



Савезно министарство за развој,
науку и животну средину
- Савезни завод за интелектуалну својину -

Број: Г-1/96

Датум: 22.05.1996. године.

Београд

На основу члана 9. и 27. Закона о географским ознакама порекла ("Службени лист СРЈ" бр. 7/95), Савезни завод за интелектуалну својину доноси

РЕШЕЊЕ

Установљава се географска ознака порекла

"ХОМОЉСКИ ОВЧИЈИ СИР"

као ознака порекла

за овчији сир који потиче из Браничевског округа, општина Жагубица - Хомоље. Ову ознаку порекла уписати у регистар географских ознака порекла под бројем 12.

ОБРАЗЛОЖЕЊЕ

Земљорадничка задруга "СУВИ ДО" из Сувог Дола, поднеском бр. Г-1/96 од 30.01.1996. године, поднела је пријаву за установљење географске ознаке порекла и затражила да се у Регистар географских ознака порекла, који води Савезни завод за интелектуалну својину, упише "ХОМОЉСКИ ОВЧИЈИ СИР" као ознака порекла за овчији сир који потиче са подручја Браничевског округа, општина Жагубица - Хомоље.

Увидом у пријаву за установљење географске ознаке порекла - елаборат о начину производње, утврђено је да производ (овчији сир) који носи наведену ознаку порекла има следеће карактеристике: облика је "коцке" димензија 10x10x8cm, масе 800-1000gr, кора није изражена, површина је равна са отиском цедила да доњој и горњој површини, тесто је компактно са дозвољеним мањим бројем шупљика на пресеку, изразито беле боје, умерено млечнокиселог-сланог и пикантног укуса, пријатног и карактеристичног мириса за овчији сир, вода у безмасној материји је 61-69%, масти у сувој материји има 45-50% (масни) а 50-55% (пуномасни), соли 2-3%.

Елаборатом о начину производње утврђено је да редовну контролу квалитета (хемијску и микробиолошку) готових производа који носе ознаку порекла "ХОМОЉСКИ ОВЧИЈИ СИР" може да врши Одељење за технологију млека Катедре за технологију анималних производа, односно Катедра за технолошку микробиологију, Института за прехранбену технологију и биохемију Пољопривредног факултета у Београду - Земуну.

На основу претходно изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

Ово решење је коначно. Против овог решења може се покренути управни спор тужбом која се подноси непосредно Савезном суду у року од 30 дана од дана пријема.

Доставити:

- подносиоцу пријаве

Земљорадничка задруга СУВИ ДО,

12322 СУВИ ДО

- архиви

П/О ДИРЕКТОР

Мишировић Предраг, дил. правник

Пријато, 22. 05. 1996.
Др. Драгомир Милић

ЗАХТЕВ ЗА УСТАНОВЉЕЊЕ ГЕОГРАФСКЕ ОЗНАКЕ ПОРЕКЛА

1. Фирма или назив, односно презиме и име и седиште, односно адреса подносиоца пријаве: ZEMLJORADNIČKA ZADRUGA "SUVI DO" 12322 SUVI DO
2. Пуномоћник (име и презиме, односно назив и адреса):
3. Географски назив који се штити географском ознаком порекла: HOMOLJSKI OVČIJI SIR
4. Да ли се пријава подноси за: <input checked="" type="checkbox"/> ознаку порекла <input type="checkbox"/> географску ознаку
5. Стварни назив производа који обележава географском ознаком порекла: OVČIJI SIR
6. Административни назив подручја или места из ког потиче производ који се обележава географском ознаком порекла: Podunavski region; Braničevski okrug; Opština Žagubica; Homoljc; Suvi Do
7. Изглед географске ознаке порекла: Oznaka je kružnog oblika ($\phi=80$ mm), sastavljena iz dva dela. N spoljašnjem prstenu ($r=10$ mm) je ispisano: zem.zadruga, naziv proizvoda i crteži glave ovce. Na centralnom delu ($\phi=70$ mm) su stilizovani crteži pastira, drvene posude za sir i područje opštine Žagubica sa ispisanim imenom zadruga i proizvođača - Suvi Do.
8. Назначење боја, односно комбинације боја: Spoljašnji prsten ($r=10$ mm) je zelene boje, a tekst i crtež glave ovce su crvene boje. Centralna površina ($\phi=70$ mm) je svetlo krem boje, stilizovani crteži (profil pastira, drvena posuda za sir i shema područja opštine Žagubica) - su tamno krem (braonkaste) boje, dok je ime proizvođača ispisano slovima zelene boje (početna slova su crvene boje).
9. Начин обележавања производа: HOMOLJSKI OVČIJI SIR
10. Назначење производних својстава одређеног производа (само за пријаву ознака порекла): Homoljski ovčiji sir ima oblik "kocke" standardnih dimenzija - 10x10x7 cm, a masa je 300-1000 gr. Kora nije izražena. Površina je ravna sa otiskom cedila na donjoj i gornjoj površini. Testo je kompaktno, a na preseku je dozvoljen manji broj šupljika. Boja je izrazito bela. Ukus je umereno mlečnokiseo - slan i pikantan. Miris je prijatan i karakterističan za ovčiji sir. Voda u bezmasnoj suvoj materiji je 61-69%. Mast u suvoj materiji je 45-50% (masni), a 50-55% (punomasni). So je 2-3%.



БЕОГРАДСКИ УНИВЕРЗИТЕТ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

УНИВЕРСИТЕТ В БЕЛГРАДЕ
АГРОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛТЕТ



UNIVERSITY OF BELGRADE
FACULTY OF AGRICULTURE

UNIVERSITÉ DEL BELGRADE
FACULTE DES SCIENCES AGRONOMIQUES

11081 BEOGRAD-Zemun, Nemanjina 6, P.O. Box 127 - YUGOSLAVIA

Telefoni:
Centrala: (381-11) 615-315
Dekan: (381-11) 612-664
Telefaks: (381-11) 193-659

Beograd, 199..... god.

Zemun, Nemanjina br. 6, fax 127

Savezno ministarstvo za razvoj,
nauku i životnu sredinu
Savezni zavod za intelektualnu svojinu
11000 Novi Beograd, Bulevar Avnoja 104

Broj dokumenta

25.12.1995.

Predmet: IZVEŠTAJ O IZVRŠENOJ KONTROLI KVALITETA PROIZVODA
"HOMOLJSKI OVČIJI SIR"

1. Naziv ovlašćene firme koja vrši kontrolu proizvoda koji se obeležava oznakom porekla

POLJOPRIVREDNI FAKULTET UNIVERZITETA U BEOGRADU,
Institut za prehrambenu tehnologiju i biohemiju
11080 BEOGRAD-ZEMUN, Nemanjina 6, P.O. Box 127

2. Geografski naziv proizvoda koji se štiti oznakom porekla:

HOMOLJSKI OVČIJI SIR

3. Stvarni naziv proizvoda koji se obeležava oznakom porekla:

HOMOLJSKI OVČIJI SIR

4. Nalaz i mišljenje o ispitanom i utvrđenom kvalitetu proizvoda:

Punomasni sir		Masni sir	
<i>Pokazatelji kvaliteta</i>	<i>u %</i>	<i>Pokazatelji kvaliteta</i>	<i>u %</i>
voda	50.11	voda	51.13
mlečna mast	26.35	mlečna mast	23.50
mast u suvoj materiji	52.82	mast u suvoj materiji	48.09
* V u BMS	68.04	* V u BMS	66.84
so	2.96	so	2.85

* V u BMS- voda u bezmasnoj materiji sira

Mišljenje o kvalitetu proizvoda

"HOMOLJSKI OVČIJI SIR"

Na osnovu hemijskog sastava i senzornih osobina homoljski ovčiji (punomasni i masni) sir u potpunosti ispunjava uslove date Pravilnikom o kvalitetu mleka, proizvoda od mleka, sirila i čistih kultura (Sl. list br. 51/82) i Pravilnika o izmenama i dopunama (Sl. list br. 58/94).

Ovlašćeno lice -
vršilac kontrole


Prof. dr Ognjen Maćej

MP

Dekan

Prof. dr Viliman Koljajić

ZEMLJORADNIČKA ZADRUGA „SUVI DO”
SUVI DO

GLAVNI ELABORAT
O ZAŠTITI OZNAKE POREKLA PROIZVODA

HOMOLJSKI OVČIJI SIR

Матрица
НОМЕРИ
Бр. 254/4
10. 1. 1996 год
НОМЕРИ
НОМЕРИ

Землјорадничка задруга
„СУВИ ДО“ с.п.о.
Број 9
15. 01. 1996 год.
СУВИ ДО

ZEMLJORADNIČKA ZADRUGA “SUVI DO“

Suvi Do

G L A V N I E L A B O R A T

O ZAŠTITI OZNAKE POREKLA PROIZVODA

HOMOLJSKI OVČIJI SIR

“ Oznaka porekla je geografski naziv zemlje, regiona ili mesta kojim se označava proizvod koji iz njih potiče i čiji su kvalitet i posebna svojstva isključivo ili pretežno uslovljeni geografskom sredinom koja obuhvata prirodne i ljudske faktore i čija se proizvodnja, prerada, ili dorada odvijaju na odredjenom ograničenom području.”

(Čl.2., st.1., Zakona o geografskim oznakama porekla, Sl.list SRJ, br.15. od 24.03.1995.)

SADRŽAJ

	Strana
I OPŠTI PODACI O ELABORATU	1
II PODACI O NOSIOCU IZRADE ELABORATA	2
III OPŠTI DEO	14
1. Uvodne napomene	15
2. Osnovni podaci o Podunavskom regionu, Braničevskom okrugu i opštini Žagubica	17
2.1. Položaj i površina	17
2.2. Reljef i struktura poljoprivrednih površina	17
2.3. Hidrografija	22
2.4. Klima	23
3. Brojno stanje stoke (goveda, svinje, ovce) u SR Jugoslaviji, Republici Srbiji, na području Podunavskog regiona i Braničevskog okruga	28
4. Osnovni podaci o Zemljoradničkoj zadruzi "SUVI DO" - Suvi Do	32
IV POSEBAN DEO - "HOMOLJSKI OVČIJI SIR"	33
5. Stvarni naziv proizvoda koji se obeležava oznakom porekla	34
6. Tehnološki proces proizvodnje i važnija obeležja kvaliteta Homoljskog ovčjeg sira	35
6.1. Uvod	35
6.2. Tehnološki proces proizvodnje Homoljskog ovčjeg sira	35
6.3. Važnija svojstva kvaliteta Homoljskog ovčjeg sira i njihova uslovljenost karakteristikama podneblja, klime i postupkom proizvodnje	39
7. Izgled geografske oznake porekla i način obeležavanja proizvoda	40
8. Uslovi o pravu korišćenja geografske oznake porekla proizvoda	41
9. Prava i obaveze ovlašćenog korisnika geografske oznake porekla proizvoda	42
10. Kontrola kvaliteta gotovih proizvoda	42

I OPŠTI PODACI O ELABORATU

1. NAZIV: GLAVNI ELABORAT O ZAŠTITI OZNAKE POREKLA PROIZVODA
"HOMOLJSKI OVČIJI SIR"

2. PODNOSILAC PRIJAVE OZNAKE POREKLA:

Zemljoradnička zadruga "SUVI DO", 12322 Suvi Do

3. NOSILAC IZRADE ELABORATA: POLJOPRIVREDNI FAKULTET UNIVER-
ZITETA U BEOGRADU, Institut za prehrambenu tehnologiju i bio-
hemiju, Katedra za tehnologiju animalnih proizvoda, 11080 Beograd

4. REALIZATORI:

4.1. Rukovodilac izrade Elaborata:

Prof.dr Radomir Radovanović
Poljoprivredni fakultet, Beograd

4.2. Saradnici na izradi Elaborata:

Prof.dr Ognjen Mačej, Poljoprivredni fakultet - Beograd
Doc.dr Predrag Pudja, Poljoprivredni fakultet - Beograd
Prof.dr Dragojlo Obradović, Poljoprivredni fakultet - Beograd
Mr Snežana Jovanović, asistent, Poljoprivredni fakultet - Beograd
Aleksandra Mikuljanac, dipl.ing., asistent, Poljoprivredni fakultet-Beograd
Radiša Milošević, dipl.ing., Zemljoradnička zadruga "Suvi Do", Suvi Do

4.3. Tehnički saradnici:

Zora Beatović, dipl.hem., Poljoprivredni fakultet - Beograd
Miroslava Mojašević, hem.tehničar, Poljoprivredni fakultet - Beograd

II PODACI O NOSIOCU IZRADE ELABORATA

PRIVREDNI SUD U BEOGRADU

као регистарски суд, по судији

појединцу Radetu Mićunoviću

у предмету уписа у судски регистар, како је то означено на страни 1. пријаве, на основу одредаба из члана 5, 24, 45-47 Закона
о поступку за упис у судски регистар, дана 30.12.1994 донео је:

РЕШЕЊЕ

Да се у судски регистар суда упише: Да је UNIVERZITET U BEOGRADU POLJOPRIVREDNI
FAKULTET sa potpunom odgovornošću, Beograd, Zemun, Nemanjina
br. 6., USAGLASIO SVOJA OPŠTA AKTA SA ZAKONOM O UNIVERZITETU.
PROŠIRILO JE DELATNOST kod poslova unutrašnjeg prometa prema
prilogu uz preis rešenja br. 3., a koji je prilog sastavni deo
ovog rešenja. Lice ovlašćeno za zastupanje je: Dr Viliman
Koljajić redovni profesor sa ovlašćenjima datim u prilogu na
prepis rešenja br. 6., a koji je prilog sastavni deo ovog
rešenja. Briše se: Dr. Dragutin Veličković dos redovni profesor.

с подацима наведеним у прилозима уз решење број 1, 2, 3, 5, 6 који су саставни део овог решења

ПРИВРЕДНИ СУДУ БЕОГРАДУ

30.12.1994
(место и датум)

Против овог решења заинтересована страна може изјавити жалбу надлежном другостепеном суду, преко овог суда,
у року од 8 дана од дана пријема решења.

