



РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ

Број: 10154/06 Г-04/06/9  
Датум: 03.10.2007. године  
4-2/1 ЗД

На основу члана 39. Закона о министарствима ("Службени гласник РС" бр. 43/2007), решења о преносу овлашћења бр.4/97 од 13.03.2007 године и чл. 8. 21 22 и 25. Закона о ознакама географског порекла ("Сл. лист СЦГ" бр.20/2006), члана 192. став. 1. Закона о општем управном поступку ("Службени лист СРЈ", бр 33/97 и 31/01) и Тар. број 81. Закона о административним таксама ("Службени лист СРЈ", бр. 59/98) Завод за интелектуалну својину доноси

**РЕШЕЊЕ**

**РЕГИСТРУЈЕ СЕ** ознака географског порекла **"ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)"** као **ИМЕ ПОРЕКЛА** за производ - роштиљско месо за ћевапчиће и пљескавице од јунећег меса, светло црвене боје, препознатљивог мириса на свеже јунеће месо, уситњеног до одређене гранулације, у току обраде, месу се додају хидрирани сојини протеински препарати (сојино брашно, структурни сојини протеини, сојин концентрат или сојин изолат), со и адитиви (калцијум фосфат и витамин Ц) у количинама које одговарају правилима добре произвођачке праксе произведеног на подручју Јабланичког округа, од здравог јунета, домаћег шареног говечета у типу сименталца, тежине од 420-500 кг. по поступку производње и карактеристикама идентичним онима које су наведене у "Елаборату имена порекла за Лесковачко роштиљ месо за ћевапчиће и пљескавице". Ово име порекла ће бити уписано у Регистар географских ознака порекла под бројем 45.

**Образложење**

Пословно удружење произвођача и прерађивача меса и млечних производа Лесковац, 16000 Лесковац, Дурмиторска бб. поднеском бр. 10154/06 Г-04/06 од 28.07.2006. године поднела је пријаву за регистровање имена порекла са доказом о плаћеној такси и затражила да се у Регистар географских ознака порекла упише име порекла "ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)".

Увидом у пријаву поднету пријаву Г-04/06 од 28.07.2006. године, за регистровање имена порекла - "Елаборату имена порекла за Лесковачко роштиљ месо за ћевапчиће и пљескавице", утврђено је да производ који носи наведено име порекла има следеће карактеристике: Месо за производњу Лесковачког роштиљ меса добија се од јунади домаћег шареног говечета у типу сименталца оба пола, са подручја Јабланичког округа и то од Мушких некастрираних грла старости од 12 до 18 месеци, женских грла старости од 12 до 30 месеци и кастрираних мушких грла старости од 12 до 30 месеци, тежине од 420 до 500 кг. трупова чија је маса од најмање 200 кг. Мускулатура целог трупа треба да буде добро развијена нарочито на леђима, плећи и осталим деловима. Боја јунећег меса мора да буде светло црвена без нијанси мрке или модре боје, а боја масног ткива треба да је светло жућкаста без нијанси жуте боје са препознатљивим мирисом на свеже јунеће месо. Месо треба да има фину структуру при чему се на пресецима мишића не запажају јасне границе

између снопова и снопића, односно, површина пресека је хомогеног изгледа. Месо треба да има добру чврстину, да нема знакова млитавости и водњикавости, а масно ткиво мора да буде чврсто и без знакова уласте конзистенције. Месо се сече на комаде од 300 до 500 гр. од врата, плећке, потплећке, лећа, ребара, потрбушине и подлактице – од предње четврти, а од задње четврти од меса буте и слабина уситњених сецкањем у сецкалицу (кутеру) до одређене гранулације, са додацима кухињске соли до 2,2% рачунато на готов производ, адитива (калцијум фосфат и витамин Ц) у количинама које одговарају правилима добре произвођачке праксе, сојиног протеинског препарата Е-341 и Е-300 у количини од 7 гр. на 1 кг, са садржајем воде од 58 до 61% и масти од 17 до 20%, са роком употребе од 48 часова на Т до +4 Ц и 60 дана на Т -18 Ц, те се од тако добијене масе ручном обрадом (пљескањем) обликују пљескавице, а ручно или уз помоћ левка обликују се ђевапчићи.

Поменути елаборатом и пријавом имена порекла је утврђено да редовну контролу квалитета и процеса производње роштиљско месо за ђевапчиће и пљескавице са именом порекла "ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ђевапчиће и пљескавице)" врши Катедра за хигијену и технологију намирница Факултета ветеринарске медицине, Универзитета у Београду, Булевар ослобођења 18, 11000 Београд, Србија.

Завод је утврдио да је пријава Г-04/06 уредна у смислу чл. 21 ст. 1. Закона о ознакама географског порекла. Чланом 22. истог Закона, прописано је да је Завод дужан да прибави мишљење од надлежног органа о испуњености услова за регистравање имена порекла. Завод је доставио дана 28.06.2007. године под бројем 10154/06 Г-04/06, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије као надлежном државном органу, "Елаборат имена порекла за Лесковачко роштиљ месо за ђевапчиће и пљескавице" ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистравање имена порекла.

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије својим дописом бр. 320-00-5120/2007-08 од 13.09.2007. године који је примљен у просторијама Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде дана 25.09.2007. године, обавестило је Завод да је достављени елаборат размотрило и да на исти нема примедби.

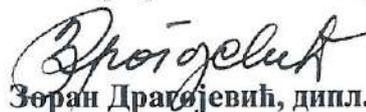
Такса за ово решење плаћена је у износу од 2500,00 динара по Тарифном броју 81. Закона о савезним административним таксама.

На основу предходно изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

#### **Поука о правном леку:**

Ово решење је коначно. Против овог решења може се покренути управни спор непосредно пред Врховним судом Србије у року од 30 дана од дана пријема.

**Руководилац групе за дизајн и  
географске ознаке порекла**



**Зоран Драгојевић, дипл. правник**

#### **Доставити:**

- Подносиоцу пријаве, преко пуномоћника  
Веселина С. Станковића адв.  
Б.А.Куна 35 А/ 12, 16000 Лесковац
- Писарници Завода

Адреса: Кнегиње Љубице бр.5, 11000 Београд, Телефон: 2630-499, факс: 311-23-77

Е-mail: [yupat@yupat.sv.gov.yu](mailto:yupat@yupat.sv.gov.yu)

[www.yupat.sv.gov.yu](http://www.yupat.sv.gov.yu)



ПОСЛОВНО УДРУЖЕЊЕ ПРОИЗВОЂАЧА И  
ПРЕРАЂИВАЧА МЕСА И МЛЕЧНИХ ПРОИЗВОДА  
ЛЕСКОВАЦ

# ЕЛАБОРАТ имена порекла

ПРОИЗВОД :

*ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО*  
*за ћевапчиће и пљескавице*



ЛЕСКОВАЦ 2007 г.

# I ТРАДИЦИЈА И СТЕЧЕНА РЕПУТАЦИЈА ЛЕСКОВЦА И „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА(за *ћевапчиће* и *пљескавице*)”

## II ЛЕСКОВАЦ НАСТАНАК И БИТНЕ ИСТОРИЈСКЕ ОДРЕДНИЦЕ

Лесковачки крај постојао је још у млађем каменом добу, 2000 година пре нове ере. Прва насељена места налазила су се на брду Хисар и у месту Градац, код села Злокућане. Затим су Лесковачки крај насељавали Дарданци, а потом је Лесковачка област потпала под Римско Царство.

У четвртном веку, после распада Римског Царства, ова већ добро насељена област припала је Византији. У шестом веку Цар Јустинијан први подиже град Јустинијане, данас чувени Царичин Град код Лебана.

Словени су ово подручје населили крајем шестог и почетком седмог века Лесковац се први пут спомиње у XI веку у даровници којом је византијски цар даривао област Дубочицу српском жупану Стевану Немањи. Лесковац се као град први пут спомиње 1395. године.

Турска војска поробила је Лесковац и околину 1454 год. Лесковац је под турском влашћу био 423 године.

У XV и XVI веку Лесковац је била варошица и велики привредни и трговачки центар овог дела Србије. Лесковац је био познат по вашарима које су посећивали људи из свих крајева Србије и Балкана. Лесковац је 1807 год. имао 10.000, а већ 1858. године око 15.000 становника. Привредном и културном развоју града нарочито је допринела железничка пруга, која је 1886 год. прошла овим крајем Србије.

Лесковац је ослобођен од Турака 1877 године. У то време град је имао основну школу са 500 ученика и 11 учитеља, а у женској основној школи било је 90 ученица и 3 учитеља. Лесковац је тада имао и нижу гимназију са 100 ученика и 6 наставника.

До зачетка текстилне индустрије у Лесковачком крају дошло је у селу Стројковцу удаљеном 11 километара од Лесковца. У овом селу 1884 год. почела је са радом фабрика гајтана. Убрзо затим у Лесковцу је 1903 год. подигнута и фабрика конопља, а 1906. фабрика сапуна. Прва метална радионица формирана је 1911. године.

У првом светском рату од 1915 до 1918 год. Лесковац је био под бугарском окупацијом. Град је ослобођен октобра месеца 1918 године. У другом светском рату Лесковачки крај је дао велики допринос у борби против фашизма. Шестог септембра 1944 год. савезничка авијација је разорила Лесковац, када је у бомбардовању страдало од 1.500 до 3.000 недужних грађана. Лесковац је ослобођен од фашистичке окупације 11. октобра 1944 године.

## I 2 ЛЕСКОВАЦ-ОПШТЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ

Лесковац са околином представља значајно привредно и туристичко подручје југа Србије. Овај крај има изузетан географски положај. Ту се укрштају и пролазе важне европске саобраћајнице ( путеви, железница и др.). Лесковачки крај обилује богатством природних ресурса, културних споменика, историских знаменитости, као и привредних објеката.



Грб општине Лесковац

Плодна лесковачка котлина окружена је шумовитим обронцима Бабичке Горе, Чемерника, Кукавице и Радана. Котлина је богата водом и сачувала је сва природна богатства тако да представља највећу "фабрику здраве хране под ведрим небом".

Лесковачка паприка и парадајз су на далеко чувени али исто тако и други повртарски производи и њихове прерађевине-специјалитети као што су лесковачки ајвар, љутеница, пинџур, лесковачка грувана паприка, љута и мека, и други производи. Такође, Лесковац је од давнина познат по припремању укусне, здраве, зачињене и сочне хране, у складу са топлим и непосредним, јужњачким темпераментом људи овога краја, а посебно по квалитетним производима од свежег јунећег, свињског и јагњег меса, печених на скари (роштиљу) на ћумур, Међутим, по општем мишљењу, име и светску славу Лесковац је стекао захваљујући свом роштиљ месу - **ЛЕСКОВАЧКОМ РОШТИЉ МЕСУ**, и најзаступљенијим производима од тог меса - *ћевапчићима и пљескавицама*.

Лесковац је познат и по индустрији, нарочито текстилној, због чега је и познат по називу "Српски Манчестер". Развој индустрије допринео је развоју занатства, трговине, угоститељства и туризма, не само у граду, већ и у околини.

Лесковац је још од друге половине XIX века био познат по свом угоститељству: по кафанама и ћевапчићима. Илустрације ради Београд је 1884 год. имао 35.483 становника и 966 кафана, а Лесковац, као други град по величини у Србији, у то време имао је 10.870 становника и 843 кафане.

То много говори о Лесковчанима као дружељубивим људима и мераклијама. Лесковчани су своје кафане користили и у пословне сврхе, где су се, уз чувени лесковачки роштиљ дружили и закључивали послове.

Табела бр.1 Број становника у општини Лесковац од 2001. до 2005. године

Година	Општина Лесковац
2001.	156.877
2002.	156.224
2003.	155.544
2004.	154.895
2005.	154.249

### 13 ЛЕСКОВАЦ-ПРЕСТОНИЦА РОШТИЉА

Између два рата Лесковац је имао велики број удружења и друштава, која су окупљала људе из трговачке, индустријске и занатске струке. Постојала су и два певачка удружења "Бранко" и "Братство", ловачко и соколско друштво, затим друштво лекара и ветеринара, као и два клуба која су неговала српско-француско пријатељство.

У лесковачким кафанама су била седишта свих удружења и друштава. Ту су се успостављали предузетнички контакти и остваривали привредни послови са људима из других крајева Србије.

Најотменије кафане у то време биле су "Златни Праг", "Круна" (касније "Костић"), "Плуг", "Касина" (касније "Таково"), "Париз" и друге. У кафанама су се састајали водећи лесковачки, индустријалци, трговци, занатлије, месари, кафеџије, спортисти, градска интелигенција и др. Кафане су имале своје ђевапчине где су се на роштиљу (скарари) на ђумуру пекли ђевапчићи, пљескавице, уштишци, кобасице и други специјалитети од јунећег и свињског меса.

Лесковчани са поносом истичу у свакој прилици своју улогу у настанку, развоју и квалитативном органолептичком дефинисању данас препознатљивих производа **ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА-ђевапчића и пљескавица**-чему у прилог наводе полукружну засечену фунију, која се и данас користи код обликовања ђевапчића, и скарари за печење меса (роштиљ) на ђумур.

У другој половини прошлог века у Лесковцу су из приватних ђевапчинеца, месара и кафана настали Хотелско-угоститељско предузеће "Балкан" и "Месокомбинат", где су се запошљавали и одакле су потекли најбољи мајстори месари и кулинари из Лесковца и околине. Најпознатији међу њима свакако је и Миодраг Глигоријевић звани "Драги Буре". Када је ХУП „Балкан“ 1969 год. отворио ресторан "Кумбара" у подножју Авале у близини Београда, у њему је лесковачке ђевапчиће и пљескавице спремао овај врхунски мајстор лесковачког роштиља, од јунећег меса из Јабланичког краја које му је свакодневно допремано из Лесковца. Радећи у Београду "Драги Буре" је добио многобојна признања у земљи и иностранству. Године 1967. на светској изложби у Канади био је победник такмичења кулинара у граду Монреалу. Освајач је дипломе и других признања у Минхену, Бечу, Москви Атени, Софији и у другим градовима света. У Италији у граду Стрези 1987 год. његови ученици Драган Маринковић и Мија Ђилић из "Кумбаре" добили су за један други кухињски лесковачки специјалитет, за „лесковачку мућкалицу" признање "Златни кувар Европе" (Козо де Оро).

У то време, последњих деценија 20-ог века, у Лесковачком крају се производило преко 20 Т роштиљ меса дневно, за потребе хотела, ресторана,

ћеваџиница, роштиљница, али и за употребу у домаћинствима, широм бивше СФРЈ и Балкана.

Експанзија месопрерађивачке индустрије и све веће потребе домаћег и страног тржишта за лесковачким роштиљ месом, јачање предузетничке иницијативе оснивањем бројних занатско месарских радњи и кланица, нужно су довели до развоја угоститељства, туризма и трговине, што је све као логичну последицу произвело потребу Лесковца за оснивањем пригодне манифестације ширег значаја у циљу промоције меса и производа од меса, а пре свега **ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА** и **ћеваџића и пљескавица** као његових најпознатијих производа. Тако је настала ЛЕСКОВАЧКА РОШТИЉИЈАДА, која се сваке године почетком јесени одржава у Лесковцу у трајању од недељу дана. Ова традиционална привредно-туристичка манифестација замишљена је као промоција производа од меса и кулинарских вештина у припремању јела, са такмичарским карактером.

Лесковачку роштиљијаду организује Туристичка организација општине Лесковац а њени главни учесници су бројна предузећа и радње за производњу и прераду меса широм Србије, али и привредни субјекти других делатности као спонзори, који појављивање на Лесковачкој роштиљијади сматрају престижом и својом најбољом рекламом. У намери свеобухватног повезивања сродних прехранбених струка, у време Лесковачке роштиљијаде у Лесковцу се одржавају прехранбеним сајам, сајам вина, и низ пригодних манифестација. У време Роштиљијаде Лесковац посети преко 300.000 гостију из земље и иностранства, у организацији регионалних привредних комора, туристичких савеза, збратимљених општина са Лесковцем, или индивидуално, и тада је Лесковац центар овог дела Србије, у посебном свечарском расположењу, а Лесковчани и буквално за то време „живе” на „широкој чаршији” у центру града. Једно од главних догађања на Роштиљијади је такмичење у припреми највеће пљескавице, које ће се у будуће одвијати по правилима „Гиниса”. Лесковачка Роштиљијада има свој информативни лист, а од 2002 г. увршћена је у републички календар приредби.

## II ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА

### II 1

#### АДМИНИСТРАТИВНЕ ГРАНИЦЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА СА КОГА ПОТИЧЕ ПРОИЗВОД „ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО(за ћевапчиће и пљескавице)”

Производ „ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО” чије име порекла је предмет стицања и правне заштите овог Елабората, потиче са подручја Јабланичког региона односно Јабланичког управног округа (Јабланички округ), чији је административни и економски центар град Лесковац.

Подручје Јабланичког округа налази се у јужном делу Републике Србије. Граничи се са Топличким, Нишавским и Пиротским округом на северу, Пчињским округом на југу, Косовом и Метохијом на западу, и Бугарском на истоку.

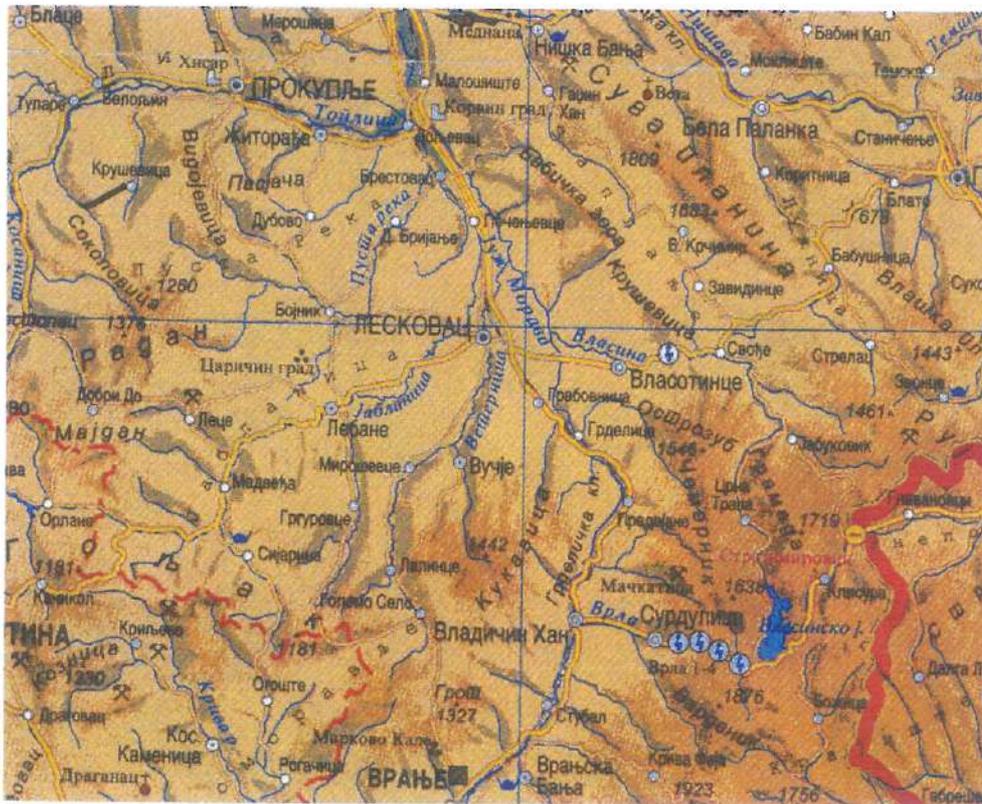
Читаво ово географско подручје површине од 2.771 км<sup>2</sup> покривено је водотоцима река. Највеће реке су: Ветерница, Јабланица, Пуста река, Власина и Јужна Морава која дели округ на два дела. У округу живи укупно 236.375 становника по званичним подацима за 2005 годину.

У административном и територијалном погледу Јабланички округ чини заједница од 6 општина : Лесковац, Лебане, Бојник, Медвеђа, Власотинце и Црна Трава. По економској развијености све општине са овог подручја су испод просека развијености Републике Србије. На географској мапи Јабланичког округа приказане су границе катастарских општина и округа ( географска мапа на страни 8).

