

privredna
komora
jugoslavije

YUGOSLAV CHAMBER OF ECONOMY
CHAMBRE ECONOMIQUE
DE YUGOSLAVIE
ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ПАЛАТА ЮГОСЛАВИИ

Odbor za naučno-tehnološki razvoj i
unapredjenje rada i poslovanja

Broj: 0710/9

Beograd, 10.05.1990. god.

SAVEZNI ZAVOD ZA PATENTE

- Odeljenje za znakove razlikovanja -

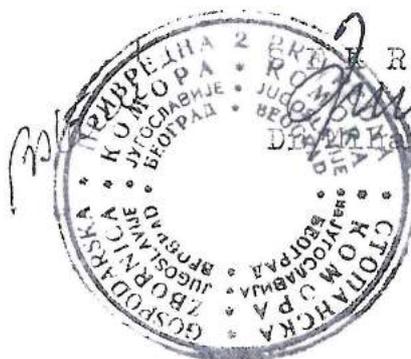
Beograd

Predmet: Predlog.

Na osnovu pregledanog elaborata i zahteva od strane PIK ZLATI-
BOR iz Čajetine, predlažemo da se izvrši upis zaštite oznake
geografskog porekla za:

- govedju užičku pršutu,
- svinjsku užičku pršutu; i
- užičku slaninu.

Sa drugarskim pozdravom,



PRETAR

Dr. Hailo Lasica, dipl.ing.



PIK ZLATIBOR

31010 ČAJETINA

"Klanica sa hladnjačom" Čajetina

SAVEZNI ZAVOD ZA PATENTE
Odeljenje za znake razlikovanja
11000 BEOGRAD
Uzur Mirkova 1

Datum 9.05.90
Naš znak 270-02
Vaš znak

TELEFONI: (031) Centrala 831-141
Direktor 831-442
Komerčajni dir. 831-371
Klanica 831-320
Kom. služba 831-365
831-280
831-365
Portinica 831-164
Računovodstvo 831-368
Zlat. Suvati 841-128
Stov. grad. mater. 841-427
Telex 13620 CJI
Telefaks 831-320

Att.: Tanja Lisovac

PREDMET: Prijava oznake geografskog porekla proizvoda
"GOVEDJA UŽIČKA PRŠUTA"

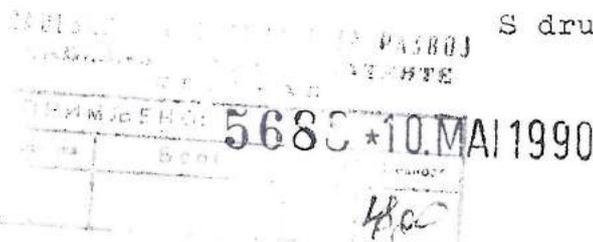
Shodno odredbama Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja (Sl.list SFRJ 34/81 i 3/90), odnosno poglavlja "Oznaka porekla proizvoda" (Čl.37-40 ZPTUZR-a), i predhodnik dogovora koje je sa Vama obavio naš saradnik i nosilac izrade Glavnog Elaborata Prof. dr Radomir Radovanović, obraćamo Vam se molbom da izvršite upis u registar zaštićenih oznaka geografskog porekla proizvod "GOVEDJA UŽIČKA PRŠUTA".

U prilogu dopisa dostavljamo Vam i Glavni "laborat" o zaštiti oznake geografskog porekla koji je, za naš račun i u saradnji sa našim stručnjacima i individualnim proizvođačima sa regiona planine Zlatibor, uradio tim stručnjaka Poljoprivrednog fakulteta iz Beograda-Zemuna pod rukovodstvom Prof. dr. Radomira Radovanovića.

Administrativna taksa, predviđjena zaprijavu oznake porekla, u iznosu od 48,00 din. je uplaćena.

Dostavljajući Vam prednje, želimo da se zahvalimo na dosadašnjoj saradnji i pomoći koju ste nam ukazali, te da Vas zamolimo da nas o izvršenom upisu u registar zaštićenih oznaka geografskog porekla proizvoda "GOVEDJA UŽIČKA PRŠUTA"-pismeno obavestite.

S drugarskim pozdravom,



Direktor,
[Signature]
/ Simović Adenko /

**PREDUZEĆE U DRUŠTVENOJ SVOJINI
PIK „ZLATIBOR“
RJ KLANICA SA HLADNJAČOM**

**GLAVNI ELABORAT
O ZAŠTITI OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA
GOVEĐE UŽIČKE PRŠUTE**

ČAJETINA, 1990.

ПРЕДУЗЕЋЕ У ДРУШТВЕНОЈ СВОЈИНИ

ПИБ "ЗЛАТИБОР"

Р Ј К Л А Н И С А С А Н Л А Д Н Ј А Ч О М

ПРЕДУЗЕЋЕ У ДРУШТВЕНОЈ СВОЈИНИ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ИНДУСТРИЈСКИ КОМБИНАТ

"ЗЛАТИБОР" п.о.

Ср. 240-02

8-03. 1990

ЧАЈЕТИНА

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

Бр. 1472/90

Р. О. Ј. 1985 год.

11081 БЕОГРАД-ЗЕМУН

Немањина 6

Г Л А В Н И Е Л А В О Р А Т

О ЗАШТИТИ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА

Г О В Е Д Ј Е, У Ж И Ч К Е П Р Ш У Т Е

ЧАЈЕТИНА,

1990.

"Oznakom porekla proizvoda štiti se geografski naziv proizvoda čija su posebna svojstva pretežno uslovljena mestom, odnosno područjem na kome je proizveden ako su ta svojstva nastala prirodnim putem, pod uticajem podneblja ili tla, ili ustaljenim načinom i postupkom proizvodnje, odnosno obrade.

Oznakom porekla proizvoda može da se zaštititi i naziv proizvoda koji je dugom upotrebom u privrednom prometu postao opšte poznat kao oznaka da proizvod potiče iz određenog mesta ili područja."

(Član 37. Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapređenja i znakova razlikovanja, Sl. list SFRJ br.34/81 i 3/90).

I

S A D R Ź A J

Strana

| | | |
|-----|--|----|
| I | OPŠTI PODACI O ELABORATU | 1 |
| II | PODACI O NOSIOCU IZRADE ELABORATA | 2 |
| III | OPŠTI DEO | 7 |
| | 1. Uvodne napomene | 8 |
| | 2. Osnovni podaci o području planine Zlatibor | 10 |
| | 2.1. Naziv | 10 |
| | 2.2. Položaj i površina | 10 |
| | 2.3. Reljef | 12 |
| | 2.4. Hidrografija | 13 |
| | 2.5. Klima | 14 |
| | 3. Brojno stanje stoke (goveda, svinje, ovce) u SFRJ, SR Srbiji i regionu Titovo Užice | 19 |
| | 4. Obim proizvodnje suvomesnatih proizvoda u domaćinstvima individualnih proizvođača sa regiona T.Užice - područje Zlatibora | 23 |
| IV | POSEBNI DEO - GOVEDJA UŽIČKA PRŠUTA | 26 |
| | A) Rezultati sopstvenih ispitivanja | 27 |
| | 1. Pregled literature | 27 |
| | 2. Zadaci istraživanja potrebni za izradu Elaborata | 30 |
| | 3. Materijal i metode rada | 31 |
| | 4. Rezultati ispitivanja i diskusija | 32 |
| | 5. Zaključak | 36 |
| | B) Tehnološki proces proiz- vodnje i važnija obeležja kvaliteta "GOVEDJE UŽIČKE PRŠUTE" | 37 |
| | 1. Tehnološki proces proizvodnje | 37 |
| | 2. Važnija obeležja kvaliteta | 39 |

| | |
|---|----|
| C) Način obeležavanja proizvoda | 41 |
| D) Naša koncepcija o budućoj kooperativnoj proizvodnji | 42 |
| 1. Bliži uslovi za pravo korišćenja oznake geografskog porekla proizvoda i organizacija tehnološkog procesa proizvodnje | 42 |
| 2. Kontrola kvaliteta gotovih proizvoda | 43 |
| E) Neka priznanja za kva- litet koja je zvanič- nim ocenjivanjima dobila "GOVEDJA UŽIČKA PRSUTA" (prilog) | 44 |
| V L I T E R A T U R A | 47 |

I O P Š T I P O D A C I O E L A B O R A T U

1. NAZIV: Glavni elaborat o zaštiti oznake geografskog porekla
2. NOSILAC IZRADE ELABORATA: Poljoprivredni fakultet Univerzitetu u Beogradu, Institut za prehrambenu tehnologiju i bio-hemiju, Beograd - Zemun, Nemanjina 6.
3. SARADNIK: Zavod za poljoprivredu "MORAVICA", Titovo Užice.
4. KORISNICI: DP PIK "ZLATIBOR", RJ KLANICA SA HLADNJAČOM, Čajetina;
Zemljoradnjačka zadruga "AGROPROIZVOD", Titovo Užice, Rađoja Ljubičića 12;
Individualni poljoprivredni proizvođači sa regiona T.Užice, u okviru delatnosti male privrede.
5. REALIZATORI:
 - 5.1. RUKOVODILAC IZRADE ELABORATA: Prof.dr Radomir Radovanović, Poljoprivredni fakultet, Beograd - Zemun.
 - 5.2. SARADNICI ZA POGONSKA I TERENSKA ISTRAŽIVANJA:
Gorica Čarapić, dipl.ing., Lazar Vukajlović, dipl.ing. i Zorka Arbutina, dipl.ing., PIK "Zlatibor", RJ Klanica sa hladnjačom, Čajetina.
Predrag Bojović, dipl.ing, asistent i Marija Perunović, dipl.ing, asistent, Poljoprivredni fakultet, Beograd.
 - 5.3. SARADNICI ZA LABORATORIJSKA ISTRAŽIVANJA:
Prof.dr Dušan Čavoški, Prof.dr Dragutin Veličković, Prof.dr Dragojlo Obradović i Zorica Kerečki, dipl.ing., asistent, Poljoprivredni fakultet, Beograd - Zemun;
Gorica Čarapić, dipl.ing., PIK "Zlatibor", RJ Klanica sa hladnjačom, Čajetina.
 - 5.4. TEHNIČKI SARADNICI:
Dragoje Jajčanin, PIK "Zlatibor", RJ Klanica sa hladnjačom, Čajetina;
Miroslava Mojašević, hem.tehničar, Poljoprivredni fakultet, Beograd - Zemun.

II P O D A C I O N O S I O C U I Z R A D E
E L A B O R A T A

| | | | | |
|---|--|---|----------------------------|---|
| Firma, odnosno naziv i sedište predlagača | | | Prilog uz rešenje broj | 1 |
| Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgov. Beograd-Zemun, Nemanjina 6 | | | | |
| Matični broj jedinstvenog registra | Broj registarskog uložka registarskog suda i njegovo sedište | Broj registarskog uložka suda upisa i njegovo sedište | | |
| | 1-1420-00 | | | |
| Datum upisa | Datum prethodnog upisa | Broj prethodnog upisa | Broj upisa | |
| 19.6.1987. | 2.3.1982. | 2 | 3 | |
| Oznaka i broj rešenja | F1.1090/87 | Okružni privredni sud kao registarski sud u | Beogradu | |
| Na osnovu rešenja registarskog suda upisati u sudski registar: promena u unutrašnjem organizovanju RO - Organizovanje radne organizacije bez OOUR-a u svom sastavu sa sledećim podacima: | | | | |
| 1 | Firma, odnosno naziv i sedište subjekta upisa | | | |
| | Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet sa potpunom odgovornošću Beograd-Zemun, Nemanjina 6 | | | |
| 2 | Predbeležbe, zabeležbe i ostali upisi | | | |
| |  | | | |
| Sledi nastavak broj | | | 4. Prilog uz preps rešenja | |

Obrazac RL 1 br 7a — Prilog uz rešenje br 1 firma, odnosno naziv i sedište subjekta upisa

| | | | | |
|--|---|---|------------------------|---|
| Firma, odnosno naziv i sedište predlagaca | | | Prilog uz rešenje broj | 2 |
| Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgovornošću, Beograd-Zemun, Nemanjina 6 | | | | |
| Broj registarskog uložka registarskog suda i njegovo sedište | | Broj registarskog uložka suda upisa i njegovo sedište | | |
| 1420-00 OPS Beograd | | | | |
| Datum upisa | Datum prethodnog upisa | Broj prethodnog upisa | Broj upisa | |
| 19.6.1987. | 1.3.1982. | 2 | 3 | |
| Oznaka i broj rešenja | F1.1090-/87 | Okružni privredni sud kao registarski sud u | Beogradu | |
| Na osnovu rešenja registarskog suda upisati u sudski registar*) promena u unutrašnjoj organizovanju RO-Organizovanje Radne organizacije bez OOU-a u ovom sastavu sa sledećim podacima. | | | | |
| 1. | Delatnosti, odnosno poslovi subjekta upisa čija je firma, odnosno naziv naveden u prilogu uz prepis rešenja broj 1. | | | |
| <p>Osnovna delatnost: Osnovne delatnosti su obrazovna i naučna.</p> <p>Šifra: 120-144 Poljoprivredni fakultet</p> <p>Visokoškolsko obrazovanje svih nivoa školske sprema utvrdjene Zakonom o visokom školstvu za Fakultete (viša stručna sprema, visoka stručna sprema, poslediplomske studije, sticanje doktorata, posledoktorske usavršavanje i razni oblici permanentnog usavršavanja), a za oblasti: Agroekonomske nauke; Mehanizacije poljoprivrede; Stočarstva; Prehrambene tehnologije; Vodoprivrednih malieracija; Zaštite bilja, prehrambenih proizvoda i zaštite životne sredine od bioloških i hemijskih agenasa; Hortikultura i Statarstva.</p> <p>Šifra: 120-203 Poljoprivredne nauke.</p> <p>- Agroekonomska naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih teorijsko-metodoloških, teorijsko-empirijskih i razvojnih istraživanja; ekspertiza; ekonomskih analiza u agrokompleksu; studije i projektovanje u oblasti: organizacije i ekonomike ratarske, voćarsko-vinogredarske, stočarske, prehrambena-tehnološke proizvodnje i drugih problema agrokomplesu i ono što je reprodukcijom povezano.</p> <p>- Naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja; eksploatacije, projektovanje i konstruisanje mašina; tehničko-tehnoloških sistema i objekata; programiranja; ispitivanja, atestiranja i inženjeringa u oblasti: mehanizacije, tehnologije energetike, termodinamike i OVO u poljoprivredi i procesnoj industriji poljoprivrednih proizvoda.</p> <p>- Naučno-istraživačka i stručna delatnost putem fundamentalnih primenjenih i razvojnih istraživanja, ekspertiza, analiza studija, licenci i certifikata inženjeringa i projektovanju u oblasti stočarske, proizvodnje; proizvodnje mleka; tehnologije stočne hrane; zoologije, oplemenjivanje domaćih životinja; preventiranja ravstvene zaštite i rochigijene, lovne privrede i ribarstva.</p> | | | | |
| Sredi nastavak broj | | 4. Prilog uz prepis rešenja | | |

