



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛКТУАЛНУ СВОЈИНУ
СЕКТОР ЗА ЗНАКЕ РАЗЛИКОВАЊА
ГРУПА ЗА ДИЗАЈН И ОЗНАКЕ
ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА
Број: 990 2017/10709 - Г-2015/0002
Датум: 26.04.2017. године
Београд, Кнегиње Љубице 5
4-2/1 зд

Завод за интелектуалну својину, на основу члана 31. Закона о министарствима („Службени гласник Републике Србије” број 44/2014, 14/15, 54/15 и 96/15), чл. 9, 26, 27. и 30. Закона о ознакама географског порекла („Службени гласник РС” бр. 18/2010) и члана 192. ст. 1. Закона о општем управном поступку („Службени лист СРЈ” бр. 33/97 и 31/2001 и „Службени гласник РС” бр. 30/2010), решавајући у поступку регистрације имена порекла на основу пријаве број 2015/7429-Г-2015/0002 од 23.10.2015. године, „Сврљишки крављи сир”, коју је поднела Општа земљорадничка задруга „АЕЦКООП” Сврљиг, Радетова 20, 18360 Сврљиг, доноси

РЕШЕЊЕ

Региструје се име порекла „Сврљишки крављи сир” за пуномасни меки сир у саламури.

Производ са именом порекла „Сврљишки крављи сир” производи се искључиво на подручју општине Сврљиг, у складу са описаним географским подручјем и приложеном географском мапом из пријаве за регистровање имена порекла, на начин који је наведен у слапорату о начину производње, својствима и квалитету „Сврљишког крављег сира”.

Ово име порекла биће уписано у Регистар ознака географског порекла под бројем 72.

Образложење

Општа земљорадничка задруга „АЕЦКООП” Сврљиг, Радетова 20, 18360 Сврљиг поднеском бр. 2015/7429 - Г-2015/0002 од 23.10.2015. године поднела је пријаву за регистровање имена порекла са доказом о плаћеној такси и затражила да се у Регистар ознака географског порекла упише име порекла „Сврљишки крављи сир” за пуномасни меки сир у саламури.

Увидом у пријаву за регистровање имена порекла и елаборат за заштиту имена порекла „Сврљински крављи сир“ утврђено је да је у споменутом елаборату наведено да производ „Сврљински крављи сир“ има следеће карактеристике: кришке сира су правилног правоугаоног облика димензија 10 -12 cm x 8 -10 cm или облика кружног исечка сличних димензија дебљине од 3 до 5 cm; тежина кришке креће се од 0,4 до 0,6 kg; боја је бела до бело жута; пресек кришке има збијену структуру са присутним малим шупљинама или без њих; мирис је благ, млечно кисео, без страних и непријатних мириса; јасно изражен пријатан укус ферментисаног сира, не превише слан и кисео, без присуства горчине; при жвакању сира се осећа пријатна арома и кремаста структура сира који се топи; садржај млечне масти у сувој материје износи најмање 49%; садржај кухињске соли је највише 3%; рН вредност је најмање 4.5 а садржај воде у безмасној материји (ВБМС) је најмање 67%;

Поменути елаборатом и пријавом имена порекла утврђено је да редовну контролу квалитета сировине и готовог производа врши Специјалистички ветеринарски институт „Ншш“ из Ниша, 18106, Насеље Милке Протић бб а процес сертификације једно од сертификационих тела са списка Министарства пољопривреде и заштите животне средине.

Чланом 27. Закона о ознакама географског порекла прописано је да је Завод дужан да прибави мишљење од надлежног органа о испуњености услова за регистровање имена порекла. Завод је доставио дана 28.07.2016. године, под бројем 990 2016/5299 - Г - 2015/0002/8, Министарству пољопривреде и заштите животне средине Републике Србије као надлежном државном органу елаборат за заштиту имена порекла „Сврљински крављи сир“, ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистровање имена порекла.

Поменуто министарство својим дописом бр. 320-00-044722/2016-08 од 30.09.2016. године, који је примљен у Заводу за интелектуалну својину 13.10.16. године и заведен под бројем 320-00-05933/2016-08, дало је негативно мишљење о испуњености услова за признање имена порекла „Сврљински крављи сир“.

Завод је у складу са чланом 28. Закона о ознакама географског порекла подносиоца пријаве обавестио о разлозима због којих име порекла не може да буде признато и позвао га је резултатом испитивања број 990 2016/7142-Г-2015/0002/10-04 од 14.10.2016. године, да се у року од 60 дана изјасни о тим разлозима.

Подносилац пријаве доставио је Заводу измењени текст елабората за заштиту имена порекла „Сврљински крављи сир“. Завод је поменути текст елабората доставио 27.02.2017. године Министарству пољопривреде и заштите животне средине на мишљење. Министарство је својим дописом бр. 320-00-05933/12016-08 од 06.04.2017. године, који је примљен у Заводу за интелектуалну својину дана 20.04.2017. године и заведен под бројем 021-2275/2017-04, обавестило Завод да нема више примедби на испуњеност услова за регистровање имена порекла „Сврљински крављи сир“.

На основу предходно изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

Поука о правном леку:

Против овог решења може се изјавити жалба Влади Републике Србије у року од 15 дана од дана пријема решења. Жалба се предаје Заводу за интелектуалну својину, у два примерка, уз доказ о уплати административне таксе у износу од 440,00 динара.

Доставити:
- подносиоцу пријаве
- писарници Завода

В. д. директора *UB wort*
Владимир Марић
Vladimir Maric

Адреса: Кнегиње Љубице бр.5, 11000 Београд, Телефон: 2025-957, факс: 311-23-77
E-mail: zis@zis.gov.rs
www.zis.gov.rs

Udruženje poljoprivrednika
„AGRARNI EKO CENTAR“
Svrljig i
Opšta zemljoradnička zadruga
« A E C K O O P »
Svrljig

OPIS GEOGRAFSKOG PODRUČJA I
ELBORAT O NAČINU PROIZVODNJE,
SVOJSTVIMA I KVALITETU
«SVRJIŠKOG KRAVLJEG SIRA»

Svrljig, januar 2017. godine,

Sadržaj:

R.br.	Naslov	Strana
1	O Opštini Svrlijig	1
1.1	Podaci o podnosiocu prijave imena porekla	1
1.2	Podaci o nosiocu izrade elaborata	2
1.3	Naziv proizvoda koji se štiti	2
2	Opis proizvoda i sirovine	2
2.1.	Opis sirovine	3
2.2.	Rasni sastav goveda	3
2.3	Ishrana goveda	3
2.2.	Karakteristike zemljišta područja koje priprema svrljiški sir	5
3	Podaci o geografskom području	4
3.1	Oblast proizvodnje Svrliškog kravljeg sira	4
3.2	Fizičko geografske karakteristike područja proizvodnje Svrliškog kravljeg sira	7
3.2.1	Pedološke karakteristike	8
3.2.2	Klima	8
3.2.3	Biljni svet	9
3.3	Ljudski resursi i stočni fond područja proizvodnje Svrliškog kravljeg sira	11
4	Istorijat proizvodnje Svrliškog kravljeg sira	12
5	Podaci o ustaljenom načinu i postupku proizvodnje	12
5.1	Proizvodnja Svrliškog kravljeg sira u domaćinstvu	13
5.1.1	Filtriranje sirovog mleka i podsiravanje	13
5.1.2	Obrada gruša i presovanje grude	14
5.1.3	Rezanje, slaganje sirne grude i soljenje	14
5.1.4	Zrenje sira	14
5.1.5	Nega sira	15
5.2	Proizvodnja Svrliškog kravljeg sira u mlekarama	15
5.2.1	Kvantitativna i kvalitativna kontrola sirovog mleka	15
5.2.2	Filtracija mleka	15
5.2.3.	Podsiravanje mleka	16
5.2.4.	Obrada gruša i formiranje grude	16
5.2.5	Pakovanje sira	16
5.2.7	Zrenje Svrliškog kravljeg sira	17
5.2.8	Skladištenje	17
6	Karakteristike Svrliškog kravljeg sira	17
7	Podaci o vezi između svojstava i kvaliteta Svrliškog kravljeg sira i opisanog geografskog područja	18
8	Podaci kojima se dokazuje da proizvod potiče sa naznačenog geografskog područja	19
9	Pakovanje i obeležavanja Svrliškog kravljeg sira	20
10	Obim proizvodnje Svrliškog kravljeg sira	20
11	Pravo korišćenja imena	20
12	Prava i obaveze	21

I. OPŠTI PODACI

I.1. PODACI O PODNOSIOCU PRIJAVE IMENA POREKLA

Podnosioac prijave imena porekla za Svrliški kravljji sir je Udruženje poljoprivrednika „AGRARNI EKO CENTAR“ iz Svrlijiga i Opšta zemljoradnička zadruga „AECKOOP“ iz Svrlijiga.

Udruženje poljoprivrednika „AGRARNI EKO CENTAR“ osnovano je 2001. godine u cilju podizanja znanja farmera, povoljnije nabavke repromaterijala, obezbeđenja plasmana poljoprivrednih proizvoda, kao i drugih aktivnosti koje doprinose poboljšanju životnog standarda farmera. Usaglašavanje udruženja i upis kod Agencije za privredne registre izvršeno je januara 2011. godine.

Adresa udruženja: Radetova br. 2, 18360 Svrlijig;
Matični broj udruženja: 1734904;
PIB: 101008965;
Ovlašćeni predstavnik: Vlada Krstić,
Kontakt telefon: 064/8509939

Udruženje poljoprivrednika „Agrarni eko centar“ ima 18 članova (statut udruženja dati u prilogu). Ovlašćeni predstavnik je Vlada Krstić. Dokaz o ovlašćenom/im predstavniku dat je u Prilogu ove prijave.

Udruženje predstavlja proizvođače koji Svrliški kravljji sir proizvode u seoskim domaćinstvima, dok se zanatska proizvodnja ovog sira obavlja u mlekari koja posluje u okviru Opšte zemljoradničke zadruge „AECKOOP“ iz Svrlijiga.

Adresa zadruge: Radetova 20, 18360 Svrlijig;
Matični broj: 20115220;
PIB: 104232461;
šifra delatnosti: 15510- proizvodnja mlečnih proizvoda;
Odgovorno lice: Krstić Ivana, direktor,
Ul. Sindelićev trg 22/55, 18000 Niš
JMBG: 1402974730017
Kontakt telefon: 018/824-074

Opšta zemljoradnička zadruga „AECKOOP“ iz Svrlijiga nastala je inicijativom članova Udruženje poljoprivrednika „AGRARNI EKO CENTAR“, sa ciljem da se otpočne sa obavljanjem privredne delatnosti, odnosno, otkupom i preradom mleka. Takođe, zadruga je dobila naziv po udruženju - početna slova udruženja i kooperativa. Osnovana je 27.01.2006. godine sa 13 zadrugara, a 2007. je broj zadrugara povećan na 14 (akt o radu zadruge dati u prilogu). Zadruga trenutno ima jednog stalno zaposlenog radnika, a direktor zadruge je Krstić Ivana. Najviši organ zadruge je Skupština zadrugara koju čine svi zadrugari, a predsednik Skupštine se bira na period od 4 godine, sa mogućnošću ponovnog izbora. Direktor zadruge se bira od strane Skupštine zadruge, na predlog predsednika Skupštine, a izabrano lice ne mora da ima status zadrugara. Među zadrugarima su i dva dipl.inžinjera poljoprivrede, dipl.inžinjer elektronike, stručnjaci iz drugih oblasti kao i vodeći proizvođači mleka sa područja opštine Svrlijig.