Друга битна карактеристика Јабланичког округа огледа се у чињеници да у свим општинама највећи удео у структури стновништва има пољопривредно становништво. У структури привреде уочљиво је да пољопривреда представља основну привредну грану делатности на читавом подручју округа. Пољопривреда индивидуалног сектора је доминантна у свим општинама.



*Географска карта Републике Србије:  
Подручје Јабланичког округа са кога потиче производ  
„ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЈ МЕСО(за ћевапчиће и пљескавице)“*

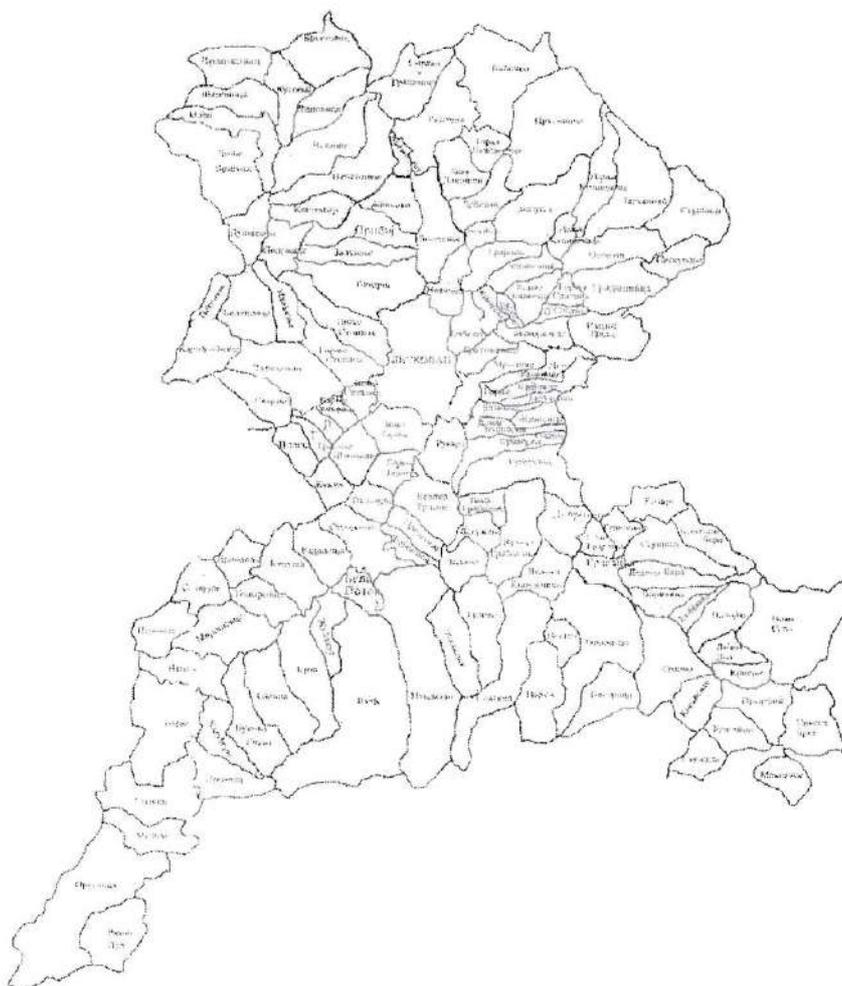


*Физичко-географска карта Републике Србије: Подручје Јабланичко округа*

Општина Лесковац са 162.000 становника и 1.025 км<sup>2</sup> површине једна је од највећих општина у Србији. Смештена је у срцу простране и плодне Лесковачке котлине (дугачке 50, а широке 45 км), највеће морфотектонске потолине у Србији. Захвата део долине Јужне Мораве и делове сливова њених значајних левих притока, Ветернице и Јабланице.

Основну поенту геосаобраћајног положаја општине чини њен положај на иначе композитној моравско-вардарској удолини. Њоме воде кичмене саобраћајнице трансевропског и међуконтиненталног друмског и железничког саобраћаја. Њено највеће насеље, град Лесковац, формиран је на месту где се стичу или одакле се разилазе природне саобраћајнице на уздужним и попречним правцима који воде долинама река Јужне Мораве, Ветернице, Јабланице и Власине.

Са 144 насељена места општина Лесковац је најразуђенија општина у Србији. Три насељена места су градског типа: Лесковац, Вучје и Грделица, од којих је град Лесковац привредни, друштвено-политички, културни и имиграциони центар читавог подручја. У њему тренутно живи 65.000 становника, односно 40% укупног становништва општине.



*Географска мапа: Општина Лесковац са 144 месне заједнице*

## II 2 ГЕОГРАФСКИ ФАКТОРИ КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ И КВАЛИТЕТ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)“

### II 2.1.

#### КЛИМА

Скоро две трећине Јабланичког округа чине брда и планине. Остали део је раван или благо заталасан, што у ширем смислу чини тзв. „Лесковачку котлину“.

Подручје округа има умерено континенталну климу, са знацима одређених степских карактеристика, које се све чешће огледају појавом високих температура и дугих сушних периода током највећег дела лета. Неповољан је распоред падавина. Током зиме и пролећа је око 70% , а само 30% током лета и јесени. Низак је ниво укупних падавина у току године,у низијским деловима у просеку од 600 до 620 лит./м<sup>2</sup>,а у вишим,планинским око 800 лит./м<sup>2</sup>.То су најзначајнији и одређујући услови за структуру пољопривредне производње.

Умерено-континентална клима, одређена географском ширином (43° с.г.ш.), надморском висином (210-240 м) и рељефом (повољан размештај висија и низија) утицала је да одувек ово подручје буде погодно за живот и основне привредне активности. Зато и њено епицентрално насељено место, град Лесковац, смештен у готово геометријској средини Лесковачке котлине, има већ 600 година дугу писану историју, а сматра се да је на овом месту постојало насеље још у време 2.000 година п.н.е.

Географски положај општине Лесковац и вертикална разуђеност (долине, брдски и планински предели) условили су формирање поднебља које је на прелазу између умерено-континенталне и средоземне климе са обележјем субхумидне, понекад чак аридне.

Прелазна годишња доба су нестабилна, са нешто хладнијим пролећем у односу на јесен. Лета се одликују стабилношћу временских прилика с могућим краткотрајним локалним пљусковима. За зиму су карактеристичне честе циклонске активности са Атланског океана и Средоземног мора.

Средња годишња количина падавина је нешто испод 700 мм, с тим што највише падавина има у новембру ( 47мм). Према подацима метеоролошке станице у Лесковцу, просечна количина падавина у вегетационом периоду април – септембар у раздобљу 1950-1962 год. била је 309 мм, а у периоду 1985-1992 год. 293 мм, што указује на постепено смањивање падавина.

Средња годишња температура је 11,6 °С(по Целзијусу) ,а за вегетациони период 18,4 °С.Што се годишњих доба тиче, средње температуре су :

- пролеће	11,2 °С
- лето	21,5 °С
- јесен	12,4 °С и
- зима	1,5 °С

Најхладнији месец је јануар са 0,2°С , а најтоплији јул са 22,5 °С .У оквиру вегетационог периода има мразних дана, и то : у априлу 0,9 и мају 0,1.

Општа је оцена да су климатски услови у општини Лесковац повољни за производњу у сточарству, а нарочито у говедарству. За гајење биљака неопходно је наводњавање због мањка воденог талога.

## II 2.2.

### ЗЕМЉИШТЕ

#### а) Општа својства

У Јабланичком округу је евидентирано око 154.750 хектара пољопривредног земљишта,што чини 55.8% од укупних површина. Структура коришћења пољопривредног земљишта је следећа : близу 50,7% или 78.490 хектара су оранице и баште,само 9,7% је под воћњацима и виноградима,а око 39,6% су ливаде и пашњаци.

Већина земљишних типова су средње тешког механичког састава и осредње су порозна. По хемијском саставу земљишта су углавном кисела, док је садржај хумуса низак, а уз то и са скромним физиолошки активним фосфором и калијумом.

Сам начин коришћења ораница је доста екстензиван, јер у сетвеној структури углавном преовлађују житарице, док је учешће осталих култура ниже него у другим развијенијим регионима у Србији.

У целини, и поред наведених неповољности и ограничења, пољопривредно земљиште је веома значајан потенцијал за посматрано подручје и то нарочито када се ради о пространим ливадама и пашњацима, као најекстензивнијем начину коришћења пољопривредних површина.

### **б) Пољопривредно земљиште**

Лесковачка општина располаже са 102.498 ха укупне земљишне површине. Од тога је 58.764 ха, односно 57% пољопривредно земљиште. Орографска и хидрографска разуђеност земљишта омогућује разноврсну биљку и сточарску производњу.

Лесковачка котлина, са надморском висином од 220 до 450 метара, на северу је отворена ка Нишком пољу, а према истоку и западу затварају је брдско-планински терени. Јужни део општинске територије претежно је брдско-планински и затвара долину Јужне Мораве и упоредну долину Ветернице, а према западу пружа се долина Јабланице.

Низије, односно земљиште са надморском висином од 220 до 250 метара заузимају 34% пољопривредне површине. Брежуљкасти терени од 250 до 450 метара 36%, а брдско планински терени са преко 450 метара надморске висине чине 30% укупне пољопривредне површине.

Низије у општини Лесковац су најплодније и користе се претежно за ратарско-повртарску производњу, док су брежуљкасти терени погодни за производњу крмног биља.

У погледу педолошких карактеристика пољопривредно земљиште одликује се великом разносврсношћу ( 10 класа, 13 типова, 22 подтипа, 42 варијетета, 53 форме). На основу подобности за пољопривредну производњу земљиште је разврстано у 8 бонитетних класа.

За интензивну пољопривредну производњу најпогоднија су земљишта од прве до треће класе која захватају 41% укупних обрадивих површина. За разлику од њих, земљишта осталих бонитетних група захтевају озбиљније мере поправке, већу пажњу при избору врсте и сорте биљака, и потпуније мере агротехнике за остварење успешне производње на њима.

О бонитету земљишта у општини Лесковац постоје значајни подаци који су резултат досадашњих истраживања, а представљају добру основу за предузимање мера поправке земљишта у циљу ефикаснијег привређивања.

У складу са одредбама Закона о пољопривредном земљишту из 1991. године урађена је студија „Основе коришћења пољопривредног земљишта општине Лесковац“ која садржи потребне податке о агропедолошким, агрохемијским и другим карактеристикама земљишта. У новије време приводе

се крају агрохемијска испитивања на свим већим комплексима, што ће бити путоказ за примену савремених мера за остварење високе и рентабилне производње.

## II 2.3.

### ВОДЕ

Лесковачка котлина налази се у југоисточном делу Србије са укупном површином од 700 км<sup>2</sup>. У морфологији саме котлине доминирају простране алувијалне равни Јужне Мораве, Ветернице и Јабланице.

Хидрографска мрежа Лесковачке котлине је врло развијена. Доминира река Јужна Морава, која је са својим притокама формирала дендрипични тип дренаже.

Општина Лесковац богата је како површинским тако и подземним водама. Река Ветерница је до Првог светског рата била незагађена вода која се између осталог користила и за пиће.

Подземне воде јављају се у два основна вида, као фреотска и пукотинска издан, из којих се храни и хидрографска мрежа. Поред ових карактеристична је и појава артерских подземних вода до дубине од 100 м. Хидрографска мрежа је вема густа, посебно у вишим деловима општине, док се на дну Лесковачке котлине формира значајан хидрографски чвор у коме су Јужна Морава и њене притоке: Власина, Ветерница, Јабланица и Пуста река. Режим свих ових река у основи је бујичарског карактера, а Ветерница, Јабланица и Пуста река имају карактер правих сушица.

Математички модел и досадашња истраживања указали су да се из подземља може захватити 500 l/sec воде или 15,5 милиона м<sup>3</sup> годишње.

Од великог значаја су водосистеми Барје и Брестовац. Брана Барје налази се на реци Ветерници са објектима за дистрибуцију и пречишћавање воде и представља систем чије су пројектоване могућности око 800 l/sec воде за пиће. Водосистем Брестовац са протоком од 120 l/sec из чијег дистрибутивног система би требало да се водом за пиће снабдевају насеља северног дела општине Лесковац.

Постојећи објекти за водоснабдевање, као и започети водопривредни објекти представљају значајни и неопходни потенцијал за развој нових индустријских грана.

## II 2.4.

### ШУМСКИ РЕСУРСИ

Територија општине Лесковац располаже са нешто ивше од 33.000 ха шума и шумског земљишта, што у односу на укупно површину општине чини око 1/3 шумовитости. Државне шуме покривају површину од 9.850 ха, односно 29,5% од укупних површина под шумом, док приватне шуме покривају површину од 23.500 ха или 70,5%.

У структури друштвених шума преовлађују високе шуме са 66%. У дрвној маси су преодминантни лишћари 99% од чега највише букве 96%, па хрост око 4%. У државним шумама има око 90 км путева од чега 49 км тврдих и 41 км меких, што чини путну мрежу густине 10,6 м на једном хектару шумске површине.

Шуме у приватном власништву су мање заступљене у дрвној маси око 50% и површинама 73,3%. Оне су разбијене на велики број парцела и власника што је условило постојање знатних разлика у њиховом стању и начину газдовања. У структури такође преовлађују високе шуме 52%.

Осим пречишћавања ваздуха и обнављања кисеоника, шуме су веома значајне за снабдевање становништва општине водом, јер се око 60.000 становника општине (од укупно 162.000) у 102 насеља, снабдева водом за пиће из гравитационих водовода који захватају воду из природних шумских извора.

На подручју општине Лесковац постоје повољни услови за живот различитих врста дивљачи и развој ловства. Ловство овде има дугу традицију. Међутим, у досадашњем развоју имало је више спортско-рекреативан и друштвени него привредни значај. На ловним теренима регистрована је срнећа дивљач, дивља свиња, зец, јаребица, фазани, вук, јазавац, лисица, ласица итд.

### **III ДРУШТВЕНО ЕКОНОМСКИ АМБИЈЕНТ И ПРИВРЕДНИ РЕСУРСИ**

#### **III 1 ДРУШТВЕНО ЕКОНОМСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ**

Развој привреде на подручју Јабланичког округа, у последњих педесет година, није био таквог обима и динамике да би у потпуности могао да апсорбује расположиву радну снагу, па је овај крај увек био миграторно подручје. Померања становништва нису била усмерена само према његовом ширем окружењу, већ су се догађала и унутар самог округа. Док се број становника у значајном делу брдскопланинских насеља, па и у читавим општинама (Црна Трава), драстично променио, нешто веће градске агломерације, као што је Лесковац, а донекле Лебане и Власотинце, расле су знатно брже, чак и изнад својих комуналних и других инфраструктурних и привредних могућности.

Према последњем попису из 1991. године Јабланички округ бројао је 255.011 становника, што је у односу на претходни попис из 1981. године мање за 7.520 становника.

Такође, једна од карактеристика привредно недовољно развијених подручја какав је и овај крај, јесте висок удео пољопривредног становништва у укупном броју становника. У зависности од општине тај проценат се креће од 8,4 до 31%, а на нивоу округа проценат пољопривредног становништва износи 21%. Обзиром на актуелну привредну ситуацију не може се очекивати да ће у блиској будућности доћи до неких значајних промена у економској структури становништва на овим просторима.

Висока аграрна насељеност, а у недавној прошлости и аграрна пренасељеност, узрок је веома спорог мењања поседовних односа. Значајан је и утицај природних фактора, овог, претежно брдско-планинског подручија. Отуда је овде и доминантан ситни индивидуални посед, док је удео површина које користе крупна предузећа из области пољопривреде веома низак и креће се испод 5%.

Према резултатима последњег пописа из 1991. године број домаћинстава која поседују пољопривредно газдинство износио је 40.766. Према величини земљишног поседа, у структури ових газдинстава преовлађују категорије са најмањим поседом-до 3 хектара, којих је око 43,2%. Међутим то није карактеристика само овог подручија, већ и читаве Србије. Такође јављају се и разлике по општинама, при чему је заступљеност најмањих газдинстава израженија у околини већих градских центара, односно тамо где је највећи аграрни притисак (Лесковац, на пример).

Насупрот томе, у планинским подручјима (Медвеђа, Црна Трава,) бројнија је заступљеност газдинстава са већим поседом. Но, и поред тога што су са већим поседом, већина газдинстава у планинском подручју слабије су економске моћи, јер се земљиште са којим располажу користи на веома екстензиван начин.

Значајна друштвено-економска карактеристика свакако се огледа у величини и организованости основних субјеката пољопривредне производње-индивидуалних пољопривредних газдинстава, предузећа и земљорадничких задруга.

Индивидуална газдинстава која у свом поседу држе највећи део земљишта и сточног фонда су уствари ситна породична газдинстава, чија просечна величина једва достиже око 3,3 хектара. Просечна површина њихових ораничних површина још је мања и износи 1,8 хектара. Овако уситњен посед истовремено је распарчан на велики број парцела, са малом површином по парцели.

Привредни субјекти у области пољопривреде располажу са свега 4,1% ораничних површина, односно 12,7% воћњака и 13,3% винограда. Њихово учешће у сточном фонду готово је безначајно. Значајнија предузећа у овој области су „Поречје“ Вучје, Навип-Плантажа“ Доње Стопање, „Аграр“ Бошњаце, „Винарска-Подруми“ Власотинце, „Пољопривреда“ Лесковац и „Пуста река“ Бојник, у стечају.

Од 35 земљорадничких задруга 22 су пословно активне, а међу њима истичу се „Грделица“, „Бабичко“, „Оруглица“ и „Дубочица“.

## **III 2 ПРИВРЕДНИ РЕСУРСИ**

### **III 2.1. ПРЕХРАМБЕНА ИНДУСТРИЈА**

Потпунија валоризација примарне пољопривредне производње, остварује се преко разних облика прераде, како у домаћој радиности тако и у оквиру великих агроиндустријских капацитета.

Домаћих породичних „радионица“ за прераду пољопривредних производа има скоро онолико колики је и број индивидуалних пољопривредних газдинстава. Након задовољавања својих (кућних) потреба неки од ових производа износе се на пијаце ради продаје. Најважнији производи домаће радиности су: разне врсте белих сирева, кајмак, ракија, као и прерађевине од поврћа ( кисела паприка, купус, ајвар љутеница и сл.), а од меса-спржа, на пример . Углавном су то производи који се производе у малим серијама, са индивидуалним и специфичним технологијама, али без одговарајуће и перманентне контроле квалитета и здравствене исправности.

Поред домаће радиности, на овом подручју послују и предузећа за прераду пољопривредних производа са значајним капацитетима прераде, и то : „Поречје“ Вучје, „Аграр“ Бошњаце, „Улпин“ Лесковац, „Месокомбинат“ Лесковац, „Уми-пек“ Лесковац, „Млекара“ Лесковац, „Винарски-подруми“ Власотинце, земљорадничка задруга „Грделица“, и др. Ова и друга мања предузећа располажу капацитетима који годишње могу да прихвате и прераде следеће количине пољопривредно-прехранбених производа : хладњаче 21.000 тона разног воћа и поврћа, млинови (са силосима) 35.000 тоне жита, пекаре 15.000 тона хлеба, концентрата за исхрану стоке 16.000 тона, подруми вина 14.200 тона грожђа, дестилерије 3.000 тона вина, кланице -22.500 тона стоке за клање и 3.000 тона месних прерађевина, и друге робе.

Осим код млинско-пекарске индустрије која своје капацитете за производњу хлеба користи са близу 80%, искоришћеност капацитета осталих прерађивача креће се око 20%. Такође, поред недовољне искоришћености капацитета доста је незадовољављућа и структура прерађевина као финалног производа овдашње индустрије због недостатка виших фаза прераде.

Узроци оваквог стања индустријске прераде су једнострана производна оријентација и недовољна повезаност са сировинском базом, што се посебно односи на кланице и млекаре, као и на прераду воћа и поврћа. Већа међусобна повезаност примарне пољопривредне производње и капацитета прехранбене индустрије, у оквиру јединственог репродукционог ланца производње хране, довела би до бржег развоја агрокомплекса и читаве привреде овог подручја.

