stranih investicija u poljoprivredno-prehrambeni sektor i ruralna područja, o ulozi žena u ruralnom turizmu te institucionalnoj podršci u poljoprivredi, kao i o važnosti strateškog planiranja kao temelja za rast i razvoj te potrebama gospodarstva. Namjera nam je da putem ove konferencije potaknemo znanstvenu i stručnu raspravu kroz panel raspravu o važnosti očuvanja ruralnih područja u našoj županiji te da ukažemo na moguće pravce razvijanja ruralnih područja, te potrebu diverzificiranja ekonomskih aktivnosti.

Dr. sc. Damir Jerković

# UTJECAJ INFLACIJE NA VINSKU INDUSTRIJU



Odgovor na pandemiju te rat u Ukrajini neminovno je doveo do velike ekonomске krize u cijeloj Europi. Inflacija u cijelom svijetu je na naslovnicama svaki dan, a i Bosna i Hercegovina se suočava s najvišim stopama inflacije u proteklih 25 godina i povećanje troškova života svima je na umu u BiH, ali i diljem svijeta.

Postavlja se pitanje kako će visoka inflacija utjecati na vinsku industriju, posebno u kombinaciji sa stagnirajućim ukupnim gospodarstvom i recesijom koja se očekuje u narednim mjesecima. Uvriježilo se mišljenje da vjerljivo ulazimo u prvo značajno razdoblje stagflacije (inflacija + stagnirajući gospodarski rast) u nekoliko desetljeća. U nedavnoj smo prošlosti doživjeli recesije, ali ne i rastuću inflaciju, i to ne njih dvije odjednom. Troškovi proizvodnje i distribucije rastu već više od godinu dana, neki čak dramatično, a najavljeni povećanje kamatnih stopa postaviti će nove izazove pred vinare. Popis čimbenika koji utječu na rast troškova proizvodnje je podugačak i uključuje energiju, gnojivo, transport, staklo i druge inpute, a u BiH je dodatni problem i radna snaga, koja je i dalje manjkava.

S obzirom da cijena svih ostalih proizvoda također raste, mnoge vinarije su već podigle ili planiraju podići cijene u 2022. Važno je naglasiti da cijene vina nisu porasle u skladu s cijenama drugih dobara - barem ne još. Drugim riječima, realna cijena vina u prosjeku je zapravo pala u posljednjih godinu dana, a također je pala i relativna cijena vina u odnosu na neke druge kategorije pića. Projekti, naravno, skrivaju puno, jer se vjerojatno usred rasta cijena promijenila i struktura potrošnje vina. Sasvim sigurno je da će cijene vina još rasti jer je potrebno samo malo duže vrijeme da promjene cijene prođu kroz sustav. Postoje specifičnosti u godišnjem proizvodnom ciklusu vina što uzrokuje sporije promjene cijena u odnosu na primjerice mlječne proizvode. Sasvim sigurno je da će se s novom berbom vinari suočiti sa značajnijim porastom ulaznih sirovina koje će neupitno dovesti i do novog rasta cijena. Možda je preuranjeno početi brinuti o tome kako će potrošači vina reagirati na više cijene u kontekstu stagflacije - ako i kada stignu? Ili - i to je moja poanta - **možda bi bilo dobro strateški razmotriti moguće scenarije** kako bismo se pripremili za navedeno.

**Hoće li** vinogradari i vinarije moći zadržati svoje marže prebacujući veće troškove na potrošače kroz više cijene proizvoda?

**Zašto** cijene vina ne rastu brže?

**Hoće li** se značajno smanjiti potrošnja vina s obzirom da je inflacija realno smanjila dohodak s kojim potrošači raspolažu?

**Hoće li** prodaja vina financijski rasti u skladu s inflacijom?

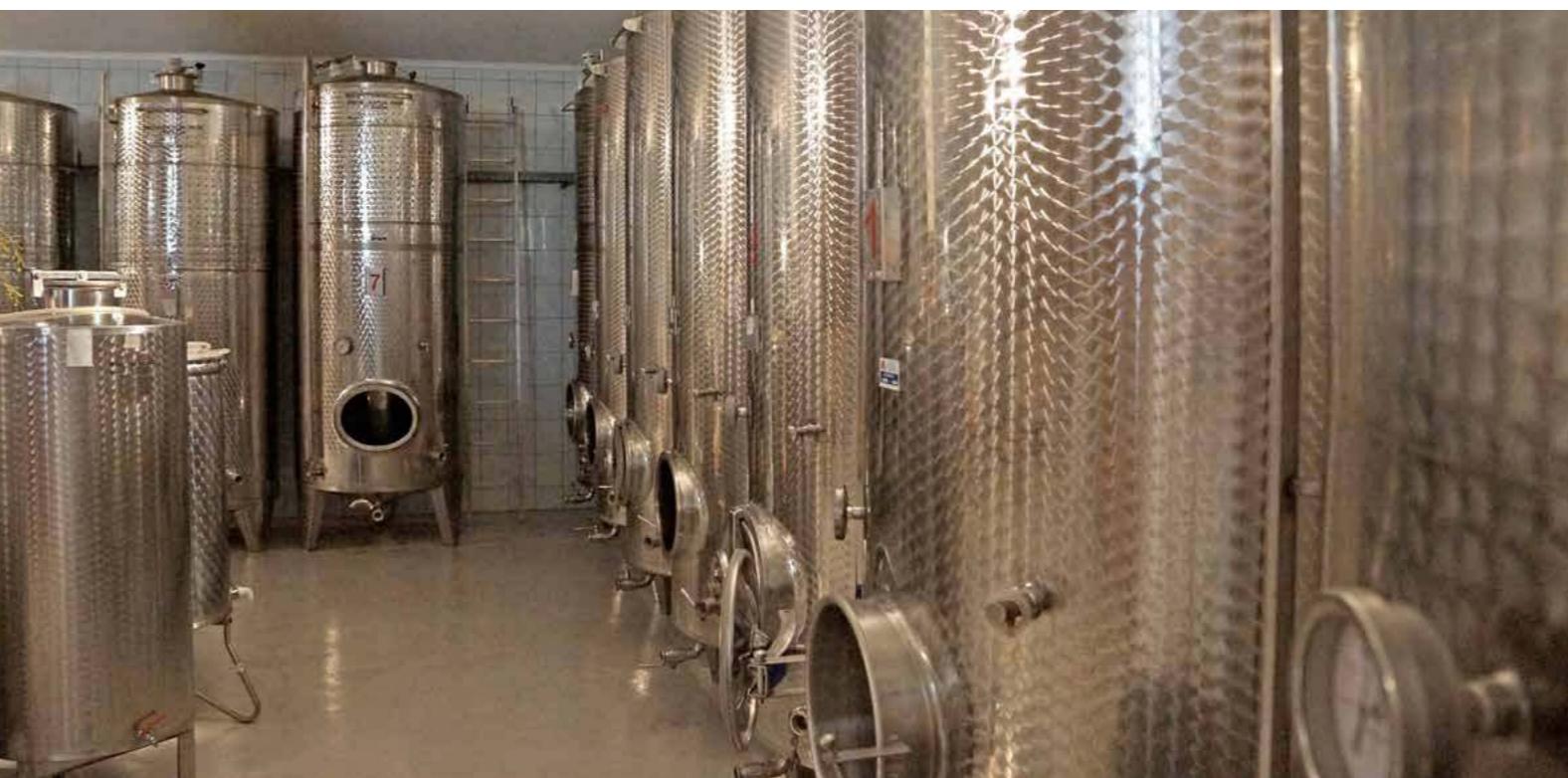
**Kako** će reagirati potrošači s obzirom da su vrhunska vina u velikoj mjeri luksuzni proizvod?

Povećanje relativne cijene vina donekle će stvoriti učinak supstitucije, odnosno zamjenu vina drugim alkoholnim proizvodima ili jeftinijim vrstama vina u odnosu na prethodne kupovine. Kako će se to odvijati ovisi o nizu čimbenika jer nemamo puno nedavnog iskustva s povećanjem cijena vina koja je uzrokovanu rastom ulaznih cijena sirovina (nasuprot "premiumizaciji" vina u potaknutoj potražnji).

Također, realno smanjenje dohotka potaknuto višim cijenama vina, ali i višim cijenama općenito, utjecati će sasvim sigurno i na manju potrošnju vina u cjelini, ali i na veću lojalnost već afirmiranim markama vina.

Ulazimo u vrijeme neizvjesnosti, pogotovo jer dolazi nakon covid krize, koja je uzdrmala mnoge gospodarske i društvene strukture i sasvim sigurno nas očekuje turbulentno vrijeme i u vinarskoj industriji. Nažalost, više je pitanja nego odgovora.