СУДИЈА

3. Препис решења

Број регистарског улошка регистарског суда	1-1420-00 Упр.-Београд
---	---

Ознака и број уписника суда	
--------------------------------	--

IIIIFI-13131/94

ОПШТИ ПРИВРЕДНИ СУД - БЕОГРАД

(Назив и седиште суда)

Предлагач: (Фирма и седиште предузећа или другог субјекта уписа)	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, п.о. Београд-Земун Нестанјина број 6
--	--

ПРЕДМЕТ ПРИЈАВЕ:	Усаглашавање са Законом о јавним службама и Законом о Универзитету, сопана делатности кооперационих, и лица овлашћеног заступање
------------------	---

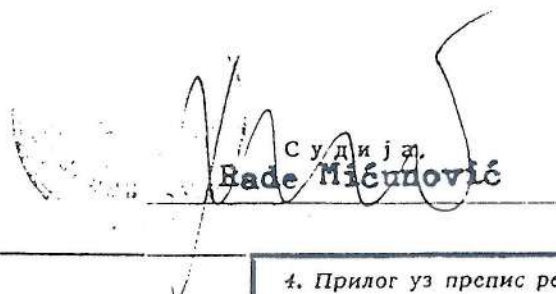
УЗ ПРИЈАВУ ПРИЛАЖЕМО СЛЕДЕЊЕ ИСПРАВЕ И ДОКАЗЕ:

- 1) Statut Fakulteta sa Odlukom o davanju saglasnosti na Statut
- 2) Univerziteta u Beogradu broj 131/22-4 od 3.decembra 1993.g. i
- 3) Odluku o izboru dekana Fakulteta i
- 4) Rešenje Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i voćoprivrede
- 5) br.320-04-599/92-04 od 13.04.1992.godine;
- 6) Rešenje Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i voćoprivrede
- 7) br.320-04-599/92-04 od 13.04.1992.godine;
- 8) Rešenje o imenovanju članova Saveta;
- 9) _____
- 10) _____
- 11) _____

Предлажемо да се на основу ове пријаве и приложених исправа и доказа донесе решење о упису у судски регистар и решење достави предлагачу.

Име и потпис овлашћеног лица



Фирма и седиште subjekta	Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, p.o. Beograd-Zemun Nemanjina broj 6	Прилог уз решење број	1
Број регистарског улошка регистарског суда и његово седиште		1-1420-00 Okružni privredni sud Beograd	
Датум уписа	Ознака и број решења	Број уписа	Назив суда
30.12.1994	IIIIFi-13131/94	4	PS BEOGRAD
Z. UZ 1 dopuna delatnosti i posredstva i lica			
На основу решења регистарског суда извршен је упис у судски регистар Usaglašavanje sa Z.J.S. 1 ovlašćenog sa zastupanje са следећим подацима:			
1	Фирма и седиште предузећа или другог субјекта, уписа		
Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, p.o. Beograd-Zemun Nemanjina broj 6			
2	Остали уписи		
<div style="text-align: right; margin-right: 100px;">  Судија Bade Mišunović </div>			
Следи наставак број:		4. Прилог уз препис решења	

Овлашћено лице потписује само прилог уз пријаву, а судија прилог уз решење и регистарски лист.

ОБРАЗАЦ : Прилог уз решење број 1

Образац број: 950131

Фирма и седиште субјекта	Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, p.o. Beograd-Zemal Чеманјина бр. 6	Прилог уз решење број	2
--------------------------	---	-----------------------	----------

Број регистарског улошка регистарског суда и његово седиште	1-1420-00 IIIIF1-13131/94 30.12.1994 Окружни привредни суд Beograd
---	--

На основу решења регистарског суда извршен **Уписивање на З.З.Б. и З.У. и допуна сајетности и промена оснивача и лица овлашћеног за раступање** са следећим подацима:

Ред. број	Назив и седиште оснивача односно пребивалиште оснивача	Број и датум акта о оснивању	Датум приступања
1	2	3	4
1	Republika Srbija	br. VS 99 od 5.02. 1949.	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Овлашћено лице потписује само прилог уз пријаву, а судија прилог уз решење и регистарски лист.

4. Прилог уз пропис решења

Ред. број	Укупан износ средстава оснивача и сваког улагача	Врста и обим одговорности за обавезе субјекта уписа	Датум иступања
5	6	7	8
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Судија



Овлашћено лице потписује само прилог уз пријаву, а судија прилог уз решење и регистарски лист.

4. Прилог уз препис решења

Firma i sedište subjekta	Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgovornošću, Beograd-Zemun, Nemanjina 6	Prilog uz rešenje broj	3
--------------------------	---	------------------------	----------

Broj registarskog uložka registarskog suda i njegovo sedište	1420-00 OPS Beograd
--	----------------------------

Datum upisa	Oznaka i broj rešenja	Broj upisa	Naziv suda
30.12.1994	IIIFI-13131/94	4	PS BEOGRAD

Na osnovu rešenja registarskog suda izvršeno je ...

1. Delatnosti, odnosno poslovi subjekta upisa čija je firma navedena u prilogu uz prepis rešenja broj 1.

Osnovne delatnosti su obrazovne i naučne.

Šifra: 120-144 Poljoprivredni fakultet
 Visokoškolsko obrazovanje svih nivoa školske sprema utvrdjene Zakonom o visokom školstvu za Fakultete (više stručne sprema, viška stručna sprema, poslediplomske studije, sticanje doktorata, posledoktorske usavršavanje i razni oblici permanentnog usavršavanja), a sa oblasti: Agroeкономских nauka; Mehaničarije poljoprivrede; Stočarstva; Prehrambene tehnologije; Vodeprivrednih melioracije; Zaštite bilja, prehrambenih proizvoda i zaštite životne sredine od bioloških i hemijskih agenasa; Hortikulture i Ratarstva.

Šifra: 120-203 Poljoprivredne nauke.

- Agroeкономска naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih teorijsko-metodoloških, teorijsko-empirijskih i razvojnih istraživanja; ekspertiza; ekonomskih analiza u agrokompleksu; studije i projektovanje u oblasti: organizacije i ekonomske ratarске, voćarske-vinogradarske, stočarske, prehrambeno-tehnološke proizvodnje i drugih problema agrokompleksa i ono što je reprodukciono povezano.

- Naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja; eksploatacije, projektovanje i konstruisanje mašina; tehničko-tehnoloških sistema i objekata; progresiranja; ispitivanja, testiranja i inženjeringa u oblasti: mehanizacije, tehnologije, energetike, termodinamike i QSD u poljoprivredi i procesnoj industriji poljoprivrednih proizvoda.

- Naučno-istraživačka i stručna delatnost putem fundamentalnih primenjenih i razvojnih istraživanja, ekspertiza, analiza studije, licenci i sertifikata inženjeringa i projektovanja u oblasti: stočarske, proizvodnje; proizvodnje mleka; tehnologije stočne hrane; sociologije, oplemenjivanje domaćih životinja; preventiranja zdravstvene zaštite i zoohigijene, lovne privreda i ribarstva.

Rade Mijunović
 Sudija

Sledi nastavak broj:	4. Prilog uz prepis rešenja
----------------------	------------------------------------

Ovlašćeno lice potpisuje samo prilog uz prijavu, a sudija prilog uz rešenje i registarski list.

Firma, odnosno naziv i sedište podnosioca		Nastavak priloga uz rešenje broj
Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgovornošću, Beograd-Zemun, Kemanjina 6		
Zemljopisna adresa uložka registarskog suda i njegovo sedište	Broj registarskog uložka suda upisa i njegovo sedište	
1420-00 OPS Beograd	IIIIF1-13131/94 30.12.1994	
Nastavak broj		
<p>- Prehrambeno-tehnološke nauke: naučno istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, kontrola kvaliteta i izdavanje sertifikata, ekspertize, inženjeringa, studije projektovanja-ne procesima, proizvodima, sirovinama, opremi i ambalaži tehnologije prehrambenih proizvoda, duvana, alkohola, alkoholnih pića, bihemije i hemijske nauke.</p> <p>- Naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, ekspertize, tehničke kontrole, studije licenci, sertifikata, inženjeringa i projektovanja u oblasti: vodo-privrednih melioracija, pedologije, agrohemijske, fitofiziologije i zemljišne i tehnološke mikrobiologije.</p> <p>- Naučno-istraživačke i stručne delatnost putem fundamentalnih primenjenih i razvojnih istraživanja studije, ekspertize, izdavanje licenci, testa i sertifikata, inženjeringa i projektovanja u oblasti zaštite bilja i prehrambenih proizvoda, suzbijanje štetnih bioloških vrsta i zaštite životne sredine od bioloških i hemijskih agenasa.</p> <p>- Naučno-istraživačke i stručne delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, ekspertiza, studije, testa, licenci, sertifikata, inženjeringa, projektovanja, kontrole kvaliteta proizvodnje sadnog materijala, rasada, semena i plodova: kao i proizvodnje selekcionog i introdukcionog sadnog materijala u oblasti voćarstva, vinogradarstva, oplemenjivanja i umatičenja voćaka, bilja, pčelarstva i agrometeorologije.</p> <p>- Naučno-istraživačke i stručne delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, studije i projekta, inženjeringa, ekspertize, testa, licenci i sertifikata u oblasti botanike, agroekologije, genetike, korova opšteg i posebnog ratarstva, povrćarstva, livadarstva i pašnjastva, semensarstva i proizvodnje semena i oplemenjivanja biljaka.</p>		
Sledi nastavak broj:	4. Nastavak priloga uz prepis rešenja	

Sudsko
Rad. Mićunović

Фирма и седиште субјекта	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, п.о. Београд-Земун Неманјина број 6	Прилог уз решење број	3

Број регистарског улошка регистарског суда и његово седиште	1-1420-00 Окружни привредни суд Београд
---	--

Датум уписа	Ознака и број решења	Број уписа	Назив суда
30.12.1994	IIIFI-13131/94	4	PS BEOGRAD

Усвојење са
 На основу решења регистарског суда извршен је упис у судски регистар
З.Ј.С. и З.У. и допуна делатности и промена назива и
лица овлашћеног за заступање са следећим подацима:

1 Делатности, односно послови субјекта уписа чија је фирма наведена у прилогу уз препис решења број 1.

- ~~120-144 - Образац за пријаву~~
~~120-207 - Функционална делатност у области пољопривредних производа основне намене и производње~~
- 120-311 - Истраживање, издаваштво, скрипата и других публикација из образовне научне делатности Факултета
 - 020-131 - Производња и продаја винских и стоних sorti groždja i sorti za sušenje
 - 020-310 - Производња и продаја loznog i voćnog sadnog materijala
 - 020-113 - Производња и продаја вина
 - 013-114 - Производња и продаја винског destilata, vinjaka i rakiје od groždja i vina
 - 020-110 - Производња pojedinih poljoprivrednih proizvoda proizvodnja osnovnog semena sorata poljoprivrednih biljaka
 - 020-201 - Aprobacija - odabiranje i priznavanje matičnih čokota vinove loze, stručna kontrola nad proizvodnjom sadnog loznog i voćnog materijala kao i naučno-stručna saradnja sa privrednim organizacijama i usluge u zaštiti bilja

Судија
Раде Мићуновић

Следи наставак број:	4. Прилог уз препис решења
----------------------	----------------------------

Овлашћено лице потписује само прилог уз пријаву, а судија прилог уз решење и регистарски лист.
 ОБРАЗАЦ: Прилог уз решење број 8
 Образац број: 950133

Фирма и седиште subjekta	Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, p.o. Beograd-Zemal Nemanjina broj 6	Наставни прилог уз решење број	3
Број регистарског улошка регистарског суда и његово седиште	1-1420-00 Okružni privredni sud Beograd		
Наставак:	delatnost IIIFI-13151/94 30.12.1994		
<p>110-901 - Kontrola kvaliteta groždja, vina i rakije od groždja i kvaliteta loznog i voćnog sadnog materijala sa izdavanjem odgovarajućih dokumenata (certifikati, atesti i dr.). Revizija projekata i projektovanje objekata i sistema; Kontrola kvaliteta duvana i proizvodnja iz duvana; kontrola semenskog materijala duvana sa izdavanjem odgovarajuće dokumentacije; izrada tehničke dokumentacije; izrada tehničke dokumentacije mašina, sistema i objekata, atestiranje pogonskih i radnih mašina i orudja za obradu zemljišta;</p> <p>011-820 - Proizvodnja, priprema i kontrola sredstava za zaštitu bilja;</p> <p>130-159 - Kontrola bezbednosti životne sredine</p>			
Следни наставак број:			4. Наставни прилог уз препис решења

Судија,
Rad M. Čurković

Облашћено лице потписује само прилог уз пријаву, а судија прилог уз решење и регистарски лист.

Фирма и седиште субјекта	Poljoprivredni fakultet - potpuna Univerziteta u Beogradu odgovornost Beograd-Zemun, Nemanjina broj 6	Прилог уз решење број	5
--------------------------	--	-----------------------------	----------

Број регистарског уписа регистарског суда и његово седиште	1-1420-00 Ордуни привредни суд Београд
--	---

Датум уписа	Ознака и број решења	Број уписа	Назив суда
30.12.1994	IIIPI-13131/94	4	PS BEOGRAD

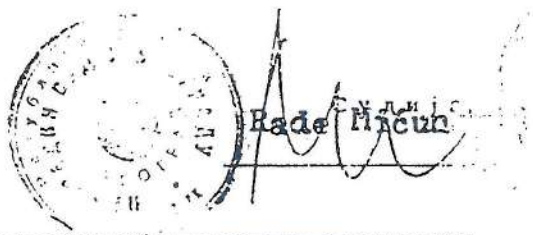
На основу решења регистарског суда извршен је упис **Улагачиња са З.У. и**
З.У. и допуна делатности и промена назива и лица овлашћених за
савлашћење са следећим подацима:

1 | Овлашћење субјекта уписа у правном промету са трећим лицима, чија је фирма уписана у прилог уз претходно решење број 1.