### III 2.2.

### РАТАРСТВО

Упоредном анализом података, у дужем временском периоду, може се уочити да се структура и обим производње веома тешко, скоро никако, не мењају. Ово је нарочито изражено у производњи ратарских култура.

*Табела број 2 Коришћење земљишне површине за производњу појединих пољопривредних култура*

Редни број	Култура	Површина -ха-	Принос -кг/ха-	Производња -тона-
1.	Жита:	50.800		
	-Пшеница	23.500	3.160	74.260
	-остала стрна жита	2.300	3.000	6.900

	-Кукуруз	25.000	3.600	90.000
2.	Индустријско биље	2.350		
	-Сунцокрет	1.200	1.800	2.160
	-Дуван	500	1.200	600
	-ост.инд.биље	650		
3.	Повртарско биље	10.600		
	-Кромпир	4.600	9.000	41.400
	-ост. поврће	6.000		
4.	Крмно биље	11.100		
5.	Угари и необрађено земљиште	3.640		
Оранице –свега		78.490		

Највећи део ораничних површина-64,7% користи се за производњу житарица,док је под индустријским биљем свега 3% површина.Овакво стање последица је традиције и навика наших произвођача, климатских прилика овог поднебља,али и одсуства адекватне политике развоја пољопривредне производње.

Сетвена структура која се остварује у гајењу њивског биља приближно је изнета у табели број 1.2.

### III 2.3. ПОЉОПРИВРЕДНА МЕХАНИЗАЦИЈА

Велики,ако не и одлучујући утицај на искоришћавање расположивих земљишних и других ресурса у пољопривреди,има опремљеност газдинстава одговарајућом механизацијом.

Уз ове податке треба напоменути да је пре 20 година трактор поседовало свако двадесетпето пољопривредно газдинство,данас у Јабланичком округу на свака 2,5 газдинстава долази по један трактор,или-један трактор долази на 4,8 хектара ораница.

Међутим,ако се анализира број прикључака по једном трактору као вучној машини,стање је знатно неповољније.Код нас,на један трактор,рачунајући и приколице које служе за транспорт разних роба и материјала и ван потреба пољопривреде,долази свега 2,7 прикључака.Ако се из овог броја исклуче приколице онда је то само 2,3 прикључака по свакој вучној машини.Тај број у развијеним земљама је око 7 прикључака трактору као вучној машини.Као додатну отежавајућу околност стања нашег машинског парка у пољопривреди треба напоменути његову велику застарелост и израубованост-у преосеку од 15 до 17 г.

### III 2.4. СТОЧАРСТВО

Велике травнате површине којима располаже ово подручје,упућују на закључак да би у наредном периоду сточарство морало да има веће учешће у стварању дохотка у оквиру укупне пољопривредне производње.Како је расположиви сточни фонд највећим делом у поседу индивидуалних газдинстава,

сва даља разматрања у сточарству биће јединствена, без података о природи власништва. Број домаћих животиња приказан је у *табели број 3*.

**Табела број 3 Број стоке у Јабланичком округу од 1990. до 2001. године**

Година	Г о в е д а		С в и њ е		О в ц е		Ж и в и н а
	Укупно	Женска Приплод грла	Укупно	Женска Приплод грла	Укупно	Женска Приплод грла	Укупно
1990	66.011	46.624	105.801	27.485	48.347	32.539	818.804
2000	52.406	40.418	77.630	24.227	16.185	13.511	785.252
2001	46.890	37.567	71.137	23.388	15.046	13.252	572.748

Из података у табели лако је уочити да кретање бројности свих врста стоке, у протеклих десет година, има тенденцију сталног пада. Смањење броја стоке, у посматраном периоду износи код говеда за 29%, свиња за 33% , оваца 69% и живине за 30%.

Када се ради о расном саставу, код свих врста стоке, у последњих двадесетак година, дошло је до запажених квалитативних промена. Наиме, у говедарству данас преовлађује сименталска раса и домаће шарено говече у типу сименталца, код свиња то је углавном ландрас (полако се шири и пијетрен). Код оваца: сврљишка праменка, пиротска праменка и мелези са вирнтенбергом. Код свих домаћих животиња дошло је до повећања производње меса и млека.

### III 3

#### СИРОВИНСКА БАЗА ЗА ПРОИЗВОДЊУ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА (за ђевапчиће и пљескавице)“

Сировинску базу за производњу „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА“ представљају сва говеда сименталске расе у Јабланичком округу. Месо се добија клањем јунади тежине од **420-450** и до **500** кг.

У *табели број 4* наведено је бројно стање говеда од 2001. до 2005 г.

**Табела бр.4 Број говеда у Јабланичком округу од 2001. до 2005. године**

Година	Јабланички	О к р у г
	Број грла говеда на 100 ха обрадиве површине	Број говеда укупно
2001.	38	47.225
2002.	38	47.166
2003.	36	44.757
2004.	37	<b>46.140</b>
2005.	39	<b>48.411</b>

Број говеда у Општини Лесковац изнели смо у *табели број 5*.

**Табела бр. 5 Број говеда у Општини Лесковац од 2001. до 2005. године**

Година	ОПШТИНА ЛЕСКОВАЦ	
	Број грлаговеда на 100 ха обрадиве површине	Број говеда укупно
2001.	38	19.631
2002.	38	19.837
2003.	36	18.356
2004.	44	22.742
2005.	46	23.877

У Републици Србији су обележена сва говеда током 2005. године. Све промене настале током 2006. године региструју се од стране ветеринарске службе.

Број обележених говеда изнели смо у *табели број 6*

*Табела број 6 Број обележених говеда у општинама Јабланичког округа у 2006.години*

ОПШТИНА	БРОЈ ОБЕЛЕЖЕНИХ ГОВЕДА
ЛЕСКОВАЦ	20589
БОЈНИК	3645
ЛЕБАНЕ И МЕДВЕЂА	10608
ВЛАСОТИНЦЕ И ЦРНА ТРАВА	5364
УКУПНО:	40206

Ветеринарске станице обележиле су сва говеда ушним маркицама у општинама Јабланичког округа.

Број обележених говеда изнели смо у *табели број 7*

*Табела број 7 Број говеда која су обележиле ветеринарске станице у 2006.години*

ОПШТИНА	ВЕТЕРИНАРСКА СТАНИЦА	БРОЈ ОБЕЛЕЖЕНИХ ГОВЕДА
ЛЕСКОВАЦ	ЈВС „ЛЕСКОВАЦ“	10231+1100= 11331
ЛЕСКОВАЦ	ПВС „БУРА – ВЕТ“	6022
ЛЕСКОВАЦ	ПВС „ГОРАН – ВЕТ“	2446-30= 2476
ЛЕСКОВАЦ	ПВС „ВЕТА – ДОГ“	760
БОЈНИК	ЈВС „БОЈНИК“	3645
ЛЕБАНЕ	ЈВС „ЛЕБАНЕ“	10608
ВЛАСОТИНЦЕ	ЈВС „ВЛАСОТИНЦЕ“	5364

### III 4 ЗДРАВСТВЕНА ЗАШТИТА И КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА

Ветеринарска служба у Републици Србији организована је на основу Закона о ветеринарству („Сл.Гласник РС“, бр.91/05). Ветеринарска служба организована је као јавна (државна) и приватна служба. Ветеринарска служба у Јабланичком округу организована је са радом ветеринарским станицама и то : 4 јавне и 4 приватне, као и 7 приватних ветеринарских амбуланти. При ветеринарској служби упошљено је 92 дипломираних ветеринара, 51 ветеринарских техничара и 10 ветеринарских инспектора.

Ветеринарске станице у Јабланичком округу раде на спровођењу Програма мера здравствене заштите животиња за 2006. годину („Сл.Гласник РС“, бр.38/2006). Ветеринарске станице у сарадњи са Републичком ветеринарском инспекцијом која је лоцирана у округу и у наведеним општинама, доносе Оперативне планове за спровођење „Програма наређених мера вакцинације и дијагностичког испитивања животиња за нарочито опасне заразне болести“.

Ветеринарске станице и приватне ветеринарске амбуланте раде на здравственој заштити животиња од заразних, паразитских и органских болести, као и на пружању одређених акушерских и хирушких захвата.

Ветеринарска служба ради на измени расног састава животиња применом вештачког осемењавања код крава, и свиња, а код оваца и коза контролише природно парење. Добијени квалитетни подмладак чува се за репродукцију и даљи одгој и негу. Мушка телад се усмеравају на производњи јунећег меса за потребе домаћег тржишта и тржишта Европске уније, САД, Русије и других земаља. Сва говеда се чувају у стајама сеоских домаћинстава и код њих се организује предтов јуница. Финални тов се организује код приватних и друштвених фармера на територији Јабланичког округа.

Ветеринарске службе у сарадњи са пољопривредном службом раде на едукацији сточара о нези, правилној исхрани и експлоатацији свих домаћих животиња. Ово образовање се нарочито односи на преживаре, односно на говеда и овце. У исхрани преживара користи се храна домаћег порекла, са подручја Јабланичког округа, било да је реч о кабастој храни (сено, детелина и силажа) или концентрованој (састављеној од домаћег кукуруза, овса и јечма и другог зрневља), уз додатак витаминских и минералних материја.

*Јабланички округ за разлику од других округа у Републици Србији још увек је здрава и еколошки чиста средина. У тој средини све животиње, а нарочито преживари још увек се на традиционални начине искључиво хране сточном храном која је произведена на сопственом имању. Са таквом „домаћом“ исхраном, и природном исхраном уз редовно коришћење паше, добија се квалитетно месо од закланих говеда, оваца, свиња, коза и других животиња.*

Са правилном и здравом исхраном, солидним смештајем и одређеном негом добија се здрава и квалитетна животна намирница анималног (животињског) порекла. Квалитет и устаљени стандард животних намирница из

Јабланичког округа поред теренске ветеринарске службе обезбеђује и помаже у раду Републичка Ветеринарска инспекција, пољопривредна служба у кланицама и млекарама, као и Ветеринарски специјалистички завод у Нишу и факултет Ветеринарске медицине у Београду. Испитивање здравствене и квалитативне исправности животних намирница анималног порекла у редовној контроли обавља Ветеринарски специјалистички завод у Нишу. Институт за квалитет меса у Београду, ЦИН у Београду и Ветеринарски факултет у Београду врше суперанализе здравствене исправности и квалитета ових намирница.

На основу досадашњих испитивања здравствене исправности Лесковачког роштиљ меса и квалитета готових производа ћевапчића и пљескавица, као и производа од млека, закључак је да је њихов квалитет и здравствена исправност у складу са законским прописима и позаконским актима Републике Србије.

Народна Скуптина Републике Србије донела је Закон о ветеринарству у 2005 год. који је у потпуности усклађен са свим законима и позаконским актима Европске Уније. Његовом применом од стране произвођача и прерађивача меса и производа од меса, као и од стране служби контроле и Ветеринарских служби на територији Јабланичког округа, обезбеђује се добро здравствено стање код животиња.

Ветеринарска служба Јабланичког округа током 2005. и 2006. године обележила је око 14.000 говеда, и са Републичком Ветеринарском инспекцијом спроводи Програм мера здравствене заштите говеда. Целокупна говедарска производња је под сталном контролом Републичке Ветеринарске инспекције, а о здрављу животиња брине локална ветеринарска служба.

Зато сточари у Јабланичком округу имају обавезу да даље наставе са традиционалним и природним начином исхране говеда, јер ће на тај начин очувати квалитет и здравствену исправност јунећег и говећег меса. Сточари Јабланичког округа су ранијих година били велики извозници јунећег меса, па је зато Европска Унија у 2005 год. одобрила квоту од око 9.000 тона за извоз јунећег меса из наше земље.

Квалитет и здравствена исправност нашег јунећег меса постиже се правилном исхраном, а на кланичарима је да тај квалитет унапреде и стандардизују током прераде јунећег меса у производе. *Лесковачко роштиљ месо (за ћевапчиће и пљескавице)* се искључиво прави од јунећег меса са одређеног дела тела јунета и као сировина је изузетног квалитета за производњу животне намирнице животињског порекла.

Ако се овоме дода да у *Јабланичком округу нема ни једне заразне болести са Листе А Међународног зоосанитарног кодекса из Париза, нарочито опасних заразних болести*, онда можемо рећи да је Јабланички округ, са својим сточарима и са кланичком и прерађивачком индустријом, спреман да крене са извозом јунећег меса као и свог *Лесковачког роштиљ меса*.

#### **IV ЛЉУДСКИ ФАКТОРИ КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И РЕПУТАЦИЈУ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА (за ћевапчиће и пљескавице)“**

##### **IV 1.1. СТАНОВНИШТВО**

У последње четири деценије број становника општине Лесковац био је у сталном порасту, да би се тај тренд знатно успорио између последња два пописа. Према последњем попису 2002 год. општина има 162.000 становника (са становницима који су на привременом раду у иностранству). У прошлом веку она је била значајно имиграционо подручје за скоро све околне општине, тако да се у том периоду доселило онолико становника колико данас има град Лесковац (65.000).

Но, на основу кретања наталитета и морталитета у периоду 1996-2002 год. природни прираштај је почео да губи снагу природног генератора и обнављача становништва, а емиграциони потенцијали из непосредне околине су исцрпљени, тако да је он сада неутрални фактор раста.

Старосна структура становништва има одлике старења, што значи дисхармоничне односе међу старосним групама. Она још увек није стабилизована те се очекују њене промене у правцу већег старења са све неповољнијим демографским последицама.

Независно од будућих трендова природних и миграционих компоненти, досадашње њихово кретање формирало је у општини Лесковац значајан демографски потенцијал, један од највећих у Републици Србији, који својом бројношћу и оспособљеношћу чини битан фактор економског развоја општине, па и Републике Србије.

##### **IV 1.2. ДЕМОГРАФСКА КРЕТАЊА-СТРУКТУРА И ОСОБЕНОСТИ**

У условима континуираног привредног развоја у последњих 50 година, чији је главни генератор био развој индустрије, остварене су значајне промене у обиму и структури радног контингента општине Лесковац. Према подацима последњег пописа у општини је на тржишту радне снаге регистровано преко 70.000 активних лица, а процењује се да их је крајем 2003 год. било 72.000.

Снажна деаграризација становништва најизразитија је последица свих кретања. Процењује се да је у овом тренутку на директан или индиректан начин за пољопривреду везано 28.000 становника што чини 17% укупног становништва, односно 39% од активног, што се још може сматрати високом учешћем пољопривредног становништва.

Бржи темпо и карактер укупног развоја утицали су и на демографске токове ширег размера што је резултирало изразитом територијалном покретљивошћу становништва. Посебан облик просторне покретљивости на овом подручју представљају дневне миграције. Дobar део дневних миграција потиче са подручја која природно гравитирају Лесковцу, Бојнику, Власотинцу,

Вучју и Грделици, што значајно поставља услове за обезбеђивање одговарајуће саобраћајно-комуналне компоненте.

Људски потенцијал општине, како по свом обиму, тако и по образовним и стручним карактеристикама, представља битан фактор развоја, и поред тога што се образовна структура становништва налази још у току процеса трансформације од неразвијене ка савременој.

## **IV 2 УЛОГА ЗНАЊА И ИСКУСТВА РАЗНИХ СТРУКА У ПРОИЗВОДЊИ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА (за ћевапчиће и пљескавице)”**

### **IV 2.1. Допринос Ветеринарске службе у заштити и контроли здравствене исправности и квалитета**

#### **„ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)”**

Квалитетно јунеће месо добија се клањем јунади товљених у товилиштима сеоских домаћинстава. Традиција говедарства у Лесковачком крају сеже у далеку прошлост и увек је била везана за сељака као социјално економску категорију. Овај крај је познат по грлима говеда са добрим здравственим стањем које омогућује нормално одвијање физиолошких активности у добијању надалеко познатог и препознатљивог квалитетног подмлатка, а посебно меса и млека.

За квалитет и здравствену исправност меса и производа од меса одговорне су ветеринарска и пољопривредна служба Јабланичког округа и општине Лесковац, у складу са позитивним законским прописима. Ветеринар прегледа животиње пре клања у кланици, а затим и на линији клања, све до печатирања и утовара. Ветеринарска станица „Лесковац” и служба ветеринарске инспекције контролишу квалитет, хигијенску и здравствену исправност меса и производа од меса у промету на мало и велико. Надзор над применом важеће законске регулативе у производњи, преради и промету меса и месних производа, спроводи се у угоститељским објектима и код производно-прерађивачких и трговинских субјеката, редовним и ванредним контролама у координацији са пратећим инспекцијским службама других надлежности-санитарном, тржишном.

### **IV 2.2. Допринос пољопривредне струке на селекцији и репродукцији у говедарству**

Посебан и велики допринос у развоју говедарства дали су пољопривредни инжењери сточарског смера спроводећи конкретне мере и акције на репродукцији и селекцији у сточарству Лесковачког краја. Расни састав у говедарству мењао се применом вештачког осемењавања крва од стране ветеринарске службе, и контро-лисаног парења плодковица од стране

зоотехничке службе,на који начин је и настало „домаће шарено говече у типу сименталца”-слика бр.1.



*Слика 1 Рад оцењивачке комисије на 13. изложби приплодних крава и јуница „сименталске“ расе, одржане у Лесковцу*

Сав женски говедарски подмладак служио је за даљу репродукцију,док су мушка телад коришћена за даљи тов у јунад,за потребе домаћег и страног тржишта.

Посебан допринос високообразованих кадрова пољопривредне струке огледа се у образовању сточара путем стручних предавања и популарне литературе,на који начин је обезбеђена стална,систематска двосмерна комуникација између науке и базе,теорије и праксе.Евидентно је подигнут ниво знања сточара Лесковачког краја о правилној исхрани, смештају и експлоатацији стоке на научној основи и у складу са светским стандардима.Зато је данас у Лесковачком крају,уместо примитивне „буше” и „лесковачке биволице”,неприкосновено „домаће шарено говече у типу сименталца”.

Због очигледне потребе сточара и привреде овога краја у целини,а посебно саме технологије прераде меса,у Лесковцу је основан Технолошки факултете као високообразовна установа са циљем дугорочне производње кадрова ради обезбеђења даљег развоја ове привредне гране.Технолошки део производње у говедарству ранијих година водили су ветеринари и пољопривредни инжењери технолошког смера,док су инжењери технолошке струке били веома дефицитарни.

#### IV 2.3. Улога техничког и мајсторског кадра у обради меса у кланицама и објектима за прераду и продају меса

Посебну улогу у настанку и афирмацији „*ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)*” има технички и мајсторски кадар изникао вишедеценијском мануфактурном праксом производње овог производа, старој скоро два века, који је генерацијама преносио своје умеће и искуство.

Лесковчани су данас и ван свога краја и граница Србије познати и признати мајстори роштиља, односно производње свих производа од меса а нарочито ћевапчића и пљескавица, а највећу заслугу за то, осим географског порекла меса које користе, имају управо они који су својом умешношћу створили ново занимање, нову професију-роштиљџија-лесковачки роштиљџије.

У прилог изнетом сведочи и чињеница да у Лесковцу већ 100 година постоји средња пољопривредна школа, једна од најстаријих у Србији, која се бави образовањем пољопривредних техничара посебно сточарског и прехрамбеног смера, са образовном политиком базираном на актуелним домаћим и страним научним достигнућима у овој области.

### IV 3 СТРАТЕГИЈА РАЗВОЈА ПОЉОПРИВРЕДНЕ ПРОИЗВОДЊЕ ДО 2020 ГОДИНЕ У ОПШТИНИ ЛЕСКОВАЦ

#### IV 3.1.

#### РАЗВОЈНА ДОКУМЕНТА О ПОЉОПРИВРЕДИ ОПШТИНЕ ЛЕСКОВАЦ

Скупштина општина Лесковац усвојила је „Стратегију развоја пољопривредне производње до 2020 године“. У стратегији је посебно разрађен развој сточарства, а детаљно су урађене мере селекције и репродукције у говедарству, свињарству и овчарству.

Због значаја који има производња јунећег меса за потребе домаћег тржишта и Европске Уније урађен је посебан „Пројекат производње јунећег меса у општини Лесковац“. У оквиру овог пројекта посебно је разрађен Програм стандардизације и унапређења производње *Лесковачког роштиљ меса(за ћевапчића и пљескавица)*.

