



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ

Број: 4089/07 Г-02/07/5

Датум: 08.10.2007. 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 "**ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ**" као **ИМЕ ПОРЕКЛА** за производ - дуван чварци, својственог мириза и укуса, на пржено месо, са садржајем соли до 2%, влакнастог изгледа и својствене смеђе-жутије боје, произведени на територији општине Ваљево, од масног ткива и меснатих обрезака примарно обрађених и охлађених трупова домаће меснате свиње чија маса пре клања прелази 120 кг. које су гајене на подручју општине Ваљево и храњене смешом хранива која је је произведена на том подручју, по поступку производње и карактеристикама идентичним онима које су наведене у "**Елаборат о заштити имена порекла производа ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ**". Ово име порекла ће бити уписано у Регистар географских ознака порекла под бројем 46.

О б р а з л о ж е њ е

"КЛАНИЦА" АД ДИВЦИ, 14222 Дивци б.б. поднеском бр. 4089/07 Г-02/07 од 30.03.2007. 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 "**ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ**".

Увидом у поднету пријаву Г-02/07 од 30.03.2007. године, за регистровање имена порекла - "**Елаборат о заштити имена порекла производа ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ**" утврђено је да производ који носи наведено име порекла има следеће карактеристике: сировина за производњу "**ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА**" је масно ткиво и меснати обресци, пореклом од примарно обрађених и охлађених трупова (полутки) свиња расе "домаћа месната свиња" које су заклане претходног дана, а чији су трупови (полутке) ефикасно охлађени на температуре од 0 до + 4° C, односно до постизања температуре полутки од мин. + 7° C и централним деловима бута, које су гајене искључиво на подручју општине Ваљево. За исхрану свиња морају да се користе одговарајуће смеше хранива, при чему протеинска компонента не сме да садржи рибље брашно, док биљне компоненте (кукуруз и јечам) марају да буду произведене и припремљене на територији општине Ваљево. Маса свиња пре клања мора да буде преко 120 кг. а оптималан и карактеристичан квалитет "**ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА**" добија се од старијих свиња, посебно излучених крмача, масе 150-250 кг. Процес клања здравих свиња претходно прегледаних од стране ветеринарског инспектора, као и примарна обрада и хлађење трупова, мора да се обавља у регистрованим објектима, уз пуно уважавање добре производњачке праксе (GMP), добре хигијенске праксе (GHP), санитационих стандардних

оперативних процедура (SSOP) као и увођење и доследна примена савременог концепта анализа ризика и критичних контролних тачака (HACCP), а све под сталним надзором надлежне ветеринарске инспекције. За производњу "ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА" не сме да се користи масно ткиво некастрираних нерастова нити васцеларно масно ткиво. Процес производње "Ваљевских дуван чварака" мора да има следеће фазе: преглед, избор и припрему сировина за топљење; влачење сировине (50 л / 100 кг), топљење и запржавање; цеђење и пресовање чварака; растресавање чварака и формирање танког слоја; солење чварака са $1,8 \pm 0,2$ кухињске соли; хлађење чварака на температуре од 0 до + 4° C; складиштење чварака на температуре ≤ + 7° C; паковање чварака у одговарајућу амбалажу, са одговарајућом декларацијом производа у уз обавезно коришћење одговарајућег знака. "ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ" морају да задовоље специфичне захтеве у погледу типичних сензорских својстава: да нису препечни, загорели или ужегли, да не садрже длаксе, веће остатке кожице или друге примесе, да су својственог мириза и укуса на пржену месо, да су умерено сланини, односно да садрже до 2 % соли, да имају влакнасти изглед и својствену светло смеђе-жуту боју.

Поменутим елаборатом и пријавом имена порекла је утврђено да редовну контролу квалитета и процеса производње дуван чварака са именом порекла "ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ" врши Институт за хигијену и технологију меса, Каћанског 13, 11000 Београд.

Завод је утврдио да је пријава Г-02/07 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 регистровање имена порекла. Завод је доставио дана 22.08.2007. године под бројем 10204/07 Г-04/06/4, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије као надлежном државном органу, "Елаборат о заштити имена порекла производа ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ" ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистровање имена порекла.

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије својим дописом бр. 320-00-5265/2007-08 од 27.09.2007. године који је примљен у просторијама Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде дана 04.10.2007. године, обавестило је Завод да је достављени елаборат размотрено 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
Зоран Драгојевић, дипл. правник

Доставити:

- Подносиоцу пријаве,
"КЛАНИЦА" АД ДИВЦИ
- 14222 Дивци б.б.**
- Писарници Завода

ПРЧЧИЋ

1444 09.10.2007

Управа УПАТ

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

E-mail: yupat@yupat.sv.gov.yu

www.yupat.sv.gov.yu



INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA
INSTITUTE OF MEAT HYGIENE AND TECHNOLOGY



Kačanskog 13
11000 Beograd
Poštanski fah 33-49
SRBIJA

Telefon: (381) (11) 2650 - 655
Direktor: (381) (11) 2650 - 722
Telefax: (381) (11) 2651 - 825
E-mail: meatins!@beotel.yu

IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU Br. 1350

/Strana 1 od 1

ZA UZORAK BROJ 095

Vrsta: Čvarci

Naziv: DUVAN ČVARCI

Salje: A.D. "KLANICA DIVCI" DIVCI, DIVCI
03/07, 14.03.07, PREDRAG DAMNjanović

Uzorkovao: PREDRAG DAMNjanović

Stanje uzorka na prijemu: PRIHVATLJIV

Vlasnik: A.D. "KLANICA DIVCI" DIVCI, DIVCI

Datum prijema u Institut: 15.03.07

Traži se: MIKROBIOLOGIJA, ORGANOLEPTIKA, HEMIJA
(VODA, MASTI, BELAĆ, SUVA MATERIJA, KISELINA,
STOPEN, PEROKSIDNI BROJ)

Razena analiza: ZDRAVSTVENA ISPRAVNOST
Napomena: -

RUKOVODILAC
SEKTORA LABORATORIJE

(Dr Vesna Matekalo-Sverak)



V.D. DIREKTORA INSTITUTA

(Dr Lazar Turubatović)

DATUM IZDAVANJA IZVEŠTAJA

Beograd, 20.03.07

IZJAVA:

1. Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.
- PRILOG: -
2. Ovaj izveštaj ne može se reproducovati, osim kao celina, bez pismenog odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
Pojedinačni rezultati ispitivanja za uzorak br. 11095

DIVESTAJ O ISPITIVANJU: 4350

Rezultati ispitivanja uzorka Br. 11095

ODELJENJE: ZA MIKROBIOLOŠKA ISPITIVANJA

red. nr.	ISPITIVANJE	INTERNA SIFRA METODE ISPIT.	Jed. mere	Prop. vrednost	REZULTAT min.	max.
MIKROBIOLOŠKA ANALIZA-Pravilnik SL.list SFRJ br.25/80						
1	Salmonella vrste	OIM.SAL	Br.kol./25g	0	0	0
2	Koagulaza pozitivne stafilocoke	OIM.STAPH	Br.kol./0,01g	0	0	0
3	Sulfitoredučajuće klostridije	OIM.CLO8	Br.kol./0,01g	0	0	0
4	Proteus vrste	OIM.PROT	Br.kol./0,001g	0	0	0
5	E.coli	OIM.ECOLI	Br.kol./0,001g	0	0	0

NALAZI:

Na osnovu rezultata mikrobiološkog ispitivanja uzorak ISPUNJAVA uslove čl.4 "Pravilnika o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu" (Sl.list SRJ br. 26/93, Sl.list SRJ br. 53/95 i Sl.list SRJ br. 46/02).

DATUM ZAVRSETKA ANALIZE: 20.03.07



RUKOVODILAC ODELJENJA

Božidar Žabkar

Radmila Petrović, specijalista mikrobiolog

D.P. INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA P.O.
Kaćanskog 13
11000 Beograd

Strana

3/4

IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU: **4350**

Rezultati ispitivanja UZORKA br. **11095**

ODELJENJE ZA HEMIJSKA ISPITIVANJA

Red. Br.	Vrsta ispitivanja	Interni šifra metode ispit.	Jedinica mere	Propisana vrednost		Utvrđena vrednost
				Min	Max	
1.	Sadržaj proteina	02H.01.012	%	/	/	40.25
2.	Sadržaj vlage	02H.01.003	%	/	/	13.00
3.	Sadržaj suve materije	02H.01.003	%	/	/	87.00
4.	Sadržaj masti	02H.01.004	%	/	/	45.13
5.	Kiselinski broj	02H.04.003	mg KOH/g	/	/	1.52
6.	Peroksidni broj	02H.04.07	mmol/kg	/	/	0.70

NALAZ:

DATUM ZAVRŠETKA ANALIZE: 20.03.2007.



RUKOVODILAC ODELJENJA

Đurđević Bojko
Dr Snežana Sačić

IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU: 4350

Rezultati ispitivanja UZORKA Br. 11095

ODELJENJE: ZA ORGANOLEPTIKU

red.	ISPITIVANJE	INTERNA SIFRA
čr.		METODE ISPIT

1 Podaci o uzorku

Uzorak "DUVAN ĆVARCI", upakovani je u PVC kesu.

2 Organoleptička svojstva uzorka

06.UP6

Duvan čvarci imaju svojstven izgled za vrstu proizvoda. Ćvarci su svetlo smeđe boje, svojstvene konsistencije. Miris i okus su svojstveni za vrstu proizvoda.

NALAZI:

Na osnovu rezultata ispitivanja, uzorak u pogledu organoleptičkih svojstava ISPUŠNJAVA zahtevne propisane čl. 186. Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za proizvode od mesa (Službeni list Srbije, br. 33/2004).

DATUM ZAVRŠETKA ANALIZE: 18.03.07



RUКОVODILAC ODELJENJA

Petar Milijašević, dipl.vet.

ЕЛАБОРАТ

”КЛАНИЦА“ А.Д.
ДИВЦИ
Članica LUTRA GROUP



**ЕЛАБОРАТ
О ЗАШТИТИ ИМЕНА ПОРЕКЛА
ПРОИЗВОДА**
**ВАЉЕВСКИ ДУВАН
ЧВАРЦИ**

ДИВЦИ, 2007.

"ИМЕ ПОРЕКЛА је географски назив земље, региона или локалитета који служи да означи производ који оданде потиче, чији су квалитет и посебна својства искључиво или битно условљена географском средином, која обухвата природне и људске факторе и чија се производња, прерада и припрема у целини одвијају на одређеном ограниченим подручју".

Члан 3. Закона о ознакама географског порекла
(Сл.лист СЦГ бр.20/2006)

"ТЕОГРАФСКА ОЗНАКА је ознака која идентификује одређену робу као робу пореклом са територије одређене земље, региона или локалитета са те територије, где се одређени квалитет, репутација или друге карактеристике робе суштински могу приписати њеном географском пореклу".

Члан 4. Закона о ознакама географског порекла
(Сл.лист СЦГ бр.20/2006)

САДРЖАЈ ЕЛАБОРАТА

		<i>Страна</i>
I	ОПШТИ ПОДАЦИ О ЕЛАБОРАТУ	5
II	ПОДАЦИ О НОСИОЦУ ИЗРАДЕ ЕЛАБОРАТА	6
III	ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ПРИЈАВЕ (за заштиту имена порекла производа)	24
	1. ОСНОВНИ ПОДАЦИ О ПРЕДУЗЕЋУ "КЛАНИЦА" А.Д.	31
	1.1 <i>Делатност</i>	31
	1.2 <i>Историјат и развој</i>	31
	1.3 <i>Организација предузећа и управљање</i>	32
	2. ПРОИЗВОДЊА И ТРЖИШТЕ	34
	2.1 <i>Обим производње меса</i>	34
	2.2 <i>Обим производње "Дуван чварака"</i>	34
	2.3 <i>Тржиште</i>	36
IV	ОПШТИ ПОДАЦИ	37
	1. УВОДНЕ НАПОМЕНЕ	38
	2. ОСНОВНИ ПОДАЦИ О ПОДРУЧЈУ ОПШТИНЕ ВАЉЕВО	40
	2.1 <i>Положај, површина и рељеф</i>	40
	2.2 <i>Хидрографија</i>	45
	2.3 <i>Клима</i>	45
	2.4 <i>Бројно стање стоке у округу и региону Ваљева</i>	48
	2.5 <i>Становништво, људски и материјални ресурси</i>	51
V	ПОСЕБАН ДЕО - ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ	53
	1. ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ - ПРОЦЕС ПРОИЗВОДЊЕ	54
	1.1 <i>Опште напомене</i>	54
	1.2 <i>Карактеристике и избор сировине за производњу</i>	54
	1.2.1 <i>Производња свиња</i>	54
	1.2.2 <i>Избор и својства основних сировина</i>	57
	1.3 <i>Припрема сировине за топљење</i>	63
	1.4 <i>Топљење</i>	64
	1.5 <i>Цеђење и пресовање</i>	68
	1.6 <i>Солење</i>	70
	1.7 <i>Хлађење и складиштење</i>	70
	1.8 <i>Паковање</i>	70
	1.9 <i>Употреба - коришћење</i>	70

Nastavak...

САДРЖАЈ ЕЛАБОРАТА		<i>Страна</i>
V	ПОСЕБАН ДЕО - <i>nastavak</i>	
	2. ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ – МАТЕРИЈАЛНИ БИЛАНС <i>(искусство индустрије меса "Кланица", А.Д., Дивци)</i>	72
	3. ОПШТА СВОЈСТВА КВАЛИТЕТА ДУВАН ЧВАРАКА И ДОМАЋЕ СВИЊСКЕ МАСТИ	79
	4. РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА КВАЛИТЕТА ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА	81
	5. КОНТРОЛА БЕЗБЕДНОСТИ И КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА	82
	6. ПРОИЗВОЂАЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА <i>(ПРОИЗВОДА ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ)</i>	83
VI	ЗАХТЕВИ У ПОГЛЕДУ ПОСЕБНИХ СВОЈСТАВА КВАЛИТЕТА ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА	84
VII	НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ	87
VIII	УСЛОВИ ЗА ПРАВО КОРИШЋЕЊА ИМЕНА ПОРЕКЛА ПРОИЗВОДА	89
IX	ОДРЕДБЕ О ПРАВИМА И ОБАВЕЗАМА КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА	91

I ОПШТИ ПОДАЦИ О ЕЛАБОРАТУ

1.	НАЗИВ	<i>Елаборат о заштити имена порекла производа "ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ"</i>
2.	ПОДНОСИЛАЦ ПРИЈАВЕ	<i>"КЛАНИЦА" А.Д., Дивци</i>
3.	НОСИОЦИ ИЗРАДЕ ЕЛАБОРАТА	
3.1	РУКОВОДИЛАЦ ИЗРАДЕ ЕЛАБОРАТА	
	<i>Проф.др Радомир Радовановић, шеф Катедре за технологију анималних производа, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд - Земун</i>	
3.2	САРАДНИЦИ ЗА ПОГОНСКА И ЛАБОРАТОРИЈСКА ИСПИТИВАЊА	
3.2.1	<i>▪ Предраг Дамјановић, дипл.инж., "Кланица" А.Д., Дивци</i>	
3.2.2	<i>▪ Мр Никола Томић, дипл.инж., асистент, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд - Земун</i>	
3.2.3	<i>▪ Мр Игор Томашевић, дипл.инж., асистент, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд - Земун</i>	

II ПОДАЦИ О НОСИОЦИМА ИЗРАДЕ ЕЛАБОРАТА

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И РЕФЕРЕНЦЕ

1.1 Проф.др Радомир Радовановић

1.1.1 Биографија (*Curriculum Vitae*)

1.	ИМЕ И ПРЕЗИМЕ	РАДОМИР М. РАДОВАНОВИЋ		
2.	ДАТУМ И МЕСТО РОЂЕЊА	23. јун 1948., Ужице, Србија		
3. ОБРАЗОВАЊЕ	Ph.D	<i>Доктор прахрамбено-технолошких наука Пољопривредни факултет Универзитета у Београду</i>		
	Ms.Sc	<i>Магистар технологије меса Пољопривредни факултет Универзитета у Београду</i>		
	B.Sc.	<i>Дипломирани инжењер прехрамбене технологије (Група затехнологију анималних производа) Пољопривредни факултет Универзитета у Београду</i>		
	Средње	<i>Гимназија III београдска гимназија</i>		
4. КРЕТАЊЕ У СЛЖБИ	1975-78	<i>Референт спољне трговине Центропром (export-import), Београд</i>		
	1978 -	<i>Прошао кроз сва универзитетска звања Пољопривредни факултет, Београд – Земун</i>		
5. СТАТУС У СЛУЖБИ	од 1994.	<i>Редовни професор</i>		<i>Наука о месу</i>
				<i>Управљање безбедношћу и квалитетом хране</i>
6. ЧЛАНСТВО У ПРОФЕСИОНАЛНИМ УДРУЖЕЊИМА	од 1993.	<i>Профес.члан америчког друштва за науку о месу (AMSA - American Meat Science Association)</i>		
7. ОВЛАШЋЕЊА	од 2007.	<i>IRCA - Регистровани оцењивач система за управљање безбедношћу хране (ISO 22000; HACCP)</i>		
	од 2000.	<i>Технички експерт скредитационог тела Србије</i>		
8. ОСТАЛА ЗНАЊА И ВЕШТИНЕ	-	<i>Енглески језик; MS Windows, MS Office</i>		
9. НАГРАДЕ И ПРИЗНАЊА	1994.	<i>Brussels LA MEDAILLE D'OR and Diploma "EUREKA" Organise a L'Initiative de la Chambre Belge des Inventures (За резултате остварене на заштити географских ознака порекла)</i>		

1.1.2 Објављени радови (референце)

Радовановић, Р., Перић, В. (1974): Критеријуми на којима треба заснивати бидићи стандард за разврставање овчијег и јагњећег меса. III југословенско саветовање о проблемима квалитета меса и стандардизацији. Зборник радова (без пагинације). Београд.

Радовановић, Р. (1974): Проучавање повезаности појединих линеарних и тежинских мера јагњећих трупова са оценама конформације и прекривености масним ткивом. Магистарска теза. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду (одбрањен 24.јуна 1974).

Огњановић, А., Радовановић, Р. (1975): Интензивна производња јагњећег меса за извоз - велика шана брдско-планинског подручја. Гласник пољопривредне производње, прераде и пласмана (ХХII) 5, 1-8. Београд.

Јоксимовић, Ј., Радовановић, Р. (1979): Квалитет меса и производа од меса у зависности од употребе пластичних материјала. Саветовање "Пластичне масе и прехранбени производи". Зборник радова, 40-47. Београд.

Радовановић, Р. (1979): Апликација принципа савремене квалиметрије у контроли приноса и квалитета меса од свиња. Саветовање "Нека актуелна питања употребе кукуруза у исхрани свиња и оцена меснатости на линији клања". Зборник радова, 93-99. Неготин.

Јоксимовић, Ј., Марија Шутић, Павићевић, М., Радовановић, Р., Обрадовић, Д. (1980): Динамика дехидрације и неки органолептички, физички, хемијски и микробиолошки показатељи квалитета његушког пршута. Технологија меса, 3, 66-73.

Јоксимовић, Ј., Марија Шутић, Павићевић, М., Радовановић, Р., Обрадовић, Д. (1981): Проучавање утицаја климатских услова, поступака солења и трајања на ток сушења, принос и неке показатеље квалитета његушког пршута. Технологија меса, 6, 162-168.

Јоксимовић, Ј., Радовановић, Р. (1981): Справљање пршута у домаћинствима. Пољопривредни календар, 421-423. Београд.

Јоксимовић, Ј., Радовановић, Р., Петровић, Д. (1981): Неке специфичности меса и производа од меса са аспекта квалитета, асортимана и доходовних односа. IV југословенско саветовање о проблемима квалитета меса и стандардизацији. Зборник радова, 94-104. Велика Плана (Покажница).

Јоксимовић, Ј., Радовановић, Р., Грујић, Ј. (1981): Прилог проучавању критеријума за оцену валидитета меса од говеда. IV југословенско саветовање о квалитету меса и стандардизацији. Зборник радова, 201-207. Велика Плана (Покажница).

Соња Карап-Ђурђић, Перић, В., Радовановић, Р., Чавошки, Д. (1981): Фактори који утичу на формирање и одрживост боје сировог меса. IV југословенско саветовање о проблемима квалитета меса и стандардизацији. Зборник радова, 397-407. Велика Плана (Покажница).

Јоксимовић, Ј., Радовановић, Р., Мирјана Ерић, Милетић, Б. (1981): Резултати упоредног испитивања приноса појединих ткива у полуткама јунади класираних према ЈУС-у. 31. Саветовање југословенске индустрије меса. Зборник радова, 15-19. Копривница.

Јоксимовић, Ј., Мирјана Ерић, Радовановић, Р. (1981): Упоредно испитивање термстабилности омогената од масног ткива, воде и говеђег меса пореклом са различитих анатомских регија. 31. Саветовање југословенске индустрије меса. Зборник радова, 132-136. Копривница.

Јоксимовић, Ј., Радовановић, Р., Павићевић, М., Милошевић, Ј. (1981): Методологија испитивања жеље потрошача и њена примена у оцени квалитета његушког пршута. Технол. меса 11, 306-311.

Радовановић, Р., Соња Карап-Ђурђић, Перић, В., Чавошки, Д., Петровић, Д. (1982): Анализа резултата класирања трупова од говеда на линији клања. Пољопривреда, 280/281, 45-50. Београд.

Перић, В., Соња Карап-Ђурђић, Радовановић, Р., Чавошки, Д., Петровић, Д. (1982): Анализа резултата класирања свињских трупова на линији клања. Пољопривреда, 280/281, 51-56. Београд.

Фридл, Т., Чавошки, Д., Радовановић, Р., Магдалена Каракић, Јосиповић, Ј. (1982): Могућност коришћења беланца јајета при производњи полутрајних кобасица. 32. Саветовање југословенске индустрије меса. Зборник радова, 126-130. Врбас.

Јоксимовић, Ј. Мирјана Ерић, Радовановић, Р., Марсенић, Д. (1982): Утицај трајања мешања на термостабилност хомогената од месног теста и масног ткива. 32. Саветовање југословенске индустрије меса. Зборник радова, 190-194. Врбас.

Радовановић, Р. (1983): Испитивање корелационе зависности између приноса основних ткива у јунећим труповима и трребарним одресцима. ВИ југословенско саветовање о квалитету меса и стандардизацији. Зборник радова, 205-209. Блед.

Радовановић, Р. (1983): Резултати упоредних испитивања приноса основних делова и поједињих категорија меса у труповима јунади различито класираних према ЈУС стандарду (Е.Ц1.022). ВИ југословенско саветовање о квалитету меса и стандардизацији. Зборник радова, 211-219. Блед.

Соња Каран-Ђурђић, Перић, В., Радовановић, Р., Стевовић, М., Марић, Љ., Влаисављевић, М. (1983): Прилог проучавању БМВ меса у труповима свиња различито оцењених према ЈУС. ВИ југословенско саветовање о квалитету меса и стандардизацији. Зборник радова, 283-291. Блед.

Стевовић, М., Стевовић, Мир., Чабаркапа, Ј., Чавошки, Д., Перић, В., Радовановић, Р., (1983): Прилог проучавању утицаја глутена на неке показатеље квалитета барених кобасица. Технологија меса, 3, 73-76.

Чавошки, Д., Перић, В., Радовановић, Р., Стевовић, М., Чабаркапа, Ј., Стевовић, Мир. (1983): Могућност коришћења беланца јајета при производњи барених кобасица. Технол. меса, 3, 89-92.

Соња Каран-Ђурђић, Симовић, Д., Чавошки, Д., Перић, В., Радовановић, Р., Зилић, Б. (1983): Прилог проучавању одрживости боје одрезака јунећег меса. Храна и исхрана, 3-4, 79-82.

Соња Каран-Ђурђић, Симовић, Д., Чавошки, Д., Перић, В., Радовановић, Р., Зилић, Б. (1983): Прилог познавању одрживости боје млевеног јунећег меса. Храна и исхрана, 7-8, 205-209.

Радовановић, Р. (1983): Прилог познавању критеријума и њихове међувисиности као основе за класификацију и категоризацију говеђег меса. Докторска дисертација. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду (одбрањена 01. априла 1983).

Јоксимовић, Ј., Радовановић, Р., Марија Шутић, Обрадовић, Д., Стрибер, М., Горица Чарапић, Нада Ђурић (1984): Прилог познавању производње и чинилаца квалитета ужичке пршуте. Технологија меса, 2, 34-46.

Радовановић, Р., Соња Каран-Ђурђић, Златковић, З. (1985): Принос пратећих производа при клању ћурака различитих хибридних линија и тежинских група. Технологија меса, 6, 171-174.

Радовановић, Р. (1985): Производња квалитетног јагњећег меса мало коришћени потенцијал брдско-планинског подручја. Пољопривредни календар, 328-331. Београд.

Радовановић, Р. (1985): Неки показатељи стања у производњи, потрошњи и извозу сировог меса у Југославији. ВШ југословенско саветовање о квалитету меса и стандардизацији. Зборник радова, 35-45. Осијек.

Радовановић, Р. (1985): Резултати упоредних испитивања удела основних ткива у месу поједињих категорија, пореклом од трупова јунади различито класираних према ЈУС-у. ВШ југословенско саветовање о квалитету меса и стандардизацији. Зборник радова, 239-247. Осијек.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Биљана Миловановић, Зора Илић (1986): Испитивање мишљења потрошача везано за квалитет, обим и структуру потрошње сировог меса и поједињих група кобасица на београдском тржишту - применом методе анкетирања. 36. Саветовање југословенске индустрије меса. Зборник радова, 54-64. Доњи Милановац.

Радовановић, Р., Петровић, Д., Петричевић, А., Чавошки, Д. (1986): Резултати оцене квалитета трупова од говеда на линији клања применом стандарда JUS E.C1 022, у току 1984. и 1985. године. 36. Саветовање југословенске индустрије меса. Зборник радова, 183-191. Доњи Милановац.

Радовановић, Р., Соња Каран-Ђурђић, Златковић, З. (1986): Прилог познавању важнијих параметара приноса при клању, расецању и дисекцији ћурки различитих хибридних линија. Технологија меса, 2, 49-53.

Чавошки, Д., Мирјана Ерић, Симић, Д., Радовановић, Р. (1986): Испитивање утицаја сојиног брашна на квалитет и састав барених и полутрајних кобасица. Технологија меса, 7, 220-224.

Чавошки, Д., Радовановић, Р., Станчић, С., Ивачић, Ј. (1987): Прилог познавању одрживости полуутрајних кобасица пакованих у условима вакуума. 37. Саветовање југословенске индустрије меса. Зборник радова, 245-251. Београд.

Чавошки, Д., Светлана Јаничек-Петровић, Радовановић, Р., Симовић, Д., Милосављевић, Б., Поповић, Ј. (1987): Прилог познавању одрживости нарезака димљене говедине пакованих у условима вакуума. 37. Саветовање југословенске индустрије меса. Зборник радова, 252-260. Београд.

Чавошки, Д., Светлана Јаничек-Петровић, Симовић, Д., Радовановић, Р., Фридл, Т., Поповић, Ј. (1987): Утицај пластичне амбалаже на квалитет и одрживост нарезака говеђе пршуте. 37. Саветовање југословенске индустрије меса. Зборник радова, 273-282. Београд.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Марија Перуновић, Бојовић, П. (1987): Резултати испитивања динамике и степена искрварења свиња као основе за веће искоришћење крви у погонима индустрије меса. IX Скуп свињогојаца Југославије. Зборник радова, 277-281- Осијек.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Бојовић, П. (1987): Прилог познавању основног хемијског састава јетри пореклом од јунади различитих класа квалитета. Технологија меса, 1, 7-12.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Јовановић, Џ., Вукајловић, Л., Горица Чарапић, Обрадовић, П. (1987): Резултати упоредног испитивања два поступка одмрзевања на губитак масе говеђег меса. Технологија меса, 2, 41-47.

Радовановић, Р., Ђавошки, Д., Марија Перуновић, Војовић, П. (1988): Research results of dynamics and degree of pigs and cattle bleeding as basis for higher blood usage. 34th ICoMST. Congress Proceedings B, 342-345. Brisbane, Australia.

Ђавошки, Д., Обрадовић, Д., Радовановић, Р., Марија Перуновић (1988): The effect of starter cultures on sensory and physicochemical properties of long ripened dry sausages. 34th ICoMST. Congress Proceedings B, 366-368. Brisbane, Australia.