* Uprisan predmet upisa

| | | | |
|--|--|---|---|
| Firma, odnosno naziv i sedište predlagача | | Nastavak priloga uz rešenje broj | 2 |
| Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgovornošću, Beograd-Zemun, Nemanjina 6 | | | |
| Broj registarskog uloška registarskog suda i njegovo sedište | | Broj registarskog uloška suda upisa i njegovo sedište | |
| 1420-00 OPS Beograd | | | |
| Nastavak broj: | | | |
| <p>- Prehrambeno-tehnološke nauke: naučno istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, kontrole kvaliteta i izdavanja sertifikata, ekspertiza, inženjeringa, studija, projektovanja - na procesima, proizvodima, sirovinama, opremi i ambala tehnologije prehrambenih proizvoda, duvana, alkohola, alkoholnih pića, bihemije i hemijske nauke.</p> <p>- Naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, ekspertiza, tehničke kontrole, studija licenci, sertifikata, inženjeringa i projektovanja u oblasti: vodo-privrednih melioracija, pedologije, agrohemijske, fitofiziologije i zemljišne i zemloške mikrobiologije.</p> <p>- Naučno-istraživačka i stručna delatnost putem fundamentalnih primenjenih i razvojnih istraživanja studija, ekspertiza, izdavanja licenci, atesta i sertifikata, inženjeringa i projektovanja u oblasti zaštite bilja i prehrambenih proizvoda, suzbijanja štetnih bioloških vrsta i zaštite životne sredine od bioloških i hemijskih agenasa.</p> <p>- Naučno-istraživačka i stručna delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, ekspertiza, studije, atesta, licenci, sertifikata, inženjeringa, projektovanja, kontrole kvaliteta proizvodnje sadnog materijala, rasada, semena i plodova: kao i proizvodnje selekcionog i introdukovanog sadnog materijala u oblasti: voćarstva, vinogradarstva, oplemenjivanja i umatičenja voćaka, bilja, pčelarstva i agronoteologije.</p> <p>- Naučno-istraživačka i stručna delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, studija i projekata, inženjeringa, ekspertiza, atesta, licenci i sertifikata u oblasti botanike agroekologije, genotike, khrova opšteg i posebnog ratarstva, povrta- rstva, livadarstva i pašnjaštva, semenarstva i proizvodnje semena i oplemenjivanja biljaka.</p> | | | |
| Sledi nastavak broj: | | 4. Nastavak priloga uz prepis rešenja | |

Sudija
M. Biljan Vinčić

| | | | | |
|--|---|---|-----------------------------|---|
| Firma, odnosno naziv i sedište predlagача | | | Prilog uz rešenje broj | 4 |
| Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgovornošću, Beograd-Lenina, Komanjina 6 | | | | |
| Broj registarskog uložka registarskog suda i njegovo sedište | | Broj registarskog uložka suda upisa i njegovo sedište | | |
| L 1420-00 OPB Beograd | | | | |
| Datum upisa | Datum prethodnog upisa | Broj prethodnog upisa | Broj upisa | |
| 28.10.1987. | 19.6.1987. | 9 | 10 | |
| Oznaka i broj rešenja | Fi.2403/87 | Okružni privredni sud kao registarski sud u | Beogradu | |
| Na osnovu rešenja registarskog suda upisati u sudski registar*) Promena lica ovlašćenog na zastupanje, potpisivanje Banke organizacije sa sledećim podacima | | | | |
| 1 | Imena lica subjekta upisa ovlašćenih za zastupanje i granice njihovih ovlašćenja čija je firma, odnosno naziv naveden u prilogu uz prepis rešenja broj 1. | | | |
| <p>dr Dragutin Voličković, redovni profesor, dekan Fakulteta bez ograničenja ovlašćenja u pravnom prometu sa trećim licima</p> <p>Briše se upis dosadašnjeg dekana dr Živorada Gajića, redovnog profesora.</p> | | | | |
| Sledi nastavak broj | | | 4. Prilog uz prepis rešenja | |

*) upisati predmet upisa

III O P Š T I D E O

1. Uvodne napomene

Proizvodnja trajnih suvomesnatih proizvoda na području regiona Titovo Užice, pre svega Zlatibora, ima dugu i bogatu tradiciju. Ova proizvodnja se realizuje, bar najvećim delom, kao dopunska i sezonska aktivnost u okviru seoskih domaćinstava na području Zlatibora ili kao društveno organizovana kooperativna proizvodnja, dok se jednim delom ostvaruje kao deo proizvodnog programa Industrijske klanice u okviru PIK-a "Zlatibor" iz Čajetine.

U strukturi proizvodnje ovih kvalitetnih, veoma vrednih i traženih proizvoda najviše su zastupljeni govedja, svinjska i ovčija pršuta, slanina, stelja i pastrma. Do drugog svetskog rata navedeni proizvodi su se proizvodili isključivo na seoskim domaćinstvima, prema tradicionalnoj tehnologiji koja se negovala i prenosila sa generacije na generaciju, a proizvode su karakterisala izuzetna i specifična organoleptička svojstva (izgled, boja, miris, ukus i dr.). Posle drugog svetskog rata, posebno krajem šezdesetih i početkom sedamdesetih godina, kada je došlo do otvaranja mnogih industrijskih pogona i uopšte do snažnog razvoja jugoslovenske industrije mesa, kao deo proizvodnog programa nekih od tih pogona javili su se i suvomesnati proizvodi sa naznakom "užički", mada ni po mestu proizvodnje ni po karakteristikama gotovih proizvoda nisu odgovarali svojstvima kvaliteta tradicionalnih užičkih specijaliteta od mesa. Time je, neminovno, ova grupa proizvoda gubila na stečenom ugledu, ali i ekskluzivnost i odgovarajuće mesto na tržištu.

Imajući u vidu predhodno učinjene napomene, Odeljenje za tehnologiju mesa, Instituta za prehrambenu tehnologiju i biokemiju Poljoprivrednog fakulteta iz Beograda - Zemuna, u okviru višegodišnjeg bavljenja problematikom proizvodnje i kvaliteta trajnih suvomesnatih proizvoda zasnovane na iskustvima tradicionalne tehnologije, odlučilo se na istraživanja i pripremu dokumentacije koja bi u okviru Glavnog tehnološkog elaborata predstavljala osnovu za pokretanje postupka zaštite geografskog porekla trajnih suvomesnatih proizvoda sa područja Zlatibora.

Napominjemo da se ovaj Elaborat odnosi na užičku govedju i svinjsku pršutu i užičku slaninu, odnosno na proizvode koji su u strukturi proizvodnje ove grupe proizvoda na području planine Zlatibor najviše zastupljeni.

U okviru ukupnih aktivnosti na izradi i konačnom formiranju navedenog Elaborata, poslednjih nekoliko godina obavljani su brojni razgovori i radni dogovori sa najodgovornijim ljudima PIK-a "Zlatibor" i klanice "Čajetina", Zemljoradničke zadruge "Agroprodukt" iz Titovog Užica, predstavnicima PK regiona T. Užice, PK SR Srbije, PKJ (Opšteg udruženja poljoprivrede i prehrambene industrije), Saveznog zavoda za patente i dr. Takođe, u više navrata obavljani su izuzetno korisni razgovori, razmena mišljenja i iskustava sa nekoliko individualnih robnih proizvođača (kooperanata) iz sela sa područja planine Zlatibor, čije se porodice više desetina godina tradicionalno bave proizvodnjom trajnih suvomesnatih proizvoda. U svim obavljenim razgovorima ideja o pokretanju postupka zaštite geografskog porekla trajnih suvomesnatih proizvoda ovog područja naišla je na jednodušnu podršku, a dobijene informacije o do sada stečenim iskustvima u njihovoj proizvodnji imale su i odgovarajući uticaj na donošenje plana i programa istraživanja, kao i na formiranje konačnog teksta Elaborata.

Posebno želimo da istaknemo podršku i pomoć koju nam je na realizaciji ovog višegodišnjeg, obimnog i odgovornog posla pružao, a i dalje pruža, kolektiv Industrijske klanice PIK-a "Zlatibor" iz Čajetine. Veoma značajna nam je bila podrška ali i materijalna pomoć OZN regiona Titovo Užice koja je poslednje dve godine (1989 - 90) učestvovala u finansiranju potrebnih istraživanja. Otuda, Poljoprivredni fakultet iz Beograda - Zemuna kao nosilac izrade Elaborata, odnosno tim istraživača i saradnika kojim je rukovodio Prof.dr Radomir Radovanović, imaju prijetnu dužnost da ovim putem izraze svoju izuzetnu zahvalnost svim radnim organizacijama i pojedincima koji su podržali inicijativu za zaštitu geografskog porekla suvomesnatih proizvoda sa područja planine Zlatibor, koji su omogućili istraživanja i izradu ovog Elaborata.

2. Osnovni podaci o području planine Zlatibor

2.1. Naziv

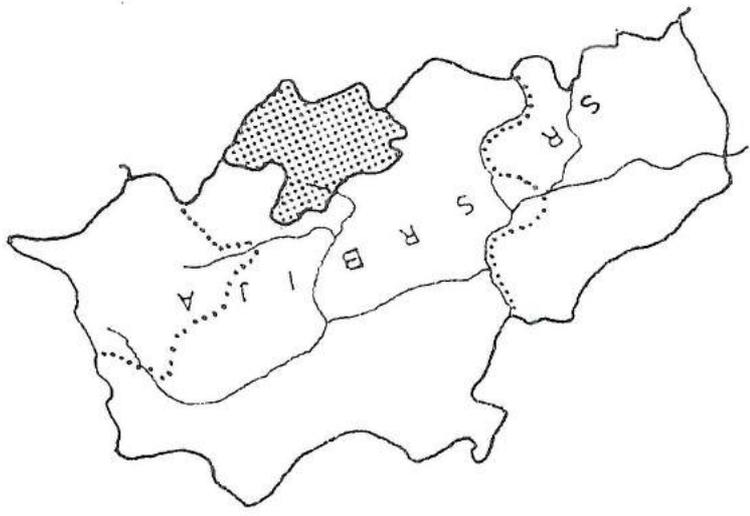
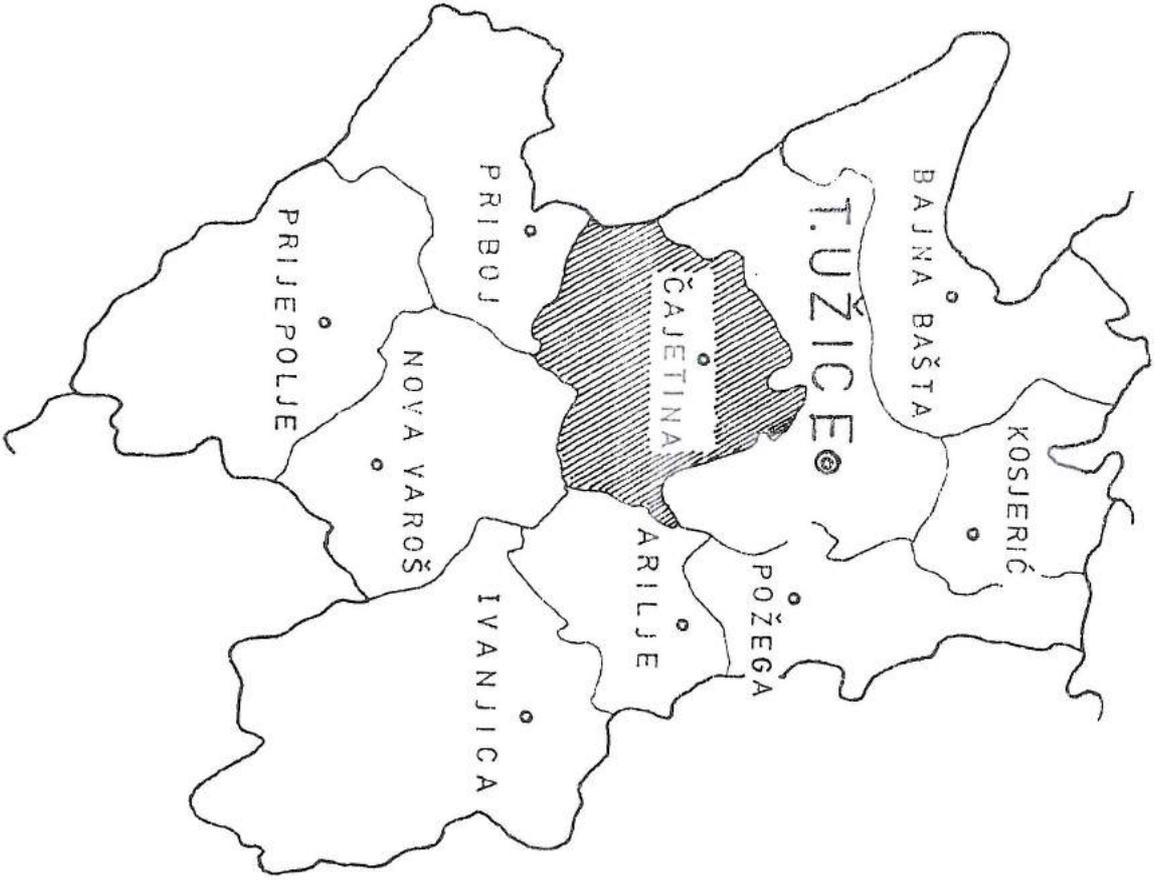
Najstariji podaci i istorijska dokumenta o području planine Zlatibor datiraju još iz srednjeg veka, kada se ovaj kraj spominje pod imenom Rujno. Smatra se da ovaj naziv potiče od male biljke "ruja" koja je nekada bila veoma rasprostranjena na ovoj teritoriji. U XVIII veku ime Rujno se polako gubi, a umesto njega sve više je u upotrebi novi naziv - Zlatibor. U zvaničnim dokumentima ovaj naziv prvi put se sreće 1855 godine kada je, u okviru administrativne podele Srbije, nekadašnji Rujanski srez podeljen na dva: Zlatiborski i Ariljski.

Mada o postanku novog imena ima više pređenja, čini se da je najprihvatljivije ono koje kaže da je planina Zlatibor ime dobila po "zlatnom boru" (*Pinus silvestris variegata Zlatiborica*), retkoj vrsti četinaru sa četinom zlatno-žute boje, koja je tada bila veoma rasprostranjena u ovom kraju.