Пословно Удружење произвођача и прерађивача меса и млечних производа Лесковац поднело је захтев за признање колективног жига 06. Јула 2006 год. Заводу за интелектуалну својину РС, под бројем Ж-1513/06, а све у циљу заштите права коришћења производа *Лесковачко роштиљ месо(за ћевапчиће и пљескавице)*. На овај начин, признавањем жига и имена порекла, општина Лесковац би значајно убрзала свој привредни развој, јер би развој месарске струке битно поспешило развој пратећих делатности-сточарства, угости-тељства, трговине и туризма, што би се позитивно одразило и на укупан развој овог дела Србије.

#### IV 3.2. РАЗВОЈ СТОЧАРСТВА У ОПШТИНИ ЛЕСКОВАЦ

Сточарска производња у Општини Лесковац се одвија у великом броју газдинстава са малим бројем грла и има углавном природни карактер.

На територији Општине Лесковац сточарство се готово потпуно налази у рукама сељака.

Бројно стање стоке на подручју Општине Лесковац у периоду од 1960. – 2004. године кретало се на начин како је приказано у *табели бр8*

*Табела број 8 Бројно стање стоке на подручју општине Лесковац од 1960 – 2004. године*

Врста	Година			Индекс	
	1960.	1991.	2004.	2004/60	2004/91
Говеда	27.965	24.061	23.877	85,38	99,23
Свиње	57.785	44.130	32.649	56,50	73,98
Овце	103.527	7.615	2.671	2,58	35,07
Козе	/	/	/	/	/
Коњи	3.479	3.221	/	/	/
Живина	145.981	255.805	259.507	177,76	101,45

#### IV 3.3. ПЛАН МЕРА РАЗВОЈА ГОВЕДАРСТВА

На пословима репродукције до сада је у највећем делу реализован програм развоја у општини Лесковац и тај тренд се наставља.

На пословима рада основне селекцијске службе радиће се на јачању те службе кроз материјално подржавање како би се много више урадило на пословима уматичења и регистрације крава и приплодних јуница и подмладка.

Послове селекције ће обављати основна селекцијска служба оформљена код Удружења одгајивача говеда „Јабланички сименталац“–Лесковац и службе код ветеринарских станица са обавезним испуњењем законских услова око кадрова, опреме и просторије.

Спровођењем послова селекције испуниће се одгајивачки циљ и то:

- Развој интензивног сточарства,
- Избор грла са већом производњом и познатим пореклом,
- Добијање квалитетног приплодног материјала,
- Одржавање селекцијских смотри, регистрација и обележавање грла,
- Контрола продуктивности уматричених крава и закључених лактација,
- Сточарске манифестације, изложбе.

Остварене активности на мерама селекције у 2004 и 2005 год.су остварене у границама предвиђенога у Програму развоја општине Лесковац за период 2004 – 2008 године.

**Преглед мера селекције у говедарству за период 2006 – 2008 год.  
и ефекти улагања у говедарску производњу**

Назив мере		Планирани обим у дин.		
		2006.	2007.	2008.
Селекцијске смотре, регистрација и обележавање грла	Број грла	1372	1972	2035
	Динара по грлу	200	200	200
	Укупно	<b>274.400</b>	<b>394.400</b>	<b>407.000</b>
Контрола продуктивности уматичених крава и закључених лактација	Број грла	245	294	313
	Динара по грлу	500	500	500
	Укупно	<b>122.500</b>	<b>147.000</b>	<b>156.500</b>
Евидентирање и одгој крава првотелки	Број грла	562	843	1012
	Динара по грлу	500	600	800
	Укупно	<b>281.000</b>	<b>505.800</b>	<b>809.600</b>
13. изложба приплодних крава и јуница	Динара	<b>180.000</b>	<b>190.000</b>	<b>200.000</b>
Изложба приплодних јуница на сајму у Новом Саду	Динара	/	<b>300.000</b>	<b>400.000</b>

**Циљ:** Стварање услова да се преко рада селекцијске службе формира центар за производњу и продају приплодних крава и јуница за подручје општине Лесковац, а и шире, у интересу одгајивача, пољопривредних произвођача.

**Инструмент:** Усвојен Програм рада селекцијске службе за период 2006 – 2008 године.

**Активност:** Спровођење Програма рада селекцијске службе на терену.

**Носиоци:** Удружење одгајивача говеда „Јабланички сименталац“ Лесковац, Фонд за развој општине Лесковац, Фонд за подстицање развоја пољопривреде општине Лесковац и Управа за привреду и пољопривреду општине Лесковац.

**Рок:** Предлог приказан у табели по годинама за 2006, 2007 и 2008 год.

## V

### ГОВЕДАРСКА ПРОИЗВОДЊА

#### V 1

#### НАСТАНАК И КАРАКТЕРИСТИКЕ СИРОВИНСКЕ БАЗЕ

Домаће шарено говече у Републици Србији настало је укрштањем бикова сименталске расе са домаћим кравама расе „Буша“. Сименталско говече настало је у долинама реке Симе и Сане у кантону Берн, Швајцарска

Сименталско говече је типичан представник говеда са комбинованим производним карактеристикама. Ово говече је подједнако добро за производњу

млека и меса. Зато је ово говече једно од најраспрострањенијих раса говеда које се гаје данас у свету.

„Јабланички сименталац“ настао је укрштањем бикова сименталске расе са домаћим кравама које су гајене у равничарским пределима Лесковачке котлине. Домаће краве расе „Буша“ и „Мелези“ вештачки су осемењаване семеном бикова сименталске расе из Сточарско – ветеринарских центара „Ниш“, „Велика Плана“ и „Крњача“. На тај начин, добили смо нашу расу „Јабланички сименталац“.

Боја „Јабланичког сименталца“ је од светложуте до тамноцрвене, као и шарене боје. Бела боја је са неправилним распоредом шара по телу краве.

## V 2 ПРОИЗВОДНЕ ОСОБИНЕ ЈАБЛАНИЧКОГ СИМЕНТАЛЦА

Млечност „Јабланичког сименталца“ креће се код крава од 3.500 до 4.500 литара млека. Млечност зависи од типа говечета, начина исхране, неге, смештаја и друго. Крава „Клара“ шампионка на Регионалној изложби у Лесковцу даје у другој лактацији 5.723 литара. Телесна тежина одраслих крава креће се од 450-500 а неке достижу и 600 килограма.

Просечна телесна тежина телета при рођењу креће се за мушко теле од 42 до 45, а у неким случајевим и 60 килограма, а за женско од 38 до 45 килограма. Јунице са навршених 12 месеци постижу телесну масу од 270 до 300 килограма.

Јуница се може први пут осеменили са 16 месеци, док би прво тељење било између 25 и 27 месеци. Плодност је добра и креће се од 80 до 90%. Краве се у производњи користе у просеку између 8 и 10 година, и за то време могу да донесу на свет 6-7 телаци.

Јунад у тову дају добре резултате и у зависности: од типа сименталца, оброка и начина това, као и смештаја.

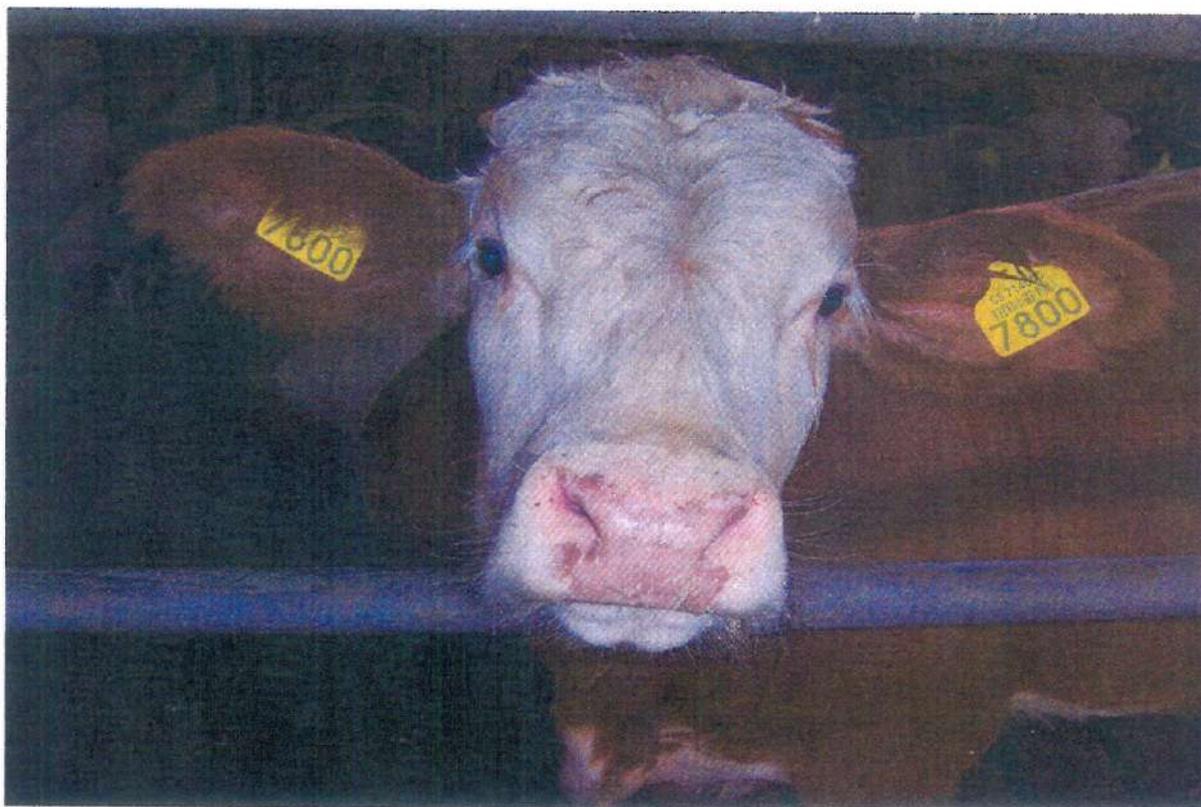
Просечни дневни прираст је од 900 до 1300 грама. Рандман код утовљених јунади креће се од 56 до 59%. Месо јунади је једро, мраморирано, светлоцрвене боје и одређеног је укуса и мириса.

Месо „Јабланичког сименталца“ традиционално се деценијама, због свог стандардног и препознатљивог квалитета, све до распада СФРЈ и увођења санкција СРЈ односно Србији, извозило у државе ЕУ под називом „**BABY BEEF OF SERBIA**“ са устаљеним паритетом од 1 кг овог меса за 3 кг говедине пореклом из држава чланица ЕУ.

## V 3 ОДГОЈ, ЧУВАЊЕ И СМЕШТАЈ ТЕЛАДИ И ЈУНАДИ

Телад у старости до 15 дана после тељења смештена су у боксу са мајком у истој стаји. Боксови су решеткасти са подом који је издигнут изнад површине стаје за 30 до 50 цм, ради лакшег одржавања хигијене. У боксовима ставља се слама као простирка. Телад после 15 дана старости из индивидуалног бокса пребацују се у део стаје који је предвиђен за групно држање телаци (обично их је 5 до 10 у боксу).

Телад се држе на чистој простирци од сламе, а изђубравање је свакодневно, и то најчешће раде сточари ручно. Сваки бокс је повезан са спољним испустом где телад проводе један део времена током дана на ваздуху и сунцу.



*Слика 2 Теле обележено ушном маркицом*

#### V 4

#### ИСХРАНА ТЕЛАДИ И ЈУНАДИ

Теле први напој млека треба да добије два до три сата после рођења и то обавезно колострум од своје мајке. Ово прво млеко је богато беланчевинама, минералним елементима и посебно великим количинама заштитних материја и витамина.

Исхрана телад се обавља индивидуално колострумом мајке (прво млеко) и пуномасним млеком мајке (збирно млеко). Напајање се врши помоћу цуцле или кофе. После седам до десет дана по тељењу, телад треба да почну са навикавањем на концентрат и квалитетно сено од луцерке са ливада и пропланака.

Телад у периоду старости од 15-70 дана напајају се два пута дневно заменом за млеко. Концентрат и сено добијају по вољи, а свежу и чисту воду имају на расположењу током читавог дана. **Састојци концентроване хране и сам концентрат производе се искључиво на подручју Јабланичког округа.**

У *табели број 9*, изнели смо два примера спремања смеше концентроване хране за телад до 100 дана старости.

*Табела бр.9 Смеша концентрата за исхрану телад до 100 дана старости*

ВРСТА ХРАНЕ	СМЕША ЗА 100 КИЛОГРАМА КОНЦЕНТРАТА	
	прва варијанта	друга варијанта
1. кукуруз млевени	46 Кгр	40 Кгр
2. пшеничне мекиње	13 Кгр	15 Кгр
3. млевени овас	10 Кгр	10 Кгр
4. сојина сачма	20 Кгр	18 Кгр
5. брашно луцерке	5 Кгр	7 Кгр
6. сточни квасац	3 Кгр	3 Кгр
7. сунцокретова сачма	/	4 Кгр
8. премикс минерела	2 Кгр	2 Кгр
9. премикс витамина	1 Кгр	1 Кгр
<b>УКУПНО:</b>	100 Килограма	100 Килограма

У табели број 10 изнели смо потребе јунади у исхрани са кабастом храном за тов у трајању од 300 дана.

Табела бр.10 Потребне кабасте хране за јунад у тову за 300 дана

ВРСТА ХРАНЕ	Дневно килограма	Број дана у исхрани	укупно хране у КГР
1. сено	1 Кгр	100	100
2. кукурузна силажа	12 Кгр	300	3.600
3. смеша концентрата	4 Кгр	300	1.200

## V 5

### ПРЕДТОВ ЈУНАДИ

Избор животиња за даљи тов од телади у јунад обавља се у зависности од расе, порекла, пола, старости и тежине. Избор јунади зависи и од примене типа това и крајњег резултата који се жели постићи у производњи јунећег меса.

Сточари у Јабланичком округу вековима се баве сточарством, а нарочито говедарством. Природа их је даривала природним условима као ретко где, а нарочито ливадским травама, затим исхраном квалитетним кукурузом и осталим крмним биљем. Сточари су навикли да преживаре, а нарочито говеда хране скоро искључиво природном кабастом храном. То је пре свега зелена трава, паша и конзервирана храна, ливадско сено, луцерка и силажа. Од концентроване хране у највећем проценту додаје се кукуруз у виду прекрупце, коју производе сточари на сопственим имањима. Сеоска домаћинства спремају јарму од јечма, овса, ражи и од другог зрневља.

Битна карактеристика организованог това јунади у Јабланичком округу је то што се телад и јунад хране искључиво здравом, природном, кабастом и концентрованом храном из еколошки чисте и здраве средине. Јунад за време това удише чист ваздух. Боравком на сунцу за време паше или, или кретањем у испусту, јунад повећава свој апетит, а мишићна ткива добијају више хране која

је богата ароматичним материјама. Зато је месо закланих јунади пријатног мириса и укуса.

Интензивни тов јунади ради добијања квалитетнијег и здравог јунећег меса захтева да се са товом започне са млађим животињама. Зато се са товом теладом почиње одмах после одбијања од сисе, односно млека, са три до четири месеци старости. Телад су тада тешка око 100 до 150 килограма и најпре се стављају у предтов, са циљем да се прилагоде условима исхране коју ће имати у току даљег това.

У предтову телад се држе заједно, да би се као млада научила да се држе у крду. Постепено се привикавају на нову кабасту храну и на начин држања који ће их чекати касније у фази финалног това. У предтову се животиње држе до постизања тежине око 200-220 килограма. Ову тежину јунад достиже у старости од око 6 месеци.



*Слика 3 Телад у товилишту*



*Слика 4 Телад у товилишту*

## V 6

### ФИНАЛНИ ТОВ ЈУНАДИ

Телад која су сада већ постала јунад преводе се у фазу това који се зове „финални тов“. Овај тов се може одвијати и даље у стаји власника животиња, ако је он спреман што се тиче смештаја и исхране, или се пак јуне продаје приватним и друштвеним фармама за даљи финални тов.

Када се јунад у финалном тову држе и хране са већим бројем товљеника најбоље је да група која је била заједно у предтову буде заједно у боксу финалног това. Када је то немогуће онда је најбоље формирати групу товљеника из једне заједничке групе из предтова.

Финални тов се одвија у товилишту са боксовима који имају решеткасти под и који морају да испуњавају посебне ветеринарске и зоотехничке услове. Држање јунади у тову може бити слободно, групно у боксовима, или свако појединачно везано уз јасле. Животиње се тове до 420, 450 и 500 килограма по жељи купаца и извозника. Да би се овај циљ постигао потребно је да животиње добијају довољно хране и додатака за максималне прирасте у тову. Зато храна испред животиња мора бити стална, како би је јунад узимала по вољи.

Јунад са тежином од 420-450 и 500 килограма иде на клање у комуналним кланицама за домаће тржиште и земље Балкана, а у експортне кланице са извозним бројем за извоз у земље Европске Уније и САД-а. Квалитетно јунеће месо иде у извоз земаља Европске Уније јер је она исказала потребе и Републици Србији дала извозну квоту од око 9.000 тона јунећег меса. Међутим до данас смо извезли само око 1.500 тона јунећег меса.

## V 7 ТОВ ЈУНАДИ ИСПАШОМ У ПРИРОДНОМ ОКРУЖЕЊУ

Тов јунади на паши према досадашњим сазнањима пољопривредне и ветеринарске науке је најекономичнији. Извор зелене хране за тов јунади је у слободној природи на пашњаку и ливади. Зелена трава на планинама Кукавици, Радану, Чемернику и Бабичкој гори веома је издашна и јефтина. Тов јунади напасањем не захтева много радне снаге. У току лета нису потребни никакви смештајни објекти. Кукавица, Радан и Чемерник су планине са питомом климом и издашном травом која се састоји од преко 300-400 различитих врста трава. **Ове траве на пашњацима наведених планина у себи садрже ароматичне материје које на јунеће месо преносе одређени мирис и укус.**

На паши могу се држати само старија јунад од седам или осам месеци, па до старости од 12 - 14 месеци. Млађе животиње нису још довољно оспособљене да узимају веће количине кабасте хране, а и теже подnose временске непогоде. Зато са пашним товом на напред наведеним планинама треба отпочети око Ђурђевдана, а завршити до Митровдана(од Маја до Октобра).