Zadrugari su 2006. godine otpočeli adaptaciju poslovnog prostora i opremanje mlekare u Svrlijigu, u sedištu zadruge. Mlekara je projektovanog kapaciteta 2000 litara mleka na dan. Potvrdom o ispunjenosti potrebnih veterinarsko-sanitarnih uslova, zadruga je stekla

pravo na početak rada, a Rešenjem Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede broj 323-07-6329/2007-05 od 15.10.2007. godine dobila je jedinstveni veterinarski broj: 10240. Mlekara zadruge je dobila odobrenje za otkup i preradu mleka u sledeće proizvode: u beli sir u salamuri - kriška, sireve parenog testa, sveži sitan sir, topljeni sir - belmuž, kao i pasterizovano mleko.

Odmah nakon dobijanja odobrenja mlekara je počela sa radom. Sa kooperantima je ugovoren otkup mleka i otpočela je proizvodnja Svrliškog kravljeg sira u salamuri - kriška, Svrliškog kačkavalja, kao i punomasnog topljenog sira - belmuža. Svoje proizvode zadruga plasira najvećim delom u Nišu. Pored planiranog agresivnijeg nastupa na domaćem tržištu, zadruga planira i izvoz svojih proizvoda u okolne zemlje.

1.2. PODACI O NOSIOCU IZRADE ELABORATA

Ime i prezime: Vlada Krstić, dil.ing. master

Datum rođenja: 04.06.1966.

Adresa: Sindeličev trg 22/55 Niš

Kontakt telefon: 064/8509939

Vlada Krstić je rođen u Svrlijgu, diplomirao je na Poljoprivrednom fakultetu u Beogradu 1996. godine, a master rad iz oblasti marketinga i upravljanja, odbranio je 2012. godine. U periodu od 1996. do danas radi u Opštinskoj upravi Svrlijg na poslovima vezanim za oblast privrede i poljoprivrede.

1.3. NAZIV PROIZVODA KOJI SE ŠTITI:

Svrliški kravljji sir

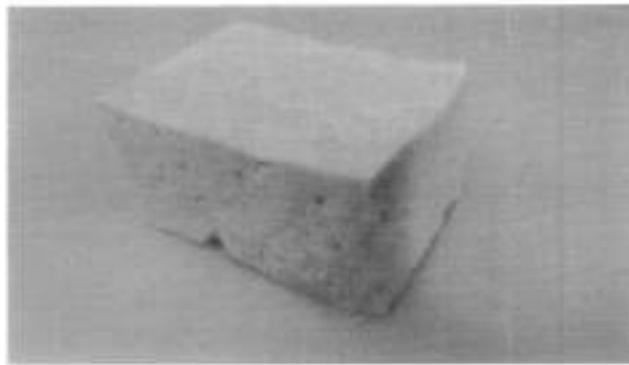
Oznaka geografskog porekla: ime porekla

2. OPIS PROIZVODA I SIROVINE

Svrliški kravljji sir se proizvodi od sirovog ili termiziranog kravljeg mleka domaćih krava u tipu simetalca, napasanih na pašnjacima područja koje je označeno kao oblast proizvodnje Svrliškog kravljeg sira.

Svrliški kravljji sir pripada sirevima u salamuri - velikoj grupi proizvoda poznatoj od davnina. To su sirevi čije se zrenje i skladištenje do potrošnje obavlja u salamuri (rastvoru soli u vodi) ili surutki.

Specifična organoleptička svojstava Svrliškog kravljeg sira ogledaju se u fizičkom izgledu kriške koja je pravilnog pravougaonog oblika dimenzija 8-10 cm x 10-12 cm ili oblika kružnog isečka sličnih dimenzija. Debljina kriške je od 3 do 5 cm težine od 0,4-0,6 kg. Na preseku, kriška ima zbijenu strukturu sa ili bez malih šupljina. Svrliški kravljji sir se odlikuje prijatnom aromom sa jasno izraženim i prijatnim ukusom fermentisanog zrelog sira, koji nije previše slan ni kiseo i bez prisustva gorčine. Boja sira je bela do belo-žuta.



Svrliški kravljji sir

2.1. Opis sirovine

Za proizvodnju Svrliškog kravljjeg sira koristi se sveže, punomasno kravlje mleko, čiji kvalitet treba da odgovara zahtevima propisanim posebnim propisima o kvalitetu sirovog mleka. Kvalitativne karakteristike mleka koje se koristi kao sirovina za proizvodnju Svrliškog kravljjeg sira su posledica osobenosti geografskog područja, u kome dominiraju visokoplaninski pašnjaci koji se odlikuju biljnim pokrivačem koji sadrži brojne nutritivno vredne vrste, specifičnom klimom i čistim ekološkim okruženjem.

Sirovo mleko za proizvodnju Svrliškog kravljjeg sira sadrži najmanje 3,2 % mlečne masti, 3,0 % proteina i 8,5% suve materije bez masti. Na osnovu broja mikroorganizama pripada prvoj kategoriji mleka (do 400 000 cfu/ml mikroorganizama). Kontrolu kvaliteta mleka vrši nadležna inspeksijska, služba u skladu sa propisima Republike Srbije.

Mlekara mleko obezbeđuje ugovorenom kupovinom. Zdravstveno stanje muznih grla kontroliše Vetrinarska stanica u Svrlijgu, što kooperanti dokazuju mlečnim kartama muznih grla (fotokopije mlečnih karata kooperanata-prilog). Redovna kontrola zdravstvenog stanja muznih grla obavlja se dva puta godišnje od strane Veterinarske stanice iz Svrlijga, odnosno po potrebi i češće. Kontrola kvaliteta mleka se svakodnevno obavlja u laboratoriji mlekare, dok se mesečna kontrola uzoraka mleka koje se koristi za proizvodnju svrliškog kravljjeg sira obavlja od strane Veterinarskog specijalističkog instituta iz Niša- akreditovana laboratorija sa kojom zadruga ima sklopljen ugovor o kontroli kvaliteta mleka i mlečnih proizvoda (prilog – Ugovor).

2.2. Rasni sastav goveda

Rasni sastav goveda koji je zastupljen, čini domaće šareno goveče u tipu Simentalca, oko 90%, zatim slede čisti Simentalac i goveda Frizijske rase. Ovaj tip gajenih grla u potpunosti omogućava optimalno iskorišćavanje prirodnih potencijala i preduslova ovog kraja u dobijanju visoko vrednih proizvoda.

Stočarstvo je na ovim prostorima ekstenzivno. Tokom leta stada pasu na planinskim pašnjacima dok se zimi primenjuje štalski način uzgoja.

Za proizvodnju Svrliškog kravljjeg sira koristi se mleko zdravih, obeleženih grla sa registrovanih gazdinstava. Pod zdravim grlima smatraju se grla za koje je nadležni veterinarski inspektor izdao uverenje u skladu sa važećim propisima Republike Srbije.

2.3. Ishrana goveda

Stada muznih krava koje daju mleko za proizvodnju Svrliškog kravljjeg sira pasu na brdsko-planinskim pašnjacima definisanog geografskog područja, koji obiluju velikim brojem biljnih vrsta, izuzetnog nutritivnog potencijala. Ishrana u zimskom periodu bazirana je na senu koje se sakuplja na pašnjacima koji se nalaze na definisanom geografskom području.

Minimum 95% hrane koja se koristi u ishrani krava koje daju mleko za proizvodnju Svrliškog kravljjeg sira je kabasta hrana, sveža ili suva, poreklom sa definisanog geografskog

područja, a do 5% mogu da budu zastupljene žitarice, zob, ječam, kukuruz, kao i mlevene koncentrovane mešavine koje dodaju se u ishrani tokom cele godine. Žitarice za potrebe ishrane grla proizvode se na vlastitim gazdinstvima ili ih proizvođači kupuju od drugih gazdinstava sa definisanog geografskog područja. Takođe, navedena količina žitarica može da dolazi i sa područja van granica teritorije definisane za proizvodnju Svrliškog kravljeg sira, o čemu su proizvođači dužni da vode evidenciju.

3. PODACI O GEOGRAFSKOM PODRUČJU

Opština Svrlijig se prostire na 497 km² i smeštena je u svrliškoj kotlini koju preseca reka Svrliški Timok. Opštinu čine 38 sela i opštinski centar Svrlijig. Po konfiguraciji terena, područje opštine Svrlijig je brdsko planinskog tipa u kome visija zauzima gotovo 70% teritorije. Ravničarski deo se prostire duž sliva reke Svrliški Timok. Prema savremeno administrativno-teritorijalnoj podeli ona pripada Nišavskom okrugu.

3.1. Oblast proizvodnje Svrliškog kravljeg sira

Svrliški kravljji sir se proizvodi na celokupnom području opštine Svrlijig, odnosno svrliške kotline oivičene planinskim pojasom.

Granice područja u kome se proizvodi Svrliški kravljji sir se prostiru duž granica administrativnog prostiranja opštine Svrlijig i jasno su izražene. Sa istočne i južne strane ove kotline, prema Nišu i Beloj palanci, prostiru se venci Svrliških planina. Severnu granicu područja prema Knjaževcu predstavlja planinski venac „Tresibaba”, dok se zapadna granica prostire duž prostiranja planinskog venca „Devica“ koji predstavlja prirodnu granicu opštine Svrlijig sa područjima opština Sokobanja i Alakesinac.

Administrativno, ovo područje predstavlja deo svrliške opštine, koji se graniči sa područjima susednih opština: Knjaževca sa severa i severo-istoka, Bele Palanke sa jugo-istoka, Niša sa juga, Alakesinca i Sokobanje za zapada.

Oblast proizvodnje Svrliškog kravljeg sira čine atari trideset osam sela i to: Galiabinaca, Davidovca, Radmirovca, Popšice, Pirkovca, Gojmanovca, Labukova, Kopajkošare, Slivja, Lalinca, Plužine, Varoši, Palilule, Mečjeg doła, Niševca, Grbavča, Merdželata, Šljivovika, Prekonoge, Drajinca, Periša, Manojlice, Guševaca, Vlahova, Lukova, Gulijana, Lozana, Okolišta, Bučuma, Burdima, Okruglice, Crnojlevice, Beloinje, Ribara, Đurinaca, Željeva, Izvora, Tijovaca i opštinskog centra Svrlijiga koji se nalazi u središnjem delu opštine.

Karta područja u kome se proizvodi Svrliški kravljji sir:

Područje pripreme Svrliškog sira
- područje opštine Svrlijig

Soko Banja

Devica

Aleksinac

Knjaževac

Tresibaba

Gramada

Niš

Svrliške planine

Bela
palanka

LEGENDA

-  Naseljeno mesto
-  Put
-  Reka

- Granice područja pripreme
svrliškog sira

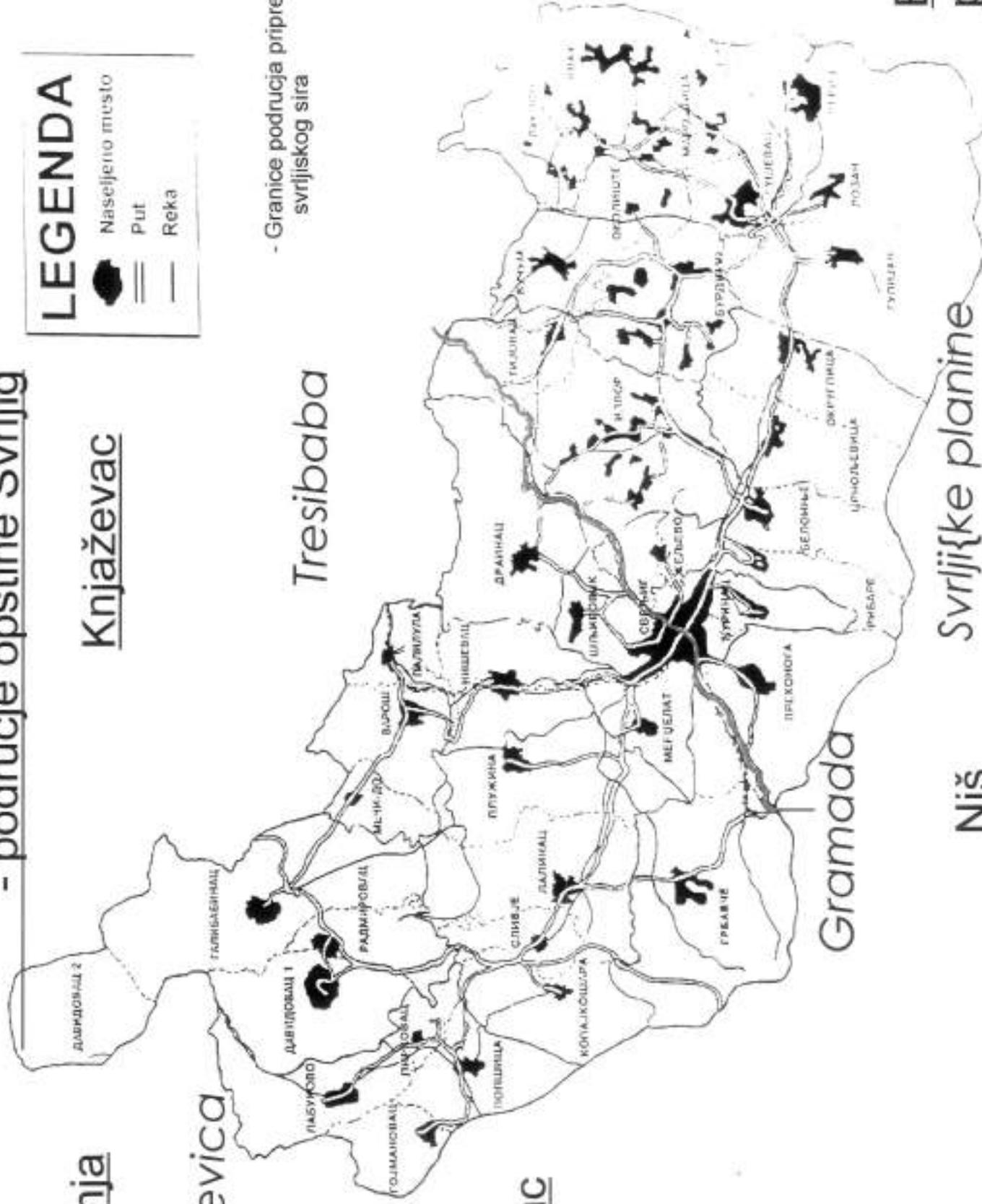


Tabela 1: Pregled površina poljoprivrednog zemljišta po katastarskim opštinama područja pripreme Svrliškog kravljeg sira

Red. br.	Katastarska opština	Poljoprivredno zemljište u ha							
		Obradivo poljoprivredno zemljište u ha						pašnjaci	UKUPNO
		njive	vrtovi	voćnjaci	vinogradi	livade	ukupno		
		1	2	3	4	5	6 (1+2+3+4+5)	7	8 (6+7)
1.	Željevo	204,4	0,2	22,3	3,66	37,1	267,7	47,9	315,6
2.	Beloinje	303,0	4,3	20,0	17,9	165,7	510,9	162,9	673,8
3.	Burdino	711,6	6,5	68,0	12,0	172,9	971,0	178,2	1149,2
4.	Bučum	288,4		17,7	4,2	55,1	365,4	206,0	571,4
5.	Crnoljevica	294,2	3,2	14,3	7,7	137,7	457,1	384,8	841,9
6.	Davidovac-1	418,4		20,7	4,4	53,4	496,9	600,0	1096,9
7.	Davidovac-2	10,0				218,0	228,0	588,0	816,0
8.	Drajinac	732,4	2,4	10,7	8,7	189,2	943,4	450,8	1394,2
9.	Galibabinac	849,6	7,0	52,9	21,9	221,4	1152,8	1109,0	2261,8
10.	Gojmanovac	167,4		15,0	8,1	33,2	223,7	62,6	286,3
11.	Grbavče	855,3	10,0	35,5	36,0	229,5	1166,3	31,6	1482,3
12.	Gulijan	385,3		21,3	4,5	279,2	690,3	318,4	1008,7
13.	Guševac	362,4	3,4	34,0	4,6	126,2	530,6	77,6	608,2
14.	Izvor	1175,6	9,3	80,6	28,2	219,8	1513,5	315,8	1829,3
15.	Kopajkošara	335,4		19,8	4,8	97,6	457,6	42,7	500,3
16.	Labukovo	364,4		26,8	8,6	66,8	466,6	333,4	800,0
17.	Lalinac	646,5	4,8	43,3	24,5	218,2	937,3	378,6	1315,9
18.	Lozan	267,9	2,1	13,5	1,3	260,5	545,3	595,6	1140,9
19.	Lukovo	731,3	0,5	43,5	2,8	144,1	922,2	369,7	1291,9
20.	Manojlica	394,6	3,9	36,9	2,8	135,8	574,0	290,9	864,9
21.	Merdželat	273,0	0,6	22,6	0,2	63,8	360,2	54,2	414,4
22.	Meči do	185,3	0,6	11,3	4,7	31,6	233,5	64,0	297,5
23.	Niševac	537,1	2,3	31,0	4,4	225,2	800,0	450,9	1250,9
24.	Okolište	318,2		21,0	1,4	72,9	413,5	120,5	543,0
25.	Okruglica	282,0	2,2	11,8	1,9	138,6	436,5	203,0	639,5
26.	Palilula	91,2	1,6	7,8	7,5	32,2	140,3	26,4	166,7
27.	Periš	388,9		23,9	0,9	273,6	687,3	784,0	1471,3
28.	Pirkovac	115,1		12,3	4,6	22,5	154,5	35,4	189,9
29.	Plužina	618,9	0,2	28,3	14,2	228,8	890,4	74,5	964,9
30.	Popšica	333,3		31,9	18,8	76,5	460,5	52,8	513,3
31.	Prekonoga	719,0	2,3	23,0	23,2	246,8	1014,3	149,4	1163,7
32.	Radmirovac	377,5		22,1	4,8	87,5	491,9	150,4	642,3
33.	Ribare	281,8	0,2	17,3	9,4	103,2	411,9	60,8	472,7
34.	Slivje	178,3	1,8	14,1	4,6	43,5	242,3	88,1	330,4
35.	Svrlijig	15,0	0,5	3,1		4,6	23,2	4,0	27,2
36.	Svrlijig-Merdželat	34,1		1,3	0,2	6,7	42,3	0,6	42,9
37.	Svrlijig-Prekonoga	38,7		1,8		13,9	54,4	1,2	55,6
38.	Svrlijig-Ribare	13,4		0,1		2,5	16,0	0,4	16,4
39.	Svrlijig-Šljivovik	39,0	0,2	5,8		9,7	54,7	11,6	66,3
40.	Svrlijig-Đurinac	44,0	0,7	2,4	0,2	9,9	57,2	1,9	59,1
41.	Tijovac	367,3		10,7	0,2	95,2	473,4	351,3	824,7
42.	Varoš	435,5	3,5	34,3	18,3	72,5	564,1	96,9	661,0
43.	Vlahovo	416,1		25,3	1,9	70,2	513,5	145,1	658,6
44.	Šljivovik	324,3	0,7	18,2	1,8	64,6	409,6	180,8	590,4
45.	Đurinac	162,6	2,3	19,3	11,3	49,3	244,8	31,5	276,3
Ukupno:		16087,7	77,3	997,5	341,2	5107,2	22610,9	9977,6	32588,5

Od ukupnog zemljišta na području opštine Svrlijig, oranice na područlju navedenih sela čine 46%, pašnjaci 46%, a ukupno poljoprivredno zemljište čini 47% od ukupnog poljoprivrednog zemljišta opštine Svrlijig.

Tabela 2: Struktura korišćenja poljoprivrednog zemljišta:

	Struktura						Angažovano za stočarsku proizvodnju		
	Oranice	Voćnjaci	Vino gradi	Livade	Pašnjaci	Ukupno	Oranice pod kukuruzom.	Oranice pod krm. biljem	Ukupno
Individualna gazdinstva	15.305	1.084	220	5.267	3.728	25.604	5.500	5.560	
Državna i dr.korisnici	169	82	-	-	8.384	8.628	-	-	-
Ukupno	15.474	1.166	220	5.267	12.112	34.232	5.500	5.560	28.439

Iz tabele se vidi da je najveći deo obradivih površina angažovan na proizvodnji stočne hrane, kao vodeće grane poljoprivrede.

3.2. Fizičko - geografske karakteristike područja proizvodnje Svrliškog kravljeg sira

Svrliška kotlina, okružena planinskim vencima sa svih strana, predstavlja individualnu predeonu geografsku celinu u istočnoj Srbiji. Svrliška kotlina je sa severa, prema Knjaževcu, oivičena planinom Tresibabom (786 m), sa istoka, Svrliškom planinom sa najvišim vrhom „Zeleni vrh“ (1334 m), sa juga Gramadom (613 m) i sa zapada, planinom Devicom (788 m). Ova oblast obuhvata pretežni deo sliva Svrliškog Timoka. U regionalnoj fizionomičnosti uočavaju se tri različita dela: visoki, koji čini lukovsko-okoliška površ i dve niže predeone celine, uži svrliškokotlinski deo i prostrana udolina u severnom podnožju Svrliških planina. Ove delove karakterišu različite morfografske i pejzažne odlike. Samostalnost Svrliške kotline u odnosu na susedna područja se najizrazitije manifestuje u pogledu klime. Granice ovog područja povezane su planinskim masivima, gde se slabo oseća prodor vazduha okolnog klimata. Zbog ovoga se, na ovom području, obrazuju prelazno - mešovite oblasti u kojima je nemoguće odrediti klimu u klimatskim granicama i karakteristikama kao u susednim oblastima. Slaba aeracija vazdušnih struja i ustajalost vazduha u svrliškoj kotlini pruzrokuje kašnjenje vegetacije za petnaestak dana u odnosu na područja susednih opština.



Slika 1. Pašnjaci na obroncima Svrliških planina

3.2.1. Pedološke karakteristike

Preduslov za uspešno stočarstvo čini kvalitet zemljišta i struktura njegovog korišćenja. Zemljište u oblasti proizvodnje Svrliškog kravljeg sira je različitog pedološkog sastava. Prema rezultatima proučavanja Instituta za proučavanje zemljišta u Beogradu, zastupljeni su: aluvijalni nanosi, diluvijalni nanosi, smonice, erodirane smonice, ogajnjače smonice, pseudoglej, skletna redezina, glinovita ilovača, smeđe zemljište na krečnjaku ili smeđe kiselo zemljište.

Najplodnije zemljište nalazi se duž sliva Svrliškog Timoka koji izvire ispod Svrliških planina, odnosno u podnožju sela Periša.

3.2.2. Klima

Klimu u ovoj oblasti je nemoguće odrediti u klimatskim granicama i karakteristikama kao u susednim oblastima, jer su granice ovog područja povezane su planinskim masivima, koji sprečavaju veći prodor vazduha okolnog klimata. Zbog ovoga se, na ovom području, obrazuju prelazno - mešovite oblasti u kojima je nemoguće odrediti klimu.

Svrliške planine, nalaze se pod uticajem kontinentalne, kao i planinske klime, sa uticajem sredozemne klime. Klima se odlikuje žarkim i suvim letima, relativno hladnim zimama i naglim prelazima između zime i leta. Srednja godišnja suma padavina kreće se oko 600 mm, a zabeleženi su slučajevi da je ona iznosila samo 453 mm.

U nizijskom delu Svrliške kotline, prosečne januarske temperature kreću se od 0°C do 2°C, a na obodnim planinama temperature su od -2°C do -4°C. Tokom zimskih meseci (decembar - februar) najniže srednje temperature imaju negativne vrednosti, a njihova negativna vrednost i u martu, pokazuje da ovde zima traje znatno duže.

