



PIK ZLATIBOR

31310 ČAJETINA

"Klanica sa hladnjačom" Čajetina

SAVEZNI ZAVOD ZA PATENTE

Odeljenje za znake razlikovanja

11000 BEOGRAD

Uzun Mirkova 1

Datum 8. 05. 90

Naš znak 271-02

Vaš znak

TELEFONI: (031) Centrala 831-141
Direktor 831-442
Komercijalni dir. 831-371
Klaonica 831-320
Kom. služba 831-365
831-280
831-065
Portirnica 831-164
Računovodstvo 831-366
Zlat. Suvati 841-128
Stov. grad. mater. 841-427
Telex 13620 CJT
Telefaks 831-320

ATT.: Tanja Lisovac

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

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. 37-40 ZPTUZR-a), i predhodnih 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 proizvoda SVINJSKA UŽIČKA PRŠUTA".

U prilogu dopisa dostavljamo Vam i glavni Elaborat 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 za prijavu 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 "SVINJSKA UŽIČKA PRŠUTA" -pismeno obavestite.

S drugarskim pozdravom

PRIMLJENO:	
5690-10 MAI 1990	
Broj	481



Direktor,

Simović Radenko /

PREDUZEĆE U DRUŠTVENOJ SVOJINI
PIK "ZLATIBOR"
RJ KLANICA SA HLADNJAČOM

GLAVNI ELABORAT
O ZAŠTITI OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA
SVINJSKE UŽIČKE PRŠUTE

ČAJETINA, 1990.

PREDUZEĆE U DRUŠTVENOJ SVOJINI

PIK "ZLATIBOR"

R J K L A N I C A S A H L A D N J A Č O M

INSTITUT ZA ZAŠTITU I PROMET
GEOGRAFSKOG POREKLA I KVALITETA

271-02

8 05 1990

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНА АКАДЕМИЈА

Бр. 1772/12

8 05

1989

11081 БЕОГРАД-ЗЕМУН

Номарина 2

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

O ZAŠTITI OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA

S V I N J S K E U Ž I Č K E P R Š U T E

ČAJETINA,

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 unapredjenja 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 O P Š T I D E O	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 (goveđa, 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 P O S E B N I D E O - SVINJSKA UŽIČKA PRŠUTA . .	26
A) R e z u l t a t i s o p s t v e n i h i s p i t i v a n j a	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	35
B) T e h n o l o š k i p r o c e s p r o i z - v o d n j e i v a Ź n i j a o b e l e Ź j a k v a l i t e t a "SVINJSKE UŽIČKE PRŠUTE" . .	36
1. Tehnološki proces proizvodnje	36
2. Važnija obeležja kvaliteta	38

II

Strana

C) Način obeležavanja proizvoda	40
D) Naša koncepcija o budućoj kooperativnoj proizvodnji	41
1. Bliži uslovi za pravo korišćenja oznake geografskog porekla proizvoda i organizacija tehnološkog procesa proizvodnje	41
2. Kontrola kvaliteta gotovih proizvoda	42
E) Neka priznanja za kva- litet koja je naša zvanič- nim ocenjivanjima dobila "SVINJSKA UŽIČKA PRŠUTA" (p r i l o g)	43
V L I T E R A T U R A	48

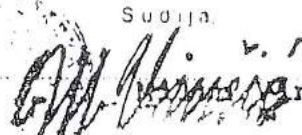
I O P Š T I P O D A C I O E L A B O R A T U

1. NAZIV: Glavni elaborat o zaštiti oznake geografskog porekla
2. NOSILAC IZRADE ELABORATA: Poljoprivredni fakultet Univerziteta 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;
Zemljoradnjička zadruga "AGROPROIZVOD", Titovo Užice, Radoja 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.	1.3.1982.	2	3	
Oznaka i broj rešenja	P1.1090/87	Okružni privredni kao registarski sud u	Beogradu	
Na osnovu rešenja registarskog suda upisati u sudski registar: promena u unutrašnjem organizovanju RO - Organizovanje Radne organizacije bez COUR-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 broja			4. Prilog uz prepis rešenja	

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

Firma, odnosno naziv i sedište predlagача			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	P1.1090-/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 OOUR-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.			
Osnovna delatnost: Osnovne delatnosti su obrazovna i naučna. Šifra: 120-144 Poljoprivredni fakultet Visokoškolsko obrazovanje svih nivoa školske sprema utvrdjene Zakonom o visokom školstvu za Fakultete (viša stručna sprema, visoka stručna sprema, poslediplomske studije, sticanje doktorata, poslodoktorsko usavršavanje i razni oblici permanentnog usavršavanja), a za oblasti: Agroekonomske nauke; Mehaniizacije poljoprivrede; Stočarstva; Prehrambene tehnologije; Vodoprivrednih malioracija; Zaštite bilja, prehrambenih proizvoda i zaštite životne sredine od bioloških i hemijskih agenasa; Hortikulture i Ribarstva. Šifra: 120-203 Poljoprivredne nauke. - Agroekonomske naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih teorijsko-metodoloških, teorijsko-empirijskih i razvojnih istraživanja; ekspertiza; ekonomskih analiza u agrokompleksu; studija i projektovanja u oblasti: organizacije i ekonomike ratarske, voćarsko-vinogradarske, stočarske, prehrambeno-tehnološke proizvodnje i drugih problema agrokompleksa i ono što je reproduktivno povezano. - Naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja; eksploatacije, projektovanja i konstruisanja mašina; tehničko-tehnoloških sistema i objekata; programiranja; ispitivanja, atestiranja i inženjeringa u oblasti: mehanizacije, tehnologije energetike, termodinamike i ORO u poljoprivredi i procesnoj industriji poljoprivrednih proizvoda. - Naučno-istraživačka i stručna delatnost putem fundamentalnih primenjenih i razvojnih istraživanja, ekspertiza, analiza studija, licenci i sertifikata inženjeringa i projektovanju u oblasti stočarske, proizvodnje; proizvodnje mleka; tehnologije stočne hrane; zoologije, oplemenjivanje domaćih životinja; preventiranja zarazne zaštite i rochigijene, lovne privrede i ribarstva.				
Sledi nastavak broj.		Sudija  ...nđić		
Sledi nastavak broj.		4. Prilog uz prepis rešenja		

Upisati predmet upisa

Firma, odnosno naziv i sediste predlagaca		Nastavak priloga uz rešenje broj	2
Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgovornošću, Beograd-Zemun, Nemanjina 6			
Broj registarskog uložka registarskog suda i njegovo sediste		Broj registarskog uložka suda upisa i njegovo sediste	
1420-00 OPB Beograd			
Nastavak broj:			
- 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, biokemije i hemijske nauke. - Naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, ekspertiza, tehničke kontrole, studija licenci, sertifikata, inženjeringa i projektovanja u oblasti: vodo-privrednih melioracija, pedologije, agrohemije, fitofiziologije i zemljišne i telmološke mikrobiologije. - 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. - 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 agrometeorologije. - Naučno-istraživačka i stručna delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, studija i projekata, inženjeringa, ekspertiza, atesta, licenci i sertifikata u oblasti botanike, agrokologije, genetike, khrova opšte i posebnog ratarstva, povrta- rstva, livadarstva i pašnjakstva, semenarstva i proizvodnje semena i oplemenjivanja biljaka.			
Sledi nastavak broj:		4. Nastavak priloga uz prepis rešenja	

Štampano: 1981. god.
Milošević

Imena i (odnosno naziv i sedište predlagaca)			Prilog uz rešenje broj	4
Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa područjem odgovornosti, Beograd-Lenina, Kozanjska 6				
Broj registarskog uložka registarskog suda i njegovo sedište		Broj registarskog uložka suda upisa i njegovo sedište		
L 1429-88 OPS 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 kao registarski sud u	Beogradu	
Na osnovu rešenja registarskog suda upisati u sudski registar*) Promeno lica ovlašćenog za zastupanje, potpisivanje Radne 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 propis rešenja broj 1.			
dr Dragutin Veličković, redovni profesor, dekan Fakulteta bez ograničenja ovlašćenja u pravnom prometu sa trećim licima Briše se upis dosadašnjeg dekana dr Živorada Gajića, redovnog profesora.				
Sledi nastavak broj		4. Prilog uz prepis rešenja		

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 Cajetine.