Ilija Barbarić





# Stoljeće vinogradarske zadruge u Čitluku

**O**ve se godine navršava 100 godina od osnivanja vinogradarske zadruge u Čitluku. Malo tko u nas zna za taj jubilej, pa čemo nešto reći o toj zadruzi. Zadrugarstvo se u Evropi javlja pedesetih godina 19. stoljeća, kao reakcija na gospodarski i socijalni poredak kojega je stvorio liberalni, bolje reći, gramzljivi kapitalizam. Temeljna su načela zadrugarstva sačuvati privatnu svojinu, ali onemogućiti profit od rente i kamata. Zadaća mu je ljudi naučiti upravljati zajedničkom imovinom u vlastitom interesu; te umjesto konkurenkcije i međusobne borbe postaviti načela uzajamne pomoći i solidarnosti. Zadruga zapravo štiti seljaka u liberalnom kapitalističkom okružju. Moglo bi se reći da je seljačko zadrugarstvo temeljeno na načelima na kojima su stoljećima živjele i radile kućne, obiteljske zadruge pa kako

vrđi poznati francuski ekonomist Charles Gide „zadružni sustav potječe iz duše samoga naroda.“ Zadrugarstvo su u nas najviše opticali svećenici. Koliko su bili aktivni u osnivanju zadruga govori podatak da su od 19 registriranih hrvatskih seljačkih zadruga u Hercegovačkoj Franjevačkoj provinciji u 1913. godini, svećenici bili upravitelji u 18 zadruga. U napretkovu listu Zadrugar iz 1920. godine piše da bi svaka župa trebala imati seljačku zadrugu.

vaca seljaci su se počeli samoorganizirati, pa u rujnu 1922. osniraju vinogradarsku zadrugu. Cilj je formiranja Zadruge začinčka prerada i prodaja grožđa i njegovih proizvoda, nabava vinogradarskih potrepština kao i promicanje vinogradarske zvodnje u Brotnju. To je bio važan događaj za broćanske vinogradare, pa pogledajmo što je o osnivanju Hrvatske vinogradarske zadruge u Čitluku izvijestio list Narodna sloboda u broju od 29. rujna 1922. godine.

ivačka skupština održana je u Čitluku 24. rujna "nakon sv. Vrijeme je očito bilo lijepo jer je skup održan „pod briješ-”, kako navodi izvjestitelj. Skupu je nazočilo 200 – 300 sel- vinogradara na čelu s Matom Zupcom, uz prisutnost pred- nika Saveza hrvatskih seljačkih zadruga za BiH iz Sarajeva. Istritelj sa skupa navodi razloge za osnivanje Zadruge: *Prije-  
te nužda natjerala vinogradare iz Brotnja i okolnih sela da se  
vrate u zajedničko zadružno kolo u cilju da ne moraju prodati  
se grožđe podrumarima i trgovcima mostarskim pošto zašto.  
Ieku stane pamet kad razabire, da su ti ljudi htjeli prisiliti vi-  
ogradare da im prodaju grožđe po 6 – 8 kruna (U to su vrijeme  
ne računate u krunama premda je već uveden i dinar, a odnos  
1 Din = 4 K) na kilo, a znadu vrlo dobro da je lanjske godine  
ca bila po 20 – 24 K, a ove su je godine prodavali po 40 – 45 K.  
i je grožđe bilo 10 – 12 K. Na osnovi točnih računa stoji proiz-  
vođač 1 kg grožđa u Brotnju 9 K ne računajući nikakvu zaradu.  
na proizvođači trebaju preuzeti ulogu i podrumara i trgovaca.  
u zadruzi iznosio je 50 K po „motici“ (Jedna motika vinogra-  
vnosila je 500 trsova)vinograda, upisnina 40 K po zadružaru  
adesetorostruko jamstvo. Predujmovi za predano grožđe,  
osno vino, izdavali su se članovima do 50 % vrijednosti pre-  
e robe, a kad se vino proda do 75 %. Zajmovi u obliku robe  
(por, modra galica i drugo) davali su se do peterostrukе vis-  
udjela, što iznosi pola krune po trsu.*

skupštini se odmah upisalo i platilo upisninu 98 članova, ali su rekli da će naknadno to učiniti. Izvjestitelj navodi da zadruga ima oko 40 vagona vina, a zadruge u Brotnju 4.000 motika vinograda, što je prema tadašnjem razmaku sadnje iznosilo oko 10 hektara. S obzirom na površine pod vinogradima u to vrijeme, to bi bilo 20 – 25 % svih vinograda u Brotnju. To znači da učionički kapital iznosio 200.000 K, a jamčevina četiri milijuna kuna. Za predsjednika ravnateljstva zadruge izabran je Mate Zubac iz Čitluka, a za predsjednika Nadzornoga odbora fra Paško Marčić, župnik u Čitluku. Ravnateljstvo se obvezuje da će postaviti učinog naročitog stručnjaka iz vinogradarstva i podrumarstva da bi se doble veće partije jednoličnih vina i tako omogućilo zadružnoj glas svojim produktima". Zadruga će postati članom Saveza hrvatskih seljačkih zadruga, a predstavnici Saveza su učili da će vinogradarskoj zadruzi ići na ruku u svakom pogledu.

Udjel se u zadrugu mogao unositi u novcu ili naturi. Zadaća je adruge bila unapređenje vinogradarstva i vinarstva. Potiče se u vremeni način obrade vinograda, obnova vinograda na američkoj podlozi, provođenje zaštite od bolesti i štetnika. Prerada grožđa od zadrugara, kao i njega i prodaja vina bila je zajednička. Na taj je način moguće bilo postići povoljniju cijenu. Pravila zadruge usvojena su naglavnoj skupštini od 16. 9. 1923., a zadružna je upisana u registar Okružnoga suda u Mostaru 13. 5. 1924. godine. No prema Statističkom godišnjaku Glavnoga zadružnog saveza u Kraljevini Jugoslaviji za 1929. godinu, u poslovnoj 1926. godini nema ni jedne vinogradarske zadruge u članstvu Saveza hrvatskih seljačkih zadruga. Pronašli smo da je Okružni sud u Mostaru 3. 1. 1930. godine otvorio stečaj nad cijelom pokretom i nepokretnom imovinom Hrvatske seljačke vinogradarske zadruge za Bročno i okolicu Čitluka (Narodno jedinstvo, broj 12 od 30. 1. 1930.). Tako je vinogradarska zadruga u Čitluku završila svoje kratkotrajno djelovanje.

očito je da se ta zadruga nije mogla nositi s konkurentnim poljoprivrednim društvima i trgovcima iz Mostara koji su u to vrijeme otkupljivali grožđe u Brotnju. Čak je i predsjednik zadruge Mate Zubac – Šare, tako je sam imao za tadašnje prilike veliki podrum, prodavao svoje grožđe podrumarima iz Mostara. Prema podatcima Odjela za poljoprivrednu seoskog kotara Mostar, vinar iz Mostara Risto Krulj je otkupio je 1931. godine u Brotnju 35.940 kg grožđa u Čitluku (Savuto na Čitluku i dotjerano u vinu u Mostar, kako piše u izvješću), a samo od Mate Zubca kupio je 19.368 kg, više nego od svih ostalih Brotnjaka. Novu inicijativu za osnivanje vinogradarske zadruge u Brotnju potaknuo je 1936. godine kotarski agronom. No po njegovom planu uz vinogradarsku zadrugu trebalo je podići i vinarski podrum. Na tom tragu je Povrćarsko-voćarska zadruga iz Mostara inicirala osnivanje jedne vinarsko-vinogradarske zadruge u Mostaru u čiji su sastav ušli i vinogradari iz Brotnja. Osnivačka skupština održana je u Čitluku 11. 4. 1937. godine. U zadrugu se učlanio veliki broja vinogradara iz Brotnja. Prema popisu zadrugara za 1937. godinu u zadrizi je bilo 69 Brotnjaka. To očito da su Brotnjaci bili jako zainteresirani za tu zadrugu jer već polovinom 1938. godine, prema kvartalnom izvještaju o upisanim zadrugarcima vinogradarske zadruge bilo 122 Brotnjaka iz svih naših sela. Ta je zadruga u Gnojnicama imala vinski podrum kapaciteta 10 vagona i otkupljivala je grožđe od svojih zadrugara.

Nakon Drugoga svjetskog rata zadružarstvo je izgubilo nekadašnji interes. Nesretni komunistički neuspješni eksperiment sa seljačkim radnim zadrugama stvorio je kod ljudi animozitet prema zadružarstvu, što se i danas osjeća. Mnogi ljudi još uvijek zaziru od osnivanja zadruga iako bi zadruge dobro došle u povezivanju proizvodnje i prometa i unapređenju poljoprivrede.

Prof. dr. sc. Jure Beljo



# TRNJAK

## Puše li Trnjak Blatini za vratom?

**S**matra se autohtonom sortom zapadne Hercegovine i Imotske krajine. Prema usmenoj predaji u Hercegovinu su ga donijeli Francuzi za vrijeme Napoleonove okupacije Dalmacije. Zelene knjige hrvatske autohtone sorte vinove loze, pišu o sorti Trnjak ili Trnak koju danas uzgajaju u Hercegovini, te u okolini Imotskog i Vrgorca. Blatina ima funkcionalno ženski cvijet pa se ne može sama oprasivati. Ulogu oprasivača preuzeo je "doseljenik" iz Francuske koji Hercegovci i Imoćani zovu Trnjak, a je li mu podrijetlo iz Francuske, upitno je. Pojedini poznavatelji vina pitaju se trebaju li se plašiti hrvatski i hercegovački crnjaci plavca, babića i crljenka, vranca i blatine, odgovor je trnjka. Užitak koji pružaju vina od te revitalizirane, a nevjerojatno potentne sorte su harmonična, puna, kompleksna i brzo osvajaju. Bila je skoro izumrla sorta koja se mogla naći sporadično uz suhozide (duvare). Ranije se mijesala u manjem omjeru s Blatinom, ali čista sortna vina nisu izlazila na tržiste. Godine 2004., Hercegovina vino i Vinarija Čitluk podižu prve

- veće nasade. Nije cilj bio proizvesti čisto sortno vino nego se Trnjak sadio prvenstveno radi oplodnje Blatine jer cvatu u istom razdoblju, a znamo da Blatina ima funkcionalno ženski cvijet i neredovite je oplodnje. Iza toga i ostali vinogradari počinju saditi Trnjak. Provodila se mini vinifikacija, radile su se probe, postavljalo se pitanje može li Trnjak dati vina vrhunske kakvoće? Nakon nekoliko godina istraživanja, dobiveni su izvrsni rezultati i Trnjak počinje izlaziti na tržiste, stidljivo, ali ponosno. Ispitivanja su pokazala kako Trnjak treba brati pravovremeno, ne prerano, ne prekasno. Osim šećera treba paziti i na kiseline. Njegovanje sortnog vina Trnjak pokazalo se izvrsnim u hrastovim bačvama, ali i u pojedinim godinama u barrique bačvicama. Pojedini poznavatelji vina daju svaku pohvalu sortnom vinu, a to pokazuju i brojne nagrade na festivalima. Sinonimi: Trnak, Trnjak mali, Trnjak uzgoriti, Trnjak veliki, Kovačuša, Rudežuša, Trnak crni.



**Podrijetlo i rasprostranjenost:** Nepoznatog podrijetla. Nedovoljno ispitana sorta. Najviše se uzgaja u Imotskoj krajini, oko Vrgorca i zapadnoj Hercegovini.

### BOTANIČKA OBILJEŽJA

**Bujnost:** Osrednje bujna sorta.

**List:** Okrugli ili duguljasti list, jako urezan, peterodijelan, golog naličja. Sinus peteljke otvoren i u obliku slova „U“.