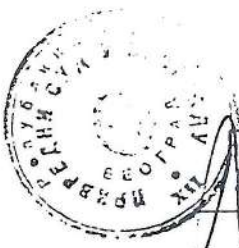
**У правном промету са физичким лицима Факултет изступа у својим
име и са својим начелом без ограничења**

2 | Врста и обим одговорности за обавезе субјекта уписа у правном промету са трећим лицима и врста и обим одговорности за обавезе других субјеката

**За преузете обавезе Факултет одговара свим својим средствима
- потпуна одговорност**


Rade Nacin

Следи наставак: 4. Прилог уз претходно решење

Фирма и седиште субјекта	Poljoprivredni fakultet - potpuna Univerziteta u Beogradu odgovornost Beograd-Zemun, Nemanjina broj 6	Прилог уз решење број	6
Број регистарског уписа регистарског суда и његово седиште		1-1420-00 Окружни привредни суд Београд	
Датум уписа	Ознака и број решења	Број уписа	Назив суда
30.12.1994	III F1-13131/94	11	PS BEOGRAD
<p style="text-align: right;">Usaglašenije sa Z.U. i</p> <p>На основу решења регистарског суда извршен је упис у судски регистар Z.U. i dopuna delatnosti i promena naziva i lica ovlašćenog za са следећим подацима: кваторанје.</p>			
1	Имена лица овлашћених за заступање субјекта уписа и границе њихових овлашћења, чија је фирма наведена у прилогу уз препис решења број 1.		
<p>Уписује се: Dr Viliman Koljajić, redovni profesor Dekan Fakulteta, bez ograničenja u pravnom prometu sa trećim licima.</p> <p>Брише се: Dr Dragutin Veličković, redovni profesor, dosadašnji dekan Fakulteta</p> <div style="text-align: right; margin-top: 200px;">  <p>Судија, Rade Mićunović</p> </div>			
Следи наставак:		4. Прилог уз препис решења	

Овлашћено лице потписује само прилог уз пријаву, а судија прилог уз решење и регистарски лист.

ОБРАЗАЦ: Регистарски лист број 6

Образац број: 950136

III OPŠTI DEO

1. Uvodne napomene

Proizvodnja autohtonih prehrambenih proizvoda u okviru pojedinih regiona SR Jugoslavije, posebno Republike Srbije, ima dugu i iskustvima bogatu tradiciju. Najvećim delom ova proizvodnja se realizuje kao dopunska i sezonska aktivnost u okviru seoskih domaćinstava za sopstvene potrebe, ili kao društveno organizovana kooperativna proizvodnja, dok se jednim delom ostvaruje kao deo proizvodnih programa odgovarajućih industrijskih pogona lociranih u okviru tih regiona.

U strukturi proizvodnje ovih, po pravilu, vrednih i traženih proizvoda najviše su zastupljeni vina i žestoka alkoholna pića, trajni suvomesnati proizvodi i kobasice, razne vrste sireva i drugi proizvodi od mleka, zatim neke vrste čajeva, proizvodi od šumskih plodova, i td. Opšta karakteristika svih tih proizvoda je da se izrađuju u svemu prema iskustvima tradicionalne tehnologije, koja se u odgovarajućem regionu neguje i prenosi sa generacije na generaciju, te da ih odlikuju specifičan izgled, senzorna (organoleptička) i druga svojstva. Ta specifična svojstva autohtonih prehrambenih proizvoda najvećim delom su posledica određene biljne vrste ili sorte, rase stoke, sastava zemljišta, uticaja specifičnih klimatskih faktora nekog podneblja, ili su pak uslovljeni zajedničkim uticajem više navedenih faktora karakterističnih samo za prostor određenog regiona (oblasti). Šta više, mnoge faze tradicionalnih tehnoloških procesa su upravo prilagodjeni tim specifičnim karakteristikama osnovnih sirovina, kao i drugim uslovima proizvodnje.

Predhodne napomene su učinjene pre svega iz razloga što smo relativno često svedoci da se neki nesavesni individualni proizvođači, ali i pogoni prehrambene industrije, usudjuju da u promet stave proizvode sa naznakom imena područja njihovog navodnog porekla ("užički", "sremski", "njeguški", "homoljski", "rtanjski" i sl.), mada oni ni po mestu proizvodnje ni po karakteristikama gotovih proizvoda ne odgovaraju svojstvima kvaliteta autohtonih specijaliteta sa odgovarajućih (deklarisanih) područja. Time, neminovno, originalni proizvodi gube na stečenom ugledu, ali i ekskluzivnost i odgovarajuće mesto na tržištu.

Poštujući do sada važeću zakonsku regulativu u ovoj oblasti ("Zakon o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja" - Sl.list SFRJ br.34/81 i 3/90), do sada je pet proizvodnih organizacija prijavilo i izvršilo zaštitu oznake geografskog porekla jedanest proizvoda, i to:

Poljoprivredna zadruga "Potomlje", Pelješac (vina "DINGAČ" i "POSTUP"), IM "Zlatibor", Čajetina ("GOVEDJA UŽIČKA PRŠUTA", "SVINJSKA UŽIČKA PRŠUTA", "UŽIČKA SLANINA"), IM "Srem", Šid ("SREMSKI KULEN", "SREMSKA DOMAĆA KOBASICA", "SREMSKA SALAMA"), "MIP", Požarevac ("POŽAREVAČKA KOBASICA") i "Yes - Rtanj", Boljevac ("RTANJSKI ČAJ", "KRIVOVIRSKI KAČKAVALJ"). Svakako da je broj proizvoda koji su ostvarili pravo da budu upisani u Registar zaštićenih oznaka porekla proizvoda kod Saveznog zavoda za intelektualnu svojinu u Beogradu (ranije Savezni zavod za patente) znatno ispod realnih mogućnosti. Zbog toga se u okviru Privredne komore Srbije, Savezne privredne komore, Saveznog zavoda za standardizaciju, a pre svega Saveznog zavoda za intelektualnu svojinu i Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu, preduzimaju brojne aktivnosti koje treba da omoguće zaštitu i širu afirmaciju oznaka porekla tradicionalnih, autohtonih prehrambenih proizvoda. Ovo tim pre što u razvijenim zemljama sveta zaštićena oznaka porekla proizvoda prtedstavlja sastavni deo kvaliteta, odnosno važan deo procesa obezbedjenja kvaliteta, zaštićena oznaka porekla je ozbiljan garant kvaliteta, snažno marketinško sredstvo, važan podsticaj za popvećanje izvoza proizvoda i dr.

Jedna od tih ukupnih aktivnosti je i izrada Glavnih tehnoloških elaborata koji treba da predstavljaju osnovu za zaštitu tri proizvoda iz Braničevskog okruga, odnosno sa područja opštine Žagubica - *"HOMOLJSKI OVČIJI SIR"*, *"HOMOLJSKI KRA VLJI SIR"* i *"HOMOLJSKI KOZJI SIR"*. Ovi proizvodi se vekovima tradicionalno proizvode u istočnom delu Republike Srbije, na području Homolja, a predstavljaju i značajan deo proizvodnog programa Zemljoradničke zadruge "SUVI SO", Suvi Do.

U toku izrade i konačnog formiranja Elaborata, obavljani su brojni razgovori i radni dogovori sa najodgovornijim ljudima Zemljoradničke zadruge "Suvi Do", predstavnicima privredne komore Republike Srbije, Ministarstva za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo Republike Srbije, Saveznog zavoda za intelektualnu svojinu i dr. U svim tim razgovorima ideja o pokretanju postupka za zaštitu oznake porekla veoma poznatih i cenjenih autohtonih sireva sa područja Homolja naišla je na opštu podršku, a dobijene informacije o do sada stečenim iskustvima u njihovoj proizvodnji imale su, svakako, odgovarajući uticaj na donošenje plana i programa konkretnih aktivnosti, kao i na formiranje konačnog teksta ovog Elaborata.

Posebno želimo da istaknemo podršku i pomoć koju nam je na realizaciji ovog posla pružio kolektiv Zemljoradničke zadruge "Suvi Do". Veoma značajni su nam bili podrška, konkretna uputstva i sugestije koje su nam davali eksperti odgovarajuće službe u Saveznom zavodu za intelektualnu svojinu, posebno pri tumačenju odredbi novog Zakona o geografskim oznakama porekla (Sl.list SRJ 15/95). Značajnu podršku za rad na zaštiti oznaka porekla tradicionalnih, autohtonih prehrambenih proizvoda pružio nam je i aktuelni ministar za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo u vladi Republike Srbije, g.Ivko Djonović. Otuda, Poljoprivredni fakultet iz Beograda, odnosno tim stručnjaka iz Instituta za prehrambenu tehnologiju i biohemiju kojim je rukovodio prof.dr Radomir Radovanović, imaju prijatnu dužnost da i ovim putem izraze izuzetnu zahvalnost svim preduzećima, državnim institucijama i pojedincima koji su podržali inicijativu i pružili konkretnu pomoć u postupku zaštite oznake porekla autohtonih sireva sa područja Homolja, koji su omogućili istraživanja, prikupljanje potrebne dokumentacije i izradu ovog Elaborata.

2. Osnovni podaci o Podunavskom regionu, Braničevskom okrugu i opštini Žagubica

2.1. Položaj i površina

Podunavski region predstavlja administrativno područje koje se nalazi u istočnom, odnosno severo-istočnom delu Republike Srbije (Sl.1). Obuhvata živopisnu i istorijski značajnu oblast izmedju reka Dunav na severu i Resave na jugu. Zapadna strana ovog regiona graniči se sa brežuljkastom regijom Šumadija, dok su na istoku i jugo-istoku planine Karpati. Dakle, ovo područje se sastoji od četiri geografske mikro regije, i to: Donjovelikomoravska dolina, Stig, Braničevo i zapadna oblast Karpatske Srbije.

Mikroregije Podunavlja razlikuju se u pogledu pojedinih geografskih karakteristika, što uslovljava i medjusobne nejednakosti koje se odnose na razvijenost i strukturu privrednih delatnosti. Navedene razlike, mala medjusobna udaljenost, kao i činjenica da ove teritorije još od rimskog pa sve do sadašnjeg doba spajaju važni strateški putevi, uticali su na vekovnu povezanost i razvijenu privrednu saradnju izmedju svih mikroregija Podunavskog regiona.

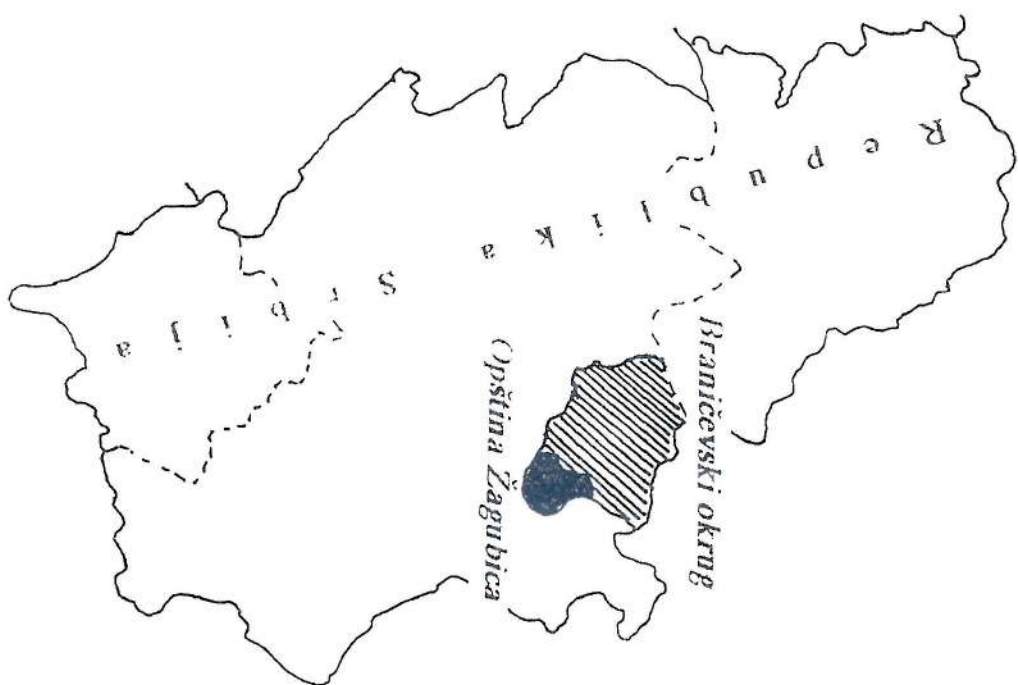
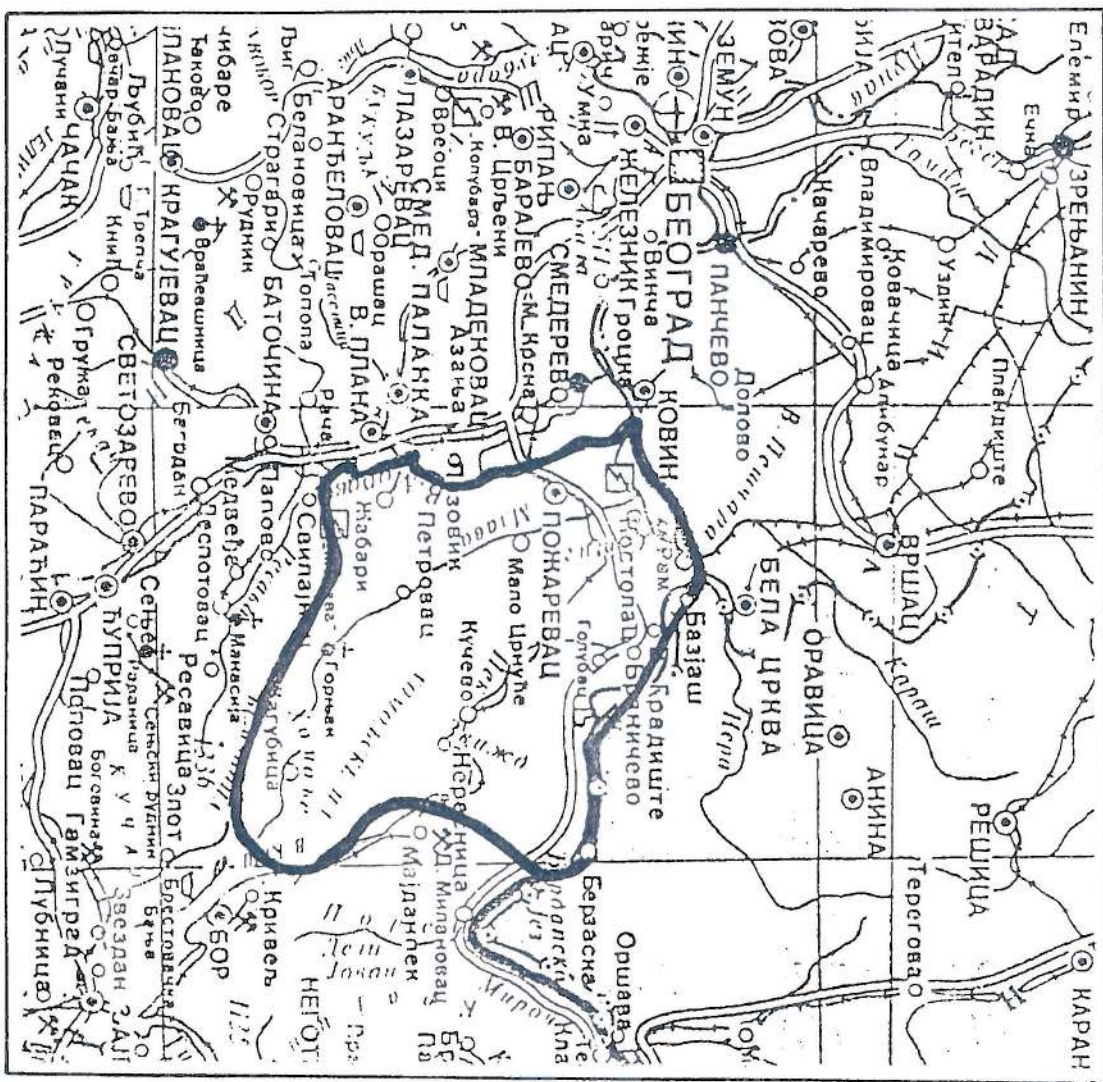
Najnovijom podelom Republike Srbije koja važi od 30.januara 1992. godine, Podunavski region je administrativno razdvojen na dva dela, i to: *Podunavski okrug*, koji obuhvata oblast zapadno od reke Velike Morave i *Braničevski okrug* (Sl.2) koji se teritorijalno podudara sa srednjovekovnim područjem Braničevo, čiji je istoimeni grad još u ranom srednjem veku podignut na temeljima rimskog grada Viminacium, u blizini današnjeg Kostolca.