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 "Agroproizvod" 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 jednoдушnu 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

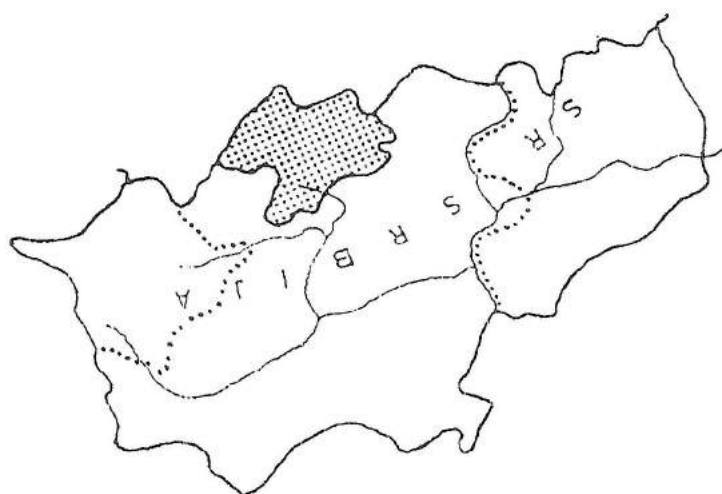
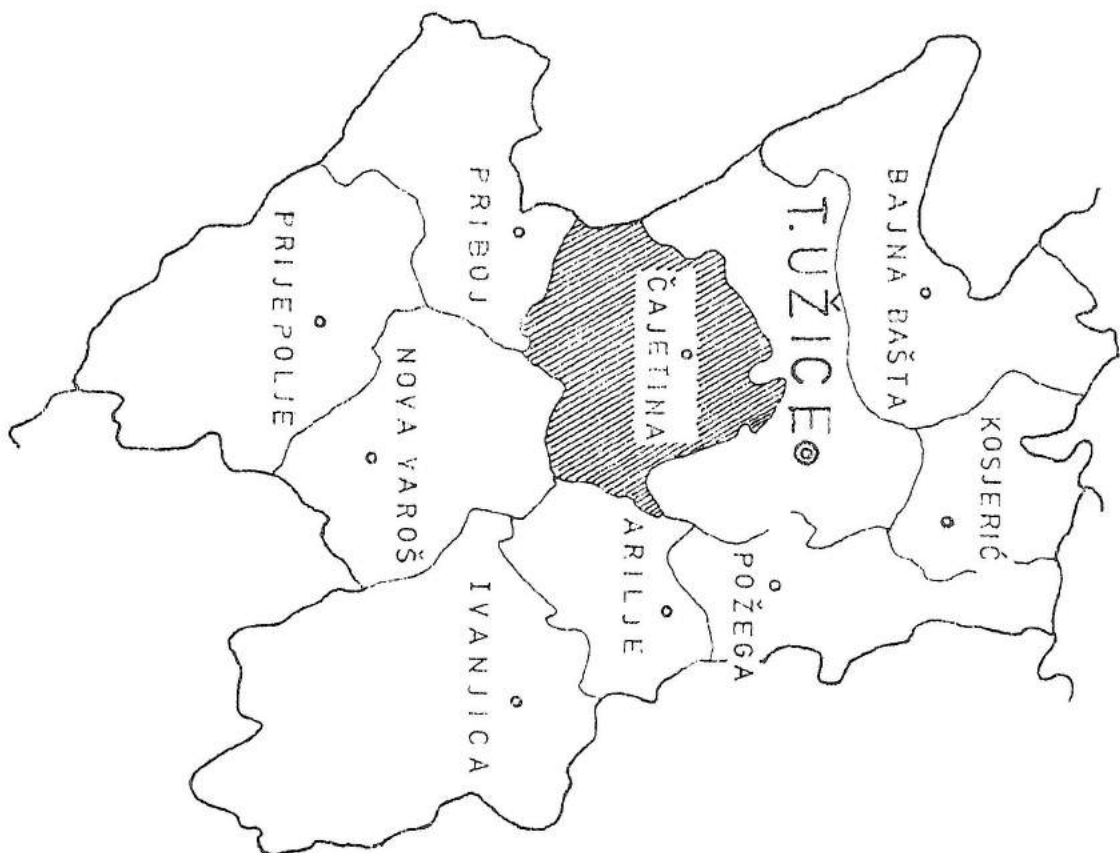
Najstariji podaci i istorijska dokumenta o području planine Zlatibor datiraju još iz srednjeg veka, kada se ovaj kraj spominje pod imenom Rujno. Smatra se da ovaj naziv potiče od male biljke "ruja" koja je nekada bila veoma rasprostranjena na ovoj teritoriji. U XVIII veku ime Rujno se polako gubi, a 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 podela Srbije, nekadašnji Rujanski srez podeljen na dva: Zlatiborski i Ariljski.

Mada o postanku novog imena ima više predanja, 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

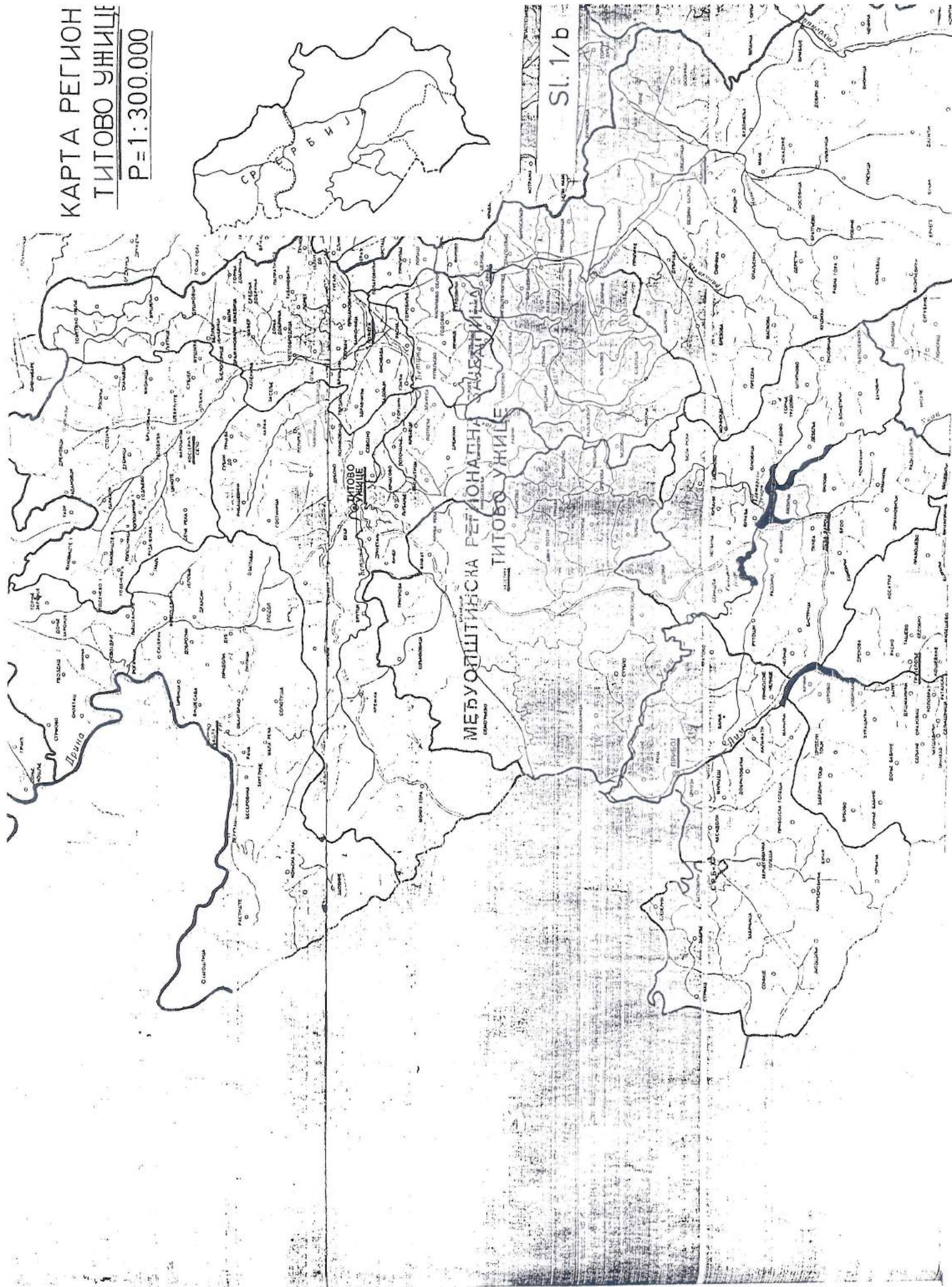
Zlatibor se nalazi u istočnom delu Jugoslavije, odnosno u jugozapadnom delu Srbije. Sa severa se graniči selima Zaovine, Biserovina, Zaugline, Rača i Solotuša. Severoistočnu granicu čine sela Bioska, Stapani, Tripkova, Mačkat, Zbojštica, Nikojevići i Ravni, a istočnu sela Čičkova, Visoka, Močioci i Trudovo. 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 Kremena 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.).