**Cvijet:** Morfološki i funkcionalno dvospolani.

**Bobice:** Srednje velike, okrugle i modre.

**Grozdi:** Srednje velik, piramidalan i zbijen.

**Agrobiološka svojstva:** Dozrijeva u trećem razdoblju.

**Oplodnja:** Normalna i redovita

**Rodnost:** Daje dobar i redovit urod.

**Rezidba:** Najviše odgovara srednje visoki sustav uzgoja i kratka rezidba.

**Izbor tla i položaja:** Najbolje mu odgovaraju crvenice i osućane južne i jugo-zapadne ekspozicije.

**Otpornost prema bolestima:** Srednje otporan.

**Afinitet prema podlogama:** Dobar afinitet prema podlozi Vitis berlandieri x Vitis riparia Kober 5 BB.

**Gospodarsko tehnoška obilježja:** Mošt je izrazito kvalitetan s koncentracijom šećera od 20 - 26 %, i 4,5 - 6 g/L ukupnih kiselina. U povoljnim uvjetima, ako se kasnije bere, daje suvarak s koncentracijom šećera iznad 28 %. Sadržaj alkohola u vinu je od 12 - 15 vol., uz 4 - 5,5 g/L ukupnih kiselina. Vina su odlične kvalitete, a vrlo često se kupaju s Blatinom. Intenzivno su obojena, pitka, vrlo ugodne aromе, harmonična.

Prof. dr. sc. Tihomir Prusina

## IN MEMORIAM



STOJIĆ-MATIĆ  
PAVICA 1931.-2021. i ŽARKO 1931.-2022.

**B**ili su najstariji proizvođači vina i rakije u Hercegovini. Otkada znaju za sebe uzgajali su vinovu lozu i uvinjavali vino, a bavili se i proizvodnjom prirodnih rakija i likera. U početku se proizvodnja grožđa obavljala na vrlo malim, razbacanim parcelama, a vino se spravljalo i čuvalo u malim izbama (konobama). Među prvima, točnije 1982. godine, grade moderan podrum i registrirali su se kao proizvođači vina i rakije. Glavnina vina bila je zaštićena i kontroliranog podrijetla. Posjedovali su oko 2 hektara vlastitih, suvremenih planatažnih vinograda. Svaki vinograd opskrbljen je sustavom za natapanje & quot; kap po kap & quot;, te uređajem za praćenje temperature, oborina, vlage i tlaka zraka.

Prvi su u Hercegovini zasadili vinograd sortom Cabernet sauvignon i Chardonnay, najpoznatijim svjetskim sortama od kojih su dobili istoimena vina izvrsne kakvoće. Osim s vlastitim površinama Stojići su otkupljivali Žilavku i Blatinu iz ponajboljih vinograda svojih susjeda. Žarko je vodio podrum, uvijek je tražio mišljenje stručnjaka, a Pavica je bila korektiv. Kada bi se kušala vina ona bi davala svoje mišljenje i uvijek bi znala odabratи što je najbolje. Iz njihove kuće nitko nije otišao niti gladan, niti žedan. Prava domaćinska kuća.

Proveli su 70 godina u braku. Vrijeme je učinilo svoje. Umrli su u razmaku od nepuna četiri mjeseca. Svima nama će ostati u lijepom sjećanju. Neka ih dragi Bog nagradi za sva njihova dobra dijela i dade mir i spokoj njihovim dušama.

# Božji dar (Nera eta) NERETVA



Pritoke Neretve su Repešnica, Rama, Rakitnica, Ljuta, Lađanica, Krupac, Bukovica, Bjela, Trešnica, Idbarčica, Kralješnica, Neretvica, Buna Bregava i Trebižat. Neretva je kanjonska rijeka sve do Gabele, gdje se širi u deltu koja je pod zaštitom Unesco od 1992. Od Opuzena se dijeli u 12 rukavaca. Plovna je od morske obale do Metkovića. U Jadransko more se ulijeva u blizini Rogotina i Ploča. U donjem toku Neretve prisutne su dvije struje vode. Jedna struja teče prema moru i slatka je voda koja ide po površini. Druga je slana voda koja ide iz mora pod uticajem plime i oseke. Glavna karakterstika Neretve nije njena smaragdno zelena boja, nije ni mekousna pastrmka koje ima malo gdje osim u Neretvi. Nije ni njena hladnoća vode, nego nešto baš drugo, a to je uloga i utjecaj Neretve na život u Hercegovini. Ona je naša žila kucavica. Kako pjesnik reće: Neretva je trbušna aorta Hercegovine.

Utjecaj vodenog toka Neretve (Nerone, Narente, Nestosa) veoma je bitan za sve poljoprivrednike uz rijeku, ali i sve na okolnim brdima. Imo veliki utjecaj na mikroklimu.

Da nije Neretve, ne bi bilo ni neretvanskih gusara koji su porazili mletačku flotu, ne bi bilo ni maratona lađa, ni skokova sa Starog mosta; a tek koliko bi nam nedostajale mandarine, lubenice, rajčice i naša vinova loza, grožđe i vino... Što bi smo bez jegulje, žabljih batača i neretvanske pastrmke... Neretva napaja i zemlju i žedne ljude ovoga kraja, te hlađi za vrućih dana. Neretva je Hercegovini Božji blagoslov. I zato uz zahvalnost treba ponekad učiniti nešto dobro za nju. Ona će nastaviti teći, a mi trebamo brinuti o njenom zdravlju i čistoći. Bez nje ćemo brzo ožedniti. I zato, neka nas legenda o Neretvi, napisana u nastavku, uvijek podsjeti na darovanu nam lijepu i bogatu rijeku.

## Legenda o Neretvi

Negdje gore u brdima pojavilo se veliko čudo, zmaj... Bilo je vrlo miroljubivo i dobroćudno, nije pravilo nikakve štete ljudima koji su često dolazili da ga vide kako leži i gricka kamen. Džudžangač se hranio kamenjem. Pričalo se da je jeduci kamen prokopao kanal čak gore od Lebrenika i planine Jabuke. Bio je dugačak više od sto metara, a prekriven velikim krljuštima otpornim na sve i svašta, ali ne i na vodu, bolje reći ni na kakvu tečnost. Kada bi se spremala kiša, nepogrješivo bi to osjetio i tada bi ubrzano jeo kamenje u stranu, praveći sebi tunel da se zaštiti od kiše, i ne bi izlazio dok sunce ne grane. Svaka kap tečnosti koja bi pala na njega, odvalila bi mu jednu krljušt koja bi sa džudžangača odletjela dosta daleko, napravivši udubljenje u hercegovačkim stijenama, proizvodeći mu strašnu bol koju bi on rikanjem propratio.

Tu u brdima živješe domaćin Nero i njegova žena Nera sa svojih petero djece. Obrađivali su ono malo zemlje i imadoše jedan mali vinograd. Živjeli su skromno od svoga rada podižući svoju djecu. Imali su u kući dva bureta vina iz kojih su pili sa svojim prijateljima. Jedno bure bi im trajalo do Usksra, a drugo bure bi obično otvarali oko Usksra. Tako bješe i tog puta... Nero otvorio ono puno bure vina, nasu u bukaru, oproba, i zapanji se od čuda. Vino se bješe usirćetilo... Ljut, bijesan, razočaran; dozva svoju ženu Neru i reče joj da proba vino. Žena oproba vino, ali odmah isplijunu iz usta neugodnu tečnost. Sve bješa jasno.

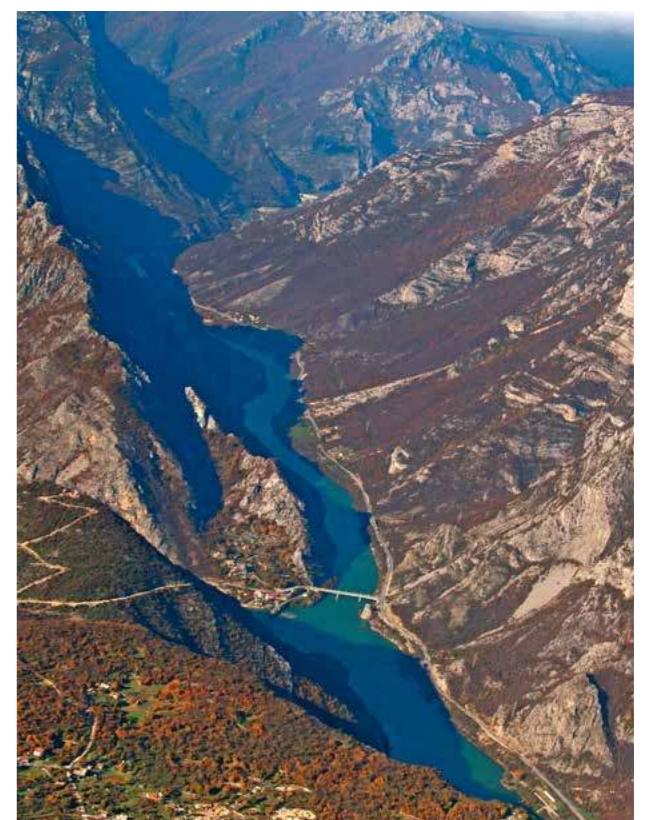
Uze Nero kotrljati ono bure do klanca povrh njihove kuće sa željom da ga baci u duboki kanal, jer bure u kojem se vino usirćetilo više nije bure, bar je to naučio od svoga djeda. Gurnu Nero bure sa litice. A ono poletje kroz zrak. Nije Nero vidio da u dnu kanjona na suhom kamenju leži mirno i spokojno Džudžangač. Nit Nero vidje Džudžangača, nit Džudžangač osjeti da bure puno nekakve tečnosti leti ravno na nj. Tresnu mu bure po sred leđa, puče ko'

karpuzu, vino se prosu po njemu. Riknu zmaj, čulo se do mora sinjega, pomahnita, mahnu repom, klepi po kamenju, al' na nesreću, Nero bi jaše ošinut dok je stajao i u čudu gledao što napravi. Zmajeva repina ga presječe na dva djela. Šiknu krv, pade Nero sve na očigled njegove petero djece, koja su sve to izdaljeg gledala. Poludi zmaj i svojim ogromnim ustima pomahnitalo poče jesti kamen praveći sebi kanal za bježanje. Bježeći i pomahnitalo jeduci kamen, od mokrine mu počeše otpadati komadi sa leđa padajući i lijevo i desno od njega, te praveći udubljenja u hercegovačkim stijenama. S repa mu otpade komadina mesa i nasta Repešnica, s ramena mu poleti komad mesa i nastade Rama. Veoma ljut izgubi još jednu krljušt i nasta Ljuta i Rakitnica. S leđa mu otpa komad bijela mesa i nasta Leđanica. Od krupna komada što otpa s Džudžangača nasta korito Krupac, a onda s njega otpa bjeli komad mesa i nastade korito Bijela. Korito Kralješnice nasta kad mu otpa dio kralježnice. Nije znao kud udara i nastavi zubima glođati kamen jureći ne znajući kuda... preko brijega, eto korita za Bregavu. Znao je kukavac crni samo da treba bižat, i eto korita za Trebižat ...