Sa 8 opština i 189 naselja, Braničevski okrug zauzima površinu od 3.855 km² (Tab.1). Opštine ovog okruga su: Veliko Gradište, Golubac, Žabari, Žagubica, Kučevo, Malo Crniće, Petrovac i Požarevac. Na ovom području nalazi se ukupno 67.152 domaćinstva sa 253.492 stanovnika, što u proseku iznosi oko 17 domaćinstava, odnosno oko 66 stanovnika na km².

Opštine Braničevskog okruga se medjusobno znatno razlikuju, kako u pogledu teritorijalne rasprostranjenosti, tako i prema gustini naseljenosti. U Žagubici, teritorijalno najvećoj opštini ovog okruga ali i celog Podunavskog regiona (ukupna površina iznosi 760 km²), u proseku se nalazi svega oko 7 domaćinstava i 23 stanovnika na km², zbog čega se ova opština ubraja medju najmanje naseljena područja u Republici Srbiji. Nasuprot tome, opština Požarevac predstavlja jednu od najviše naseljenih oblasti u Republici sa oko 50 domaćinstava i 173 stanovnika na km².

Administrativni i privredni centar Braničevskog okruga je Požarevac. Ovo moderno i bogato gradsko naselje nalazi se u Donjovelikomoravskoj dolini, 4 km istočno od Velike Morave i 14 km južno od Dunava. Grad je lociran u podnožju grede razvodja reka Velika Morava i Mlava (tzv. Požarevačka greda), na nadmorskoj visini od oko 81 m. Kroz Požarevac vode drumske (Beograd-Požarevac-Majdanpek-Negotin; Beograd-Požarevac-Petrovac-Žagubica-Bor-Zaječar; Djerdapska magistrala) i železničke (Beograd-Požarevac-Bor-Zaječar) saobraćajnice koje vekovima spajaju centralni i istočni deo Srbije. Sa autoputem Beograd-Niš, najznačajnijom saobraćajnicom u Srbiji, Požarevac je povezan modernim asfaltnim putem čija je dužina 21 km.





Sl. 2. SHEMATSKI PRIKAZ BRANIČEVSKOG OKRUGA I PODRUČJA OPŠTINE ŽAGUBICA

Nije pouzdano utvrđeno kada je Požarevac nastao, ali se u istorijskim spisima pod ovim imenom prvi put spominje 1476. godine. Kroz vekove je bio malo naselje iz koga se u XVII veku, za vreme velikih seoba Srba, iselio znatan deo stanovništva. Iseljeni Požarevljani mahom su se naselili u Madjarskoj, pa se u Sent Andreji i sada jedna crkva naziva "Požarevačka crkva". Za vreme potpisivanja čuvenog požarevačkog mira između Austrije i Turske 1718. god., Požarevac je imao 241 srpsku i 93 turske kuće, da bi se u prošlom veku razvio u značajan trgovački centar u kome se organizovano vršio izvoz kukuruza, pšenice, voća i stoke iz Pomoravlja i istočne Srbije. Prema istorijskim podacima iz 1863. godine, Požarevac je sa 6.062 stanovnika populaciono predstavljao drugi grad u Srbiji, odmah posle Beograda.

Danas, opština Požarevac ima oko 24.779 domaćinstava i 84.678 stanovnika (prema podacima popisa iz 1991. godine). Sa oko 50 domaćinstava i 173 stanovnika na km² ubraja se među gusto naseljene opštine Srbije. Obuhvata površinu od 491 km², a prostire se između vojvođanskog Banata na severu i opština Veliko Gradište na istoku, Malo Crniće na jugo-istoku, Žabari na jugu, Smederevska Palanka na jugo-zapadu i Smederevo na zapadu. (videti sl.2).

Tabela 1. - Površina, broj naselja, domaćinstava i stanovnika na području Braničevskog okruga (po opštinama)

O p š t i n a	Površina (km ²)	Broj naselja	Broj domaćinstava	Broj stanovnika
1. Golubac	367	24	3.126	12.513
2. Kučevo	721	26	6.680	25.649
3. Malo Crniće	269	19	4.637	19.940
4. Petrovac	655	34	11.552	46.414
5. POŽAREVAC	491	27	24.779	84.678
6. Veliko Gradište	328	26	6.220	27.174
7. Žabari	264	15	5.202	19.347
8. ŽAGUBICA	760	18	4.956	17.777
U K U P N O	3.855	189	67.152	253.492

* Izvor podataka: Statistički godišnjak SFRJ, 1991.; Opštine u Republici Srbiji 1991., statistički podaci; Statistički godišnjak SRJ, 1994.

Žagubica, sedište istoimene opštine i centar Homolja, je živopisno mesto koje se nalazi na severnoj strani planine Beljanica, na obali čiste i bistre reke Mlave, na oko 312 m nadmorske visine. Grad je okružen još uvek netaknutom prirodom Homolja, pravom oazom bistrih planinskih potoka, zelenih proplanaka, pašnjaka i šuma. Područje opštine je saobraćajnicama povezano sa Petrovcem, Požarevcem i Beogradom na severo-zapadu (162 km), Majdanpekom i Kučevom na severu, Borom i Zaječarom na istoku, i td.

Teritorija opštine Žagubica prostire se na 760 km², od čega je oko 365 km² pod šumom. Na toj površini, u 18 naselja, odnosno 4.956 domaćinstava, živi 17.777 stanovnika. Kako je već naglašeno, za područje opštine Žagubica je karakteristična veoma mala naseljenost, svega oko 7 domaćinstava i oko 23 stanovnika na km², pa tako predstavlja jedno od najmanje naseljenih područja u Republici Srbiji. Inače, samo naselje Žagubica ima oko 4.000 stanovnika.

2.2. Reljef i struktura poljoprivrednih površina

U Braničevskom okrugu, kao i u celom Podunavskom regionu, podjednako su zastupljena tri međusobno različita tipa reljefa.

U severo-zapadnom, zapadnom i jugo-zapadnom delu pruža se nizija i ravnica široke donjovelikomoravske doline, koja predstavlja uži produžetak plodne banatske ravnice. Prostire se meridijanski od Bagrdanske klisure na jugu do Dunava na severu, u dužini od oko 60 km. Ovoj dolini je prethodio morski zaliv Paratetisa, a njemu, kao predispozicija, moravska dislokacija. Morski, pa jezerski zaliv održavao se milionima godina u moravskom tektonskom rovu i ispunjavan je nanosima reka iz planina istočne Srbije, brežuljkaste Šumadije, a najviše nanosi ma Velike Morave koja je sledila povlačenje zalivske obale ka severu.

Centralnim, severnim i severo-istočnim delom, oko donjih tokova reka Mlava i Pek, dominira niska, brežuljkasta i plodna agrarna oblast u kojoj, pored preovladjujućih rečno denudacionih oblika, morfološku karakteristiku čine još peščare i les. Peščane dine dostižu dužinu i do 500 m, a visinu do 60 m.

Najzad, u istočnom i jugo-istočnom području Podunavlja nalazi se planinsko-kotlinska mikroregija neujednačene nadmorske visine. Formira je južni produžetak Karpata.

Opšte uzevši, reljef Braničevskog okruga, kao u ostalom i celog Podunavskog regiona, je pogodan za bavljenje poljoprivredom. Prema zvaničnim podacima, celo područje Podunavlja raspolaže sa 353.214 ha poljoprivrednih površina, što u odnosu na ukupnu površinu regiona iznosi 69,31%. Pri tome, pored oranica i bašti koje zauzimaju 70,57% od ukupnih agrarnih površina, značajno su zastupljeni livade i pašnjaci (20,23%), voćnjaci (5,97%) i vinogradi (2,78%).

U strukturi ukupnih Poljoprivrednih površina Braničevskog okruga (248.665 ha) najviše su zastupljene oranice i bašte - 161.714 ha (65,03%), zatim livade i pašnjaci - 65.171 ha (26,21%), voćnjaci - 14.838 ha (5,97%) i, najzad, vinogradi - 5.684 ha (2,28%). Struktura ukupno raspoloživih poljoprivrednih površina na području opštine Žagubica (36.984 ha) se donekle razlikuje. Naime, u opštini Žagubica najviše su zastupljeni livade i pašnjaci - 68,85%, zatim oranice i bašte - 24,29%, voćnjaci - 6,79%, a najmanje vinogradi - 0,06% (Tabela 2).

Tabela 2. - Struktura poljoprivrednih površina na području Braničevskog okruga (po opštinama) - ha

O p š t i n a	Ukupno	Oranice i bašte	Voćnjaci	Vinogradi	Livade i pašnjaci
1. Golubac	16.279	9.108	735	355	5.823
2. Kučevo	35.137	16.670	2.383	246	15.836
3. Malo Crniće	23.608	20.501	1.020	606	1.467
4. Petrovac	48.377	35.292	3.694	1.052	8.323
5. POŽAREVAC	38.808	31.486	1.685	1.320	3.871
6. Veliko Gradište	27.693	21.979	1.014	858	3.565
7. Žabari	21.779	17.695	1.796	1.223	821
8. ŽAGUBICA	36.984	8.983	2.511	24	25.465
U K U P N O	248.665	161.714	14.838	5.684	65.171

* Izvor podataka: Statističko godišnjak SFRJ, 1991.; Opštine u Republici Srbiji 1991., statističko podaci; Statistički godišnjak SRJ, 1994

2.3. Hidrografija

Braničevski okrug, kao u ostalom i ceo Podunavski region, je bogat rečnim tokovima. Dunav je najveća i najznačajnija reka, po kojoj je region i dobio ime. U ovoj oblasti Dunav teče meridijanski od zapada ka istoku, čineći na severu prirodnu granicu Braničevskog okruga.

Reka Velika Morava, sa svojim prirodnim produžetkom Južnom Moravom, je najveća reka u Republici Srbiji i jedna od najvećih pritoka Dunava. Teče uporednički od juga ka severu a uliva se u Dunav u predelu opštine Požarevac (kod Ljubičeva). Ukupna površina njenog sliva obuhvata 41,5% teritorije Srbije i iznosi 37.444 km². Zbog ubrzanе erozije i akumulacije (što izaziva česte poplave), regulacija sliva Velike Morave predstavlja jedan od najznačajnijih hidro-tehničkih problema i poduhvata u Srbiji.

Uparedo sa Velikom Moravom, na rastojanju od oko 10 km, odnosno 40 km istočno od nje prostiru se reke Mlava i Pek. Izviru u mikroregiji Zapadne karpatske Srbije, a donjim tokom formiraju Stišku, odnosno Braničevsku dolinu. Teku inversno što je posledica prvobitnog priticanja velikomoravskom zalivu Paratetisa i poznijeg sukcesivnog produživanja preko zalivke ravni koja je, zbog spuštanja i povlačenja jezerske obale i usecanja Dunava, nagnuta ka severozapadu.

U oblasti Podunavskog regiona, odnosno Braničevskog okruga, nalaze se i dva velika veštačka jezera. Pored Djerdapskog jezera čiji je samo manji deo u Braničevskom okrugu, značajno je i Gradištansko jezero nastalo pregradjivanjem rukavca Dunava.