2.2. Položaj i površina

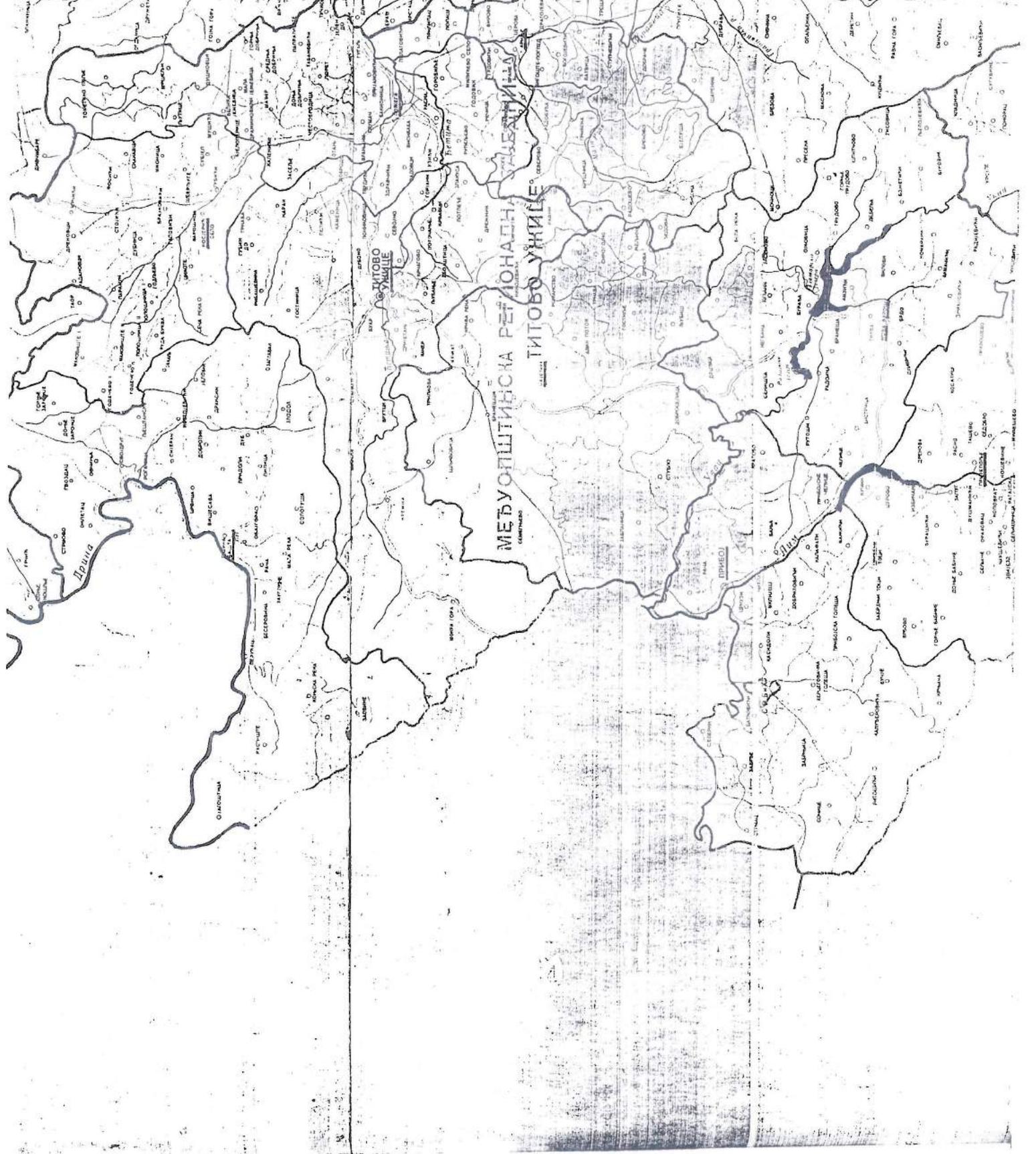
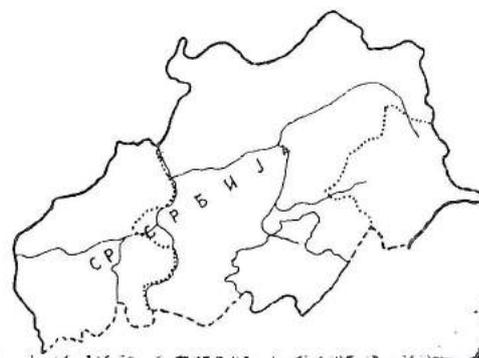
Zlatibor se nalazi u istočnom delu Jugoslavije, odnosno u jugozapadnom delu Srbije. Sa severa se graniči selima Zaovine, Biserovina, Zaugline, Rača i Solotuša. Severoistočnu granicu čine sela Bioska, Stapani, Tripkova, Mačkat, Zbojštica, Nikojevići i Ravni, a istočnu sela Čičkova, Visoka, Močiocci i Trudovo. Na zapadu Zlatibor se graniči Bosnom - perifernim selima Mokrom Gorom (na severozapadu) i Jablanicom (na jugozapadu), dok južnu granicu čini reka Uvac. Dakle, mada i danas mnogi pod Zlatiborom podrazumevaju samo njegov manji, banjsko-turistički deo, ova planina zauzima znatno veću površinu od oko 1000 km² i praktično se pruža od Mokre Gore i Kremana na severozapadu, do planine Murtenice na jugu. Time, praktično, podgorja i obronci Zlatibora čine prelaz prema susednoj planini na severu - Tari, odnosno prema sandžačkim planinama na jugu (Sl.1).

Samo područje SO Čajetina zauzima nešto manju površinu od oko 647 km², a čine ga 24 naseljena mesta sa 4.594 domaćinstva i 17.098 stanovnika (Statistički godišnjak SFRJ za 1988.god., prema rezultatima poslednjeg popisa iz 1981. godine.).



SI.1/a: SCHEMA REGIONA TUŽICE

КАРТА РЕГИОНА
ТИТОВО УЈИЦЕ
P=1:300.000



SL 1/B

МЕЂУОПШТИНСКА РЕГИОНАЛНА
ТИТОВО УЈИЦЕ

ТИТОВО
УЈИЦЕ

ПРИМОЛ

ДРИНА

ДРИНА

БЕСЕРОВИ

МАЈУГА

СРБИЈА

ТИТОВО
УЈИЦЕ

2.3. Reljef

Zlatibor pripada starovlaškoj visiji i čini prelaz prema nižim Dinarskim planinama. To je talasasta visoravan oivičena planinskim visovima uglavnom kupastog oblika, na kojoj se nalaze brojne rečice, potoci i vododerine. Geološki sastav Zlatibora najvećim delom čine serpentine različitih nijansi zelene boje. Deluvijalni pokrivač serpentina uglavnom je predstavljen tankim slojem glinovitog zemljišta, usled čega su pojave erozija veoma retke. Na Zlatiboru su još 1929 godine pronadjene značajne količine magnezita i hroma (u Čajetini, Semegnjevu i Šljivovici) i danas se još uvek eksploatišu. Takođe, u Semegnjevu su pronađeni limonit i opal, mada njihove količine još uvek nisu utvrđene.

Najviši planinski vrhovi Zlatibora se nalaze na njegovom južnom delu od kojih izdvajamo Tornik (1.496 m) i Brijač na Murtenici (1.462 m). Idući prema severu i severozapadu vrhovi su sve niži, mada se od njih visinom ističu Čigota (1.422 m), Kobilja glava (1.176 m), Gruda (1.140 m), Jelova gora (1.147 m) i Gradina (1.149 m). Od polja najveća su Braneško (u Branešcima), Markovo (u Mokroj gori), Rasnica i Sjeniško (u Sjeništima) i Rožanjsko (u Rožanstvu).

Svi veći zlatiborski visovi pokriveni su šumom, mada je broj stabala i pored brojnih akcija pošumljavanja značajno smanjen u odnosu na vreme oko 1800 godine. Naime, prema predanju, te godine je veliki šumski požar uništio ogromne površine pod šumom, a na smanjenje šumskog fonda značajno su uticali neplanska eksploatacija i neracionalno korišćenje drveta u dugom periodu pre II svetskog rata. Danas šumski fond Zlatibora uglavnom čine beli i crni bor, dok su jela i smreča manje zastupljeni. Beli bor zauzima više zapadne krajeve i vlažnija zemljišta, dok je crni bor više rasprostranjen na sušnim predelima okrenutim jugu. Najzad, u severozapadnim predelima Zlatibora ima bukove i hrastove šume, dok su ostali delovi bez šume prekriveni bujnim pašnjacima, bogati specifičnim vrstama tzv. "slatkih" trava. Posebno kvalitetni pašnjaci nalaze se na već pomenutim zlatiborskim poljima kao i na obroncima manjih brdašaca ili u podnožjima većih brda. Inače, na teritoriji SO Čajetina od ukupno 38.295 ha poljoprivrednih površina pašnjaci čine 33.306 ha ili oko 87%.

2.4. Hidrografija

Talasasti plato zlatiborske visoravni ima umeren pad prema severu i severozapadu. Ovakav nagib zemljišta uslovio je i pravce tokova njegovih reka: sva vođa odlazi, Drinom, DJetinjom i Moravicom, u Crno more. Sa južnog i centralnog dela Zlatibora vođu u Drinu odvođe Uvac i Crni Rzav; vođe severnih i severozapadnih delova nosi reka Sušica u DJetinju; iz istočnih delova postojeće vođe otiču Velikim Rzavom u Moravicu.

Najveća reka Zlatibora je Uvac koja teče njegovim južnim delom i predstavlja prirodnu granicu prema Sandžaku. To je snažna reka koja se odlikuje relativno dubokim koritom i veoma lepim kanjonima. Izvire jugoistočno od Jadovika, ispod planine Ozre, a na Zlatiboru se javlja kod sela Ojkovice gde prima pritoku Tisovicu. Očatle nastavlja tok pored sela Negbine (gde se uliva Šupljica), Rasenice (Rasenički potok), Buradja, Sjeništa, Dobroselice (Dobroselički i Šaranski potok) i Jablanice.

Crni Rzav izvire u podnožju severozapadnih ogranaka planine Murtenice (kod Carevog Polja) i teče centralnim delom zlatiborskog platoa. Ime je dobio po sivo-mrkim serpentinskim podlogama preko kojih protiče. Oč njegovih pritoka važnije su Ribnica, Obudovica i Jablanička reka. Inače, Beli Rzav izvire kod sela Zaovine u podnožju Crnog vrha. Kod Mokre Gore prima pritoku Kamišinu i sa Crnim Rzavom se spaja u blizini sela Vardišta. Tako, dakle spajanjem Crnog i Belog Rzava, nastaje reka Rzav koja se uliva u Drinu.

Severni delovi Zlatibora, zbog geološkog sastava zemljišta, su znatno siromašniji vodom. U ovom kraju, izuzev Sušice koja čak tokom letnjeg perioda nestaje u krečnjačkoj podlozi, nema većih reka. Sušica izvire ispod planine Grude, protiče pored sela Šljivovice i Branešce i uliva se u DJetinju.

Najzad, Veliki Rzav izvire kod sela Jasenova, teče istočnom stranom Zlatibora (pored Ljubiša, Željina i Sirogojna) i do ušća u Moravicu prima veći broj pritoka, od kojih su najveće Bela reka i Ljubišnica.

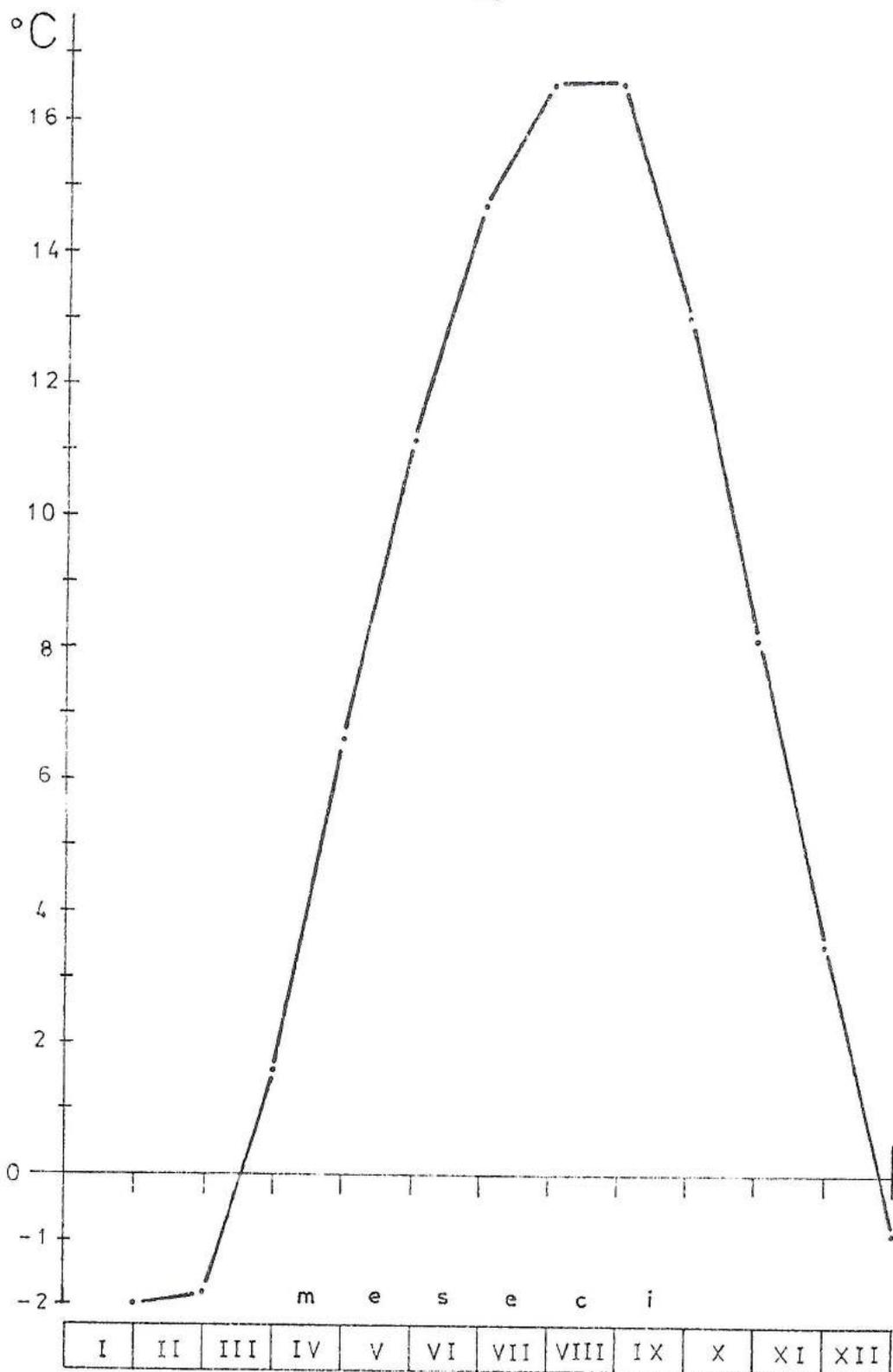
Sve zlatiborske reke su uglavnom brze i obiluju slapovima i kanjonima. Bogate su raznim vrstama ribe, pre svega Klekom, Krkušom, Pastrmkom, Mladicom i Iipljanom.

2.5. Klima

Klimatska ispitivanja i evidencija važnijih meteoroloških podataka na planini Zlatibor počela su da se vrše od 1950 godine. Tada je na istočnoj padini najvišeg dela Palisada (Jevrejsko brdo), na nadmorskoj visini od 1028 m, osnovana meteorološka stanica drugog reda, koja je kasnije prerasla u međunarodnu stanicu prvog reda.