Kad su Nerina djeca vidjela šta im bi sa ocem, u suzama otrčaše majci da joj kažu što Džudžangač učini njihovom ocu. Nera vršnu, uhvati se za grudi i otrča da vidi svog muža. Ridajući suze pored mrtvog muža, jecajući, suze počeše da se slijevaju niz padinu pravo u onaj kanal što je Džudžangač iskopao. Suze u potocima, suze Nerine i njene djece potekoše iskopanim kanalom, pravo za Džudžangačom... Suze počeše puniti korito, a Nera jecajući i plačući sa litice progovori: „Džudžangače, suze te moje stigle...“ I zaista, potoci suza počeše stizati Džudžangača koji je već bio proglođao dobroih 222 kilometra, osjeti da ga voda stiže i još brže i jače nastavi glođati sebi put... ali što je brže glođao sebi put, bježeći od Nerinih suza, nije znao da se približava vodi golemoj, vodi mora sinjega... Kad progrize zadnji zalogaj, lupi u more. Pljusnu ga

voda po cijelom tjeru. Raspa se u milijun sitnih komada... i tako zauvijek nestade Džudžangača. Ali, gdje god je pao i ma koliki komad mesa sa njega bio, to nije bilo mrtvo meso. Iz svakog tog komada mesa bi odgamizalo malo dlakavo biće ostrih zuba i kandži, prekriveno krznom, koje narod vrlo brzo nazva Džudžanima. Ne boje se vode, ali vole pileći krv. Njihov boravak u Hercegovini je obavijen velom tajne. Džudžana su vidjeli samo rijetki, ali posljedice džudžanske posjete kokošnjicima su vidjele skoro sve kuće u Hercegovini. Džudžangač je prokopao korito rijeke Neretve dugo oko 222 kilometra od planine Jabuke do Opuzena. Neretvo, da te nije trebalo bi te izmislići. Džudžangače, hvala ti!...

Sunce vas sve grijalo!



# MED u djevičanskom saću

Kroz razdoblje mog pčelarenja mnogi sladokusci su me propitkivali o ljekovitosti, kakvoći i prirodnosti meda pri čemu bi poneke osobe, uglavnom starije približno mojih godina, identično tvrdile kako se sjećaju da im je najsladji i najukusniji med bio kad ih je u djetinjstvu neki pčelar počastio komadićem meda u saću kojega su potom slasno pijukali. Imali su pravo, jer taj osjećaj nije samo subjektivne naravi već je utemeljen i na znanstvenim spoznajama. To, čime su ih pčelari častili, je MED U DJEVIČANSKOM SAĆU o čemu nešto više u slijedećim redcima i slikama.

U proljeće 2016. godine, po dokasku na pčelinjak, uočio sam da izljeću pčele iz košnice koju koristim za razrovanje i koja je bila prazna. To je bio znak da se tu nastanio neki odbjegli roj. Pažljivo sam podigao poklopac ispod kojega su pčele već izgradile nekoliko satina mladog DJEVIČANSKOG SAĆA pa sam zaključio da su tu svega nekoliko dana. Potom sam pripremio suvremenu košnicu sa pokretnim i prenosivim okvirovima te u nju, koja će biti stalno stanište, smjestio ove pčele s maticom. Kad sam nakon tih radova bolje promotrio izgrađeno djevičansko saće u kojem još nije bilo legla javila mi se pomisao da to uslikam.

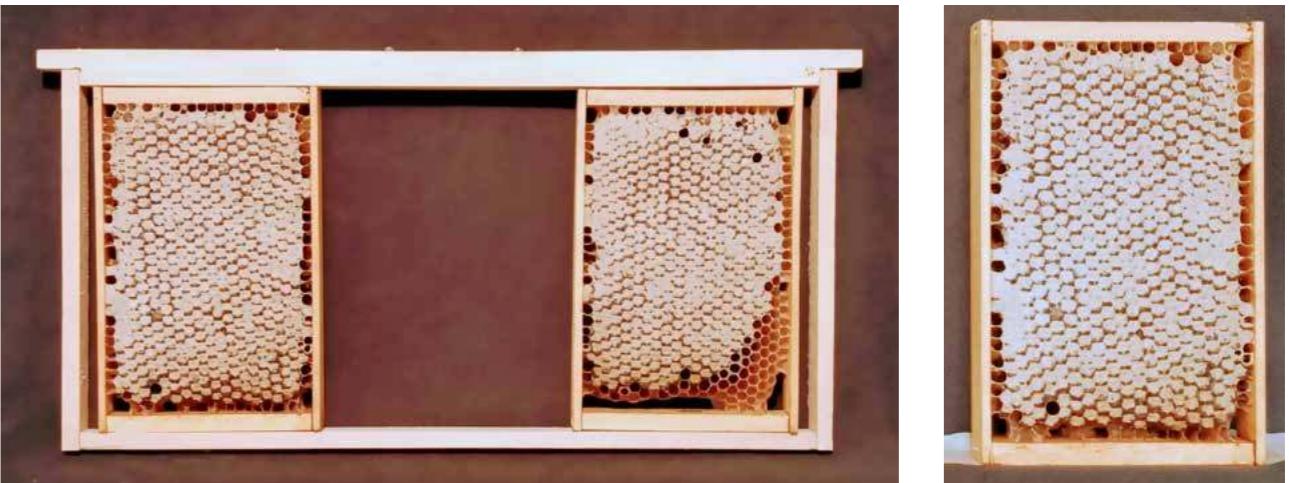
U središnjem dijelu tako izgrađenog saća matica nese jajašca iz kojih se izlegu pčele, pa se taj dio naziva LEGLO, a iznad i pored legla u DJEVIČANSKOM SAĆU pčele pohranjuju MED. Kada su ljudi - pčelari držali pčele u jednostavnim košnicama tada su za svoje potrebe izrezivali djevičansko saće s medom a preostali med bi ostavljali pčelama za prezivljavanje i prezimljivanje do slijedećeg proljeća kada će pčele nadograditi stanište novim djevičanskim saćem. Lako je zaključiti da je taj med iz takozvanih primitivnih košnica, prema današnjim kriterijima, potpuno ekološki proizvod iz djevičanskog saća, te da su takav med kušali i pijukali na početku spomenuti sladokusci. Znanstveno je utvrđeno, iako se logički nameće identičan zaključak, da je u takvom medu, skupa s voskom, veća koncentracija eteričnih ulja i peludnih zrnaca, koji daju bogatiji miris i okus, nego što je u vrcanom medu.

Korištenjem osobine - nagona kod pčela da grade djevičansko saće u praznom prostoru košnice, pčelari ih mogu "usmjeravati" na proizvodnju meda u djevičanskom saću. To čine stavljanju u košnice okvirove - ramove u kojima pčele, pri pogodnim uvjetima, izgrađuju djevičansko saće u koje pohranjuju med.



lako postoje gotovi manji okvirovi koji su izrađeni od umjetnih tvari, ja sam proizvodnju meda u djevičanskom saću isprobavao i sa manjim drvenim okvirovima, jer drvo je ipak najprikladniji materijal za tu namjenu. Izrađivao sam okvirove takvih dimenzija kako bi u standardni okvir mogla stati 3 manja okvira.

Najbolji su uvjeti za proizvodnju meda u saću kada pčele donose obilnije količine nektara u košnice, a to najviše ovisi o klimatskim uvjetima u vrijeme cvjetanja medonosnog bilja. Na području Hercegovine gdje pčelarim (Služanj, općina Čitluk), povoljni uvjeti rijeđe se događaju. Posljednji približno povoljni uvjeti bili su 2019. godine kada su pčele u jednoj vrlo jakoj zajednici skoro potpuno napunile i voštanim poklopacima zatvorile nekoliko okvirova meda u djevičanskom saću. Dva takva okvira ostavio sam kao uzorak za povremeno promatranje u kojima je med već kristalizirao, pri čemu su još i sada voštani poklopci neoštećeni pa čuvaju kvalitetu meda.



Ove -2022. godine pokušao sam to ponoviti ali zbog slabijih klimatskih - medonosnih uvjeta pčele nisu uspjеле u potpunosti izgraditi djevičansko saće a kamo li ga napuniti medom.



Nisam nakanio educirati o proizvodnji meda u djevičanskom saću niti obrazlagati komercijalnu stranu takve proizvodnje, već sam želio predočiti neke podatke na temelju kojih manje upućeni čitatelji/ce mogu bar malo proširiti spoznaje o medu u djevičanskom saću. Za spravljanje nekih pripravaka s ljekovitim biljem, za koje se vjeruje da potpomažu liječenju, ponekad se kod pčelara traži med u djevičanskom saću. U nedostatku takvog meda preporučam korištenje kvalitetnog vrcanog meda jer takva zamjena neće bitno umanjiti djelotvornost pripravka. Mislim da ne treba pretjerivati u uzvjetovanju kakvoće meda u djevičanskom saću naspram jednake (iste) vrste vrcanog meda kojeg se nakon vrcanja ne filtrira niti zagrijava i kojeg se propisno čuva u hermetički zatvorenoj staklenoj ambalaži, jer u temeljnim svojstvima nema bitne razlike. Ne okljevajte trošiti med kao hranu bez obzira je li u djevičanskom saću ili je vrcan. Ne zaboravite da ima meda različite kakvoće, kao kod mesa i mesnih prerađevina, zatim kod mlječnih proizvoda i svih ostalih namirnica.