Sl.1/a: SHEMA REGIONA TUŽICE

КАРТА РЕГИОН
ТИТОВО УЈИЦЕ
P=1:300.000



SL 1/b

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 serpentini 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 pronađene 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. Odatle 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. Od 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 Gruđe, protiče pored sela Šljivovice i Branešce i uliva se u DJetinju.

Najzađ, 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.

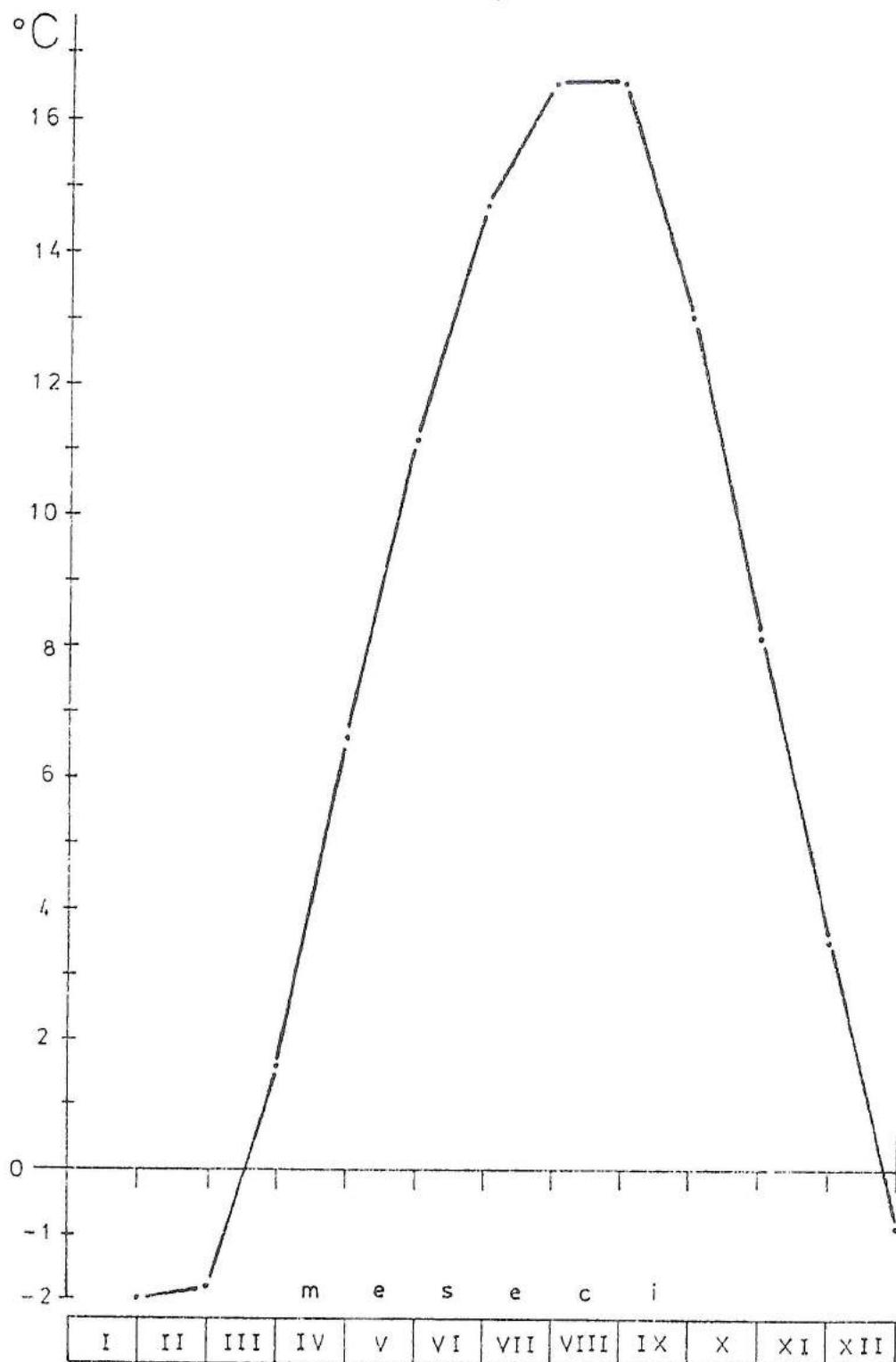
Sve zlatiborske reke su uglavnom brze i obiluju slapovima i kanjonima. Bogate su raznim vrstama ribe, pre svega Klekom, Krkušom, pastrmkom, Mladicom i Lipljanom.

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.

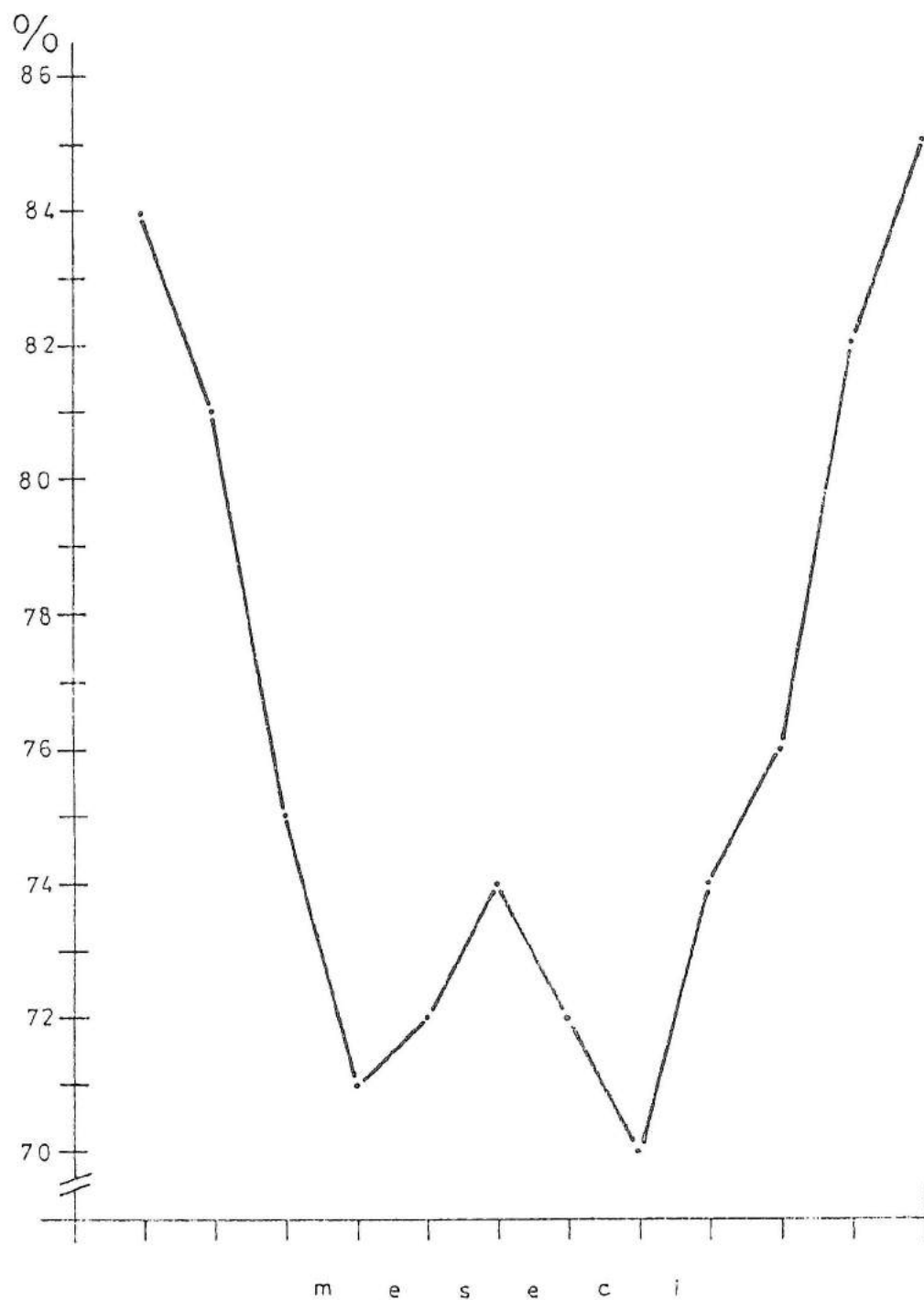
U toku rada na pripremi materijala za izradu ovog Elaborata, ljubaznošću kolektiva meteorološke stanice "Zlatibor" na Palisadu, dati su nam na korišćenje podaci o temperaturi vazduha ($^{\circ}\text{C}$), relativnoj vlažnosti vazduha (%), atmosferskom pritisku (mb) i količini padavina (lit/m^2) - utvrđjeni 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