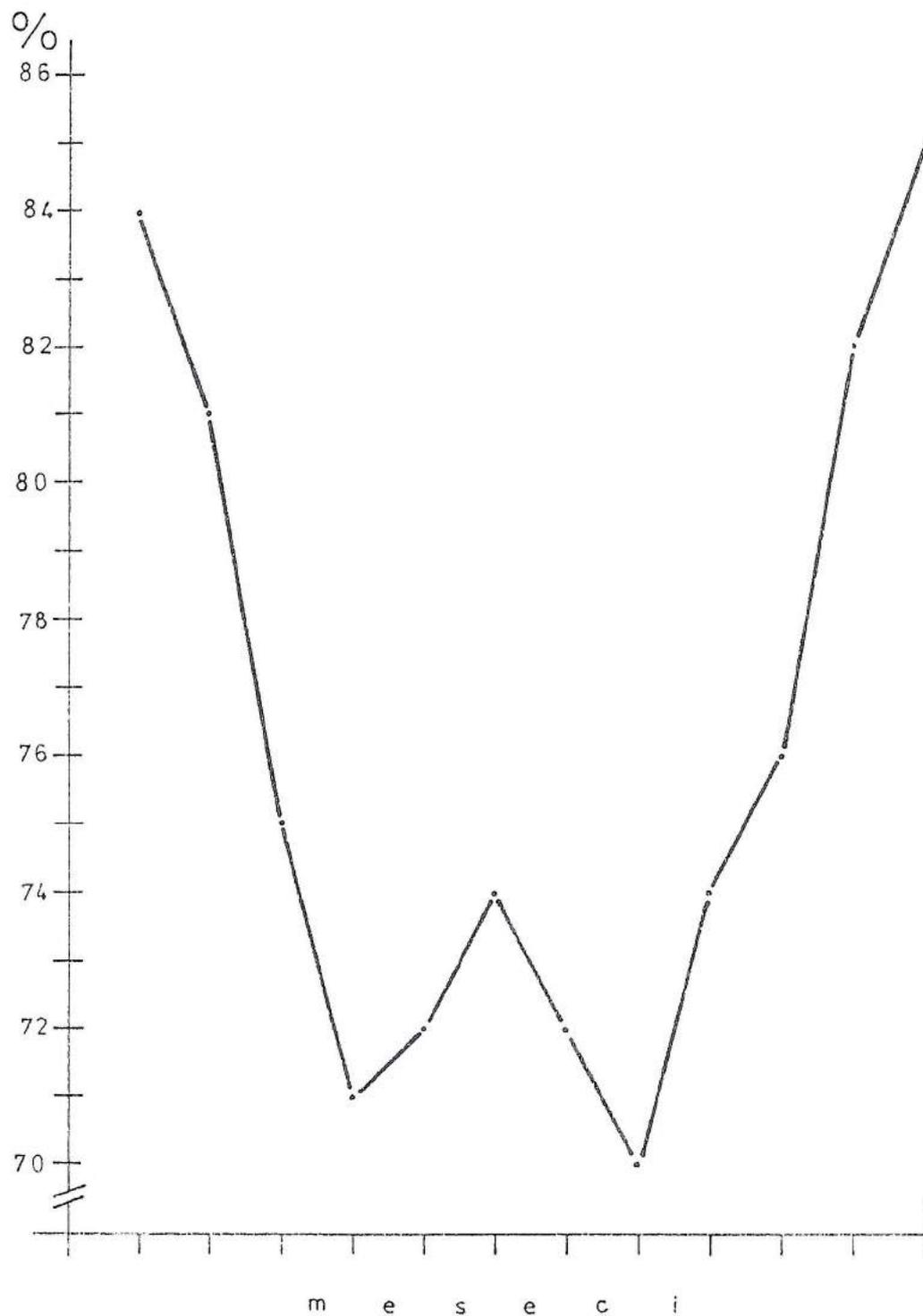
U toku rada na pripremi materijala za izradu ovog Elaborata, ljubaznošću kolektiva meteorološke stanice "Zlatibor" na Palisadu, dati su nam na korišćenje podaci o temperaturi vazduha ($^{\circ}\text{C}$), relativnoj vlažnosti vazduha (%), atmosferskom pritisku (mb) i količini padavina (lit/m^2) - utvrđjeni u periodu od 1950. do 1989. godine. Ovi podaci predstavljali su osnovu za izračunavanje prosečnih maksimalnih, minimalnih i srednjih vrednosti za ceo posmatrani period (1950-1989), i to pojedinačno za svaki mesec. Inače, ispitivanje i utvrđivanje važnijih meteoroloških podataka za područje planine Zlatibor u poslednjih 40 godina urađeno je iz razloga što klima predstavlja izuzetno važan faktor koji opredeljuje prirodne uslove u kojima se odvija proces proizvodnje trajnih suvomesnatih proizvoda.

Sva kretanja ispitivanih klimatskih pokazatelja (temperatura vazduha; relativna vlažnost vazduha; atmosferski pritisak; količina padavina) prikazana su u Elaboratu i grafički i tabelarno. Za ovo smo se opredelili iz razloga da bi se istaklo i što bolje videlo veoma ujednačeno (uravnoteženo) kretanje utvrđenih prosečnih vrednosti u pojedinim periodima godine, pre svega u periodu proizvodnje trajnih suvomesnatih proizvoda (novembar - februar). Tako se u posmatranom periodu srednja temperatura vazduha kretala u vrlo uskom rasponu od $+3,5$ do $-2,2$ $^{\circ}\text{C}$ (Graf.1), relativna vlažnost vazduha od 81 do 85% (Graf.2), atmosferski pritisak od 895 do 903 mb (Graf.3), a količina padavina od 55 do 68 lit/m^2 (Graf.4). Ovi podaci su konkretna potvrda da područje Zlatibora predstavlja prirodnu "klima komoru" veoma pogodnu, a specifičnu, za proizvodnju raznih vrsta trajnih suvomesnatih proizvoda.



| | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | X | XI | XII |
|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|
| Max. | 13,8 | 18,2 | 21,8 | 24,5 | 29,7 | 29,6 | 33,0 | 34,0 | 30,0 | 25,0 | 19,3 | 15,6 |
| Sred. | -2,2 | -1,8 | 1,6 | 6,6 | 11,1 | 14,7 | 16,5 | 16,5 | 13,0 | 8,1 | 3,5 | -0,9 |
| Min. | -23,1 | -21,5 | -18,7 | -8,2 | -2,7 | -2,2 | 4,4 | 3,5 | -2,0 | -7,0 | -14,2 | -19,0 |

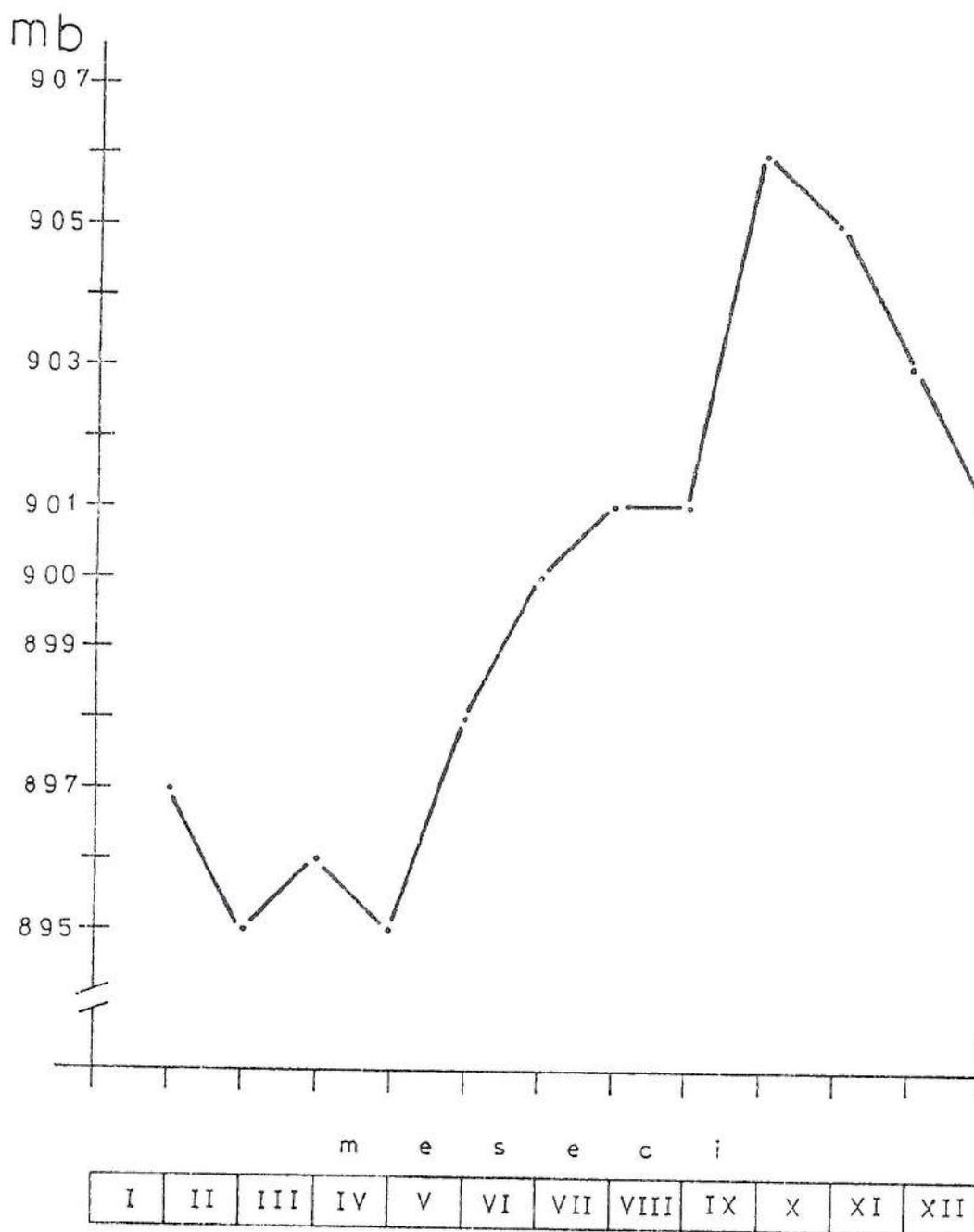
Graf. 1.: Prosečne vrednosti temperature vazduha (1950 - 89)



| | | | | | | | | | | | |
|---|----|-----|----|---|----|-----|------|----|---|----|-----|
| I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | X | XI | XII |
|---|----|-----|----|---|----|-----|------|----|---|----|-----|

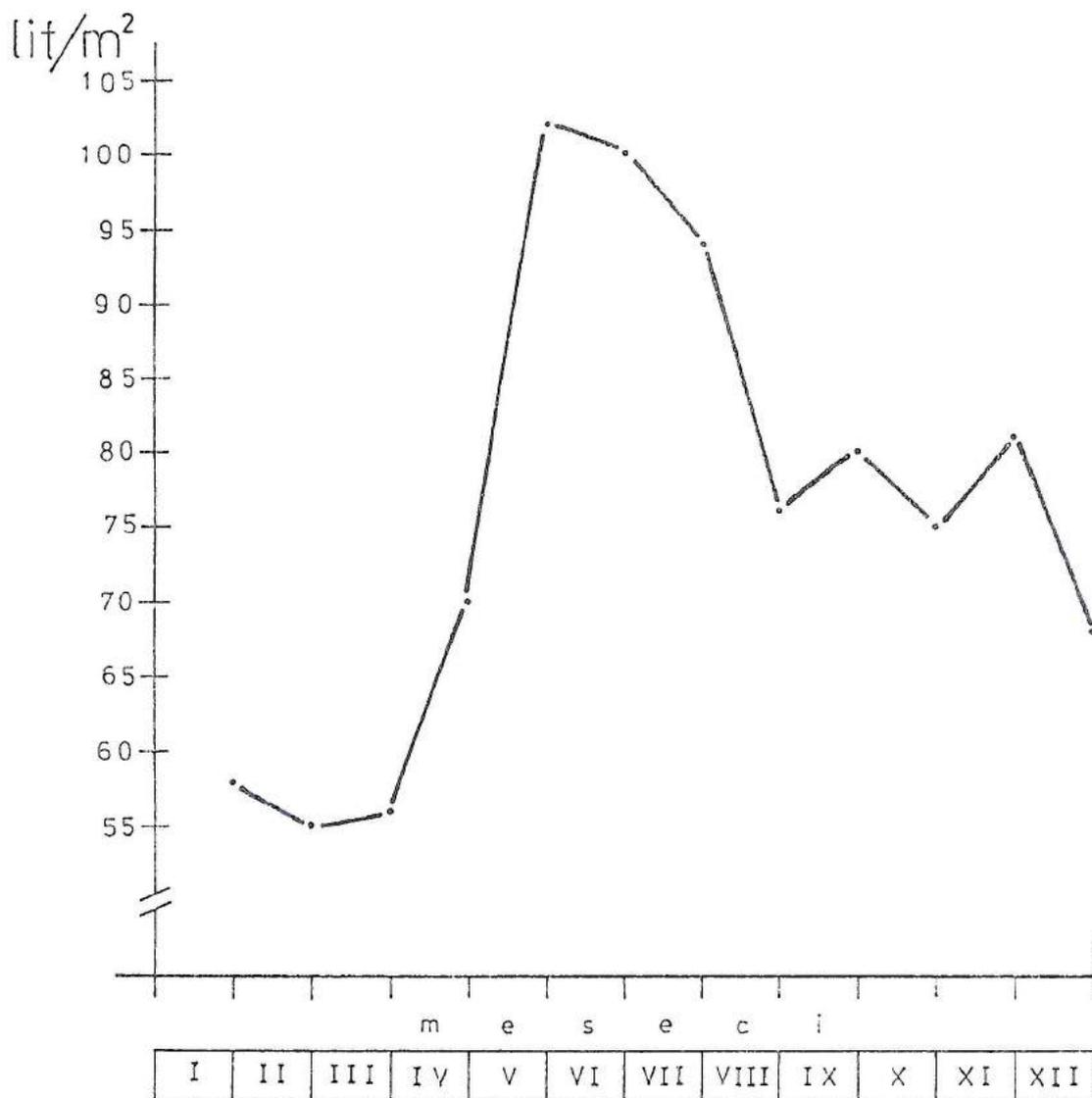
| | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | X | XI | XII |
|-------|----|----|-----|----|----|----|-----|------|----|----|----|-----|
| Max. | 91 | 93 | 87 | 77 | 86 | 82 | 83 | 84 | 85 | 89 | 92 | 92 |
| Sred. | 84 | 81 | 75 | 71 | 72 | 74 | 72 | 70 | 74 | 76 | 82 | 85 |
| Min. | 72 | 72 | 64 | 57 | 64 | 64 | 55 | 47 | 52 | 65 | 69 | 74 |

Graf.2.: Prosečne vrednosti relativne vlažnosti vazduha (1950-89)



| | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | X | XI | XII |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|
| Max. | 914 | 919 | 916 | 915 | 912 | 909 | 910 | 918 | 912 | 915 | 917 | 918 |
| Sred. | 897 | 895 | 896 | 895 | 898 | 900 | 901 | 901 | 906 | 905 | 903 | 901 |
| Min. | 866 | 864 | 873 | 873 | 877 | 884 | 887 | 886 | 877 | 870 | 874 | 868 |

Graf.3.: Prosečne vrednosti atmosferskog pritiska vazduha (1955-89)



| | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | X | XI | XII |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|
| Max. | 132 | 124 | 110 | 135 | 172 | 238 | 170 | 172 | 222 | 175 | 143 | 146 |
| Sred. | 58 | 55 | 56 | 70 | 102 | 100 | 94 | 76 | 80 | 75 | 81 | 68 |
| Min. | 14 | 12 | 14 | 10 | 30 | 38 | 26 | 18 | 16 | 9 | 20 | 11 |

Graf.4.: Prosečne vrednosti količine padavina (1950 - 89)

3. Brojno stanje stoke (goveda, svinje, ovce) u SFRJ, SR Srbiji i regionu Titovo Užice

Uporedni pregled statističkih podataka koji se odnose na brojno stanje goveda, svinja i ovaca u Jugoslaviji i SR Srbiji (Tabl.1) jasno ukazuju da se u gotovo celom posmatranom periodu (1955 - 1989), uz prisutne oscilacije od godine do godine, stočni fond nije značajnije uvećao, a ukupan broj ovaca je čak značajno smanjen. Vrednost ovakve konstatacije, koja neminovno navodi na razmišljanja, provocira brojna pitanja i izaziva zabrinutost, tim je veća ako se imaju u vidu brojne aktivnosti i značajna ulaganja u gotovo celom posleratnom periodu koja su imala za cilj unapredjenje stočarske proizvodnje, a koja su, manje ili više, ostala bez rezultata.

U Jugoslaviji, ukupan broj goveda je u posmatranom periodu smanjen sa 5,9 - 1955. na 4,7 miliona grla - 1989 godine, ili za oko 20%. Najčešće fond goveda se kretao, uz određene oscilacije, na nivou od oko 5,2 do 5,4 miliona grla, pri čemu je najveći obim proizvodnje registrovan 1975 god. (5,8 mil.), a najmanji minule 1989. god. (4,7 mil.).