Neka ste mi živi, zdravi i dugovječni s medom ili bez meda u prehrani, te svako dobro vam želim.

Ivan Turudić Ićara

Autor članka sa suprugom Nevenkom pri dodjeli priznanja za ŠAMPIONSKI MED njihovih pčela koji je takvim ocijenjen i proglašen između 183 ocjenjivana uzorka na manifestaciji 5. DANI HERCEGOVACKOG MEDA održano u Mostaru 16. studenog 2019. godine.





dani herbe  
grožđa  
BROTNJO 2022

# Kušaonica hercegovačkih vina i sireva u Starom gradu

**U**turistički živahnoj mostarskoj ulici Braće Fejića, u rustikalnom ambijentu Starog grada, otvorena je prva kušaonica hercegovačkih vina i sireva ovog tipa u Hercegovini. Kušaonica "Via Vino" je dio programa Vinske ceste Hercegovine. Brojnim turistima koji posjećuju Mostar i svim zaljubljenicima u mediteranske proizvode napokon se na jednom mjestu nudi kušanje i prodaja hercegovačkih autentičnih proizvoda poput: vina, sira, maslinova ulja, eteričnih ulja, domaćih vrhunskih proizvoda.

Kušaonica "Via Vino" je mjesto susreta mladih i starih zaljubljenika u mediteranski stil života. Svi posjetitelji su u mogućnosti probati neka od dvadesetak biranih vina s područja Hercegovine. Osoblje kušaonice "Via Vino" nudi kompetentne vinske savjete pri odabiru vina. Njihov Wine Shop ima u ponudi samo probrana i vrhunska vina Hercegovine koja se ne mogu pronaći u restoranima u okruženju. U rustikalnom ambijentu "Via Vino" kušaonice se redovito organiziraju degustacije vina i sireva, eteričnih ulja i ostalih domaćih proizvoda. Isto tako "Via Vino" je otvoreno za suradnju sa svima u pogledu promocije hercegovačkih vrijednosti.

Ovaj lokalitet će definitivno obogatiti ukupnu turističku ponudu šarmantnog i živahnog Starog grada, te je kao takav savršeno mjesto za opuštanje.

DBG



## Broćansko ekstra djevičansko maslinovo ulje **LUCA**

**T**uređenom masliniku pored obiteljske kuće Dugandžić u Čitluku sljubljene su sorte maslina: Oblica, Leccino, Pendolino, Coratina od kojih se dobiva ekstra djevičansko maslinovo ulje "LUCA". Svake godine to ulje osvaja nagrade na regionalnim i europskim natjecanjima. Između ostalih, nagrada iz Italije "FLOES OLEI 2021" sa svjetskog natjecanja je maslinovo ekstra djevičansko ulje "Luca", ocijenjeno zlatnom medaljom i ušlo je u katalog među 500 najkvalitetnijih ulja na svijetu. Moto ovog proizvođača - **Kap iz ljubavi je veća od cijelog mora**, uvjerljiv je za stručne žirije. Ovakav zavidan rezultat je moguće postići samo sa iskrenom predanošću, vjerom i ljubavlji.

"Luca" ulje je višesortno. Miješanjem navedenih sorti se postiže viša kvaliteta okusa i predivan miris po svježim maslinama. Berba započinje početkom listopada, kad u maslini postoji optimalna količina različitih kemijskih spojeva, što su temelji vrhunskog i zdravog proizvoda. Pri tome se misli na veliku razinu polifenola koji su prirodni antioksidanti, širok spektar vitamina i minerala. Ekstra djevičansko maslinovo ulje "Luca" se u ograničenim količinama može kupiti i kušati samo u Međugorju u vlastitoj obiteljskoj prodaji.

Hercegovački uljari godišnje proizvedu 260 000 litara maslinova ulja, a BiH uveze cca. 600 000 litara, što je znak da u Hercegovini leži ogroman potencijal za razvoj maslinarstva. Svjesnici smo da je interes za sadnju maslina i maslinovim uljem u Hercegovini sve veći, a nadležna ministarstva i instituti sve više prepoznaju maslinarstvo kao značajnu gospodarsku granu razvoja, tako da uz vinogradarstvo možemo u skorije vrijeme očekivati znatno ozbiljnije pomake i u maslinarstvu.

DBG



# “AGRAR I AGRONOMI BROTNJA”

Monografija Agrar i agronomi Brotnja, autora Jure Belje i Veselka Sivrića je izuzetno vrijedno djelo koje kronološki govori o agraru u Brotnju od antičkih vremena do suvremenog doba.

zanimljivo je zanimljivo čitati o vinovoj lozi i duhanu, za Brotnjo i Hercegovinu važne poljoprivredne kulture. Kroz prikupljene vrijedne povijesne činjenice, autori na jednostavan način oslikavaju vrijeme i prilike karakteristične za to doba. Zanimljivo je prisjetiti se pritska tadašnjih vlasti na uzgoj, za Brotnjo netipičnih kultura, primjerice pamuka i kikirika.

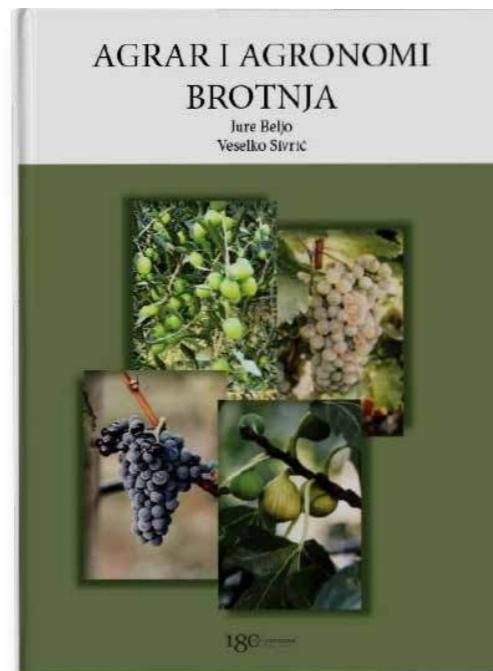
Posebna vrijednost ovoga djela je i u tomu što je to jedinstveno mjesto gdje se mogu naći i prepoznati imena nositelja razvoja agrara ovog područja. Zajedničko im je da su svi „djeca Brotnja“ i da su svoju „žed“ za novim spoznajama ugasili i gase na agronomskim fakultetima bivše države. Upravo oni su bili kotači koji su zaslužni za prepoznatljivost Brotnja kao poljoprivredne „oaze“. Mlade kolege koje su bile ili jesu studenti Agronomskog i prehrabreno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Mostaru, vjerujem da će nastaviti utabanim stazama svojih prethodnika, ali i poči novim, svojim stazama, te tako ostaviti neizbrisiv trag, a na ponos svojih prethodnika – učitelja iz svoga Brotnja.

Dodatnu vrijednost Monografije su i pojedini prilozi o poslovima koji su u prošlosti svakodnevica i rutina. Današnje generacije rijetko da imaju priliku vidjeti kresanje grma, paljenje klačina i proizvodju svile; a „šverc duhana“ je danas samo zabilješka u povijesnim romanima i filmovima. A nekada su „hranili Brotnjo“. Kao recenzent i kao agronom iz Brotnja zahvaljujem se autorima na ovom djelu. Monografija je, kako rekoše, njihov dug struci kojom su se bavili cijeli svoj radni vijek, ali i našem Brotnju, našem zavičaju i ishodištu od kojega ne možemo, nećemo i ne želimo pobjeći.

Prof. dr. sc. Ivan Ostojić  
Agronomski i prehrabreno-tehnološki fakultet Mostar



Slika br. 16 iz Monografije: Od 1885. do 1905. izgrađene su u Hercegovini 202 čatrnje



Monografija  
“AGRAR I AGRONOMI BROTNJA” je  
otiskana u nakladništvu Općine Čitluk i  
Matrice hrvatske u Čitluku 2022. godine!





# LOZIN ZLATAR

povremenni štetnik vinove loze

**L**ozin zlatar (*Anomala vitis*) je tipični periodički štetnik vinove loze koji se javlja povremeno. Najviše su ugroženi vinogradima koji su posaćeni na pješčanim tlima u blizini šuma, ali to ne mora biti presudno. U ovoj godini na nekoliko lokaliteta u Hercegovini, (Potpolje, Ljuti Dolac, Podgorje) te posebno u Dalmaciji (Vrgorac i Zadar), polovinom lipnja mjeseca primijećena je povećana brojnost ovog štetnika. Naime, u ovom periodu štetnik se dopunski hrani listovima vinove loze pa u vrlo kratko vrijeme može pričiniti značajnije štete. Kornjaši su vrlo proždrljivi, s obzirom na to da se drže u velikim skupinama u vrlo kratkom periodu mogu napraviti veliku štetu tako da u potpunosti unište lisnu masu vinove loze ali i voćke. To može biti vrlo štetno u mladim vinogradima i voćnjacima. Odrasli oblik lozina zlatara je zelene boje, dugačak 12-15 mm. Ličinka je bijele boje, dugačka 10-20 mm. Ličinka živi u tlu i hrani se korijenjem različitih biljaka i vrlo rijetko može pričiniti štete na vinovoj lozi.

Štete pričinjavaju odrasli oblici za vrijeme tzv. dopunske ishrane, kada se veći broj jedinki koncentriра na relativno malo lisne površine pa u

Prof. dr. sc. Ivan Ostojić



DYNALI® je fungicid za suzbijanje pepelnice vinove loze koji sadrži dvije aktivne tvari: ciflufenamid (30 g/l) i difenokonazol (60 g/l).