Broj tropskih dana se kreće od 20 do 30, što je znatno manje u odnosu na broj tropskih dana u susednom Nišu, gde bude 44,9 takvih dana.

Padavine su jedan od najvažnijih klimatskih elemenata. Obzirom na atmosferske procese i karakteristike reljefa, padavine su nepravilno raspoređene u vremenu i prostoru. Godišnje količine padavina u proseku rastu sa nadmorskom visinom, a u nižim delovima svrljiške kotline srednja godišnja suma padavina je 641 mm. Najviše kiše padne u maju i junu (70 mm), a najmanje u martu (37mm). Prosečna godišnja suma padavina u planinskom pojasu iznosi preko 800 mm². Količina padavina u vagacionom periodu se kreće oko 300 mm, pa je navodnjavanje nužno za biljni svet koji zahteva veću vlažnost tokom vegetacionog perioda.

Snežni pokrivač se obrazuje najpre na Svrliškim planinama, prosečno u drugoj polovini novembra, a u nizijskom delu u prvoj polovini decembra i otapa se prosečno u prvoj polovini marta, a u planinskom delu, srđinom aprila meseca.

Kao i u ostalim područjima basena Timoka, i u Svrliškoj kotlini najčešći vetar je košava, hladan i slapovit vetar, izrazit u toku jeseni zime i u rano proleće. Pored košave, značajni su i južni vetrovi, naročito u letnjem periodu, kada dolazi do velikog isušivanja zemljišta.

¹ www.eco-ist.rs/Proceedings_Ecollst/04_2004.pdf

² Petrović S.: Kulturna istorija Svrlijiga, knjiga II

3.2.3. Biljni svet

Osnovne biogeografske karakteristike ovog područja čini rasprostranjenost listopadnih šuma i šumskih pašnjaka. Oko dve trećine Svrlijskih planina leži u zoni hrastovih šuma. Samo jedna trećina i to nepotpuna, leži u pojasu bukovih šuma. Najvažnije drvenaste vrste su: hrast medunac (*Quercus pubescens*), hrast sladun (*Q. confereta*), cer (*Q. ceris*), grabić (*Caprinus orijentalis*), crni grabić (*Ostrra oarpinifolia*), mečja leska (*Corylus colurna*), glog (*Grataegus orientalis*), ruj (*Cotinus coggygia*) i jorgovan (*Siringa vulgaris*).

Na Svrlijskim planinama šume su se zadržale na severnim i istočnim padinama. Od podnožja do 600 metara nadmorske visine, nalaze se šume hrasta sladuna i cera. Na većoj visini i u dubljim uvalama rasprostranjena je bukova šuma. Na istaknutim visinama, sa jače degradiranim zemljištem, javlja se šuma grabića. Ove šumske zajednice zastupljene su sve do najviših vrhova planina (Pleš, Zeleni vrh). Na južnim i zapadnim padinama Svrlijskih planina, sem u najnižim regionima, šuma je u mnogome uništena. Na ovim mestima, na vrlo velikim površinama, razvili su se različiti tipovi livada i pašnjaka stepskog i submediteranskog karaktera.

U Svrlijskoj klisuri nalaze se šume hrasta sladuna i cera sa grabićem, a na krečnjacima zajednice cera i grabića. Ove zajednice su degradirane u znatnoj meri. Na brežuljcima, nagibima i većim visinama, pored šume nalaze se i erodirani pašnjaci. Duskora pašnjački areal se smanjivao zbog promenjenog biotičkog uticaja čoveka i stoke.

Rasprostranjenost listopadnih šuma i šumskih pašnjaka bogat su „izvor“ bilja koje se može pronaći na ovom području, a svakako su najbrojnije među njima žalfija koja se posebno sreće na severnim padinama Svrlijskih planina, na oko 900 metara nadmorske visine, zatim hajdučka trava, zdravac, koprija, kamilica, bosiljak, majčina dušica, divlje jagode i druge.

Od posebno lekovitih biljaka rasprostranjeni su rudinski pelin, gorocvet, divlji luk, kopitnjak, trava hoću-neću, vilino sito, đurdevak, rastavić, perunika, kantarion, velebilje, matičnjak, mrazovac, mlečika i druge³.



Slika 2. Neke od biljnih vrsta koje rastu na Svrlijskim planinama

³ <http://www.juznevesti.com/Drushtvo/Svrlijig-poznat-i-po-lekovitom-bitju.sr.html>

Svrljiški pašnjaci se ne ubrajaju u prave planinske, već u šumske pašnjake. Ta šumska pašnjačka silmbioza značajna je za sprečavanje erozije. Površina pašnjaka od preko 12.000 ha i oko 5.000 ha livada, od oko 30.000 ha ukupnog poljoprivrednog zemljišta ukazuje na značajne potencijale za organizovanje stočarstva. Najveći deo prirodnih travnatih površina nalazi se na Svrljiškim planinama. Iskorišćavanje ovih pašnjaka je uvek bilo ekstenzivno i preopterećeno. Biljni pokrivač je redak, niskog facija, ali nije degradiran. *Nardus strikta* - tipac, ne gradi nigde zajednice, korova nema ili se javlja samo lokalno, dok je pašnjački pokrivač mnogo bolji u blizini ostatka šume.

Između Svrljiškog i Trgoviškog Timoka nalazi se planina Tresibaba. Njeni brdski i planiski pašnjaci slični su pašnjacima Svrljiških planina. Paša se pomera u šumovite ostatke i uzane dolinske senokose sa spontanom obnovom šikara. Južni delovi planine Tresibabe pripadaju teritoriji svrljiške opštine na kojima se takođe pravi svljiški kravljji sir.

U florističkom bogatstvu, Svrljiška klisura se odlikuje brojnim biljnim vrstama čiji se rast odvija pod veoma specifičnim klimatskim uslovima. Od važnih vrsta biljaka u ovim travnjacima su zastupljene:

Trave: obična rosulja (*agrostis vulgaris*), djipovina (*chrysopogon gryllus*), uspravni vlasen (*bromus erectus*), petlova krestica (*cynosurus cristatus*), crveni vijug (*festuca rubra*), šumski vijug (*festuca montana*), ljubičasta livadarka (*poa violacea*), smilica (*koleria montana*), pasja rosulja (*agropyrum caninum*) i dr.

Leptirnjače: crvena detelina (*trifolium pratense*), bela planinska detelina (*trifolium montanum*), žuti zvezdan (*lotus corniculatus*), grahorica (*vicia cracca*), žutilovka (*genista ovata*) i dr.

Zeljanice: hajdučka trava (*achillea millefolium*), štir (*amaranthus retroflexus*), bokvica (*plantago lanceolata*), divlja šargarepa (*daukus carota*), suručica (*filipendula hexapetala*), divlja jagoda (*fregaria vesca*), jagoda pucavica (*fregaria viridis*), divlji bosiljak (*calamintha grandiflora*), vodopija (*cichorium intybus*), zdravac (*geranium pratense*), mrtva kopriva (*lamium album*), kamilica (*matricaria chamomilla*), vranilova trava (*origano vulgare*), jagorčevina (*primulla veris*), ljutić (*ramunculus repens*), žalfija (*salvia austriaca*), kisela trava (*rumex acetosa*), majčina dušica (*tymus balcanicus*), kopriva (*urtica dioica*), bela ljubičica (*violla alba*), divlja ljubičica (*violla saxitilis*) i dr.

Orientacioni sastav zastupljenih tipova trava na ovim pašnjacima je: 42 - 68% prinosa trava, 3 - 12% leptirnjača i 25 - 50% zeljanica. Prinosi prirodnih livada se kreću od 1,1 - 2 t/ha sena, a pašnjaci 0.6 - 2 t/ha.

Poseban kvalitet pašnjaka imamo na Svrljiškoj planini i njenom vrhu "Zelenom vrhu", u čijem sastavu trava najviše učestvuju barski bosiljak, rtanjski čaj, pasja trava, vilino sito, lisičji rep i prava livadarka i dr., pa se grla napasana na ovim prostorima posebno ističu po kvalitetu mesa i mleka, čak i u poređenju sa ostalim grlima ove mikro zajednice, kao i njihovim proizvodima, koji imaju specifična svojstva i visok kvalitet koji se raspoznaje u odnosu na stočarske proizvode okolnih sredina i lokaliteta.

Pored toga, na Svrljiškim planinama nalaze se i veće površine pod lekovitim biljem. Rudinski pelin (*Artemisia labelu*) se javlja u livadsko pašnjačkim fitocenoza, a koristi se u farmaciji.

Na severnim padinama Svrljiških planina nalazi se najkompaktnije nalazište žalfije-kalavera (*Salvia officinalis*), na 900 m nadmorske visine, tzv. mesta Ulj i Rudine, ("strana kalavera"), koja se nalaze između sela Đurinca i Ribara, koje je naročito proučavao Jovan Tucakov. Prisustvo žalfije na ovom području objašnjava se time da životni uslovi u ovoj „mediteranskoj oazi“ ne izlaze iz okvira istorijski uslovljene ekološke valence žalfije i ostalih

termofilnih biljaka zastupljenih u asocijaciji (*Artemisio-Salvietum officinalis*), što svakako predstavlja osnovni uzrok njihovog opstanka u recentnom periodu na ovom području.⁴



Slika 3. Zalflja, kadulja (*Salvia officinalis*)

Biljka *Orobanche serbica* G. Beck et Petrović 1885, je po prvi put nađena na potezu Svrlijskih planina ispod Pleša. Primerci nađeni na ovoj lokaciji uzimaju se kao holotip za komparaciju.

Na kraškim, ogolelim terenima rastu i dve vrste žednjaka: *Sedum album* (beli) i *Sedum acre* (žuti), kao i značajno prisustva trnjina *Prunus spinosa*.

Navedene vrste predstavljaju najznačajnije endemite. Areal-spektar endemičnih biljnih vrsta veoma jasno ukazuje da se florogeneza Svrlijske klisure odvijala pod veoma specifičnim uslovima, koji se karakterišu spletom srednjoevropskih, mediteransko-submediteranskih i planinskih uticaja, što je posledica visinske i morfološke razudenosti terena i burne geološke istorije čitavog područja.

Na području Svrlijske klisure brojnim istraživanjima otkrivena su i značajna nalazišta majčine dušice, rtanjskog čaja (čubre), hajdučke trave, kantariona, kleke i drugih medonosnih i lekovitih biljaka.

Na Svrlijskim planinama je posebno visok udeo biljaka zeljanica koje po svojim karakteristikama, kao uslovno korisne i lekovite, daju idealan odnos zelene mase za ispašu stoke. Upravo one su presudne za kvalitet mesa i mleka napasanih grla sa ovih pašnjaka.

Pored svog blagotvornog delovanja na sastav i kvalitet mleka i mesa, lekovito bilje ima vrlo veliki uticaj i u očuvanju dobrog zdravlja životinja. Na osnovu sprovedenih istraživanja smatra se da u ishrani stoke sa svrlijskih pašnjaka učestvuje **preko 140 različitih vrsta trave, leptirnjača, lekovitog bilja** i drugog, čime su i uslovljena specifična svojstva Svrlijskog kravljeg sira.

3.3. Ljudski resursi i stočni fond područja proizvodnje Svrlijskog kravljeg sira

Osnovni potencijal uopšte, a posebno u poljoprivredi, čine ljudi sa svojim znanjem, radom i umećem. Osnovna karakteristika kretanja broja stanovnika u navednim selima, odnosno području, u nekoliko poslednjih decenija, je značajno smanjenje, koje je izazvano migracijom, uslovljenom industrijskim razvojem zemlje i prelaskom seoskog stanovništva u veće centre.

⁴ Cvijić, J. (1991). *Balkansko poluostrvo*. Beograd: SANU, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva i Književne novine, knj. 2.