Najveće varijacije, tokom posmatranog perioda, mogu se konstatovati u proizvodnji svinja. Naime, ukupan broj ove vrste stoke za klanje prvo je značajno povećan: sa 4,8 mil. - 1955 god. na 7,7 mil. - 1975 god., ili za oko 62%. Posle tog perioda broj svinja u Jugoslaviji je značajno varirao od godine do godine i to u rasponu od 9,3 mil. do 8,4 miliona grla, dok je najmanji broj registrovan 1989 godine - oko 7,4 miliona.

Tokom prethodnih razmatranja već je naglašeno da je u posmatranom periodu (1950 - 89) u Jugoslaviji najviše smanjen ukupan broj ovaca. Smanjenje je najviše izraženo u razdoblju od 1955 god., kada je zabeležena proizvodnja od oko 12 miliona ovaca, do 1982 godine kada je registrovano oko 7,4 miliona grla, što znači da je ukupan broj smanjen za oko 38%. Posle 1982 godine, ukupan broj ovaca se, uz manje oscilacije, uglavnom kretao na nivou od oko 7,5 miliona grla.

Tendencije konstatovane za proizvodnju raznih vrsta stoke na teritoriji cele zemlje, u periodu od 1950. do 1989. godine, uglavnom važe i za područje SR Srbije. Naime, broj goveda je od

1955. do 1975 godine povećan je za oko 35%, a svinja za oko 75%. Posle ovog perioda, broj goveda je imao stalan trend smanjivanja od oko 40 do 80 hiljada grla godišnje, odnosno sa 2,6 miliona 1975. opao je na nivo od oko 2,1 mil. 1988. god. Broj svinja u SR Srbiji posle 1975 godine uglavnom je varirao u rasponu od 4,5 mil. (1980) do 5,1 mil. (1988).

U posmatranom periodu, u SR Srbiji, najveći pad je registrovan u broju ovaca: sa 5,7 miliona (1955) na čak 2,6 miliona 1975 godine, ili za oko 55%. Posle 1975 godine, broj ovaca se, uz manje oscilacije, zadržao na godišnjem nivou od oko 2,6 miliona grla.

Za predmet razmatranja u ovom Elaboratu, od posebnog je značaja prikaz brojnog stanja stoke (goveda, svinje, ovce) u regionu Titovo Užice (Tabl.2). Pregled se odnosi na deset opština ovog regiona, od kojih su posebno važni podaci za područja SO Čajetina i SO Titovo Užice, a njime su obuhvaćeni statistički podaci za 1980., 1985. i 1988. godinu.

Ukupan broj goveda u regionu za poslednjih osam godina smanjen je za oko 30.000 (oko 20%), svinja za oko 6,5 hiljada (8%), a ovaca za oko 37 hiljada (12%). Tendencije smanjenja broja grla mogu se konstatovati za sve vrste stoke i za sva opštinska područja. Izuzetak su samo opštine Kosijerić i Prijepolje na čijem području je za poslednjih osam godina povećan broj ovaca za oko 4, odnosno 3%.

U posmatranom periodu, najveći broj goveda registrovan je na teritoriji opština Ivanjica (od 24,7 do 20,5 hiljada grla), Požega (22 - 18 hiljada) i Titovo Užice (18,8 - 17 hiljada). U istim opštinama registrovan je i najveći fond svinja: Požega od 16,4 do 17,4 hiljada, Ivanjica od 13,2 do 11,3 hiljada i T. Užice od 12,7 do 9,8 hiljada. U pogledu broja ovaca, najviše grla je evidentirano na području SO Ivanjica (od 51,4 do 42,2 hiljade), Bajna Bašta (od 49 do 39,7 hiljada) i Titovo Užice (od 41 do 39 hiljada).

Područje SO Čajetina, locirano na teritoriji planine Zlatibor, raspolaže sa oko 12 hiljada goveda, oko 4,5 hiljada svinja i između 33 i 35,5 hiljada ovaca. U ukupnom stočnom fondu regiona Titovo Užice, područje SO Čajetina učestvuje sa oko 8,7% za goveda, sa 5,9% za svinje i sa oko 11,5% za ovce.

Tabl.2.: Prikaz brojnog stanja stoke u regionu Titovo Užice

| 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 |
| Arilje | | | | | | |
| 1980 | 10.551 | 5.314 | 8.128 | 1.222 | 21.478 | 17.352 |
| 1985 | 8.725 | 5.039 | 7.788 | 2.330 | 20.793 | 16.843 |
| 1988 | 8.427 | 4.910 | 8.386 | 1.354 | 19.947 | 15.588 |
| B.Bašta | | | | | | |
| 1980 | 17.752 | 8.307 | 11.106 | 1.791 | 49.049 | 34.150 |
| 1985 | 14.060 | 6.926 | 11.526 | 2.193 | 40.479 | 28.449 |
| 1988 | 12.980 | 6.791 | 8.949 | 2.067 | 39.680 | 29.102 |
| Ivanjica | | | | | | |
| 1980 | 24.698 | 10.718 | 13.188 | 1.749 | 51.440 | 39.542 |
| 1985 | 21.068 | 9.704 | 12.720 | 1.804 | 41.393 | 31.386 |
| 1988 | 20.451 | 9.907 | 11.301 | 2.284 | 42.216 | 32.690 |
| Kosjerić | | | | | | |
| 1980 | 12.389 | 6.734 | 6.540 | 2.350 | 27.481 | 19.780 |
| 1985 | 10.612 | 6.715 | 7.111 | 2.699 | 27.076 | 19.838 |
| 1988 | 10.344 | 6.377 | 6.456 | 2.422 | 28.543 | 21.728 |
| N.Varoš | | | | | | |
| 1980 | 11.472 | 6.109 | 1.897 | 104 | 20.008 | 16.935 |
| 1985 | 8.811 | 5.587 | 2.083 | 61 | 15.170 | 11.757 |
| 1988 | 7.324 | 5.221 | 1.958 | 67 | 13.373 | 10.904 |
| Požega | | | | | | |
| 1980 | 22.064 | 10.936 | 16.355 | 3.358 | 24.088 | 16.736 |
| 1985 | 17.438 | 10.657 | 16.699 | 3.553 | 20.061 | 14.724 |
| 1988 | 17.955 | 10.655 | 17.361 | 4.036 | 23.379 | 15.457 |
| Priboj | | | | | | |
| 1980 | 8.290 | 5.630 | 1.290 | - | 17.923 | 14.746 |
| 1985 | 8.022 | 4.868 | 2.338 | 36 | 17.769 | 14.522 |
| 1988 | 6.241 | 3.919 | 2.131 | 74 | 11.287 | 9.850 |
| Prijepolje | | | | | | |
| 1980 | 18.364 | 9.440 | 915 | - | 25.717 | 21.153 |
| 1985 | 17.006 | 9.916 | 1.496 | - | 25.858 | 21.292 |
| 1988 | 15.768 | 9.849 | 973 | - | 26.487 | 21.527 |
| T.Užice | | | | | | |
| 1980 | 18.878 | 11.805 | 12.715 | 2.814 | 41.089 | 27.543 |
| 1985 | 15.602 | 9.294 | 11.592 | 1.981 | 35.163 | 26.564 |
| 1988 | 15.949 | 9.873 | 9.852 | 2.063 | 39.047 | 29.870 |
| Čajetina | | | | | | |
| 1980 | 12.729 | 7.587 | 4.585 | 749 | 35.586 | 25.075 |
| 1985 | 12.197 | 7.610 | 4.654 | 927 | 31.132 | 23.199 |
| 1988 | 11.562 | 7.154 | 4.205 | 894 | 33.036 | 25.660 |
| UKUPNO | | | | | | |
| 1980 | 157.187 | 82.580 | 76.719 | 14.137 | 313.859 | 233.014 |
| 1985 | 133.541 | 76.336 | 78.007 | 15.584 | 274.899 | 208.574 |
| 1988 | 127.001 | 74.656 | 71.572 | 15.261 | 276.995 | 212.376 |

Izvor: Opštine u SR Srbiji - statistički podaci; RZS, Beograd.

4. Obim proizvodnje suvomesnatih proizvoda u
domaćinstvima individualnih proizvođača
sa regiona T.Užice - područje ZLATIBORA

U okviru uvodnih napomena istaknuto je da proizvodnja trajnih suvomesnatih proizvoda u regionu Titovo Užice, a pre svega na području planine Zlatibor, ima dugu i bogatu tradiciju. Najvećim delom ova proizvodnja se realizuje kao dopunska i sezonska (novembar - februar) aktivnost u okviru seoskih domaćinstava na Zlatiboru, dok se manji deo ukupnog obima proizvodnje ostvaruje u okviru proizvodnog programa Industrijske klanice sa hladnjačom PIK-a "Zlatibor" iz Cajetine.

Decenijama sticana iskustva u zanatskoj proizvodnji suvomesnatih proizvoda ovog područja, na osnovu kojih je postignut solidan nivo neophodnih higijensko-sanitarnih i tehnoloških znanja, prenošena su (a i danas se prenose) sa generacije na generaciju, tako da predstavljaju pouzdanu osnovu za robnu proizvodnju ove grupe proizvoda - potrebnog i ujednačenog kvaliteta. Dakle, danas se već može tvrditi da se na individualnim gazdinstvima ostvaruje robna proizvodnja više vrsta suvomesnatih proizvoda, mada je ostvareni obim, kao i obim proizvodnje u okviru klanice PIK-a "Zlatibor" tokom jedne sezone, uglavnom umeren čime se postiže, odnosno čuva, ekskluzivnost ovih specijaliteta na tržištu. U nameri da ovu konstataciju ilustrujemo i konkretnim podacima, u tabl.3 dat je pregled prosečnog godišnjeg obima proizvodnje suvomesnatih proizvoda u domaćinstvima individualnih proizvođača sa područja planine Zlatibor, i to u desetogodišnjem periodu - od 1978. do 1988 godine.

Na osnovu prikazanih vrednosti može se konstatovati da se godišnje, u proseku, od ukupno 49.308 kg svih suvomesnatih specijaliteta, govedje pršute proizvede 19.293 kg (39,13%), svinjske pršute - 2.901 kg (5,88%), ovčije pršute - 2.198 kg (4,46%), stelje - 11.234 kg (22,78%), pastrme - 3.384 kg (6,86%) i užičke slanine - 10.298 kg (20,89%).

Najveći proizvođači suvomesnatih proizvoda sa područja Zlatibora su porodice Bošnjaković i Gardić iz sela Kačer, porodice Stojanović i Sekulić iz sela Mačkat i porodice Stojanović iz sela Kriva Reka.

Tabl.3.: Pregled prosečnog godišnjeg obima proizvodnje suvomesnatih proizvoda (kg), u domaćinstvima individualnih proizvođača sa regiona Titovog Užica (Zlatibora) u periodu 1978. - 1981. god.

| Redni broj | Prezime i ime | Mesto | P | | | | Stelja | Pastrma | Slanina |
|------------|---------------------|------------|---------|----------|--------|-------|--------|---------|---------|
| | | | r | g | u | t | | | |
| | | | goveđja | svinjska | ovčija | | | | |
| 1. | Bacetić Radjen | Kriva Reka | 184 | - | 100 | 721 | 75 | 109 | |
| 2. | Djendić Vlade | " | 600 | 50 | 50 | 400 | 100 | 500 | |
| 3. | Stojanović Jovan | " | 1.000 | 100 | 100 | 800 | 200 | 500 | |
| 4. | Stojanović Milan | " | 200 | 100 | 50 | 400 | 100 | 500 | |
| 5. | Stojanović Milomir | " | 500 | 50 | 50 | 400 | 100 | 300 | |
| 6. | Virić Milosav | " | 600 | 50 | - | - | - | 500 | |
| 7. | Anđžić Milija | Mačkat | 600 | - | 40 | 400 | 100 | - | |
| 8. | Anđžić Milenko | " | 600 | 50 | 40 | 400 | 100 | 500 | |
| 9. | Borović Obrad | " | - | 57 | 280 | 276 | 123 | - | |
| 10. | Pašić Milivoje | " | 274 | - | 106 | 400 | 111 | 36 | |
| 11. | Stojanović Ilija | " | 900 | 213 | 110 | 283 | 16 | 190 | |
| 12. | Stojanović Milomir | " | 400 | 40 | 20 | 200 | 50 | 500 | |
| 13. | Stojanović Milorad | " | 500 | - | - | - | - | - | |
| 14. | Stojanović Velimir | " | 1.634 | 421 | 276 | 1.120 | 287 | 826 | |
| 15. | Stojanović Vojislav | " | 400 | - | 30 | 300 | 100 | - | |
| 16. | Sekulić Vladimir | " | 1.500 | 100 | 150 | 1.000 | 300 | 500 | |
| 17. | Šopalović Obrad | " | 600 | 50 | 50 | 400 | 100 | 500 | |
| 18. | Šopalović Veselin | Mačkat | 500 | - | 40 | 300 | 100 | - | |

| Ređni broj | Prezime i ime | Mesto | P | | | | Stelja | Pastirna | Stavine |
|------------|----------------------|------------|---------|----------|--------|-----|--------|----------|---------|
| | | | r | š | u | t | | | |
| | | | govedja | svinjska | ovčija | | | | |
| 19. | Djekić Obren | Zranešci | 400 | - | 40 | 300 | 100 | - | |
| 20. | Pantović Petar | " | - | - | 50 | 600 | 200 | - | |
| 21. | Rađević Ilija | " | 600 | - | 20 | 200 | 50 | - | |
| 22. | Radčić Miljko | Trpkova | 200 | 100 | 40 | 300 | 50 | 1.000 | |
| 23. | Tanasijević Rađovan | " | 1.200 | 100 | 50 | 400 | 100 | 1.000 | |
| 24. | Rađovanović Emilijan | Šljivovica | 800 | - | 40 | 300 | 50 | - | |
| 25. | Bošnjaković Danilo | Kačer | - | 173 | 45 | 304 | 100 | 265 | |
| 26. | Bošnjaković Ilija | " | 358 | - | - | - | - | 20 | |
| 27. | Bošnjaković Milija | " | 440 | 140 | - | - | - | 520 | |
| 28. | Bošnjaković Vidosav | " | 1.050 | 76 | 6 | 215 | 27 | 115 | |
| 29. | Gardić Ćedo | " | 169 | 99 | 151 | 206 | 265 | 232 | |
| 30. | Gardić Djordjje | " | 761 | 160 | 164 | 385 | 219 | 515 | |
| 31. | Gardić Mika | " | 1.427 | 689 | 100 | 67 | 104 | 1.448 | |
| 32. | Zarić Veljko | " | 846 | 83 | - | 157 | 152 | - | |

U K U P N O : 19.293 2.901 2.198 11.234 3.384 10.298

IV POSEBNI DEO

GOVEDJA UŽIČKA PRŠUTA

A) Rezultati sopstvenih ispitivanja

1. Pregled literature

Konzervisanje mesa u komadima kombinovanom primenom metoda soljenja, sušenja i dimljenja ima veoma dugu tradiciju. Do sada stečena iskustva i procesi proizvodnje utvrđjeni u pojedinim delovima sveta, ili čak u okviru regiona pojedinih zemalja, u pogledu vrste mesa koja se koristi, načina obrade muskulature, sastava i količine soli, uslova i dužine soljenja, sušenja i dimljenja, uticali su na pojavu niza specifičnih proizvoda: južnoamerički (Brazil) - "SHARAQUI", severnoamerički (SAD i Kanada) - "PEMMICAN" i "JERKY", centralnoamerički (Kuba) - "TASAJO" (Andjuar i Valladares, 1989); južnoafrički - "BILTONG" (Van der Riet, 1982); evropski (Švajcarska i SR Nemačka) - "BINDENFLEISCH" (Souci i sar., 1968; Hess i sar., 1976).