2.4. Klima

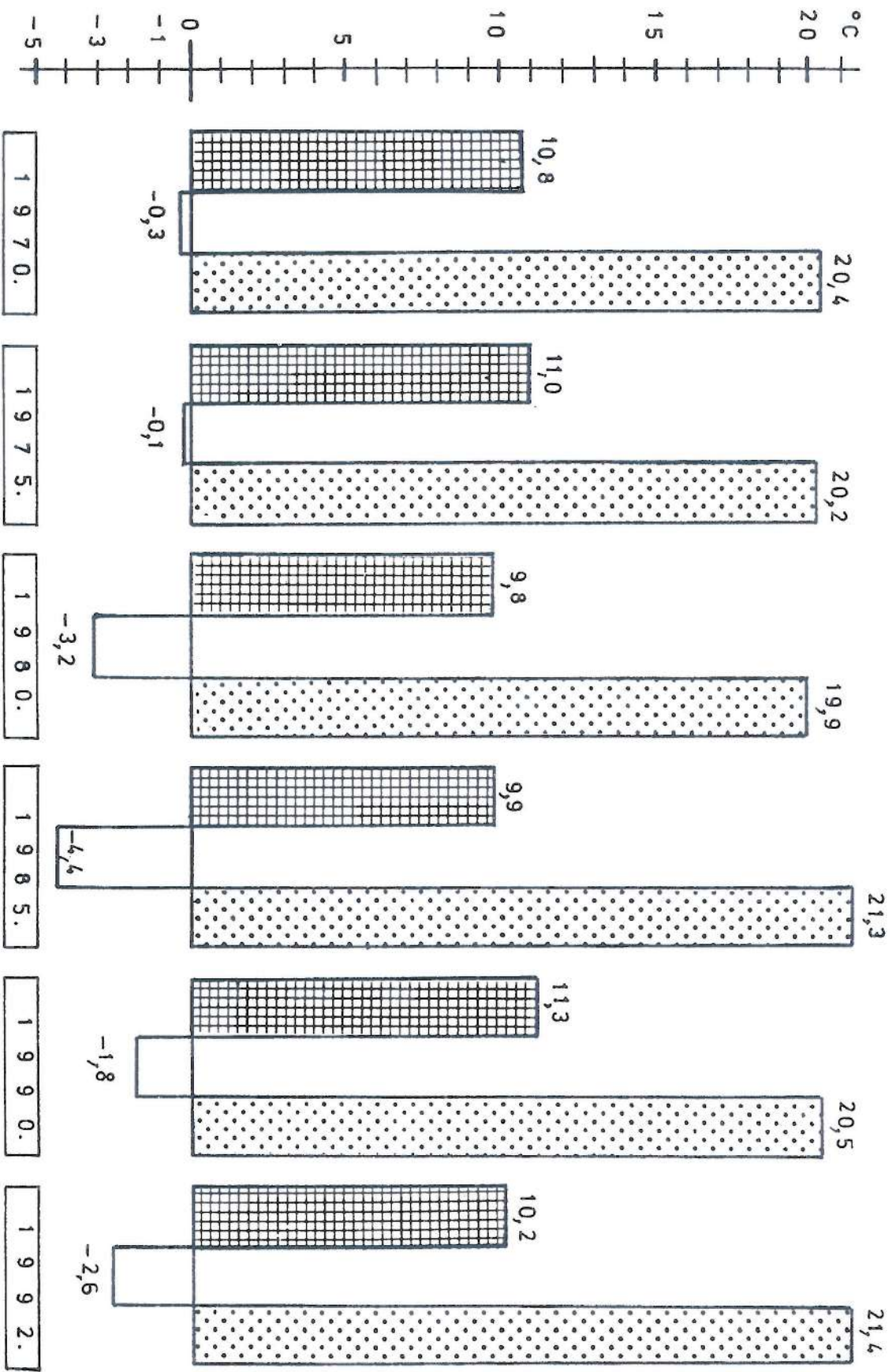
U toku rada na pripremi materijala potrebnog za izradu ovog Elaborata, a koji se odnosi na klimu Braničevskog okruga, pa i južnog dela Podunavskog regiona, korišćeni su podaci meteorološke stanice Čuprija. Naime, predhodne napomene činimo iz razloga što se stanica Čuprija nalazi na području Pomoravskog a ne Braničevskog okruga, odnosno Podunavskog regiona. Na području Braničevskog regiona stanica Republičkog hidrometeorološkog saveza se nalazi u Velikom Gradištu, ali smo smatrali da je meteorološka stanica Čuprija bliža području opštine Žagubica i seoskom naselju Suvi Do, tj. da podaci ove stanice daju realniju klimatsku sliku podrčja značajnog za izradu ovog Elaborata.

Podaci prikazani u ovom Elaboratu se odnose na period od 1970. do 1992. godine (izvor: Statistički godišnjak SFRJ za odgovarajuće godine, izd. Savezni zavod za statistiku, Beograd). Evidentirani su, obradjeni i grafički prikazani podaci o prosečnoj godišnjoj, prosečnoj minimalnoj i prosečnoj maksimalnoj temperaturi vazduha ($^{\circ}\text{C}$), prosečnoj godišnjoj relativnoj vlažnosti vazduha (%), prosečnom godišnjem pritisku vazduha (mba), kao i količini padavina (mm). Ovi podaci su prikazani iz razloga što klima, pored ostalog, ima značajan uticaj na uslove proizvodnje i kvalitet autohtonih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, pa i raznih vrsta proizvoda od mleka (sireva).

Južni deo Braničevskog okruga i područje opštine Žagubica, kao i seosko naselje Suvi Do koje se nalazi u neposrednoj blizini grada Žagubica, imaju sve odlike kontinentalne klime. U nižim delovima leta su topla, zime hladne, a padavina je manje u odnosu na područja veće nadmorske visine za koja su karakteristična blaga i kratka leta, duge i oštre zime, kao i nešto više padavina.

U posmatranom vremenskom intervalu (1970 - 1992) prosečna godišnja temperatura vazduha iznosila je $10,5^{\circ}\text{C}$ (od $9,8$ do $11,3^{\circ}\text{C}$), prosečna minimalna $-2,1^{\circ}\text{C}$ (od $-0,1$ do $-4,4^{\circ}\text{C}$), a prosečna maksimalna $20,6^{\circ}\text{C}$ (od $19,9$ do $21,4^{\circ}\text{C}$) - Graf . 1.

Inače, u periodu od 1970. do 1992. godine, prosečna godišnja relativna vlažnost vazduha je iznosila $76,5\%$ ($74 - 78\%$) - Graf .2, prosečan vazdučni pritisak $1002,4$ mba ($1000,6-1006,5$ mba) - Graf .3, dok je prosečna godišnja količina padavina iznosila 765 mm ($880 - 682,5$ mm) - Graf. 4.

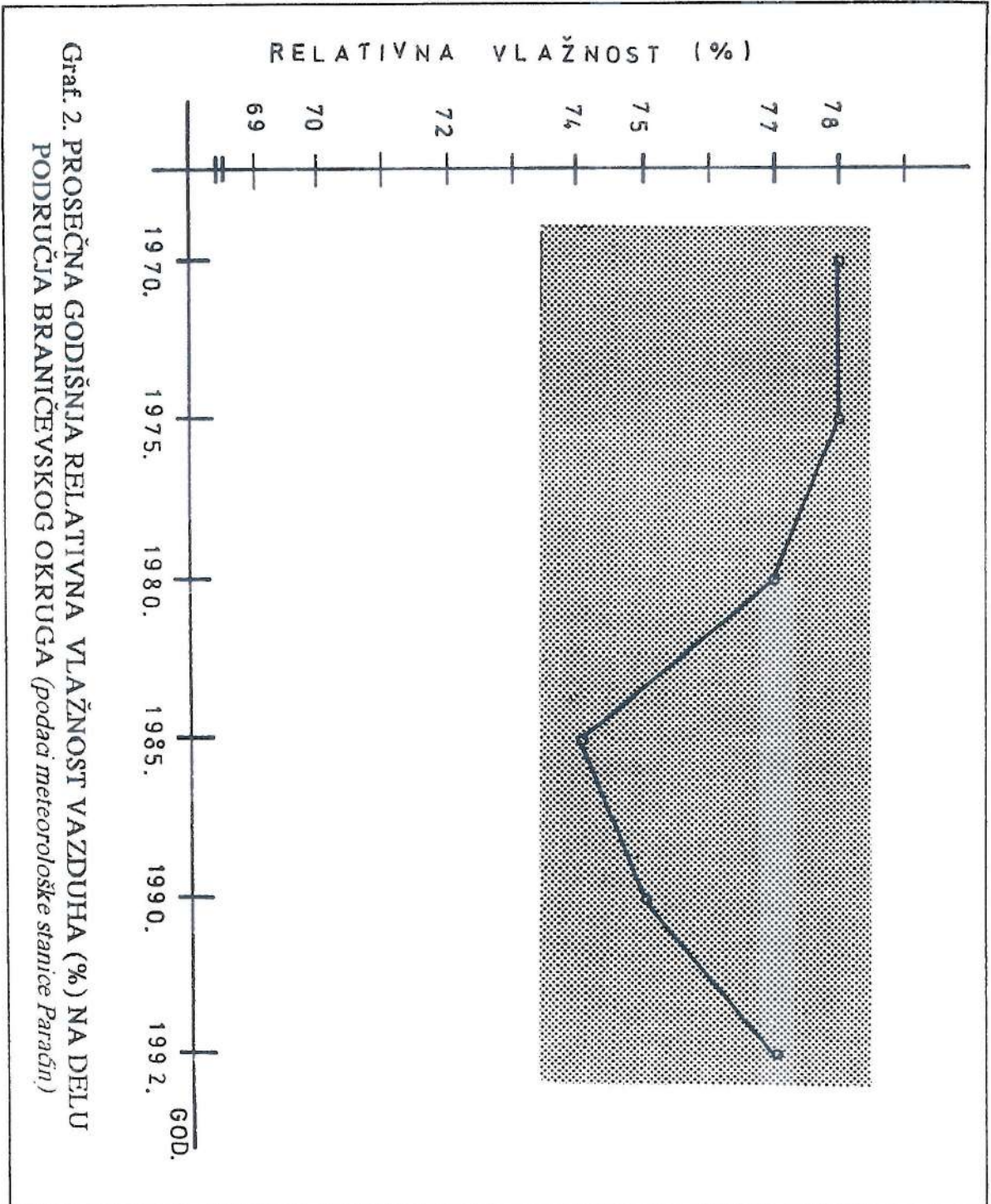


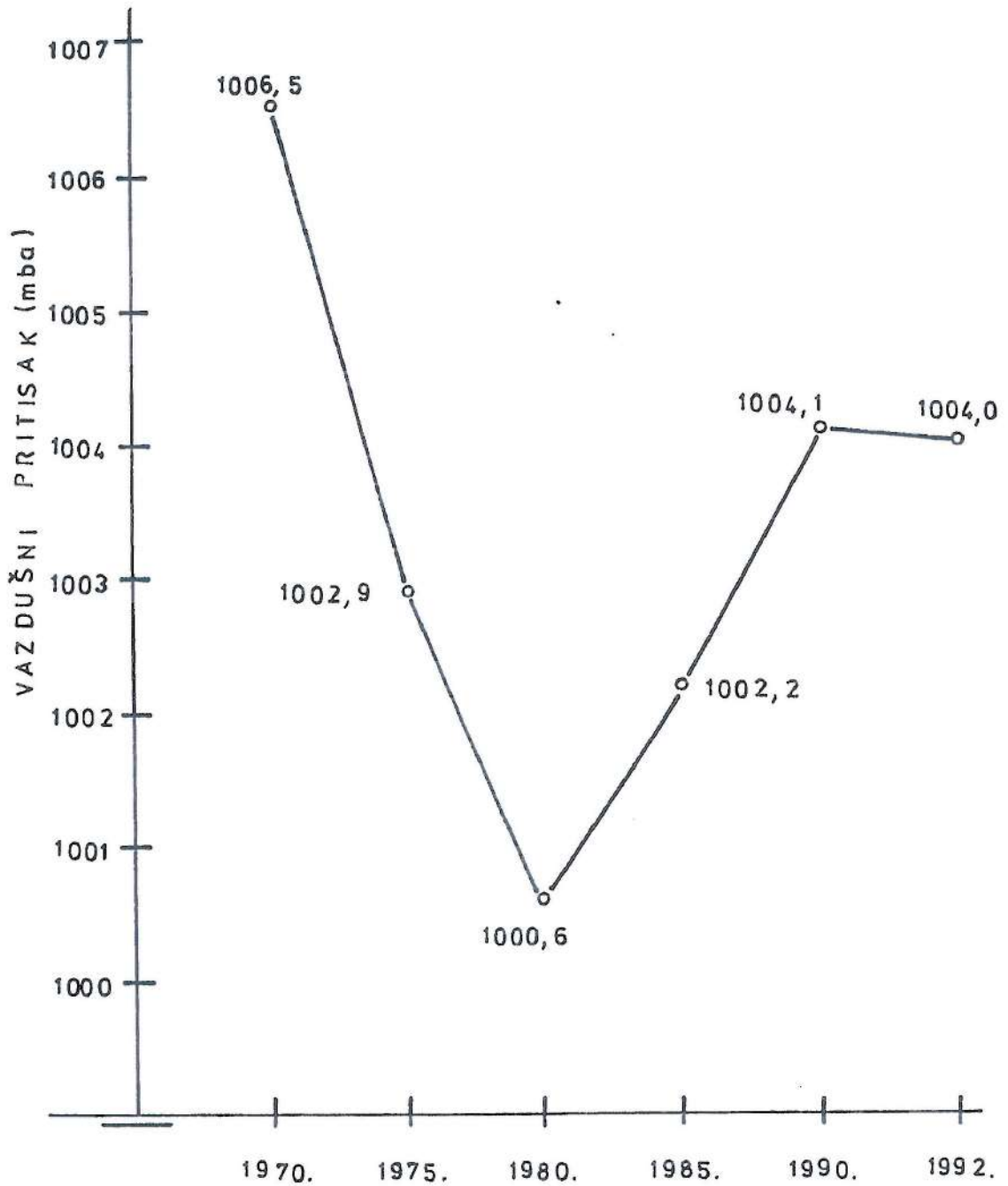
Graf. 1. PROSEČNA GODIŠNJA TEMPERATURA VAZDUHA NA DBLU
PODRUČJA BRANIČEVSKOG OKRUGA (podaci meteorološke stanice Paraćin)