Чавошки, Д., Радовановић, Р., Марија Перуновић, Симић, Д., Мирјана Ерић, Станка Митровић (1988): Прилог проучавању особина одабраних хибрида сунцокрета као сировине за израду брашна. Наука и пракса, 4, 451-460.

Петричевић, А., Радовановић, Р., Гордана Кралић, Петровић, Д. (1988): Сточни фонд Југославије и његов квалитет у односу на захтев за извоз меса. 38. Саветовање југословенске индустрије меса. Зборник радова, ИИ/2. Сарајево.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Марија Перуновић, Бојовић, П. (1988): Важније особине крви и плаズме животиња за клање - могућности добијања, прераде и искоришћења у индустрији меса. Технологија меса I, 17-22.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Бојовић, П., Марија Перуновић (1988): Испитивање утицаја старости, пола и масе на динамику и степен искрварења говеда. Технологија меса, 3, 74-78.

Радовановић, Р., Перећић, В., Живковић, Д., Славица Костић (1989): Утицај поступка дефростације на одабрана квантитативна и квалитативна својства одрезака различитих мишића јунади пре и после термичке обраде. 39. Саветовање југословенске индустрије меса. Зборник радова, 146-156. Врбовец.

Радовановић, Р., Ђавошки, Д., Војовић, Р., Алексић, В. (1989): Examination of correlatibe relations between contents of muscle, fat and bone tissues in beef 9-10-11 rib-cut and section surface of the same tissues on the 11th rib-cut. 35th ICoMST. Congress Proceedings II, 212-215. Copenhagen, Denmark.

Обрадовић, Д., Ђавошки, Д., Зорица Керећки, Марија Перуновић, Радовановић, Р., Поровић, Ј. (1989): Effect of Micrococci and Lactobacilli on the Production of Dry Sausage. 35th ICoMST. Congress Proceedings II, 313-317. Copenhagen, Denmark

Радовановић, Р., Петровић, Д., Петричевић, А., Чавошки, Д., Перећић, В. (1989): Анализа резултата оцене квалитета јунећих трупова у Југославији, извршена на линији клања применом стандарда JUS E.C1 022, у периоду од 1986. до 1989. године. току 1984. и 1985. године. IX југословенско саветовање о квалитету и стандардизацији меса стоке за клање, перади и дивљачи. Зборник радова, 57-64. Д.Милановац.

Чавошки, Д., Радовановић, Р., Марија Перуновић (1990): Квалитет полуутрајних сувомеснатих производа и барених кобасица пореклом са београдског тржишта - са аспекта садржаја НaЦl и нитрита. Технологија меса, 3, 105-109.

Radosanović, R., Petrović, D., Čaboški, D., Bojović, P. (1990): Connection of linear and weight measures of lamb carcasses with grade of conformation. 36th ICoMST. Congress Proceed., vol. I, 127-133. Havana, Cuba.

Radosanović, R., Čaboški, D., Beličković, D., Gorica Čarapić (1990): Study of traditional dry beef meat product: "UZICE PRSHUTA" - Processing, Quantitative and Qualitative Characteristics. 36th ICoMST. Congress Proceedings, vol. III, 905-912. Havana, Cuba.

Radosanović, R. (1990): Experience de la Jugoslavie dans le domaine de la protection des produits de viande. Seminare sur les indications géographiques - WIPO/OMPI, UNDP, SZP. Belgrade.

Радовановић, Р., Петровић, Д., Чавошки, Д., Бојовић, П. (1991): Савремени захтеви и методе за утврђивање квалитета трупова свиња и говеда на линији клања. Технологија меса 2, 60-65.

Мирјана Ерић, Чавошки, Д., Марија Перуновић, Радовановић, Р., Симић, Д. (1991): Примена протеинских смеша у производњи барених кобасица. И Саветовање прехранбених технолога Србије. Зборник радова, 17-23. Београд.

Чавошки, Д., Радовановић, Р., Перећић, В., Марија Перуновић (1991): Квалитет трајних кобасица, конзерви од уситњеног меса и паштета, пореклом са београдског тржишта, са аспекта садржаја NaCl и нитрита. И Саветовање прехранбених технолога Србије. Зборник радова, 31-37. Београд.

Čaboški, D., Popović, M., Radosanović, R., Turhica Keleman-Mašić, Slahana Šobajić, Petrović, D. (1991): Effect of Rosemary and Dodecylgalat on Fat Stability of Grill Sausages Kept in Cold Storage. 37th ICoMST. Congress Proceedings, vol.II(5:7), 696-699. Kulmbach, Germany.

Marija Perunović, Čaboški, D., Jobanka Popov-Raljić, Radosanović, R., Bojović, P. (1991): Effect of blood plasma addition on some sensory properties of different types of frankfurters. 37th ICoMST. Congress Proceedings, vol. II (5:24), 770-773. Kulmbach, Germany.

Мирјана Ерић, Чавошки, Д., Симић, Д., Радовановић, Р., Станка Митровић, Марија Перуновић (1992): Испитивање функционалних својстава протеинских препарата из уљарица. Саветовање о унапређењу уљарства Југославије. Зборник радова, 288-299. Сутоморе.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Перећић, В., Бојовић, П., Думић, С., Сребрена Станојевић (1991): Резултати испитивања мишљења потрошача у вези квалитета, обима и структуре потрошње меса и производа од меса на београдском тржишту. Технологија меса 2, 69-73.

Чавошки, Д., Мирјана Ерић, Симић, Д., Радовановић, Р., Марија Перуновић, Станка Митровић (1991): Могућност примене сунцокретовог и сојиног брашна при изради производа од уситњеног меса. Зборник радова Пољопривредног факултета (36:598), 321-328.

Radosanović, R., Čaboški, D., Bojović, P., Marija Perunović, Beličković, D., Gorica Čarapić (1992): Study of "Uzice Bacon" - Traditional Fermented meat Product: processing and Characteristics. 38th ICoMST. Congress Proceedings, vol.4 (7:15), 823-826. Clermont Ferrand, France.

Радовановић, Р. (1992): Нови приступи, захтеви и методе при утврђивању квалитета намирница животињског порекла. И међународни симпозијум "Савремени трендови у млекарству". Зборник радова. 76-86. Копаоник.

Радовановић, Р. (1992): Оцена квалитета трупова на линији клања - савремени захтеви, могућности и перспективе. Уводно предавање по позиву на 41. Саветовању југословенске индустрије меса (*Сремска Митровица*). Технологија меса 5, 169-178.

Radosanović, R., Čaboški, D., Beličković, D., Gorica Čarapić (1992): "Uzicer schweineprschuta" - Studie über ein traditionelles fermentiertes Fleischerzeugnis. Fleischwirtschaft (72), 10, 1419-1421.

Marija Perunović, Čaboški, D., Radosanović, R., Bojović, P. (1992): Effect of blood plasma addition on some sensory properties of liver sausage. Review of Research Work at the Faculty of Agriculture (37), 2, 123-8.

Marija Perunović, Čaboški, D., Jobanka Popov-Raljić, Radosanović, R., Bojović, P. (1992): Effect of blood plasma addition on some sensory properties of frankfurters. Review of Research Work at the Faculty of Agriculture (37), 2, 129-133.

Радовановић, Р., Бојовић, П. (1993): Савремене органолептичке методе и њихово место у систему интегралне контроле квалитета намирница животињског порекла. ИИ међународни симпозијум "Савремени трендови у индустрији млека". Зборник радова. 69-73. Копаоник.

Бојовић, П., Радовановић, Р., Љубица Бастић, Марија Перуновић, Бараћ, М. (1993): Принос, састав и функционална својства плазме у зависности од врсте и концентрације стабилизатора у крви. Технологија меса 2-3, 67-74.

Марија Перуновић, Чавошки, Д., Љубица Бастић, Радовановић, Р., Бојовић, П. (1993): Могућност употребе крвне плазме у производњи јетрене паштете. Технологија меса 4-6, 132-136.

Radovanović, R., Војовић, Р., Čavoski, D., Beličković, D., Barać, M. (1993): Auswirkung verschiedener Antigerinnungsmittel auf Ertrag, chemische Zusammensetzung und funktionelle Eigenschaften von Blutplasmen. Fleischwirtschaft (73), 12, 1420-1424.

Radovanović, R., Војовић, Р., Zorka Arbutina, Bukajlović, L. (1993): Changes of selected quality factors during processing and storage of "Uzice Beef Prshuta" - traditional dry meat product. 39th ICoMST. Congress Proceedings, Disc 10/S7P27.WP. Calgary, Canada.

Radovanović, R., Војовић, Р., Bastić, M. (1994): Changes of lipid composition during the processing and storage of "Uzice Beef Prshuta" - traditional dry meat product. 40th ICoMST. Proceedings IC-SBI-p30. Hag,

Радовановић, Р., Бојовић, П. (1994): Оцена квалитета трупова на линији клања као део система за обезбеђење квалитета. Квалитет (4), 3-4, 71-78.

Радовановић, Р. (1994): Квалитет меса и производа од меса: Актуелни приступи, захтеви и методе испитивања. Технологија меса (35), 1-2, 3-9.

Марија Перуновић, Чавошки, Д., Радовановић, Р. (1994): Утицај додавања сировог сунцокрета на одабрана својства производа од уситњеног меса. Технологија меса (35) 4-5, 156-160.

Радовановић, Р., Бојовић, П.(1994): Актуелни светски изазов: Системи за управљање квалитетом и обезбеђење квалитета према стандардима серије JUS ISO 9000. Уводно предавање по позиву на 43. Саветовању индустрије меса Југославије, Власинско Језеро. Технологија меса, (35) 4-5, 72-176.

Радовановић, Р., Бојовић, П.(1994): Системи за управљање и обезбеђење квалитета према стандардима серије JUS ISO 9000. Предавање по позиву на III међународном симпозијуму "Савремени трендови у млекарству". Зборник радова, 3-10. Копаоник.

Радовановић, Р., Бојовић, П. (1994): Место и значај сензорног оцењивања у оквиру система за обезбеђење квалитета меса и производа од меса. Квалитет, (4) 11-12, 68-70.

Војовић, Р., Radovanović, R., Čavoski, D., Ljubica Bastić, Marija Perunović (1995): Blutplasma Einfluss verschiedener Konserbierungsverfahren auf chemische Zusammensetzung und funktionelle Eigenschaften. Fleischwirtschaft, (75) 1, 86-89.

Радовановић, Р., Мира Радивојевић (1995): Заштита географских ознака порекла прехранбених производа- досадашња искуства у Југославији и могућности везане за аутохтоне производе од млека. Предавање по позиву на ЈВ међународном симпозијуму "Савремени трендови у производњи млека". Зборник радова, 62-65, Копаоник.

Радовановић, Р. (1995): Рационализација производње и еколођа у индустрији меса. Поглавље у монографији: "Еколођа у прехранбеној индустрији и биотехнологији" (уредник Ј.Барас), 147-153. Технолошко-металуршки фаултет и Пословна заједница врења. Београд.

Радовановић, Р. (1995): Стандарди серије JUS ISO 9000: Савремени приступ пословању и квалитету. Уводно предавање по позиву на саветовању: "Квалитет производа анималног порекла у светлу нових прописа". Зборник радова, 61-68. Привредна комора Србије. Београд.

Радовановић, Р., Мира Радивојевић (1995): Заштита географских ознака порекла - досадашња искуства у Југославији и могућности везане за аутохтоне производе од меса. Прегледни рад. Технологија меса, (36) 2-3, 241-244.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Марија Перуновић, Бојовић, П. (1995): Утицај различитих стабилизатора и поступка конзервисања на принос, састав и функционална својства протеина крвне плазме свиња. Поглавље у монографији: "Основна истраживања у прехранбеној технологији"(уредник: Р.М.Радовановић), 170-191. Пољопривредни факултет, Институт за прехранбену технологију и биохемију. Београд-Земун.

Снежана Саичић, Бастић, М., Радовановић, Р. (1995): Златиборска сланина - традиционални сувомеснати производ: Испитивање физичко-хемијских карактеристика и компонената дима. Поглавље у монографији: "Савремени трендови у прехранбеној технологији (уредници:

Д.Б.Обрадовић и М.А.Јанковић), 289-299. Пољопривредни факултет, Институт за прехрамбену технологију и биохемију. Београд-Земун.

Драга Плећаш, Радовановић, Р., Гордана Ристић-Мирић (1995): Протеински значај анималне крви и њен нутритивни значај. Поглавље у монографији: "Савремени трендови у прехрамбеној технологији" (урдници: Д.Б.Обрадовић и М.А.Јанковић), 312-317. Пољопривредни факултет, Институт за прехрамбену технологију и биохемију.Београд.

Љиљана Петровић, Реде, Р., Радовановић, Р., Мишковић, Ђ., Окановић, Ђ., Аничић, В. (1995): Ставе и перспективе прераде свињског, говеђег и овчијег меса. ИВ конгрес о храни. Зборник радова (III), 103-122. Београд.

Радовановић, Р., Мирјана Ивановић, Живковић, Д. (1996): Стандарди серије JUS ISO 9000: Актуелни тренутак у увођењу, атестирању и примени. В Међународни симпозијум "Савремени трендови у производњи млека". Зборник радова, 109-117. Копаоник.

Радовановић, Р., (1996): Место сензорне анализе у оквиру система за управљање квалитетом и обезбеђење квалитета прехрамбених производа. Поглавље у монографији "Савремени трендови у производњи алкохолних и безалкохолних пића (урдници: С.Јовић и Б.Буквић), 5 - 14. Пословна заједница "Врење", Београд и Пољопривредни факултет, Београд - Земун.

Радовановић, Р., Живковић, Д., Мирјана Ивановић, Булатовић, А. (1996): Динамика дифузије соли током сувог солења сирових и одмрзнутих мишића говеда. Тех.меса, (37) 3-4, 100-104.

Радовановић, Р., (1996): Сензорна анализа и системи за управљање квалитетом и обезбеђење квалитета прехрамбених производа. Уводно предавање по позиву на семинару "ISO 9000 - Пољопривреда и индустрија хране". Златибор, 26.-28.јуни 1996. Квалитет, (4) 5-6, 38-41 Београд.

Радовановић, Р., Војовић, Р., Bastić, M. (1996): Changes of lipid fractions during the processing and maturing of the "Uzice Beef Prshuta" - traditional meat product. 42nd ICoMST. Congress Proceedings , (L6) 471-473, Lillehammer, Norway.

Радовановић, Р., Perić, B., Živković, D. (1996): On-line carcass evaluation as a part of quality management system in the meat processing industry. Predavanje po pozivu. I International YOSQ Congress: The Road to Total Qualuty. Proceedings, 452-458. Beograd.

Радовановић, Р., Перећ, В., Живковић, Д. (1996): Важнији аспекти додградње система квалитета према захтевима стандарда серије JUS ISO 9000. Поглавље у монографији "Сирарство" (урдник П.Д.Пуђа), 73-83. Пољ.факултет, Институт за прехрамбену технологију и биохемију. Београд.

Радовановић, Р., 1997): Утврђивање квалитета меса на линији клања: савремени приступи и могућности опреме нове генерације. Прегледни рад; уводно предавање по позиву на 46. Саветовању југословенске индустрије меса, Врњачка Бања. Технологија меса (38) 2-3, 82-90.

Перећ, В., Радовановић, Р., Живковић, Д., Цветковић, А. (1997): Испитивање мишљења потрошача у вези структуре и обима потрошње меса на београдском тржишту. Технологија меса (38) 4, 139-42.

Радовановић, Р., (1997): Управљање квалитетом у производњи конзерви од меса у комадима. Предавање по позиву на саветовању "НОДА '97". Технолошки факултет, Нови Сад.

Мирјана Ивановић, Живковић, Д., Радовановић, Р., Булатовић, А. (1997): Динамика дифузије соли током сувог солења *M.longissimus lumborum et thoracis* свиња. Технологија меса (38) 6, 243-247.

Драга Плећаш, Радовановић, Р., Гордана Ристић (1997): Биолошки значај токсичних производа формираних у процесу топлотне обраде меса. Технологија меса (38) 6, 260-263.

Драга Плећаш, Радовановић, Р., Гордана Ристић (1997): Нутритивни и здравствени значај меса од говеда. Поглавље у монографији: "Производња и прерада меса од говеда", стр.121-129. Уредници: Р.М.Радовановић и В.Т.Перећ. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.

Радовановић, Р.(1997): Оцена квалитета и класификација трупова од говеда на линији клања.Поглавље у монографији "Производња и прерада меса од говеда", стр. 21-37. Уредници: Р.М.Радовановић и В.Т.Перећ. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.

Александра Микуљанец, Мачеј, О., Радовановић, Р., Обрадовић, Д. (1998): Сензорна својства киселомлечних производа са интестиналним бактеријама. Прехранбена индустрија - Млеко и млечни производи (9) 1-2, 17-23.

Радовановић, Р., Јовановић, М., Гораџа Јовановић (1998): Унапређење система квалитета у индустрији меса - глобални изазов савременог пословања. Уводно предавање на 47. Саветовању индустриске меса, Соко Бања 16.-19. јуни 1998. Технологија меса (39) 4-5, стр.147-152

Јованка Попов-Раљић, Радовановић, Р., Перећић, В. (1998): Текстура и сензорна својства топлотно обрађеног меса груди пилића. Технологија меса (39) 6.

Radovanović, R., Jobanka Popov-Raljić, Mirjana Ibanović, Živković, D., Natalija Džinić (1998): Dynamics of Salt Penetration During Dry Curing of Pork *M.longissimus lumborum et thoracis*. 44th ICoMST. Congress Proceedings II, (C-77) 978 - 980, Barselona, Spain.

Radovanović, R. (1999): Sabremeni principi upravljanja kvalitetom u proizvodnji i prometu prehrambenih proizvoda. Прилог у монографији "Контрола квалитета и безбедност намирница", стр.5-17. Уредник: Р.Грујић. Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци.

Radovanović, R., Jobanka Popov-Raljić, Mirjana Ibanović, Živković, D., Natalija Džinić (1999): Dynamics of Salt Diffusion During Dry Curing of Beef *M.biceps femoris*. 45th ICoMST. Congress proceedings., 547-551. Jokohama, Japan.

Радовановић, Р., Грујић, Р. (2001): Анализа ризика и критичне контролне тачке (HACCP): могућност или обавеза у процесима производење прехранбених производа. Квалитет (ХИ)9-10, 70-80.

Радовановић, Р., Грујић, Р. (2002): Анализа ризика и критичне контролне тачке (HACCP): могућност или обавеза у процесима производење прехранбених производа. Уводно предавање по позиву на 10.југословенском конгресу о исхрани. Храна и исхрана (43) 3-6, 83-93.

Радовановић, Р. (2002): Заштита географских ознака порекла у Југославији. Зборник радова XII стручног семинара о квалитету (*Квалитетом ка светској економској интеграцији*). 79-85. Петровац.

Радовановић, Р., Гораџа Чарапић (2002): Анализа ризика и критичне контролне тачке у производњи традиционалних трајних сувомеснатих производа ужишког краја: Искуства ИМ »Чајетина« у изради НАССР плана. Квалитет (ХИ) 9-10, 43-50.

Јованка Попов-Раљић, Радовановић, Р. (2002): Сензорна анализа прехранбених производа. Рад у монографији »Адитиви, ароме и ензимски препарати за прехранбене производе – Нова законска регулатива, 107-124. Издавач: СРЈ, Савезно министарство привреде и унутрашње трговине.

Јованка Попов-Раљић, Радовановић, Р. (2002): Основи савремене сензорне анализе квалитета прехранбених производа. Уљарство (33) 3-4, 25-34.

Јованка Попов-Раљић, Радовановић, Р. (2002): Специфичности сензорног вредновања деликатесних салата. Зборник радова 43. саветовања индустрије уља, 225-231.

Радовановић, Р., Грујић, Р. (2003): Стандарди ISO 22000:200X: Нови корак у унапређењу безбедности хране. Квалитет (ХИ) 9-10, 59-62.

Радовановић, Р., Стаменковић, Т., Снежана Саичић (2003): Сензорна својства и хемијски показатељи квалитета говеђе пршуте. Технологија меса (44) 5-6, 212-219.

Радовановић, Р. (2003): Сертификација НАССР концепта – искуство развијених земаља и досадашње активности у СЦГ. Гласник хемичара и технолога Републике Српске, 44, 57-68.

Radovanović, R., Tomić, N., Gorica Čarapić (2003): HACCP plan for the »Užice Beef Prshuta« Traditional Dry Fermented Meat Product. 49th ICoMST. Proceedings,301-303. Campinas/S.Paulo. Brasil

Radovanović, R., Jasmina Adamović, Tamara Šakota, Tomašević, I. (2003): HACCP plan for the "Serbian Sausage" Traditional Semi-Dry Product. 49th ICoMST. Proceedings, 443-455. Campinas/S.Paulo, Brasil

Радовановић, Р. (2003): Сертификација НАССР концепта – искуство развијених земаља и наши национални планови. Зборник радова XIII стручног семинара о квалитету (*Квалитет као пословна стратегија*). 28-38. Петровац.

Радовановић, Р., Стаменковић, Т. (2004): Сензорно одређивање квалитета говеђе пршуте. Технологија меса (45) 1-2, 8-13.

Радовановић, Р., Стаменковић, Т. (2004): Производња говеђег и телећег меса у свету и њене тенденције. Технологија меса (45) 1-2, 55-61.

Томашевић, И., Томић, Н., Радовановић, Р. (2004): Резултати испитивања мишљења потрошача Србије, у вези квалитета, обима и структуре потрошње меса и трајних сувомеснатих производа. Квалитет (XIII) 1-2, 81-85.

Радовановић, Р., Стаменковић, Т., Снежана Саичић (2004): Оцена сензорних и хемијских карактеристика квалитета »Говеђе ужичке пршуте«. Технологија меса (45) 3-4, 108-113.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н.(2004): Трошкови и ефекти унапређења безбедности производа индустрије меса – искуства развијених земаља. Зборник радова XIB стручног семинара о квалитету (*Квалитет као услов за трансформацију привреде и национални прогрес*), 77-83. Петровац.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н.(2004): HACCP plan for the traditional dry fermented meat products originated from the region of mountain Zlatibor. Предавање по pozиву на 22. међunarodnom skupu "Barnost žibil". Proceedings, 191-197. Radenci.

Радовановић, Р., Грујић, Р. (2004): Стандарди ISO 22000:200X - ЗАХТЕВИ: Нови корак за управљање ризицима и производњу безбедне хране. Пленарно предавање по позиву на симпозијуму "Млеко и производи од млека - стање и перспективе". Зборник радова, 30-36. Златибор.

Славица Грујић, Радовановић, Р., Сорак, М. (2004): Промовисање квалитета меда применом система управљања квалитетом и заштитом ознаке географског порекла производа. Квалитет (XIB), 9-10, 47-51.

Радовановић, Р. (2005): "UŽICE BEEF PRSHUTA": HACCP Plan for Traditional Dry Fermented Meat Product. Предавања по pozиву на Faculty of Bioscience Engineering Univeristy of Gent, Belgija - на модулима "Safety in the Agro-Food Chain" i "Food and Consumer", а у оквиру master студија (Tempus Reg.No.CD-JEP-17065-2002). Gent, januar 17.-28. 2005.

Радовановић, Р., Томић, Н., Томашевић, И. (2005): Системи за управљање ризицима (*HACCP/ISO 22000*) обавезни део пословне стратегије предузећа прехранбене индустрије. ХВ Конференција о квалитету (Југоинспект/ЈУQS/ЈУСК): "Квалитет изазов будућности". Предавање по позиву. Зборник радова, 40-48. Чань.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2005): Integrated QMS in the Food Production. Tempus IB_JEP 16140-2001: Предавање на seminaru povodom završetka Tempus projekta. Proceedings from the Final Seminar, 19-31. Banja Luka, RS/BiH.

Радовановић, Р. (2005): Безбедност хране у светлу нових стандарда и законских прописа. Уводно предавање по позиву на скупу поводом светског дана квалитета. Квалитет ХВ, 9-10, 30-35.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2005): Принос мускулатуре намењене производњи "говеђе ужичке пршуте". Технологија меса 46, 5-6, 250-260.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2006): Место и значај HACCP концепта у међународној трговини прехранbenim производима. Квалитет (ХВИ), 1-2, 37-43.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2006): Улога и значај HACCP концепта у међународној трговини месом и производима од меса. Технологија меса (47) 1-2, 8-19.

Радовановић, Р. (2006): Защита географских ознака порекла прехранбених производа. У монографији: *Автохтони бели сиреви у саламури*, (уредници: Наталија Дозет, Мачеј, О.) Польопривредни факултет Универзитета у Београду, 99-112.

Радовановић, Р. (2006): Анализа ризика и критичне контролне тачке (*HACCP*): Досадашња искуства. ХВI Конференција о квалитету. Зборник радова. Југоинспект/ЈУQC, Чань 2006.; Технологија меса (47)3-4.139-147.

Радовановић, Р. (2006): Карактеристике производње и квалитета аутохтоних производа од меса. Предавање по позиву на међународном семинару: "Strategia per lo sviluppo del sistema alimentare nell'ambitodi lavorazione dei prodotti di carne e di latte". Предавања по позиву публикована у CD форми. Бања Лука (РС/БиХ), 19-20.октобар 2006.

Радовановић, Р. (2006): Защита географских ознака порекла прехранбених производа - досадашња искуства у Србији. Предавање по позиву на међународном семинару: "Strategia per lo sviluppo del sistema alimentare nell'ambitodi lavorazione dei prodotti di carne e di latte". Predavanja po pozivu publikovana u CD formi. B.Luka (RS/BiH), 19-20.10.2006.

Radosanović, R. (2006): Zaštita geografskih oznaka porekla - neiskorišćene mogućnosti u proizvodnji hrane. Predavanje po pozivu na međunarodnom workshopu: "Quality Standardization and Protected Designation of Origine and Geographical Indication of Autochthonous Cheeses. Predavanja po pozivu publikovana u CD formi. Sarajevo (BiH), 9-10. novembar 2006.

Антонић, Б., Радовановић, Р., Грујић, Р., Томић, Н. (2006): Принос меса намењеног производњи свињске пршуте. Технологија меса (47) 3-4, 104-109.

Антонић, Б., Радовановић, Р., Грујић, Р., Балтић, М. (2006): Промене масе и одабраних линеарних мера током процеса производње свињске пршуте. Технологија меса (47) 3-4, 131-138.

Антонић, Б., Радовановић, Р., Грујић, Р., Балтић, М. (2006): Динамика дифузије соли током процеса производње свињске пршуте. Технологија меса (47) 5-6, 194-198.

Антонић, Б., Славица Грујић, Радовановић, Р., Балтић, М., Грујић, Р. (2006): Утицај примене различитих количина соли током процеса солења на сензорна својства квалитета свињске пршуте. Технологија меса (47) 3-4, 110-114.

Радовановић, Р., Томашевић, И. (2006): Катехизам 7 принципа НАССР концепта: 7 смртних грехова и 7 небеских врлина у односу на безбедност хране. Уводно прердавање по позиву на скупу поводом "Светског дана квалитета 2006". Квалитет (ХВИ) 9-10, 37-43.

Томић, Н., Томашевић, И., Радовановић, Р., Наталија Шљивић (2007): Модел НАССР Плана за процес производње крем сладоледа. ЈВ Симпозијум млеко и производи од млека. Зборник радова, 113-123. Кладово.

Радовановић, Р., Томашевић, И. Томић, Н. (2007): Катехизам 7 принципа НАССР концепта: 7 смртних грехова и 7 небеских врлина у односу на безбедност хране. Уводно прердавање по позиву на ЈВ Симпозијум млеко и производи од млека. Кладово. Саврем.п.ољопривреда(5),150-163.

Радови саопштени на скуповима - штампани у изводу

Радовановић, Р. (1989): Производња хране у Југославији - развој, стање и перспективе. Рад саопштен на пленарном скупу поводом прославе 30 година постојања и рада Института за прехранбену технологију и биохемију Пљојопривредног факултета Универзитета у Београду (09.11.1989).

Радовановић, Р. (1995): Савремени светски изазов у производњи хран: Системи за управљање квалитетом и обезбедење квалитета према стандардима серије JUS ISO 9000. Пленарно предавање по позиву на II Југословенском симпозијуму прехранбених технologa. Зборник извода радова, 12. Београд-Земун.