Proizvodnja sličnih suvomesnatih proizvoda ("PRŠUTA") od govedjeg, svinjskog i ovčijeg mesa, ima takođe dugu i bogatu tradiciju u Jugoslaviji, pored ostalog i na području planine Zlatibor u zapadnoj Srbiji (Radovanović i sar., 1990).

U svetskoj literaturi postoje brojni radovi u kojima su prikazani rezultati ispitivanja suvomesnatih proizvoda sa različitih aspekata, od kojih su mnogi citirani i objavljeni u radovima domaćih autora (Džapo, 1970; Matić i sar., 1974; Živka Tadić, 1978; Joksimović, 1978; Joksimović i sar., 1974., 1980., 1981. i 1984; Radovanović i sar., 1990). Medjutim, naša ispitivanja, u okviru ovog Elaborata, odnose se na grupu specifičnih autohtonih suvomesnatih proizvoda za čija se svojstva i kvalitet već pouzdano zna da zavise od klimatskih i drugih uslova prisutnih u odredjenom regionu (planina Zlatibor). Ti proizvodi su, do sada, veoma malo ispitivani. O njihovim svojstvima i načinu proizvodnje u domaćinstvima individualnih proizvođača postoje samo dva rada: prikaz Tihomira i Nade Savić - 1962. i rezultati istraživanja Radovanovića i sar. - 1990 godine. Poslednjih godina, neki od tradicionalnih proizvoda iz užičkog kraja manje-više uspešno se proizvode i u industrijskim uslovima. U tom pogledu najbolji rezultati sigurno su, bez prave konkurencije, postignuti u klanici PIK-a "Zlatibor" iz Cajetine. S tim u vezi stečena su i odredjena, veoma korisna, empirijska iskustva koja, pored ostalog, ukazuju na potrebu da se u rešavanje

ove celokupne problematike uključi i nauka. Takva potreba proizilazi i iz činjenice da se iz postojećih radova, odnosno literaturnih podataka, mogu koristiti samo određena fundamentalna saznanja, dok su za konkretna rešenja u razradi tehnologije autohtonih suvomesnatih proizvoda (specijaliteta) neophodna posebna istraživanja za svaki region (područje).

Razumljivo je da se pri izučavanju bilo kog suvomesnatog proizvoda moraju imati u vidu osnovni tehnološki principi, inače specifični za svaku od faza tokom njihove izrade. U tom pogledu, tokom naših istraživanja, mi smo uglavnom koristili nama dostupne udžbenike i priručnike (Sokolov i Gorbatov, 1973; Oluški, 1973; Joksimović, 1978), na čemu se ovde nećemo posebno zadržavati. Naglašavamo da su nam od izuzetne koristi bila iskustva i saveti koja su nam tokom brojnih razgovora saopštavali individualni proizvođači iz zlatiborskih sela (Djordje Gardić, Vidosav Bošnjaković, Jovan Stojanović i dr.), kao i kolege tehnolozi iz klanice "Zlatibor" u Čajetini (Gorica Carapic, Lazar Vukajlović i Zorka Arbutina).

Kao potvrdu potrebe da se svaki autohtoni suvomesnati proizvod mora posebno izučavati, navešćemo mišljenja nekih od domaćih autora - svakako u našoj slobodnoj interpretaciji. Tako su Tavželj i Fišer (1965), na osnovu rezultata istraživanja kraškog pršuta, došli do zaključka da postoje određene specifičnosti u kvalitetu proizvoda na svakom proizvodnom području. Ovakav stav potvrđen je i u radovima drugih autora, pre svega Džapoa (1971), Matića i sar. (1974) - za dalmatinski pršut, Joksimovića i sar. (1980/a, 1980/b, 1981) - za njevuški pršut i Joksimovića i sar. (1984), Radovanovića i sar. (1990) - za užičku govedju i svinjsku pršutu. Iz napred navedenih radova izdvajamo i sledeće konstatacije za koje smatramo da su značajne i koje su bile izvestan putokaz tokom naših istraživanja potrebnih za izradu ovog Elaborata:

- Džapo (1970) smatra da u procesima autolize i formiranja poželjnih organoleptičkih svojstava dalmatinskog pršuta, osim soli i dima, glavnu ulogu imaju fermenti tkiva čiju aktivnost bitno opredeljuju mikroklimatski uslovi određenog proizvodnog područja, pa predlaže da se ova problematika detaljnije prouči;

- Zanzucchi i Molinari (cit. Matića i sar., 1974) smatraju da na složeni proces fermentacije pršuta odlučujući uticaj imaju soli i klimatske karakteristike područja na kome se obavlja solenje, sušenje i zrenje;

- Matić i sar. (1974), na osnovu rezultata sopstvenih ispitivanja fizičko-hemijskih i mikrobioloških promena u pršutu tokom procesa proizvodnje, smatraju da na formiranje karakterističnih organoleptičkih osobina gotovog proizvoda značajnu ulogu ima bakterijska flora, odnosno aktivnost mikroorganizama;

- Joksimović i sar. (1980/a, 1980/b, 1980/c) su na osnovu rezultata ispitivanja njeguškog pršuta, pored ostalog, zaključili:

a) tok dehidracije ima oblik logaritamske krive;

b) gubici mase tokom procesa proizvodnje nastaju, pre svega, kao posledica smanjenja sadržaja vode (cedjenje, isparavanje), a stepen dehidracije je uslovljen veličinom komada muskulature, odnosno mišićnog i intra- i intermuskularnog masnog tkiva, tehnološkim procesom (posebno načinom soljenja) i mikroklimatskim uslovima koji vladaju na području sela NJeguši (SR Crna Gora);

c) presovanje (pješčenje) kao jedna od faza tehnološkog procesa proizvodnje, pored uticaja na formiranje karakterističnog (spljoštenog) oblika pršuta, ima bitan uticaj na dinamiku i stepen dehidracije;

d) sumirajući celokupne rezultate svojih višegodišnjih istraživanja, autori zaključuju da je kvalitet gotovog proizvoda (njeguškog pršuta) posledica zajedničkog dejstva fermentata tkiva, biohemijske aktivnosti pojedinih grupa mikroorganizama, kvaliteta soli (morska) i dima, kao i od specifične klime sredine (temperatura i relativna vlažnost vazduha, aeracija i sl.).

Kada su u pitanju razmatranja uslova i procesa proizvodnje trajnih suvomesnatih specijaliteta užičkog kraja, a pre svega na lokalitetu Zlatibora, treba naglasiti da njihov kvalitet bitno zavisi, pored ostalog, i od kvaliteta osnovne sirovine. Ovo se posebno odnosi na užičku pršutu od govedjeg mesa čiji se kvalitet, po opšte prihvaćenom uverenju, dovodi u vezu sa uticajem načina ishrane goveda, odnosno sa kvalitetom trave na zlatiborskim livadama i pašnjacima. Takodje, bitan faktor od uticaja na kvalitet svih suvomesnatih proizvoda ovog područja su i specifični mikroklimatski uslovi koji vladaju na planini Zlatibor.

2. Zadaci istraživanja potrebni za izradu Elaborata

Imajući u vidu neke od opštih principa higijene i tehnologije mesa, rezultate rada drugih autora iz nama dostupne domaće i inostrane literature, kao i naša iskustva iz ranijih istraživanja, za potrebe izrade ovog Elaborata postavljeni su sledeći zadaci:

1. - da se registruju i definišu bitne karakteristike područja planine Zlatibor, pre svega osnovni klimatski podaci u toku dužeg vremenskog perioda (temperatura i relativna vlažnost vazduha, atmosferski pritisak i količina padavina); ovo je urađeno i prikazano u okviru prvog dela Elaborata (Opšti deo);

2. - da se prouči i, na osnovu sopstvenih iskustava i dugogodišnjeg iskustva individualnih proizvođača ovog kraja, te iskustva iz industrijske proizvodnje u klanici PIK-a "Zlatibor", definiše tehnološki proces proizvodnje;

3. - da se utvrdi dinamika i stepen dehidracije tokom procesa proizvodnje;

4. - da se utvrde važniji hemijski pokazatelji kvaliteta osnovne sirovine i finalnog proizvoda (sadržaj vode, ulupnih belančevina, masti i soli - NaCl);

5. - da se ispitaju važnija nutritivna svojstva kvaliteta osnovne sirovine i finalnog proizvoda (sadržaj masnih i aminokiselina);

6. - da se prouče i definišu važnija organoleptička svojstva finalnog proizvoda (izgled, boja, struktura, konzistencija, miris i ukus);

7. - da se utvrdi dosadašnji obim proizvodnje, pre svega u domaćinstvima individualnih proizvođača; ovo je urađeno i prikazano u okviru prvog dela Elaborata (Opšti deo);

8. - da se ispita mogućnost i da predlog organizovane proizvodnje užičkih trajnih suvomesnatih proizvoda (specijaliteta) preko kooperacije, odnosno udruživanja rada i sredstava između klanice PIK-a "Zlatibor" u Čajetini i individualnih poljoprivrednih proizvođača ovog područja.

3. Materijal i metode rada

Kao materijal za realizaciju projektovanih istraživanja tehnološkog procesa proizvodnje, kvantitativnih i kvalitativnih karakteristika "GOVEDJE UŽIČKE PRŠUTE", korišćena su tri uzorka očišćene i formirane muskulature: "R A M S T E K" (*m. longissimus thoracis et lumborum*) - prosečne mase 7,460 kg, "F R I K A - N D O" (*m. semitendinosus*) - prosečne mase 2,990 kg i "Š O L" (*m. gracilis* sa delom *m. semimembranosus*) - prosečne mase 2,300 kg. Od svih navedenih delova muskulature za ispitivanja je korišćeno po 50 (pedeset) uzoraka.

Tretman uzoraka bio je uobičajen za proizvodnju "govedje užičke pršute": tehnološki proces proizvodnje trajao je četiri nedelje (7 dana solenje; 21 dan sušenje i dimljenje) a ogledi su bili postavljeni u klanici PIK-a "Zlatibor" u Čajetini, kao i u domaćinstvima individualnih proizvođača - DJordje Gardića iz sela Kačer i Jovana Stojanovića iz sela Kriva Reka.

Solenje je vršeno čistom soli (bez nitrata, šećera ili začina), utrljavanjem oko 3% soli (NaCl) na masu svakog uzorka (pojedinačno).

Tokom procesa proizvodnje praćeni su dinamike i stepen dehidracije, a u sirovim uzorcima i odgovarajućim gotovim proizvodima ispitan je sadržaj vode (%), ukupnih belančevina (%) i masti (%) - Karan-DJurđjić Sonja, 1968.

U gotovim proizvodima utvrđen je sadržaj soli (NaCl) - Karan-DJurđjić Sonja, 1968.

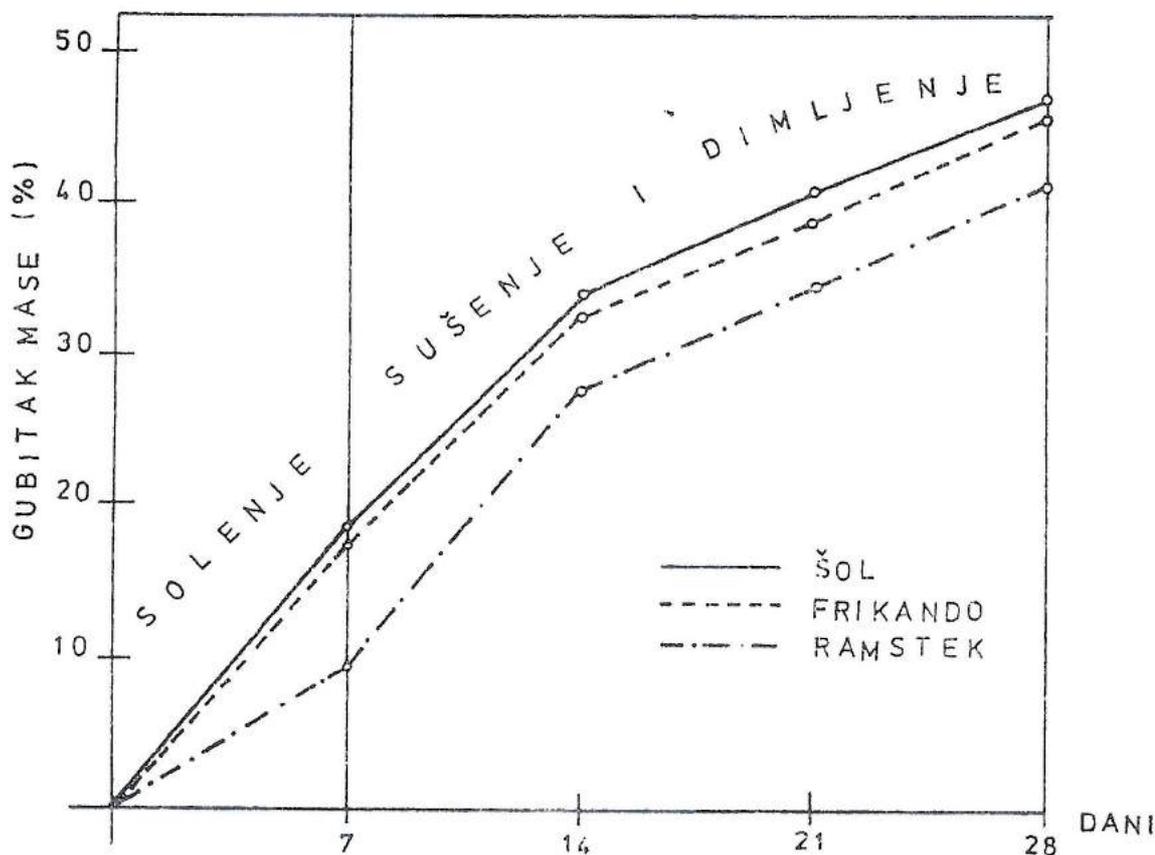
Na uzorku "RAMSTEKA" (sirovom i gotovom proizvodu) ispitan je sadržaj aminokiselina (BECKMAN - 120 C) i masnih kiselina (gasni hromatograf VARIAN - 1400 sa plamenojonizujućim detektorom), a dobijene vrednosti su prikazane u gramima na 100 g proteina, odnosno na 100 g masti.

Sadržaj triptofana utvrđen je spektrofotometrijski, metodom koju su opisale Krilova i Ljaskovskaja, 1965 (hidroliza je izvršena bazom, a intenzitet plave boje je meren spektrofotometrom SPEKOL - M 705110).

Organoleptičku ocenu kvaliteta gotovih proizvoda izvršila je stručna komisija od pet članova, metodom korigovanog petobalnog bod sistema koju je opisao Joksimović, 1977.

4. Rezultati ispitivanja i diskusija

Dinamika dehidracije, odnosno podaci o gubitku mase ispitivanih uzoraka u toku pojedinih faza proizvodnje "govedje užičke pršute", prikazani su grafički (Graf.5). Za sve ispitivane uzorke i sve vremenske intervale u okviru pojedinih faza procesa proizvodnje, mogu se zapaziti veoma slične tendencije u pogledu dinamike dehidracije. Gubici u masi su intenzivni tokom procesa soljenja, posebno u prvoj nedelji sušenja i dimljenja (7. - 14. dan), dok je dinamika dehidracije nešto manje izražena u toku poslednje dve nedelje procesa proizvodnje (14. - 28. dan).