Ciflufenamid posjeduje odlična preventivna, ali i kurativna svojstva. Odlikuje se djelovanjem plinovitom fazom što mu daje dodatnu prednost u odnosu na standardne fungicide za pepelnice. DYNALI® sadrži i difenkonazol, dobro poznatu aktivnu tvar iz grupe triazola koja se nalazi u fungicidu SCORE®. Sinergističko djelovanje ciflufenamida i difenkonazola trenutno pruža najveći stupanj zaštite vinove loze od pepelnice. DYNALI® se preporučuje od početka cvjetanja do zatvaranja grozda. Razmaci između prskanja u periodu jakog pritiska bolesti trebaju biti 10-12 dana. Na tržištu je dostupan u novom S-pac® pakiranju od 250 ml.



## Preporuke za primjenu DYNALI®

Kultura	Bolesti koje suzbiјa	Doza primjene	Preporuka
Vinova loza	Pepelnica (Uncinula necator ) Usporno djelovanje na: crnu trulež grožđa (Guignardia bidwellii) i crvenu palež (Pseudopeziza tracheiphila ).	50 - 65 ml/100 l ili 0,50 - 0,65 l/ha	DYNALI® se na istoj površini može primjeniti najviše dva puta godišnje uključujući i alternativnu primjenu drugih fungicida iz grupe triazola. Nema nikakvih ograničenja za miješanje sa standardnim fungicidima za peronosporu i sivu plijesan. Karenca: 21 dan

## PREDNOSTI FUNGICIDA DYNALI®:

- ④ Nova formulacija DC - dispergirajući koncentrat.
- ④ Otapalo na prirodnjoj bazi.
- ④ Dvije aktivne tvari različitog načina djelovanja.
- ④ Potpuno novi način djelovanja na pepelnici.
- ④ Preventivno i kurativno djelovanje.
- ④ Vrhunska zaštita lista i grozda u najosjetljivijoj fazi.
- ④ Odlična otpornost na ispiranje kišom.
- ④ Siguran za rukovanje i okoliš.

DYNALI® je u brojnim pokusima pokazao najviši stupanj zaštite grozda i lista na vrlo osjetljivim sortama i lokalitetima.



## Posicioniranje fungicida



DYNALI® u programu zaštite vinove loze od pepelnice:



Doza: 0,50 - 0,65 l/ha

Sumporni fungicidi, strobilurini ili triazoli

Sumporni fungicidi





## Novi trendovi u potražnji vina uzrokovani pandemijom Covid-19

**C**OVID-19 ozbiljno je utjecao na vinski sektor tijekom karantene, i to na sve dionike bez obzira na njihovu veličinu. Međutim, utjecaj krize na mikro poduzeća (prema definiciji EU-a) je veći i više od polovice dionika je "vrlo ozbiljno" pogodeno. S druge strane mnoge male i srednje vinarije su otvorile nove prodajne kanale putom e-prodaje ili dostavom putom brze pošte. Zatvaranje je također donijelo nove trendove u potrošnji ili potražnji vina na glavnim EU tržištima i u cijelom svijetu. Zatvaranje je omogućilo neka istraživanja koja su nazvana „prirodni pokus“. Tako je Nobelova nagrada za 2021. u području ekonomije dodijeljena trojici akademika (Card, Angrist i Imbens), koji su nam pružili nove uvide o radu i obrazovanju, te pokazali kako koristiti prirodne pokuse za bolje razumijevanje uzroka i posljedica. Dakle, što su prirodni pokusi, i što iz njih možemo naučiti kada je riječ o ponašanju potrošača unutar kategorije vina? Zadnje dvije (2020. i

Marko Ivanković, Jure Beljo, Tihomir Prusina

2021.) godine su bila prilika za najveći svjetski prirodni pokus koji je ikada viđen – kolektivno, globalno gašenje načina na koji smo živjeli prije 2020. godine. Ovo je ujedno prilika koju je trebalo iskoristiti kako bismo spoznali kako su potrošači promijenili svoje ponašanje. Nemoćnost odlaska u trgovinu po želji, nemogućnost uobičajenih druženja među ljudima, nedostatak svečanih događanja (svadbe, proslave uspjeha u školi i fakultetu i drugo), zatvaranje lanca HoReCa značajno su utjecale na promjenu ponašanja potrošača vina. Za vino kao piće i prehrambeni proizvod i alkoholna pića općenito, gdje se većina naše potrošnje odvija u društvenim okruženjima, ključno je razumjeti utjecaj ovog prirodnog pokusa – koji se dogodio u bližoj prošlosti, a događa se i danas, te kako nam to pomaže razumjeti što će se dogoditi u budućnosti (trendovi potrošnje). O ovim pitanjima svakako trebaju voditi brigu naši vinari u BiH.

## SNAGOM HERCEGOVAČKOG SUNCA DO ZDRAVLJA I LJEPOTE

Vrhunski organski proizvodi:

- eterična ulja
- mirisne vodice
- čajevi
- biljne kapi



[www.essential-oils.ba](http://www.essential-oils.ba)



POZNATI MIRIS DOMA

[eurovip-brazil-kava.com](http://eurovip-brazil-kava.com)



Članstvom u GRGA Klubu  
vjernosti ostvarite posebne  
pogodnosti i popuste!

**LALLEMAND**

**prirodna rješenja**  
koja pridonose kvaliteti vašeg vina

**BRINEMO ZA  
DOBRO VINO!**

AGRO PODRŠKA

**063 700 700**

[www.SJEMENARNA.com](http://www.SJEMENARNA.com)

**SJEMENARNA**

zajedno 30 godina



dani herbe  
gružđa  
BROTNO 2022

Prva specijalizirana tiskara u BiH za proizvodnju samoljepljivih etiketa u roli.

ZAHVALUJEMO SE SVIMA KOJI SU DOPRINJELI NAŠEM  
DVADESETOGODIŠNJEM POSLOVНОM USPJEHU I RADUJEMO  
SE BUDUĆОJ ZAJEDNIČKOJ SURADNJI!

ETIKO d.o.o. // Samoljepljive etikete u roli // Gospodarska zona, Tromedja IV/1 // 88260 Čitluk, BiH  
TEL: +387 (0) 36 642 112 // FAX: +387 (0) 36 642 112 // GSM: +387 (0) 63 372 221 // E-mail: etico@tel.net.ba

**etico.ba**

**LIMPEH d.o.o.**  
INOX  
Put za Gradnici 13, 88260 ČITLUK, BiH.

Tel.: +387 36 642 187  
Fax: +387 36 642 037/  
Mob.: +387 63 316 801  
E-mail: toni.pehar-limpeh@tel.net.ba

**PROIZVODNJA INOX BAČAVA I CISTERNI ZA VINO  
IZRADA RAZNIH PROIZVODA OD INOX-a**

## IMPRESSUM

### Časopis

"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2022."  
Besplatni primjerak

### Nakladnik:

Organizacioni odbor  
Turističko-kulturno-gospodarstvene manifestacije  
"Dani berbe grožđa - Brotnjo, 2022."

Za nakladnika:  
Predrag Smoljan

Urednici izdaja:  
Krešimir Milićević i Marin Sivrić

### Priredili:

Željko Planinić, Krešimir Milićević, Slaven Markota, Tihomir Prusina,  
Robert Baćac, Andrija Stojić, Damir Jerković, Ilija Barbarić, Ivan Turudić  
Ićara, Marko Ivanković, Predrag Smoljan, Ivan Ostojić, Natalija Krešić  
Lončar, Jure Beljo, Danko Tolić, Zoran Gačić, Mirjana Milićević.

### Fotografije:

Željko Planinić, Sanja Sivrić, Ivan Turudić Ićara, Arhiva Općine Čitluk,  
Arhiva Agronomskog i prehrambeno-tehnološkog fakulteta - Sveučilišta u Mostaru, Arhiva Divina Proportion Design Studio i nepoznati autor.

### Grafičko oblikovanje:

Divina Proportion  
Design Studio - Međugorje

### Tisk:

Grafotisk d.o.o. Grude  
www.grafotisk.com

### Naklada:

5000 primjeraka

BROTNJO - ČITLUK, rujan 2022.



OO DBG BROTNJO 2022  
Trg žrtava Domovinskog rata 1,  
88260 Čitluk, BiH.  
Info tel.: 036 640 510



## Manifestacija *Dani berbe grožđa - Brotnjo 2022.*



ORGANIZATORI: Općinsko vijeće Čitluk, KIC Čitluk, Matica hrvatska Čitluk, Udruga vinogradara i vinara HercegovINA, Turistička zajednica HNZ - podružnica Čitluk-Međugorje-Bijakovići, HKUD "Brotnjo" Čitluk.  
SUORGANIZATORI: Atletski klub Brotnjo, Boksački klub Brotnjo-Čitluk, Biciklistički klub Brotnjo.

GENERALNI POKROVITELJ: Općina Čitluk.

POKROVITELJI: Vlada HNZ, Ministarstvo kulture i sporta FBiH, Turistička zajednica HNZ, Elektroprivreda Hrvatske zajednice Herceg-Bosna.

GENERALNI MEDIJSKI POKROVITELJ: Radio postaja "MIR" Međugorje.

MEDIJSKI POKROVITELJI: RTV Herceg-Bosne, Večernji list BiH, Dnevni list, RP Ljubuški, RP Čapljina, RP Grude, RP Tomislavgrad, RP Posušje, RP Široki Brijeg, Običan radio, PORTALI: Brotnjo.info, Citluk.ba, Hercegovina.info, Bljesak.info, Glasbrotnja.net i Medjugorje-info.com.

SPONZORI: AG Međugorje, Podrumi Andrija, Obiteljski podrum Brkić, Vinarija Čitluk, Hercegovina Produkt, Obiteljski podrum Marijanović, Podrumi Mata, Vinarija Ostojić, Podrum Vilinka, Podrum Sivrić, Podrum Tolj, Vinarija Domano, Podrum Petrus, Podrum Vučić, Vinarija Rubis, Vinarija Dodig, BLAŽ ENOLOGY, Hotel "Brotnjo" Čitluk, JP Broćanac, JP Brotning, "Park&Shop" Čitluk, "Limpel" Čitluk, Hercegovačka pivovara, Delta Security Čitluk, "Etico" Čitluk, "Roing - Eterična ulja" Ljubuški, "Café Brazil" Čitluk, "Sjemenarna" Široki Brijeg, Syngenta.