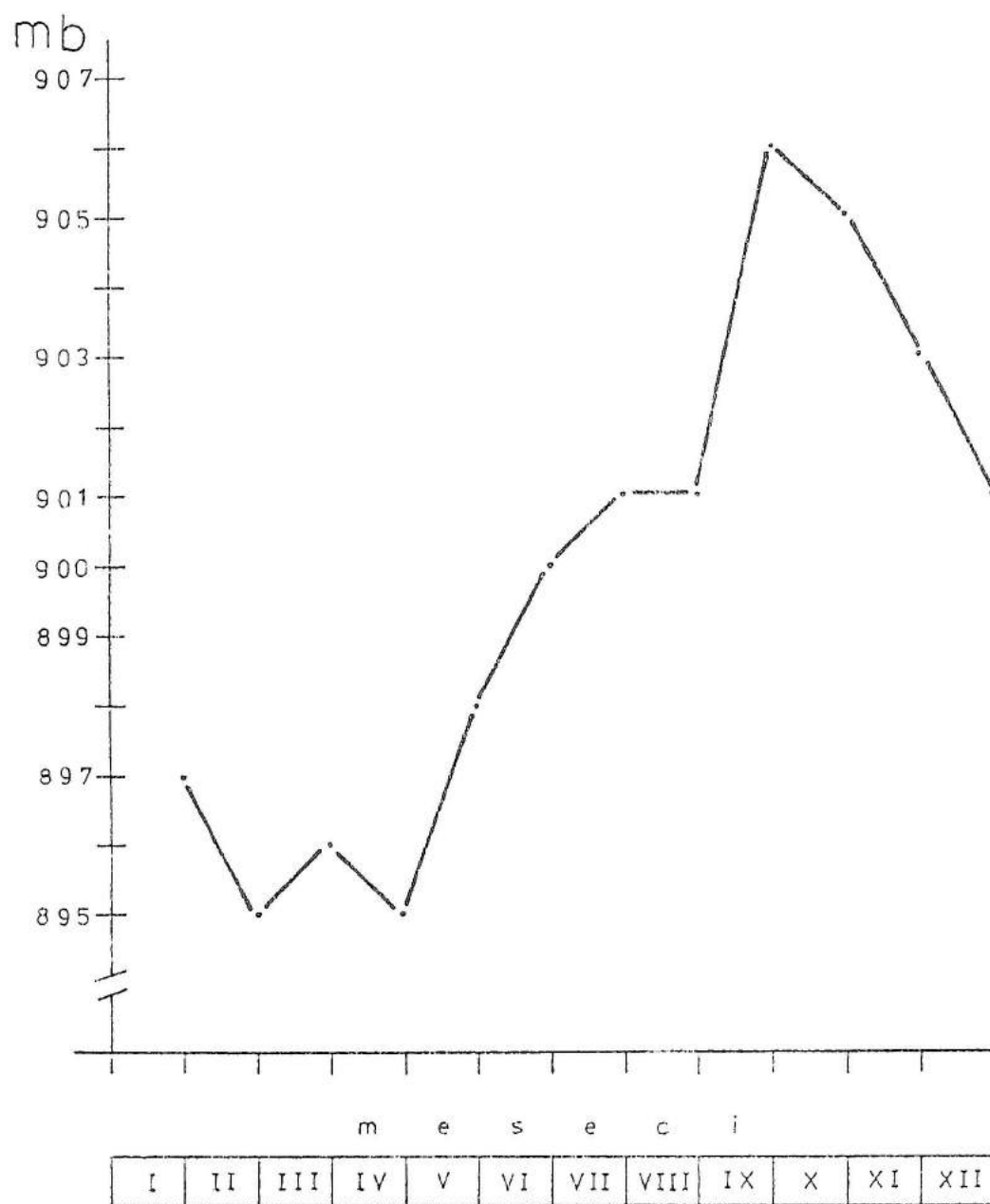
Graf. 1.: Prosečne vrednosti temperature vazduha (1950 - 89)



m e s e c i	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
-------------	---	----	-----	----	---	----	-----	------	----	---	----	-----

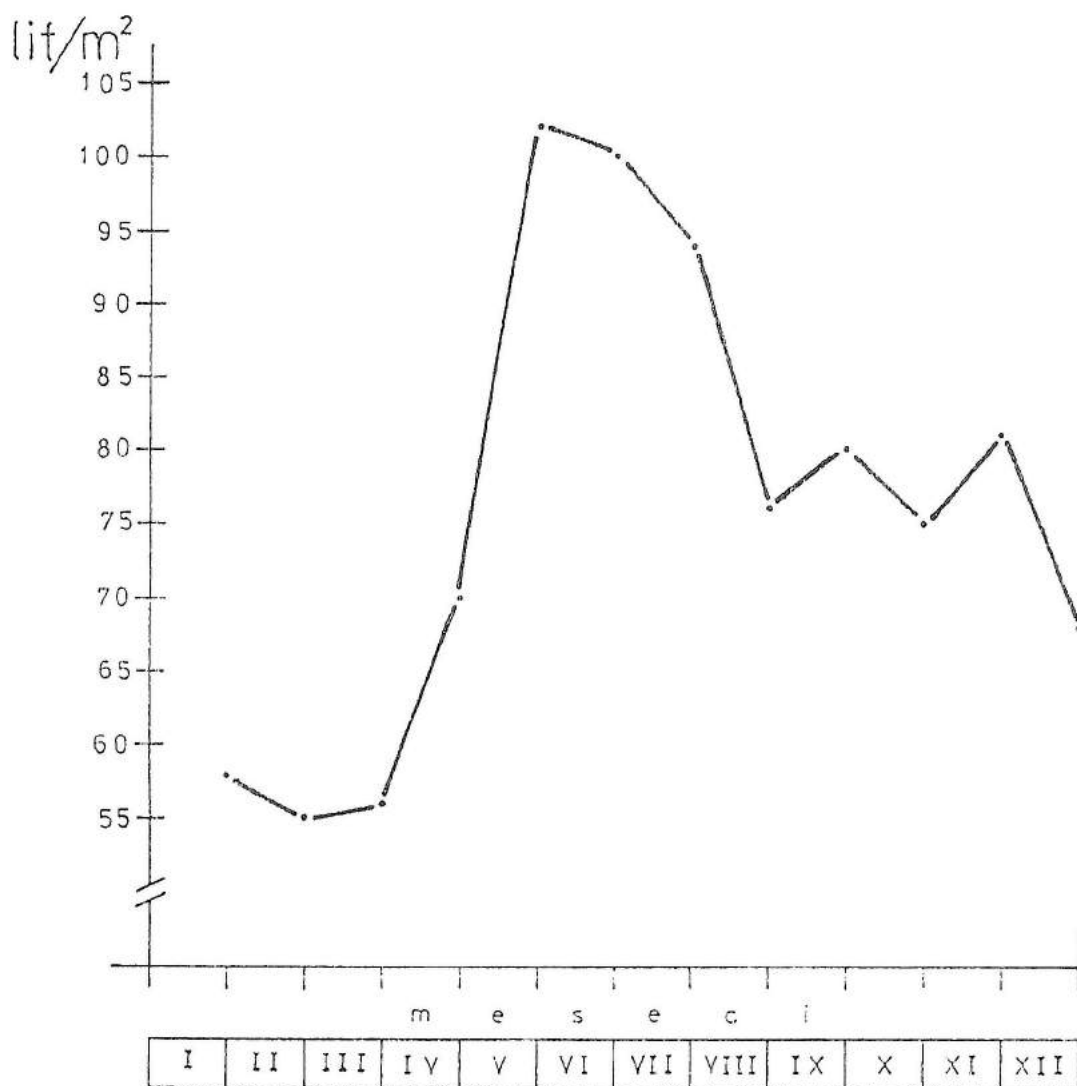
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Max.	91	93	87	77	86	82	83	84	85	89	92	92
Sred.	84	81	75	71	72	74	72	70	74	76	82	85
Min.	72	72	64	57	64	64	55	47	52	65	69	74