Снежана Саичић, Бастић, М., Радовановић, Р. (1995): Промене физичко-хемијских карактеристика у току производње димљене Златиборске сланине. II Југословенски симпозијум прехранбених технologa. Зборник извода радова, 105. Београд-Земун.

Бојовић, П., Радовановић, Р., Марија Перуновић, Живковић, Д. (1995): Промене одабраних својстава квалитета у току производње и складиштења "говедје ужичке пршуте". II Југословенски симпозијум прехранбених технologa. Зборник извода радова, 108. Београд-Земун.

Марија Перуновић, Чавошки, Д., Радовановић, Р., Бојовић, П. (1995): Испитивање функционалних својстава протеинских препарата из крви. II Југословенски симпозијум прехранбених технologa. Зборник извода радова, 118. Београд-Земун.

Бојовић, П., Радовановић, Р., Марија Перуновић, Живковић, Д. (1995): Прилог познавању оптималних услова добијања крвне плазме свиња. II Југословенски симпозијум прехранбених технologa. Зборник извода радова, 114. Београд-Земун.

Радовановић, Р. (1996): Савремени светски изазов: Стандарди за управљање квалитетом и обезбедење квалитета серије JUS ISO 9000. Предавање по позиву на 2. фестивалу вина и алкохолних пића (31.01.-04.02.1996). Зборник радова, 11. Игало.

Перић, В., Радовановић, Р., Живковић, Д. (1991): Вредновање квалинета стоке за клање и меса у оквиру данашњих југословенских прописа. И Саветовање прехранбених технologa Србије. Зборник радова, 51. Београд.

Радовановић, Р., Бојовић, П. (1991): Савремене методе за утврђивање квалитета трупова свиња и говеда на линији клања. И Саветовање прехрамбених технologa Србије. Зборник радова, 51-52. Београд.

Монографије, уџбеници и приручници

Јоксимовић, Ј., Радовановић, Р. (1981): Технологија меса са ХТЗ. Уџбеник за II фазу средњег усменог образовања. Завод за уџбенике и наставна средства. Београд.

Јоксимовић, Ј., Радовановић, Р. (1981): Технологија занимања са ХТЗ - за месаре. Уџбеникза II фазу средњег усменог образовања. Завод за уџбенике и наставна средства. Београд.

Огњановић, А., Соња Каран-Ђурђић, Радовановић, Р., Перић, В. (1985): Технологија пратећих производа у индустрији меса. Универзитетски уџбеник. Пољопривредни факултет, Београд.

Радовановић, Р., Перић, В. (1986): Приручник за обуку и рад контролора на оцени квалитета трупова од говеда на линији клања. Пољопривредни факултет, Београд и СОУР Југоинспект, Београд.

Радовановић, Р., Чавошки, Д. (1988): Прехранбена технологија са практичном обуком. Уџбеник за II и III разред средњег усменог образовања прехранбене струке - образовни профил месар. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд и Завод за издавање уџбеника, Нови Сад..

Радовановић, Р., Јованка Попов-Раљић (2000): Сензорна анализа прехранбених производа. Универзитетски уџбеник. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду и Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду.

Грујић, Р., Марјановић, Н., Радовановић, Р., Јованка Попов-Раљић, Кomiћ, Ј. (2001): валитет и анализа намирница. Универзитетски уџбеник. Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци (Republika Srpska, BiH).

Grujić, R., Sanchis, B., Radovanović, R. (2003): HACCP - Theory and Practice. Univerzitet u Banjoj Luci (RS/BiH) & Universitat de Lleida (Spain).

Грујић, Р., Радовановић, Р. (2007): Квалитет и анализа намирница – Књига прва: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране. Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет.

Научни пројекти, студије, елаборати и технолошки пројекти

Јоксимовић, Ј., Марија Шутић, Радовановић, Р., Обрадовић, Д., Стрибер, М., Гораца Чарапић, Нада Ђурић (1981): Изучавање технолошких параметара у циљу стандардизације производње ужичке пршуте и ужичке сланине и заштите њиховог квалитета. Студија. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Институт за прехранбену технологију и биохемију. Београд - Земун.

Соња Каран-Ђурђић, Чавошки, Д., Перић, В., Радовановић, Р. (1980-1985): Истраживање битних чинилаца од којих зависи квалитет сировог меса и кобасица. Пројекат. РЗН Србије. Београд.

Радовановић, Р., Чавошки, Д. (1987): Главни технолошки пројекат објекта за централну обраду меса и производњу полуутрајних сувомеснатих производа у Трстенику (за потребе фабрике Прва Петолетка). Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Институт за прехранбену технологију и биохемију. Београд - Земун.

Радовановић, Р., Чавошки, Д. (1988): Главни технолошки пројекат реконструкције и адаптације постојећег објекта Центроцоопа на Умци, у погон за расецање и конфекционирање трупова од говеда и прераду говеђег меса. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Институт за прехранбену технологију и биохемију. Београд - Земун.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Величковић, Д., Обрадовић, Д., Бојовић, П., Марија Перуновић (1986-1988): Испитивање могућности производње протеинског сточног хранива на бази лумбикокултуре. Пројекат. ОЗН Београда.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Величковић, Д., Обрадовић, Д., Бојовић, П., Марија Перуновић, Зорица Керечки (1990): Главни елаборат о заштити ознаке географског порекла производа ГОВЕЂА УЖИЧКА ПРШУТА. ИМ "Чајетина", Чајетина/Златибор. (*Решење СЗП о упису у Регистар заштићених ознака порекла производа и извршеној заштити*, бр. 5688/90-1-3, од 19.11.1990).

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Величковић, Д., Обрадовић, Д., Бојовић, П., Марија Перуновић, Зорица Керечки (1990): Главни елаборат о заштити ознаке географског порекла производа СВИЊАК УЖИЧКА ПРШУТА. ИМ "Чајетина", Чајетина/Златибор. (*Решење СЗП о упису у Регистар заштићених ознака порекла производа и извршеној заштити*, бр. 5690/90-1-4, од 19.11.1990).

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Величковић, Д., Обрадовић, Д., Бојовић, П., Марија Перуновић, Зорица Керечки (1990): Главни елаборат о заштити ознаке географског порекла производа УЖИЧКА СЛАНИНА. ИМ "Чајетина", Чајетина/Златибор. (*Решење СЗП о упису у Регистар заштићених ознака порекла производа и извршеној заштити*, бр. 5690/90-1-4, од 19.11.1990).

Радовановић, Р., Тубић, М., Снежана Савић, Чавошки, Д., Величковић, Д., Бојовић, П., Марија Перуновић (1992): Главни елаборат о заштити ознаке географског порекла производа СРЕМСКИ КУЛЕН. ИМ "Срем", Шид. (*Решење СЗП о упису у Регистар заштићених ознака порекла производа и извршеној заштити*, бр. 2650/92-2-6, од 19.05.1992).

Радовановић, Р., Тубић, М., Снежана Савић, Чавошки, Д., Величковић, Д., Бојовић, П., Марија Перуновић (1992): Главни елаборат о заштити ознаке географског порекла производа СРЕМСКА ДОМАЋА КОБАСИЦА. ИМ "Срем", Шид. (*Решење СЗП о упису у Регистар заштићених ознака порекла производа и извршеној заштити*, бр. 2651/92-2-7, од 19.05.1992).

Радовановић, Р., Тубић, М., Снежана Савић, Чавошки, Д., Величковић, Д., Бојовић, П., Марија Перуновић (1992): Главни елаборат о заштити ознаке географског порекла производа СРЕМСКА САЛАМА. ИМ "Срем", Шид. (*Решење СЗП о упису у Регистар заштићених ознака порекла производа и извршеној заштити*, бр. 2652/92-2-8, од 19.05.1992).

Радовановић, Р., Митковић, М., Драгица Лазић, Чавошки, Д., Бојовић, П., Марија Перуновић (1992): Главни Елеборат о заштити географске ознаке порекла производа ПОЖАРЕВАЧКА КОБАСИЦА. "МИП", Пожаревац. (*Решење СЗП о упису у Регистар заштићених ознака порекла производа и извршеној заштити*, бр. 5027/92-9, од 06.07.1992.).

Радовановић, Р., Петровић, Д., Бојана Милојевић, Дијана Бошковић, Слађана Шобајић (1993): Главни Елеборат о заштити географске ознаке порекла производа РТАЊСКИ ЧАЈ. "Уес-Ртањ", Больевац. (*Решење СЗП о упису у Регистар заштићених ознака порекла производа и извршеној заштити*, бр. 3019/93-10, од 02.06.1993.).

Радовановић, Р., Петровић, Д., Мачеј, О., Обрадовић, Д., Бојовић, П., Александра Микуљанац, Слађана Богдановић (1993): Главни Елеборат о заштити географске ознаке порекла производа КРИВОВИРСКИ КАЧКАВАЉ. "Уес-Ртањ", Больевац. (*Решење СЗП о упису у Регистар заштићених ознака порекла производа и извршеној заштити*, бр. 3020/93-11, од 02.06.1993.).

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Перић, В., Бојовић, П., Марија Перуновић, Живковић, Д. (1991-1993): Проучавање процеса производње, квантитативних и квалитативних својстава аутохтоних трајних сувомеснатих производа на подручју планине Златибор - у циљу стандардизације квалитета. Тема у оквиру пројекта "Технолошко-техничка истраживања у области прехранбене технологије у циљу унапређења прераде пољопривредних производа. Републички фонд за технолошки развој (РФЗТР), бр. BHS 5.0081. Београд.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Перић, В., Бојовић, П., Марија Перуновић, Живковић, Д. (1991-1995): Утицај различитих стабилизатора и поступака конзервисања на састав и функционална својства протеина крвне плавме свиња. Пројекат. Републички фонд за науку (РФЗН), бр. 1207. Београд.

Радовановић, Р., Мачеј, О., Пуђа П., Обрадовић, Д., Снежана Јовановић, Александра Микуљанац, Милошевић, Р. (1996): Главни Елеборат о заштити ознаке порекла производа "Хомољски овчији сир". ЗЗ "Суви До", Суви До. Решење Савезног завода за интелектуалну својину, бр.Г-1/96 од 22.05.1996.

Радовановић, Р., Мачеј, О., Пуђа П., Обрадовић, Д., Снежана Јовановић, Александра Микуљанац, Милошевић, Р. (1996): Главни Елеборат о заштити ознаке порекла производа "Хомољски козји сир". ЗЗ "Суви До", Суви До. Решење Савезног завода за интелектуалну својину, бр.Г-2/96 од 22.05.1996.

Радовановић, Р., Мачеј, О., Пуђа П., Обрадовић, Д., Снежана Јовановић, Александра Микуљанац, Милошевић, Р. (1996): Главни Елеборат о заштити ознаке порекла производа "Хомољски крављи сир". ЗЗ "Суви До", Суви До. Решење Савезног завода за интелектуалну својину, бр.Г-3/96 од 22.05.1996.

Радовановић, Р., Чавошки, Д., Перић, В., Бојовић, П., Марија Перуновић, Живковић, Д. (1996-2000): Пројекат "Основна истраживања у прехранбеној технологији". Министарство за науку и технологију Републике Србије.

Радовановић, Р., Стаменковић, Т., Снежана Саичић, Томашевић, И., Томић, Н. (2002-2005): "Ужиčка говеђа пршута" - оптимизација и хармонизација производње производа заштићене ознаке порекла. Пројекат у оквиру Националног програма БиА (директор: академик проф.др Д.Шкорић) - Развојни програм "Унапређење сточарства и производа анималног порекла" (руководилац: академик проф.др Р.Лазаревић). Министарство за науку, технологије и развој Републике Србије (евиденциони број БТН 7163.Б).

Живковић, Д., Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. Марија Перуновић, Стаменковић, Т., Снежана Саичић (2005-2008): Оптимизација и стандардизација технологије производње трајних сувомеснатих производа од овчијег и свињског меса. Пројекат у оквиру Националног програма БиА (директор: академик проф.др Д.Шкорић) - Развојни програм "Унапређење сточарства и производа анималног порекла" (руководилац: академик проф.др Р.Лазаревић). Министарство за науку и заштиту животне средине Републике Србије (ев.бр. БТН 35

1.2 Предраг Дамњановић, дипл.инж.

1.2.1 Биографија (*Curriculum Vitae*)

1. ИМЕ И ПРЕЗИМЕ	ПРЕДРАГ ДАМЊАНОВИЋ	
2. ДАТУМ И МЕСТО РОЂЕЊА	25. јануар 1975., Ваљево, Србија	
3. ОБРАЗОВАЊЕ	B.Sc.	Дипломирани инжењер прехранбене технологије (Група затехнологију анималних производа) Пољопривредни факултет Универзитета у Београд
	Средње	Средња пољопривредна школа, Ваљево
4. КРЕТАЊЕ У СЛЖБИ	2004-04	"Carnex", Врбас Технолог у производњи кобасица
	2004-	"Кланица", А.Д., Дивци Руководилац службе производња
5. ЧЛАНСТВО У ПРОФЕСИОНАЛНИМ УДРУЖЕЊИМА	од 2006.	Представник групације производача "Ваљевских дуван чварака" (на годишњој манифестацији Фестивал дуван чварака у Ваљеву)
6. ОСТАЛА ЗНАЊА И ВЕШТИНЕ	-	MS Windows, MS Office

1.3 Mr Никола Томић, дипл.инж., асистент

1.3.1 Биографија (*Curriculum Vitae*)

1. ИМЕ И ПРЕЗИМЕ	НИКОЛА С. ТОМИЋ	
2. ДАТУМ И МЕСТО РОЂЕЊА	28. март 1973., Београд, Србија	
3. ОБРАЗОВАЊЕ	Ms.Sc	Магистар технологије меса Пољопривредни факултет Универзитета у Београд
	B.Sc.	Дипломирани инжењер прехранбене технологије (Група затехнологију анималних производа) Пољопривредни факултет Универзитета у Београду
	Средње	Средња техничка школа "Никола Тесла" у Београд
4. КРЕТАЊЕ У СЛЖБИ	од 2002.	Асистент-приправник Пољопривредни факултет Универзитета у Београду
	од 2006.	Асистент Пољопривредни факултет Универзитета у Београду
5. СТАТУС У СЛУЖБИ	од 2006.	Асистент Управљање безбедношћу и квалитетом хране
6. ОСТАЛА ЗНАЊА И ВЕШТИНЕ	-	Енглески језик; MS Windows, MS Office
7. НАГРАДЕ И ПРИЗНАЊА	2007.	Златна медаља Новосадског сајма за научни рад

1.3.2 Објављени радови (референце)

Томић, Н., Томашевић, И. (2003): Санитарне стандардне оперативне процедуре (SSOP) као интегрални део HACCP система. Квалитет, XIII, 9-10, 64-66.

Томашевић, И., Томић, Н., Радовановић, Р. (2004): Резултати испитивања мишљења потрошача Србије у вези квалитета, обима и структуре потрошње меса и трајних сувомеснатих производа. Квалитет, XIB, 1-2, 81-85.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2004): *HACCP plan for traditional dry fermented meat products originated from the region of mountain Zlatibor*. Proceedings, 22nd Food Technology Days 2004 - "Food Safety", 191-196. Biotehniška fakulteta, Univerzitet u Ljubljani.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2004): Трошкови и ефекти унапређења безбедности производа индустрије меса – искуства развијених земаља. XIB Стручни семинар о квалитету "Квалитет услов за трансформацију привреде и национални прогрес". Зборник радова, 77-84, Петровац.

Томић, Н., Томашевић, И., Радовановић, Р. (2005): Интегрисани системи менаџмента квалитетом у процесима производње и прераде млека. Симпозијум Млеко и производи од млека, Зборник радова, 32-34, Тара.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2005): *Integrated QMS in Food Production*. TEMPUS IB JEP 16140-2001. Proceedings from Final Seminar, Faculty of Technology, University of Banja Luka (BIH).

Радовановић, Р., Томић, Н., Томашевић, И. (2005): Системи за управљање ризицима (HACCP / ISO FDIS 22000) обавезни део пословне стратегије предузећа прехранбене индустрије. ХВ Стручни семинар о квалитету "Квалитет изазов будућности". Зборник радова, 40-46, Чањ.

Радовановић, Р., Томић, Н., Томашевић, И. (2005): Безбедност хране у светлу нових стандарда и законских прописа. Квалитет, XB, 9-10, 30-35.

Радовановић, Р., Томић, Н., Томашевић, И., Рајковић, А. (2005): Принос мускулатуре намењене производњи "Говеђе ужичке пршуте". Технологија меса, 46, 5-6, 250-260.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2006): Место и значај HACCP концепта у међународној трговини прехранбеним производима. Квалитет, XBI, 1-2, 37-43.

Антонић, Б., Радовановић, Р., Грујић, Р., Томић, Н. (2006): Принос меса намењеног производњи свињске пршуте. Технологија меса (47) 3-4, 104-109.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2006): Улога и значај HACCP концепта у међународној трговини месом и производима од меса. Технологија меса (47) 1-2, 8-19.

Томић, Н., Томашевић, И., Радовановић, Р., Наталија Шљивић (2007): Модел HACCP Плана за процес производње крем сладоледа. IB Симпозијум млеко и производи од млека. Зборник радова, 113-123. Кладово.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2007): Катехизам 7 принципа HACCP концепта: 7 смртних грехова и 7 небеских врлина у односу на безбедност хране. Уводно прердавање по позиву на IB Симпозијум млеко и производи од млека. Кладово. Саврем. пољопривреда(5), 150-163.

Томић, Н. (2007): "Упоредна испитивања важнијих својстава говеђе ужичке пршуте у циљу оптимизације процеса производње и стандардизације квалитета производа". Магистарска теза. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.

1.4 Мр Игор Томашевић, дипл.инж., асистент

1.4.1 Биографија (*Curriculum Vitae*)

1. ИМЕ И ПРЕЗИМЕ	ИГОР Б. ТОМАШЕВИЋ	
2. ДАТУМ И МЕСТО РОЂЕЊА	30. март 1974., Београд; Србија	
3. ОБРАЗОВАЊЕ	Ms.Sc	Магистар технологије меса Пољопривредни факултет Универзитета у Београду
	B.Sc.	Дипломирани инжењер прехранбене технологије (Група затехнологију анималних производа) Пољопривредни факултет Универзитета у Београду
	Средње	Гимназија VI београдска гимназија
4. КРЕТАЊЕ У СЛЖБИ	2001-03	"Carnex", Врбас Старији технолога у индустрији меса
	2003-07	Асистент-приправник Пољопривредни факултет, Београд – Земун
5. СТАТУС У СЛУЖБИ	од 2007.	Асистент Наука о месу
6. ЧЛАНСТВО У ПРОФЕСИОНАЛНИМ УДРУЖЕЊИМА	од 2005.	Профес. члан америчког друштва за науку о месу (AMSA - American Meat Science Association)
7. ОСТАЛА ЗНАЊА И ВЕШТИНЕ	-	Енглески језик; Шпански језик MS Windows, MS Office
8. НАГРАДЕ И ПРИЗНАЊА	2007.	Златна медаља Новосадског сајма за научни рад

1.4.2 Објављени радови (референце)

Радовановић, Р.; Томашевић, И. (2003): HACCP Plan for the "Serbian Sausage" traditional semi-dry product 49th ICoMST. Proceedings (p. 443-444), Campinas-Brasil.

Томић, Н., Томашевић, И. (2003): Санитарне стандардне оперативне процедуре (SSOP) као интегрални део HACCP система. Квалитет, XIII, 9-10, 64-66.

Томашевић, И., Томић, Н., Радовановић, Р. (2004): Резултати испитивања мишљења потрошача Србије у вези квалитета, обима и структуре потрошње меса и трајних сувомеснатих производа. Квалитет, XIB, 1-2, 81-85.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2004): HACCP plan for traditional dry fermented meat products originated from the region of mountain Zlatibor. Proceedings, 22nd Food Technology Days 2004 - "Food Safety", 191-196. Biotehniška fakulteta, Uniberza u Ljubljani.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2004): Трошкови и ефекти унапређења безбедности производа индустрије меса – искуства развијених земаља. XIB Стручни семинар о квалитету "Квалитет услов за трансформацију привреде и национални прогрес". Зборник радова, 77-84, Петровац.

Томић, Н., Томашевић, И., Радовановић, Р. (2005): Интегрисани системи менаџмента квалитетом у процесима производње и прераде млека. Симпозијум Млеко и производи од млека, Зборник радова, 32-34, Тара.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2005): *Integrated QMS in Food Production*. TEMPUS IB JEP 16140-2001. Proceedings from Final Seminar, Faculty of Technology, University of Banja Luka (BIH).

Радовановић, Р., Томић, Н., Томашевић, И. (2005): *Системи за управљање ризицима (HACCP / ISO FDIS 22000) обавезни део пословне стратегије предузећа прехранбене индустрије*. ХВ Стручни семинар о квалитету "Квалитет изазов будућности". Зборник радова, 40-46, Чањ.

Радовановић, Р., Томић, Н., Томашевић, И. (2005): *Безбедност хране у светлу нових стандарда и законских прописа*. Квалитет, ХВ, 9-10, 30-35.

Томашевић, И. (2005): *Безбедност хране: америчка пракса*. Квалитет, ХВ, 9-10, 62-68.

Радовановић, Р., Томић, Н., Томашевић, И., Рајковић, А. (2005): *Принос мускулатуре намењене производњи "Говеђе ужичке пришуте"*. Технологија меса, 46, 5-6, 250-260.

Радовановић, Р., Томашевић, И., Томић, Н. (2006): *Место и значај HACCP концепта у међународној трговини прехранбеним производима*. Квалитет, ХВI, 1-2, 37-43.

Радовановић, Р., Томашевић, И. (2006): *Катехизам 7 принципа HACCP концепта: 7 смртних грехова и 7 небеских врлина у односу на безбедност хране*. Квалитет, ХВI, 9-10, 37-43.

Томашевић, И. (2006): "Безбедност хране: Анализа ризика и критичне контролне тачке у производњи меса од свиња и говеда". Магистарска теза. Универзитет у Београду, Польопривредни факултет.

III ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ПРИЈАВЕ
(ЗА ЗАШТИТУ ИМЕНА ПОРЕКЛА ПРОИЗВОДА)

Република Србија
Агенција за привредне регистре
Ваљево

ПОТВРДА

Назив привредног субјекта: KLANICA AD

Матични број: 07136722

Износ накнаде која је уплаћена: 1560,00

Ознака регистра: ПРИВРЕДНА ДРУШТВА

Предмет регистрације: ПРОМЕНЕ

ПОТВРДА БАНКЕ О КОНВЕРЗИЈИ ДА

НЕ

ОПЕРАТЕР



дана, 01.07.2005 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), решавајући по захтеву подносиоца регистрационе пријаве за регистрацију превођења привредног субјекта у Регистар привредних субјеката, који је поднет од стране:

Име и презиме: Милорад Митровић
ЈМБГ: 2611941770017
Адреса: Ослободиоци Ваљева 52/16, Ваљево, Србија и Црна Гора

дноси

РЕШЕЊЕ

Усваја се захтев подносиоца регистрационе пријаве, па се у Регистар привредних субјеката региструје превођење привредног субјекта у Регистар привредних субјеката

AKCIONARSKO DRUŠTVO KLANICA VALJEVO,DIVCI
са следећим подацима:

Пуно пословно име: AKCIONARSKO DRUŠTVO KLANICA VALJEVO,DIVCI

Правна форма: Отворено акционарско друштво

Седиште: Дивци

Опис делатности: /

Подаци о претходној регистрацији:

Број регистарског улошка: 1-865-00

Трговински суд: Трговински суд у Ваљеву

ТИБ: 100072478

Бројеви жиро рачуна:

160-7003-19

Новчани 34.950.000,00 CSD
Уплаћен-унет капитал
Новчани 34.950.000,00 CSD, 27.12.2000 године

Подаци о оснивачима:

AKCIJSKI KAPITAL
Седиште: //, Дивци, Србија и Црна Гора
Уписани капитал
Новчани 24.375.000,00 CSD
Уплаћен-унет капитал
Новчани 24.375.000,00 CSD, 27.12.2000 године

Пословно име: AKCIJSKI FOND REPUBLIKE SRBIJE
Матични број: 17354205
Седиште: Српских владара 16, Београд (Стари Град), Србија и Црна Гора
Уписани капитал
Новчани 10.575.000,00 CSD
Уплаћен-унет капитал
Новчани 10.575.000,00 CSD, 27.12.2000 године

Подаци о директору:
Име и презиме: Милорад Митровић
ЈМБГ: 2611941770017
Адреса: Ослободиоци Ваљева 52/16, Ваљево, Србија и Црна Гора

Подаци о заступницима:

Заступник
Име и презиме: Милорад Митровић
ЈМБГ: 2611941770017
Функција у привредном субјекту: Директор
Овлашћења у промету
Овлашћења у унутрашњем промету неограничена
Овлашћења у спољнотрговинском промету неограничена

Привредни субјект

AKCIONARSKO DRUŠTVO KLANICA VALJEVO, DIVCI

поднео је дана 07.04.2006 године Захтев за исправку Решења Агенције за привредне регистре бр. 31054/2005 од 01.07.2005 године у погледу техничке грешке.

Како је у Регистар привредних субјеката погрешно унет податак из регистрационе пријаве, одлучено је као у диспозитиву.

ПОУКА О ПРАВНОМ ЛЕКУ:

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



Бр. 31054-1/2005

Дана, 12.04.2006 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), члана 29. Закона о регистрацији привредних субјеката (Службени гласник РС 55/04, 61/05) и члана 209. Закона о општем управном поступку, (Службени лист СРЈ 33/97...31/01)), решавајући по захтеву за исправку решења, број 31054/2005 од 01.07.2005 године, који је поднет од стране пуномоћника привредног субјекта:

Име и презиме: Милорад Митровић
ЈМБГ: 2611941770017
Адреса: Ослободиоци Ваљева 52/16
Ваљево
Србија и Црна Гора

Доноси:

ЗАКЉУЧАК

Исправља се техничка грешка учињена у Решењу Агенције за привредне регистре бр. 31054/2005 од 01.07.2005 године, којим Решењем је привредном субјекту

AKCIONARSKO DRUŠTVO KLANICA VALJEVO,DIVCI

матични број 07136722, преведено у Регистар привредних субјеката, па се врши исправка истог решења и то тако што се:

Код података о пуном пословном имену, привредног субјекта

AKCIONARSKO DRUŠTVO KLANICA VALJEVO,DIVCI

Уместо уписаног:

Пуно пословно име: AKCIONARSKO DRUŠTVO KLANICA VALJEVO,DIVCI

Привредни субјект

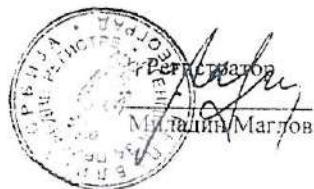
AKCIONARSKO DRUŠTVO KLANICA VALJEVO,DIVCI

поднео је дана 07.04.2006 године Захтев за исправку Решења Агенције за привредне регистре бр. 31054/2005 од 01.07.2005 године у погледу техничке грешке.

Како је у Регистар привредних субјеката погрешно унет податак из регистрационе пријаве, одлучено је као у диспозитиву.

ПОУКА О ПРАВНОМ ЛЕКУ:

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



1. ОСНОВНИ ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ПРИЈАВЕ

1.1 ДЕЛАТНОСТ

Основна делатност подносиоца пријаве, предузећа "КЛАНИЦА" А.Д. Дивци, је клање свиња, јунади и одраслих говеда, примарна обрада и хлађење трупова, односно даља обрада и производња меса од свиња и говеда (*расецање/ конфекционирање*), као и производа од меса.

Поред процеса производње меса и производа од меса од свиња и говеда, значајан део активности је и организовани тов свиња, телади и јунади. Тов се обавља као заједничка (кооперативна) активност предузећа подносиоца пријаве и индивидуалних произвођача, при чему Предузеће обезбеђује товни материјал (прасад, телад, јунад), затим храну, набавља лекове и брине се о превентивној заштити и/или лечењу животиња, итд. Кооперанти, у својим регистрованим објектима, се брину о исхрани, здрављу, узгоју, успешности това и др., а цео ток това је под стручним надзором и инструкцијама стручњака предузећа – подносиоца пријаве.