GOD

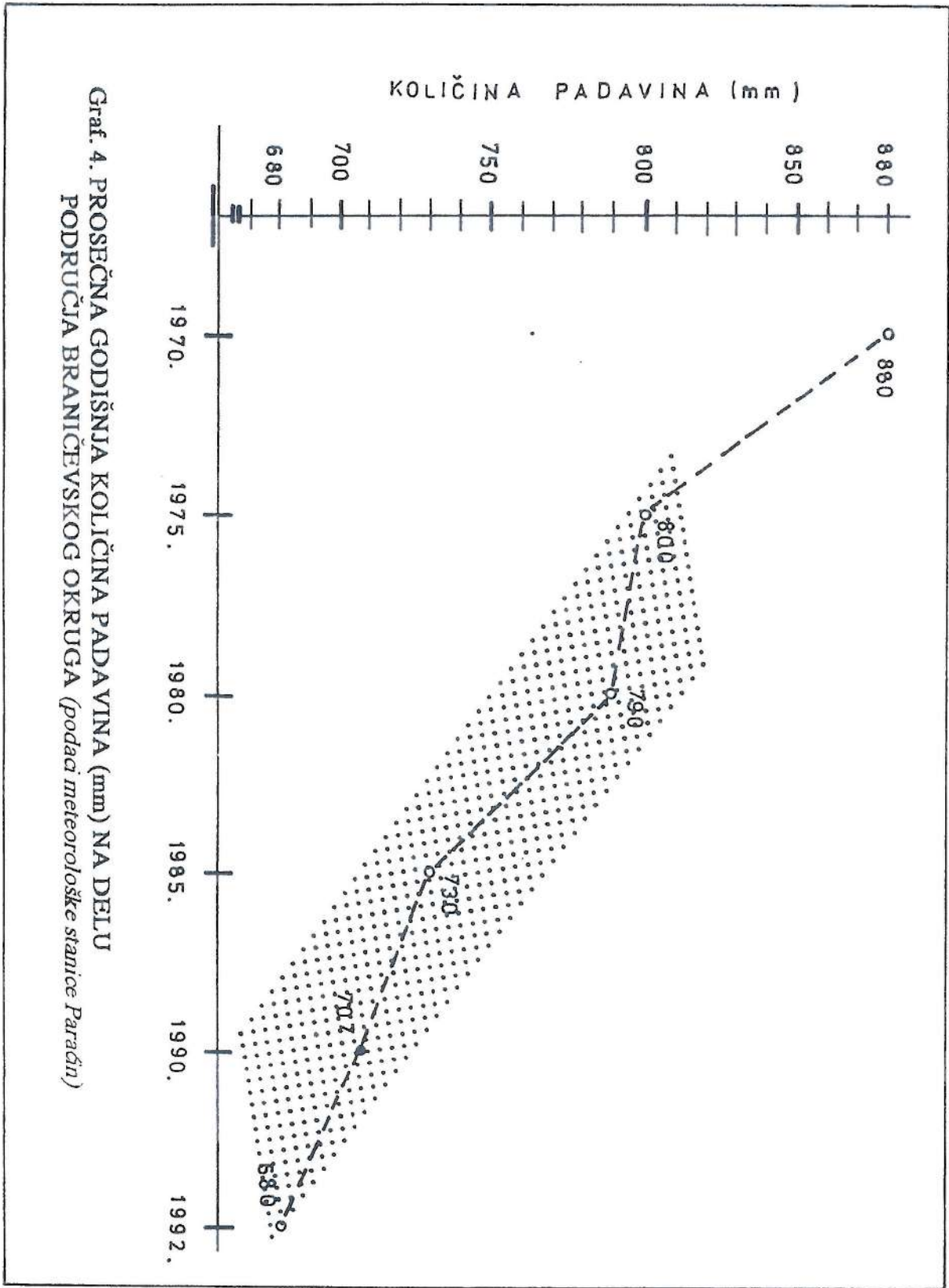
MIN.

MAX.





**Graf. 3. PROSEČAN GODIŠNJI PRITISAK VAZDUHA (mba)
NA DELU PODRUČJA BRANIČEVSKOG OKRUGA
(podaci meteorološke stanice Paraćin)**



Graf. 4. PROSEČNA GODIŠNJA KOLIČINA PADAVINA (mm) NA DELU PODRUČJA BRANIČEVSKOG OKRUGA (podaci meteorološke stanice Paraćin)

3. Brojno stanje stoke (goveda, svinje, ovce) u SR Jugoslaviji, Republici Srbiji, na području Podunavskog regiona i Braničevskog okruga

Uporedni pregled statističkih podataka koji se odnose na brojno stanje goveda, svinja i ovaca u SR Jugoslaviji i Republici Srbiji (Tabela 3) jasno pokazuje da se u gotovo celom posmatranom periodu (1985 - 1992) stočni fond smanjivao, svakako uz manje oscilacije od godine do godine.

Tabela 3. - Uporedni prikaz brojnog stanja stoke u SR Jugoslaviji i Republici Srbiji

Godina	G o v e d a		S v i n j e		O v c e	
	Ukupno	Krave i steone junice	Ukupno	Krmači i suprasne nazimice	Ukupno	Ovce za priplod
(u 000 grla)						
a) S.R. JUGOSLAVIJA						
1985.	2.438	1.368	4 380	890	3.113	2.333
1988.	2.280	1.312	4.981	934	3.142	2.387
1989.	2.215	1.290	4.398	856	3.064	2.347
1990.	2.168	1.275	4.325	887	3.007	2.279
1991.	2.096	1.265	4.354	885	3.044	2.288
1992.	1.975	1.187	3.844	810	2.715	2.095
1993.	1.991	1.191	4.092	846	2.752	2.089
1994.	1.809	1.103	3.693	781	2.635	1.998
b) Republika SRBIJA						
1955.	1.960	895	2.660	437	5.743	4.048
1965.	2.346	1.059	3.082	600	4.222	3.081
1975.	2.649	1.370	4.671	858	1.602	1.938
1980.	2.376	1.284	4.538	829	2.658	1.947
1985.	2.249	1.241	5.064	877	2.632	1.939
1988.	2.091	1.180	4.957	932	2.654	1.979
1989.	2.026	1.159	4.374	855	2.576	1.941
1990.	1.979	1.145	4.301	886	2.519	1.872
1992.	1.908	1.135	4.330	884	2.557	1.881

* Izvor podataka: a) SR JUGOSLAVIJA - Statistički godišnjak SR Jugoslavije za 1992. i 1994. god., Savezni zavod za statistiku, Beograd;
b) Republika SRBIJA - Statistički godišnjak SR Srbije za 1992.god., Republički zavod za statistiku, Beograd

U posmatranom periodu, ukupan broj goveda u SR Jugoslaviji je smanjen sa 2,4 na 1,9 miliona grla, ili za oko 20%, dok je broj krava i steonih junica smanjen za oko 13%. U istom periodu, ukupan broj svinja je smanjen za oko 12%, dok smanjenje broj ovaca iznosi oko 10%.

Na području Republike Srbije, u periodu od 1955. do 1975. godine, zabeležen je porast broja goveda (35%) i svinja (75%), dok je broj ovaca smanjen za oko 55%. U narednom desetogodišnjem periodu (1975 - 1985) javlja se trend smanjenja broja goveda u Republici za oko 15%, dok je broj svinja uvećan za 8%, a ovaca za svega 1%. Period posle 1985. odlikuje stalan trend smanjenja stočnog fonda u Srbiji: goveda za oko 15% (krava i steonih junica za oko 8,5%), svinja za 14,5% i ovaca za oko 3% (Tabela 3). Iznete tendencije navode, neminovno, na razmišljanje, provociraju brojna pitanja i izazivaju zabrinutost. Ovo tim pre ako se imaju u vidu brojne aktivnosti i značajna ulaganja tokom poslednjih tridesetak godina koja su imala za cilj unapredjenje stočarske proizvodnje, pre svega povećanje broja stoke, a koja su, manje ili više ostala bez većih rezultata.

Za predmet razmatranja u ovom Elaboratu od posebnog značaja je prikaz brojnog stanja stoke (goveda, svinje, ovce) na području Braničevskog okruga (Tabela 4), mada se može reći da su u pogledu stočnog fonda tendencije slične predhodnim karakteristične i za Braničevski okrug, kao u ostalom i za ceo Podunavski region. Podaci prikazani u tabeli 4 se odnose na 8 opština Braničevskog okruga u okviru Podunavskog regiona i obuhvataju 1975., 1980., 1985. i 1990. godinu, pri čemu su od posebne važnosti podaci za područje opštine Žagubica. Napominjemo da se zvanični statistički podaci o stočnom fondu u okviru pojedinih opština ne prate (ne objavljuju) od 1990. godine.

Prema poslednjim zvaničnim podacima (1990) na području Braničevskog okruga, u odnosu na Republiku Srbiju, nalazi se 4,6% goveda (91.262), 6,7% svinja (287.642) i 4,9% ovaca (123.792). To, svakako, ukazuje na nesumnjiv značaj ovog područja za stočarstvo Srbije. Pri tome, najveći broj grla je na području opštine Petrovac (21.739 - goveda, 65.806 svinja i 25.445 ovaca) što, u odnosu na ukupan broj životinja u celom okrugu, iznosi 23,8% za goveda, 22,9% za svinje i 20,6% za ovce. Samo je broj ovaca nešto veći (za oko 1%) na području opštine Žagubica (25.732).

Poslednjih 15 godina (1975-1990), ukupan broj goveda u Braničevskom okrugu je smanjen za 37.387 (oko 30%), ovaca za 14.304 (oko 10%), dok je u istom periodu broj svinja uvećan za 47.423 (oko 20%). Ovako nepovoljan trend je posledica konstantnog smanjenja broja životinja u gotovo svim opštinama Braničevskog okruga, pa i Podunavskog regiona u celini.

Što se tiče opštine Žagubica na čijem području se nalazi naselje Suvi Do, odnosno istoimena zemljoradnička zadruga koja bi se javila kao proizvođač, organizator kooperativne proizvodnje i koja bi bila nosilac oznake porekla za proizvod Homoljski sir, stočni fond ima sve odlike Braničevskog okruga i Podunavskog regiona. Naime, za poslednjih 15 godina broj goveda je smanjen za 6.128 (34,7%), ovaca za 14.533 (36,1%), dok je ukupan broj svinja u opštini sve vreme stabilan i uglavnom se kreće između 9,5 i 10 hiljada grla.

Tabela 4. - Prikaz brojnog stanja stoke na području
Braničevskog okruga - (po opštinama)

Opština i godina	G o v e d a		S v i n j e		O v c e	
	Ukupno	Krave i steone junice	Ukupno	Krmače i suprasne nazimice	Ukupno	Ovce za priplod
<i>Golubac</i>						
1975	8.163	4.956	11.388	3.196	11.184	9.685
1980	6.803	3.980	10.750	3.332	6.776	5.658
1985	6.057	3.575	14.624	3.135	7.319	6.103
1990	4.923	3.327	13.411	3.365	6.594	5.135
<i>Kučevo</i>						
1975	14.449	9.964	15.744	6.947	27.874	23.791
1980	13.599	9.138	16.133	7.663	22.521	18.808
1985	11.766	8.392	24.477	7.800	22.977	20.107
1990	10.222	7.322	18.990	7.544	21.648	17.313
<i>Malo Crniće</i>						
1975	12.766	6.942	29.434	8.555	9.381	6.774
1980	11.181	6.786	32.287	9.366	8.344	8.686
1985	10.860	5.721	33.536	8.412	8.480	6.474
1990	8.307	5.263	25.527	8.293	10.078	7.635
<i>Petrovac</i>						
1975	27.320	15.167	54.091	15.296	26.085	20.885
1980	31.815	15.459	82.586	19.822	24.577	20.002
1985	26.789	16.326	69.699	19.084	24.847	20.412
1990	21.739	14.371	65.806	17.947	25.445	21.631
<i>Požarevac</i>						
1975	22.320	12.077	53.253	15.500	8.194	6.136
1980	20.736	11.031	67.848	16.387	11.927	8.844
1985	14.056	8.642	65.318	16.006	10.023	8.399
1990	14.843	8.294	59.912	15.951	14.258	10.885
<i>Veliko Gradište</i>						
1975	14.481	7.781	41.140	10.903	8.669	6.723
1980	13.255	7.072	48.336	11.497	11.326	8.400
1985	15.318	8.024	51.231	11.475	13.289	10.297
1990	12.214	7.291	55.598	14.282	12.795	10.389

Tabela 4 - *n a s t a v a k*

Opština i godina	G o v e d a		S v i n j e		O v c e	
	Ukupno	Krave i steone junice	Ukupno	Krmače i suprasne nazimice	Ukupno	Ovce za priplod
<i>Žabari</i>						
1975	11.496	6.064	25.596	6.738	6.444	5.536
1980	12.149	6.836	30.356	9.729	7.518	6.435
1985	8.122	4.354	28.104	6.924	7.122	6.099
1990	7.488	4.766	38.816	10.850	7.242	6.177
<i>ŽAGUBICA</i>						
1975	17.654	8.979	9.573	4.638	40.265	36.178
1980	17.571	9.670	10.371	3.576	36.075	31.482
1985	13.237	8.536	10.274	5.308	30.043	26.130
1990	11.526	8.639	9.582	6.519	25.732	23.090
U K U P N O						
1975	128.649	71.930	240.219	71.773	138.096	115.708
1980	127.109	69.972	298.667	75.736	129.064	106.315
1985	106.205	63.570	297.263	78.144	123.100	104.021
1990	91.262	59.273	287.642	84.751	123.792	102.252

* Izvor podataka: Opštine u SR Srbiji - statistički podaci (za odgovarajuće godine)
Republički zavod za statistiku, Beograd

4. Osnovni podaci o Zemljoradničkoj zadrugi "SUVI DO" - Suvi Do

Zemljoradnička zadruga "Suvi Do", iz istoimenog naselja u opštini Žagubica, je jedna od šest zemljoradničkih zadruga na ovom području. Zadruga "Suvi Do" je glavni organizator proizvodnje i prikupljanja raznovrsnih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda u ovom homoljskom naselju i njegovoj okolini. Te proizvode ona realizuje, po najpovoljnijim uslovima prodaje, u mnogim većim gradskim centrima Braničevskog okruga, ali i u drugim gradovima na području gotovo cele Republike Srbije.