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

Tabl.1.: Uporedni prikaz brojnog stanja stoke u SFRJ i SR Srbiji

Godina	SFRJ					
	u 000 grla					
	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
1955	5.920	2.496	4.780	730	11.976	8.203
1965	5.219	2.520	6.985	1.072	9.433	6.651
1975	5.872	3.195	7.683	1.375	8.175	5.784
1982	5.464	3.079	8.431	1.340	7.398	5.379
1983	5.351	3.050	8.370	1.334	7.452	5.393
1984	5.341	3.005	9.337	1.523	7.458	5.480
1985	5.199	2.997	8.673	1.350	7.678	5.623
1986	5.034	2.915	7.821	1.278	7.693	5.628
1987	5.030	2.893	8.459	1.357	7.819	5.758
1988	4.881	2.903	8.323	1.384	7.824	5.804
1989	4.759	2.858	7.396	1.269	7.564	5.612
SR SRBIJA						
1955	1.960	895	2.660	437	5.743	4.048
1965	2.346	1.059	3.082	600	4.222	3.081
1975	2.649	1.370	4.671	858	2.602	1.938
1980	2.367	1.284	4.538	829	2.658	1.947
1985	2.249	1.241	5.064	877	2.632	1.939
1987	2.178	1.196	5.141	909	2.698	1.976
1988	2.091	1.180	4.957	932	2.654	1.979

Izvor podataka:

- a) SFRJ : Statistički godišnjak SFRJ za 1989 godinu;
Savezni zavod za statistiku, Beograd.
- b) SR Srbija: Statistički godišnjak SR Srbije za 1988
godinu; Republički zavod za statistiku SR
Srbije, Beograd.

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 ne 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 suvremenatih proizvoda (kg), u domaćinstvima individualnih proizvođača sa regiona Titovog Užica (Zlatibora) u periodu 1978. - 1989. god.

Redni broj	Prezime i ime	Mesto	P					Stolja	Pastirna	Stevina
			r	š	u	t	a			
			Govedja	svinjska	ovčija					
1.	Bacetić Rađjen	Kriva Faka	184	-	100	721	75	109		
2.	Djenid Vlage	"	600	50	50	400	100	500		
3.	Stojanović Jovan	"	1.000	100	100	800	200	600		
4.	Stojanović Milan	"	200	100	50	400	100	500		
5.	Stojanović Milomir	"	500	50	50	400	100	500		
6.	Virid Milosav	"	600	50	-	-	-	500		
7.	Anđić Milija	Mačkat	600	-	40	400	100	-		
8.	Anđić Milenko	"	600	50	40	400	100	500		
9.	Borović Obrad	"	-	57	280	276	128	-		
10.	Pašić Milivoje	"	274	-	106	400	111	56		
11.	Stojanović Ilija	"	900	213	110	283	16	156		
12.	Stojanović Milomir	"	400	40	20	200	50	300		
13.	Stojanović Milorad	"	500	-	-	-	-	-		
14.	Stojanović Velimir	"	1.684	421	276	1.120	287	328		
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	-		

Redni broj	Prezime i ime	Mesto	P r o d u k t a					Stolje	Pasture	Stolje
			goveđja	svinjska	ovčija					
19.	Djehić Obren	Branežci	400	-	40	300	100	-		
20.	Pantović Peter	"	-	-	50	600	200	-		
21.	Rajević Ilija	"	600	-	20	200	50	-		
22.	Radušić Miljko	Trpkova	200	100	40	300	50	1.000		
23.	Tanasićević Rađovan	"	1.200	100	50	400	100	1.000		
24.	Rađovanović Emilijan	Šljivovica	800	-	40	300	50	-		
25.	Došnjaković Danilo	Kučer	-	173	45	304	100	600		
26.	Bošnjaković Ilija	"	358	-	-	-	-	20		
27.	Bošnjaković Milija	"	440	140	-	-	-	320		
28.	Bošnjaković Vidosaav	"	1.050	76	6	215	27	110		
29.	Garaić Ćedo	"	169	99	151	206	265	630		
30.	Garaić Djordžje	"	761	160	164	385	219	710		
31.	Garaić 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

SVINJSKA UŽIČKA PRŠUTA

A) R e z u l t a t i s o p s t v e n i h i s p i t i v a n j a

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) - "BINDERFLEISCH" (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). Međutim, 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 Nađe 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 Gorbato, 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 Carapić, 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 njeguški 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. Matić 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, odnosom 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 (pježenje) 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. Takođe, 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 "SVINJSKE UŽIČKE PRŠUTE", korišćeni su uzorci očišćene i formirane muskulature ledja (slabinski i ledjni deo kičmenog stuba) i to kao jedinstvena mišićna masa m.longissimus thoracis et lumborum. Za ispitivanja je korišćeno 50 (pedeset) uzoraka, prosečne mase 3,950 kg.

Tretman uzoraka bio je uobičajen za proizvodnju "svinjske užičke pršute": tehnološki proces proizvodnje trajao je četiri nedelje (7 dana solenje; 21 dan sušenje i dimljenje). Ogledi su bili postavljeni u klanici PIK-a "Zlatibor" u Čajetini, kao i u domaćinstvima individualnih proizvođača - Djordja 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 dinamika i stepen dehidracije, a u sirovim uzorcima i gotovim proizvodima ispitan je sadržaj vode (%), ukupnih belančevina - Nx6,25 (%) i masti (%) - Karan-Djurdjić Sonja, 1968.