1.2 ИСТОРИЈАТ И РАЗВОЈ

Подносилац пријаве - "КЛАНИЦА" А.Д., - се налази у селу Дивци, на територији општине Ваљево, око дванаест километара удаљена од Ваљева. Овај, данас савременији погон средњег капацитета, води порекло од мање Месарске задруге, основане још давне 1945. године. Од тог времена до данас, погон је имао више трансформација:

- 1974. године основан ИПК "Србијанка", ООУР Кланица "Месопромет" (*решење Привредног суда у Београду ФИ 574-5792/73*);
- 1980. формиран је АИК "Ваљево" - ПРО "Пољокооп" - ООУР "Кланица", Ваљево (*решење ОПС Ваљево ФИ 330/80*);
- 1981. почела са радом новоформирана кланица у Дивцима под именом АИК Ваљево ПРО "Пољокооп", ООУР "КЛАНИЦА" Дивци (*решење Привредног суда у Ваљеву ФИ-377/81*).
- 1990. "Кланица" мења назив у АИК "Ваљево", ДП "Кланица" Дивци и конституише се у друштвено предузеће (*решење ОПС у Ваљеву од 31.12.1990*);
- 1993. излази из састава АИК "Ваљево" и од тада послује под именом ДП "Кланица", Дивци (*решење ФИ 352/93*);
- 2002. године предузеће постаје Акционарско друштво, послује под данашњим именом „КЛАНИЦА“ А.Д., Дивци и регистровано је код Трговинског суда у Ваљеву (*решење ФИ 7/02*);

- 2005. године предузеће је регистровано код агенције за привредне регистре (решења БД 31054/2005).
- Од априла месеца 2006 године предузеће постаје 100 % приватно.

Подносилац пријаве данас спада у ред погона средњег капацитета, има 60 стално запослених радника и 47 коопераната са којима остварује сарадњу у производњи неопходних сировина – свиња и јунади.

Током 2004. и 2005. године предузеће је добрађено и адаптирано у складу са савременим хигијенско-санитарним и техничко-технолошким захтевима. Тако се производња остварује у савремено опремљеном погону, где је усавршена производња свежег свињског и јунећег меса.

Паралелно са адаптацијом погона у предузећу, подносиоцу пријаве, успешно је завршен процес увођења интегрисаног система управљања безбедношћу и квалитетом, применом савременог концепта анализа ризика и критичних контролних тачака (Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP) и захтева међународног стандарда ISO 9001:2000. Оцена, успешна цертификација и већ два пута годишњи надзор интегрисаних система извршена је од стране надлежног, акредитованог домаћег сертификационог тела JUQS из Београда.

1.3 ОРГАНИЗАЦИЈА ПРЕДУЗЕЋА И УПРАВЉАЊЕ

Предузеће је организовано у оквиру шест организационо-функционалних целина - служби, и то:

- Служба квалитета (управљање безбедношћу и квалитетом производа);
- Служба кооперације (организација, обезбеђење ресурса, односно материјална и стручна подршка, те праћење и унапређење кооперативне производње - това јунади и свиња);
- Служба производња (обезбеђење оптималних хигијенско-санитарних и техничко-технолошких услова производње меса и производа од меса свиња и говеда);
- Комерцијална служба (набавка, продаја и транспорт);
- Служба књиговодства и рачуноводства;
- Служба општих и правних послова (кадрови, административни и правни послови, обука и физичко обезбеђење круга и објеката).

У погледу управљања, поред власника и Управног одбора, на челу предузећа се налази директор, а шест организационо-функционалних целина (служби) - воде руководиоци служби (*схема 1*).

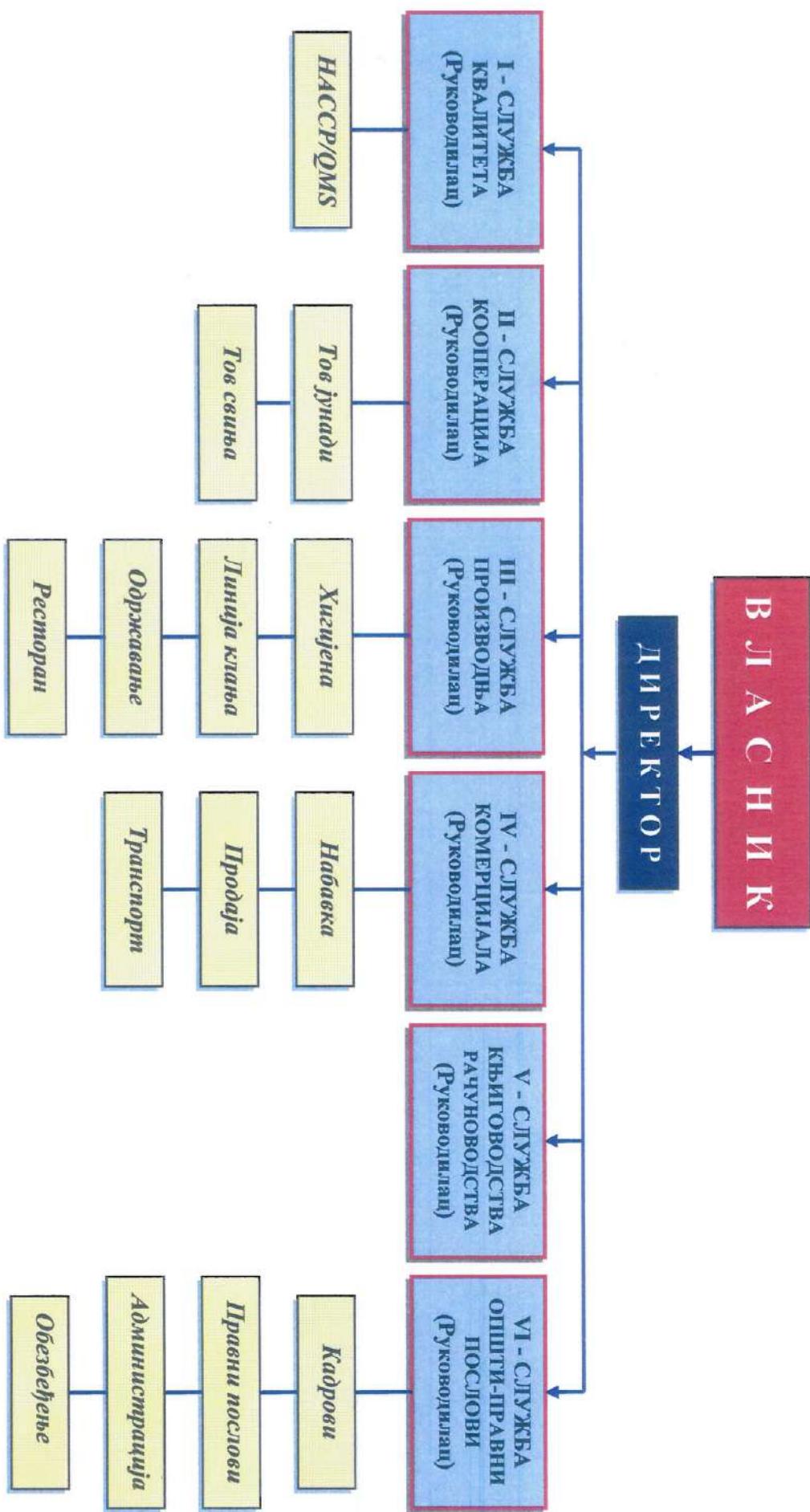


Схема 1: Организационо-функционална схема предузећа "Кланица" А.Д., Лвеви

2. ПРОИЗВОДЊА И ТРЖИШТЕ

2.1 ОБИМ ПРОИЗВОДЊЕ МЕСА

У условима рада подносиоца пријаве, годишњи обим производње меса од свиња и говеда последњеих десет година (1995-2004) је на нивоу од око 2 до 2,5 хиљаде тона (*табела 1*), односно годишње се у погону закоље, примарно обради и расхлади око 10.000 свиња и око 6.000 грла јунади . При томе, у структури укупног обима производње, месо од говеда чини око 73 %, док је удео меса од свиња - око 27 %.

Табела 1: Обим производње меса свиња и говеда у предузећу "Кланица" А.Д.

Г О Д И Н А									
1995.	1996.	1997.	1998.	1999.	2000.	2001.	2002.	2003.	2004.
<i>ОБИМ ПРОИЗВОДЊЕ (тона)</i>									
2.652	2.361	2.129	2.363	1.912	1.788	1.935	2.370	2.182	1.902

Извор: "КЛАНИЦА" А.Д., Дивци (подаци за период 1995.-2004)

2.2 ОБИМ ПРОИЗВОДЊЕ ДУВАН ЧВАРАКА

Организована производња дуван чварака у предузећу подносиоцу пријаве почиње 2000. године, односно када је изграђено и пуштено у рад наменско одељење за топљење масти и производњу Дуван чварака. Наиме, до 2000. године, производња овог деликатесног производа (*специјалитета*) се обављала на традиционалан начин, топљењем сувим поступком - у казану са отвореним ложиштем, при чему се као енергент користило буково дрво. У то време, годишњи обим производње је био мали (*просечно до 1000 кг*), а одликова су га изражена варирања - како на месечном, тако и на годишњем нивоу. Због тога су произведене количине готово искључиво биле намењене потребама сопствене мање продавнице у Ваљеву, док организоване продаје другим купцима готово да није било.

Изградњом новог специјализованог одељења (*погона*) 2000. године и куповином дупликатора (*капацитета 500 литара, са мешалицом и пет електричних грејача, урођених у термо уље Galax између дуплих зидова уређаја*), обим производње Дуван чварака је видно повећан, док су безбедност и квалитет производа значајно побољшани. Наиме, стварањем нових/бољих хигијенских и техничко-технолошких услова за производњу а, пре свега, захваљујући унапређењу организације рада, савременом приступу продаји и ефектним маркетиншким активностима, годишњи обим производње је значајније порастао (*табела 2*), при чему је рекордан разултат остварен 2005. године када је обим производње износио нешто преко 8,5 тона, прецизније 8.547 кг (*табеле 3, 4 и 5; графикон 1*).

*Табела 2: Обим производње Дуван чварака
у предузећу "Кланица" А.Д. у периоду 2000-2007*

Година производње	Период (месеци)	Обим производње (кг)	Година производње	Период (месеци)	Обим производње (кг)
2000.	I-XII	2.000	2004.	I-XII	3.700
2001.	I-XII	3.130	2005.	I-XII	8.547
2002.	I-XII	3.240	2006.	I-XII	6.948
2003.	I-XII	2.250	2007.	I - II	1.918

Извор: "КЛАНИЦА" А.Д., Дивци

*Табела 3: Обим производње Дуван чварака у предузећу "Кланица" А.Д.
(по месецима, 2005. године)*

Г О Д И Н А : 2005.												
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
330	549,5	760,7	1.011,5	821,5	857	560,5	600	890	725	885	556	

Извор: "КЛАНИЦА" А.Д., Дивци

*Табела 4: Обим производње Дуван чварака у предузећу "Кланица" А.Д.
(по месецима, 2006. године)*

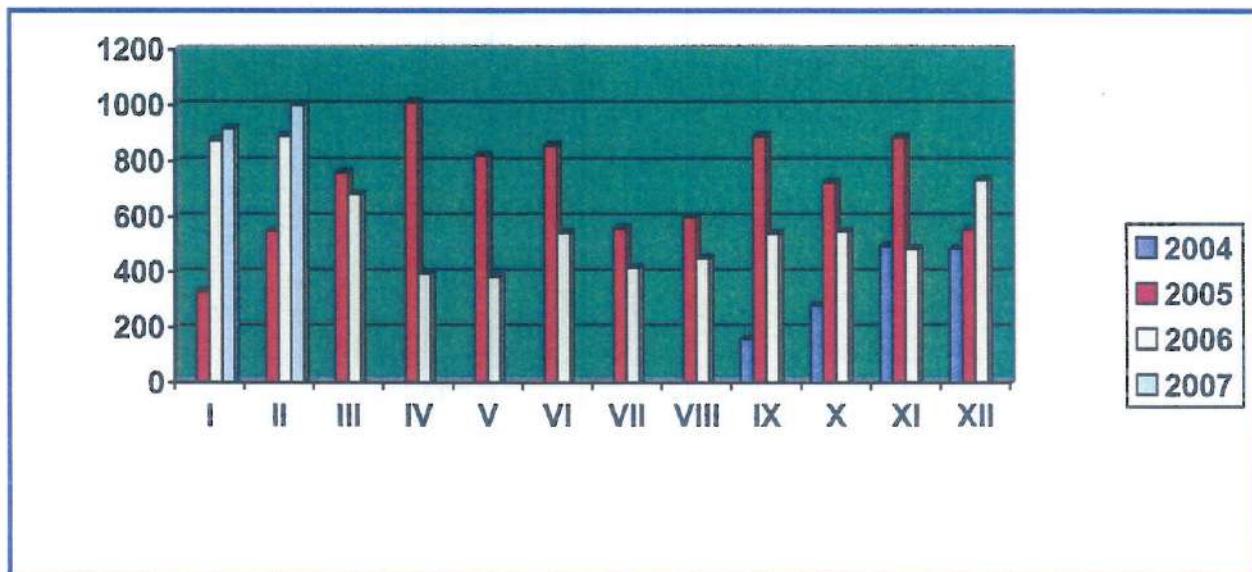
Г О Д И Н А : 2006.												
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
874	890,5	683	396	384	543,5	416	450	540,5	548,5	486,5	735	

Извор: "КЛАНИЦА" А.Д., Дивци

*Табела 5: Обим производње Дуван чварака у предузећу "Кланица" А.Д.
у првих шест месеци 2007. године (јануар - јуни, 2007.)*

Г О Д И Н А : 2007.												
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
916,8	1.001,5	1180,5	1014,2	943,5	578,9							

Извор: "КЛАНИЦА" А.Д., Дивци



Графикон 1: Упоредни графички приказ производње Дуван чварака у периоду 2004. - 2006. година и прва два месеца 2007. године

Извор: "КЛАНИЦА" А.Д., Дивци

2.3 ТРЖИШТЕ

До 1990. године, „Кланица“, Дивци је око 90% своје производње реализовала на тржишту Словеније (Марибор, Љубљана) и Хрватске (Пула, Ријека, Дубровник). Данас, овај погон снабдева месом велике трговачке системе, као што су 'Ц МАРКЕТ', "ДЕЛТА-Макси", "МЕТРО", „ПКБ Велепродажа Продукт“, „Пробеком“, "Еуродром" и др.

Поред домаћег тржишта, "Кланица" А.Д., Дивци је регистрована и за извоз сировог јунећег меса у све земље Европе, изузев у земље чланице ЕУ и САД. Кланица је током 2006. године извозила и значајне количине јунећег маса на тржиште Македоније.

IV ОПШТИ ПОДАЦИ

1. УВОДНЕ НАПОМЕНЕ

Производња Дуван чварака на подручју региона Ваљева има дугу и богату традицију. Ова производња се, бар у највећој мери, реализује као део производог програма подносиоца пријаве - индустриског погона за производњу и прераду меса средњег капацитета "КЛАНИЦА" А.Д. - Дивци, затим у регистрованим занатским објектима за производњу и прераду меса на подручју општине Ваљево, али се производња остварује и као допунска активност у оквиру сеоских домаћинстава овог краја.

Последњих година, поред произвођача ваљевског краја, на тржишту Србије се све чешће могу наћи и производи под називом "дуван чварци" или чак "ваљевски дуван чварци", који се производе на различитим локалитетима у земљи и према поступку који не одговара традицији ваљевског краја. Све бројнији несавесни производњачи не само да на декларацији производа злоупотребљавају географску одредницу производње, већ њихови производи ни по карактеристикама готових производа - посебно сензорним својствима - не одговарају типичним својствима квалитета "Ваљевских дуван чварака". На овај начин потрошачи се обмањују и збуњују, а производ "Ваљевски дуван чварци", чија се технологија производње генерацијама преноси са колено на колено и који имају специфична својства квалитета, у великој мери губе на угледу, али и ексклузивност и одговарајуће место на тржишту.

Иначе, према актуелном домаћем Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса (*Сл.лист СЦГ 33/2004*), чварци се у чл.186. дефинишу као "остаци масног ткива свиња добијени у производњи домаће* свињске масти" (*домаћа свињска маст је производ добијен сувим поступком топљења масних ткива, сала и опорака свиња).

Чварци се добијају и стављају у промет као

- *чварци,*
- *дуван чварци,*
- *намази од чварака и*
- *друге врсте сродних производа.*

У промету, чварци морају да испуњавају следеће захтеве:

- *да нису препечени, загорели и ужегли;*
- *да не садрже длаке, веће остатке кожице или друге примесе;*
- *да су својственог укуса и мириза (на пржено месо).*

Готов производ "Ваљевске дуван чварке" одликују:

- својствен и специфичан изглед;**
- својствена и специфична конзистенција;**
- тамно жута до светло смеђа боја,**
- специфичан мириш и укус на пржено месо
(својствени за ову врсту производа).**

Имајући у виду претходно учињене напомене, подносилац пријве, предузеће "Кланица" А.Д., Дивци код Ваљева, одлучило се на истраживања, прикупљање података и припрему Законом ("Сл. лист СЦГ", бр.20/2006) захтеване документације која би, у оквиру одговарајућег Елабората, представљала основу за подношење пријаве и покретање поступка заштите имена порекла производа "ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ" код Завода за интелектуалну својину у Београду.

У оквиру укупних активности на изради и коначном формирању текста наведеног Елабората, носиоци изrade су последњих неколико година обавили бројне активности, разговоре и конкретне радне договоре са најодговорнијим представницима Регионалне привредне коморе Ваљево, произвођачима из региона, Метеоролошке станице Ваљево, овлашћеним представницима Завода за интелектуалну својину и др. У свим обављеним разговорима идеја о покретању поступка заштите имена порекла "Ваљевских дуван чварака" наишла је на одобравање и општу подршку, а добијене информације, пре свега искуства у досадашњој производњи, имали су и одговарајући утицај на доношење плана и програма истраживања, као и на формирање коначног текста Елабората.

Носиоци изrade Елабората посебно желе да истакну подршку и конкретну помоћ коју су на реализацији овог вишегодишњег, обимног и одговорног посла пружали многи у општини Ваљево, посебно председница и запослени у РПК Ваљево, стручњаци регионалне Метеоролошке станице, као и експерти Завода за интелектуалну својину из Београда. Због тога носиоци изrade Елабората имају пријатну дужност да и овим пуем изразе захвалност свим организацијама и појединцима који су подржали иницијативу и помогли реализацију пројекта који се односи на заштиту имена порекла производа "Ваљевски дуван чварци".

2. ОСНОВНИ ПОДАЦИ О ПОДРУЧЈУ ОПШТИНЕ ВАЉЕВО

2.1 ПОЛОЖАЈ, ПОВРШИНА И РЕЉЕФ

Општина Ваљево се налази у Западном делу Србије и простира се на површини од 905 km². То је највећа и централна општина, административни центар Колубарског округа који заузима површину од 2.474 m² (*слике 1 - 4*). Овај простор одликује брдско-планинска конфигурација терена са просечном надморском висином од око 185 м (*слика 3*).

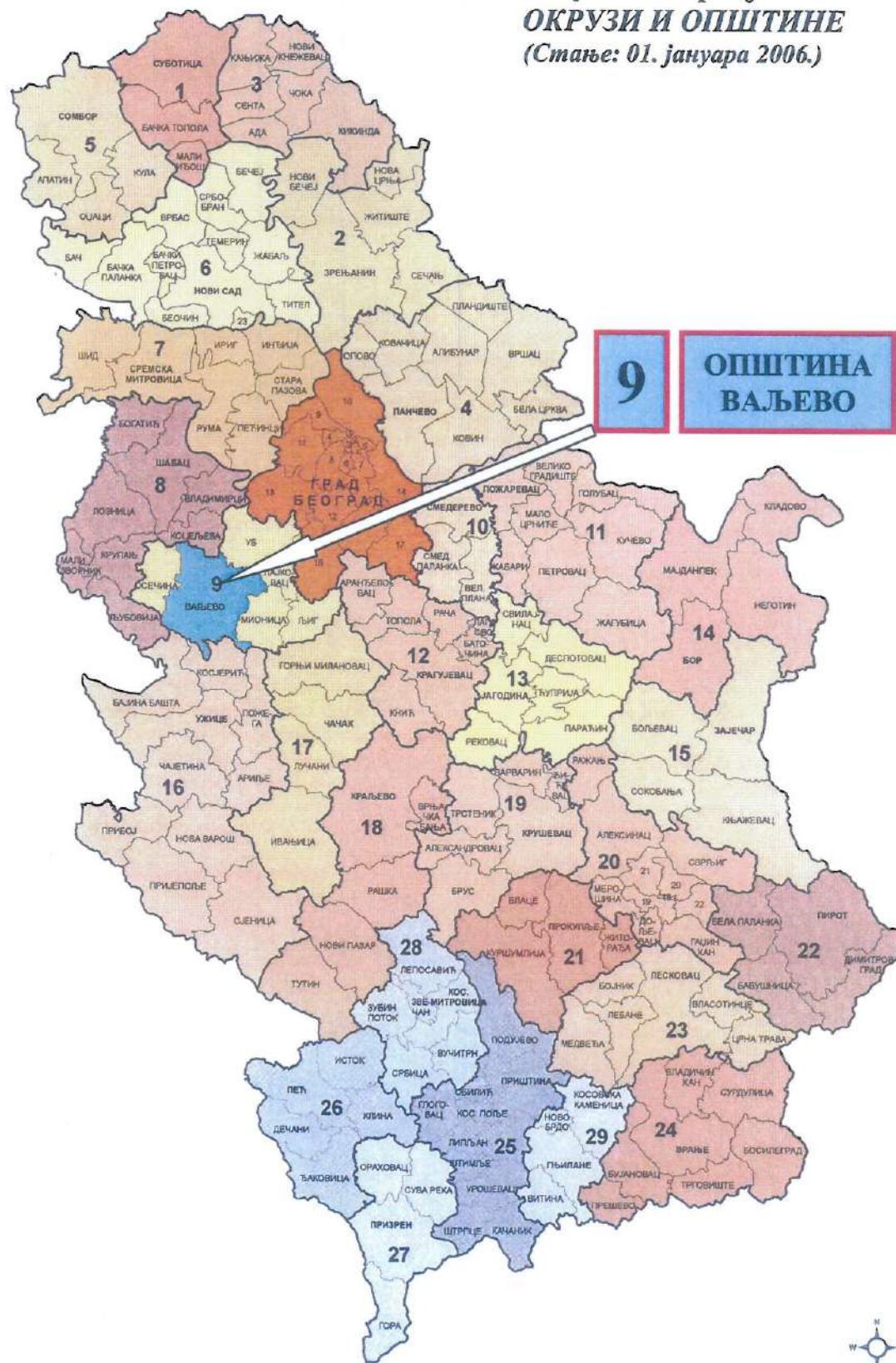
Са запада - подручје општине Ваљево се граничи са Подгорином и Подрињем, са севера - Мачвом, са истока - долином Љига и Колубаре (*укључујући слив Качера до ушћа Тамнаве у Колубару*), а са југа - венцем ваљевских планина кога чине Медведник, Јабланик, Повлен, Маљен и Сувобор. Планински венац ваљевских планина богат је шумама, углавном листопадним, изузев Маљена који има и зимзелено растање изнад 800 метара надморске висине.

Табела 6: Величина општина колубарског округа

ОКРУГ И ОПШТИНЕ	Површина (km ²)	Пољопривредне површине (%)	Број насеља	Број месних заједница
КОЛУБАРСКИ ОКРУГ	2.474	69,1	218	54
Ваљево	905	64,4	78	24
Лајковац	186	74,7	19	6
Љиг	279	65,6	27	-
Мионица	329	66,2	36	5
Осечина	319	66,1	20	6
Уб	456	82,3	38	13

*ИЗВОР: Подаци преузети од Републичког завода за статистику Србије
Одељење у Ваљеву (стање - 2004. год.)*

Слика 1: Република Србија ОКРУЗИ И ОПШТИНЕ (Стање: 01. јануара 2006.)





Слика 2: Подручје општине Ваљево (стање 01.01.2006)

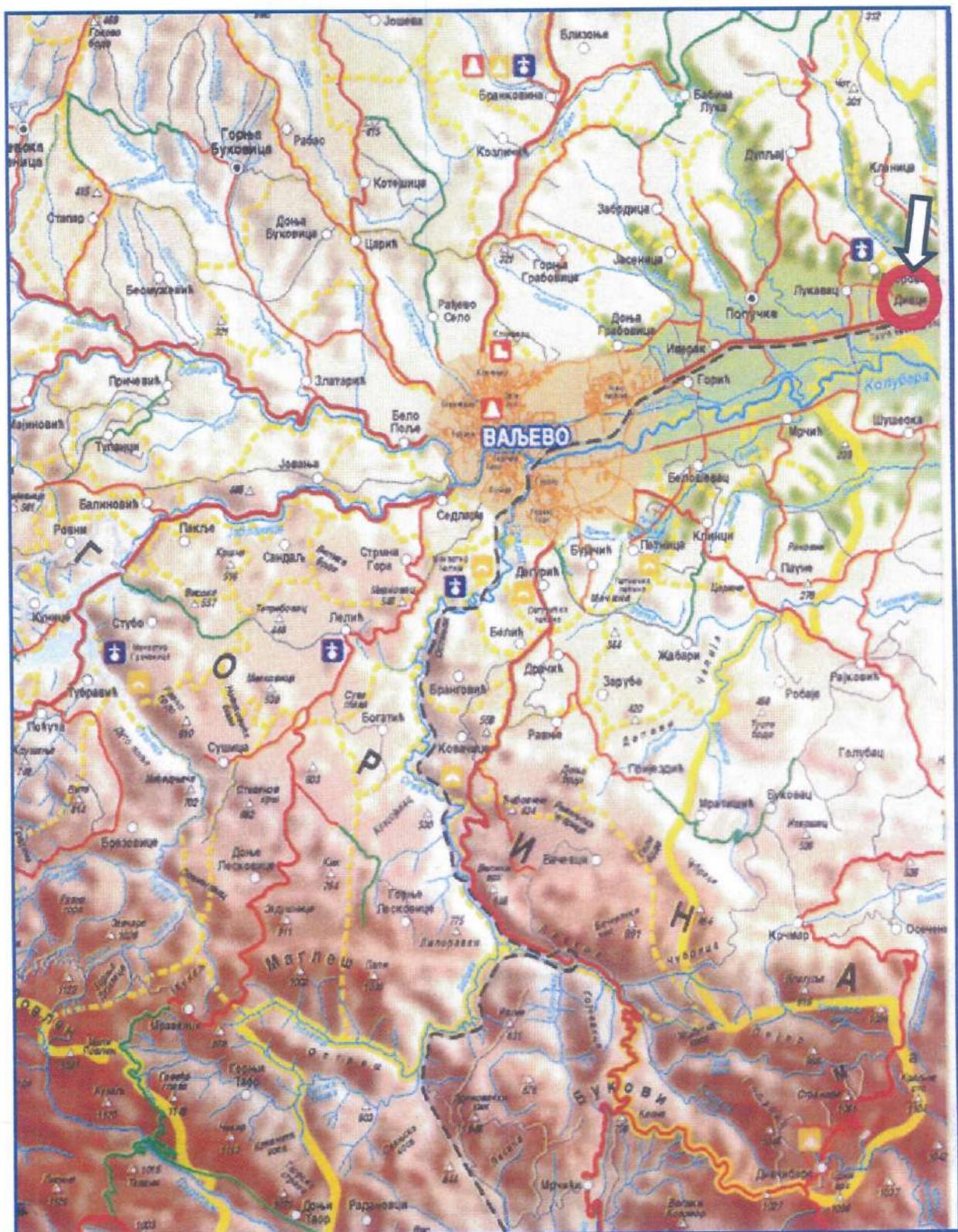
У структури укупног пољопривредног земљишта Колубарског округа (168.018), доминирају оранице - 105.115 ha (око 63 %). Поред ораница, највише су заступљене ливаде (око 15 %) и пашњаци (око 14 %). Од ратарских култура, највише се гаји кукуруз, док је значајније заступљено и сточно биље (*табела 7*).