Graf. 5.: Dinamika dehidracije i prosečan gubitak mase (%) tokom procesa proizvodnje "govedje užičke pršute"

Izvesne razlike izmedju ispitivanih uzoraka mogu se zapaziti u pogledu stepena dehidracije i to tokom svih faza i vremenskih intervala proizvodnog procesa. Ovo je, prema našem misljenju,

posledica pre svega razlika u prosečnoj masi sirovih uzoraka. Naime, što je prosečna masa sirovih uzoraka bila manja, to je i gubitak mase (%) tokom pojedinih faza procesa proizvodnje bio veći. Tako je najveći prosečan gubitak mase na kraju procesa proizvodnje utvrđen za "ŠOL" (47,39%), čija prosečna masa sirovih uzoraka bila najmanja - 2,300 kg. Nešto manji gubitak mase (45,98%) imao je nešto teži "FRIKANDO" - 2,990 kg, dok je za "RAMSTEK" sa najvećom prosečnom masom sirovih uzoraka (7,460 kg) utvrđen najmanji prosečan gubitak mase na kraju procesa proizvodnje - 41,78%.

Rezultati uporednih hemijskih analiza posmatranih uzoraka (sirovog mesa i odgovarajućih gotovih proizvoda "govedje užičke pršute") prikazani su u tabl.4. Kao što se može videti, prosečan sadržaj vode u gotovim proizvodima kreće se u relativno malom rasponu od oko 48 do oko 50%, a sadržaj NaCl oko 4,5%. Napominjemo da su sve hemijske analize (osnovnog hemijskog sastava) radjene neposredno po završetku procesa proizvodnje, što je uticalo na nešto veći sadržaj vode, odnosno nešto manji sadržaj NaCl, od njihovog uobičajenog udela u proizvodu pri konzumiranju. Naime, prilikom skladištenja i distribucije gotovih proizvoda, sadržaj vode u "govedjoj užičkoj pršuti" se smanji do optimalnog nivoa od oko 45%, dok se sadržaj NaCl poveća do oko 5%.

Inače, u uslovima našeg ogleda, vrednosti koeficijenata varijacije za sve ispitivane pokazatelje (% vode; % ukupnih belančevina; % masti; % NaCl) su relativno mali i kreću se u rasponu od 3 do 6% (Tabl.4). Na ovako ujednačene serije podataka svakako su uticali homogeno odabrani (ujednačeni) uzorci i kontrolisani uslovi proizvodnje. To u industrijskim uslovima, a posebno na gazdinstvima individualnih proizvođača, nije moguće uvek ostvariti - pa su i varijacije svakako nešto veće. Ipak, na osnovu našeg višegodišnjeg iskustva i brojnih analiza "slučajno" izabranih uzoraka, mišljenja smo da koeficijenti varijacije ne prelaze 10% - bilo da se radi o hemijskom sastavu proizvoda izradjenih u industrijskim uslovima ili u okviru domaće radinosti.

Podaci o sadržaju aminokiselina i masnih kiselina, utvrđjeni u uzorku sirovog "RAMSTEKA" i odgovarajućem uzorku gotovog proizvoda, prikazani su samo kao dopunske ilustracija kvaliteta i nutritivne vrednosti "govedje užičke pršute" (Tabl.5), pa ih nećemo posebno komentarisati.

Tabl.4.: Rezultati ispitivanja osnovnog hemijskog sastava uzoraka sirovog mesa i odgovarajućih uzoraka gotovih proizvoda " g o v e đ j e u ž i č k e p r š u t e "

| Ispitivani pokazatelji | Uzorak | "PRIKANDO" | | "ŠOL" | | "RAMSTEK" | |
|------------------------|------------------|------------|------|-----------|------|-----------|------|
| | | \bar{x} | Sd | \bar{x} | Sd | \bar{x} | Sd |
| Voda (%) | sirovi | 70,28 | 2,10 | 71,63 | 2,18 | 70,22 | 2,91 |
| | gotovi proizvodi | 48,45 | 3,25 | 49,12 | 3,57 | 49,79 | 3,29 |
| Belančevine (%) | sirovi | 20,97 | 0,52 | 22,17 | 1,22 | 20,71 | 0,76 |
| | gotovi proizvodi | 37,94 | 2,15 | 38,58 | 2,46 | 35,32 | 1,79 |
| Mast (%) | sirovi | 6,84 | 0,27 | 4,91 | 0,23 | 7,31 | 0,36 |
| | gotovi proizvodi | 7,33 | 0,42 | 5,81 | 0,35 | 9,07 | 0,75 |
| NaCl (%) | gotovi proizvodi | 4,65 | 0,27 | 4,85 | 0,22 | 4,45 | 0,22 |

Tabl.5.: Sadržaj aminokiselina i masnih kiselina u "govedjoj
užičkoj pršuti" (uзорak: "RAMSTEK")

| Aminokis. (g/100 g proteina) | "R A M S T E K" | | Masne kis. (g / 100 g masti) | "R A M S T E K" | |
|------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|------------------|------------------|
| | sirovi uzorak | gotovi proiz. | | sirovi uzorak | gotovi proiz. |
| Tryptophan | 2,185 | 2,230 | Zasićene, | | |
| Threonine | 3,908 | 4,634 | ukupno | 43,08 | 48,51 |
| Isoleucine | 2,983 | 4,778 | 10:0 | 0,02 | 0,05 |
| Leucine | 8,151 | 8,543 | 12:0 | 0,03 | 0,07 |
| Lysine | 8,739 | 8,572 | 14:0 | 1,64 | 3,01 |
| Methionine | 3,572 | 2,752 | 15:0 | 0,34 | 0,52 |
| Cystine | 0,798 | 0,724 | 16:0 | 21,83 | 23,87 |
| Phenylalanine | 3,193 | 4,344 | 17:0 | 0,61 | 0,58 |
| Tyrosine | 3,529 | 3,475 | 18:0 | 18,31 | 20,28 |
| Valine | 3,992 | 4,112 | 20:0 | 0,30 | 0,13 |
| Arginine | 5,924 | 4,634 | Mononezasi-- | | |
| Histidine | 2,732 | 2,635 | ćene, ukupno | 54,82 | 47,46 |
| Alanine | 7,059 | 7,240 | 14:1 | 0,74 | 0,96 |
| Asparatic acid | 9,748 | 9,007 | 15:1 | 0,13 | 0,17 |
| Glutamic acid | 20,126 | 19,230 | 16:1 | 2,18 | 2,36 |
| Glycine | 5,336 | 5,010 | 17:1 | 0,20 | 0,42 |
| Proline | 3,655 | 3,186 | 18:1 | 51,57 | 43,55 |
| Serine | 4,370 | 4,894 | 20:1 | - | - |
| Protein (%) | | | Polinezasi-- | | |
| (N x 6,25) | 20,64 | 35,18 | ćene, ukupno | 1,60 | 3,42 |
| | | | 18:2 | 1,27 | 2,92 |
| | | | 18:3 | 0,23 | 0,33 |
| | | | 20:4 | 0,10 | 0,17 |
| | | | Masti ukupno | | |
| | | | (%) | 7,25 | 9,12 |

U pogledu organoleptičkih pokazatelja kvaliteta, a na osnovu sumiranog mišljenja petočlane ocenjivačke komisije, može se konstatovati da "govedja užička pršuta" ima veoma povoljna i specifična organoleptička svojstva. Proizvod ima umereno čvrstu konzistenciju i po površini smeđe-crvenu boju. Na preseku, mišićno tkivo je crvene boje i pravilno je marmorirano malim skupinama masnog tkiva. Takođe, odlikuje se prijatnim mirisom i ukusom, karakterističnim za soljeno, sušeno i dimljeno govedje meso, a uz to ima specifičnu i vrlo prijatnu aromu.

Najzad, na kraju ovih razmatranja, želimo da istaknemo da na području planine Zlatibor postoje izuzetno povoljni klimatski uslovi za proizvodnju trajnih suvomesnatih proizvoda, pa i "govedje užičke pršute". U zimskom periodu kada se ovi specijaliteti od mesa proizvode (novembar - februar), za poslednjih 40 godina prosečna temperatura vazduha se kretala od +3,5 do -2,2 °C, relativna vlažnost vazduha od 81 do 85 %, pri čemu nisu registrovani vetrovi (intenzivna strujanja vazduha). Zahvaljujući takvim klimatskim uslovima, prostorije na individualnim seoskim gazdinstvima u kojima se umerenim loženjem i proizvodnjom hladnog đima postiže temperatura od 8 do 10 °C i relativna vlažnost vazduha od 70 do 75 %, predstavljaju prirodnu "klima komoru" za sušenje, dimljenje i zrenje ovih proizvoda.

5. Zaključak

Na osnovu rezultata naših ispitivanja i dugogodišnjih iskustava, stečenih u industrijskim uslovima i u domaćinstvima individualnih proizvođača, izdvajamo sledeće bitne zaključke:

Govedja užička pršuta je trajni fermentovani proizvod od govedjeg mesa, koji se proizvodi prema tradicionalnoj tehnologiji na području planine Zlatibor od najkvalitetnijih delova govedjeg trupa (but, ledja, biftek). Proces proizvodnje traje oko 4 nedelje (7 dana solenje; 21 dan sušenje i dimljenje) i u tom periodu gubitak mase tretiranih komada mesa (veličine 30-50 cm x 12-15 cm x 8-10 cm) iznosi 40-50%. Finalni proizvod se odlikuje izuzetnim i specifičnim organoleptičkim svojstvima, sadržajem vode oko 45% i NaCl oko 5%.

B) Tehnološki proces proizvodnje
i važnija obeležja kvaliteta
"GOVEDJE UŽIČKE PRŠUTE"

1. Tehnološki proces proizvodnje

Kao sirovina za proizvodnju "govedje užičke pršute" koristi se muskulatura najkvalitetnijih delova trupa, poreklom od dobro uhranjenih goveda starih 3-5 godina: but (bez kolenice), ledja (od kaudalne ivice 4. torakalnog pršljena do tuber coxae), biftek i plećka.

Klanje i primarna obrada trupova obavljaju se na uobičajen način, kao i hladjenje. - 24 h na temperaturi 0 - +4 °C.

Rasecanje trupova vrši se prema važećem Pravilniku (Sl. list SFRJ 34/74), odnosno prema šemi prikazanoj na sl.2., i to:

- razdvajanje polutki na prednju i zadnju četvrtinu rezom između 12. i 13. rebra;

- b u t (A) se od slabinskog dela odvaja lučnim rezom između poslednjeg slabinskog i prvog krsnog pršljena, uz kranijalnu ivicu krila crevne kosti;

- k o l e n i c a (B) se od buta odvaja u kolenskom zglobu;

- s l a b i n e (C) se od ledja odvajaju rezom između 12. i 13. rebra, što je istovremeno linija odvajanja prednje od zadnje četvrti;

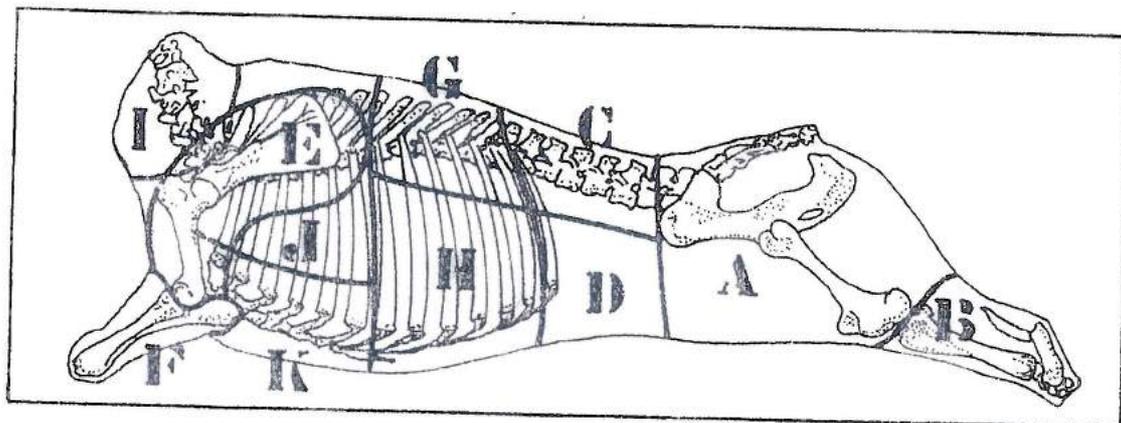
- p o d s l a b i n a - biftek se odvaja kao jedinstvene mišićna masa, sastavljena od m.psoas major, m.psoas minor i m.iliopsoas, sa pripadajućim masnim tkivom;

- p o t r b u š i n a (D) se od slabina odvaja rezom paralelnim kičmenom stubu, koji počinje od kranijalne ivice 13. rebra, a u visini 1/3 njegove ukupne dužine;

- p l e ć k a (E) se od p o d p l e ć k e (J) i g r u d i (K) odvaja po prirodnoj mišićnoj (sinsarkoznoj) vezi;

- p o d l a k t i c a (F) se od plećke (E) odvaja u lakatnom zglobu;

- l e d j a (G) se od p o d p l e ć k e (J) odvajaju rezom između 6. i 7. rebra, a od s l a b i n a (C) rezom između 12. i 13. rebra, za koga je već rečeno da predstavlja liniju odvajanja prednje od zadnje četvrti;



Sl.2.: Shematski prikaz rasecanja govedje polutke na osnovne delove (A - but; B - kolenica; C - slabine; D - potrbušina; E - plećka; F - podlaktica; G - ledja; H - rebra; I - vrat; J - podplećka; K - grudi)

- r e b r a (H) se od l e d j a (G) odvajaju rezom paralelnim kičmenom stubu, s tim da na ledjima ostaje 1/3 pripadajućih rebara (od 7. do 12. rebra);

- v r a t (I) se od p o d p l e ć k e (J) odvaja lučnim rezom između poslednjeg vratnog i prvog ledjnog pršljenja;

- g r u d i (K) se od p o d p l e ć k e (J) odvajaju rezom upravnim na pravac kretanja rebara, pa ovaj osnovni deo čine distalne ivice prvih šest rebara i grudna kost, svakako sa pripadajućom muskulaturom.

Posle rasecanja polutki i iskošćavanja muskulature, detaljno se odvaja površinsko masno i vezivno tkivo i formiraju se mišićne partije dužine 30-50 cm, širine 12-15 cm i debljine 8-10 cm. Muskulatura ledja se ponekad, i to samo poprečnim rezovima, razdvaja na 2-3 dela, dok se biftek koristi kao jedinstvena mišićna masa (deo).

Oblikovani komadi muskulature se sole čistom soli (NaCl) utrljavanjem oko 3% soli na masu komada mesa, posle čega se

redjaju u plastične posuđe (3 - 5 redova). Solenje se odvija na temperaturi od oko 5 °C i traje 5 - 7 dana. Tokom soljenja dolazi do izdvajanja mesnog soka, pa je posle 3 - 4 dana gotovo celokupna količina mesa prekrivena ovim sokom. U slučajevima kada je izdvajanje mesnog soka manje, komadi mesa se 2 - 3 puta preslažu kako bi se sprečilo isušivanje gornjih slojeva koji su van uticaja mesnog soka. Imajući u vidu predhodne napomene, nije možda ni potrebno posebno naglasiti da se po završetku procesa soljenja ne vrši ispiranje komada mesa.

Na kraju ove faze tehnološkog procesa proizvodnje (soljenje), komadi mesa se vezuju kanapom, redjaju na štapove (tako da se međusobno ne dodiruju) i postavljaju u prostoriju sa dobrom cirkulacijom vazduha u kojoj se prvo vrši cedjenje (2 - 3 h), a kasnije sušenje i dimljenje.