PARK  
&  
SHOP  
MEĐUGORJE

*shopping with pleasure...*

Međugorje, Tromedā VIII br.4



[www.parkandshop.ba](http://www.parkandshop.ba)

**Hotel Brotnjo s 4 zvjezdice u centru Čitluka**  
 Udaljen svega 2 km od marijanskog svetišta Međugorje i 20 km od Mostara, Hotel Brotnjo nezaobilazno je mjesto kako domaćih tako i stranih turista. Zbog svog bogatog sadržaja; restoran Grappolo, Wellness Spa Centar, Svadbeni salon, konferencijske dvorane te bar Brocco Cafe, idealno je mjesto prilagođeno poslovnim ljudima te svim gostima željnim opuštanja i ugodnih trenutaka s obitelji i prijateljima.

**Hotel Brotnjo**  
 Bročanski trg 2, 88260 Čitluk Bosna i Hercegovina  
 Tel.: \*\*387 36 640 036, 037 ; fax: \*\*387 36 640 038  
 e-mail: [info@hotelbrotnjo.ba](mailto:info@hotelbrotnjo.ba)  
[www.hotelbrotnjo.com](http://www.hotelbrotnjo.com)

**VOLIM DOMAĆE**  
**Mostarsko pivo**

**hercegovka**  
 prirodna izvorska voda

**Hercegovačka pivovara**

**DELTA SECURITY d.o.o.**

**Agencija za zaštitu ljudi i imovine**

**Vinama povjerenje, mi Vama sigurnost!**

Tromedā b.b., 88 260 Čitluk-Međugorje  
 Tel.: 036 650 052  
 Faks: 036 446 097  
 Mobilni tel.: 063 327 297 / 063 328 430

E-mail: [delta.security@tel.net.ba](mailto:delta.security@tel.net.ba)  
[deltasecurity@deltasecurity.ba](mailto:deltasecurity@deltasecurity.ba)  
[www.deltasecurity.ba](http://www.deltasecurity.ba)

**JAVNO PODUZEĆE BROČANAC d.o.o. Čitluk**  
 Duhanski Put bb, 88260, Čitluk - Tel.: 036 640 283; 640 284  
[www.jp-brocanac.ba](http://www.jp-brocanac.ba)

**JP BROTING D. O. O.**  
 Ulica Kralja Tomislava bb,  
 88260 Čitluk

Tel.: +387 (0) 36 640 063  
 Email: [info@jp-broting.com](mailto:info@jp-broting.com)  
[www.jp-broting.com](http://www.jp-broting.com)

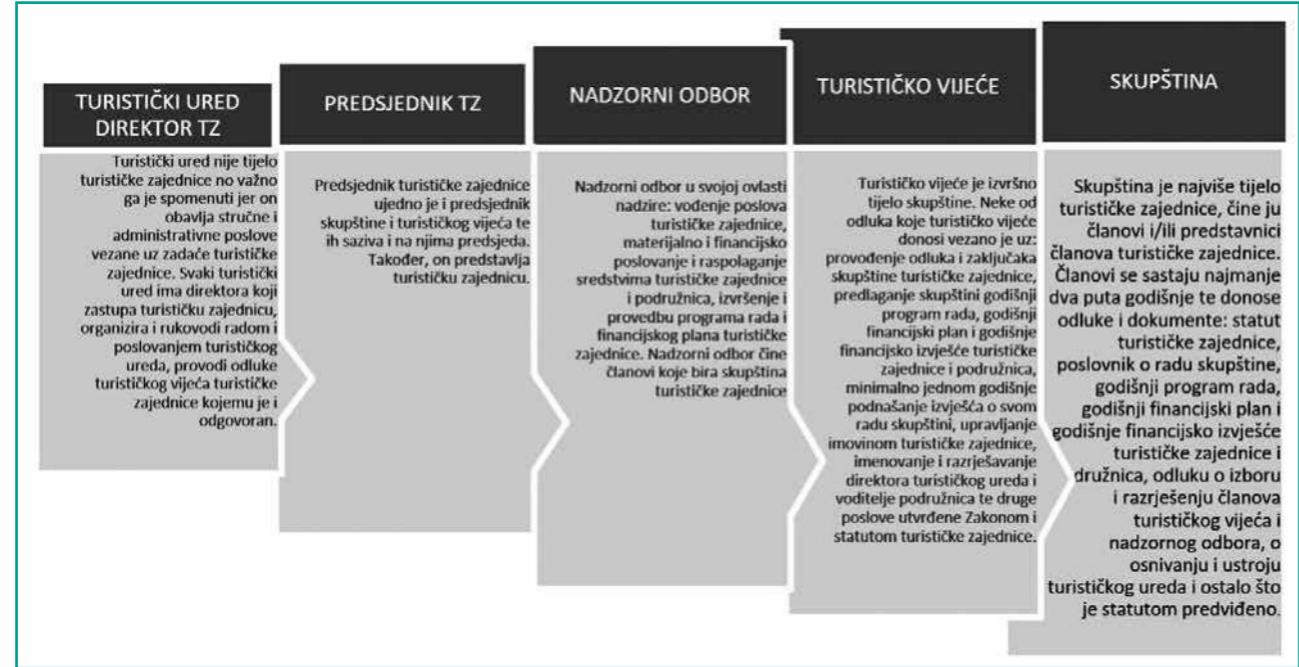
# NOVI USTROJ TURISTIČKE ZAJEDNICE UNAPRIJEDIT ĆE RAZVOJ TURIZMA U HNŽ-u

Turistička zajednica mjesto je susreta javnog i privatnog interesa u turizmu, mjesto gdje se različiti dionici sastaju, dogovaraju, surađuju i ostvaruju zajedničke interese. Sustav turističkih zajednica temeljen je na zakonom propisanom organizacijskom obliku receptivne turističke organizacije u zemlji. Djeluje na svim razinama zastupajući interes i potrebe turističkih destinacija.

## TURISTIČKA ZAJEDNICA HERCEGOVAČKO-NERETVANSKE ŽUPANIJE

Administrativnom podjelom Bosne i Hercegovine, početkom devedesetih godina prošlog stoljeća, uveden je novi sustav turističkih zajednica. Sukladno administrativno-političkoj podjeli uspostavljene su turističke zajednice entiteta, županija i općina. Ustrojene promjene mjenjale su se sukladno potrebama rastućeg turizma, tako je na nivou Hercegovačko-neretvanske županije 2000. godine usvojen Zakon o turističkim zajednicama i unaprijeđenju turizma u HNŽ (NN 01-I 083/00) koji je predviđao model osnivanja turističkih zajednica županije i gradova/općina. Naknadno je došlo do izmjene u modelu organizacije gdje gradovi/općine postaju samo turistički uredi u okviru županijske turističke zajednice. Ovaj model nije zadovoljio organizacijske potrebe jer turistički uredi nisu dovoljno kapacitirani da razvijaju kompleksnu granu turizma na lokalnom području. Posebno je to izraženo u centrima sa velikim brojem posjeta i brzorastućom popratnom turističkom infrastrukturom. Stoga je 2022. godine Skupština Hercegovačko-neretvanske županije usvojila izmjene Zakona o turističkim zajednicama i unaprijeđenju turizma sa novim/starim modelom organizacije turističkih zajednica na županijskoj razini i u gradovima/općinama.

Svaka turistička zajednica ima statutom određena upravljačka tijela (sl.1).



Sl. 1. Tijela turističke zajednice

## NOVA ORGANIZACIJA TURISTIČKIH ZAJEDNICA U HNŽ

Dosadašnji sustav turističkih zajednica u kojem je Turistička zajednica Županije imala centralnu ulogu osnovavši turističke uredske po gradovima i općinama bez jasne operativne uloge u razvoju destinacijskog turizma nije davala rezultate, moralo se pristupiti usvajanju nove organizacijske strukture turističke zajednice.

Jedan od najvećih nedostataka je minimalni fokus na razvoj turizma i turističkog proizvoda u lokalnoj turističkoj destinaciji. Izmjenama Zakona organizacija turističkih zajednica predviđa osnivanje TZ svakog grada/općine. Ovakav sustav daje širinu u razvoju i provedbi turističke

politike ključnog turističkog proizvoda, turističke destinacije. U okviru djelatnosti turističke zajednice općine ili grada provode aktivnosti vezane uz dogovaranje izrade planova razvoja turizma u općini ili gradu, praćenje turističkog prometa, praćenje prijava i odjava turista, dogovaranje o zajedničkom korištenju sredstava boravišne pristojbe kako bi se poboljšali uvjeti boravka turista te vode brigu o razvoju turizma, uređenju naselja, turističkoj infrastrukturi, zaštiti okoliša, prirodnih i kulturnih baština i dr. Svaka TZ na lokalnoj razini radit će na provedbi ciljeva određenih Statutom:

- Poticanje i iniciranje razvoja i unapređivanja postojećih i novih turističkih proizvoda područja za koje su osnovane;
- Promocija turističkog proizvoda područja za koje su osnovane;
- Razvijanje svijesti o važnosti i gospodarskim, društvenim i drugim učincima turizma, te potrebi i važnosti očuvanja i unapređenja svih elemenata turističkog proizvoda i unapređenje zaštite okoliša, prirodnih i kulturnih baština sukladno održivom razvoju.

Kako bi se ostvarili ciljevi i postigli učinkoviti rezultati napravljene su izvjesne promjene u finansijskoj preraspodjeli turističkih prihoda. Njih čine boravišne takse i članarine, sredstva budžeta općine i županije, zajmovi i dobrovoljni prihodi te dodatna sredstva uprihodovana iz drugih izvora. Dosadašnja raspodjela prihoda, koja je isključivala direktno financiranje lokalnih turističkih ureda, odnosi se na TZ županije (80%) i TZ FBiH (20%). Ovakav način financiranja rada kroz županijsku TZ nije omogućio kvalitetan i održiv razvoj turizma.