Zemljoradnička zadruga organizuje proizvodnju i, po najpovoljnijim tržišnim cenama, od individualnih proizvođača vrši otkup sitne i krupne stoke (junad, telad, svinje, prasiće, ovce i jagnjad), stočarske proizvode (kožu, vunu, jaja, sir) i ratarske proizvode (kukuruz, krompir, pasulj, semenke od bundeve i dr.). Dakle, zadruga "Suvi Do" je svojevrstan servis samostalnih individualnih poljoprivrednih proizvođača i kooperanata, iskusnih homoljskih stočara i ratara, kojima unapređuje proizvodnju i organizuje konkurentan izlazak na tržište, odnosno plasman.

Zadruga "Suvi Do" godišnje otkupi i iznese na tržište više od 1000 grla krupne stoke, pre svega junadi, više od 5000 grla, po kvalitetu poznatih i veoma cenjenih, homoljskih jagnjadi i oko 3000 svinja i prasića. Za klanje krupne i sitne stoke, te primarnu obradu njihovih trupova, koriste se usluge komunalne klanice u Žagubici, koja je inače vlasništvo svih šest zemljoradničkih zadruga sa područja ove opštine.

Tokom 1990. godine Zemljoradnička zadruga "Suvi Do" je uvezla 120 vrlo kvalitetnih priplodnih krava i podelila ih svojim dugogodišnjim saradnicima - kooperantima. Oni, prema ugovoru o saradnji, imaju obavezu da krave isplate isporukama teladi, junadi, mleka i poznatog proizvoda ovog kraja - Homoljskog sira spravljenog od ovčijeg, kravljeg ili kozjeg mleka. Inače, u saradnji sa istaknutim domaćim stručnjacima Zadruga je uvela moderan sistem veštačkog osemenjavanja krava.

Posle realizacije ove investicije proizvodnja mleka na ovom području je značajno povećana i upravo ovih dana (septembar 1995. godine) završava se realizacija sledeće značajne investicije - izgradnja savremene mini mlekare. U ovom objektu se planira, pored ostalog, dnevna proizvodnja od oko 800 kg poznatog **H o m o l j s k o g s i r a**, odnosno u strukturi oko 500 kg kravljeg, oko 200 kg ovčijeg i oko 100 kg kozjeg sira. To praktično znači da se može očekivati *godišnja proizvodnja od oko 125 t - kravljeg, oko 50 t - ovčijeg i oko 25 t kozjeg sira, odnosno može se očekivati ukupna godišnja proizvodnja od oko 200 t najkvalitetnijeg, vrlo cenjenog i traženog sira sa lokaliteta Homolja.*

Celo područje seoskog naselja Suvi Do u kojem deluje Zadruga je područje netaknute i očuvane prirode, bogato raznovrsnim šumskim plodovima (npr. pečurkama) i veoma je pogodno za gajenje raznog lekovitog bilja. Stručnjaci Univerziteta u Beogradu su u Podhomolju utvrdili 164 vrste raznih lekovitih trava, od kojih je preko šezdeset pogodno za komercijalnu eksploataciju. Zato se poslednjih godina realizuje poseban program gajenja i prikupljanja lekovitih trava i šumskih plodova, koji već sada daje izuzetno dobre rezultate. U najskorijoj budućnosti se planira i plantažno gajenje lekovitog bilja, kao i uvodjenje više faze njihove prerade i plasmata na tržište.

IV P O S E B A N D E O

"HOMOLJSKI OVČIJI SIR"

*5. Stvarni naziv proizvoda koji se oberležava
oznakom porekla*

U istočnom delu Republike Srbije, u okviru Podunavskog regiona, odnosno Braničevskog okruga, na lokalitetu Homolja - već više vekova se ostvaruje proizvodnja raznih tradicionalnih autohtonih proizvoda od kravljeg, ovčijeg i kozjeg mleka. Ipak, u strukturi te proizvodnje najviše se proizvode razne vrste sireva. Imajući u vidu to dugogodišnje iskustvo u proizvodnji sireva, pre svega individualnih proizvođača u okviru seoskih domaćinstava, tradicionalnu tehnologiju koja se prenosi sa generacije na generaciju, kao i naziv koji u prometu već dugo ima proizvod čija je oznaka porekla predmet zaštite, mišljenja smo da i u buduće u prometu proizvod treba da nosi sledeći naziv:

“HOMOLJSKI OVČIJI SIR“

6. Tehnološki proces proizvodnje i važnija obeležja kvaliteta homoljskog ovčijeg sira

6.1. Uvod

Ovčarstvo kao primarna proizvodnja predstavlja privrednu granu, kojoj se poklanja sve veća pažnja kako u razvijenim zemljama, tako i u zemljama u razvoju. Zemlje Mediterana se posebno ističu proizvodnjom ovčijeg mleka i ostvaruju oko 47% od ukupne svetske proizvodnje, tako da predstavlja najveće proizvođačko područje ovčijeg mleka u svetu.

Naša zemlja, zahvaljujući svom geografskom položaju ima povoljne uslove za razvoj i unapređenje ovčarstva, naročito u brdsko-planinskom regionu. Zastupljenost ovčarske proizvodnje je znatno veća u brdsko-planinskim predelima u odnosu na ravničarske krajeve i vrlo često predstavlja značajan izvor prihoda njihovog stanovništva.

Ovčije mleko je u odnosu na kravlje mleko za oko 50% bogatije suvom materijom, što je posledica većeg sadržaja masti i belančevina. Odnos pojedinih sastojaka u suvoj materiji je nešto drugačiji nego u kravljem mleku, a to se ogleda pre svega u većem učešću masti, nešto većem učešću belančevina i manjem sadržaju laktoze u suvoj materiji.

Zbog većeg sadržaja suve materije, naročito zbog bogatstva u mastima i belančevinama, ovo mleko je podesno za proizvodnju sireva, jer je randman dvostruko veći od kravljeg.

Boja mlečne masti je bela, što potiče od činjenice da je najveći deo (oko 80%) beta-karotina preveden u vitamin A . Zbog toga je boja ovog mleka bela bez primesa žućkaste nijanse, što se odražava i na boju proizvoda dobijenih od ovčijeg mleka, po kojoj se mogu razlikovati od proizvoda izrađenih od kravljeg mleka.

Ovčije mleko se odlikuje nešto većim sadržajem kaprilne i kaprinske kiseline, od kojih je manja količina u slobodnom stanju, što doprinosi posebnom ukusu i mirisu ovčijeg mleka i sirevima izrađenim od ovčijeg mleka.

Beli sir od ovčijeg mleka spada u grupu sireva koji se odlikuje specifičnim osobinama sirnog testa i načinom zrenja u salamuri. Zrenje i čuvanje sira u salamuri utiče na specifičan ukus, a u isto vreme salamura služi kao konzervans u toplijim, klimatskim uslovima i pri izradi tih sireva u domaćinstvima.

Beli ovčiji sir koji zri u salamuri proizvodi se na isti način kao i beli kravlji sir.

6. 2. Tehnološki proces proizvodnje homoljskog ovčijeg sira

Mleko za proizvodnju homoljskog ovčijeg sira

Mleko za proizvodnju homoljskog ovčijeg sira mora da bude pogodno za podsirivanje, što znači da treba da ima normalan sadržaj osnovnih sastojaka, na prvom mestu masti i belančevina, da ima normalan miris, ukus i boju.

Prosečan hemijski sastav kvalitetnog ovčijeg mleka može se prikazati sledećim pokazateljima:

voda 80,63%
suva materija 19,37 %
mast 7,40%
uk. N materije 6,17 %
kazein 5,00 %
ostale N mat. 1,17 %
laktoza 4,90 %
ml. pepeo 0,88 %

Ovčije mleko sadrži dva puta više belančevina mlečnog seruma nego kravlje, što predstavlja poseban interes za njihovo iskorišćavanje.

Kiselost svežeg ovčijeg mleka se kreće u ganicama 7,0-9,5°SH, a veća titraciona kiselost je posledica većeg sadržaja suve materije, prvenstveno belančevina i mineralnih materija.

Standardizacija mleka

Beli ovčiji sirevi se razlikuju od belih kravljih sireva, osim po boji i nekim senzornim osobinama i prema sadržaju masti. Naime, najmanja količina masti u belim ovčijim sirevima rađenim u domaćinstvima je oko 48% u suvoj materiji, što posledica većeg sadržaja masti u ovčijem mleku.

Stoga je cilj standardizacije da se obezbedi ujednačen hemijski sastav i senzorne osobine homoljskog sira.

Kvalitet sira, njegova energetska vrednost, fizičke osobine, sastav gruša i sirnog testa zavise u velikoj meri od sadržaja masti. Sirevi izrađeni od masnijeg mleka imaju veću energetska vrednost, finiju i nežniju konzistenciju od sireva proizvedenih od mleka sa nižim sadržajem masti, a osim toga sirevi sa manjim sadržajem masti imaju žilavije i grublje sirno testo. Suviše visoka masnoća mleka može imati suprotno dejstvo, jer tokom obrade gruša dolazi do velikih gubitaka masti putem surutke. Stoga je opravdano nametnuto pitanje standardizacije, s ciljem ujednačavanja kvaliteta sira.

Obračunavanje potrebnog sadržaja masti u mleku za proizvodnju homoljskog ovčijeg sira može se vršiti na razne načine, a najjednostavnija formula bi bila:

$X = (A - B) M / 100 + Y$, gde je
X - potreban sadržaj masti u mleku
A - % suve materije u mleku
B - % suve materije u surutki
M - % masti u suvoj materiji sira
Y - % masti koja se gubi sa surutkom

Standardizacija se izvodi prilikom izrade masnih sireva, dok kod proizvodnje punomasnih sireva se izostavlja, jer se koristi punomasno mleko.

Pasterizacija mleka

I pored toga što se u proizvodnji mleka preduzimaju određene mere da bi se sačuvao njegov kvalitet, u njemu se ipak mogu naći nepoželjni mikroorganizmi, koji mogu da prouzrokuju promene u mleku i siru i time značajno umanje kvalitet sira, ili ga učine neupotrebljivim za ljudsku ishranu. Zbog toga je i Pravilnikom o kvalitetu mleka i proizvoda od mleka predviđena obavezna pasterizacija mleka.

Da bi pasterizacija mleka, namenjenog za proizvodnju homoljskog sira, bila uspešna u borbi protiv lošeg kvaliteta treba da se ispune sledeći uslovi:

- treba primeniti takav temperaturni režim koji neće prouzrokovati značajne fizičko-hemijske promene na sastojcima mleka, čime se neće umanjiti sposobnost mleka da koaguliše pod dejstvom sirila i dobije gruš normalnih osobina,

- pasterizacija mleka treba da uništi štetne i patogene mikroorganizme i na taj način stvori pogodne uslove za biohemijsko delovanje čistih (starter) kultura koje se dodaju u mleko pre podsirivanja.

Temperatura pasterizacije od 72-74°C je optimalna, jer pri tom temperaturnom režimu mleko zadržava osobinu osetljivosti prema sirišnom fermentu i sposobnost dobrog podsirivanja.

Podšavanje kiselosti mleka pre podsirivanja

U proizvodnji sireva, a samim tim i homoljskog ovčijeg sira kiselost je jedan od važnih faktora. Da bi se omogućila optimalna aktivnost sirišnog fermenta i postigle dobre reološke osobine gruša, neophodno je da mleko pre podsirivanja ima određen stepen kiselosti. Za homoljski sir od ovčijeg mleka, pH vrednost mleka pre podsirivanja treba da je u granicama 6,3-6,4. Početna kiselost mleka utiče na sam tok zrenja homoljskog sira. Da bi se obezbedila potrebna kiselost mleka koriste se već pripremljene starter kulture, čiji je mikrobiološki sastav takav da obezbeđuje potrebnu "zrelost" mleka, a u fazi zrenja karakteristične senzorne osobine za ovu vrstu sira.

Podsirivanje mleka

Pošto je postignuta potrebna kiselost, mleku se na temperaturi od 30-32°C doda tolika količina sirila da se podsirivanje završi za 45-60 minuta. Kraj zgrušavanja (gotovost gruša) može da se ustanovi na nekoliko načina. Jedan od načina je "proba-prelom preko prsta", što se praktično izvodi zavlačenjem prsta u gruš sa laganim podizanjem prsta naviše. Drugi način se sastoji u tome da se dlanom pritisne gruš u kadi od zida prema sredini. Ako se lako odvaja od zidova i ne ostavlja trag na zidu, znak je da je zgrušavanje završeno. Na mestima gde je izvršen prelom gruša izdvojena surutka treba da bude žućkasto-zelene boje i bistra.