Слична структура пољопривредног земљишта је и на подручју општине Ваљево. Од укупно 57.223 ha - оранице су заступљене са 29.542 (око 52 %), ливаде - 10.286 (око 18 %) и пашњаци 9.378 (око 16 %). Дакле, ливаде и пашњаци се у општини Ваљево простиру на укупно 20.000 ha, што чини око 35 % расположивог пољопривредног земљишта. Ако се томе дода и око 30.000 ha ораница, као и чињеница да су доминантне ратарске културе у овом крају кукуруз и сточно биље, може се закључити да на територији општине Ваљево постоје солидни услови за производњу квалитетне сточне хране и интензиван узгој стоке - свиња и говеда (*табела 7*).

Табела 7: Упоредни приказ структуре пољопривредног земљишта у општини Ваљево и Колубарском округу (ha)

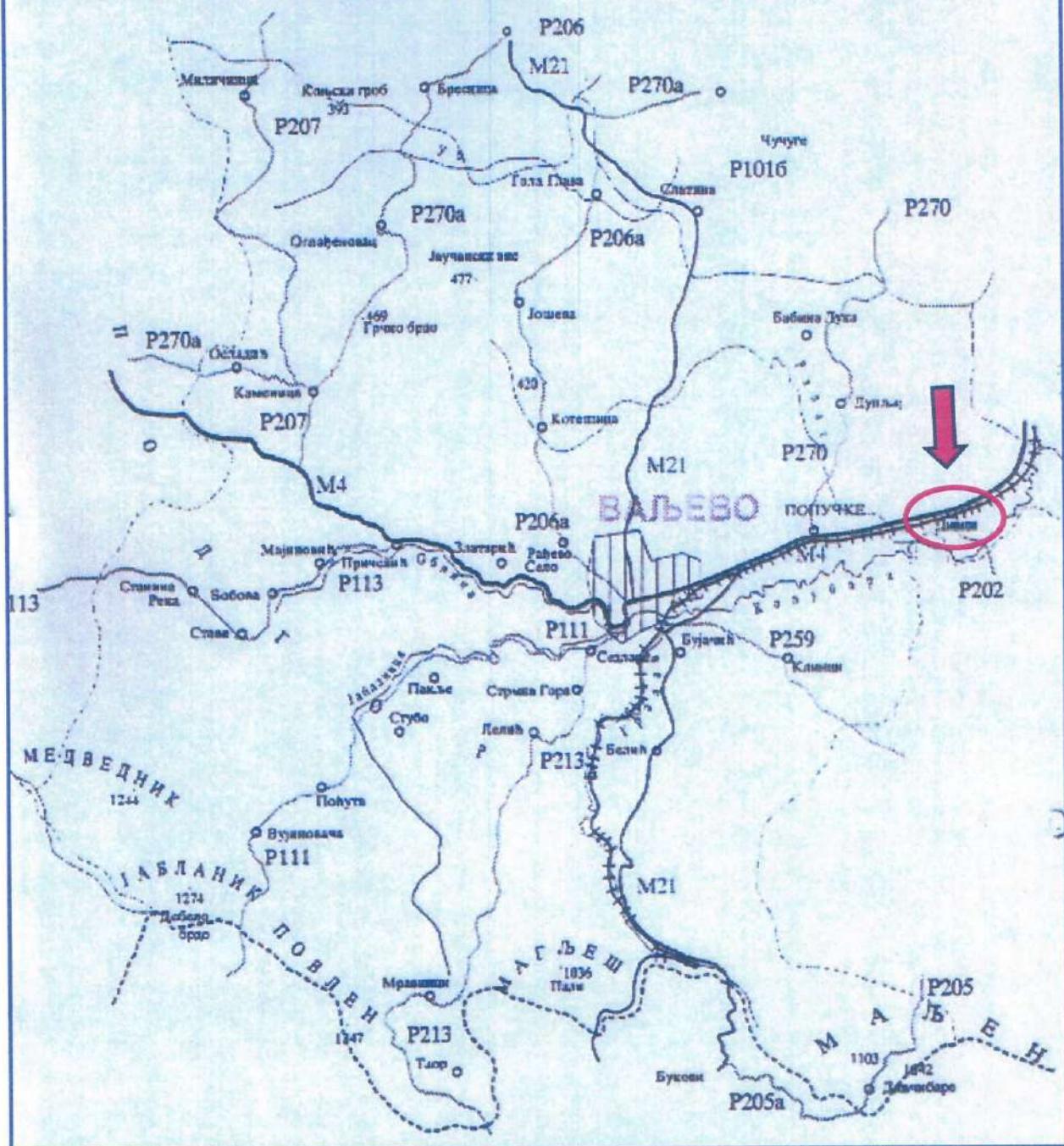
ОКРУГ И ОПШТИНЕ	Пољоприв. површине	Оранице	Жита	Кукуруз	Сточно биље	Ливаде	Пашњаци
КОЛУБАРСКИ ОКРУГ	168.018	105.115	59.938	32.135	27.351	24.602	1.9956
Ваљево	57.223	29.542	16.251	7.780	7.893	10.286	9.378

ИЗВОР: Подаци преузети од Републичког завода за статистику Србије Одјељење у Ваљеву (ст.2004.)



Слика 3: Географска карта ваљевског краја

ОПШТИНА - ВАЉЕВО



Слика 4: Географска карта општине Ваљево
ИЗВОР: Регионална привредна комора Ваљево

2.2 ХИДРОГРАФИЈА

У оквиру разматрања општих географских карактеристика подручја општине Ваљево (у оквиру Колубарског округа), неопходно је осврнути се и на речне водотокове и њихова, значајно разуђена, сливна подручја.

Од значајних притока реке Дрине су реке *Трешњица* и *Рогачица* на југозападним и јужним падинама Повлена (*са падом од преко 1000 метара и знатним колебањем протицаја*), затим *Љубовића*, најдужа и водом најбогатија река *АЗБУКОВИЦА* - која извире испод врха Јабланика, као и река *Јадар* (*највећа притока реке Дрине у ваљевском крају*) - са извором у Подгорини близу Ваљевске Каменице и једна од њених притока *Пецка* - са извором на северним падинама Медведника.

Колубара је последња већа притока Саве. Дуга је 86 километара. Настаје од реке *Обнице*, која извире на Медведнику и *Јабланице*, са извором на Јабланику и притоком *Повленска река*, које се састају код Ваљева и имају велике падове и клисурасте долине. Колубара протиче кроз Ваљевску котлину и улази у пространи Доњоколубарски басен. Десне притоке реке Колубаре су *Градац* са источних падина Повлена и северних падина Букова и Маљена, са законом заштићеном живописном долином, затим реке *Бања*, *Рибница*, *Топлица* и *Љиг* са *Качером* и *Драгобиљем*. Леве притоке реке Колубаре су *Рабас*, *Кладница* и *Тамнава*.

Водотокови у региону Ваљева, односно богатство водама и значајна разуђеност сливног подручја, од значаја су за укупну пољопривредну производњу, бдући да је тиме омогућено солидно наводњавање расположивог пољопривредног земљишта. То омогућава стабилност укупне биљне производње, посебно важних ратарских култура (нпр. кукуруз; крмно биље) што је предуслов и основа стабилне сточарске производње по коме је подручје Ваљева познато.

2.3 КЛИМА

Клима на подручју Ваљева је изразито континентална са четири годишња доба и високим температурним амплитудама: зими се температура спушта и до 20°C испод нуле, а лети се често пење и преко 30°C . Средња годишња температура ваздуха у Ваљеву се креће у распону од $11,5$ до $12,7^{\circ}\text{C}$ (табела 8; графикон 3), при чему је најхладнији месец јануар, а најтоплији јул.

Ваздушни притисак на подручју Ваљева је изражено променљив: највећа средња вредност је у октобру - $998,3\text{ mb}$ и јануару - $998,0\text{ mb}$, а најмања у априлу - $993,3\text{ mb}$. Екстремне средње месечне вредности ваздушног притиска су забележене у јануару - $1010,3\text{ mb}$ и децембру - $995,5\text{ mb}$. При томе, као последица бржих и интензивнијих смена топлих и хладних ваздушних маса,

дневна и месечна колебања ваздушног притиска су знатно већа у зимским у поређењу са летњим месецима.

Табела 8: Важнији метеоролошки подаци за подручје Ваљева (1998 - 2004)

Година	Ваздушни притисак (mb) годишњи просек	Релативна влажност ваздуха (%) годишњи просек	Температура ваздуха (°C) годишњи просек	Падавине (mm) годишња вредност	Број дана са кишом ¹⁾	Број дана са снежним покривачем	Бр. дана са јаким ветром преко 8 Бофора ²⁾
1998	996,6	73	11,5	771,8	136	46	-
1999	994,7	77	11,6	951,4	161	49	0
2000	996,7	66	12,8	508,7	114	20	0
2001	995,7	72	11,7	973,9	157	43	4
2002	996,1	72	12,4	808,5	152	33	14
2003	997,4	70	11,8	613,6	134	64	32 ³⁾

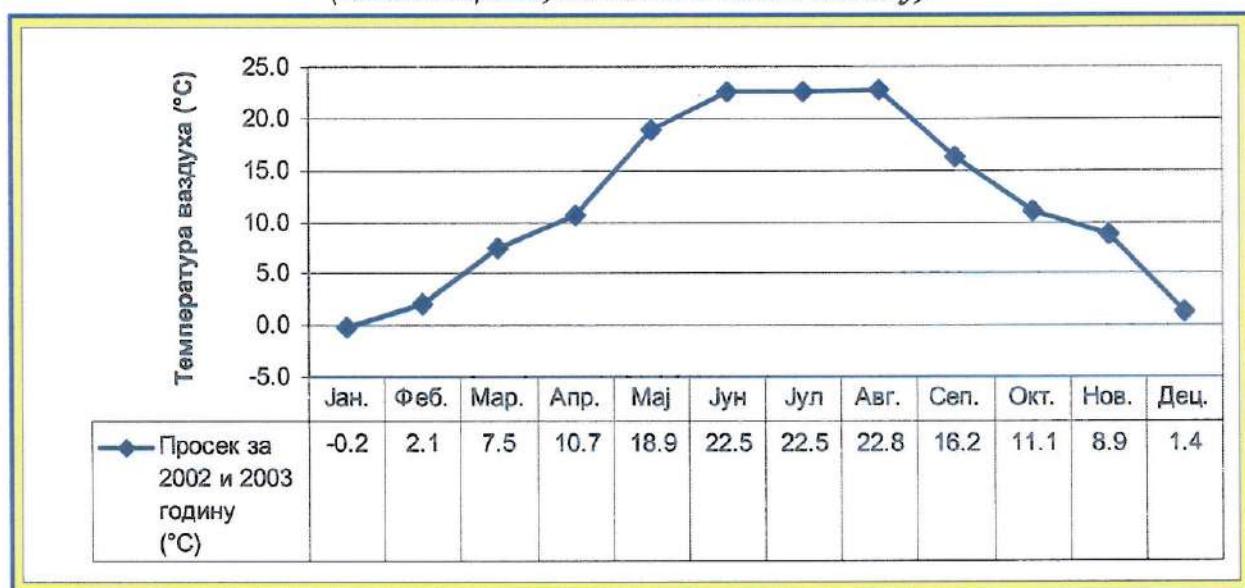
Извор: Републички хидрометеоролошки завод - метеоролошка станица Ваљево..

¹⁾ Број дана са 0,1 mm и више кише.

²⁾ Јачина ветра исказује се по Бофоровој скали од 0 до 12.

³⁾ Податак за јачину ветра преко б.Бофора.

Графикон 3: Просечне вредности температуре ваздуха за подручје Ваљева (по месецима, за 2002. и 2003. годину)



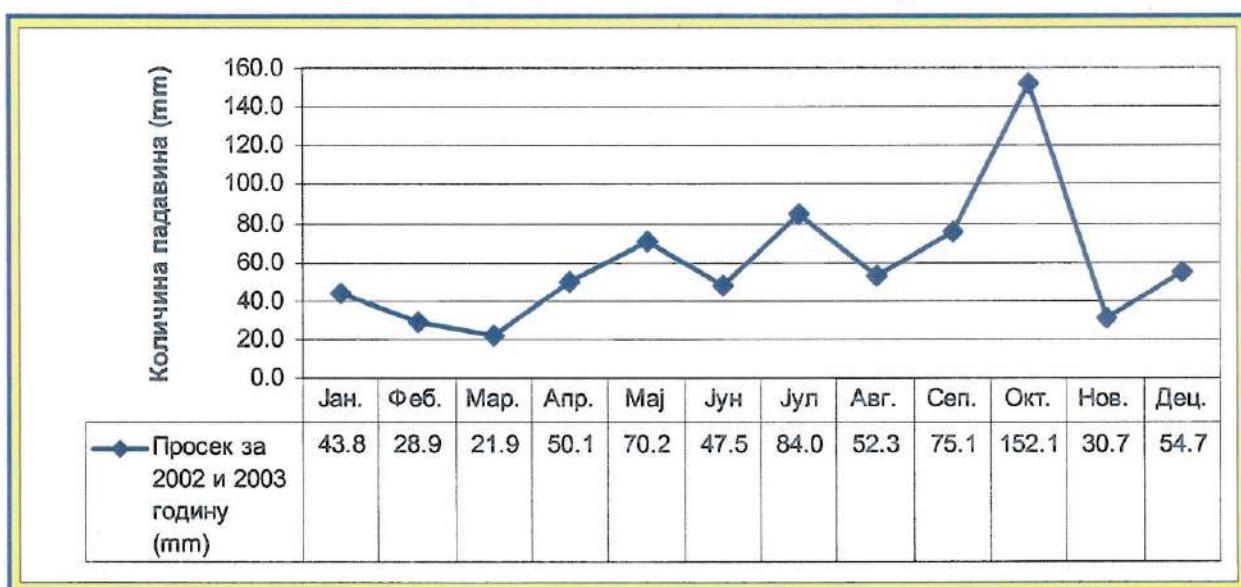
Извор: Републички хидрометеоролошки завод - метеоролошка станица Ваљево.

Релативна влажност ваздуха на подручју Ваљева је умерена: средња годишња вредност износи 74,6 %, мада се колебања углавном крећу у прилично широким границама - уз пораст крајем пролећа и почетком лета. Облачност је уобичјена за брдско-планинско подручје средишњег дела западне Србије (59 %), мада је неравномерно распоређена при чему највећа средња годишња учестаност дана са умереном облачношћу износи око 49,2 %.

Падавине у ваљевском крају имају обележје средњеевропског, подунавског режима годишње расподеле (*табела 8; графикон 4*). Средња годишња висина падавина у Ваљеву износи 785,7 mm: најкишовитији месец је јун - 100,1 mm, а месец са најмање кише је фебруар - 45,9 mm. Иначе, повећањем надморске висине, средње годишње висине падавина се повећавају - од око 900 до преко 1000 mm. Годишња учестаност дана са падавинама (*од најмање 1,0 mm*) у Ваљеву износи, просечно, 100,9 дана (27,6 % дела године), са максимумом у јуну - 10,4 дана (35 %) и минимумом у октобру - 5,2 дана (20 %). На најнижим теренима подручја, као што су сликови Колубаре и Тамнаве, оваквих дана има просечно годишње мање од 90, идући ка југу удео расте (*90-100 дана*), док је у највишим подручјима годишња учестаност са падавинама је и преко 120 дана.

Просечан годишњи број дана са снежним падавинама у ваљевском крају је 30,9. У великом делу колубарског и тамнавског слива, средња годишња учесталост дана са снежним покривачем је до 40 (*на н.в. већим од 700 m - преко 90, а на Повлену и преко 120 дана*). У порсеку, први дан са снежним покривачем у Ваљеву је 1.децембар (*у вишим деловима и пре 1.новембра*), док је последњи дан са снегом, у просеку, 16.март (*на највишим теренима и после 1.маја*).

Графикон 4: Просечне вредности количине падавина за подручје Ваљева (по месецима, за 2002. и 2003. годину)



Извор: Републички хидрометеоролошки завод - метеоролошка станица Ваљево.

Најучесталији ветар током године на подручју Ваљева је западни, а најмање јужни ветар. Највећу средњу годишњу брзину ветра имају северозападни и јужни ветар ($1,7 \text{ m/s}$), а најмању југозападни ($2,0 \text{ m/s}$) и североисточни ветар ($2,1 \text{ m/s}$). Аеродинамички притисак од ветра достиже вредности и веће од $51,8 \text{ kg/m}^2$, односно $0,518 \text{ kN/m}^2$.

На основу изнетих климатских података, подручје општине Ваљево се може означити као умерено-континентално поднебље, са специфичностима које се пре свега манифестишу као елементи субхумидне и микротермалне климе. Дакле, стабилни климатски услови - посебно ретке екстремне осцилације у погледу временских промена и периода - са одговарајућим оротопографским и хидрографским карактеристикама, пружају могућност повољног живљења на подручју општине Ваљево. Посебно наглашавамо да овакви климатски услови, заједно са шумским и водним потенцијалима краја, представљају одличне предуслове за развој пољопривреде, нарочито ратарске, сточарске и воћарске делатности. Овде пре свега мислимо на производњу ратарских култура и квалитетне сточне хране, производњу свиња и свињског меса, јунади/говеда и јунећег/говеђег меса, затим јагодичастог, коштичавог и јабучастог воћа, за развој пчеларства, рибарства, производњу лековитог биља, гљива и др.

2.4 БРОЈНО СТАЊЕ СТОКЕ У ОКРУГУ И РЕГИОНУ ВАЉЕВАА

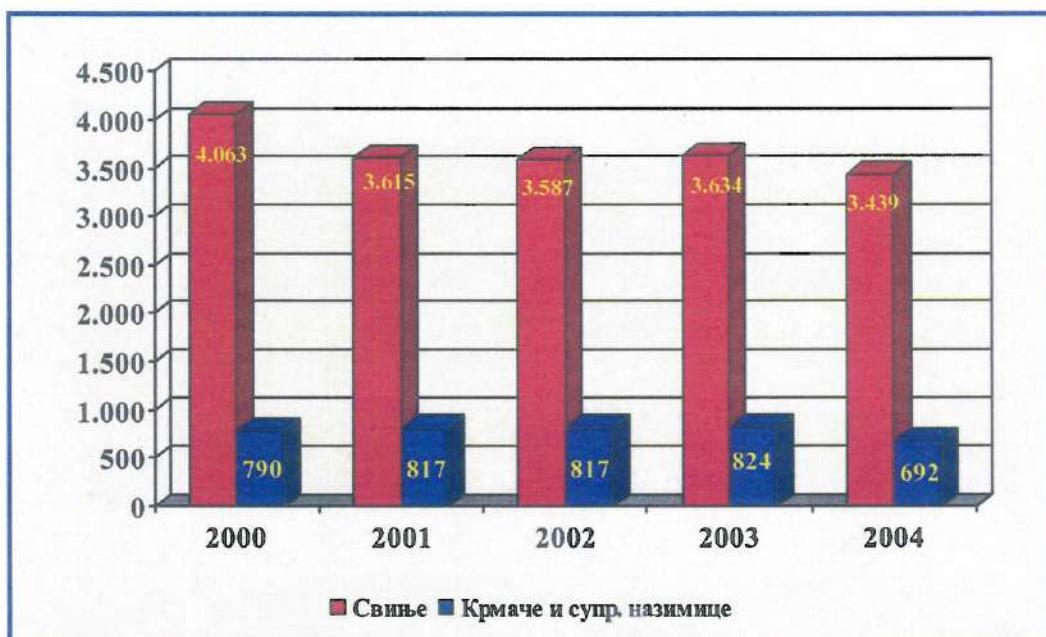
Упоредни приказ последњих расположивих статистичких података (15.01.2005) који се односе на бројно стање говеда, свиња и оваца - у Републици Србији, на подручју централне Србије и Војводине, као и подаци на подручју целог Колубарског округа (укључујући и појединачне податке за општине округа) - приказани су у *табели 9*. На основу приказа се може уочити да удео говеда у Колубарском округу (69.330), у укупном броју говеда у Србији (1.079.020) и централној Србији (866.681), износи 6,4 %, односно 8 %. Удео свиња у округу (140.726), у односу на укупан број у Републици (3.164.986) и централној Србији (1.975.093), износи 4,5 и 7,2 %. Најзад, удео оваца у Колубарском округу (146.470), у односу на укупан број оваца у Србији (1.575.907) и централном делу Републике (1.381.213), износи 9,3 %, односно 11,3 % .

Кретање укупног броја свиња, крмача и супрасних назимица у Републици Србији, у периоду од 2000. до 2004. године, приказан је графчки (*графикон 5*). Запажа се да је у овом периоду укупан број свиња смањен са 4,063 милиона (2000. године) на 3,439 милиона (2004. године), или за око 15,5 %, док је број супрасних назимица смањен са 790 хиљада (2000) на 692 хиљаде (2004), или за око 12,5 %.

**Табела 9: Упоредни приказ бројног стања стоке у Републици Србији,
Колубарском округу и на подручју Ваљева**

ПОДРУЧЈЕ	ГОВЕДА		СВИЊЕ		ОВЦЕ		Број		
	УКУПНО	од тога: краве и стеоене јунице	УКУПНО	од тога: крмаче и супрасне назимице	УКУПНО	од тога: овце за приплод	говеда (на 100 ha)	свиња (на 100 ha)	оваци (на 100 ha)
Србија (укупно)	1.079.020	720.559	3.164.986	654.485	1.575.907	1.169.204	25,4	94,6	30,8
Централ.Србија	866.681	613.517	1.975.093	488.132	1.381.213	1.039.203	33,3	112,1	41,6
Војводина	212.339	107.042	1.189.893	166.353	194.694	130.001	12,9	75,2	10,9
КОЛУБАРСКИ ОКРУГ	69.330	48.977	140.726	31.135	146.470	117.514	46,8	133,8	85,7
ВАЉЕВО	24.458	16.191	38.003	8.972	62.282	50.806	50,8	128,4	106,7
Лајковац	4.458	3.261	14.151	2.862	7.428	5.730	35,7	148,9	53,5
Љиг	7.991	6.105	12.282	2.542	17.955	14.382	51,1	127,5	98,1
Мионица	10.604	7.534	19.054	4.323	19.646	15.978	55,2	139,1	90,2
Осечина	7.361	6.002	20.288	3.680	24.594	19.026	40,8	168,8	116,6
Уб	14.458	9.884	36.948	8.756	14.565	11.592	41,6	120,3	38,8

ИЗВОР: Подаци преузети од Републичког завода за статистику Србије -
Одељење у Ваљеву (стање на дан 15.јануара 2005.)

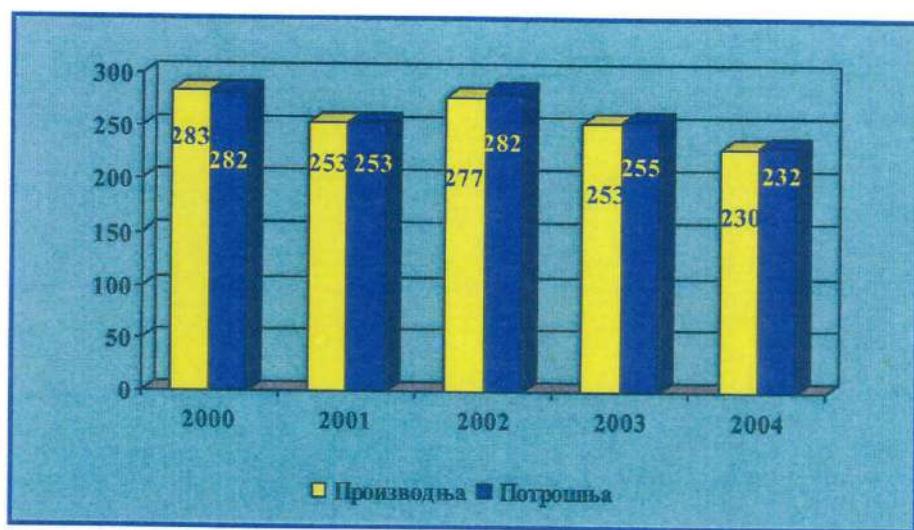


Графикон 5: Бројно стање свиња у Србији на дан 15.јануара (000 гра)

ИЗВОР: Привредна киборда Републике Србије

За процес производње "Ваљевских дуван чварака" и садржај овог Елабората, од посебног значаја је бројно стање свиња на локалитету општине Ваљево, будући да се ради о основној сировини за производњу овог аутохтоног специјалитета који се добија одговарајућом обрадом и прерадом одређених основних делова трупова утovљених свиња. Наиме, на подручју општине Ваљево гаји се значајан број, односно нешто преко 38.000 јединки тзв. *домаће меснате свиње*. Од наведеног укупног броја, око 9.000 (24 %) су крмаче и супрасне назимице (*табела 9*). Иначе, удео свиња на подручју Ваљева (38.003), у укупном броју свиња Колубарског округа (140.726) износи 27 %, централне Србије (1.975.093) 2 %, а у укупном броју свиња у Србији (3.164.986) - 1,2 %. Највећим делом, робна производња свиња се одвија на фармама или у оквиру организоване кооперативне производње. Ова производња је под сталним надзором надлежних стручних и инспекцијских служби - пољопривредне и ветеринарске службе. У мањој мери производња свиња се реализује и као део укупних активности у оквиру сеоских домаћинстава индивидуалних пољопривредних производића у 78 насељених места (*24 месне заједнице*) на подручју општине Ваљево.

Упорени подаци за укупан обим производње и обим потрошње свињског меса у Републици Србији, у периоду од 2000. до 2004. године, приказани су графички (*графикон 6*). Из података се може констатовати да у посматраном периоду укупан обим производње свињског меса варира и да је смањен са 283 хиљаде тона (2000. године) на 230 хиљада тона (2004. године), или за око 17,85 %. У истом периоду, обим потрошње свињског меса такође бележи осцилације од године до године. При томе, укупна потрошња свињског меса у Србији је 2000. године износила 282 хиљаде тона, а 2004. године 232 хиљаде тона, што је смањење од близу 19 %.



Графикон 6: Производња и потрошња свињског меса у Србији (000 тона)

ИЗВОР: Привредна комора Републике Србије

2.5 СТАНОВНИШТВО, ЉУДСКИ И МАТЕРИЈАЛНИ РЕСУРСИ

Према званичним статистичким подацима, Колубарски округ има 192.204 становника, при чему густина насељености износи 76 становника на км². Убедљиво највећи број становника (преко 50 %) живи на територији општине Ваљево - 96.761.

У укупном броју становника Колубарског округа, удео сеоског становништва је 116.506 или око 61 %, док је на подручју општине Ваљево сеоско становништво мање заступљено и износи 35.491 или око 37 % (*табела 10*). Постојећи удео сеоског становништва, посебно тренд повећања који је евидентан, указује на традицију у смислу определеност житеља овог краја да се баве примарном пољопривредном производњом као важним делом укупних привредних активности.

Табела 10: Укупан број и структура становништва у општини Ваљево и општина Колубарском округу

ПОСМАТРАНО ПОДРУЧЈЕ	Становништво (стане 30.06.2004)		Сеоско становништво	Удео сеоског становништва (%)
	укупно	на 1 km ²		
КОЛУБАРСКИ ОКРУГ	192.204	76	116.506	60,62
Ваљево	96.761	106	35.491	36,68

*ИЗВОР: Подаци преузети од Републичког завода за статистику Србије
Одјељење у Ваљеву (стане - 2004. год.)*

Тенденција увећања сеоског становништва нарочито је изражена последњих десетак година. Наиме, део индустриских погона већег и средњег капацитета, који је раније ангажовао значајан део расположиве радне снаге на подручју општини Ваљево, или престао да послује или је број запослених значајније смањен. Тако је оживео значајан део некада постојећих сеоских домаћинстава или су формирана нова сеоска газдинства на којима се све више организује разноврсна робна производња. Ово се пре свега односи на ратарске културе (нпр. кукуруз, јечам, сточно биље ...), повртарску и воћарску производњу. Истине, трансформација индивидуалних произвођача на сеоским домаћинствима у робне произвођаче и тржишно оријентисана газдинства је тек на почетку, али мала, некомерцијална сеоска домаћинства постепено нестају при чему све више уступају место робним произвођачима и фармерским оријентисаним газдинствима.