Prema zvaničnim podacima popisa iz 2012. godine, ukupan broj stanovnika opštine iznosio je 14706 stanovnika. Od toga, na seoskom području je živeo 7671 stanovnik, čije je zanimanje pretežno poljoprivreda i koji gaje 2452 goveda u tipu simentalca.

Smanjenje broja stanovnika uslovalo je i smanjenje stočnog fonda. Usledile su promene i u rasnom sastavu gajene stoke, koje su uslovile povećan obim proizvodnje gajenih grla. Danas se u ovom području isključivo gaji domaće goveče u tipu simentalca.

Zahvaljujući njihovom umeću u odgoju gajenih grla s jedne strane i kvalitetu pašnjačkih površina s druge strane, ovo područje je postalo prepoznatljiv stočarski kraj Srbije, sa visokovrednim proizvodima animalnog porekla.

Svrljiške planine ne samo da su bogate lekovitim biljem, već se pojedine koje su tipično mediteranske biljne vrste mogu na njima pronaći. Jedna od njih je i žalfija, što predstavlja dokaz da se delovi svrljiških planina nalaze pod uticajem mediteranske klime i da su ova područja nezagađena i čista.

4. ISTORIJAT PROIZVODNJE SVRLJIŠKOG KRAVLJEG SIRA

Kada kažemo SVRLJIG pomislimo na nekoliko stvari, a najzvučnije su **svrljiški sir, svrljiški kačkavalj i svrljiški belmuž**. Ovi proizvodi od mleka narodima su poznati još od davnina i spadaju u najbolje brendove koje ovaj kraj ima da ponudi probirljivim ukusima turista koji ovaj kraj rado posećuju. Planinsko područje Svrljiga bogato je pašnjacima koji su puni lekovitog bilja, pa stoga i ne čudi zašto krave i ovce daju najbolje mleko od kojeg se pravi ovaj sir.

U Svrljigu se prepričavaju priče da su se na trpezi svakog srpskog kralja morali nalaziti svrljiški sir i jagnjetina. Kralj Milan je prilikom obilaska Prekonoške pećine tridesetih godina upravo takvom trpezom i poslužen. Takođe, stariji stanovnici ovog kraja, prepričavaju priče da je i Josip Broz Tito Svrljiški sir nabavljao u selu Okruglica.⁵

5. PODACI O USTALJENOM NAČINU I POSTUPKU PROIZVODNJE

U ovom elaboratu opisan je postupak proizvodnje Svrljiškog kravljeg sira koji se dobija od sirovog ili termiziranog punomasnog mleka zdravih grla domaćih krava u tipu simentalca, napasanih, u letnjem periodu, na pašnjacima sa obronaka Svrljiških planina, koji se nalaze na naznačenom geografskom području proizvodnje Svrljiškog kravljeg sira i hranjenih senom, u zimskom periodu.

Kvalitet Svrljiškog kravljeg sira zavisi od kvaliteta mleka koji se koristi za njegovu pripremu, tako da se može reći da tehnologija proizvodnje svrljiškog kravljeg sira otpočinje na pašnjaku na kom se grlo napasa ili sa koga se hrana priprema. Raznovrsnost travnog pokrivača u području proizvodnje Svrljiškog kravljeg sira, koga čini preko preko 140 različitih vrsta trava, kao i veliki procenat zastupljenosti lekovitog bilja, osnovni su preduslov za kvalitet sirovog mleka od koga se proizvodi jedan od najkvalitetnijih sireva u Istočnoj Srbiji, Svrljiški kravljji sir.

Tehnologija izrade Svrljiškog kravljeg sira je prilagođena uslovima proizvodnje u objektima u domaćinstvu i u mlekarama.

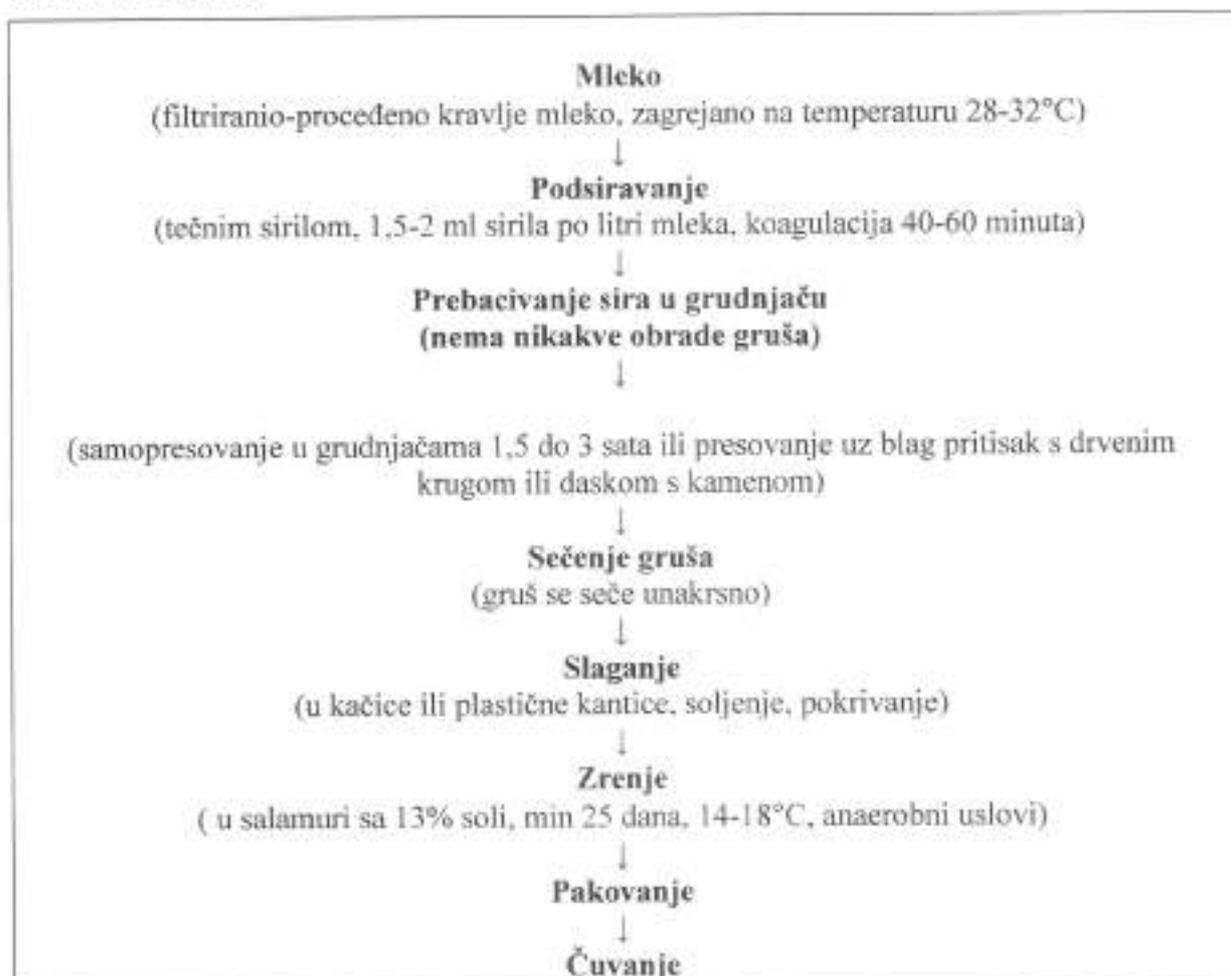
Seoska domaćinstva, mleko sa sopstvenih gazdinstava, delom koriste za proizvodnju sira, a delom ga predaju mlekarama u otkup. Domaćinstva koja sama proizvode sir koriste ga za zadovoljenje sopstvene potrošnje ili za dalju prodaju.

Mlekara AECKOOP obezbeđuje sirovinu za proizvodnju Svrljiškog kravljeg sira kupovinom mleka od Niške mlekare koja ima direktani otkup od svojih kooperanata sa

⁵ <http://www.sjajnevesti.com/2015/12/12/svrljiski-sir-kackavalj-i-belmuz/>

područja opštine Svrlijig, koje je navedeno kao oblast proizvodnje Svrliškog kravljeg sira. Sa Niškom mlekarnom zadruga ima potpisan ugovor o isporuci mleka samo sa područja opštine Svrlijig.

ŠEMATSKI PRIKAZ TRADICIONALNOG POSTUPAKA PROIZVODNJE SVRLJIŠKOG KRAVLJEG SIRA



5.1. Proizvodnja Svrliškog kravljeg sira u seoskim domaćinstvima

U seoskim domaćinstvima, za proizvodnju Svrliškog kravljeg sira koristi se sirovo punomasno kravlje mleko sa definisanog geografskog područja.

Pre procesa muže potrebno je sprovesti pranje vimena suvo ili vlažno, a potom se muža može sprovoditi ručno ili mašinski.

Proces muže obavlja se u jutarnjim i večernjim satima tokom cele godine, dok je podnevna muža zastupljena kod pojedinih proizvođača tokom letnje sezone. Muža se obavlja mašinski ili ručno, a procesu muže predhodi priprema vimena koja se sastoji od pranja i dezinfekcije. Mleko od večernje muže se ostavi da zri do jutra kada mu se dodaje mleko od jutarnje muže koje se podsirava. Kod domaćinstava koja imaju veći broj grla i veću količinu mleka, podsirava se mleko i samostalno, iz večernje i jutarnje muže.

5.1.1. Filtriranje sirovog mleka i podsiranje

Sirovo mleko se odmah nakon muže grubo filtrira kroz platnenu tkaninu i sipa u odgovarajuće plastične ili emajlirane posude.

Nakon procesa filtriranja u mleko se dodaje tečno sirilo u količini od 1,5 do 2ml/l, uz mešanje, kako bi se postigla homogenizacija. Podsiravanje predstavlja koagulaciju mleka dodavanjem tečnog sirila. Sirilo je ekstrakt enzima (veći deo predstavlja himozin a manji pepsin) izolovanih iz želudca mladih preživara, najčešće teladi. Kvalitet i vrsta sirila definisani su posebnim propisima o kvalitetu enzimskih preparata za prehrambene proizvode. Temperatura mleka koje se podsirava, kreće se u rasponu od 28 - 32°C i određuje se iskustveno. Temperatura prostorije u kojoj se vrši podsiravanje treba da bude od 20°C do 25°C, a proces podsiravanja traje od 1 do 2 sata. U zimskim mesecima, kako bi se sačuvala temperatura mleka, posuda u kojoj se vrši podsiravanje pokriva se platnom i umota se debljom tkaninom.

5.1.2. Obrada gruša i presovanje grude

Nakon podsiravanja proverava se da li je gruš dovoljno „očvrstnuo“ i da li je spreman za obradu. Provera se vrši umakanjem kažiprsta u siru masu i povlačenjem gruša, koji je, ako se cepa i od njega odvaja surutka, spreman za obradu. Formirani gruš se nakon podsiravanja reže unakrsno i ostavlja da stoji pola sata do sat vremena kako bi se izdvojila surutka.

Kada se izdvoji surutka, gruš se prebacuje u platnene krpe (cedila, grudnjače) i priteže. Nakon nekoliko minuta ponovo se razveže cedilo, pritegne, pritisne drvenim krugom ili kamenom i ostavi da stoji kako bi se izdvojila surutka.

Presovanje je operacija koja omogućuje cedenje surutke i oblikovanje sira i vrši se pod pritiskom 5-10 kg na kilogram sirmе mase u vremenu od 30-45 min.

Masa gruša nije čvrsta tako da se u grudnjačama-cedilima definiše debljina kriške. Debljina gruša u grudnjačama je oko 8 cm, a procesom presovanja se svodi na debljinu od 3-5 cm. Proces presovanja traje od 4 do 8 sati, a kraj presovanja se određuje iskustveno. Od dužine trajanja presovanja zavisi struktura preseka kriške (veličina i broj rupica na preseku) i čvrstina sira.