Naime, razvoj turizma u destinaciji postiže se kroz planiranje i nadzor turističkog proizvoda, marketing i promociju, financiranje i koordiniranje turističkih zadaća dionika u turizmu. Lokalne turističke zajednice provode istraživanja kako bi pospješile turistički razvoj destinacije, štite i restauriraju lokalitete, izdaju licence i dr. Među njezinim važnijim zadacima je i razvijanje veza s organizacijama na lokalnoj razini koje su neposredno ili posredno uključene u turizam, a uspješnost turističke organizacije ovisi o održivosti samih partnerskih odnosa. Za ove i druge poslove potrebna je direktna finansijska distribucija u lokalnoj TZ. Stoga je izmenom Zakona predviđen učinkovit sustav financiranja po modelu TZ grada/općine 60% + TZ HNŽ 30% + TZ FBiH 10% raspodjelje turističkih prihoda. Dakle, najveći dio prihoda ostvarenih u mjestu posjete ulagat će se u razvoj turizma u istoj destinaciji. Takav pristup omogućit će saniranje posljedica masovnog turizma, odnosno ulagat će se u održivi razvoj turizma tog područja.

## DVA OSNOVNA PRIHODA IZ TURIZMA SU BORAVIŠNE PRISTOJBIE I ČLANARINE

Boravišna pristojba je prihod turističkih zajednica i one je koriste za izvršavanje svojih zadaća i za svoje poslovanje koje mora biti u skladu s godišnjim finansijskim planom i programom rada. Prema Zakonu o boravišnoj pristojbi plaćaju osobe koje u turističkoj općini ili gradu u kojem nemaju prebivalište i koriste uslužnu smještaju u smještajnom objektu u kojem se obavlja ugostiteljska djelatnost, putnici koji koriste uslužnu noćenja na plovnom objektu nautičkog turizma (charter, cruising), osobe koje pružaju usluge smještaja u domaćinstvu ili seljačkom domaćinstvu, vlasnik kuće ili stana za odmor u turističkoj općini ili gradu, koji nije smještajni objekt u smislu ovoga Zakona, za sebe i sve osobe koje noče u toj kući ili stanu. Boravišna pristojba prikuplja se od domaćih i inozemnih turista koji ostvare noćenje na području djelovanja određene turističke zajednice.

Članarina je prihod turističkih zajednica, a raspoređuje se u skladu sa Zakonom o članarinama u turističkim zajednicama. Članstvo i plaćanje članarine turističkoj zajednici obvezno je za sve pravne i fizičke osobe koje u turističkoj općini ili gradu imaju svoje sjedište ili podružnicu, ili pak objekt u kojem se pruža usluga i sl., a koje trajno ili sezonski ostvaruju prihod pružanjem ugostiteljskih usluga, usluga u turizmu

i/ili obavljanjem djelatnosti koje su neposredno povezane s turizmom. Visina članarine ovisi o turističkom razredu u kojem je sjedište ili poslovna jedinica fizičke ili pravne osobe, o skupini u koju je razvrstana djelatnost kojom se fizička ili pravna osoba bavi te o stopi na ukupni prihod utvrđenoj Zakonom o članarinama u turističkim zajednicama.

Turističke zajednice su bitan faktor u promociji turističke destinacije, no opstanak ovisi o uspješnosti promocije i konkurenčkoj prednosti. Imaju iznimnu ulogu u upravljanju i razvoju turističke destinacije i destinacijskog turističkog proizvoda.

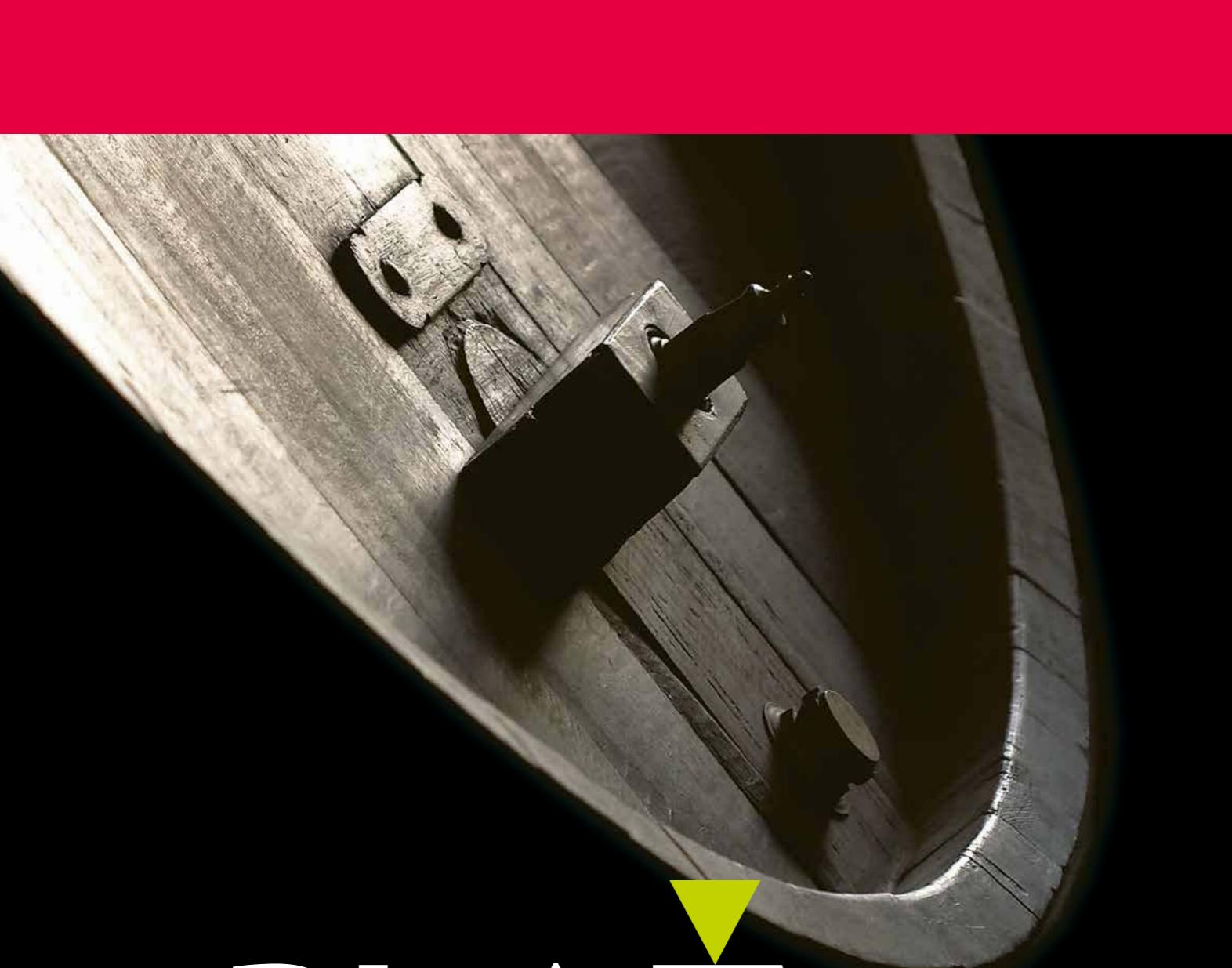
S gledišta praksi europskih zemalja u području turističkih organizacija, one su ustvorene na sličan način kao što su ustvorene turističke zajednice u Federaciji BiH. U Europi postoji nacionalna turistička zajednica, regionalne turističke zajednice i područne turističke zajednice, a njihov je posao pratiti kvalitetu i razvoj turističkog područja za koje su osnovane. Iz toga možemo zaključiti kako je zajedničko obilježje turističkih zemalja Europe to da turistička zajednica upravlja turističkom destinacijom. No ono što razlikuje turističke zajednice Europe od turističkih zajednica Federacije BiH i njenih županija je činjenica da su turističke zajednice transformirane iz destinacijskog marketinga zbog čega je razvoj turizma puno brži i efikasniji.

Kako bi se Hercegovačko-neretvanska županija i njeni gradovi i općine uspjeli prilagoditi suvremenim trendovima u turizmu, turistički razvoj treba podržavati diferenciranu ponudu (autohton i prepoznatljiv turistički proizvod) u svrhu stvaranja prepoznatljivosti kroz jedinstvenost ponude. Turistička se ponuda lokalnih destinacija treba povećati i prilagoditi suvremenim turističkim trendovima u kojima se pažnja posvećuje prirodnom okolišu, kulturnom identitetu destinacije, aktivnom odmoru, kvaliteti usluga i selektivnim oblicima turizma.

Uspješan primjer prilagodljivo razvijenog turizma je Međugorje. Mjesto vjerskog turizma, nekoć opterećeno masovnim posjetama na ograničenoj turističkoj infrastrukturi, danas je ugađavnom dobro organiziran turistički centar. Ustrojem Turističke zajednice općine Čitluk sa novim načinom financiranja omogućit će se razvoj planskog destinacijskog tematskog turizma. Obzirom na specifičnosti podneblja i jedinstvene prirodne resurse, planski održivi razvoj turizma je već prepoznat kao glavni smjer razvoja.

Prof. dr. sc. Mirjana Milićević



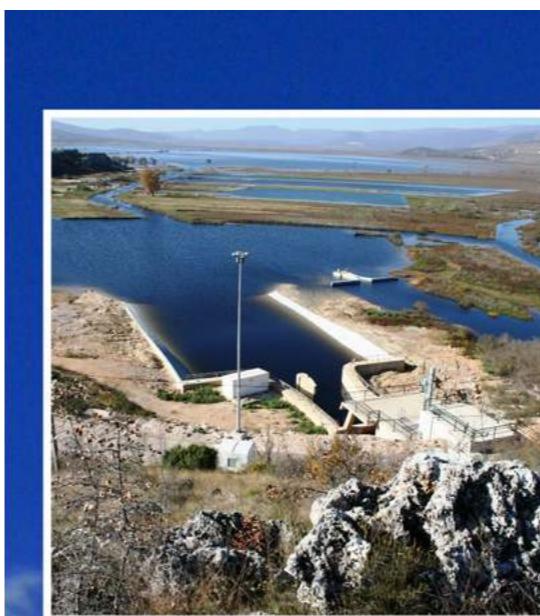


**BLAZ**

A D 2022

**BLATINA ŽILAVKA ENOLOGY**

SMART DESIGN



**E/P JP ELEKTROPRIVREDA**  
HRVATSKE ZAJEDNICE HERCEG BOSNE d.d. Mostar



dani herbe  
grožđa  
BROTNJO 2022