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

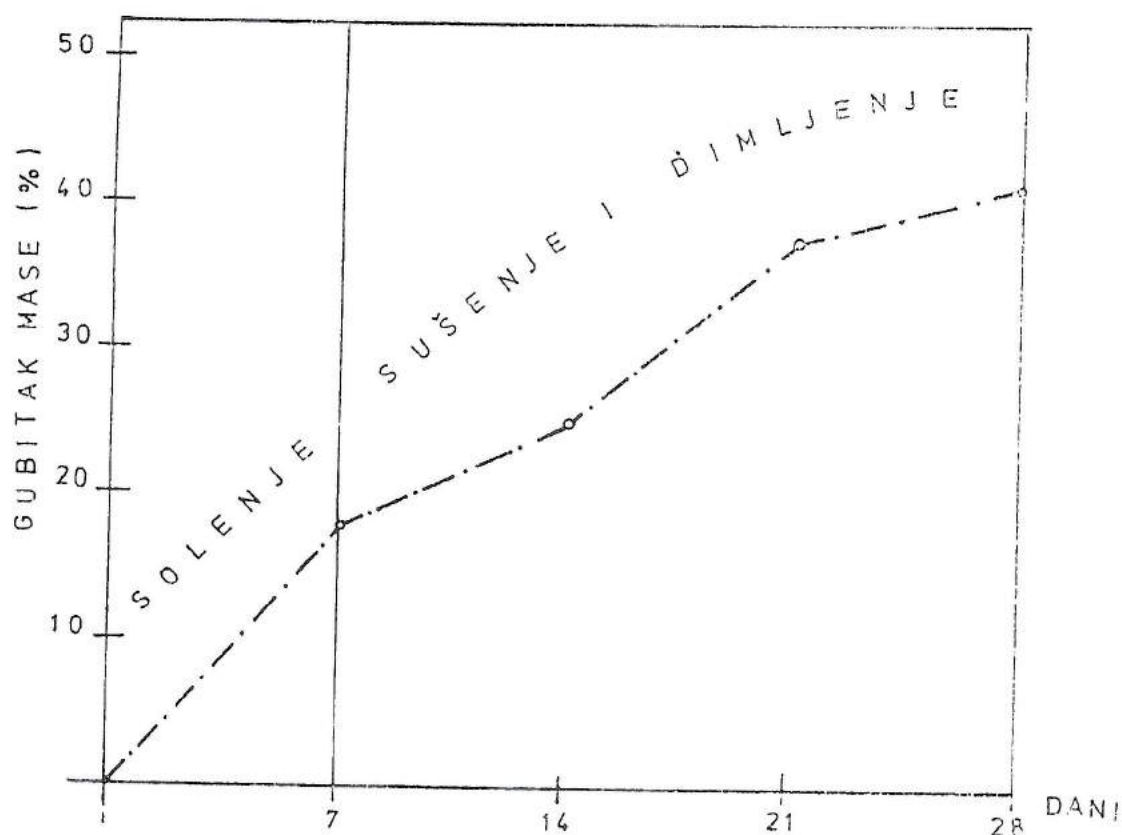
Na sirovom uzorku ledja (m.longissimus thoracis et lumborum) i gotovom proizvodu ispitan je sadržaj aminokiselina (BECKMAN - 120 C) i masnih kiselina (gasni hromatograf VARIAN - 1400 sa plamenojonizujućim detektorom), a dobijene vrednosti su prikazane u gramima na 100 g proteina, odnosno na 100 g masti.

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 "svinjske užičke pršute", prikazani su grafički (Graf.5). Utvrđeno je da, u proseku, gubitak mase posle faze solenja iznosi 18,30%; posle prve nedelje sušenja i dimljenja (7. - 14. dan) gubitak mase, u odnosu na masu sirovog uzorka, iznosi 25,35%, posle druge nedelje (14. - 21. dan) - 38,03%, dok na kraju procesa (28. dan) gubitak mase, u proseku, iznosi 42,25%.



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

Rezultati uporednih hemijskih ispitivanja (analize) posmatranih uzoraka (sirovog mesa i gotovog proizvoda) "svinjske užičke pršute", prikazani su u tabl.4. Kao što se može videti, prosečan sadržaj vode u gotovom proizvodu kreće se oko 40%.

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

Ispitivani pokazatelji	Sirovo meso		Gotov proizvod	
	$\bar{x}$	Sd	$\bar{x}$	Sd
Voda (%)	69,23	4,25	39,61	2,18
Belančevine (%)	18,77	1,12	32,80	1,66
Mast (%)	9,14	0,54	21,85	1,71
NaCl (%)	-	-	4,60	0,21

ukupnih belančevina oko 33 %, masti oko 22 % i soli oko 4,5 %. Napominjemo da vrednosti utvrđjene za sadržaj vode - oko 40 % i soli (NaCl) - oko 4,5 %, predstavljaju istovremeno, bar prema našem iskustvu, optimalne udale u proizvodu pri konzumiranju.

Inače, u uslovima našeg oglada, vrednosti koeficijenata varijacije za sve ispitivane pokazatelje osnovnog hemijskog sastava (% vode, % belančevina, % masti i % NaCl) su relativno mali i kreću se u rasponu od 3 - 7 % (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 na seoskim gazdinstvima.

Podaci o sadržaju aminokiselina i masnih kiselina, utvrđjeni na uzorku sirovog *m.longissimus thoracis et lumborum* i odgovarajućem uzorku gotovog proizvoda, prikazani su samo kao dopunska ilustracija kvaliteta i nutritivne vrednosti "svinjske užičke pršute" (Tabl.5), pa ih nećemo posebno komentarisati.

Tabl.5.: Sadržaj aminokiselina i masnih kiselina u "svinjskoj
užičkoj pršuti" (uzorak: "LEDJA" - m.l.thorac.et lumb.)

Aminokis. (g/100 g proteina	"L E D J A"		Masne kis. (g/ 100 g masti	"L E D J A"	
	sirovi uzorak	gotovi proiz.		sirovi uzorak	gotovi proiz.
Tryptophan	2,119	1,591	Zasićene,		
Threonone	4,651	4,916	ukupno	33,45	33,33
Isoleucine	5,514	3,586	10:0	-	0,11
Leucine	8,427	7,694	12:0	0,06	0,07
Lysine	7,183	9,190	14:0	1,42	1,70
Methionine	2,946	2,945	15:0	0,05	trag
Cystine	0,723	0,665	16:0	20,23	21,30
Phenylalanine	4,858	3,562	17:0	0,14	trag
Tyrosine	3,411	3,687	18:0	11,14	9,63
Valine	4,444	4,156	20:0	0,41	0,52
Arginine	5,219	5,452	Mononezasi-		
Histidine	1,912	3,063	ćene, ukupno	46,20	45,78
Alanine	6,770	6,996	14:1	-	-
Asparatic acid	9,405	9,950	15:1	-	-
Glutamic acid	20,155	19,022	16:1	2,04	2,71
Glycine	4,961	5,296	17:1	0,11	trag
Proline	4,134	3,375	18:1	43,90	42,78
Serine	5,168	4,844	20:1	0,15	0,29
			Polinezasi-		
% Protein			ćene, ukupno	20,35	20,89
(N x 6,25)	18,56	32,65	18:2	20,16	20,61
			18:3	0,19	0,28
			20:4	-	-
			Masti ukupno		
			(%)	9,05	22,47

U pogledu organoleptičkih pokazatelja kvaliteta, a na osnovu sumiranog mišljenja petočlane ocenjivačke komisije, može se konstatovati da "svinjska užička pršuta" ima umereno čvrstu konzistenciju, a po površini je smeđe - crvene boje. Na preseku je crvene boje i pravilno je marmorirana manjim skupinama masnog tkiva (marmoriranost je nešto više izražena u poređenju sa "govedjom užičkom pršutom"). Miris i ukus proizvoda su veoma prijatni sa karakteristikama soljenog, dimljenog i sušenog svinjskog mesa. U celini posmatrano, aroma je veoma prijatna i specifična za ovaj tip (vrstu) proizvoda i njegovo geografsko poreklo.

Najzad, na kraju ovih razmatranja, želimo da naglasimo da na području planine Zlatibor postoje izuzetno povoljni klimatski uslovi za proizvodnju trajnih suvomesnatih proizvoda, pa i "svinjske 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 jaki vetrovi (intenzivna strujanja vazduha). Zahvaljujući takvim klimatskim uslovima, prostorije na individualnim seoskim gazdinstvima u kojima se umerenim loženjem i proizvodnjom hladnog dima 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:

Svinjska užička pršuta je trajni fermentovani proizvod od svinjskog mesa, koji se proizvodi prema tradicionalnoj tehnologiji na području planine Zlatibor od najkvalitetnijih delova svinjskog trupa (but, ledja). Proces proizvodnje traje oko 4 nedelje (7 dana solenje; 21 dan sušenje i dimljenje), nekada i kraće, i u tom periodu gubitak mase tretiranih komada mesa iznosi 40 - 45 %. Gotov proizvod se odlikuje izuzetnim i specifičnim organoleptičkim svojstvima, sadržajem vode oko 40% i NaCl oko 4,5%.