5.1.3. Rezanje, slagaje sirmе grude i soljenje

Nakon završenog procesa presovanja vrši se sečenje grude na kriške pravougaonog oblika, dimenzija 8-10 x 10-12 cm, ili oblika kružnog isečka sličnih dimenzija prosečne mase od 0,4-0,6 kg.

Kriške sira se slažu u plastičnu ili metalnu (emajl ili prohrom) ambalažu tako što se prvo rasprostire po dnu posude, nakon čega se redjaju kriške sira, tako da se posle svakog reda, sir soli. Količina soli se određuje iskustveno i iznosi 3 do 4% od sirmе mase. Za soljenje se koristi jestiva kuhinjska so koja može biti krupna ili sitna. Krupna so je pogodnija jer manje utiče na izdvajanje masnoća u krišci.

Sir se slaže do vrha posude. Redovi se sole krupnom solju kak bi se izbeglo lepljenje kriški jedna za drugu.

U međuvremenu se vrši priprema presoca za nalivanje sira. Za pripremu presoca se koristi ili surutka dobijena nakon pripreme sira ili prokuvane vode za piće kome se doda kuhinjska sitna so tako da procenat soli u presocu iznosi oko 13%.

Sa ovako pripremljenim presolom se zasipa sir u posudi-ambalaži. Sir se presolom zasipa do vrha i kriške moraju da budu potopljene u preso kako bi se obezbedili anaerobni uslovi za zrenje sira.

Ovako pripremljen sir se ostavlja da zri.

5.1.4. Zrenje sira

U prvim danima proces zrenja se odvija u temperaturnim uslovima prostorije (20°C do 25°C), a zatim se sir premešta u hladnije prostorije u kojima je temperatura od 10°C do 15°C.

Ukoliko nakon 2-3 dana dođe do sleganja sira, vrši se dopuna suda, sirom, tako što se prvo odlije deo surutke, doda sir i nalije surutka. Za potrebe nalivanja sira, tokom procesa zrenja, koristi se sveža surutka, nastala tog istog dana tokom procesa proizvodnje sira. Zrenje sira traje najmanje 25 dana.

5.1.5. Nega sira

Nega sira se sprovodi tokom procesa zrenja i skladištenja, obično svakih sedam do deset dana, a predstavlja postupak odlivanja surutke, uklanjanja nečistoća, pranja poklopca i posude u kojoj se nalazi sir sa unutrašnje i spoljašnje strane i ponovnog nalivanja sira surutkom ili vodom. Pojedini proizvođači sir nalivaju vodom.

Nega sira je izuzetno važna preventivna mera u procesu proizvodnje Svrliškog kravljeg sira, koja ima za cilj zdravstvenu bezbednost i kvalitet proizvoda. Nedostatak pravilne nege sira ima za posledicu narušavanje fizičko-hemijskih i senzornih karakteristika proizvoda, koje se ogleda pre svega u pojavi gorčine. Intenzitet nege sira proizvođači određuju iskustveno, a o merama nege koje sprovode, vode zapise koji imaju za cilj standardizaciju postupka proizvodnje i kvaliteta kod svih proizvođača.

Svrliški kravljji sir se skladišti u ambalažnim jedinicama na hladnom (približno 10 °C) i tamnom mestu. Tokom procesa skladištenja sprovode se opisane mere nege sira.

5.2. Proizvodnja Svrliškog kravljeg sira u mlekarama

Dopremanjem mleka u mlekaru otpočinje se sa procesom proizvodnje sira.

U mlekarama i zanatskim proizvodnjama, mleko se pre podsiravanja, termizira na 62-64C u vremenskom intervalu od 15-20 sekundi.

Mlekara Aeckoop u Svrlijgu svoju sirovinu na rampi mlekare dobija kupovinom od snabdevača Milk hause doo iz Niša, koja vrši otkup i transport mleka na području opštine Svrlijg. O poslovno tehničkoj saradnji potpisan je ugovor sa Mik hause mlekarem doo, kojim se ona obezbeđuje na snabdevanje mlekom samo do kooperanata sa područja opštine Svrlijg (prilog kopija ugovora).

5.2.1. Kvantitativna i kvalitativna kontrola sirovog mleka

Proces proizvodnje sira počinje od senzorne ocene sirovog mleka u transpostnim sudovima i kontrole u laboratoriji mlekare. U mlekari se kontroliše kiselost mleka, procenat mlečne masti, suve materije mleka, belančevina i prisustva dodate vode u mleku, a takođe se utvrđuje i prisustvo antibiotika u mleku.

Kontrola mleka vrši se digitalnim laktoskanom u laboratoriji mlekare. Prosečan procenat mlečne masti kravljeg mleka koje se koristi za proizvodnju Svrliškog kravljeg sira se kreće u intervalu od 4,0 do 4,2%. Procenat mlečne masti varira u zavisnosti od načina ishrane gajenih grla i po pravilu je viši u toku zimskih meseci kada se grla hrane suvim senom. Kiselost mleka se određuje titracijom 0.1 M (moll) rastvorom NaOH uz fenolftalain kao indikator, i mleko se prima za izradu sira u mlekari do maksimalne kiselosti od 7,6 SH. Za izradu svrliškog sira koristi se mleko u kome nema tragova antibiotika.

5.2.2. Filtracija mleka

Nakon izvršenih kvalitativnih analiza mleka u laboratoriji, mleko se preko filtera, u kome se odklanjaju sve eventualne mehaničke nečistoće, pumpama prebacuje u prihvatni sud mlekare. Prihvatni sud je opremljen uređajem za mešanje i hlađenje mleka, u kome se nastavlja sa rashlađivanjem mleka do početka procesa podsiravanja mleka.

5.2.3. Podsiravanje mleka

Mleko se iz prihvatnog suda, bez standardizacije i obaranja mlečene masti, sistemom cevovoda, preko pločastog pasterizatora, prebacuje u duplikator, odnosno kadu za podsiravanje mleka. U pločastom pasterizatoru mleko se termizira na 62-64°C u trajanju od 15 do 20 sekundi i hladi na 28-32°C. U kadi za podsiravanje, mleku koje ima temperaturu od 28-32°C dodaje se tečno sirilo u količini od 1,5 do 2ml/l. Proces podsiravanja mleka traje od 35-45 minuta i nakon postizanja optimalne čvrstine gruša otpočinje se sa njegovom obradom.

5.2.4. Obrada gruša i formiranje sirne grude

Proces obrade gruša otpočinje momentom kada je sirni gruš dostigao željenu čvrstinu što se isprobava površinskim cepanjem sirnog gruša kažiprstom, uz izdvajanje bistre surutke po rascepu gruša. Ukoliko je gruš željene čvrstine počinje se sa njegovom obradom u duplikatoru. Prvo se vrši njegovo sečenje pomoću mešalice i to veoma polagano u što kraćim intervalima, kako bi gruš mogao da očvrstne. Postepeno se sečenje i mešanje ubrzava sa manjim prekidima kako bi se izvršilo otakanje surutke. Otakanje surutke se vrši pomoću creva ili kofe uz istovremeno ceđenje kroz sivrasku krpu koja se potapa u duplikatoru. Otakanje surutke se vrši 3-4 puta, u zavisnosti od količine gruša, a nakon svakog otakanja se vrši mešanje kako se sirna zrna gruša ne bi slepila. Kada više otakanje iz duplikatora nije moguće, pristupa se vađenju gruša. Za tu operaciju koriste se kofe, bokali i lopatica. Gruš se iz duplikatora prebacuje na siraski sto na kome je, preko drvenog rama postavljeno sirarsko platno, koje se puni do vrha. Nakon punjenja, krajevi platna se podvezuju i pristupa se presovanju gruša. Kod proizvodnje Svrliškog kravljeg sira, presovanje se obavlja preko daski od pp plastike na koje se stavlja teret (najčešće kofe sa surutkom). Povremeno se vrši uklanjanje tereta, razvezivanje sira i njegovo sečenje kao bi se potpomoglo odvajanje surutke. Opterećenje se vremenom povećava otprilike do maksimalno 5-10 kg po kg gruša-sira.

Posle obrade gruša vrši se odvajanje surutke i formiranje sirne grude. Presovanje gruša i formiranje sirne grude vrši se pod pristiskom 5-10 kg na kilogram sirne mase u vremenu od 30-45 min.

5.2.4. Rezanje i soljenje

Dobijena sirna gruda se sirarskim nožem seče na kriške-komade pravougaonog ili četvrtastog oblika dimenzija 8-10 x 10-12 cm, debljine 3-5 cm i težine u proseku oko 0,4 -0,6 kg. Proces soljenja sira počinje u momentu kada se završi sa obradom gruša i sečenjem sira na kriške zadate veličine. Radnik predhodno odmeri količinu od oko 3-4% soli u odnosu na gruš i prvo razastire so po sirarskom stolu, koji je predhodno opran, na kome reda kriške sira jednu do druge, a zatim soli i gornji sloj, pri tome vodeći računa da približno jedanko rasporedi odmerenu količinu soli. To je tzv. suvo soljenje. Za suvo soljenje se koristi jestiva krupna kuhinjska so. Krupna so je pogodnija jer manje utiče na izdvajanje masnoća u kriški.

Ovako usoljene kriške se ostavljaju da odstoje do sutradan, od 18-24 časa na sobnoj temperaturi, a zatim se slažu u ambalažu (pp kante).

5.2.6. Pakovanje sira

Pakovanje sir u pp kante počinje upisivanjem na kanti datuma proizvodnje sira. Zatim se kriške ređaju do vrha kante sa posipanjem krupne soli između kriški, kako bi se sprečilo njihovo lepljenje jedne za drugu. Nakon punjenja kante, do vrha se nalije pripremljen presoc i kante zatvore poklopcem.

Za pripremu presoca se koristi ili surutka dobijena nakon pripreme sira ili prokuvane vode za piće kome se doda kuhinjska sitna so u količini da procenat soli u presocu iznosi oko 13% što se proverava sometrom.

Sa ovako pripremljenim presolom se zasipa sir u kačici. Sir se presolom zasipa do vrha i kriške moraju da budu potopljene u presu kako bi se obezbedili anaerobni uslovi za zrenje sira.

Kante se skladište u prostoriju za zrenje, tako što se redaju u krug prema datumu proizvodnje, jedna preko druge, 4-5 kanti u vis.

5.2.7. Zrenje Svrliškog kravljeg sira.

Kontrola temperature zrenja započinje momentom skladištenja sira u prostoriji za zrenje. Prostorija za zrenje je opremljena uređajima za zagrevanje, odnosno hlađenje, ventilaciju i kontrolu temperature.

Optimalna temperatura u prostoriji za zrenje se kreće u granicama od 13^oC do 18^oC.

Vreme zrenja sira je različito i zavisi od zahteva potrošača. U prostoriji za zrenje sir ne može provesti više od 40 dana. Kontrola stanja presoca vrši se nakon 5 i 20 dana provedenih na zrenju i ukoliko dođe do promene na površini sira vrši se njegovo pranje i čišćenje, a po potrebi se menja i presu novim presocem.

Temperatura u prostoriji za zrenje može da varira u granicama od ± 10^oC, ali ne duže od 12 sati, jer u tom vremenskom periodu niža, odnosno viša temperatura, neće uticati na kvalitet i zdravstvenu ispravnost Svrliškog kravljeg sira.

Završna kontrola zrenja sira obavlja se uvek pre ispruke sira. U prostoriji za zrenje sir se kontroliše nakon 40 dana za sira, provedenih u prostoriji za zrenje. Kontroliše se stanje presoca, da li je nalivena do vrha i njenu boju i izgled. Ukoliko nedostaje presola u kanti on ga doliva do vrha i tako zatvara kantu.

Na osnovu procene stanja sira se upućuje na skladištenje.