Посебно место у овом процесу трансформације имају сеоска газдинства оријентисана на интензивну сточарску производњу, иначе важну и акумулативну грану укупне пољопривредне производње. Предности произвођача на подручју општине Ваљево је у томе што се у оквиру највећег броја газдинстава производе и хранива за стоку, тако да производни циклус почиње и завршава се у оквиру једног газдинства. То омогућава значајно рентабилнију производњу и ствара услове да се робни индивидуални произвођачи све више оријентишу на кооперативне односе са прерађивачима основних сировина већег или средњег капацитета. Шта више, све више се оснивају мини фарми свиња и говеда са квалитетним и високо селекционисаним приплодним материјалом, а све по угледу на већ постојеће мини фарме са подручја суседне Мачве. Оваква оријентација утиче и на укупно побољшање расног састава стоке на подручју општине Ваљево (нпр. домаћа месната свиња; домаће шарено говече у типу сименталца), на повећање обима производње и повећање квалитета стоке (свиња; јунади/говеда), односно на повећање производње и квалитета меса.

V ПОСЕБАН ДЕО
ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ

1. ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ - ПРОЦЕС ПРОИЗВОДЊЕ

1.1 ОПШТЕ НАПОМЕНЕ

На подручју општине Ваљево, производња "Ваљевских дуван чварака" има дугу и богату традицију. Мада не постоје писани подаци, легенда казује да је овај производ настао случајно, крајем 19. века, дакле пре више од 100 година. Наиме, током свињокоља у једном сеоском домаћинству поред Ваљева, домаћини и гости који су у оквиру мобе помагали у послу, заборавили су на казан у коме се топила маст. Када су видели да су се, после дужег времена, од превише истопљеног масног ткива (*сланине*) формирали чварци неуобичајене влакнасте структуре, немајући избор пробали су их и констатовали да се ради о "производу" веома специфичне структуре и необично пријатног укуса и мириза. Касније се овај поступак понављао, временом дотеривао, тако да је настао производ веома специфичног изгледа, светле жућкасто-смеђе боје, влакнасте структуре која подсећа на резани дуван, те врло пријатног мириза и укуса. Управо због изражено специфичног/типичног изгледа, структуре и боје, којима подсећа на резани дуван, овај производ је и добио назив "Ваљевски дуван чварци", па се име одомаћило у ваљевском крају и остао све до данас.

"Ваљевски дуван чварци", специјалитет специфичних карактеристика квалитета, нарочито типичних сензорних својстава, се пре свега производи на подручју општине Ваљево. Производња се остварује како у индустријским условима (нпр. у погону "Кланица" А.Д., Дивци), тако и у оквиру сеоских домаћинстава ваљевског краја.

1.2 КАРАКТЕРИСТИКЕ И ИЗБОР СИРОВИНЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ

1.2.1 ПРОИЗВОДЊА СВИЊА

Као основна сировина за производњу "Ваљевских дуван чварака" користи се масно ткиво и меснати обресци, пореклом од примарно обрађених и охлађених трупова *домаће меснате свиње*, масе пре клања преко 120 кг. Специфичан и типичан квалитет "Ваљевских дуван чварака" добија се од старијих свиња масе 150-250 кг (табела 11), посебно излучених крмача, гајених на подручју општине Ваљево и уз обавезно коришћење одговарајуће смеше хранива у којој су биљне компоненте искључиво гајене и припремљене на локалитету Ваљева.

Домаћа месната свиња је настала у процесу вишегодишњег укрштања (од 1954.) четри расе, од којих су три биле типичне меснате расе из увоза - јоркшир, бела шведска и бела холандска свиња (убичајено назване ландрас), док је четврта раса била домаћа мангулица. Наведеном комбинацијом укрштања створен је нови квалитет, односно нова домаћа раса - *домаћа месната свиња*.

Табела 11: Развој масе током гајења домаће меснате свиње

СТАРОСТ (дани)	Мушки грла (маса, кг)	Женска грла (маса, кг)	СТАРОСТ (месеци)	Мушки грла (маса, кг)	Женска грла (маса, кг)
7	2,54	2,51	6	95,31	94,88
14	3,90	3,83	12	168,47	167,38
21	5,38	5,21	18	217,69	176,92
28	6,89	6,71	24	250,10	193,32
35	8,80	8,62	30	263,85	205,02
42	10,84	10,74	36	284,00	219,25
49	13,64	13,49	42	287,83	228,70
56	16,91	16,52	48	303,50	241,47

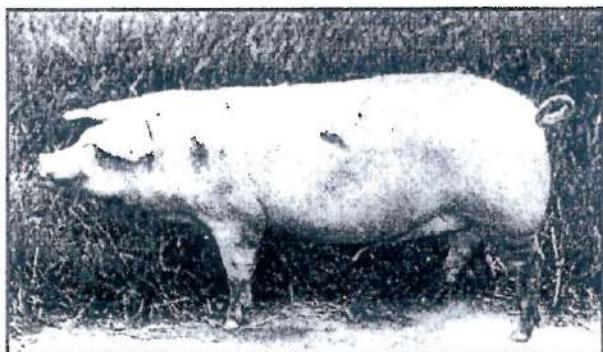
ИЗВОР: Белић, Ј. и сар., "Савремено свињарство", Привредни преглед, 1972. Београд)

Ову расу одликује добар међусобни однос важнијих спољних мера трупа - тзв. показатељи екстеријера (*табела 12*), добрe товне особине, меснатост и раностасност, што је карактеристика увезених меснатих раса, а при томе су знатно отпорније, чвршће и погодније за гајење у слабијим условима, што је одлика домаће расе (*мангулица*). Тако је нова раса - домаћа месната свиња - добила карактеристике које јој дају предност за гајење условима наше земље, односно на друштвеним газдинствима, у кооперацији и у оквиру сеоских домаћинстава индивидуалних произвођача (*слике 5-7*).

Табела 12: Мере екстеријера домаће меснате свиње

Димензије	Мера (cm)	Димензије	Мера (cm)
Висина гребена	76,08	Дубина груди	46,01
Висина леђа	79,62	Обим груди	133,67
Дужина трупа	120,55	Ширина кукова	28,86

ИЗВОР: Белић, Ј. и сар., "Савремено свињарство", Привредни преглед, 1972. Београд)



Слика 5. Нераст домаће меснате



Слика 6: Крмача домаће меснате свиње са прасадима



Слика 7: Домаће меснате свиње (кооперативна производња, маса 100 кг)

ИЗВОР: Оригиналне фотографије (5-7) академик проф.др Ј.Белић
(Савремено свинјарство, Привредни преглед, 1972. Београд)

Организација производње свиња у предузећу "КЛАНИЦА" А.Д., Дивци

У настојању да обезбеди стабилно снабдевање свиња као основне сировине, односно да у континуитету располаже потребним бројем грла домаће меснате свиње, оптималног здравственог стања и нивоа квалитета, предузеће "Кланица" А.Д., Дивци се определило да организује робну кооперативну производњу, и то у оквиру сеоских домаћинстава на подручју општине Ваљево. Тако је, у организационо-функционалној структури поредузећа формирана посебна служба - КООПЕРАЦИЈА (*схема 1*). Ова служба се, поред кооперације у говедарској производњи, озбиљно бави и кооперативном производњом свиња *расе домаћа месната* - што подразумева да предузеће са заинтересованим производијачима склапа уговор о кооперативној сарадњи, при чему су међусобне обавезе прецизно дефинисане.

"Кланица" А.Д. има обавезу да на време и у континуитету обезбеди:

- квалитетан товни материјал (*прасад*);
- квалитетну концентровану, протеинску храну (*без рибљег брашна*);
- сталан ветеринарски и сваки други стручни надзор током процеса това.

Произвођачи - кооперанти имају обавезу да:

- своје објекте формирају и одржавају према свим принципима и захтевима добре пољопривредне и хигијенске праксе;

- исхрану/тov свиња врше коришћењем 16 % протеинског хранива, дефинисаног састава (*3% минерално-витамински деро; 20 % сојина сачма; 25 % јечам; 52 % кукуруз*), уз коришћење биљних компоненти (кукуруз; јечам) искључиво произведених на територији општине Ваљево;
- савесним радом брину о животињама, прате резултате това и буду у сталном контакту са надлежном службом организатора кооперације.

Мада се број кооперантата и број свиња у тову мења и последњих година бележи сталан пораст, само као илустрацију приказујемо део производијача чији обим производље прелази 1000 товљеника у турнусу (*стање почетком 2007.*)

КООПЕРАНТ (име и презиме)	ЛОКАЦИЈА (назив села)	БРОЈ ТОВЉЕНИКА (комада у турнусу)
Трифун Митровић	Лукавац	350
Милан Филиповић	Попучке	110
Радован Тадић	Оглађеновац	100
Милан Симић	Тубровић	150
Милиомир Томић	Брезовице	100
Видан Сандић	Попучке	60
Милован Радојчић	Попаре	100
Горан Павић	Бранковина	60

ИЗВОР: "Кланица" А.Д., Дивци – Служба Кооперација

Према досада евидентираним подацима, прасад улазе у тов са просечном масом од 20 до 25 кг. Просечан дневни прираст се креће од 720 до 730 гр/дан, при чему пртосечан утрошак хране за килограм приаста износи од 3,5 до 3,8 кг.

1.2.2 ИЗБОР И СВОЈСТВА ОСНОВНИХ СИРОВИНА (масно ткиво и меснати обресци свиња)

Одабир и припрема масног ткива и меснатих обрезака - као основне сировине за топљење и производњу Ваљевских дуван чварака - представља важан део технолошког процеса производње, како "Ваљевских дуван чварака" као основног производа, тако и "домаће свињске масти" за јело, која представља пратећи производ током ове производње.

Да би се добили хигијенски, токсиколошки и у сваком другом погледу безбедни производи (*Ваљевски дуван чварци*) специфичних/типичних својства квалитета, морају да се обезбеде одговарајући хигијенско-санитарни и техничко-технолошки услови производње, односно неопходно је:

- да се процес клана животиња, примарна обрада и хлађење трупова обавља у регистрованим објектима и под сталним надзором надлежне (државне) ветеринарске инспекције;

да сировина (масно ткиво и месни обресци) обавезно воде порекло од здравих животиња, расе домаћа меснате свиња, које су заклане претходног дана а чији су трупови/полутке прегледани од стране ветеринарског инспектора и који су ефикасно охлађени на температури од 0 до +4 °C - до постизања температуре полутки од мин. +7 °C у централним деловима бута.

Испуњење наведених услова омогућава да се за производњу "Ваљевских дуван чварака" користи безбедна и квалитетна основна сировина. Ово пре свега из разлога што је, захваљујући хемијском саставу (*табела 13*), масно ткиво подложно развоју разних врста микроорганизама, оксидацији, хидролизи и др. Зато је, при неповољним условима производње, обраде и складиштења, могуће да дође до микробиолошке контаминације, оксидативних и хидролитичких промена, а као последица се јављају непријатан мирис и укус, промена боје и др., што се касније неповољно одражава и на безбедност и квалитет финалиних производа (*Ваљевски дуван чварци; домаћа свињска маст*).

Коректан избор и припрема сировине за топљење има за циљ да се све неповољне околности искључе или сведу на прихватљиву меру и да се тиме допринесе да сам процес топљења буде максимално ефикасан, а да добијени производи (*Ваљевски дуван чварци; домаћа свињска маст*) буду максимално безбедни и специфичног/типичног нивоа квалитета. То се постиже правилним:

- одабиром и сортирањем сировине за топљење и
- њеним оптималним уситњавањем и обликовањем.

Табела 13: Просечан хемијски састав масног ткива свиња

МАСТ (%)	ВОДА (%)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (и друге меатерије, %)
92	6,5	1,5

ИЗВОР: Соколов, Павлов и сар., 1970., цит. Огњановић и сар., 1985.
(Технологија пратећих производа индустрије меса, Пољопривредни факултет, Београд)

Масна ткива која се користе за производњу "Ваљевских дуван чварака" су у труповима свиња депонована под кожом (*субкутална масна ткива*), а у мањој мери између- и унутар мишића (*интер- и интра-мускуларно масно ткиво*). Субкутално масно ткиво се релативно лако механички одваја од суседних ткива, због чега се често назива и "одвојиво" масно ткиво и као такво представља главну сировину за производњу "Ваљевских дуван чварака" (*најчешће се одваја од коже помоћу наменског уређаја са назубљеним сечивима, постављеним на ротирајућим ваљцима*).

Масна ткива између и унутар мишића представљају саставни (*интегрални*) део, ових ткива, механички се не могу одвојити, због чега се заједно са мишићним ткивом користе у одређеном проценту као сировина за производњу дуван чварака (тзв. масни или меснати обресци, царска сланина дебелих свиња и др.). Квалитет масног ткива уопште, посебно одвојивог масног ткива, је фактор који значајно може да утиче на завршна својства финалног производа.

Фактори који доминантно опредељују количину (удео/принос) и специфичан квалитет масног ткива за производњу "Ваљевских дуван чварака" типичних својстава квалитета, су раса, тип и пол свиња, затим њихов узраст и степен утовљености.

"Ваљевски дуван чварци" оптималног нивоа квалитета се добијају од масног ткива чији трупова воде порекло од свиња:

- расе домаћа месната свиња;*
- гајених на подручју општине Ваљево;*
- храњених смешом у којима се било компонента искључиво производи и припрема на подручју општине Ваљево;*
- завршне масе од 150 до 250 кг.*

Масни тип свиња (нпр. мангулица), показује највећу способност депоновања (нагомилавања) одвојивог масног ткива, посебно у односу на меснати тип свиња и одговарајуће расе у оквиру тог типа (нпр. домаћа месната свиња). Није спорно да су количина и квалитет масног ткива мангулице веома повољни (посебно у погледу састава масних киселина), али је ова раса иначе веома мало заступљена у Србији, па и на подручју општине Ваљево. Упоредни преглед приноса одвојивог масног ткива меснатог и масног типа/расе свиња приказани су у *табели 14*, при чему су други фактори од утицаја (старост, пол, начин исхране и завршна маса - од 90 до 100 кг) били практично изједначенi.

Табела 14: Принос одвојивих масних ткива свиња различитих типова и раса

ТИП СВИЊА →	МАСНИ ТИП	МЕСНАТИ ТИМ
<i>Раса свиња →</i>	<i>Мангулица</i>	<i>Домаћа месната свиња</i>
% масног ткива у односу на масу свиња пре клања	31,7	23,9
% масног ткива у односу на масу полутик	38,5	29,4

ИЗВОР: Белић Ј., Огњановић А..., Исаковић Д., Исаковић В., 1968.

У којој мери начин исхране, односно интензитет исхране може да утиче на удео масног ткива у свиња исте расе и једнаке завршне масе, илустративно показују класични подаци *McMeeKan-a*. Наиме, у овим испитивањима коришћене су свиње расе велики јокшир које су товљене до масе око 95 кг, с тим што су постојале четри огледне групе. Прва група је од почетка до краја това интезивно и обилно храњена, друга је интезивно и обилно храњена до старости од 4 месеца а затим оскудно до постизања масе од 95 кг, трећа група је оскудно храњена до 4 месеца старости а потом обилно до постизање масе од 95 кг, док је четврта група оскудно храњена од почетка до краја това (*табела 15*).

Табела 15: Утицај начина исхране на удео поједињих ткива свиња исте расе

НАЧИН ИСХРАНЕ			ТКИВА (% од масе полуутке)			
ГРУПА	до 4 мес.	од 4 мес.	Масно	Мишићно	Кости	Остало
I	ОБИЛНА	ОБИЛНА	39,5	38,6	10,7	10,7
II	ОБИЛНА	ОСКУДНА	38,1	41,5	10,9	9,6
III	ОСКУДНА	ОБИЛНА	48,2	33,9	8,9	9,0
IV	ОСКУДНА	ОСКУДНА	28,4	48,9	12,2	10,5

ИЗВОР: *McMeeKan*, цит. Одњановић и сар., 1985.

(Технологија пратећих производа индустије меса, Пољопривредни факултет, Београд)

Далеко највећу количину масног ткива имала су грла која су у почетку храњена оскудно, а у другој половини това обилно (група III). Оваквим начином исхране депресивно се деловало на пораст, међутим на развој масних ткива се стимулативно деловано обимном исхраном у другој половини това.

На принос, а нарочито на особине одвојивог масног ткива, осим поменутих фактора, мањи али ипак видљив утицај имају старост животиње унутар категорије, кастрација и врста употребљених хранива. Млада грла храну претежно користе за пораст па је депоновање масти мање него ако исту количину хране уносе старија грла која су завршила раст (*табела 16*).

Табела 16: Утицај старости свиња и масе на однос масног и мишићног ткива

ТКИВО	ЛАКШЕ СВИЊЕ	ТЕЖЕ СВИЊЕ
Мишићно	48,34	46,42
Масно	29,07	31,98

ИЗВОР: Одњановић и сар., 1985.

(Технологија пратећих производа индустије меса, Пољопривредни факултет, Београд)

Масно ткиво са различитих анатонских регија садржи различит удео масти (*табела 17*). Поред овога, масно ткиво исте животиње, пореклом са различитих регија, не разликује се само по хемиском саставу и уделу масти, већ и по сензорним својствима које у знатној мери утичу на особине како отопљене масти тако и финалног производа - нпр. дуван чварака.

Масно ткиво пореклом домаће меснате свиње има карактеристичну млечну-белу боју, пријатан и специфично благ мирис. Будући да је масно ткиво лако подложно промени својих сензорних својстава, при одабиру масног ткива за производњу "Ваљевских дуван чварака", мора се водити рачуна о следећем:

- Висцеларно масно ткиво има утолико јачи мирис на садржај црева уколико је ближе цревном тракту - због чега се ова масна ткива никада не користе за производњу "Ваљевских дуван чварака";**
- Непријатан мирис има масно ткиво некастрираних нерастова, будући да су испољене тзв. секударне полне карактеристике, па се стога ово масно ткиво не може користити за справљање "Ваљевских дуван чварака";**
- Приликом спрavlјања смеше хранива за свиње, треба водити рачуна каквог су квалитета поједине компоненте (нпр. рибље брашно, сурутка и сл.), будући да могу да имају непријатан мирис који може да пређе на масно ткиво, а тиме и на финални производ - "Ваљевске дуван чварке".**

Табела 17: Приближан садржај масти у масним ткивима са различитих регија свињског трупа

МАСНА ТКИВА (према пореклу)	САДРЖАЈ МАСТИ (%)
Сало	92-94
Леђна сланина	81-88
Сланина са гребена и плећке	79-82
Масно ткиво мезентеријума	73-77
Масно ткиво ингвиналног дела	73-77
Масно ткиво са врате	68-72
Опкројци трбушине сланине	63-67
Масно ткиво карличне шупљине	58-62
Цревно масно ткиво	43-47

ИЗВОР: Одњановић и сар., 1985.

(Технологија пратећих производа индустрије меса, Пољопривредни факултет, Београд)

Имајући у виду све претходно учињене напомене, избор сировине за топљење и производњу "Ваљевских дуван чварака" има за циљ да све евентуалне, а реално могуће, неповољне околности спречи, отклони или сведе на прихватљив ниво, а да одабрана сировина поседује све карактеристике које ће да омогуће да процес производње буде ефикасан и ефективан, односно да финални производи - "Ваљевски дуван чварци" и "Домаћа свињска масти" - буду здравствено безбедни и специфичних/типичних својстава, посебно сензорних својстава квалитета.

Ово се постиже испуњењем следећих услова - захтева:

- Процес клања животиња, примарна обрада и хлађење трупова мора да се обавља у регистрованим објектима, уз пуно уважавање добре производничке праксе (GMP), добре хигијенске праксе (GHP), санитационих стандардних оперативних процедура (SSOP), те увођењем и доследном применом савременог концепта анализа ризика и критичних контролних тачака (HACCP), што је обавеза из чл.82 Закона о Ветеринарству (Сл. Гласник РС, бр. 91/2005), а све под сталним надзором надлежне (државне) ветеринарске инспекције;
- Основна сировина (масно ткиво; месни обресци) морају да воде порекло од трупова здравих животиња, расе домаћа меснате свиње, интензивно товљених до завршне масе пре клања од 150 до 250 кг.
- Основна сировина (масно ткиво, месни обресци) морају да воде порекло од трупова здравих животиња, које су гајене и хране с квалитетном смешиом, у којима су биљне компоненте произведене и припремљене искључиво на подручју општине Ваљево, а протеинске компоненте стручно контролисане, врхунске безбедности и својства квалитета.
- Основна сировина (масно ткиво, месни обресци) морају да воде порекло од трупова здравих и стручно прегледаних животиња, које су заклане претходног дана а чији су трупови/полутке прегледани од стране ветеринарског инспектора и који су ефикасно охлађени на температури од 0 до +4 °C - до постизања температуре полутки од мин. +7 °C у централним деловима бута.

1.3 ПРИПРЕМА СИРОВИНЕ ЗА ТОПЉЕЊЕ (обликовање / уситњавање)

Због изузетног значаја још једном наглашавамо да сировина за производњу "Ваљевских дуван чварака" мора да потиче од здравих свиња, односно свиња чији су трупови/полутке, после стручног прегледа, одобрени за употребу од стране надлежне (ветеринарске) инспекцијске службе. Такође, процес производње мора да буде у свему према захтевима савремене науке и технологије меса, односно пре свега морају да буду испуњени и примењени сви тзв. "претходно захтевани програми" (*Pre-Requisite Programs - PRP*), дакле захтеви тзв. добре произвођачке (*GMP*) и добре хигијенске (*GHP*) праксе, те санитационих стандардних оперативних процедура (*SSOP*), као и принципи савременог концепта анализа ризика и критичних контролних тачака (*HACCP*). Тиме се обезбеђује превентивно управљање безбедношћу и добијање здравствено исправних финалних производа - "Ваљевских дуван чварака".

Већ је наглашено да је основна сировина која се користи за производњу "Ваљевских дуван чварака" поткожно (*субкутано*) масно ткиво свиња, обично са регија леђа, бута и плећке. Уобичајено је да се поткожно масно ткиво, које иначе чини 70-85 % сировине за производњу дуван чварака, скида тек после хлађења трупова. Због тога је од посебног значаја да се трупови брзо охладе. Сем довољно ниске температуре у комори ($2 \pm 2 {}^{\circ}\text{C}$), чиме се обезбеђује ефикасно хлађење трупова/полутки, од посебе важности је правилан распоред и размак полутки у хладњачи, те умерена и уједначена циркулација ваздуха (*постиже се циљана температура до 7 {}^{\circ}\text{C} у централним деловима бута*). Одвајање масног ткива треба да се врши најкасније 24 часа после клања и примарне обраде, тј. што пре после хлађења. Такође је важно да и у просторијама за одвајање масног ткива са трупа температура не буде виша од $10 {}^{\circ}\text{C}$, а релативна влажност да не прелази 45 %.

Операција уситњавања поткожног масног ткива које потиче са регије леђа, бута и плећке, тј. обликовање сировине за топљење, у многоме може да утиче на квалитет финалног производа - дуван чварака. За добијање "Ваљевских дуван чварака" врхунског квалитета користи се одвојиво масно ткиво свиња исечено на комаде ("шнитове"; "шлайфне") - дужине 20-40 см и ширине 10-20 см. Такође, и меснати обресци који се користе за топљење припремају се на исти начин, сечењем на појединачне комаде величине 20-40 см, и ширине 10-20 см. Уколико се за топљење користи поткожно масно ткиво које потиче од свиња које при примарној обради нису дране већ шурене, кожице се од масног ткива одвајају на одговарајућој машини са назубљеним сечивима (*ножевима*) на ваљцима (тзв. "којсуралка").

Обрада тзв. "царског меса" код изражено утovљених свиња састоји се од:

- вађења ребара употребом рукохвата са струном (*чупање ребара/костију*),
- исецања табли царског меса на појединачне комаде дужине 20-40 см, и ширине 10-20 см (*целе "коре" царске сланине се упућују на топљење*),
- а код свиња које су шурене (а не дране), завршна операција је одвајање коже од меснатих одрезака (*обично на машини "којсуралки" са назубљеним сечивима, тј. одговарајућим ножевима, на вальцима*).

Обрада "царског меса" код **свиња масе 90-120 кг** састоји се од:

- вађења ребара из "царске сланине" коришћењем рукохвата са струном (*чупање ребара/костију*),
- кројења табли "царске сланине" и формирања тзв. "хамбуршке сланине",
- а код свиња које су шурене (а не дране), одвајање коже од меснатих обрезака заосталих током кројења "хамбуршке сланине" обавља се машински (*на машини "којсуралки" са назубљеним сечивима, тј. одговарајућим ножевима, на вальцима*).

Оваква обрада сировине за топљење, односно припрема масног ткива и меснатих обрезака сечењем на комаде уједначене величине - дужине 20-40/50 см, и ширине 10-20 см, неопходна је због добијања фине, влакнасте структуре финальног производа - "Ваљевских дуван чварака". Заостала мишићна влакна у масном ткиву и меснатим одресцима при процесу топљења задржавају у многоме своју дужину, и дају дуван чварцима влакнасти, вунасти изглед који подсећа на исецкани дуван, због чега и сам производ носи име "дуван" чварци.

Величина, тј. дужина влакана и њихова структура су, поред боје, текстуре и сочности, од предсудног значаја за формирање коначне цене готовог производа. Само они дуван чварци који поседују дуга, мека влакна и жућкасто-бакарну боју, могу остварити врхунску цену, будући да представљају производ који одликују специфична и карактеристична (*типична*) својства квалитета.

1.4 ТОПЉЕЊЕ

Топљење је операција при којој долази до издвајања масти из масног ткива (сировине) за топљење - путем загревања. Повећањем температуре долази до отапања масти у масним ћелијама и, већег или мањег, разарања везивно-ткивне строме масног ткива. Смањењем вискозитета масти и падом површинског напона, масти излази из масних ћелија у виду капљица. Мале капљице се спајају у веће, од којих се формира течна маса и, захваљујући томе, знатна количина масти се издваја из масног ткива и слободно отиче. Везивно ткиво се, услед топлоте, денатурише при чему се образују - чварци.

Некада се процес топљења обављао у отвореним котловима/казанима (*тзв. "аранице"*), док се у организованој индустријској производњи за топљење масти

користе судови различите запремине (*капацитета*), са дуплим зидовима (тзв. "дупликатори"), израђени су од савремених материјала (*прохром*) и уз различите начине снабдевања енергијом (*обично пару*). Данас се прступак топљења масти и производња "Ваљевских дуван чварака" у отвореним котловима задржао још у домаћинстима и мањим занатстим радионицама, врло ретко се примењује у мањим индустријским погонима, док је у погонима већег капацитета овај прступак напуштен. Сам прступак топљења масти и производња "Ваљевских дуван чварака" на традиционалан начин подразумева употребу мањих казана капацитета 50-250 литара, где се загравање врши преко затворених или отворених ложишта, при чему се као енергент користи дрво, а много ређе плински горионик. Енергент који се користи за загревање казана постављен је непосредно испод котла.

Некада су казани имали углавном овалан облик, док тамо где се задржао традиционалан начин спровођања "Ваљевских дуван чварака" данас се користе казани са скоро равним дном. Ова промена у облику казана за производњу дуван чварака настала је као последица потребе за што равномернијим "запржавањем" дуван чварака. Наиме, поменута операција представља једну од најважнијих фаза процеса, будући да током "запржавања" "Ваљевских дуван чварци" треба да добију пожељну (*карактеристичну*) светло жуто-бакарну боју. Напомињемо да је у казанима који немају равно дно веома тешко добити специфичну бакарну боју финалног производа, већ дуван чварци углавном имају жућкасту боју и нешто лошију структуру. Пошто начин и брзина мешања масног ткива током топљења значајно утиче на квалитет финалног производа, традиционалан начин мешања подразумева употребу "весла" за мешање, за шта је потребан изузетно напоран рад. Ово тим пре ако се има у виду да процес топљења масног ткива за производњу "Ваљевских дуван чварака" траје од 7 до 9 сати (у просеку 8 сати). Овакав начин топљења масног ткива и производња дуван чварака представља типичан суви прступак топљења, при чему се топлота са зидова казана преноси на припремљену сировину за топљење.