Štapovi sa komadima mesa postavljaju se u 3 - 5 redova (zavisno od visine prostorije), pri čemu je rastojanje prvog (donjeg) reda od izvora toplote (dima) 200 do 250 cm. Kao izvor toplote i dima koristi se oko pet pravilno raspoređenih ložišta, a za sagorevanje se upotrebljavaju asključivo tvrde vrste drveta (bukva, hrast, grab).

Temperatura u prostoriji treba da bude 8 - 10 °C (max. 12 °C), a relativna vlažnost vazduha 70 - 75%. Obzirom da se proizvodnja "govedje užičke pršute" obavlja u zimskom periodu (novembar-februar) navedene temperature se postižu povremenim loženjem; isto se odnosi i na postizanje navedene relativne vlažnosti vazduha. Inače, proces sušenja i dimljenja (povremeno, hladnim dimom) traje 3 do 4 nedelje i u tom periodu se štapovi sa komadima mesa 2 - 3 puta preslažu (donji redovi se postavljaju gore i obratno) kako bi svi komadi mesa bili tretirani pod približno jednakim uslovima.

2. Važnija obeležja kvaliteta

U pogledu važnijih obeležja (svojstava) kvaliteta koje "GOVEDJA UŽIČKA PRŠUTA" treba da poseduje, odnosno u pogledu tehnološkog procesa proizvodnje koji treba da omogući formiranje određenih svojstava kvaliteta, izdvajamo sledeće:

a) za proizvodnju "govedje užičke pršute" koriste se dobro uhranjena goveda, stara 3 - 5 godina;

b) objekti, pre svega u okviru seoskih domaćinstava individualnih proizvođača, moraju ispunjavati sve minimalno potrebne uslove, predviđene našim pozitivnim propisima, za objekte u kojima se vrši proizvodnja i prerada proizvoda životinjskog porekla (Sl.Glasnik SR Srbije 9/79);

c) sve faze tehnološkog procesa proizvodnje (klanje goveda, primarna obrada, hladjenje i rasecanje trupova, iskošćavanje osnovnih delova i formiranje muskulature, solenje, sušenje i dimljenje, te skladištenje i distribucija gotovih proizvoda) moraju se obavljati prema savremenim principima higijene i tehnologije mesa, uključujući povremenu tehnološku kontrolu i stalnu kontrolu nadležne veterinarske inspekcije;

d) za proizvodnju "govedje užičke pršute" koristi se muskulatura najkvalitetnijih delova trupa, kao što su b u t (bez kolenice), b i f t e k (file) i l e đ j a (od kaudalne ivice 4. torakalnog pršljena do tuber coxae);

e) sa muskulature se detaljno odvajaju površinsko masno i vezivno tkivo i formiraju se mišićne partije dužine 30-50 cm, širine 12 - 15 cm i debljine 8 - 10 cm;

f) u procesu soljenja, sušenja i dimljenja, svi komadi muskulature moraju biti tretirani u približno jednakim uslovima;

g) solenje se vrši utrljavanjem čiste soli po površinama komada mesa, u količini od oko 3% na mesu komada, a obavlja se oko 7 dana na temperaturi od oko 5 °C;

h) sušenje i dimljenje traju oko tri nedelje na temperaturi 8 - 10 °C (max. 12 °C) i relativnoj vlažnosti vazduha 70 - 75%; (za proizvodnju đima koriste se isključivo tvrde vrste drveta)

i) gotov proizvod, "govedja užička pršuta" treba da sadrži od 40 do 45% vode (optimalno 45%), dok sadržaj soli (NaCl) u gotovom proizvodu treba da se kreće od 4 do 5%;

j) u pogledu organoleptičkih pokazatelja kvaliteta, gotov proizvod ("govedja užička pršuta") mora da se odlikuje ujednačenom veličinom komada (kada potiču od istih anatomskih delova) i

umereno čvrstom konzistencijom; po površini mora imati ujednačenu smeđe-crvenu boju (bez prisustva čadji ili smole), dok na preseku mišićno tkivo mora biti crvene boje (bez prisustva tamnih prstenova na periferiji) i umereno marmorirane masnim tkivom; ukus i miris moraju biti prijatni, specifični i karakteristični za soljeno, sušeno i dimljeno govedje meso, odnosno aroma mora biti prijatna i specifična za "govedju užičku pršutu".

C) Način obeležavanja proizvoda

Shodno odredbama Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapređenja i znakova razlikovanja (Sl.list SFRJ 34/81 i 3/90), odnosno poglavlja "Oznaka porekla proizvoda" (čl. 40.), kojim su bliže definisani formalnopravni uslovi za upis u registar zaštićenih oznaka geografskog porekla proizvoda, u okviru ovog Elaborata dajemo, pored ostalog, i način na koji će "GOVEDJA UŽIČKA PRŠUTA" biti obeležena u prometu. Inače, na prednjoj strani (A) je tekst na srpsko-hrvatskom jeziku, sa naznakom naziva proizvoda i grupe kojoj pripada, kao i nazivom proizvođača, dok je na poledjini (B) tekst na nemačkom jeziku:



A - prednja strana



B - poledjina

Napominjemo da se u slučaju promene načina obeležavanja proizvoda "GOVEDJA UŽIČKA PRŠUTA" isti mora prijaviti Odeljenju za znake razlikovanja Saveznog zavoda za patente, od strane proizvođača i organizatora kooperativne proizvodnje Industrijske klanice "Zlatibor" iz Čajetine, bez potrebe izrade novog Elaborata.

D) Naša koncepcija o budućoj
kooperativnoj proizvodnji

1. Bliži uslovi za pravo korišćenja oznake
geografskog porekla proizvoda i organi-
zacija tehnološkog procesa proizvodnje

Industrijska klanica "Zlatibor" iz Čajetine (Zlatibor) ima, nesumnjivo, sve potrebne higijensko-sanitarne, tehničko-tehnološke i organizacione uslove da se bavi proizvodnjom svih suvomesnatih proizvoda (specijaliteta) sa ovog područja, pa i "GOVEDJE UŽIČKE PRŠUTE" - ali i da se bavi organizacijom kooperativne proizvodnje na saskim domaćinstvima individualnih proizvođača ovog kraja. Potvrda ukupnog nivoa klanice "Zlatibor" iz Čajetine je i stečena registracija (licenca) za rad i izvoz proizvoda u zemlje EEZ-a.

Što se tiče individualnih proizvođača, neophodno je istaći određene opasnosti koje se mogu javiti kada se stoka kolje u najčešće neodgovarajućim higijensko-sanitarnim uslovima sećskih domaćinstava. Takođe, individualni proizvođači, u okviru svojih gazdinstava, ne mogu obezbediti potrebne uslove za racionalno iskorišćavanje raznih pratećih proizvoda (krv, kosti, iznutrice i dr.), čijim se odgovarajućim korišćenjem može značajno uticati na ukupne materijalne efekte u proizvodnji. Imajući u vidu predhodno učinjene napomene, naš je stav da treba nastojati da se sve vrste i kategorije stoke kolju u javnim (društvenim) objektima, a da tek posle ove faze može biti govora o udruživanju rada i sredstava između društvenog i privatnog sektora.

Ne ulazeći u detaljnija razmatranja, u okviru ovog Elaborata navešćemo samo neke elemente na kojima, bar prema našem mišljenju, treba graditi koncepciju o kooperativnoj proizvodnji trajnih suvomesnatih proizvoda na području Zlatibora:

1. - Celokupno klanje stoke treba obavljati u klanici ili u objektima individualnih proizvođača koje je prihvatila odgovarajuća inspeksijska služba -- uz obaveznu kontrolu nadležne veterinarske inspekcije;

2. - Obzirom na trendove u proizvodnji i potrošnji mesa i proizvoda od mesa, može se računati na značajne mogućnosti za plasman trajnih suvomesnatih proizvoda (specijaliteta) sa područja planine Zlatibor, pre svega na inostrana tržišta u okviru programa proizvodnje zdrave hrane;

3. - Imajući u vidu izuzetno povoljne klimatske uslove za proizvodnju trajnih suvomesnatih proizvoda na području Zlatibora i upravo akuelno podsticanje razvoja male privrede, treba, i to bez odlaganja, napraviti program akcija na uključivanju što većeg broja poljoprivrednih domaćinstava u organizovani sistem proizvodnje suvomesnatih proizvoda. Organizator i nosilac te proizvodnje bila bi klanica "Zlatibor" iz Čajetine;

4. - Kooperativna proizvodnja bi se, prema našem mišljenju, mogla organizovati tako što bi individualni proizvođači uzimali željene (predhodno najavljenē) količine standardno oblikovane sirovine (sirovo meso u komadima), koja bi se u odgovarajućim uslovima tih domaćinstava i pod stalnom kontrolom odgovarajućih stručnih službi (veterinarska, tehnološka), dalje tehnološki obradivala do finalnog proizvoda. Isti proizvođači (npr.: "govedja užička pršuta") imali bi jedinstven način obeležavanja, s tim što bi na deklaraciji bilo upisano, pored ostalog, ime i mesto svakog proizvođača, kao i, eventualno, faksimil njegovog potpisa;

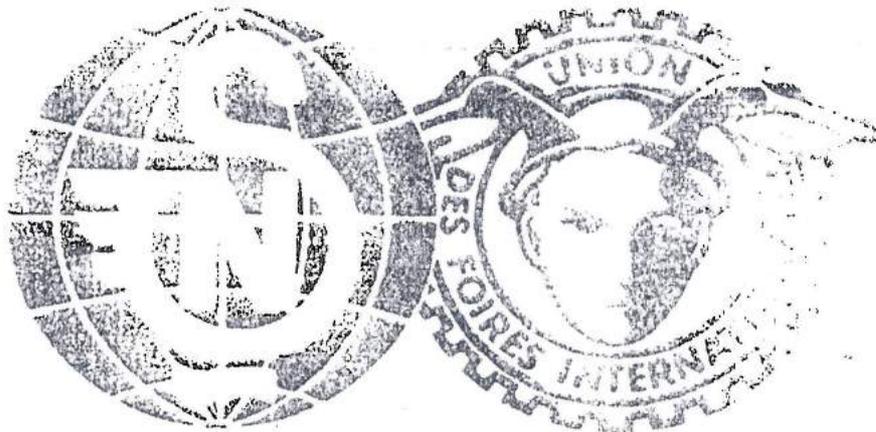
5. - Najzad, smatramo za potrebno da još jednom naglasimo da u ovakve poslove organizovane kooperativne proizvodnje mogu ući samo ona seoska domaćinstva sa područja planine Zlatibor koja su spremna da obezbede sve potrebne uslove za nesmetan i kvalitetan rad (predviđene našim pozitivnim propisima).

2. Kontrola kvaliteta gotovih proizvoda

U okviru organizovane proizvodnje "GOVEDJE UŽIČKE PRŠUTE" treba, svakako, obezbediti i uslove za stalnu i povremenu kontrolu kvaliteta gotovih proizvoda (redovna i superkontrola).

Redovnu kontrolu može da vrši hemijska i mikrobiološka laboratorija klanice "Zlatibor" iz Čajetine, koja je tehnički i kadrovski potpuno osposobljena, a superkontrolu Odelenje za tehnologiju mesa, Poljoprivrednog fakulteta iz Beograda - Zemuna.

E) Neka priznanja za kvalitet koja
je na zvaničnim ocenjivanjima
dobila "GOVEDJA UŽIČKA PRŠUTA"



NOVOSADSKI SAJAM I
PRIVREDNA KOMORA JUGOSLAVIJE

NA PREDLOG OCENJIVAČKOG ŽIRIJA

DODELJUJE

POVELJU

PKB "ZLATIBOR" COUR za preradu mesa "CAJETINA"

CAJETINA

Kao znak priznanja za

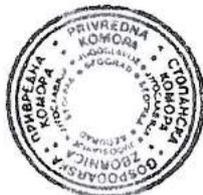
kvantitet i asortiman trajnih suvomesnatih proizvoda

NA 54. MEDUNARODINOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU

u Novom Sadu _____ 15. maj _____ 1987. godine

GENERALNI DIREKTOR
NOVOSADSKOG SAJMA

IOUŠAN STEFANCEVIĆ



SIKRETAR
UDRUŽENJA POLJOPRIVREDE
I PREDPRAMENE INDUSTRIJE

DRANKO JOVANOVIĆ

NOVOSADSKI
SAJAM



MEDALJA
ZA KVALITET
'79

PRIVREDNA KOMORA JUGOSLAVIJE
OPŠTE UDRUŽENJE ZA POLJOPRIVREDU
I PREHRAMBENU INDUSTRIJU

na predlog
ocenjivačkog žirija

DODELJUJE SE

DIPLOMA

sa _____ SREBRNOM MEDALJOM
PIK "ZLAFLOK" OOUR KALNICA I HLADNJACA
"CAJETINA" - CAJETINA

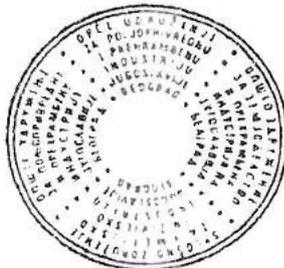
kao znak priznanja za

GOVEDJI UČJCKI PRSUT
NA 45. MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU

U Novom Sadu, _____ 11. V _____ 1979 godine

Sekretar

[Handwritten signature]



Predsednik

[Handwritten signature]

V L I T E R A T U R A

1. Anđjuar, G. i Valladares, C. (1989) 35 th ICoMST, Proceedings, Vol.III, 833.
2. Džapo, S. (1970) Magistarski rad, Veterinarski fakultet, Zagreb.
3. Joksimović, J., Marija Šutić, Isaković, D., Popović, J. i Jovanović, J. (1974) Tehnologija mesa, 2, 46, Beograd.
4. Joksimović, J. (1977) Osnovi kontrole i upravljanja kvalitetom u proizvodnji hrane, Privredni pregled, Beograd.
5. Joksimović, J. (1978) Tehnologija suvomesnatih proizvoda i kobasica, Poljoprivredni fakultet, Beograd - Zemun.
6. Joksimović, J., Marija Šutić, Pavićević, M., Radovanović, R. i Obradović, D. (1980/a) Tehnologija mesa, 3, 66.
7. Joksimović, J., Pavićević, M. i Milošević, J. (1980/b) Tehnologija mesa, 1, 2.
8. Joksimović, J., Marija Šutić, Mirjana Zgombić i Fridl, T. (1981/a) Tehnologija mesa, 3, 80.
9. Joksimović, J., Radovanović, R., Mirjana Erić i Miletić, B. (1981/b) Zbornik radova Savetovanja jugoslovenske industrije mesa, Koprivnica.
10. Joksimović, J., Marija Šutić, Pavićević, M., Radovanović, R. i Obradović, D. (1981/c) Tehnologija mesa, 6, 162.
11. Karan-DJurdjić Sonja (1968) Odabrane laboratorijske metode za ispitivanje mesa i proizvoda od mesa, Poljoprivredni fakultet, Beograd - Zemun.
12. Krilova, N.N. i Ljaskovskaja, J.N. (1965) Fizikohemičke metode isledovanja produkta životnoga proishozdenia, Moskva.
13. Matić, S., Čavlek, B. i Bulovec, V. (1974) Tehnologija mesa, 15, 66.
14. Oluški, V. (1973) Prerada mesa, Jug.inst. za tehnologiju mesa.
15. Radovanović, R., Čavoški, D., Veličković, D. i Gorica Čarapić (1990) 36 th ICoMST, Proceedings, Havana, Kuba.
16. Savić, T. i Nada Savić (1962) Tehnologija mesa, 2, 4.
17. Souci, S.W. (1968) Die Zusammensetzung Verlagsgesellschaft, Stuttgart, G - IX, 1.
18. Van der Riet, W.B. (1982) Fleischwirtschaft, 62, 1000.