5.2.8. Skladištenje

Posle završenog zrenja, Svrliški kravljji sir se pakuje i priprema za tržište tako što se sirevi pregledaju, a po potrebi i vakumiraju u vakum kese. Nakon toga sir se skladišti na temperaturi od +4 do +8^oC do momenta isporuke.

6. KARAKTERISTIKE SVRLJIŠKOG KRAVLJEG SIRA

Svrliški kravljji sir se proizvodi od sirovog ili termiziranog kravljeg mleka. Na senzorne karakteristike Svrliškog kravljeg sira prvenstveno utiče kvalitet mleka koji se koristi u izradi sira. Osnovne karakteristike mleka, hamiski sastav, ukus i miris, uslovljeni su prvenstveno hranom koja životinja koristi u svojoj ishrani. Na kvalitet mleka, pored fenotipa, utiče i genotip životinja, odnosno rasa gajenih grla. Na ovom području se gaje goveda u tipu simantalca. Kvalitet mleka i visoka vrednost mlečene masti u mleku koja se u proseku u ovom planinskom kraju kreće oko 4%, najzaslužniji su za prepoznatljiv kvalitet ovog proizvoda.

Na osnovu rezultata analize mleka urađene od strane Univerziteta u Novom Sadu, laboratorije za ispitivanje kvaliteta mleka Poljoprivrednog fakulteta, vidi se da se prosečne vrednosti mlečne masti u mleku korišćenom za proizvodnju Svrliškog kravljeg sira kreću od 3,54 do 3,93 % mlečna mast (analize br. 1430 A-prilog). Ovako visoka vrednost mlečne masti u sirovom mleku uslovljava viši iznos mlečene masti u suvoj materiji proizvoda, a samim tim utiče i na specifična senzorna i organoleptička svojstva Svrliškog kravljeg sira.

Na osnovu rezultata analiza uzoraka Svrliškog kravljeg sira (kopije analiza u prilogu) može se uočiti da je procenat sadržaja mlečne masti koji je potvrđen u analizi broj 2743 od 30.09.2015. godine iznosi 52,70 % mm u suvoj materiji, što je značajano više od propisanih vrednosti, a u nekim slučajevima, za skoro 10% viši od propisanog zakonskog standarda za ovu vrstu mlečnih proizvoda, odnosno za punomasne sireve, što ima pozitivna uticaj na osobine Svrliškog kravljeg sira i njegovu prepoznatljivost u odnosu na slične proizvode iz drugih krajeva zemlje.

Takođe, u izveštaju o ispitivanju broj 2103 od 30.06.2016. godine sadržaj mlečne masti je 49,93%, odnosno za gotovo 5% viši u odnosu na referentnu vrednost što dokazuje visok kvalitet proizvoda.

Tip sira: Punomasni, kravljji, meki sir u salamuri
sa definisanog geografskog područja Svrlijga

Svrliški kravljji sir koji se stavlja u promet poseduje sledeće senzorne karakteristike:

a) Oblik kriške i dimenzije:

Kriške Svrliškog kravljeg sira su pravilnog pravouganog oblika dimenzija 10 - 12 cm x 8-10 cm ili oblika kružnog isečka sličnih dimenzija. Debljina kriške se kreće od 3 do 5 cm;

b) Težina kriške: 0,4 do 0,6 kg.

c) Boja:

Bela do belo žuta boja sirnog testa.

d) Izgled preseka:

Presek kriške ima zbijenu strukturu sa prisutnim malim šupljinama ili bez šupljina.

e) Miris:

Blag mlečno kiseo miris (od fermentacije) bez stranih i neprijatnih mirisa.

f) Ukus:

Svrliški sir ima jasno izražen prijatan ukus fermentisanog sira, ne previše slan i kiseo, bez prisustva gorčine.

g) Svojstva pri žvakanju:

Pri žvakanju sira se oseća prijatna aroma i kremasta struktura sira koji se topi.

Hemijski parametri Svrliškog kravljeg sira:

a) Sadržaj mlečne masti u suvoj materiji najmanje 49%,

b) Sadržaj kuhinjske soli najviše 3%,

c) pH vrednost najmanje 4.5

d) Voda u bezmasnoj materiji (VBMS) najmanje 67%.

7. PODACI O VEZI IZMEĐU POSEBNIH SVOJSTAVA I KVALITETA SVRLIŠKOG KRAVLJEG SIRA I OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA

Posebna svojstva koja karakterišu Svrliški kravljji sir i po kojima se razlikuje od ostalih belih sireva u salamuri proizilaze iz kulturnog nasleđa stanovnika definisanog geografskog područja i sveobuhvatnog prirodnog potencijala koji imaju Svrliške planine za proizvodnju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Posebnost proizilazi iz tri osnovna faktora:

1. Kvalitativne karakteristike sirovine,
2. Tradicionalni postupak proizvodnje i

3. Specifična organoleptička svojstva (koja su uslovljena sa prva dva faktora).

Povezanost Svrliškog kravljeg sira sa navedenim područjem proizvodnje može se pripisati postojanju povoljnih uslova za proizvodnju mlečnih proizvoda. Geografski položaj, planinski masivi koji utiču na prodor vazduha okolnog klimata i prirodni uslovi doveli su do formiranja specifičnog florističkog sastava biljnog pokrivača, koji se koristi za ishranu goveda na ovom području.

Stada muznih krava pasu na visoko-planinskim pašnjacima definisanog geografskog područja, koji obiluju velikim brojem biljnih vrsta izuzetnog nutritivnog potencijala. Seno koje se koristi tokom zimskog perioda je takođe poreklom sa ovih pašnjaka. Povećanu krmnu vrednost biljnih zajednica svakako daju brojne biljne vrste porodice Fabaceae (Leguminosae). Vrste ove porodice generalno se bolje razvijaju na podlozi bogatoj krečnjakom i većina predstavnika ima naglašeno južno, mediteransko poreklo.

Poseban kvalitet pašnjaka srećemo na Svrliškoj planini i njenom vrhu, "Zelenom vrhu", u čijem sastavu trava najviše učestvuju barski bosiljak, rtanjski čaj, pasja trava, vilino sito, lisičji rep i prava livadarka i dr., pa se grla napasana na ovim prostorima posebno ističu po svom kvalitetu čak i u poređenju sa ostalim grlima ove mikro zajednice, kao i proizvodi ovih grla koje odlikuje specifična svojstva i visok kvalitet koji se raspoznaje u odnosu na stočarske proizvode okolnih sredina i lokaliteta. Pored ovoga, na Svrliškim planinama nalaze se veće površine pod lekovitim biljem (Rudinski pelin, žalfija-kalavera i dr.).

Imajući u vidu da je ekstenzivan način uzgoja, grla tokom sezone vegetacije pasu i borave u jedinstvenom prirodnom okruženju, koje ima povoljan uticaj na fiziološki status organizma. Pozitivno prirodno okruženje, nadmorska visina, vetar umerene jačine koji pozitivno deluje na respiraciju, prisustvo terpentina i ozona u vazduhu, uz kvalitetnu hranu za životinje, predstavljaju odlične preduslove za proizvodnju kvalitetnog mleka koje je sirovina za proizvodnju Svrliškog kravljeg sira.

Pored prirodnih obeležja koja karakterišu Svrliški kravljji sir, on se razlikuje od ostalih sireva u salamuri iz zbog tradicije stanovnika svrliškog područja, odnosno iz iskustva i umeća koje se prenosi sa generacije na generaciju ljudi definisanog geografskog područja. U jedinstvenom prirodnom okruženju nastaje sir kao proizvod posebnih znanja i veština planinki ovog kraja. Tradicionalni postupak proizvodnje podrazumeva izradu sira od sirovog punomasnog mleka uz dodatak sirila. Posebno umeće i veština ljudi ovog kraja ogleda se pri ceđenju i presovanju sira, što ima za posledicu formiranje specifične, punije kriške, koja je ključna fizička karakteristika i dominantni znak identifikacije Svrliškog kravljeg sira. Osim samog procesa proizvodnje, da bi imalo dobre kvalitativne karakteristike sir mora stalno da se nadzire i neguje, pa je uloga neposrednog nadzora i zanatske proizvodnje za ovaj tradicionalni proizvod ključna.

U čast ovog specijaliteta poslednju deceniju u Svrližju se početkom avgusta organizuje sada već čuvena svrliška „Belmužijada“ koja svake godine okuplja sve veći broj posetilaca iz zemlje i inostranstva. Bez obzira što se ovde radi o pripremi svrliškog belmuža za njegovu pripremu koristi se punomasni svrliški sir koji je zbog čijeg ukusa je i belmuž prepoznatljiv.

8. PODACI KOJIMA SE DOKAZUJE DA PROIZVOD POTIČE SA NAZNAČENOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA

Poreklo proizvoda prati se od samog početka proizvodnje i obuhvata kontrolu sledljivosti u procesu proizvodnje, počev od količine i kvaliteta ulazne sirovine do gotovog proizvoda.

Sve faze proizvodnje Svrljiškog kravljeg sira prate se putem odgovarajuće dokumentacije koja dokazuje da je Svrljiški kraljji sir sa područja definisanog u ovom elaboratu i u skladu sa zahtevima definisanim u elaboratu.

Za potrebe proizvodnje Svrljiškog kravljeg sira u okviru gazdinstva koristi se mleko proizvedeno na sopstvenom gazdinstvu. Proizvodnja mleka za pripremu Svrljiškog kravljeg sira odvija se na definisanom geografskom području, o čemu proizvođači vode evidenciju. Evidentiranje obuhvata identifikaciju gazdinstva (upisan jedinstveni broj gazdinstva), evidenciju grla (upisan jedinstveni broj grla sa ušne markice), evidenciju da li je grlo u fazi laktacije, količinu mleka kaja se proizvede i koja se koristi za potrebe proizvodnje sira. Proizvođači su dužni da sistemom sledljivosti dokažu poreklo hrane kojom hrane grla za proizvodnju mleka od kojeg se proizvodi Svrljiški kraljji sir.

Sva lica, fizička ili pravna, evidentirana u odgovarajućim registrima, podležu proverama od strane organa kontrole (udruženja proizvođača i ovlašćene sertifikacione kuće), u skladu sa Elaboratom proizvoda i pratećim Planom kontrole.

9. PAKOVANJE I OBELEŽAVANJE SVRLJIŠKOG KRAVLJEG SIRA:

Svrljiški kraljji sir se može prodavati na tržištu u plastičnim kanticama od 1, 3, 5 i 10 kg ili kao pojedinačne kriške u vakum pakovanjima težine od 0,4-0,6 kg u zavisnosti od zahteva kupaca.

Prilikom stavljanja u promet proizvoda u bilo kojoj vrsti pakovanja, oznaka proizvoda mora, osim podataka predviđenih važećim propisima u oblasti deklarisanja hrane, da sadrži i natpis SVRLJIŠKI KRAVLJI SIR.

Na svakom pakovanju, pored deklaracije proizvoda, potrebno je da Svrljiški kraljji sir poseduje i nalepljenu markicu koju izdaje Ministarstvo poljoprivrede i zaštite životne sredine, kao dokaz zaštićenog geografskog porekla.

10. OBIM PROIZVODNJE SVRLJIŠKOG SIRA

Proizvodnja Svrljiškog kravljeg sira se odvija u toku cele godine i plasira se na tržištima kako u samom Svrljigu, tako na tržištima okolnih gradova. Domaćinstva na području opštine Svrljig dnevno prerade oko 5000 litara kravljeg mleka u Svrljiški kraljji sir. Od ove količine mleka dnevno se proizvede oko 750 kg sira, što na godišnjem nivou iznosi oko 270 - 300 tona Svrljiškog kravljeg sira.