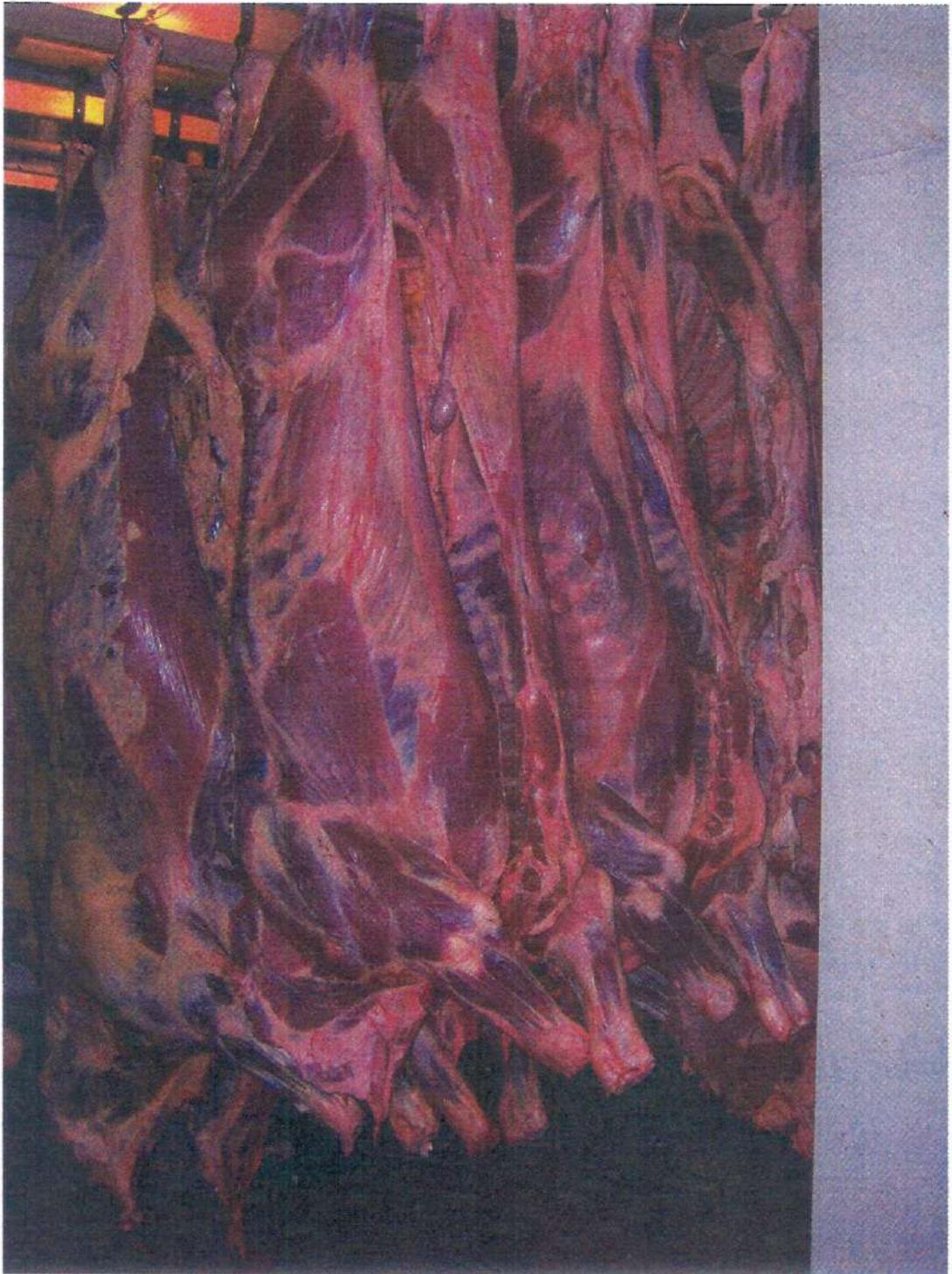
На паши јунад се држи невезана у групи, стаду или крду. Величина стада зависи од услова и земљишног простора на терену на коме ће се одвијати паша. Стадо треба да се правилно формира, да буде уједначено у погледу расе, пола, старости и степена ухрањености и величине.

Пашњак треба правилно и у потпуности искоришћавати. То се постиже правилном пашом. Јунад имају дневне потребе да попасу и унесу у свој организам од 15 до 20 килограма зелене траве. (трава са пашњака) Код това јунади напасањем веома је важно обезбедити добру и здраву воду за напајање. Дневне потребе за водом код јунета су око 20-25 литара воде. Зато се јунад два пута дневно напајају (у јутарњим и вечерњим сатима). У току лета може се саградити нека примитивна настрешница у којој би се јунад склонила за време временских непогода, јаких ветрова, олуја и друго.

Дневни прираст јунади која се тове напасањем траве на напред наведеним планинама, према литературним подацима је у просеку од 500-1000 грама. На планинама где владају добри климатски услови, а ретке су олује и временске непогоде, где има бујне траве и где су бујни пашњаци прираст може бити сигурно око 1000 грама дневно. Тако да можемо очекивати да паша у трајању од шест месеци, од Маја до Октобра да прираст од 120 килограма. Односно, мушка јунад која су ушла у пашњачки тов са 300 кг, на крају таквог това треба да имају око 420-450 килограма.

Европска Унија захтева од произвођача из Србије да се женска јунад (јунице) тове до 420 килограма („миланез“), а мушка до 450 килограма. Последњих година Италијански купци траже тежину и до 500 килограма. То значи да ће утовљена јунад на овде описани начин задовољити изопштреније захтеве ЕУ.

**Месо јунади која се тове пашом у природи, односно на планинама Кукавици, Радану, Чемернику и Бабичкој Гори, својим квалитетом испуњавају услове за означавање јунећег меса ознаком здраве хране „Зелена јабука“.**



*Слика 11 Месо заклане јунади Јабланичког сименталца је светлоцрвене боје*

#### VI 3.4.

#### ХЛАЂЕЊЕ МЕСА

Трупови се хладе тако да температура меса мерена у дубини бута после 24 сата хлађења буде највише 4° Ц, односно између 0 и 4° Ц.

Трупови се у условима хлађења складиште најмање 48 сати.

#### VI 3.5.

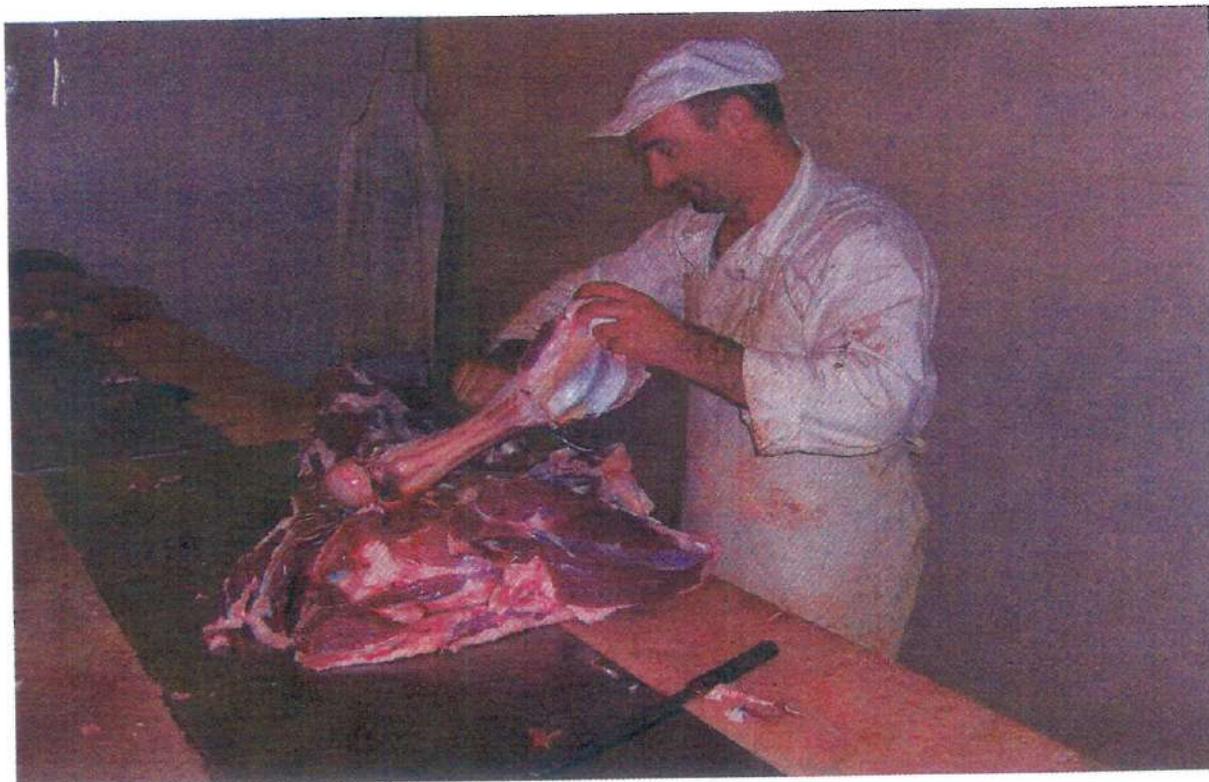
#### РАСЕЦАЊЕ И ОБРАДА МЕСА

Трупови се расечају на предњу и задњу четврт да би се предња четврт расекла у основне делове, односно на: врат, плећку, потплећку, леђа, ребра, потрбушину и подлактицу.

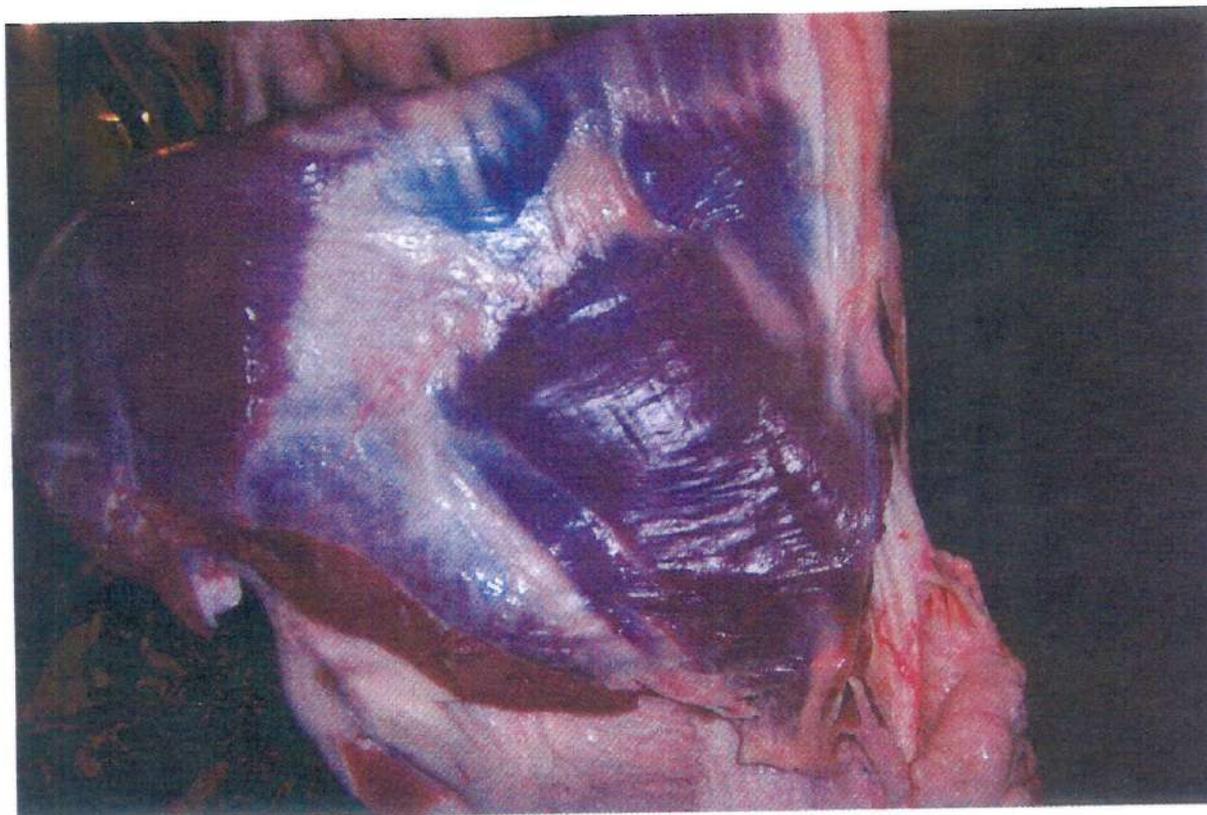
За производњу *ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА* искоштавају се и обрађују врат, плећка, потплећка, леђа, ребра и потрбушина. Од задње четврти користи се месо бута и месо слабина. Комади меса ослобађају се од крвавих делова и грубог везивног ткива а затим секу у комаде масе од 300 до 500 грама.



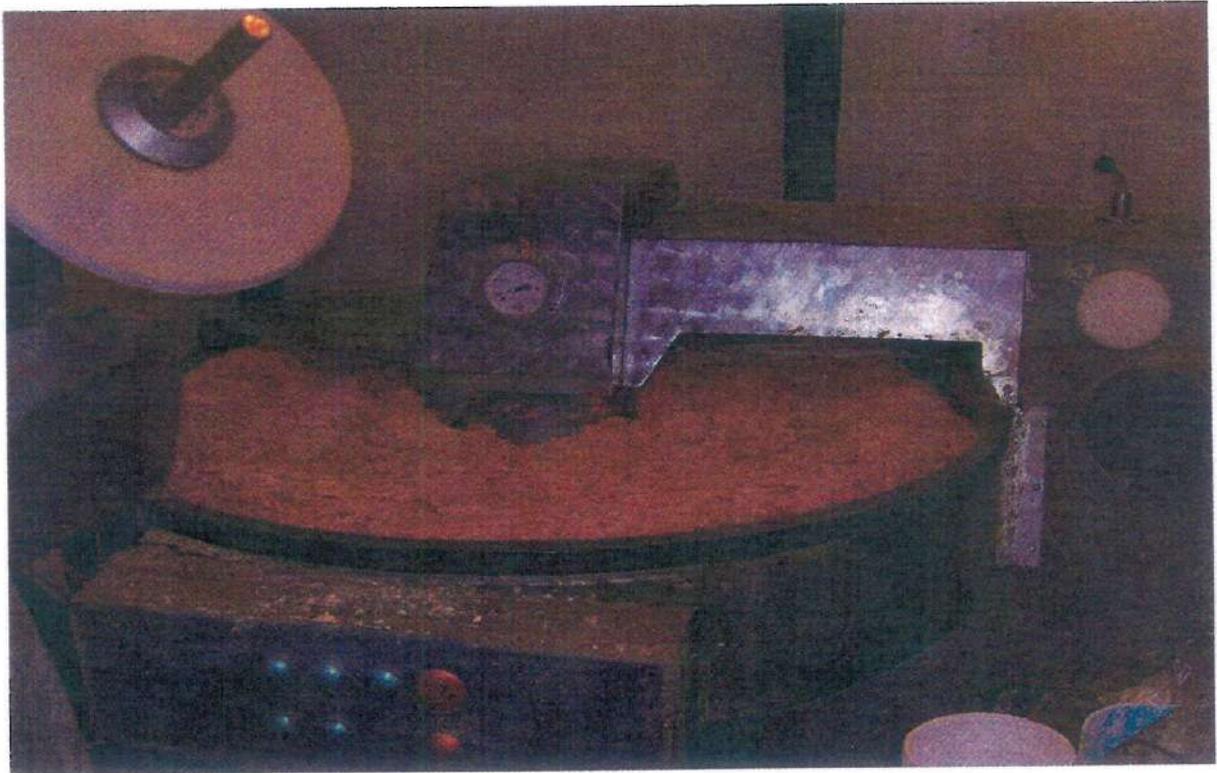
*Слика 12 Искоштавање(пандловање) меса од плећке и потплећке јунета*



*Слика 13 Искоштавање меса од плећке јунета за производњу Лесковачког роштиљ меса*



*Слика 14 Потрбушина јунећег меса се користи за производњу Лесковачког роштиљ меса.*



*Слика 16 Припрема роштиљског меса у кутеру*



*Слика 17 Припремљено роштиљ месо за паковање*

### VI 3.7.

## ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА ЗА ПОТРЕБЕ ТРГОВИНЕ НА МАЛО И ВЕЛИКО И КРАЈЊУ УПОТРЕБУ

Припремљена смеша готовог предметног производа пакује се у пластичну амбалажу, беле провидне кесе стандардних димензија са обостраном штампом, без обзира на рок употребе, односно и за смрзнути и за обични производ. Основне амбалажне јединице необликоване смесе производа су од једног килограма, а за обликоване производе (пљескавице, ђевапчићи) до једног килограма. Обликовани производи могу да се пакују и у модификованој атмосфери гасова.

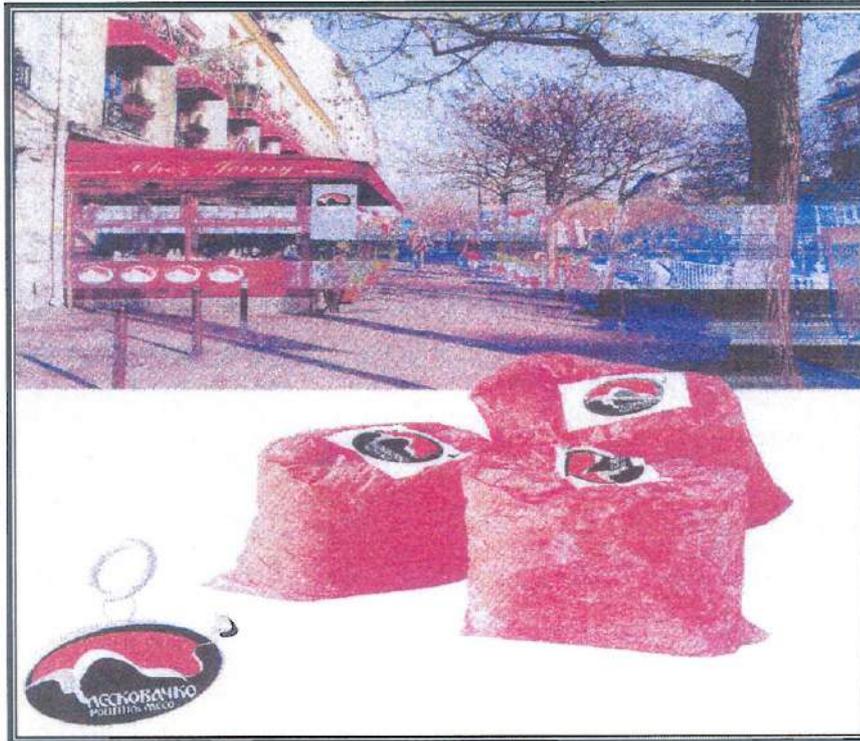
Под обликованим производом подразумевају се ђевапчићи дебљине 2 цм и дужине 5 цм, и пљескавице масе од пет или десет ђевапчића дебљине од 2 цм (центиметар), грамаже 100 гр-5 ђевапчића, и 200 гр-10 ђевапчића (пљескавица).

За потребе трговине на велико предметни производ се пакује у картонској амбалажи од двадесет килограма-транспортно, комерцијално паковање



*Слика 18 Појединачно паковање производа*

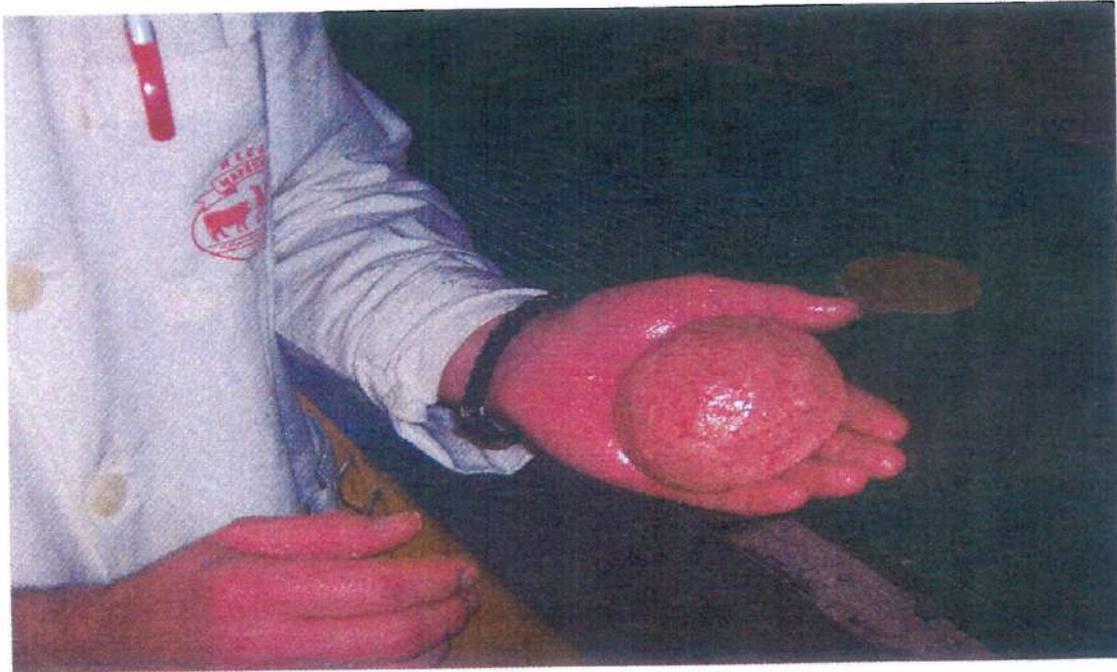
## ИЗГЛЕД АМБАЛАЖЕ



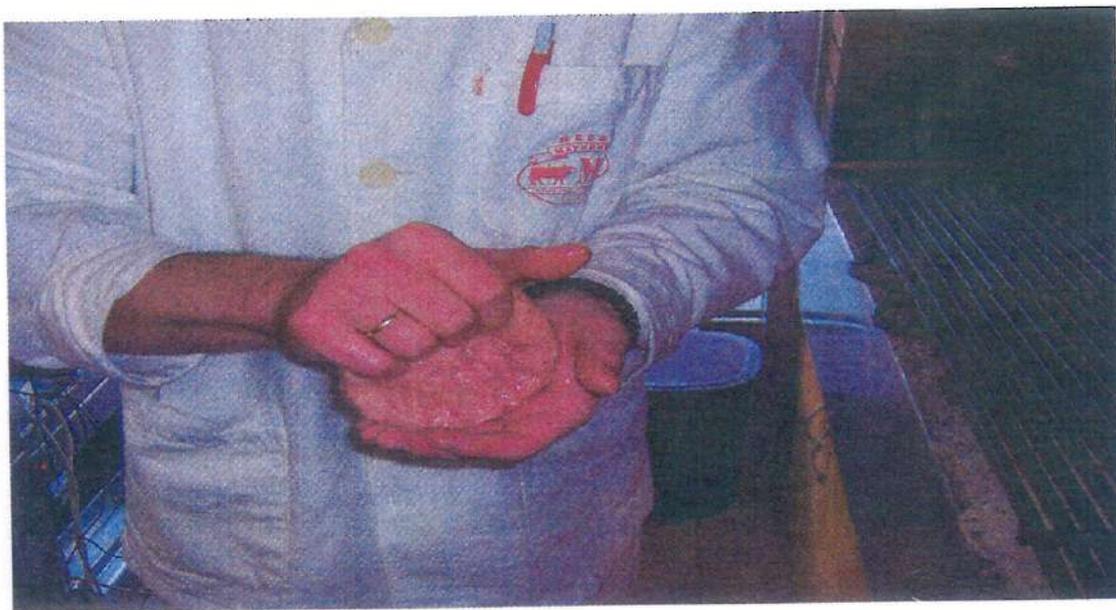
*Слика 19 Изглед амбалаже упакованог производа од 1кг намењеног крајњој продаји*



*Слика 20 Паковање за велепродају - транспортна кутија*



*Слика 21 Обликовање пљескавица од Лесковачког роштиљ меса*



*Слика 22 Месење меса за израду пљескавица од Лесковачког роштиљ меса*

Поред етикете на амбалажи налази се и произвођачка декларација на српском, енглеском или другом страном језику (према пореклу купца) која садржи:

- име односно назив произвођача;
- име производа;
- састав;
- датум паковања;
- рок употребе;
- земља порекла;
- нето маса;
- садржај адитива;
- начин чувања (температурни режим)
- укупна просечна енергетска вредност

Декларација је усклађена са Правилником декларисању и означавању упакованих намирница „Сл.Лист СЦГ” бр.4/2004.