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

1. Tehnološki proces proizvodnje

Kao sirovina za proizvodnju "svinjske užičke pršute" koriste se muskulatura najkvalitetnijih delova trupa, dakle meso I kategorije, sa anatomskih regija buta i ledja (slabinski i ledjni deo kičmenog stuba).

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

Rasecanje trupova vrši se prema važećem Pravilniku (Sl. list SFRJ 2/85), odnosno prema shemi prikazanoj na sl.2, i to:

- b u t (A) se odvaja rezom upravnim na kičmeni stub u predelu poslednjeg slabinskog i prvog krsnog pršljenja, uz krajnju ivicu krila crevne kosti - sve do kolenskog nabora;

- k o l e n i c a (B) se od buta odvaja rezom u pravom kolenu;

- posle odvajanja buta, sledi odvajanje centralnog dela svinjske polutke, rezom koji se čini upravno na kičmeni stub, između 4. i 5. rebra, presecanjem medjurebarne muskulature; od centralnog dela svinjskog trupa (polutke) dobijaju se tri osnovna dela;

- t r b u š i n a sa r e b r i m e (D) se od ledja odvaja rezom koji počinje od tela 5. ledjnog pršljenja, pruža se paralelno sa kičmenim stubom, presecajući upravno rebra i medjurebarnu muskulaturu u ledjnom delu, a u slabinskom delu trbušne mišiće;

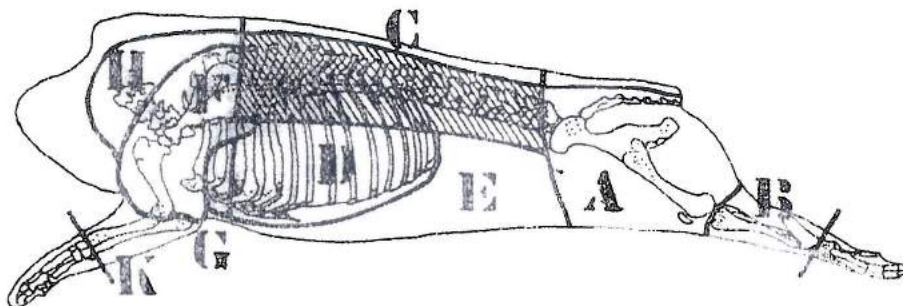
- "k a r e" (C) se odvaja, po pravilu, na dva osnovna dela: s l a b i n e i l e d j a - rezom upravnim na kičmeni stub, između poslednjeg ledjnog i prvog slabinskog pršljenja; napominjemo da se za potrebe proizvodnje "svinjske užičke pršute" ledja ne razdvajaju na dva dela, već se iskošćavanjem dobija jedinstvena mišićna masa m.longissimus thoracis et lumborum, kao što je prikazano na shemi (Sl.2);

- t r b u š i n a (E) se od r e b a r a (D) odvaja rezom koji prati zadnju ivicu rebara;

- p l e ć k a (F) zajedno sa podlakticom se od vrata, rebara i grudi odvaja po prirodnoj mišićnoj vezi;

- v r a t (H) se od g r u d i (G) sa prva četiri rebra, odvaja rezom upravnim na rebra u gornjem delu rebara;

- p o d l a k t i c a (K) se od plečke razdvaja u rameno-lakatnom zglobu.



Sl.2.: Shematski prikaz rasecanja svinjske polutke na osnovne delove (A - but; B - kolenica; C - ledja; D - rebra; E - trbušina; F - plečka; G - grudi; H - vrat; K - podlaktica)

Posle rasecanja polutki (trupova), osnovni delovi koji se koriste za proizvodnju "svinjske užičke pršute" (but i ledja) se iskoščavaju i vrši se detaljno odvajanje površinskog masnog i vezivnog tkiva. Ledja se formiraju kao jedinstvena mišićna masa, dok se but raseca na više mišićnih partija koje se oblikuju u komade dužine 15 - 20 cm i debljine 4 - 8 cm.

Oblikovani komadi muskulature se sole čistom soli (NaCl) - utrljavanjem oko 3% soli na masu komada mesa, posle čega se redjaju u plastične posude. Solenje se odvija na temperaturi od oko 5 °C i traje 5 - 7 dana (zavisno od veličine komada mesa). Tokom soljenja dolazi do izdvajanja mesnog soka, pa se posle 2 - 3 dana komadi mesa preslažu kako bi se sprečilo isušivanje gornjih slojeva koji su, eventualno, van uticaja mesnog soka. Imajući u vidu predhodne napomene, možda nije ni potrebno posebno naglašavati da se po završetku soljenja ne vrši ispiranje mesa.

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

Štapovi sa okačenim komadima mesa postavljaju se u 3-5 redova (zavisno od visine prostorije), pri čemu je rastojanje prvog (donjeg) reda od izvora toplote (dima) 200-250 cm. Kao izvor toplote i dima koristi se obično oko 5 (ne više) pravilno raspoređenih ložišta, a za sagorevanje se upotrebljavaju isključivo 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 "svinjske užičke pršute" obavlja u zimskom periodu (novembar-februar) navedene vrednosti temperature i relativne vlažnosti vazduha se postižu povremenim loženjem i "hladjenjem" (bez vatre). Inače, proces sušenja i dimljenja traje oko tri nedelje (21 dan) ako se radi sa većim komadima mesa (od ledja); termički tretman je kraći (dve nedelje - oko 14 dana) ako se tretiraju manji komadi mesa (od buta). U toku ovog perioda štapovi sa mesom se 2 do 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 "SVINJSKA UŽIČKA PRŠUTA" treba da ima, odnosno u pogledu tehnološkog procesa proizvodnje koji treba da omogući formiranje određenih svojstava kvaliteta, izdvajamo sledeće:

a) 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 prerađa proizvođa životinjskog porekla (Sl.Glasnik SR Srbije 9/79);

b) sve faze tehnološkog procesa proizvodnje (klanje svinja, primarna obrada, hladjenje i rasecanje trupova (polutki), 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 tehnološki kontrolu i stalnu kontrolu nadležne veterinarske inspekcije;

c) za proizvodnju "svinjske užičke pršute" koristi se muskulatura najkvalitetnijih delova trupa (I kategorija), i to but i ledja;

d) sa muskulature se detaljno odvaja površinsko masno i vezivno tkivo i formiraju se mišićne partije što ujednačeniije veličine (ledja se formiraju kao jedinstvena mišićna masa, dok se od buta prave pečenice dužine 15 - 20 cm i debljine 4 - 8 cm;

e) tokom procesa soljenja, sušenja i dimljenja, svi komadi muskulature moraju se tretirati u približno jednakim uslovima;

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

g) sušenje i dimljenje traju oko tri nedelje (ako su u pitanju veći komadi - ledja), odnosno oko dve nedelje (ako se tretiraju manji oblikovani komadi - od buta), i to na temperaturi od 8 do 10 °C (max. 12 °C) i relativnoj vlažnosti vazduha od 70 do 75%; (za proizvodnju dima koriste se isključivo tvrde vrste drveta - npr. bukva, hrast, grab)

h) gotov proizvod "svinjska užička pršuta" treba da sadrži 40 do 42% vode i 4 do 4,5% soli (NaCl);

i) u pogledu organoleptičkih pokazatelja kvaliteta, gotov proizvod ("svinjska užička pršuta") mora da se odlikuje ujednačenom veličinom komada (kada potiču sa istih anatomskih regija) i umereno čvrstom konzistencijom; po površini mora imati ujednačenu smeđe-crvenu boju (bez prisustva čadji i smole), dok na preseku mišićno tkivo mora biti crvene boje (bez prisustva tamnih prstenova na periferiji) i umereno marmorirano masnim tkivom;

ukus i miris moraju biti prijatni, specifični i karakteristični za soljeno, sušeno i dimljeno svinjsko meso, odnosno aroma mora biti prijatna i specifična za ovu vrstu proizvoda i njegovo geografsko poreklo.