Obrada gruša

Nakon završene koagulacije mleka, pošto je dobijen normalan gruš, vrši se njegovo rezanje lirom i harfom na kockice veličine 2-3 cm³ i ostavi da miruje oko 5 minuta. Zatim se otpočne sa laganim mešanjem u trajanju od 5 minuta, da bi se obezbedilo bolje izdvajanje

surutke i postigla veća čvrstoća zrna. Obrada gruša u početnoj fazi treba pažljivo da se izvede, s tim da treba istaći da je gruš čvršći u odnosu na isti gruš od kravljeg mleka i da je sinerezis slabije izražen. Kako ne bi došlo do stvaranja veće količine sirne prašine, koja utiče na smanjenje randmana, neophodno je gruš vrlo pažljivo obraditi. Posle mešanja gruš se ostavi da miruje nekoliko minuta, a zatim operacija ponovi. Operacija mešanja može da se ponovi i treći put, što ukupno traje 20-30 minuta. Dobro obrađen gruš se poznaje po tome, jer zrna počinju da tonu s obzirom da su postigla potrebnu čvrstinu. Ako je dobijen gruš normalnih tehnoloških osobina i ako je obrada gruša izvršena pravilno, izdvojena surutka treba da je žućkasto-zelene boje i bistra.

Presovanje sirne mase

Nakon završene obrade gruš se prenosi u platneno cedilo na dalju obradu sa ciljem da se iz njega izdvoji što više surutke, a zatim se vrši presovanje sirne mase. Pošto se proveriti da je gruš pravilno raspoređen, povlačenjem cedila naviše obezbedi se oticanje i onog dela surutke koji je ostao u sredini, a zatim preklope krajevi cedila.

Gruš se prvo optereti sa po 2 kg/kg sirne mase i ostavi tako 20 minuta. Po isteku ovog vremena opseku se ivice da se obezbedi bolje oticanje surutke, opterećenje poveća na 4 kg/kg sirne mase, i ostavi tako još 100-160 minuta, ako se prenosi u ramove. Ukoliko se gruš ne prenosi u ramove, presovanje se produžava do 240 minuta. I u ovom slučaju kraj presovanja treba praktično odrediti. To se postiže na sledeći način: jagodicama prstiju izvrši se pritisak na sir i blago povuče prema sebi. Ako sir ne puca znak je da je presovanje završeno, a u protivnom pojaviće se naprsline i vrlo brzo surutka u njima. U ovakvom slučaju mora se nastaviti sa presovanjem, ne povećavajući opterećenje, dok se ne dobije sirna masa željene čvrstine.

Rezanje sirne grude

Nakon završenog presovanja dobija se sirna masa od koje treba formirati komade (kriške) sira ujednačene veličine i pravilnog oblika. Dimenzije kriške zavise od površine dna suda u kome sir zri, i najčešće iznose 10x10x7 cm. S obzirom da je sir veoma nežne konzistencije, da ne bi došlo do deformacije kriški, one se slažu u metalne ramove tako da nema međuprostora između njih. U ramovima kriške treba da stoje 2-3 časa na temperaturi od 16°C, nakon čega se odnose na soljenje.

Ukupno vreme izrade homoljskog sira od ovčijeg mleka se može sumirati na sledeći način:

- punjenje sirarske kade mlekom	15-30 min.
- podešavanje kiselosti mleka	20-30 min.
- obrazovanje gruša	45-60 min.
- obrada gruša	20-35 min.
- presovanje	120-180 min.
- rezanje i formiranje kriški	15 min.

Soljenje sira

Soljenje sira može da se obavi u presolcu koncentracije 15-18% i pH 4,6 a podešavanje pH vrednosti presolca može da se vrši pomoću mlečne kiseline. Temperatura salamure za soljenje treba da iznosi 15 °C. Pored soljenja u salamuri može se primeniti i suvo soljenje sira. Sadržaj soli u siru treba da se kreće od 2,0-2,5%.

Zrenje sira

Zrenje homoljskog sira u prvih dvadeset dana se obavlja u slanoj surutki, a nakon toga u salamuri koncentracije 8% i pH 4,6. U periodu zrenja neophodno je obezbediti anaerobne uslove zrenja. Temperatura prostorije za zrenje iznosi 14°C, a period zrenja traje 30-60 dana. U periodu zrenja sir treba kontrolisati i to u prvih 15 dana svakih 5 dana, a kasnije ređe.

Posle završenog perioda zrenja sir se čuva na temperaturi 5°C, pri kojoj sir može da se čuva i nekoliko meseci bez značajnih promena senzornih osobina.

6.3. Važnija svojstva kvaliteta homoljskog ovčijeg sira i njihova uslovljenost karakteristikama podneblja, klime i postupkom proizvodnje

Oblik: kocka standardnih dimenzija 10x10x7 cm, masa 800-1000 g

Kora: nije izražena, površina ravna sa otiskom cedila na donjoj i gornjoj površini

Testo: kompaktno, na preseku dozvoljen manji broj šupljika

Ukus i miris: umereno mlečnokiseo-slan i pikantan ukus, prijatnog mirisa karakterističnog za ovčiji sir

Boja: izrazito bela

Osnovni parametri hem. sastava:

* voda u bezmasnoj suvoj materiji 61-69%

* mast u suvoj materiji 45-50% (masni) i 50-55% (punomasni)

* so 2-3%

Randman: 18-22%

Specifični klimatski uslovi na području Homolja, visokokvalitetni pašnjaci utiču na dobijanje mleka izuzetno dobrog kvaliteta, pa se homoljski ovčiji sir svojim senzornim osobinama razlikuje od ostalih varijeteta belih ovčijih sireva.

7. Izgled geografske oznake porekla i način obeležavanja proizvoda

Shodno odredbama Zakona o geografskim oznakama porekla (Sl.list SR Jugoslavije 15/95), pre svega čl.8-32 kojima su bliže definisani uslovi za upis u Registar geografskih oznaka porekla i Registar ovlašćenih korisnika geografskih oznaka porekla, u okviru ovog Elaborata dajemo prikaz izgleda oznake porekla proizvoda "HOMOLJSKI OVČIJI SIR".

Oznaka porekla proizvoda "HOMOLJSKI OVČIJI SIR" je kružnog oblika, prečnika $\phi = 80$ mm. Površina oznake porekla je sastavljena od dva dela: spoljašnjeg prstena - zelene boje - čija širina iznosi 10 mm, i centralne površine - krem boje - čiji prečnik iznosi $\phi = 70$ mm. Veličina oznake porekla može se, prema potrebi, povećavati primereno veličini pakovanja (kocke - metalne kante; konfekcija - vakuumiranje u plastičnoj ambalaži), ali u odgovarajućoj srazmeri svih elemenata sadržaja oznake.

Na gornjoj površini spoljašnjeg (zelenog) prstena ispisan je tekst "Zemljoradnička zadruga", na donjoj površini je ispisan naziv proizvoda "Homoljski ovčiji sir", dok se u centralnim delovima prstena, na površinama između dva navedena teksta, sa leve i desne strane, nalaze dva stilizovana crteža ovčije glave. Navedeni tekst i crteži su crvene boje.

Na centralnoj površini se nalazi stilizovan crtež koga čine tri međusobno povezana motiva tamno krem (braonkaste) boje: profil figure homoljskog pastira, tradicionalna drvena posuda za sir (čabrica) i shema područja opštine Žagubica. Na sredini ove centralne površine, slovima zelene boje, ispisan je ime proizvođača - zemljoradničke zadruge "Suvi Do", s'tim što su prva slova naziva "S" i "D" - crvene boje.

Sav tekst na oznaci porekla proizvoda "HOMOLJSKI OVČIJI SIR" je na srpskom jeziku, a odštampan je latiničnim pismom. Izgled oznake je kao u prilogu.



8. Uslovi o pravu korišćenja geografske oznake porekla proizvoda

Zemljoradnička zadruga "Suvi Do" iz Suvog Dola, opština Žagubica, ima, nesumnjivo, sve potrebne higijensko-sanitarne, tehničko-tehnološke i organizacione uslove da se bavi proizvodnjom mleka i, negujući tradicionalnu tehnologiju, brojnih autohtonih proizvoda od mleka. Naime, upravo u vreme izrade ovog Elaborata, u završnoj fazi je izgradnja savremene mlekare koja treba da bude centar sopstvene, ali i glavni organizator kooperativne proizvodnje poznatih sireva sa područja Homolja - od kravljeg, ovčijeg i kozijeg mleka.

Sopstvena mini mlekara, čija se izgradnja upravo privodi kraju, projektovana je prema svim savremenim načelima higijene i tehnologije mleka, odnosno pozitivnim propisima u ovoj oblasti (Sl.list SFRJ 53/89), prema kojima objekti za proizvodnju i preradu mleka moraju ispuniti određene (propisane), minimalne, higijensko-sanitarne i tehničko-tehnološke uslove. Ispunjenje svih minimalno propisanih zahteva je uslov za odobrenje projekta, ali i kasniji prijem završenog objekta od strane nadležne veterinarske inspekcije Ministarstva za poljoprivredu, šumarstvo i vodoprivredu vlade Republike Srbije.

Što se tiče individualnih proizvođača sa područja Homolja, aktuelnih i potencijalnih kooperanata Zemljoradničke zadruge "Suvi Do", neophodno je istaći da svako domaćinstvo mora, takodje, ispuniti odgovarajuće - pre svega higijensko-sanitarne - uslove za proizvodnju i preradu mleka, odnosno proizvodnju sireva. Dakle, moraju se obezbediti odgovarajući higijenski uslovi u prostoriji za mužu i prihvatanje mleka, odnosno prostoriji za obradu mleka i proizvodnju sireva. Takodje, mora se obezbediti odgovarajuća, neophodna, oprema za mužu, prihvatanje i obradu mleka, odnosno proizvodnju sireva, pri čemu se o higijeni prostorija, opreme i pribora mora stalno voditi računa. Odgovarajuće uslove koji se odnose na prihvatanje (preuzimanje) i transport sireva do mlekare u kojoj bi se vršilo pakovanje, odnosno konfekcioniranje i pakovanje sireva, mora da obezbedi Zemljoradnička zadruga "Suvi Do" (posude za transport, transportna sredstva, ambalaža, uređaj za vakuumiranje i sl.).

Povremena, ali sistematska, kontrola uslova proizvodnje u domaćinstvima individualnih proizvođača - kooperanata, mora da bude obaveza stručne službe nosioca prava ovlašćenog korisnika oznake porekla proizvoda. U ovom konkretnom slučaju to mora da bude obaveza Zemljoradničke zadruge "Suvi Do" kao podnosioca prijave za ustanovljenje geografske oznake porekla i podnosioca prijave za priznanje svojstva ovlašćenog korisnika geografske oznake porekla. Takodje, povremenu kontrolu uslova proizvodnje u domaćinstvima individualnih proizvođača (kooperanata) mora da vrši i nadležna veterinarska inspekcija.

9. Prava i obaveze ovlašćenog korisnika geografske oznake porekla proizvoda

Shodno odgovarajućim odredbama Zakona o geografskim oznakama porekla (Sl.list SR Jugoslavije 15/95), posebno čl. 31-40, ustanovljena geografska oznaka porekla se, pre svega, objavljuje u službenom glasniku (čl.31). Ovlašćenom korisniku geografske oznake porekla, nadležni savezni organ (Savezni zavod za intelektualnu svojinu) izdaje ispravu o priznatom svojstvu ovlašćenog korisnika geografske oznake porekla i podatke o istom objavljuje u svom službenom glasniku (čl.32).

Prema odredbama čl.33 Zakona, geografsku oznaku porekla mogu koristiti samo lica koja su kao ovlašćeni korisnici upisani u odgovarajući Registar. To praktično znači da ovlašćeni korisnik ima pravo da geografsku oznaku porekla proizvoda koristi za obeležavanje proizvoda na koji se ta oznaka odnosi. To pravo obuhvata upotrebu geografske oznake porekla na ambalaži, katalogima, prospektima, oglasima i drugim oblicima ponuda, uputstvima, fakturama, na raznim oblicima poslovne korespondencije i dokumentacije, kao i pri spoljnotrgovinskoj razmeni proizvoda sa odgovarajućom geografskom oznakom porekla proizvoda (čl.34). Dakle, iz bilo kakve mogućnosti korišćenja zaštićene geografske oznake porekla isključena su sva lica koja nisu upisana u odgovarajući registar ovlašćenih korisnika geografske oznake porekla, čak i pod uslovom da se odredjenom geografskom nazivu dodaju reči kao što su "tip", "način", "prema postupku" i sl. (čl.35).

Ovlašćeni korisnik ima pravo da svim drugim licima, koja nisu upisana u registar ovlašćenih korisnika, zabrani korišćenje geografskog naziva zaštićenog odredjenom geografskom oznakom porekla, čak i u slučaju da taj geografski naziv predstavlja njegovo ime, da je deo firme ili ranije registrovan žig (čl.36). Takodje, zaštićena geografska oznaka porekla ne može biti predmet ugovora o prenosu prava, licenci, zalogi, franšizi i sl. (čl.37). Najzad, ako je geografska oznaka porekla predmet prijavljenog ili registrovanog žiga, takav žig ne može da se prenosi, ustupa, daje u zalogu, franšizu i sl.; u slučaju geografske oznake porekla koja ima više ovlašćenih korisnika, ista može biti predmet samo kolektivnog žiga (čl.38).

Trajanje geografske oznake porekla nije ograničeno (čl.39), ali pravo korišćenja iste traje 5 (pet) godina i, na zahtev ovlašćenog korisnika, može se produžavati neograničeni broj puta, u postupku pred nadležnim saveznim organom i pod pretpostavkom ispujenja odredjenih, Zakonom propisanih, uslova (čl.40).

10. Kontrola kvaliteta gotovih proizvoda

U okviru organizovane proizvodnje autohtonih sireva sa područja Homolja, neophodno je obezbediti uslove za stalnu i povremenu kontrolu kvaliteta gotovih proizvoda (redovna i superkontrola). U tom smislu, zbog racionalnosti, redovnu kontrolu (hemijsku i mikrobiološku) može da vrši Odeljenje za tehnologiju mleka Katedre za tehnologiju animalnih proizvoda, odnosno Katedra za tehnološku mikrobiologiju, Instituta za prehrambenu tehnologiju i biohemiju Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu - Zemunu. Superkontrolu, po zahtevu nadležne inspekcijske službe, može da vrši svaka ovlašćena institucija.