Текст Декларације производа **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО** (за **ћевапчиће и пљескавице**) гласи :

ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)

Састав : јунеће месо, сојин протеински препарат, кухињска со, Е 341 и Е 300

Нето маса : један килограм (кг), за производе-ћевапчиће и пљескавице-до 1 кг

Укупна просечна енергетска вредност: 927 KJ/100 гр, од тога из масти 87 KJ/100 гр

Произвођач :

Серија :

Рок употребе : 48 сати на температури од +4°C

60 дана на температури од -18°C

Употребљиво до :

Контролисано име порекла

Текст декларације на енглеском језику гласи :

LESKOVAC GRILL MINCED MEAT (for small grilled meatballs and hamburgers)

Beef meat, soybean protein preparation, salt, E 341 and E 300

Net weight : one kilogram (kg), for the products-small grilled meatballs-up to 1 kg

Total average energy value 927 KJ/100 g, 687 KJ/100 g being from the fats

Manufacturer :

Series :

Expiry date : 48 hours at the temperature +4 degrees Celsius

60 days at the temperature -18 degrees Celsius

Best before :

Protected by the geographical origin

## ИЗГЛЕД АМБАЛАЖЕ



*Изглед амбалаже упакованог производа од 1кг  
намењеног крајњој продаји*



*Паковање за veleпродају - транспортна кутија*

**ОДРЕДБЕ О УСЛОВИМА ЗА ПРИЗНАЊЕ  
СТАТУСА ОВЛАШЋЕНОГ КОРИСНИКА  
ИМЕНА ПОРЕКЛА ПРОИЗВОДА  
„ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО(за ћевапчиће и пљескавице)”**

Регистровано име порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО** (за **ћевапчиће и пљескавице**) могу да користе само лица којима је признат статус овлашћених корисника имена порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО** (за **ћевапчиће и пљескавице**), и која су уписана у Регистар овлашћених корисника имена порекла у Заводу за интелектуалну својину РС.

Лица која немају статус овлашћених корисника имена порекла не смеју да користе регистровано име порекла, **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО** (за **ћевапчиће и пљескавице**), њен превод, транскрипцију или транслитерацију исписану било којим типом слова, у било којој боји или изражену на било који други начин за обележавање производа и ако се имену порекла додају речи "врста", "тип", "начин", "имитација", "по поступку" и слично, чак ако је наведено истинско географско порекло.

Регистровано име порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО** (за **ћевапчиће и пљескавице**) не може бити предмет уговора о преносу права, лиценци, залози, франшизи и слично.

Регистровано име порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО** (за **ћевапчиће и пљескавице**) је предмет пријављеног жига и такав жиг не може да се преноси, уступа, даје у залогу и слично.

Ако регистровано име порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО** (за **ћевапчиће и пљескавице**) има више овлашћених корисника може бити предмет само колективног жига.

Лице које повреди регистровано име порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО** (за **ћевапчиће и пљескавице**) одговара по општим правилима о накнади штете. Ако је штета проузрокована намерно, накнада имовинске штете може се захтевати до троструког износа стварне штете и измакле користи.

**VI 8 ПРАВА И ОБАВЕЗЕ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА  
„ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)”**

Овлашћени корисници имена порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)** имају право да име порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)** користе за обележавање производа на које се име порекла односи.

Овлашћени корисници имена порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)** имају искључиво право да свој производ **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)** обележавају ознаком "контролисано име порекла".

Овлашћени корисници имена порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)** имају право да име порекла и "контролисано име порекла" употребљавају на амбалажи, каталозима, проспектима, огласима, постерима и другим облицима понуде, упутствима, рачунима, пословној преписци и другим облицима пословне документације, као и увозу и извозу производа обележених тим именом порекла.

Обавезе овлашћеног корисника имена порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)** поред прописаног обележавања и паковања производа су заштита и обезбеђивање јединственог и контролисаног квалитета.

Дужности овлашћеног корисника имена порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)**: производња роштиљског меса (за ћевапчиће и пљескавице) на начин и од сировина прописаних Елаборатом о начину производње, посебним својствима и квалитету **ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА (за ћевапчиће и пљескавице)** и редовна контрола производа, његова хемијска, микробиолошка и радиолошка анализа и анализа органолептичких својстава од стране овлашћене организације односно установе, или на Факултету ветеринарске медицине у Београду на Катедри за хигијену и технологију намирница анималног порекла.

Статус овлашћеног корисника имена порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)** траје три године од дана уписа признатог статуса у Регистар овлашћених корисника имена порекла у Заводу за интелектуалну својину РС.

Статус овлашћеног корисника имена порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)** може на захтев овлашћеног корисника, уз подношење доказа о обављању делатности производње **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)** на подручју Јабланичког округа и доказа о извршеној контроли квалитета од стране Факултета ветеринарске медицине у Београду на Катедри за хигијену и технологију намирница анималног порекла, и плаћеној прописаној такси, да буде обновљен неограничен број пута, све док траје име порекла **ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО (за ћевапчиће и пљескавице)**.

**VI 9            ПРОПИСИ КОЈИМА СЕ РЕГУЛИШЕ КВАЛИТЕТ  
„ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА(за ћевакчиће и пљескавице)“**

Закон о ветеринарству (Сл. Гласник Р. Србије бр. 91/05)

Закон о стандардизацији (Сл. Лист СРЈ бр. 30/96 и 59/98)

Закон о здравственој исправности животних намирница и предмета опште употребе (Сл. Лист СФРЈ 53/91)

Правилник о начину вршења ветеринарско-санитарног прегледа и контроле животиња пре клања и производа животињског порекла (Сл. Лист СФРЈ 72/91)

Правилник о начину утовара, претовара и истовара пошиљака животиња, производа, сировина и отпадака животињског порекла, условима које мора испуњавати превозно средство, хигијенско-техничким условима које мора испуњавати пошиљка и обрасцу уверења о здравственом стању пошиљке (СЛ. Лист СФРЈ 69/90)

Правилник о микробиолошкој исправности намирница у промету (Сл. Лист СРЈ 26/93 и 53/95)

Правилник о методама обављања микробиолошких анализа и сулеранализа животних намирница (Сл. лист СФРЈ 25/80)

Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анаболика и других супстанција које се могу налазити у намирницама (Сл. Лист СРЈ 5/92 и 11/92)

Правилник о ближим условима које обезбеђују хигијенско поступање са животним намирницама и могућност здравственог надзора над прометом ван прострија одређених за продају (Сл. Гласник СРС 25/76)

Правилник о посебној радној одећи и обући лица која у производњи и промету долазе у непосредни додир са животним намирницама и лица која раде у производњи и промету средстава за одржавање личне хигијене, негу и улепшавање лица и тела (Сл. Гласник СРС 22/74)

Правилник о квалитету меса, стоке за клање и дивљачи (Сл. Лист СФРЈ 34/74, 26/75 и 13/78)

Правилник о квалитету беланчевинастих производа и мешавина беланчевинастих производа за прехранбену индустрију (Сл. Лист СФРЈ, бр. 41/85 и Сл. Лист СЦГ, бр. 56/2003, 4/2004 )

Правилник о квалитету зачина, екстракта зачина и мешавина зачина (Сл. Лист СФРЈ 4/85 и 84/87, Сл. Лист СЦГ, бр. 56/2003 и 4/2004)

Правилник о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.Лист СЦГ,бр.33/04)

Правилник о квалитету и условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине (Сл. лист СЦГ број 56/2003, 5/2004)

Правилник о декларисању и означавању упакованих намирница (Сл. лист СЦГ број 4/2004, 12/2004)

## **VI 10 БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О АУТОРИМА ЕЛАБОРАТА**

### **Милан Ж. Балтић,др.сц.**

- редовни професор Факултета Ветеринарске медицине Универзитета у Београду
- око 200 објављених радова из области хигијене и технологије намирница
- објавио 3 универзитетска уџбеника
- ментор 5 доктората и члан 11 докторских дисертација,већег броја магистарских теза и специјалистичких радова
- вишегодишњи члан Комисија за оцену производа од меса у Новом Саду,Београду,Сарајеву,Бијељини
- руководилац Пројекта за технолошки развој Министарства науке РС бр.0541
- члан Српског ветеринарског друштва у Београду

### **Милутин Петровић,др.сц.**

- редовни професор Технолошког факултета у Лесковцу Универзитета у Нишу
- преко 200 објављених научних радова и публикација,6 књига,6 приручника
- члан Српског ветеринарског друштва у Београду
- председник Академије ветреинарске медицине СВД,Београд

### **Нада Николић,др.сц.**

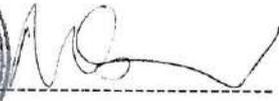
- доцент Технолошког факултета у Лесковцу Универзитета у Нишу
- настава и практичне вежбе из предмета Технологија анималних производа
- коаутор Практикума за технологију анималних производа,16 радова међународног и националног значаја и преко 30 симпозијских саопштења
- члан Српског хемијског друштва у Београду

### **Никола Голубовић,вет.спец.**

- шеф одсека за пољопривреду и водопривреду при Општинској управи за привреду и пољопривреду општине Лесковац
- стручни сарадник Средње пољопривредне школе у Лесковцу за програм наставе и практичне обуке ветеринарских техничара
- учесник у изради Стратегије развоја пољопривредне производње општине Лесковац до 2020 г. и Стратегије развоја општине Лесковац до 2008 г.(посебно У домену развоја сточарства)
- члан уређивачког одбора информативног листа „Ветеринар” у Лесковцу
- члан Српског ветеринарског друштва у Београду и председник подружнице СВД у Лесковцу

**Веселин Станковић,адвокат из Лесковца,Б.А.Куна 35 А/12,**  
Адвокатска комора у Нишу

У Лесковцу, 01.06.2007 г.

СКУПШТИНА УДРУЖЕЊА  
Председник  
  
Мариновић Новица



ПРИЛОГ :

- доказ о регистрацији Удружења
- доказ о регистрацији чланова Удружења-овлашћених корисника имена порекла
- доказ о својству овлашћеног заступника подносиоца пријаве адв.В.Станковића
- доказ о извршеној контроли квалитета производа од стране овл.организације

## VII САДРЖАЈ :

страна

<b>I ТРАДИЦИЈА И СТЕЧЕНА РЕПУТАЦИЈА ЛЕСКОВЦА И „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)“</b> -----	3
I 1 ЛЕСКОВАЦ-НАСТАНАК И БИТНЕ ИСТОРИЈСКЕ ОДРЕДНИЦЕ	
I 2 ЛЕСКОВАЦ-ОПШТЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ	
I 3 ЛЕСКОВАЦ-ПРЕСТОНИЦА РОШТИЉА	
<b>II ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА</b> -----	7
II 1 АДМИНИСТРАТИВНЕ ГРАНИЦЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА СА КОГА ПОТИЧЕ „ЛЕСКОВАЧКО РОШТИЉ МЕСО(за ћевапчиће и пљескавице)“	
II 2 ГЕОГРАФСКИ ФАКТОРИ КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ И КВАЛИТЕТ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)“	10
II 2.1. Клима	
II 2.2. Земљиште	
II 2.3. Воде	
II 2.4. Шумски ресурси	
<b>III ДРУШТВЕНО ЕКОНОМСКИ АМБИЈЕНТ И ПРИВРЕДНИ РЕСУРСИ</b>	
III 1 ДРУШТВЕНО ЕКОНОМСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ -----	14
III 2 ПРИВРЕДНИ РЕСУРСИ	
III 2.1.Прехрамбена индустрија	
III 2.2.Ратарство	
III 2.3.Пољопривредна механизација	
III 2.4.Сточарство	
III 3 СИРОВИНСКА БАЗА ЗА ПРОИЗВОДЊУ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)“	18
III 4 ЗДРАВСТВЕНА ЗАШТИТА И КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА-----	20
<b>IV ЉУДСКИ ФАКТОРИ КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ,КВАЛИТЕТ И РЕПУТАЦИЈУ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)“</b> -----	22
IV 1.1.Становништво	
IV 1.2.Демографска кретања-структура и особености	
IV 2 УЛОГА ЗНАЊА И ИСКУСТВА РАЗНИХ СТРУКА У ПРОИЗВОДЊИ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)“	
IV 2.1.Допринос Ветеринарске службе у заштити и контроли здравствене исправности и квалитета „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЉ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)“	
IV 2.2.Допринос пољопривредне струке на селекцији и репродукцији у говедарству	
IV 2.3.Улога техничког и мајсторског кадра у обради меса у кланицама и објектима за прераду и продају меса	

IV 3 СТРАТЕГИЈА РАЗВОЈА ПОЉОПРИВРЕДНЕ ПРОИЗВОДЊЕ У ОПШТИНИ ЛЕСКОВАЦ ДО 2020 Г.	26
IV 3.1.Развојна документа општине Лесковац о пољопривреди	
IV 3.2.Развој сточарства у општини Лесковац	
IV 3.3.План мера развоја говедарства	
<b>V ГОВЕДАРСКА ПРОИЗВОДЊА</b>	<b>27</b>
V 1 Настанак и карактеристике сировинске базе	
V 2 Производне особине Јабланичког сименталца	
V 3 Одгој, чување и смештај телади и јунади	
V 4 Исхрана телади и јунади	
V 5 Предтов јунади	
V 6 Финални тов јунади	
V 7 Тов јунади испашом у природном окружењу	
<b>VI ЕЛАБОРАТ О НАЧИНУ ПРОИЗВОДЊЕ, ПОСЕБНИМ СВОЈСТВИМА И КВАЛИТЕТУ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЈ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)“</b>	<b>34</b>
VI 1 ПОДНОСИЛАЦ ПРИЈАВЕ ИМЕНА ПОРЕКЛА И ЛИЦЕ ОВЛАШЋЕНО ДА ГА ПРЕДСТАВЉА	
VI 2 ГЕОГРАФСКИ НАЗИВ КОЈИ СЕ ШТИТИ	
VI 3 УСТАЉЕНИ НАЧИН И ПОСТУПАК ПРОИЗВОДЊЕ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЈ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)“	36
VI 3.1. Добијање меса	
VI 3.2. Избор трупова	
VI 3.3. Изглед меса-боја и структура	
VI 3.4. Хлађење меса	
VI 3.5. Расецање и обрада меса	
VI 3.6. Уситњавање меса	
VI 3.7. Паковање производа за потребе трговине на мало и велико и крајњу употребу	
VI 4 ПОСЕБНА СВОЈСТВА И КВАЛИТЕТ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЈ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)“	49
VI 5 ДОКАЗ О ИЗВРШЕНОЈ КОНТРОЛИ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА ОД СТРАНЕ ОВЛАШЋЕНЕ ОРГАНИЗАЦИЈЕ	
VI 6 НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА	51
VI 7 ОДРЕДБЕ О УСЛОВИМА ЗА ПРИЗНАЊЕ СТАТУСА ОВЛАШЋЕНОГ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА ПРОИЗВОДА	53
VI 8 ПРАВА И ОБАВЕЗЕ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА	54
VI 9 ПРОПИСИ КОЈИМА СЕ РЕГУЛИШЕ КВАЛИТЕТ „ЛЕСКОВАЧКОГ РОШТИЈ МЕСА(за ћевапчиће и пљескавице)“	55

VI 10 БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О АУТОРИМА ЕЛАБОРАТА

САДРЖАЈ

Министарство унутрашњих послова Републике Србије, Секретаријат за унутрашње послове Лесковац, по захтеву Poslovnog udruženja proizvođača i prerađivača mesa i mlečnih proizvoda

за упис друштвене организације-удружења грађана у Регистар на основу чл.34 Закона о друштвеним организацијама и удружењима грађана и чл.192,196 и 199. Закона о општем управном поступку, доноси

### РЕШЕЊЕ

УПИСУЈЕ СЕ даном 27.03.1998. године под редним бројем 344. регистра, на страни 115., друштвених организација-удружења грађана, који се води код Секретаријата за унутрашње послове Лесковац Poslovno udruženje pr oizvođača i prerađivača mesa i mlečnih proizvoda.

Основни садржај послова активности је: popoljšanje uslova rada kao i obezbeđenje ekonomske, pravne i socijalne sigurnosti.

Седиште је у Leskovcu, ul. Svetozara Markovića br.23.

Подручје деловања је на teritoriji opštine Leskovac.

### О б р а з л о ж е њ е

Друштвена организација-удружење грађана под називом Poslovno udruženje proizvođača i prerađivača mesa i mlečnih proizvoda, поднело је захтев овом Секретаријату за упис у Регистар.

На основу поднетог захтева, приложеног статута-самоуправног споразума и других списа, утврђено је да је друштвена организација-удружење грађана о с н о в а н о на Скупштини-Конференцији одржаној дана 29.01.1998. године и да је статут-самоуправни споразум у складу са чл.21 Закона о друштвеним организацијама и удружењима грађана, те је решено као у диспозитиву.

Против овог решења допуштено је прво жалбе Министарству унутрашњих послова Републике Србије у року од 15 дана ода дана уручења решења. Жалба се предаје преко овог Секретаријата и таксира са 5,00 динара преко уплатнице СПП.

Такса по тар.броју 1 и 3 Закона о административним таксама у износу од 5,00 динара је наплаћена.

РЕШЕНО У СЕКРЕТАРИЈАТУ ЗА УНУТРАШЊЕ ПОСЛОВЕ ЛЕСКОВАЦ, дана 27.03.1998. под бројем 212-4/98.