Данас су у примени најчешће заступљени дупликатори капацитета 500-600 литара. Дупликатор се израђује од нерђајућег челика (*прохром*), цилиндричног је облика - са сферичним или равним дном. Изнад горње површине дупликатора, на држачима и централно, постављена је мешалица, односно електромотор и осовина са лопатицама (*сидрастог облика*) уређаја са мешање. Пре почетка процеса топљења, тј. пуњења (*дозирања*) дупликатора сировином за топљење, врши се визуелни преглед унутрашњих површина посуде дупликатора. Визуелни преглед подразумева увид да ли је посуда дупликатора опрана и дезинфекцирана на прописан начин, тј. да ли постоје остатци од претходног топљења (*чварци или масти*), евентуално остатци средства за прање и дезинфекцију, или било које друге физичке нечистоће које могу угрозити безбедност потрошача или умањити квалитет финалног производа. Пошто се

констатује да је посуда на коректан начин припремљена за употребу, приступа се пуњењу посуде са претходно припремљеном масом за топљење. У дупликатор се прво додаје вода - и то на 100 кг припремљене масе за топљење додаје се 50 литара воде, а одмах затим се додаје и припремљено масно ткиво за топљење. Циљ додавања воде је да се спречи слепљивање масе (*масног ткива*) са зидовима дупликатора, будући да би то довело до загоревања масног ткива и меснатих обрезака, услед чега би и финални производ имао укус и мирис на загорело месо. Поред овога, додавање воде омогућава да се створе услове за лагани процес издвајања масти из масног ткива/месних обрезака, а структура мишићних влакана у највећем степену остане очувана, тако да влакна у готовом производу имају захтевану дужину. Најзад, додавање воде има циљ да олакша сам процес мешања сировине у току процеса топљења.

Степен разарања масног ткива зависи не само од висине температуре већ и од количине воде која се додаје пре почетка топљења. Промене које се дешавају при топлотној обради колагена, главне беланчевине везивно-tkивне строме масног ткива, зависе од тога да ли се загревање врши у влажној или сувој средини. Уколико се колаген топлотно третира у сувој средини, тј. без додавања воде, долази до нагле и изражене денатурације ове беланчевине; везивно tkивна строма се скрућује и масти се теже издваја, а последица је и настајање непожељних сензорних промена финалних производа (*дуван чварака и масти*). Тако, за време топљења масти при температурама од 70-75 °C без додавања воде, не долази до потпуног разарања масног ткива. У том случају у чварцима се могу наћи потпуно неоштећене масне ћелије, које се тешко могу разорити и на температурама изнад 100 °C. Све ово би довело до губљења пожељне влакнасте структуре дуван чварака, боја производа била би изразито тамна, док би дуван чварци попримили непожељан укус и мирис на загорело месо.

У условима рада предузећа **"Кланица"** А.Д. Дивци, дупликатор за топљење масти има запремину од 500 литара. Кроз отворени поклопац дупликатора прво се додаје 120 литара воде, а потом 240 кг предходно припремљене сировине за топљење. По завршеном пуњењу дупликатора водом и сировином за топљење, притиском на одговарајући прекидач (*мастер*) уређаја врши се укључивање грејача - на предходно подешену температуру - а потом укључује мешалица. Индиректним загревањем и повећањем температуре у дупликатору, почиње процес топљења масног ткива. Све време топљења, процес се одвија уз интензивно мешање сировине - сидрастим лопатицама постављеним на осовини мешалице, како не би дошло до загоревања масе по површинама зидова дупликатора.

На почетку и током процеса топљења, дефинисани су (*задати*) следећи температурни услови (*извор података "Кланица" А.Д., Дивци*):

Праћено време топљења	М е д и ј у м	Температура (°C)
00 ⁰⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	18 - 20
	додата воде	15 - 20
	додата сировина	0 - 4
01 ⁰⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	160
	додата сировина	90
01 ³⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	160
	додата сировина (целокупна смеша проврила; појава мехурева)	102
02 ⁰⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	160
	додата сировина	100
02 ³⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	160
	додата сировина	100
03 ⁰⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	160
	додата сировина	100
03 ³⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	160
	додата сировина	101
04 ⁰⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	160
	додата сировина	102
04 ³⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	160
	додата сировина	100
05 ⁰⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	160
	додата сировина	101
05 ³⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	160
	додата сировина (целокупна сировина прешла у масти)	110

Између 5. и 6. сата топљења, долази до издвајања – с' једне стране масти (на површини) и, с' друге стране, дуван чварака (на дну суда - тежка фракција), али се мешањем не дозвољава њихово падање на дно због загоревања. У 6. сату топљења, гасе се грејачи и прекида рад мешалице, узима захватна посуда и део масти из дупликатора се пропушта кроз тканину за цеђење (газа). Масти се прикупља у прихватну посуду (плитка прохромска колица за масти), а део дуван чварака који остане на тканини за цеђење поново се враћа у дупликатор. На овај начин (у 6. сату топљења) се уклони једна трећина издвојене масти из дупликатора. Декантовање, дела масти из дупликатора у овом тренутку производње има за циљ да се дуван чварци, током следећих сат времена, боље запрже како би добили пожељну боју и конзистенцију. Када се део масти изведи из суда, дупликатора се поново укључује на температуру уља од 150 °C, мешалица се такође активира, и процес топљења са наставља "запржавањем" - што траје око 1 сат.

06 ⁰⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	160
	додата сировина	105
07 ⁰⁰ h	"Галахстерм" уље (медијум преноса топлоте) - задато	150
	додата сировина	105

По истеку једног сата грејачи се гасе, искључује мешалица, и процес топљења је завршен. После овога се приступа следећој фази, односно процесу цеђења са пресовањем.

Мада дупликатори поседују различити број грејача одређене снаге, у условима рада предузећа **"Кланица" А.Д., Дивци**, дупликатор за топљење масти и производњу "Ваљевских дуван чварака" (запремине 500 литара) је снабдевен са 5 грејача; сваки грејач поседује снагу од 6 KW, што значи да је укупна снага дупликатора 30 KW. Грејачи су потопљени у "Галахстерм" уље које се налази између зидова дупликатора, при чему се топлота са зидова дупликатора кондукцијм преноси на масно ткиво припремљено за топљење. Иначе, изнад дупликатора за топљење масти поставља се хауба са вентилатором са циљем ефикасног прикупљања и одвода пару из дупликатора, формиране током процеса за топљење сировине (*масног ткива*).

Будући да се процес топљења масног ткива обавља без директног контакта сировине са извором топлоте, већ преко дуплих зидова посуде дупликатора, овде се ради о типичном "сувом поступку" топљења масти. Такође, како је дупликатор на горњој површини отворен, то значи да се процес топљења одвија при атмосферском притиску.

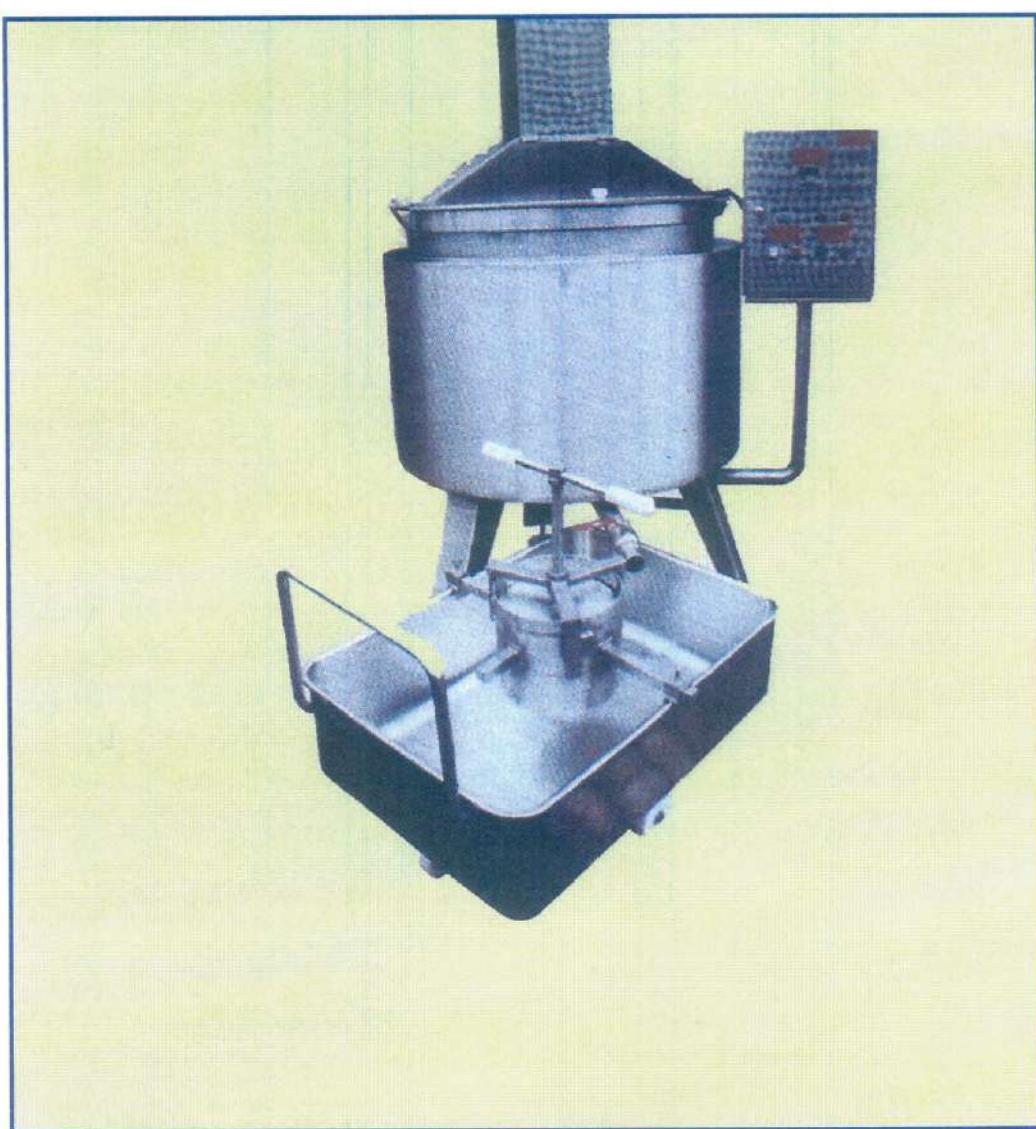
Дупликатор за топљење масти је отворен што значи да се сам процес топљења изводи при атмосферском притиску.

1.5 ЦЕЋЕЊЕ И ПРЕСОВАЊЕ

По завршетку процеса топљења, потребно је што пре приступити фази цећења и пресовања "Ваљевских дуван чварака", како би се из финальног производа одвојила заостала масти. Ову фазу процеса производње треба спровести што је могуће пре (*док су чварци још топли*) јер, уколико се охладе, истискивање (*одвајање*) масти је отежано.

У предузећу **"Кланица" А.Д., Дивци**, поступак цећења и пресовања чварака обавља се уз коришћење ручне пресе - за добијање дуван чварака и плитких прохромских колица - за прихват масти (*слика 8*), док се на традиционалан начин, у условима сеоских домаћинстава ваљевског краја, ова операција обавља уз помоћ "весла" и "тетра-тканине" (*газе*) за цећење масти. Дакле, непосредно после завршетка топљења из казана се, уз помоћ прихварног прохромског суда, 3 до 5 пута узима количина од око 10-15 кг масе (*чварака и масти*) и преноси у прохромски перфорирани суд за цећење и пресовање у облику ваљка. Потом се на горњи, слободни део перфорираног ваљка, на чијем се горњем kraју налази рам пресе, вратило и ручица за пресовање - поставља прохромски клип који испуњава слободан простор (*празнину*) прохромског суда. Окретањем ручице за пресовање врши се померање клипа пресе ка доњем kraју посуде за цећење чиме се, кроз перфориране површине, врши истискивање заосталих масних капљица из готовог производа (*дуван чварака*). Издвојена масти се прихвата у плитка прохромска колица.

Од интензитета пресовања зависи количина заосталих масних капљица у чварцима, односно да ли ће "Ваљевски дуван чварци" остати "влажнији" (већи удео заостале масти) или "сувљи" (са мањим садржајем масти).



Слика 8: Ручна преса за цеђење и пресовање "Ваљевских дуван чварака"
(ИЗВОР: Оригинална фотографија Предраг Дамњановић, дипл.инж., "Кланица" А.Д., Дивци)

Будући да приликом цеђења и пресовања долази до делимичног нарушавања структуре дуван чварака, односно долази до њиховог слепљивања, због тога је неоходно - и то одмах после фазе цеђења и пресовања - "Ваљевске дуван чварке" раширити на прихватни прохромси сто или плитке прохромске посуде, и руком извршити растресање дуван чварака.

1.6 СОЉЕЊЕ

Сољење је важна фаза процеса производње "Ваљевских дуван чварака" будући да се у овој фази просеса формира сланост - важно густативно својство у оквиру укупног сензорног квалитета готовог производа. Ниво сланости је, свакако, питање индивидуалног укуса купаца, односно крајњих корисника (*потребача*).

- "Ваљевски дуван чварци" се соле са 1,5 до 1,8 % кухињске соли;
- Удео соли у готовом производу - "Ваљевски дуван чварци" - креће се у распону од 1,5 до 2,0 % (у просеку 1,7 %), али највише до 2 %.

1.7 ХЛАЂЕЊЕ И СКЛАДИШТЕЊЕ

После цеђења и пресовања, као и растресања, "Ваљевски дуван чварци" се на одговарајући начин и у дефинисаним условима хладе и складиште.

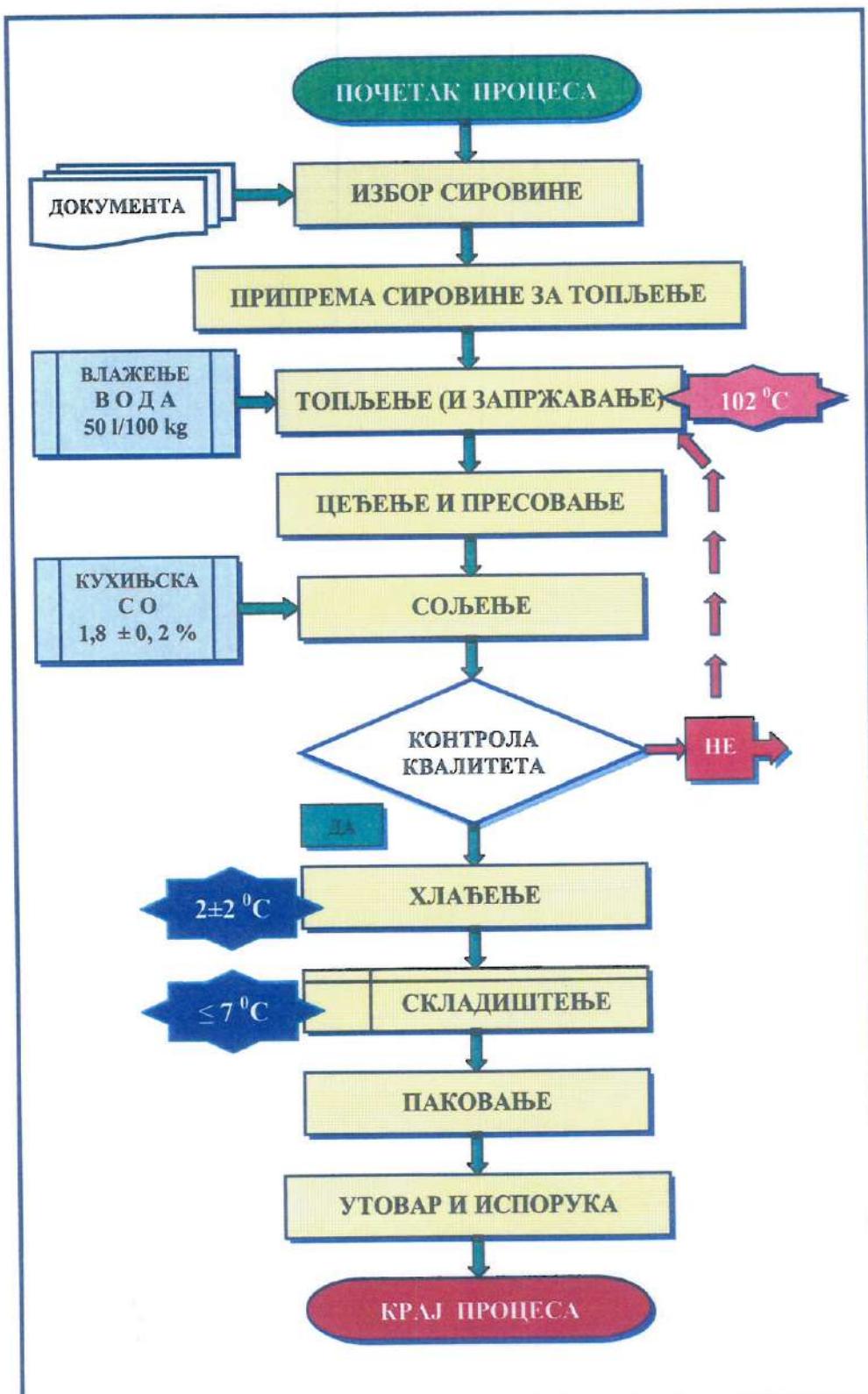
- "Ваљевски дуван чварци" се стављају у прохромске посуде за прихват меса - тзв. "лодне" - и то у што тањем слоју, како би се у потпуности очувала њихова специфична влакнаста структура (у супротном, формирањем дебљег слоја долази до накнадног међусобног спљивања влакана/чварака, због чега се нарушава типична структура и др. сензорна својства)
- Из истог разлога, али и због боље одрживости производа, хлађење "Ваљевских дуван чварака" треба да буде интензивно - у хладњачи, на температури од 0 до 4 °C,
- Складиштење готовог производа не треба да буде дugo и мора да се одвија у условима хладњаче - на температури не већој од ≤ 4 °C.

1.8 ПАКОВАЊЕ

Врста и величина паковања зависе од захтева купаца. Само као пример (*и могућност*) наводимо да се, у пракси предузећа "Кланица" А.Д., Дивци, за испрку у продајне објекте система "METRO" Cash & Carry, "Ваљевски дуван чварци" пакују у пластичне кутије овалног облика, појединачне запремине паковања од 250 г до 500 г. За потребе трговачког система "DELTA", производ се пакује у збирну амбалажу, односну прво у пластичне (PVC) кесе од 5 кг, а потом у картонске кутије од трослојне валовите лепенке. Декларација, поред назива производа, имена и адресе произвођача "Кланица" А.Д., Дивци, садржи и информације о року употребе (45 дана), начину чувања (на температури до +4 °C) и садржају кухињске соли (до 2 %).

1.9 УПОТРЕБА - КОРИШЋЕЊЕ

Ваљевски дуван чварци се користе охлађени - оптимално на 4 до 6 °C - као закуска и/или хладно прећело.



*Схема 2: Дијаграм тока процеса производње производа
"ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ"*

2. ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ - МАТЕРИЈАЛНИ БИЛАНС (ИСКУСТВО ИНДУСТРИЈЕ МЕСА "КЛАНИЦА" А.Д., Дивци)

Током процеса производње "Ваљевских дуван чварака", односно топљењем одабране и припремљене основне сировине (масно ткиво; меснати обресци), добијају се два производа: дуван чварци и домаћа свињска масти. На основу вишегодишњег праћења у предузећу "Кланица" А.Д., Дивци, утврђено је да се, од 100 кг сировине употребљене за топљење добија - у просеку - око 15 кг "Ваљевских дуван чварака" и око 55 кг домаће свињске масти, при чему је губитак масе (тзв. "кало" производње) око 30 % (табела 18).

Табела 18: Материјални биланс (принос) током производње
"Ваљевских дуван чварака"*

ОГЛЕД	СИРОВИНА			БИЛАНС ПРОИЗВОДЊЕ					
	Врста сировине (ознака)	Масно ткиво и месни одредици		ДУВАН ЧВАРЦИ		Домаћа свињска масти		Губитак масе (кало)	
		кг	%	кг	%	кг	%	кг	%
I	*	182	100	33	18	95	52	54	30
II	**	148	100	13	9	82	55	53	36
III	***	240	100	36	15	145	60,4	59	24,6
IV	****	248	100	38	15,3	132	53,2	78	31,5
V	*****	250	100	36	14,4	146	58,4	68	27,2

OGLED	Ознака врсте сировине	ОСНОВНА СИРОВИНА (коришћена за производњу "Ваљевских дуван чварака")
I	*	Четри "коре" царске сланине и чврсто масно ткиво (леђна сланина) пореклом од две крмаче; месо глава две крмаче
II	**	Две "коре" царске сланине од једне крмаче; чврсто масно ткиво (леђна сланина) од две крмаче; месо глава две крмаче.
III	***	Две "коре" царске сланине од једне крмаче; чврсто масно ткиво (леђна сланина) од две крмаче; месо глава две крмаче.
IV	****	170 кг чврсто масно ткиво (леђна сланина) и 78 кг меснати одредици.
V	*****	210 кг чврсто масно ткиво (леђна сланина) и 40 кг меснати одредици.

* IZVOR: Приказани резултати су део сопствених испитивања предузећа "Кланица" А.Д., Дивци

У настојању да се што прецизније дефинишу важнији квантитативни показатељи приноса током процеса производње "Ваљевских дуван чварака", у зависности од порекла основне сировине (*масног ткива*), извршена су испитивања која су обухватила *домаће меснате свиње (крмаче)* гајене на сеоскоким домаћинствима општине Ваљево, откупљене на ваљевској пијаци (*табела 19*), крмаче домаће меснате свиње из кооперативне производње - село Лукавац (*табела 20*), те домаће меснате свиње такође из кооперативне производње - из села Тубровић (*табела 21*), села Брезовице (*табела 22*) и из села Попоаре (*табела 23*).

Табела 19: Важнији квантитативни показатељи приноса током производње "Ваљевских дуван чварака"

Порекло сировине: Масно ткиво домаће меснате свиња - слободни откуп, сточна пијаца Ваљево

Израчунати показатељи	Маса живе животиње (кг)	Маса топлог трупа (кг)	Маса охлађеног трупа (кг)	Маса "француске обраде" (кг)	Принос ¹ топлог трупа (%)	Принос ¹ охлађеног трупа (%)	Губитак масе током хлађења (%)	Принос ⁽²⁾ "француске обраде" (%)
Xsr (n=10)	101	80,40	79,5	35,10	79,68	78,79	1,12	44,10
Sd	13,8	12,70	12,70	4,50	-	-	-	-
Cv	13,66	15,84	15,97	12,78	-	-	-	-

¹⁾ - у односу на масу пре клања; ²⁾ - у односу на масу охлађене полутке.

Израчунати показатељи	Глава - цела (кг)	Уши (кг)	Кожа главе (кг)	Месо главе (кг)	Гроник - чео (кг)	Обресци гроника (кг)
Xsr (n=10)	6,17	0,33	0,75	0,98	1,40	0,75
Sd	0,90	0,05	0,16	0,14	0,36	0,19
Cv	14,56	14,64	21,08	14,27	25,86	25,34

Израчунати показатељи	Царска сланина (кг)	Шпиц ребра (кг)	Хамбуршка сланина (кг)	Обресци хамбуршке сланине (кг)	Сало (кг)	Чврсто масно ткиво ¹ (кг)	Кожа ¹ (кг)
Xsr (n=10)	101	80,40	79,5	35,10	79,68	78,79	1,12
Sd	13,8	12,70	12,70	4,50	-	-	-
Cv	13,66	15,84	15,97	12,78	-	-	-

¹⁾ - регија бут, леђа, плећка;

Израчунати показатељи	Месо главе	Обресци гроника	Обресци хамбуршке сланине	Сало	Чврсто масно ткиво (леђа, бут, плећка)
Удео појединих делова трупа, који се користе за производњу "Ваљевских дуван чварака, у односу на масу охлађеног трупа (%)	1,23	0,94	5,97	2,18	17,70

	УКУПНА МАСА СИРОВИНЕ (месо главе; обресци гроника и хамбуршке сланине; сало; ЧМТ – регије: бут, леђа, плећка) (кг)	ДОМАЋА СВИЊСКА МАСТ (кг)	ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ		
			ТОПЛИ (кг)	ОХЛАЂЕНИ (кг)	ГУБИТАК МАСЕ ТОКОМ ХЛАЂЕЊА (%)
Утврђене вредности	222,80	141	24,20	23,30	3,72
Принос (у односу на укупну масу сировине) %	-	63,29	10,86	10,46	-

Табела 20: Важнији квантитативни показатељи приноса током производње "Ваљевских дуван чварака"

Порекло сировине: Масно ткиво крмача домаће меснате свиње - кооперативна производња, домаћинство Трифуна Митровића, село Лукавац

Израчунати показатељи	Маса живе животиње (кг)	Маса топлог трупа (кг)	Маса охлађеног трупа (кг)	Маса "француске обраде" (кг)	Принос ¹ топлог трупа (%)	Принос ¹ охлађеног трупа (%)	Губитак масе током хлађења (%)	Принос ⁽²⁾ "француске обраде" (%)
Xsr (n=10)	254	183,3	182,3	96,6	72,27	71,88	0,55	52,98
Sd	36,4	24,0	24,2	12,5	-	-	-	-
Cv	14,34	13,09	13,27	12,89	-	-	-	-

¹⁾ - у односу на масу пре клања; ²⁾ - у односу на масу охлађене полуторке.

Израчунати показатељи	Глава - цела (кг)	Уши (кг)	Кожа главе (кг)	Месо главе (кг)	Гроник - цео (кг)	Обресци гроника (кг)
Xsr (n=10)	12,87	-	-	3,30	-	4,80
Sd	1,96	-	-	0,40	-	0,50
Cv	15,24	-	-	12,12	-	10,42

Израчунати показатељи	Царска сланина (кг)	Шпиц ребра (кг)	Хамбуршка сланина (кг)	Обресци хамбуршке сланине (кг)	Сало (кг)	Чврсто масноткиво ¹ (кг)	Кожа ¹ (кг)
Xsr (n=10)	40,23	-	-	37,27	2,83	28,83	-
Sd	5,66	-	-	5,17	0,57	8,84	-
Cv	14,07	-	-	13,88	20,07	30,65	-

¹⁾ - регија бут, леђа, плећка;

Израчунати показатељи	Месо главе	Обресци гроника	Обресци хамбуршке сланине	Сало	Чврсто масноткиво (леђа, бут, плећка)
Удео појединих делова трупа, који се користе за производњу "Ваљевских дуван чварака, у односу на масу охлађеног трупа (%)	1,81	2,63	20,44	1,55	15,81

	УКУПНА МАСА СИРОВИНЕ (месо главе; обресци гроника и хамбуршке сланине; сало; ЧМТ – регије: бут, леђа, плећка) (кг)	ДОМАЋА СВИЈЕСКА МАСТ (кг)	ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ		
			топли (кг)	охлађени (кг)	губитак масе током хлађења (%)
Утврђене вредности	231,1	122	37,8	36,8	2,65
Принос (у односу на укупну масу сировине) %	-	52,79	16,36	15,92	-

Табела 21: Важнији квантитативни показатељи приноса током производње "Ваљевских дуван чварака"

Порекло сировине: Масно ткиво домаће меснате свиње – кооперативна производња, домаћинство Милана Симића, село Тубровић

Израчунат показатељи	Маса живе животиње (кг)	Маса топлог трупа (кг)	Маса охлађеног трупа (кг)	Маса "француске обраде" (кг)	Принос ¹ топлог трупа (%)	Принос ¹ охлађеног трупа (%)	Губитак масе током хлађења (%)	Принос ⁽²⁾ "француске обраде" (%)
Xsr (n=10)	96	76,8	74,6	38,8	79,92	77,67	2,81	51,98
Sd	12,3	10,9	11,0	4,8	-	-	-	-
Cv	12,80	14,13	14,68	12,40	-	-	-	-

¹⁾ - у односу на масу пре клања; ²⁾ - у односу на масу охлађене полутке.