C) Način obeležavanja proizvoda

Shodno odredbama Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unopredjenja 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 "SVINJSKA 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 proizvodjača, dok je na poledjini (B) tekst na nemačkom jeziku:



A - prednja strana



B - poledjina

Napominjemo da se u slučaju promene načina obeležavanja proizvoda "SVINJSKA UŽIČKA PRŠUTA" isti mora prijaviti Odeljenju za znake razlikovanja, Saveznog zavoda za patente, od strane proizvodjača i organizatora kooperativne proizvodnje - u ovom slučaju Industrijske klanice "Zlatibor" iz Čajetine - ali 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, autohtonih specijaliteta sa ovog područja, pa i "SVINJSKE UŽIČKE PRŠUTE" - ali i da se bavi organizacijom kooperativne proizvodnje na seoskim 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 ko-
lje u, najčešće, neodgovarajućim higijensko-sanitarnim uslovima seoskih domaćinstava. Takodje, individualni proizvođači, u okviru svojih gazdinstava, ne mogu da obezbede 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 i preradi mesa. Imajući u vidu predhodno učinjene napomene, naš je stav da treba nastojati da se sve vrste i kategorije stoke ko-
lju 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 planine Zlatibor:

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 u pogledu plasmana 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 aktuelno 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 najavljene) količine standardno obrađene sirovine (sirovo meso u komadima), koja bi se u odgovarajućim uslovima tih domaćinstava i pod stalnom kontrolom odgovarajućih stručnih službi (veterinarska; tehnološka), dalje tehnološki obrađivala do finalnog proizvoda. Isti proizvođači (npr.: "svinjska užička pršuta") imali bi jedinstven način obeležavanja, s tim što bi na deklaraciji bilo upisano, pored ostalog, ime i mesto proizvođača, kao i, eventualno, faksimil njegovog potpisa.

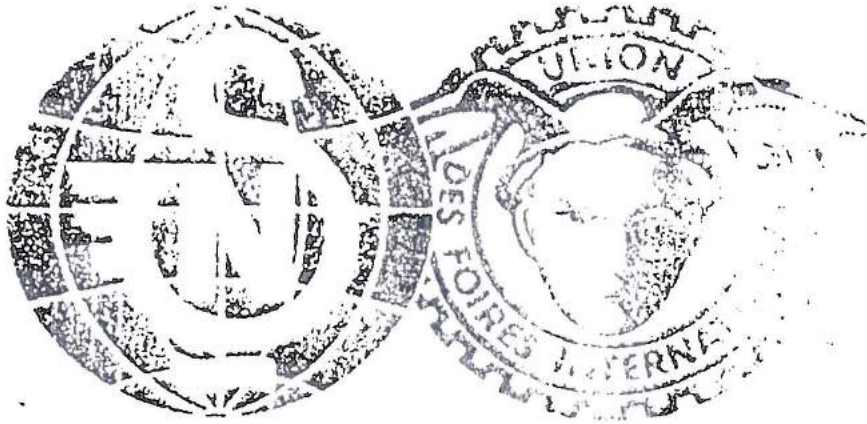
5. - Najzad, smatramo za potrebno da još jednom naglasimo da u ovakve poslove organizovane kooperativne proizvodnje mogu ući samo ona seoska domaćinstva sa područja planine Zlatibor koja su spremna da obezbede sve potrebne uslove za nesmetan i kvalitetan rad (predviđene našim pozitivnim propisima).

2. Kontrola kvaliteta gotovih proizvoda

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

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

E) N e k a p r i z n a n j a z a k v a l i t e t k o j a
j e n a z v a n i č n i m o c e n j i v a n j i m a
d o b i l a " S V I N J S K A U Ž I Č K A P R S U T A "



NOVOSADSKI SAJAM I
PRIVREDNA KOMORA JUGOSLAVIJE

NA PREDLOG OCENJIVACKOG ŽIRIJA

DODELJUJE

POVELJU

PKB "ZLATIBOR" DOOR za preradu mesa "ČAJETINA"

ČAJETINA

kao znak priznanja za

kvalitet i sortiman trajnih savremenosti proizvoda

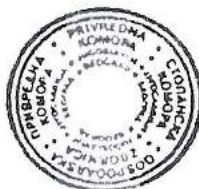
NA 54. MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU

u Novom Sadu 15. maj 1962. godine

GENERALNI DIREKTOR
NOVOSADSKOG SAJMA

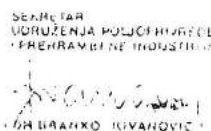
D. Gavrilović

TOUSAN STERANČEV



SEKRETAR
ODRUŽENJA POLJOPRIVREDE
I PREDPRAMENE INDUSTRIJE

Branko Jočević
BRANKO JOČEVIĆ



NOVOSADSKI
SAJAM



MEDALJA
ZA KVALITET
'79

PRIVREDNA KOMORA JUGOSLAVIJE
OPŠTE UDRUŽENJE ZA POLJOPRIVREDU
I PREHRAMBENU INDUSTRIJU

na predlog
ocenjivačkog žirija

DODELJUJE SE

DIPLOMA

SA SREBONOM MEDALJON
PIE "ZLATIBOR" GOVOR KLANICA I HLADNJACA
"CAJETINA" - CAJETINA

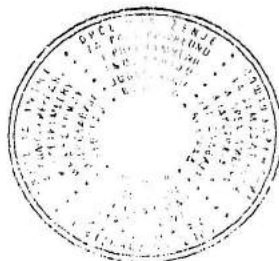
kao znak priznanja za

SVINJSKU USTICKU PRERADU
NA 46. MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU

U Novom Sadu 11. V 1979. godine

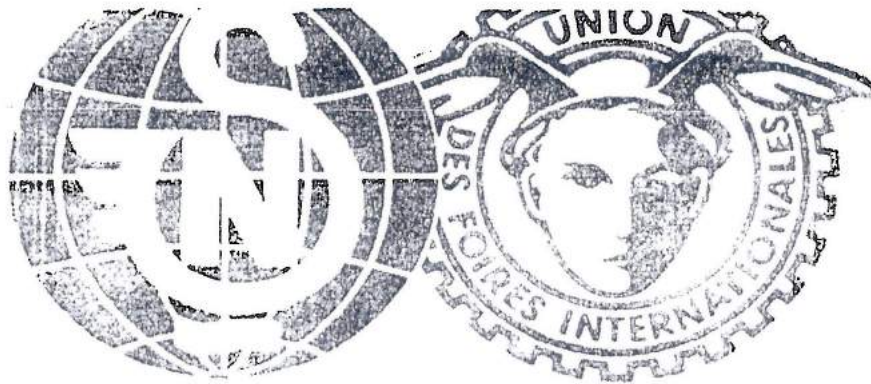
Sekretar

Stjepan Vukobratović



Predsjednik

Drag. Čipković



NOVOSADSKI SAJAM I
PRIVREDNA KOMORA JUGOSLAVIJE

NA PREDLOG OCENJIVAČKOG ŽIRIJA

DODELJUJE

DIPLOMU

PRIZNANJE MEDALJOM
"LABOUR" POUR LA PROCHAÏNE MISE "SAISON"

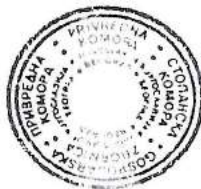
kao znak priznanja za

Sv. plišku pršutu

NA MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU

u Novom Sadu 15. maj 1987. godine

GENERALNI DIREKTOR
NOVOSADSKOG SAJMA
[Signature]
BRISAN STEFANČEV



SEKRETAR
JUGOZEMNA REGIONALNA
PRIVREDNA KOMORA
[Signature]
ĐOR ĐRANKO JOVANOVIĆ

V L I T E R A T U R A

1. Andjuar, G. i Valladares, C. (1989) 35 th ICoMST, Proceedings, Vol. III, 833, Kopenhagen, Danska.
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 Ljaskovska, J.N. (1965) Fizikohemičke metode isledovanja proizvoda životnoga porijekla, 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, V. 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.