СТАВНИК НАЧЕЛНИКА

ПОТПУКОВНИК

Стево Јенић Славољуб

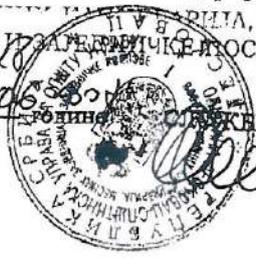
... је да је овај прегле негован са неговим  
ворником или директним или простим прелисом  
оји је написан ручном, машинном за писање,  
другим металним или kemiјским средствима, олов-  
ком или пером, који се састоји из бакарног  
Изворна подлога написана се код

1900. УДРУЖ. ПРОЗ. И ПЕРУГ. КОД И МЛ. ПРОЧ. КОД

из 1000  
Републичка административна такса у износу од  
100 динара по листу је по тарифном бр. 124  
Закон о таксама и накнадама по тарифним таксама.  
Накнада за издавање докумената је у износу  
од — динара по листу је по тарифном бр.  
— Овај документ издао орган управе.

ОПШТИНСКИ УРЕД ЗА ОПШТУ УПРАВУ,  
ПОСЛОВЕ ЗАЈЕДНИЦА И ЗА РЕПУБЛИЧКЕ ПОСЛОВЕ

Број: 035  
у 100



СТАВЉЕНО ЛИШЕ  
*[Handwritten signature]*

Министарство унутрашњих послова Републике Србије, Полицијска управа у Лесковцу, по захтеву "Пословног удружења произвођача и прерађивача меса и млечних производа"- Лесковац, за оверу новог Статута, упис измене овлашћеног лица за заступање и упис измене седишта удружења, основу чл.35,чл.33. и чл.36. Закона о друштвеним организацијама и удружењима грађана (Сл.гласник СРС бр.24/82) и чл.192. и 196. Закона о општем управном поступку (Сл.лист СРЈ бр.33/97) доноси

## РЕШЕЊЕ

ДОЗВОЉАВА СЕ измена Статута "Пословног удружења произвођача и прерађивача меса и млечних производа"-Лесковац и оверава нови Статут "Пословног удружења произвођача и прерађивача меса и млечних производа"- Лесковац усвојен на Скупштини дана 01.06.2006.године.Овим престаје да важи Статут удружења оверен од стране Полицијске Управе Лесковац решењем број 212-4/98 дана 27.03.1998.године.

ДОЗВОЉАВА СЕ упис измене овлашћеног лица за заступање и представљање удружења. Лице овлашћено за заступање и представљање је Новица Маринковић, председник Скупштине.

ДОЗВОЉАВА СЕ упис измене седишта удружења са ул.Светозара Марковића бр.23 на ул.Дурмиторска бб.

## Образложење

"Пословно удружење произвођача и прерађивача меса и млечних производа"-Лесковац, уписано је у Регистар друштвених организација и удружења грађана који се води код ове Полицијске управе под редним бројем 344.

Дана 30.06.2006.године "Пословно удружење произвођача и прерађивача меса и млечних производа"-Лесковац, обратило се захтевом за оверу новог Статута удружења, упис измене лица овлашћеног за заступање и представљање и упис измене седишта удружења и одговарајућим прилозима обавестило овај орган о измени Статута, измени лица овлашћеног за заступање и представљање и измени седишта удружења, са молбом да се ове промене унесу у Регистар друштвених организација и удружења грађана.

На основу поднетог захтева и одлуке утврђено је да је на Скупштини одржаној дана 01.06.2006.године, спроведен поступак измене и допуне Статута удружења, измене лица овлашћеног за заступање и представљање и измене седишта удружења који је у складу са Законом о друштвеним организацијама и удружењима грађана, те је решено као у диспозитиву.

Поука о правном леку: Против овог решења дозвољена је жалба у року од 15 дана од дана пријема, а подноси се Министарству унутрашњих послова Р Србије, Полицијској управи у Лесковцу поштом или непосредно.

РЕШЕНО У МИНИСТАРСТВУ УНУТРАШЊИХ ПОСЛОВА РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ,  
ПОЛИЦИЈСКОЈ УПРАВИ У ЛЕСКОВЦУ ДАНА 25.07.2006. ГОДИНЕ ПОД БРОЈЕМ 212-21/06.



1  
102. 7. ДР. 11 РОУБ. 4 ДР. П. КОСТ 4 МП. 11 РОУБ. КОСТ

12  
140

121

L

14830  
08.06.1901





Република Србија  
Агенција за привредне регистре

АПР - Регистар привредних субјеката

Број БП 155703/06

Датум 29.12.2006 године  
Београд

Агенција за привредне регистре, Регистратор који води Регистар привредних субјеката, на основу чл. 4. Закона о агенцији за привредне регистре ( Службени гласник РС бр. 55/04), чл. 23. став 2. и чл. 25. Закона о регистрацији привредних субјеката ( Службени гласник РС бр.55/04 и 61/05), решавајући по захтеву за регистрацију превођења података о регистрованом предузетнику, који је поднет од стране:

оснивача Ненад Маринковић преко пуномоћника:

Име и презиме: Срђан Гавриловић

ЈМБГ: 0704959740027

Адреса: Јужноморавских бригада 156а/12, Лесковац, Србија

доноси:

## РЕШЕЊЕ

Усваја се захтев подносиоца регистрационе пријаве те се у Регистар привредних субјеката уписује **превођење предузетника**, са следећим подацима:

Пуно пословно име предузетника:

**KLANICA I PRERADA MESA MARINKOVIĆ  
NENAD MARINKOVIĆ PREDUZETNIK LESKOVAC, NAVALIN**

Матични број: 51279018

ПИБ: 100539023

Облик радње: Самостална

Рок на који је радња основана: Неодређено време

Датум почетка обављања делатности: 21.09.1994

Општина/Град, број и датум решења о оснивању/решења којим је потврђено оснивање:

Лесковац, 313-1200/94-04, 20.09.1994.

Оснивач:

Име и презиме: Ненад Маринковић

ЈМБГ: 1904976740017

Адреса: Навалин, Лесковац, Србија

Седиште: Навалин, Лесковац, Србија

Пратећа делатност: 15130 - Прерада животињског и живинског меса

Подаци о просторијама изван седишта:

1.

Адреса: Влајкова 62, Лесковац, Србија

Делатност: 52220 - Трговина на мало месом и производима од меса

2.

Адреса: Ивана Милутиновића 8, Лесковац, Србија

Делатност: 52220 - Трговина на мало месом и производима од меса

3.

Адреса: Ивана Милутиновића 8, Лесковац, Србија

Делатност: 55300 - Ресторани

4.

Адреса: Јужноморавских бригада бб, Лесковац, Србија

Делатност: 52220 - Трговина на мало месом и производима од меса

Бројеви текућих рачуна: 325-34440-08, 330-31001301-77, 160-189092-56, 220-14088-23 и 170-4886-03

Контакт подаци:

Телефон 1: +381 (0)16 732407

Телефон 2: +381 (0)63 413845

Факс: +381 (0)16 732407

Е-пошта: krmmarinkovi@ptt.yu

## Образложење

Подносилац регистрационе пријаве Агенцији за привредне регистре Регистру привредних субјеката дана 29.12.2006 поднео је усаглашену регистрациону пријаву за превођење предузетника у Регистар привредних субјеката као

### КЛАНИЦА И ПРЕРАДА МЕСА MARINKOVIĆ NENAD MARINKOVIĆ PREDUZETNIK LESKOVAC, NAVALIN

Решавајући по захтеву подносиоца регистрационе пријаве, с обзиром да су испуњени законом предвиђени услови, Регистратор је решио као у диспозитиву.

У складу са чл. 84. став 1. Закона о регистрацији привредних субјеката (Службени гласник РС бр. 55/04 и 61/05), за ову регистрацију се не плаћа накнада.

Поука о правном леку:

Против овог решења може се изјавити жалба Министру надлежном за послове привреде РС, у року од 8 дана од дана пријема решења, а преко Агенције за привредне регистре.



КЛАНИЦА И ПРЕРАДА МЕСА  
"МАРИНКОВИЋ"  
НЕНАД МАРИНКОВИЋ ПРЕДУЗЕТНИК  
ЛЕСКОВАЦ, НАВАЛИН



Регистар привредних субјеката

ЈД. 172563/2006

Дана, 25.10.2006 године  
Београд

Агенција за привредне регистре, Регистратор који води Регистар привредних субјеката, на основу чл. 4 Закона о Агенцији за привредне регистре (Службени гласник РС 55/04) и члана 23. и 25. Закона о регистрацији привредних субјеката (Службени гласник РС 55/04, 61/05), решавајући по захтеву подносиоца регистрационе пријаве за регистрацију промене података привредног субјекта у Регистар привредних субјеката, који је поднет од стране:

Име и презиме: Александар Марковић  
ЈМБГ: 1310953740012  
Адреса: Николе Скобаљића 135  
Лесковац  
Србија

доноси

## РЕШЕЊЕ

Усваја се захтев подносиоца регистрационе пријаве, па се у Регистар привредних субјеката региструју промене података о привредном субјекту уписаном у Регистар привредних субјеката  
TRGOVINSKO PREDUZEĆE NA VELIKO I MALO MK DOO LESKOVAC, NIKOLE SKOBALJIĆA 135  
са матичним бројем 17024604.

И то следећих промена:

Промена пуног пословног имена:

Брише се:

TRGOVINSKO PREDUZEĆE NA VELIKO I MALO MK DOO LESKOVAC, NIKOLE SKOBALJIĆA 135

Уписује се:

DRUŠTVO SA OGRANIČENOM ODGOVORNOŠĆU MK DOO LESKOVAC, NIKOLE SKOBALJIĆA 13

**Промена основног капитала привредног друштва:**

Брише се:

Уписани новчани капитал:

5.000,00 USD

Уписани неновчани капитал:

16.876,09 EUR

2.660.364,00 CSD

Уплаћени новчани капитал:

5.000,00 USD 27.10.2003.

Уплаћени неновчани капитал:

16.876,09 EUR 29.9.2006.

2.660.364,00 CSD 22.10.2003. (У стварима)

Уписује се:

Уписани новчани капитал:

4.463,22 EUR

Уписани неновчани капитал:

56.918,23 EUR

Уплаћени новчани капитал:

4.463,22 EUR 27.10.2003.

Уплаћени неновчани капитал:

56.918,23 EUR 29.9.2006.

**Промена капитала оснивача:**

За оснивача:

Име и презиме Александар Марковић

ЈМБГ 1310953740012

Адреса Николе Скобаљића 135

Лесковац

Србија

Брише се:

Уписани новчани капитал:

5.000,00 USD

Уписани неновчани капитал:

16.876,09 EUR

2.660.364,00 CSD

Уплаћени новчани капитал:

2.500,00 USD 27.10.2003.

2.500,00 USD 23.8.1999.

Уплаћени неновчани капитал:

16.876,09 EUR 29.9.2006.

2.660.364,00 CSD 22.10.2003. (У стварима)

Уписује се:

Уписани новчани капитал:

4.463,22 EUR

Уписани неновчани капитал:

56.918,23 EUR

Уплаћени новчани капитал:

2.117,57 EUR 27.10.2003.

2.345,65 EUR 23.8.1999.

Уплаћени неновчани капитал:

16.876,09 EUR 29.9.2006.

40.042,14 EUR 22.10.2003. (у стварима)

## Образложење

Подносилац регистрационе пријаве поднео је дана 20.10.2006 регистрациону пријаву за промене података о привредном субјекту уписаном у Регистар привредних субјеката као

TRGOVINSKO PREDUZEĆE NA VELIKO I MALO MK DOO LESKOVAC, NIKOLE SKOBALJIĆA 135

Решавајући по захтеву подносиоца, обзиром да су испуњени законом предвиђени услови, решено је као у диспозитиву.

Висина накнаде за регистрацију у износу од 2,400.00 динара, одређена је у складу са члановима 2., 3. 4. Уредбе о висини накнаде за регистрацију и друге услуге које пружа Агенција за привредне регистре (Службени гласник РС број 109/05)

### ПОУКА О ПРАВНОМ ЛЕКУ:

Против овог решења може се изјавити жалба министру надлежном за послове привреде у року од 8 (осам) дана од дана достављања решења, преко Агенције за привредне регистре.



Handwritten signature and circular stamp of the company. The stamp contains the text: "TRGOVINSKO PREDUZEĆE NA VELIKO I MALO MK DOO LESKOVAC, NIKOLE SKOBALJIĆA 135".



Official stamp and signature of the Agency for Business Registers. The stamp contains the text: "РЕПУБЛИКА СРБИЈА АГЕНЦИЈА ЗА ПРИВРЕДНЕ РЕГИСТРЕ БЕОГРАД". The signature is of Miroslav Maglov.



Агенција за привредне регистре  
Агенција за привредне регистре

АПР - Регистар привредних субјеката

Број БП 103580/06

Датум 16.05.2006 године  
Београд

Агенција за привредне регистре, Регистратор који води Регистар привредних субјеката, на основу чл. 4. Закона о агенцији за привредне регистре ( Службени гласник РС бр. 55/04), чл. 23. став 2. и чл. 25. Закона о регистрацији привредних субјеката ( Службени гласник РС бр.55/04 и 61/05), решавајући по захтеву за регистрацију превођења података о регистрованом предузетнику, који је поднет од стране:

оснивача:

Име и презиме: Драгиша Николић  
ЈМБГ: 1111967740012  
Адреса: Мрштане бб, Лесковац, Србија и Црна Гора

доноси:

## РЕШЕЊЕ

Усваја се захтев подносиоца регистрационе пријаве те се у Регистар привредних субјеката уписује превођење предузетника, са следећим подацима:

Пуно пословно име предузетника:

**SAMOSTALNA MESARSKA RADNJA SRBIJA NIKOLIĆ DRAGIŠA PR  
LESKOVAC, JUŽNOMORAVSKIH BRIGADA 119**

Матични број: 51213092  
ПИБ: 100327246

Облик радње: Самостална  
Рок на који је радња основана: Неодређено време  
Датум почетка обављања делатности: 05.05.1989  
Општина/Град, број и датум решења о оснивању/решења којим је потврђено оснивање:  
Лесковац, 313-370/89-04, 05.05.1989.

Оснивач:  
Име и презиме: Драгиша Николић  
ЈМБГ: 1111967740012  
Адреса: Мрштане бб, Лесковац, Србија и Црна Гора

Седиште: Јужноморавских бригада 119, Лесковац, Србија и Црна Гора  
Претежна делатност: 15130 - Прерада животињског и живинског меса

Бројеви текућих рачуна: 290-3750-48 и 180-0257720101180-72

Контакт подаци:

Телефон 1: +381 (0)16 57966

Телефон 2: +381 (0)63 6538811

Факс: +381 (0)16 50595



## Образложење

Подносилац регистрационе пријаве Агенцији за привредне регистре Регистру привредних субјеката дана 11.05.2006 поднео је регистрациону пријаву за превођење предузетника у Регистар привредних субјеката као

**SAMOSTALNA MESARSKA RADNJA SRBIJA NIKOLIĆ DRAGIŠA PR  
LESKOVAC, JUŽNOMORAVSKIH BRIGADA 119**

Решавајући по захтеву подносиоца регистрационе пријаве, с обзиром да су испуњени законом предвиђени услови, Регистратор је решио као у диспозитиву.

У складу са чл. 84. став 1. Закона о регистрацији привредних субјеката (Службени гласник РС бр. 55/04 и 61/05), за ову регистрацију се не плаћа накнада.

Поука о правном леку:

Против овог решења може се изјавити жалба  
Министру надлежном за послове привреде РС,  
у року од 8 дана од дана пријема решења,  
а преко Агенције за привредне регистре.



Самостална месарска радња  
"СРБИЈА"  
НИКОЛИЋ ДРАГИША  
Лесковац, Јуж. бригада 119



**ПОДАЦИ О ПОСЛОВНОМ ИМЕНУ:**

Врста предузетничке радње:	Самостална
Додатак уз назив:	пр
<b>Пуно пословно име:</b> SAMOSTALNA MESARSKA RADNJA SRBIJA NIKOLIĆ DRAGIŠA PR LESKOVAC, JUŽNOMORAVSKIH BRIGADA 119	
Скраћено пословно име:	
Део пословног имена који представља назив:	SRBIJA
Име и презиме оснивача као део пословног имена:	DRAGIŠA NIKOLIĆ
<b>Подаци о седишту:</b>	
Место:	Лесковац
Улица и број:	Јужноморавских бригада 119
Додатни опис:	

**ПОДАЦИ О ПРЕДУЗЕТНИКУ ОСНИВАЧУ:**

Име и презиме:	Драгиша Николић
Матични број:	1111967740012

**ПРЕТЕЖНА ДЕЛАТНОСТ:**

15130	Прерада животињског и живинског меса
-------	--------------------------------------

**ОСТАЛИ ПОДАЦИ ОД ЗНАЧАЈА ЗА ПРАВНИ ПРОМЕТ:**

Датум отпочињања делатности:	05.05.1989
Број претходног Решења:	313-370/89-04
Датум претходног Решења:	05.05.1989
Општина/Град претходне регистрације/потврде оснивања:	Лесковац
Број решења о превођењу:	БП 103580/06
Регистарски/Матични број:	51213092
ПИБ:	100327246
Бројеви рачуна у банкама:	180-0257720101180-72 и 290-3750-48
<b>Контакт подаци:</b>	
Телефон 1:	+381 (0)16 57966
Телефон 2:	+381 (0)63 6538811
Факс:	+381 (0)16 50595

У Београду -  
дана 08.02.2007

Самостална мезарска радња  
"СРБИЈА"  
НИКОЛИЋ ДРАГИША  
Лесковац, Јуж бригада 119

АГЕНЦИЈА ЗА  
ПРИВРЕДНЕ РЕГИСТРЕ

08-02-2007

БЕОГРАД





Република Србија  
Агенција за привредне регистре

АПР - Регистар привредних субјеката

Број БП 205101/06

Датум 19.06.2006 године  
Београд

Агенција за привредне регистре, Регистратор који води Регистар привредних субјеката, на основу чл. 4. Закона о агенцији за привредне регистре ( Службени гласник РС бр. 55/04), чл. 23. став 2. и чл. 25. Закона о регистрацији привредних субјеката ( Службени гласник РС бр.55/04 и 61/05), решавајући по захтеву за регистрацију превођења података о регистрованом предузетнику, који је поднет од стране:

оснивача:

Име и презиме: Владика Тодоровић  
ЈМБГ: 2304980740028  
Адреса: Ђуре Салаја 43/31, Лесковац, Србија

доноси:

## РЕШЕЊЕ

Усваја се захтев подносиоца регистрационе пријаве те се у Регистар привредних субјеката уписује **превођење предузетника**, са следећим подацима:

Пуно пословно име предузетника:

**MESARA TODOROVIĆ TODOROVIĆ VLADICA PR LESKOVAC, NIKOLE PAŠIĆA BB**

Матични број: 55101523  
ПИБ: 100334028

Облик радње: Самостална

Рок на који је радња основана: Неодређено време

Датум почетка обављања делатности: 01.12.2001

Општина/Град, број и датум решења о оснивању/решења којим је потврђено оснивање:  
Лесковац, 313-1318/01-04, 23.11.2001.

Оснивач:

Име и презиме: Владика Тодоровић  
ЈМБГ: 2304980740028  
Адреса: Ђуре Салаја 43/31, Лесковац, Србија

Седиште: Николе Пашића бб, Лесковац, Србија

Претежна делатност: 52220 - Трговина на мало месом и производима од меса

Бројеви текућих рачуна: 160-131326-15

## Образложење

Подносилац регистрационе пријаве Агенцији за привредне регистре Регистру привредних субјеката дана 14.06.2006 поднео је регистрациону пријаву за превођење предузетника у Регистар привредних субјеката као

**MESARA TODOROVIĆ TODOROVIĆ VLADICA PR LESKOVAC, NIKOLE PAŠIĆA BB**

Решавајући по захтеву подносиоца регистрационе пријаве, с обзиром да су испуњени законом предвиђени услови, Регистратор је решио као у диспозитиву.

У складу са чл. 84. став 1. Закона о регистрацији привредних субјеката (Службени гласник РС бр. 55/04 и 61/05), за ову регистрацију се не плаћа накнада.