Израчунати показатељи	Глава - цела (кг)	Уши (кг)	Кожа главе (кг)	Месо главе (кг)	Гроник – цео (кг)	Обресци гроника (кг)
Xsr (<i>n</i> =10)	5,51	0,20	0,60	1,08	1,28	0,59
Sd	0,68	0,00	0,07	0,10	0,34	0,21
Cv	12,41	0,00	11,11	9,56	26,25	35,24

Израчунати показатељи	Царска сланина (кг)	Шпиц ребра (кг)	Хамбуршка сланина (кг)	Обресци хамбуршке сланине (кг)	Сало (кг)	Чврсто масно ткиво ¹ (кг)	Кожа ¹ (кг)
Xsr (<i>n</i> =10)	16,05	2,39	7,91	4,73	1,07	8,46	3,92
Sd	3,69	0,50	1,74	1,62	0,51	2,46	0,50
Cv	23,00	21,10	22,02	34,26	47,87	29,09	12,77

¹⁾ - регија бут, леђа, плећка;

Израчунати показатељи	Месо главе	Обресци гроника	Обресци хамбуршке сланине	Сало	Чврсто масно ткиво (леђа, бут, плећка)
Удео појединих делова трупа, који се користе за производњу "Ваљевских дуван чварака, у односу на масу охлађеног трупа (%)	1,45	0,79	6,34	1,43	11,33

	УКУПНА МАСА СИРОВИНЕ (месо главе; обресци гроника и хамбуршке сланине; сало; ЧМТ – регије: бут, леђа, плећка) (кг)	ДОМАЋА СВИЈЕРСКА МАСТ (кг)	ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦI		
			топли (кг)	охлађени (кг)	губитак масе током хлађења (%)
Утврђене вредности	159,3	87,0	24,0	22,7	5,42
Принос (у односу на укупну масу сировине) %	-	54,61	15,07	14,25	-

Табела 22: Важнији квантитативни показатељи приноса током производње "Ваљевских дуван чварака"

Порекло сировине: Масно ткиво домаће меснате свиње - кооперативна производња, домаћинство Миломира Томића, село Брезовице

Израчунати показатељи	Маса живе животиње (кг)	Маса топлог трупа (кг)	Маса охлађеног трупа (кг)	Маса "француске обраде" (кг)	Принос ¹ топлог трупа (%)	Принос ¹ охлађеног трупа (%)	Губитак масе током хлађења (%)	Принос ⁽²⁾ "француске обраде" (%)
Xsr (n=10)	120,0	98,6	96,8	52,0	82,24	80,70	1,87	53,78
Sd	12,9	10,5	10,2	4,7	-	-	-	-
Cv	10,76	10,62	10,57	8,98	-	-	-	-

¹⁾ - у односу на масу пре клања; ²⁾ - у односу на масу охлађене полуутке.

Израчунати показатељи	Глава - цела (кг)	Уши (кг)	Кожа главе (кг)	Месо главе (кг)	Гроник - цео (кг)	Обресци гроника (кг)
Xsr (n=10)	6,83	0,31	0,79	1,36	1,49	0,69
Sd	0,84	0,06	0,18	0,20	0,29	0,37
Cv	12,35	18,31	22,68	14,79	19,62	53,56

Израчунати показатељи	Царска сланина (кг)	Шниц ребра (кг)	Хамбуршка сланина (кг)	Обресци хамбуршке сланине (кг)	Сало (кг)	Чврсто масно ткиво ¹ (кг)	Кожа ¹ (кг)
Xsr (n=10)	21,00	3,05	11,21	5,08	1,35	10,59	4,62
Sd	3,05	0,62	1,97	0,88	0,46	3,25	0,46
Cv	14,52	20,34	17,61	17,38	34,08	30,69	9,88

¹⁾ - регија бут, леђа, плећка;

Израчунати показатељи	Месо главе	Обресци гроника	Обресци хамбуршке сланине	Сало	Чврсто масно ткиво (леђа, бут, плећка)
Удео поједињих делова трупа, који се користе за производњу "Ваљевских дуван чварака, у односу на масу охлађеног трупа (%)	1,41	0,71	5,25	1,40	10,94

	УКУПНА МАСА СИРОВИНЕ (месо главе; обресци гроника и хамбуришке сланине; сало; ЧМТ – регије: бут, леђа, плећка) (кг)	ДОМАЋА СВИЊСКА МАСТ (кг)	ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ		
			ТОПЛИ (кг)	ОХЛАЂЕНИ (кг)	ГУБИТАК МАСЕ ТОКОМ ХЛАЂЕЊА (%)
Утврђене вредности	190,7	92,0	28,9	28,1	2,77
Принос (у односу на укупну масу сировине) %	-	48,24	15,15	14,74	-

Табела 23: Важнији квантитативни показатељи приноса током производње "Ваљевских дуван чварака"

Порекло сировине: Масно ткиво домаће меснате свиње - кооперативна производња, домаћинство Милована Радојчића, село Попаре

Израчунати показатељи	Маса живе животиње (кг)	Маса топлог трупа (кг)	Маса охлађеног трупа (кг)	Маса "француске обраде"	Принос ¹ топлог трупа (%)	Принос ¹ охлађеног трупа (%)	Губитак масе током хлађења (%)	Принос ⁽²⁾ "француске обраде" (%)
Xsr (n=10)	118	93,0	89,0	31,8	78,81	75,42	4,30	35,73
Sd	12,0	9,9	11,3	1,7	-	-	-	-
Cv	10,23	10,64	12,71	5,34	-	-	-	-

¹⁾ - у односу на масу пре клања; ²⁾ - у односу на масу охлађене полутке.

Израчунати показатељи	Глава - цела (кг)	Месо главе (кг)	Обресци гроника (кг)	Царска сланина (кг)	Обресци царске сланине (кг)	Сало (кг)	Чврсто масно ткиво (леђа, бут, плећка) (кг)	Филе (кг)
Xsr (n=10)	7,60	1,20	3,00	22,20	19,40	4,80	22,10	0,90
Sd	0,57	0,00	0,42	2,55	2,55	0,28	6,36	0,14
Cv	7,44	0,00	14,14	11,47	13,12	5,89	28,80	15,71

Измерени показатељи	Плећка		Врат		Леђа		Бут	
	са костима	без костију						
Маса – укупно за n=2 (кг)	15,2	12,5	6,7	5,8	16,2	12,2	24	19,7

Израчунати показатељи	Месо главе	Обресци Gronика	Обресци царске сланине	Сало	Чврсто масно ткиво (леђа, бут, плећка)
Удео појединих делова трупа који се користе за производњу <i>ваљевских дуван чварака</i> у односу на масу охлађеног трупа (%)	1,35	3,37	21,80	5,39	24,83
	Филе	Плећка	Врат	Леђа	Бут
	1,01	7,02	3,26	6,85	11,07

	УКУПНА МАСА СИРОВИНЕ (месо главе; обресци Gronика и царске сланине; сало; ЧМТ - регије: бут, леђа, плећка; филе; месо плећке, врате, леђа, бута) (кг)	ДОМАЋА СВИЊСКА МАСТ (кг)	ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ		
			топли (кг)	охлађени (кг)	губитак масе током хлађења (%)
Утврђене вредности	102	46	25	24,5	2,0
Принос (у односу на укупну масу сировине) %	-	45,10	24,51	24,02	-

3. ОПШТА СВОЈСТВА КВАЛИТЕТА ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА И ДОМАЋЕ СВИЊСКЕ МАСТИ

Имајући у виду податке који се односе на приносе током процеса производње *"Ваљевских дуван чварака"* (табеле 19 - 23), јасно је да се током овог процеса највише добија масти (домаћа свињска масти) - просечно од 45 до 63 %. Према актуелној домаћој регулативи, својства квалитета домаће свињске масти су дефинисана у оквиру два правилника:

- Правилник о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.лист СЦГ бр.33/2004; чл.183);
- Правилник о квалитету јестивих уља, масти биљног и животињског порекла, маргарина и њима сродних производа (Сл.лист СЦГ бр.56/2003; чл.40. и 44);

Према одредбама чл. 183. (Сл.лист СЦГ 33/04) и чл. 40. (Сл.лист СЦГ 56/03) наведених правилника, домаћа свињска масти се дефинише као производ добијен сувим поступком топљења масних ткива, сала и опорака свиња. Производ мора

- да је беле боје или беле боје са слабом жућкастом или сивкастом нијансом;

- да има мирис и укус на свеже чварке, с тим да не сме имати никакав страни мирис;
- да је на температури од 70°C потпуно прозрачна, уз појаву слабо златножуте нијансе;
- да је мазиве конзистенције при температури 15°C до 20°C ;
- да је глатке или зrnaстe структуре;
- да малог од чварака не износи више од 0,2% (м/м);
- да не садржи више од 0,3% воде и да киселински број износи највише 1,3 мг КОН/г масти;
- да пероксидни број износи највише 5 ммол/кг масти.

Иначе, ужегла или на други начин покварена јестива животињска масти не сме да се рафинише.

Поред услова прописаних у члану 40. (став 2), члану 41. (став 2) и члану 43. Правилника (Сл.лист СЦГ 56/2003), јестиве животињске масти које се стављају у промет морају да испуњавају и услове потребне за идентификацију (*табела 24*):

Табела 24: Услови неопходни за идентификацију животињских масти

КАРАКТЕРИСТИКЕ ЗА ИДЕНТИФИКАЦИЈУ	ДОМАЋА СВИЊСКА МАСТ / СВИЊСКА МАСТ
Релативна густина ($40^{\circ}\text{C} / 20^{\circ}\text{C}$)	0,896 до 0,904
Индекс рефракције (n_D 40°C)	1,448 до 1,460
Титар	32 до 45
Сапонификациони број (мг КОН/г масти)	192 до 203
Јодни број (V_{ij})	45 до 70
Неосапуњиве материје (г/кг)	до 10

ИЗВОР: Правилник - Сл.лист СЦГ бр.56/2003 (чл.44)

Према одредбама чл. 186. Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.лист СЦГ 33/2004), чварци се дефинишу као остаци масног ткива свиња добијени у производњи домаће свињске масти. Чварци се добијају и стављају у промет као чварци, **ДУВАН ЧВАРЦI**, намази од чварака и друге врсте сродних производа. Чварци у промету морају да испуњавају захтеве:

- да нису препечени, загорели и ужегли;
- "Ваљевских дуван чварака" да не садрже длаке, веће остатке кожице или друге примесе;
- да су својственог укуса и мириса.

4. РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА КВАЛИТЕТА ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА

Одабрани (важнији) **Х Е М И Ј С К И** показатељи квалитета "Ваљевских дуван чварака" приказани су у *табели 25*.

**Табела 25: Одабрани хемијски показатељи квалитета*
"Ваљевских дуван чварака"**

Ред. број	Испитивано својство	Интерна шифра методе испитивања	Јединица мере	Прописана вредност		Утврђена вредност
				мин	мах	
01	<i>Садржај суве материје</i>	02X.01.003	%	-	-	87,00
02	<i>Садржај влаге</i>	02X.01.003	%	-	-	13,00
03	<i>Садржај масти</i>	02X.01.004	%	-	-	45,13
04	<i>Садржај протеина</i>	02X.01.012	%	-	-	40,25
05	<i>Киселински број</i>	02X.04.003	mg KOH/g масти	-	-	1,52
06	<i>Пероксидни број</i>	02X.04.07	mmol/kg масти	-	-	0,70

* ИЗВОР: *Извештај (бр.4350) о резултатима хемијских испитивања Института за хигијену и технологију меса ,Београд*

Одабрани (важнији) **М И К Р О Б И О Л О Ш К И** показатељи квалитета "Ваљевских дуван чварака" приказани су у *табели 26*.

**Табела 26: Одабрани микробиолошки показатељи квалитета*
"Ваљевских дуван чварака"**

Ред. бр.	Испитиване врсте	Интерна шифра методе испитивања	Јединица мере (бр.кол./г)	Прописана вредност		Резултат
				мин	мин	
01	<i>Salmonella</i> врсте	01M.CAL	/ 25 г	0	0	0
02	<i>Коагулаза позитивне стафилококе</i>	01M.STAPH	/ 0.01 г	0	0	0
03	<i>Сулфидоредукујуће клостридије</i>	01M.CLOS	/ 0.01 г	0	0	0
04	<i>Протеус</i> врсте	01M.PROT	/ 0.001 г	0	0	0
05	<i>E.coli</i>	01M.ECOLI	/ 0.001 г	0	0	0

ИЗВОР: *Извештај (бр.4350) о резултатима микробиолошких испитивања Института за хигијену и технологију меса ,Београд*

На основу утврђених резултата **МИКРОБИОЛОШКИХ** испитивања, утврђено је да узорци "Ваљевских дуван чварака" **ИСПУЊАВАЈУ** услове чл.4. "Правилника о микробиолошкој исправности намирница у промету" (Сл.лист CPJ 26/93, Сл.лист CPJ 53/95 и Сл.лист CPJ 46/02).

Ваљевски дуван чварци, добијени традиционалним поступком производње, морају да поседују следећа, специфична и типична, сензорна својства:

- да нису препечени, загорели или ужегли,
- да не садрже длаке, веће остатке кожица или друге примесе,
- да су својственог мириза и укуса (*на пржено месо*),
- да имају влакнаст изглед и својствену конзистенцију за врсту производа и
- да је боја светло смеђе-жути.

Најзад, и резултати званичних испитивања **СЕНЗОРНИХ** својства производа "Ваљевски дуван чварци" (извештај Института за хигијену и технологију меса из Београда - бр.4350) су показали да имају својствен изглед за врсту производа, да су смеђе боје, својствене конзистенције, мириза и укуса за врсту производа. Тако је, на основу добијених резултата **СЕНЗОРНИХ** испитивања, утврђено да узорци "Ваљевских дуван чварака" **ИСПУЊАВАЈУ** захтеве прописане чл.186. "Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.лист СЦГ 33/2004).

5. КОНТРОЛА БЕЗБЕДНОСТИ И КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

У оквиру организоване производње "Ваљевских дуван чварака", у предузећу "Кланица" А.Д., Дивци контрола безбедности и квалитета производа се обезбеђује у оквиру следећих активности, и то:

- ревновним инспекцијским надзором / контролом надлежних државних инспекцијских служби - односно ветеринарске и санитарне инспекције;
- у оквиру цертификованог интегрисаног система управљања безбедношћу и квалитетом (IQMS), односно кроз систем управљања квалитетом (QMS - JUS ISO 9001:2001) и систем управљања безбедношћу производа кроз анализу ризика и критичне контролне тачке (концепт HACCP);
- редовном микробиолошком, хемијском и сензорном контролом квалитета производа у оквиру акредитоване лабораторије Института за хигијену и технологију меса из Београда (*вишегодишња уговорена сарадња - тзв. "outsources"*).

6. ПРОИЗВОЂАЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА

	ПРОИЗВОЂАЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА					IQMS (QMS/HACCP) ИНСТРУКЦИЈА	
	Шифра документа	Датум усвајања		Верзија	Копија		
		примене					
	04 - III - 10	19.08.05	19.08.05	01	00	59 од 1	

Декларисани назив производа		ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ				
Група производа (према Правилнику Сл. лист СЦГ 33/2004)		МАСТИ - ЧВАРЦИ (чл.186 Правилника)				
САСТАВ ПРОИЗВОДА	Месо и масна ткива	Катег идентиф ризика	Додаци који не потичу од меса	Катег идентиф ризика	Адитиви и конзерванси	Катег идентиф ризика
	Свињско масно ткиво; Опкројци масног ткива		Кухињска со		Нема	
	Додаци чија је количина ограничена	Катег идентиф ризика	Амбалажни материјали	Катег идентиф ризика	Остало	Катег идентиф ризика
	Нема		Пастичне кутије; PVC кесе; Картонске кутије		Нема	
Кратак опис процеса производње	Користи се одвојиво масно ткиво свиња исечено на комаде - дужине 20-40 и ширине 10-20 цм. Топљење масног ткива у казанима траје 7 - 9 сати (у просеку 8 сати). Цеђење и пресовање се врши у прохронским пресама, после чега се чварци соле са 1,5-1,8 % кухињске соли. Хлађење чварака, у танком слоју, обавља се у хладњачи на т до +4 °C. Производ се пакује у пластичне кутије (250-500 г), или у PVC кесе (5 кг) а затим у картонске кутије.					
Амбалажа паковање (појединачно, збирно)	Пастичне кутије (250-500 г); PVC кесе (5 кг); Картонске кутије.					

Дефинисани (прописани) показатељи квалитета	физичко - хемијски		сензорни	
			Ваљевски дуван чварци мора - да нису препечени, загорели и ужегли; - да не садрже длаке, веће остатке кожице или друге примесе; - да су својственог укуса и мирисае; - да су влакнасте структуре и жуто-смеђе боје	
Посебни услови	складиштења		транспорта	
	До +4 °C		Специјализована возила за превоз хране, на т до +4 °C	
Одрживост (рок употребе)	Време		Услови	
	До 45 дана		Држати на температури до +4 °C	
Корисници производа	Општа популација.			
Информације за потрошаче	Услови чувања			Начин припреме
	Чувати на хладном, тамном и сувом месту, на температури до +10 °C.			-
Декларација производа	Декларација, поред назива производа, имена и адресе производија ("Кланица", А.Д., Дивци), садржи и информације о року употребе (45 дана), начину чувања (на т до +4 °C) и садржају кухињске соли (до 2 %).			

Декларацију оверио руководилац службе квалитета (потпис)

VI ЗАХТЕВИ У ПОГЛЕДУ ПОСЕБНИХ СВОЈСТВА КВАЛИТЕТА ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА

Процес производње, посебно безбедност и квалитет, производа "Ваљевски дуван чварци" - мора да испуни следеће захтеве:

- Као основна сировина за производњу "Ваљевских дуван чварака" користи се масно ткиво и меснати обресци, пореклом од примарно обрађених и охлађених трупова свиња расе "домаћа месната свиња";*
- Свиње морају да буду гајене на подручју општине Ваљево, не зависно да ли се ради о организованој кооперативној производњи, или производњи на сеоским газдинствима индивидуалних произвођача;*
- За исхрану свиња морају да се користе одговарајуће смеше хранива (у зависности од старосне категорије свиња), при чему протеинска компонента не сме да садржио рибље брашно, док биљне компоненте (кукуруз, јечам) морају да буду произведене (гајене) и припремљене на територији општине Ваљево;*
- Маса свиња пре клања мора да буде преко 120 кг, а оптималан и карактеристичан квалитет (својства) "Ваљевских дуван чварака" добија се од старијих свиња, посебно излучених крмача, масе 150-250 кг;*
- Процес клања здравих свиња (прегледаних од стране ветеринарског инспектора), примарна обрада и хлађење трупова, мора да се обавља у регистрованим објектима, уз пуно уважавање добре произвођачке праксе (GMP), добре хигијенске праксе (GHP), санитационих стандардних оперативних процедура (SSOP), те увођењем и доследном применом савременог концепта анализе ризика и критичних контролних тачака – HACCP (обавеза из чл.82 Закона о ветеринарству Сл. Гласник РС, бр. 91/2005), а све под сталним надзором надлежне (државне) ветеринарске инспекције;*
- За производњу "Ваљевских дуван чварака" не сме да се користи масно ткиво некастрираних нерастрова нити висцеларно масно ткиво;*
- Основна сировина (масно ткиво и месни обресци) мора да води порекло од здравствено и хигијенски безбедних трупова/полутки свиња (стручно прегледаних од стране ветеринарског инспектора) које су заклане претходног дана, а чији су трупови/полутке ефикасно охлађени на температури од 0 до +4 °C, односно до постизања температуре полутки од мин. +7 °C у централним деловима бута;*
- Процес производње "Ваљевских дуван чварака" мора да има следеће фазе
 - ◆ *преглед, избор и припрему сировине за топљење;*
 - ◆ *влажење сировине (50 l / 100 кг), топљење и запржавање;*
 - ◆ *цеђење и пресовање чварака;*

- ◆ *растресање чварака и формирање танког слоја;*
 - ◆ *солење чварака са $1,8 \pm 0,2\%$ куhiњске соли;*
 - ◆ *хлађење чварака на температури од 0 до $+4^{\circ}\text{C}$;*
 - ◆ *Складиштење чварака на темпаратури $\leq +7^{\circ}\text{C}$;*
 - ◆ *Паковање чварака у одговарајућу инертну амбалажу, са одговарајућом декларацијом производа (према Правилнику, Сл.лист СЦГ, бр. 4/2004 и 12/2004) и уз уз обавезно коришћење одговарајућег знака;*
- "Ваљевски дуван чварци" морају да задовоље све опште и посебне захтеве дефинисане:
- ◆ Законом о ветеринарству (Сл.гласник РС, бр.91/2005);
 - ◆ Правилником о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.лист СЦГ, бр. 3/2004);
 - ◆ Правилником о микробиолошкој исправности намирница у промету (Сл.лист СРЈ бр. 26/93, 53/95 и 46/2002);
 - ◆ Правилником о квалитету и другим захтевима за куhiњску со и со за прехранбену индустрију (Сл.лист СРЈ, бр.39/2001);
 - ◆ Правилником о декларисању и означавању упакованих намирница (Сл.лист СЦГ, бр. 4/2004 и 12/2004).
- "Ваљевски дуван чварци" морају да задовоље и специфичне захтеве у погледу типичних сензорних својстава, тј. да су карактеристични за врсту производа, односно
- ◆ да нису препечени, загорели или ужегли,
 - ◆ да не садрже длаке, веће остатке кожица или друге примесе,
 - ◆ да су својственог мириза и укуса (*на пржено месо*),
 - ◆ да су умерено слани, односно да садрже *до 2 % соли*,
 - ◆ да имају влакнаст изглед и својствену и
 - ◆ да је боја светла смеђе-жути.

VII НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ

Сходно одредбама Закона о ознакама географског порекла (Сл.лист СЦГ бр. 20/2006) - поглавље IV ПОСТУПАК ПО ПРИЈАВИ ЗА ПРИЗНАЊЕ СТАТУСА ОВЛАШЋЕНОГ КОРИСНИКА ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА, односно члана 29. - Захтев за признање статуса овлашћеног корисника имена порекла (тачке 5. и 6.), којим су ближе дефинисани одговарајући формално-правни услови, у оквиру овог Елабората се, поред осталог, даје и начин на који ће производ "Ваљевски дуван чварци" бити обележен, односно како ће изгледати у промету.



Слика 9: Изглед обележавања "Ваљевски дуван чварци" у промету

VIII УСЛОВИ ЗА ПРАВО КОРИШЋЕЊА ИМЕНА ПОРЕКЛА ПРОИЗВОДА

ОДРЕДБЕ О ТОМЕ КО И ПОД КОЈИМ УСЛОВИМА ИМА ПРАВО ДА КОРИСТИ ИМЕ ПОРЕКЛА ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ

Чл. 1

Регистровано име порекла Ваљевски дуван чварци могу да користе само лица којима је признат статус овлашћених корисника имена порекла Ваљевски дуван чварци и која су уписана у Регистар овлашћених корисника имена порекла у Заводу за интелектуалну својину.

Чл. 2

Лица која немају статус овлашћених корисника имена порекла не смеју да користе регистровано име порекла, Ваљевски дуван чварци, 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 истинито географско порекло.

Чл. 3

Регистровано име порекла Ваљевски дуван чварци не може бити предмет уговора о преносу права, лиценци, залози, франшизи и слично.

Чл. 4

Ако је регистровано име порекла Ваљевски дуван чварци предмет пријављеног жига и такав жиг не може да се преноси, уступа, даје у залогу и слично.

Чл. 5

Ако име порекла Ваљевски дуван чварци има бише овлашћених корисника може бити предмет само колективног жига.

Чл. 6

Лице које повреди име порекла Ваљевски дуван чварци 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.

Предузеће "КЛАНЦА" А.Д., Дивци има, несумњиво, све потребне хигијенско-санитарне, техничко-технолошке и организационе услове да се, поред производње меса и производа од меса, бави производњом "Ваљевских дуван чварака" и домаће свињске масти. Потврда обезбеђења наведених услова и укупног нивоа предузећа су:

- одговарајућа регистрација за рад код агенције за привредне регистре (решење бр. БД 31054/2005),
- стално присуство и инспекцијски надзор хигијенско-санитарних и техничко-технолошких услова и рада, безбедности и квалитета производа од стране надлежне државне ветеринарске инспекције,
- регистрација за извоз,
- сертикован интегрисани систем управљања безбедношћу и квалитетом (IQMC: QMC - ЈУС ISO 9001:2001; концепт управљања безбедношћу производа кроз анализу ризика и критичне контролне тачке - ХАЦЦП); цертификацију је извршило и стални надзор обавља домаће акредитовано сертификационо тело - ЈУQC из Београда, члана међународне мреже сертификационих тела - IQNet.

Што се тиче индивидуалних производиођача "Ваљевских дуван чварака" који немају регистроване објекте а производе износе на тржиште, дакле када се не производе и не користе искључиво за потребе сопствених домаћинстава - већ излажу јавној продаји, неопходно је указати на озбиљне опасности које се могу јавити када се

- не вриши стручан надзор/преглед здравственог стања свиња,
- свиње кољу и трупови обрађују у нерегистрованим објектима/просторима
- производња остварује у неодговарајућим хигијенско-санитарним условима,
- без неопходне технолошке и мерне опреме, прибора и алата,
- без контроле и безбедног уклањања конфиската и, посебно,
- без надзора надлежне државне ветеринарске инспекције.

Имајући у виду учињене напомене, наш је став да производња "Ваљевских дуван чварака" намењених тржишту - МОРА да се реализује у регистрованим објектима и МОРА да буде под сталним надзором надлежне државне ветеринарске инспекцијске службе.

IX ОДРЕДБЕ О ПРАВИМА И ОБАВЕЗАМА КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА

ОДРЕДБЕ О ПРАВИМА И ОБАВЕЗАМА ОВЛАШЋЕНОГ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ

Чл. 1

Овлашћени корисници имена порекла Ваљевски дуван чварци имају право да име порекла Ваљевски дуван чварци користе за обележавање производа на које се име порекла односи.

Чл. 2

Овлашћени корисници имена порекла Ваљевски дуван чварци имају искључиво право да свој производ дуван чварци обележавају ознаком "контролисано име порекла".

Чл. 3

Овлашћени корисници имена порекла Ваљевски дуван чварци имају право да име порекла и "контролисано име порекла" употребљавају на амбалажи, каталогима, проспектима, огласима, постерима и другим облицима понуде, упутствима, рачунима, пословној преписци и другим облицима пословне документације, као и у увозу и извозу производа обележених тим именом порекла.

Чл. 4

Обавезе овлашћеног корисника имена порекла Ваљевски дуван чварци поред прописаног обележавања и паковања производа су и заштита и обезбеђивање јединственог и константног квалитета.

Чл. 5

Дужности овлашћеног корисника имена порекла Ваљевски дуван чварци су: производња дуван чварака на начин и од сировина прописаних Елаборатом о заштити имена порекла производа Ваљевски дуван чварци и редовна контрола производа, његова хемијска, микробиолошка и радиолошка анализа и анализа органолептичких својстава на Институту за хигијену и технологију меса у Београду.

Чл. 6

Статус овлашћеног корисника имена порекла Ваљевски дуван чварци траје три године од дана уписа признатог статуса у Регистар овлашћених корисника имена порекла у заводу за интелектуалну својину.

Чл. 7

Статус овлашћеног корисника имена порекла Ваљевски дуван чварци може на захтев овлашћеног корисника, уз подношење доказа о обављању одређене делатности одн. производњи дуван чварака на подручју општине Ваљево и доказа о извршеној контроли квалитета од стране Института за хигијену и технологију меса у Београду и плаћеној прописаној такси, да буде обновљен неограничен број пута, све док траје име порекла Ваљевски дуван чварци.

Предузеће "КЛАНИЦА" А.Д., Дивци, под пуном моралном и материјалном одговорности, приhvата да у свим деловима и у пуној мери примењује одредбе важећег Закона о ознакама географског порекла (Сл.лист СЦГ бр. 20/2006).

Наведеним Законом, односно чланом 42. (поглавље В - "Садржина и обим права које има овлашћени корисник ознаке географског порекла) је, поред остalog, ближе је дефинисано да:

- *"регистровано име порекла, односно географску ознаку, могу да користе само лица којима је признат статус овлашћених корисника тог имена порекла, односно те географске ознаке, и која су уписана у одговарајући регистар".*

Наведеним чланом Закона је дефинисано да

- *"овлашћени корисници имена порекла, односно географске ознаке, имају право да име порекла, односно географску ознаку користе за обележавање производа на које се име порекла, односно географска ознака односи".*

Поред овога, Законом је одређено да

- *"овлашћени корисници имена порекла имају искључиво право да свој производ обележавају ознаком "к о н т р о л и с а н о и м е п о р е к л а".*

Најзад, сходно ставу 2 и ставу 3 члана 42. Закона,

- *"права обухватају и употребу имена порекла, односно географске ознаке на амбалажи, каталогима, проспектима, огласима, постерима и другим облицима понуде, упутствима, рачунима, пословној преписци и другим облицима пословне документације, као и увоз и извоз производа обележених тим именом порекла, односно том географском ознаком".*