Mlekari Aeckoop iz Svrljiga je, Rešenjem Ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, data saglasnost na tehničko-tehnološku dokumentaciju proizvodnog pogona zanatske radionice za preradu mleka i izradu specijaliteta kapaciteta 2000 litara mleka dnevno, od kojih se 500 litara (dnevno) koristi u proizvodnji Svrljiškog kravljeg sira.

Proizvodnja u mlekari Aeckoop u Svrljigu iznosi oko 10 tona Svrljiškog kravljeg sira, što je u skladu sa projektnom dokumentacijom i izdatim odobrenjima nadležnih institucija.

11 . Pravo korišćenja imena

Pravo korišćenja oznake geografskog porekla, odnosno imena Svrljiški kraljji sir, imaju svi uredno registrovani prerađivači mleka i proizvođači mlečnih proizvoda (sireva) koji podnesu i prizna im se status ovlašćenih korisnika imena porekla u skladu sa odredbama Zakona o geografskim oznakama porekla («Službeni glasnik RS», br. 18/10).

12. Prava i obaveze

Samo lica kojima je priznat status ovlašćenih korisnika imena porekla, odnosno geografske oznake, svrljiški kravljji sir, i koja su upisana u odgovarajući registar imaju pravo da oznaku koriste za obeležavanje svojih proizvoda, au skladu sa članom 42 . Zakona o geografskim oznakama porekla («Službeni glasnik RS», br. 18/10).

Obaveze ovlašćenih korisnika proističu iz člana 41. Zakona o geografskim oznakama porekla („Službeni glasnik RS“, br. 18/10).

Agrami eko centar



Direktor



OZZ "AECKOOP"
Direktor
Ivana Krstić



Veterinarski Specijalistički Institut "NIS"
Niš, 18106, Naselje Milke Protić bb
+381 18 4263301, +381 18 4291209, faks: +381 18 4294467
e-mail: vsini@mts.rs

Tekući račun:
Komercijalna banka a.d. Beograd: 205-203564-11
PIB: 100501820



Strana: 1 od 3

IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU

Po ugovoru

Broj: 2103
Zahtev br:

od: 06.07.2016
od: 30.06.2016

- Vlasnik materijala: Aeckoop OZZ
18360 Svrlijig Svrlijig Radetava 20
- Naručilac ispitivanja: Vlasnik materijala
- Smešteno: mlekara
18360 Svrlijig Svrlijig Radetava 20
- Datum uzorkovanja: 30.06.2016
- Uzorkovao: Vlasnik
- Datum prijema: 01.07.2016

Oznaka	Vrsta i stanje uzorka pri prijemu	Br. uzoraka	Poreklo	Vrsta ispitivanja
1	Meki punomasni sir (zreli beli sir Svrlijsko, min. 45% mm u sm), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:14.12.2016	E.coli, Listeria monocytogenes
2	Meki punomasni sir (zreli beli sir Svrlijsko, min. 45% mm u sm), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:14.12.2016	E.coli, Listeria monocytogenes
3	Meki punomasni sir (zreli beli sir Svrlijsko, min. 45% mm u sm), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:14.12.2016	E.coli, Listeria monocytogenes
4	Meki punomasni sir (zreli beli sir Svrlijsko, min. 45% mm u sm), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:14.12.2016	E.coli, Listeria monocytogenes
5	Meki punomasni sir (zreli beli sir Svrlijsko, min. 45% mm u sm), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:14.12.2016	E.coli, Listeria monocytogenes
6	Meki punomasni sir (zreli beli sir Svrlijsko, min. 45% mm u sm), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:14.12.2016	Hemija (Mlečna mast u suvoj materiji, Voda u bezmasnoj materiji)

7. Ispitivanja završena: 06.07.2016

Ispitivanja označena sa (*) su izvan obima akreditacije

M.P. _____

Rukovodilac sektora za
laboratorijska ispitivanja

dr. vet. spec. Sonja Nikolić

Dostaviti:
1. Vlasniku
2. Arhivi

OB 063 C	Izjava:	1. Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak. 2. Izveštaj se ne sme umnožavati, izuzet u celini, bez saglasnosti VSI Niš.
----------	---------	--

Služba za laboratorijsko ispitivanje hrane
Laboratorija za mikrobiološka ispitivanja hrane
Rezultat laboratorijskih ispitivanja

Broj: 2103

Datum: 06.07.2016

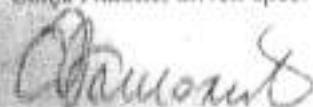
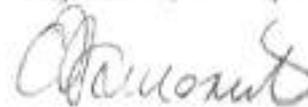
Oznaka/ Vrsta uzorka	PARAMETRI	JEDINICA MERE	NADENA VREDNOST	REF.VREDNOST	OZNAKA METODE
1/Meki punomasni sir (zreli beli sir Svrjško, min. 45% mm u sm) Rok upot.:14.12.2016	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649-2:2008
2/Meki punomasni sir (zreli beli sir Svrjško, min. 45% mm u sm) Rok upot.:14.12.2016	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649-2:2008
3/Meki punomasni sir (zreli beli sir Svrjško, min. 45% mm u sm) Rok upot.:14.12.2016	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649-2:2008
4/Meki punomasni sir (zreli beli sir Svrjško, min. 45% mm u sm) Rok upot.:14.12.2016	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649-2:2008
5/Meki punomasni sir (zreli beli sir Svrjško, min. 45% mm u sm) Rok upot.:14.12.2016	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649-2:2008

Rezultati ispitivanja parametara ZADOVOLJAVAJU Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 1.1;Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 2.2.2;

Ispitivanje izvršio:
 Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.

06.07.2016

Rezultate verifikovao:
 Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.

Služba za laboratorijsko ispitivanje hrane
Laboratorija za hemijska ispitivanja
Rezultat laboratorijskih ispitivanja

Broj: 2103

Datum: 06.07.2016

Oznaka uzorka: 6; Vrsta uzorka: **Mleki punomasni sir (zreli beli sir Svrliško, min. 45% mm u sm)**
 Rok upotrebe: 14.12.2016

PARAMETRI	JEDINICA MERE	NADENA VREDNOST	REFERENTNA VREDNOST	OZNAKA METODE
Mlečna mast u suvoj materiji	%	49.93	> 45	Pravilnik br.32:83, met.VI:2 ¹⁾
Voda u bezmasnoj materiji	%	58.08	54 - 69	Pravilnik br.32:83, met.VI:1 ¹⁾

Rezultati ispitivanja parametara ODGOVARAJU Pravilniku o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura "Službeni glasnik RS" broj 33/10 69/10 Član 35, 36.kao punomasni polutvrđi sir;

¹⁾Pravilnik o metodama uzimanja uzoraka i metodama hemijskih i fizičkih analiza mleka i proizvoda, Sl. list SFRJ, 32/83

Ispitivanje izvršio:
 Ljiljana Milošević, dipl. hemičar

06.07.2016

Rezultate verifikovao
 Sonja Nikolić, dr.vet.-spec

Lj. Milošević

Sonja Nikolić



Veterinarski specijalistički institut "NIS"
 Niš, 18106, Ul. Dimitrija Tucovića br.175
 +381 18 4263301, +381 18 4291209; fak: +381 18 4264467
 e-mail: vsini@mts.rs

Tekući račun: Komercijalna banka a.d. Beograd: 205-203564-11 PIB:100501820



Strana: 1 od 2

IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU

Po ugovoru

Broj: **4579** od: **29.12.2016**
 Zahtev br: od: **24.12.2016**

- Vlasnik materijala: Aeckoop OZZ
18360 Svrlijg Svrlijg Radetava 20
- Naručilac ispitivanja: Vlasnik materijala
- Smešteno: mlekara
18360 Svrlijg Svrlijg Radetava 20
- Datum uzorkovanja: 24.12.2016
5. Uzorkovao: Vlasnik
- Datum prijema: 24.12.2016

Oznaka	Vrsta i stanje uzorka pri prijemu	Br.uzoraka	Poreklo	Vrsta ispitivanja
1 <=> 1/1	Meki punomasni sir (Beli sir u salamuri-12.12.2016-org.pak. 0.3kg), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:12.06.2017	E.coli,Koagulaza pozitivne stafilokoke,Listeria monocytogenes
2 <=> 1/2	Meki punomasni sir (Beli sir u salamuri-12.12.2016-org.pak. 0.3kg), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:12.06.2017	E.coli,Koagulaza pozitivne stafilokoke,Listeria monocytogenes
3 <=> 1/3	Meki punomasni sir (Beli sir u salamuri-12.12.2016-org.pak. 0.3kg), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:12.06.2017	E.coli,Koagulaza pozitivne stafilokoke,Listeria monocytogenes
4 <=> 1/4	Meki punomasni sir (Beli sir u salamuri-12.12.2016-org.pak. 0.3kg), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:12.06.2017	E.coli,Koagulaza pozitivne stafilokoke,Listeria monocytogenes
5 <=> 1/5	Meki punomasni sir (Beli sir u salamuri-12.12.2016-org.pak. 0.3kg), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:12.06.2017	E.coli,Koagulaza pozitivne stafilokoke,Listeria monocytogenes

7. Ispitivanja završena: **29.12.2016**

Ispitivanja označena sa (*) su izvan obima akreditacije



Rukovodilac sektora za
laboratorijska ispitivanja
Sonja Nikolić
Sonja Nikolić, spec.dr.vet

Dostaviti:
1. Vlasniku
2. Arhivi

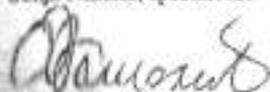
OB 003 C	Izjava:	1. Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak. 2. Izveštaj se ne sme umnožavati, izdavati u celini, bez saglasnosti VSI Niš
----------	---------	---

Služba za laboratorijsko ispitivanje hrane Laboratorija za mikrobiološka ispitivanja hrane Rezultat laboratorijskih ispitivanja	Broj: 4579
	Datum: 29.12.2016

Oznaka/ Vrsta uzorka	PARAMETRI	JEDINICA MERE	NADENA VREDNOST	REF.VREDNOST	OZNAKA METODE
1 <=> 1/1/Meki punomasni sir (Beli sir u salamuri- 12.12.2016-org.pak. 0.3kg) Rok upot.:12.06.2017	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 10	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649- 2:2008
	Koagulaza pozitivne stafilokoke	cfu/g	< 10	m=100; M=1000	SRPS EN ISO 6888-1:2009
2 <=> 1/2/Meki punomasni sir (Beli sir u salamuri- 12.12.2016-org.pak. 0.3kg) Rok upot.:12.06.2017	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 10	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649- 2:2008
	Koagulaza pozitivno stafilokoke	cfu/g	< 10	m=100; M=1000	SRPS EN ISO 6888-1:2009
3 <=> 1/3/Meki punomasni sir (Beli sir u salamuri- 12.12.2016-org.pak. 0.3kg) Rok upot.:12.06.2017	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 10	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649- 2:2008
	Koagulaza pozitivne stafilokoke	cfu/g	< 10	m=100; M=1000	SRPS EN ISO 6888-1:2009
4 <=> 1/4/Meki punomasni sir (Beli sir u salamuri- 12.12.2016-org.pak. 0.3kg) Rok upot.:12.06.2017	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 10	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649- 2:2008
	Koagulaza pozitivno stafilokoke	cfu/g	< 10	m=100; M=1000	SRPS EN ISO 6888-1:2009
5 <=> 1/5/Meki punomasni sir (Beli sir u salamuri- 12.12.2016-org.pak. 0.3kg) Rok upot.:12.06.2017	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 10	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649- 2:2008
	Koagulaza pozitivno stafilokoke	cfu/g	< 10	m=100; M=1000	SRPS EN ISO 6888-1:2009

Rezultati ispitivanih parametara ZADOVOLJAVAJU Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 1.1a;Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 2.2.2;Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 2.2.4;

Ispitivanje izvršio:
Sonja Nikolić, spec.dr.vet



29.12.2016

Rezultate verifikovao:
Sonja Nikolić, spec.dr.vet