Поука о правном леку:

Против овог решења може се изјавити жалба  
Министру надлежном за послове привреде РС,  
у року од 8 дана од дана пријема решења,  
а преко Агенције за привредне регистре.



Су. Тодоровић



Република Србија  
Агенција за привредне регистре

АПР - Регистар привредних субјеката

Број БП 72793/06

Датум 24.02.2006 године  
Београд

Агенција за привредне регистре, Регистратор који води Регистар привредних субјеката, на основу чл. 4. Закона о агенцији за привредне регистре ( Службени гласник РС бр. 55/04), чл. 23. став 2. и чл. 25. Закона о регистрацији привредних субјеката ( Службени гласник РС бр.55/04 и 61/05), решавајући по захтеву за регистрацију превођења података о регистрованом предузетнику, који је поднет од стране:

оснивача:

Име и презиме: Раде Ивковић

ЈМБГ: 0810962740016

Адреса: Славка Залатановића 76, Лесковац, Србија и Црна Гора

доноси:

## РЕШЕЊЕ

Усваја се захтев подносиоца регистрационе пријаве те се у Регистар привредних субјеката уписује превођење предузетника, са следећим подацима:

Пуно пословно име предузетника:

**SAMOSTALNA ZANATSKA MESARSKA RADNJA MESARA SVETI SAVA  
RADE IVKOVIĆ PR  
LESKOVAC, SOLUNSKIH RATNIKA BB**

Матични број: 55099880

ПИБ: 100540329

Облик радње: самостална

Рок на који је радња основана: неодређено време

Датум почетка обављања делатности: 11.07.2001

Општина, број и датум решења о оснивању радње: Лесковац, 330-334-3203/2001-06, 11.07.2001.

Оснивач:

Име и презиме: Раде Ивковић

ЈМБГ: 0810962740016

Адреса: Славка Залатановића 76, Лесковац, Србија и Црна Гора

Седиште: Солунских ратника бб, Лесковац, Србија и Црна Гора,

Претежна делатност: 52220 - Трговина на мало месо и производима од меса

Подаци о просторијама изван седишта:

Адреса: Радничка бб, Лесковац, Србија и Црна Гора

Бројеви текућих рачуна: 180-0020190101180-52, 205-88799-53, 245-0092712801096-86, 160-6546-98 и 170-15255-33

## Образложење

Подносилац регистрационе пријаве Агенцији за привредне регистре Регистру привредних субјеката дана 21.02.2006 поднео је регистрациону пријаву за превођење предузетника у Регистар привредних субјеката као

**SAMOSTALNA ZANATSKA MESARSKA RADNJA MESARA SVETI SAVA  
RADE IVKOVIĆ PR  
LESKOVAC, SOLUNSKIH RATNIKA BB**

Решавајући по захтеву подносиоца регистрационе пријаве, с обзиром да су испуњени законом предвиђени услови, Регистратор је решио као у диспозитиву.

У складу са чл. 84. став 1. Закона о регистрацији привредних субјеката (Службени гласник РС бр. 55/04 и 61/05), за ову регистрацију се не плаћа накнада.

Поука о правном леку:

Против овог решења може се изјавити жалба  
Министру надлежном за послове привреде РС,  
у року од 8 дана од дана пријема решења,  
а преко Агенције за привредне регистре.





Република Србија  
Агенција за привредне регистре

АПР - Регистар привредних субјеката

Број БП 97248/2007

Датум 06.06.2007

Београд

Агенција за привредне регистре, Регистратор који води регистар привредних субјеката, на основу чл. 4. Закона о агенцији за привредне регистре (Службени гласник РС бр.55/04), чл. 23. став 2. и чл. 25. Закона о регистрацији привредних субјеката (Службени гласник РС бр.55/04 и 61/05), решавајући по захтеву за регистрацију промене података који је поднет од стране

оснивача:

Име и презиме: Зоран Лазаревић

ЈМБГ: 0812961500286

Адреса: Вучје, Лесковац, Србија

доноси:

## РЕШЕЊЕ

Усваја се захтев подносиоца регистрационе пријаве те се региструју у Регистар привредних субјеката промене података о предузетнику, уписаном у Регистар привредних субјеката као:

**MESARSKA RADNJA MESOPRODUKT ZORAN LAZAREVIĆ PREDUZETNIK  
VUČJE, 29 NOVEMBAR BB**

Матични број: 51659082

и то следећа промена:

- **Промена шифре и описа претежне делатности:**

**До сада регистровани подаци:**

52220 - Трговина на мало месом и производима од меса

**Подаци који се региструју:**

15130 - Прерада животињског и живинског меса

**Датум од када промена података производи правно дејство: 05.06.2007**

## Образложење

Подносилац регистрационе пријаве поднео је дана 05.06.2007 регистрациону пријаву за регистрацију промене података о привредном субјекту уписаном у Регистар привредних субјеката као:

**MESARSKA RADNJA MESOPRODUKT ZORAN LAZAREVIĆ PREDUZETNIK  
VUČJE, 29 NOVEMBAR BB**

Решавајући по захтеву подносиоца регистрационе пријаве, с обзиром да су испуњени законом предвиђени услови, Регистратор је решио као у диспозитиву.

Висина накнаде за регистрацију у износу од 300,00 динара одређена је у складу са чланом 7., 8., 9., и 10. Уредбе о висини накнаде за регистрацију и друге услуге које пружа Агенција за привредне регистре РС (Службени гласник РС број 109/05).

Поука о правном леку:

Против овог решења може се изјавити жалба  
Министру надлежном за послове привреде РС,  
у року од 8 дана од дана пријема решења,  
а преко Агенције за привредне регистре.



MESARSKA RADNJA  
**MESOPRODUKT**  
ZORAN LAZAREVIĆ PREDUZETNIK  
VUČJE



Република Србија  
Агенција за привредне регистре

АПР - Регистар привредних субјеката

Број БП 322129/06

Датум 29.12.2006  
Београд

Агенција за привредне регистре, Регистратор који води регистар привредних субјеката, на основу чл. 4. Закона о агенцији за привредне регистре (Службени гласник РС бр.55/04), чл. 23. став 2. и чл. 25. Закона о регистрацији привредних субјеката (Службени гласник РС бр.55/04 и 61/05), решавајући по захтеву за регистрацију промене података који је поднет од стране

оснивача:

Име и презиме: Горан Ђокић  
ЈМБГ: 0404973741210  
Адреса: Дубочица 43, Лесковац, Србија

доноси:

## РЕШЕЊЕ

Усваја се захтев подносиоца регистрационе пријаве те се региструју у Регистар привредних субјеката промене података о предузетнику, уписаном у Регистар привредних субјеката као:

**ORTAČKO MESARSKO ZANATSKO TRGOVINSKA RADNJA BRAČA-ĐOKIĆ  
ĐOKIĆ GORAN I ĐOKIĆ BOJAN LESKOVAC, DUBOČICA 43**

Матични број: 54641052

и то следећа промена:

- Промена седишта:

До сада регистровани подаци:  
Седиште: Дубочица 43, Лесковац, Србија

Подаци који се региструју:  
Седиште: Божидара Величковића 79, Лесковац, Србија,

Датум од када промена података производи правно дејство: 26.12.2006

• Промена пуног пословног имена:

До сада регистровани подаци:

ОРТАЧКО МЕСАРСКО ЗАНАТСКО ТРГОВИНСКА РАДНЈА БРАЋА-ЂОКИЋ  
ЂОКИЋ ГОРАН I ЂОКИЋ БОЈАН ЛЕСКОВАЦ, ДУБОЧИЦА 43

Подаци који се региструју:

ОРТАЧКО МЕСАРСКО ЗАНАТСКО ТРГОВИНСКА РАДНЈА БРАЋА-ЂОКИЋ  
ЂОКИЋ ГОРАН I ЂОКИЋ БОЈАН ЛЕСКОВАЦ, БОЏИДАРА ВЕЛИЧКОВИЋА 79

Датум од када промена података производи правно дејство: 26.12.2006

• Промена података о просторијама које се користе ван седишта:

До сада регистровани подаци:

Адреса: Ивана Милутиновића 7, Лесковац, Србија

Делатност: 51320 - Трговина на велико месом и производима од меса

Подаци који се региструју:

Адреса: Ивана Милутиновића 7, Лесковац, Србија

Датум од када промена података производи правно дејство: 26.12.2006

### Образложење

Подносилац регистрационе пријаве поднео је дана 26.12.2006 регистрациону пријаву за регистрацију промене података о привредном субјекту уписаном у Регистар привредних субјеката као:

**ОРТАЧКО МЕСАРСКО ЗАНАТСКО ТРГОВИНСКА РАДНЈА БРАЋА-ЂОКИЋ  
ЂОКИЋ ГОРАН I ЂОКИЋ БОЈАН ЛЕСКОВАЦ, ДУБОЧИЦА 43**

Решавајући по захтеву подносиоца регистрационе пријаве, с обзиром да су испуњени законом предвиђени услови, Регистратор је решио као у диспозитиву.

Висина накнаде за регистрацију у износу од 480,00 динара одређена је у складу са чланом 7.. 8.. 9.. и 10. Уредбе о висини накнаде за регистрацију и друге услуге које пружа Агенција за привредне регистре РС (Службени гласник РС број 109/05).

Поука о правном леку:

Против овог решења може се изјавити жалба  
Министру надлежном за послове привреде РС,  
у року од 8 дана од дана пријема решења,  
а преко Агенције за привредне регистре.



ELABORAT ZA STICANJE IMENA POREKLA „LESKOVAČKOG ROŠTILJ MESA ZA ČEVAPČICE I PLJESKAVICE“

Katedra za higijenu i tehnologiju namirnica  
Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu  
Bulevar oslobođenja 18, 11000 Beograd  
Srbija  
Tel: + 381 11 2685 653  
E-mail: [namirnice@vet.bg.ac.yu](mailto:namirnice@vet.bg.ac.yu)  
Web: <http://www.vet.bg.ac.yu/~namirnice/>

**Izveštaj o izvršenoj kontroli kvaliteta leskovačkog roštilj mesa**

Za potrebe Elaborata za dobijanje oznake geografskog porekla, odnosno zaštite imena geografskog porekla izvršena je kontrola kvaliteta (mikrobiološka i hemijska analiza) uzoraka leskovačkog roštilj mesa sedam različitih proizvođača.

**Rezultati ispitivanja**

Proizvođač	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
Salmonela vrste u 25g	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø
E. coli u 0,001g	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø
Proteus vrste u 0,01g	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø
Sulfitoredukujuće klostridije u 0,01g	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø
Koagulaza pozitivne stafilokoke u 0,1g	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø
Ukupan broj bakterija u 1g	<3x10 <sup>6</sup>						

**Legenda za proizvođače:**

1. KPM Marinković, selo Navalin, Leskovac
2. SMZR Todorović, Nikole Pašića bb, Leskovac
3. SMZR Mesoprodukt, Koste Stamenkovića bb, Vučje
4. TPP MK, Nikole Skobaljića 13, Leskovac
5. SZMR Srbija, Južnomoravskih brigada 119, Leskovac
6. SZMR Sveti Sava, Karađorđeva 31, Leskovac
7. OMZTR Braća Đokić, Dubočica 43, Leskovac

ELABORAT ZA STICANJE IMENA POREKLA „LESKOVAČKOG ROŠTILJ MESA ZA ČEVAPČIĆE I PLJESKAVICE“

Proizvođač		1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
Voda	%	59,84	59,50	59,88	60,42	59,94	60,26	59,66
Mast	%	18,90	18,54	18,84	19,28	18,62	18,18	19,04
Ukupni proteini	%	16,08	16,22	16,26	16,17	15,90	16,10	16,34
Proteini vezivnog tkiva	%	10,54	11,48	11,44	11,26	11,66	10,92	11,56
Ukupni fosfati	%	4,42	4,54	4,56	4,80	4,61	4,56	4,48
Kuhinjska so	%	1,92	1,88	1,90	1,82	1,88	1,94	1,96

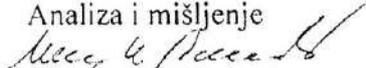
**Legenda za proizvođače:**

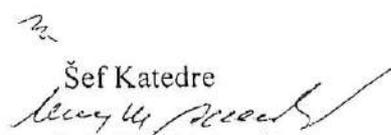
1. KPM Marinković, selo Navalin, Leskovac
2. SMZR Todorović, Nikole Pašića bb, Leskovac
3. SMZR Mesoprodukt, Koste Stamenkovića bb, Vučje
4. TPP MK, Nikole Skobaljića 13, Leskovac
5. SZMR Srbija, Južnomoravskih brigada 119, Leskovac
6. SZMR Sveti Sava, Karadorđeva 3 I, Leskovac
7. OMZTR Braća Đokić, Dubočica 43, Leskovac

**Mišljenje**

Ispitivani uzorci leskovačkog roštilj mesa **ISPUNJAVAJU** uslove propisane Pravilnikom o mikrobiološkoj isprtaivosti namirnica u prometu (Sl. List SRJ br. 26/93) i Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za proizvode od mesa (Sl. List SCG 33/04).

Analiza i mišljenje

  
Prof. dr Milan Baltić

  
Šef Katedre

Prof. dr Ilija Vuković

Dekan

  
Prof. dr Veljko Stojić

Poslovno uduženje proizvođača i preradjivača mesa i mlečnih proizvoda – Leskovac, ul. Durmitorska bb, Leskovac, ( u daljem tekstu: Udruženje ) na osnovu odluke Skupštine Udruženja od 24.06.2006 g. i Ugovora o zastupanju zaključenog 27.06.2006 g. između Udruženja kao Vlastodavca i Veselina Stankovića, advokata iz Leskovca, izdaje sledeće

## GENERALNO PUNOMOĆJE

Ovlašćuje se Veselin Stanković, advokat iz Leskovca, ul. Dj. Andrejevića Kuna 35/A-II 12, da može zastupati Udruženje u svim poslovima vezanim za zaštitu intelektualne svojine pred sudom i drugim organima kao i pravnim i fizičkim licima. Ovo punomoćje odnosi se na sve pravne poslove i pravne radnje koje bi Udruženje po zakonu moglo voditi, a naročito na podnošenje prijave za priznanje žiga i zahteva za registrovanje imena porekla odnosno geografske oznake u skladu sa Zakonom o žigovima i Zakonom o oznakama geografskog porekla, kontrolu zakonitosti korišćenja zaštićenih prava i pokretanje postupaka u slučaju njihove povrede, produženje važenja zaštićenih prava, izradu pratećih podzakonskih opštih akata i njihovu primenu.

Isto tako, imenovani je ovlašćen da za račun i u ime Udruženja novac prima i prijem potvrđuje, da zasniva sporove i da od njih odustaje, da zaključuje sve vrste poravnjanja, da odustaje od tužbenih zahteva i uopšte da sve može činiti što bude našao za potrebno, a radi zaštite prava i interesa Udruženja.

Ovo punomoćje Punomoćnik može preneti na drugog advokata ili ga ovlastiti na preduzimanje samo pojedinih radnji u postupku.

U Leskovcu, 03.07.2006 g.



Skupština Udruženja  
Predsednik

Opštinski sud u Leskovcu potvrđuje da je predsedik Skupštine Udruženja, Marinković Novica, s. Navalin, Leskovac, sudu poznat preko l.k.br. 360661 SUP Leskovac, po pročitavanja ovo punomoćje priznao za svoje i u znak saglasnosti isto i svojeručno potpisao.

Taksa za overu od 358 din. naplaćena je.

Ov. Br. 10546 /2007 g.

Opštinski sud u Leskovcu, dana JUN 2007 2007 g.

Službeno lice za overu,



## UGOVOR O ZASTUPANJU

Zaključen 27.06.2006 god. u Leskovcu, između ugovarača:

- 1) Poslovnog udruženja proizvođača i prerađivača mesa i mlečnih proizvoda-Leskovac, ul. Durmitorska bb, Leskovac, koje zastupa Novica Marinković, predsednik Skupštine udruženja, u svojstvu Vlastodavca (u daljem tekstu: Vlastodavac), i
- 2) Veselina Stankovića, advokata iz Leskovca, ul. Đ.A. Kuna 35-II/12, u svojstvu Punomoćnika (u daljem tekstu: Punomoćnik), kako sledi:

### Član 1.

Punomoćnik Veselin Stanković, advokat iz Leskovca, obavezuje se da u ime i za račun Vlastodavca vrši zastupanje kao njegov Punomoćnik i zastupa ga u svim pravnim poslovima u građanskom, parničnom, izvršnom, ili kom drugom postupku pred sudovima opšte i posebne nadležnosti, upravnim organima i trećim pravnim ili fizičkim licima, u kojima se Vlastodavac pojavljuje kao stranka, tužilac ili kao tužena strana.

Punomoćnik se obavezuje da u ime i za račun Vlastodavca organizuje rad njegovih stručnih službi za obavljanje administrativno-tehničkih poslova, pripremanje sednica njegovih organa i sprovođenje njihovih odluka, izradu statuta, planova i programa rada, poslovnika i drugih internih akata, i njihove izmene i dopune, a naročito da ga zastupa u svim poslovima vezanim za zaštitu intelektualne svojine i da u tom smislu, u ime i za račun Vlastodavca, u svojstvu ovašćenog predstavnika podnese prijavu za priznanje žiga i zahtev za registrovanje imena porekla odnosno geografske oznake, u skladu sa Zakonom o žigovima i Zakonom o oznakama geografskog porekla, i da u tom postupku u svemu zastupa Vlastodavca radi zaštite njegovih prava i interesa.

### Član 2.

Isto tako, Punomoćnik je dužan da na osnovu ovog ugovora obavlja i sve druge pravne i faktičke radnje u vezi sa postupcima iz čl. 1 ovog ugovora u kojima se Vlastodavac pojavljuje kao stranka (pisanje tužbi, žalbi i drugih podnesaka, sklapanje poravnanih i sl.) a sve u cilju zaštite prava i interesa Vlastodavca pred nadležnim sudovima, državnim organima uprave i trećim pravnim i fizičkim licima.

### Član 3.

Vlastodavac je dužan da u roku od 8 (osam) dana od dana zaključenja ovog ugovora izda Punomoćniku generalno punomoćje za zastupanje u pravnim stvarima iz čl. 1 ovog ugovora.

### Član 4.

O učestalosti angažovanja Punomoćnika u pogledu utuženja potraživanja Vlastodavca, odlučuje Vlastodavac u skladu sa svojim potrebama i interesima.

#### Član 5.

Vlastodavac je dužan staviti na raspolaganje Punomoćniku svu potrebnu službenu dokumentaciju radi efikasnog zastupanja u postupcima iz čl.1 ovog ugovora.

Vlastodavac je odgovoran za istinitost i verodostojnost službene dokumentacije i ažurnost informacija saopštenih Punomoćniku u vezi zastupanja.

#### Član 6.

Vlastodavac je obavezan da Punomoćniku naknadi sve nužne potrebne troškove koje punomoćnik učini radi izvršavanja poslova Vlastodavca, kao i da mu isplati nagradu prema važećoj advokatskoj tarifi.

Sve troškove i nagradu iz st.1 ovog člana Punomoćnik će fakturisati Vlastodavcu po izvršenim aktuelnim uslugama na kraju meseca.

#### Član 7.

Vlastodavac je saglasan da u slučaju sprečenosti ili odsutnosti Punomoćnika, Punomoćnik odredi svog zamenika.

#### Član 8.

O svemu što Punomoćnik uradi za Vlastodavca, kao i o svim obavljenim poslovima u postupcima iz čl.1 ovog ugovora, Punomoćnik je obavezan da pismeno ili usmeno izvesti Vlastodavca.

#### Član 9.

Plaćanje po ovom ugovoru stranke će obavljati preko svojih računa kod banke.

#### Član 10.

Ovaj ugovor se zaključuje na neodređeno vreme.

#### Član 11.

Ovaj ugovor prestaje saglasnošću volja ugovornih strana ili otkazom uz otkazni rok od 2 (dva) meseca, a daje se drugoj strani prvog u mesecu u pismenoj formi.

#### Član 12.

Ugovor je sačinjen u 4 istovetna primerka, po dva za svaku ugovornu stranu a počinje da proizvodi svoja pravna dejstva danom zaključenja.

VLASTODAVAC



PUNOMOĆNIK

