



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛКТУАЛНУ СВОЈИНУ

Број: 5188/09 Г-08/08/7

Датум: 09.02.2010. године

4-2/1 ЗД

Завод за интелектуалну својину, на основу надлежности из члана 40. Закона о министарствима («Службени гласник Републике Србије» бр. 43/2007), Решења о преносу овлашћења за потписивање в.д. директора бр. 4/902 од 02.12.2008. године и чл. 8., 21., 22. и 25. Закона о ознакама географског порекла («Службени лист СЦГ» бр. 20/2006), члана 192. ст.1. Закона о општем управном поступку («Службени лист СРЈ» бр. 33/97 и 31/2001) и Тар. Број 81. Закона о административним таксама («Службени лист СРЈ», бр. 81/94, 61/95, 63/96, 29/97, 12/98, 59/98, 44/99, 73/2000, 21/2001 и 71/2001), решавајући у поступку регистрације имена порекла на основу пријаве бр. 7131/08 Г-08/08 од 14.02. 2008. године "СВРЉИШКИ БЕЛМУЖ", коју је поднела Општа земљорадничка задруга "АЕЦКООП", Радетова бр. 20, 18360 Сврљиг, доноси

РЕШЕЊЕ

РЕГИСТРУЈЕ СЕ ознака географског порекла "СВРЉИШКИ БЕЛМУЖ" као ИМЕ ПОРЕКЛА за пуномасни топљени сир са најмање 48% суве материје, жутобеле боје, меке (тестасте) ујединачене коезистенције, без грудвица, са растопљеном млечном масти жуте боје у којој се смеса налази. Пријатног је мириза који подсећа на мирис свежег младог сира, благо накиселог укуса, топи се у устима са благом потом белог кукурузног и пшеничног брашна. Производ са именом порекла "СВРЉИШКИ БЕЛМУЖ" производи се искључиво на ограниченом подручју општине Сврљиг а по поступку производње и карактеристикама идентичним онима које су наведене у "Елаборату о начину производње својствима и квалитету СВРЉИШКИ БЕЛМУЖ".

Ово име порекла биће уписано у Регистар географских ознака порекла под бројем 53.

Образложење

Општа земљорадничка задруга "АЕЦКООП", Радетова бр. 20, 18360 Сврљиг поднеском бр. 7131/08 08 Г-08/08 од 14.02. 2008. године поднела је пријаву за регистраовање имена порекла са доказом о плаћеној такси и затражила да се у Регистар географских ознака порекла упише име порекла "СВРЉИШКИ БЕЛМУЖ". Увидом у поднету пријаву бр. 7131/08 Г-08/08, за регистраовање имена порекла - "Елаборату о начину производње и својствима и квалитету СВРЉИШКИ БЕЛМУЖ" утврђено је да производ који носи наведено име порекла има следеће карактеристике: пуномасни млади сир од којег се производи "СВРЉИШКИ БЕЛМУЖ" добија се од млека крава, оваца или од мешаног млека које има минимум 4% млечне масти и чија киселост износи највише 7,6 степена SH, без присуства антибиотика и без додатка воде.

Кухињска со додаје се у количини од 1,5 до 2% на укупну количину сира која је употребљена за производњу. Након додавања соли, и потпуног растапања пуномасног

младог сира, у масу се додаје припремљено кукурузно и пшенично брашно пореклом са подручја општине Сврљиг. Кукурузно брашно је од зрна белог кукуруза, "тврдунца" док се пшенично брашно добија од мезаве целог пшеничног зрна. Количина брашна која се користи у припреми СВРЉИШКОГ БЕЛМУЖА износи највише 15% од масе сира од кога се СВРЉИШКИ БЕЛМУЖ производи тако што се користи 5 – 7% бело кукурузно брашно а 8 – 10 % пшенично брашно.

Поменутим елаборатом и пријавом имена порекла је утврђено да редовну контролу квалитета и процеса производње белмужа са именом порекла "СВРЉИШКИ БЕЛМУЖ" врши Ветеринарски специјалистички институт "НИШ", насеље Милке Протић бб, 18000 Ниш.

Завод је утврдио да је пријава Г-08/08 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 10.12.2009. године под бројем 5188/08 Г-08/08/5, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије као надлежном државном органу "Елаборат о начину производње и својствима и квалитету СВРЉИШКИ БЕЛМУЖ" ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистровање имена порекла.

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, својим дописом бр. 320-01-63/2010-08 од 15.02.2009. године који је примљен у Заводу за интелектуалну својину дана 22.01.2010. године и заведен под бројем 230/10, обавестило је Завод да је достављени елаборат размотрен и да на исти нема примедби.

На основу предходно изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

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

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 ознаке географског порекла

Зоран Драгојевић, дипл.правник

Доставити:

- Подносиоцу пријаве, Општој земљорадничкој задрузи "АЕЦКОП", Радетова бр. 20, 18360 Сврљиг
- Писарници Завода

Opšta zemljoradnička zadruga
«A E C K O O P»
Svrljig

OPIS GEOGRAFSKOG PODRUĆJA I
ELBORAT O NAČINU PROIZVODNJE,
SVOJSTVIMA I KVALITETU
«SVRJIŠKOG BEL MUŽA»

Svrljig, septembar 2009. godine,

Sadržaj:

rb	Opis	strana
1.0	Uvod	2
2.0	O opštini Svrlijig	2
3.0	Područje pripreme svrliškog belmuža	3
	3.1. Stanovništvo i stočni fond područja pripreme svrliškog belmuža	6
	3.2. Karakteristike zemljišta područja koje priprema svrliški belmuž	7
	3.3. Biljni svet	8
	3.4. Porizvodnja kukuruza i pšenice na području pripreme	10
4.0.	O firmi	11
5.0.	Lice koje je izradilo elaborat	12
6.0	Naziv proizvoda koji se štiti	13
7.0	Tehnologija proizvodnje	13
	7.1. Kvantitativna i kvalitativna kontrola mleka	13
	7.2. Filtriranje (ceđenje) mleka,	14
	7.3. Podsiravanje mleka	14
	7.4. Obrada gruša	15
	7.5. Topljenje sira	15
	7.6. Soljenje i dodavanje brašna	16
	7.7. Ukuvavanje svrliškog belmuža	16
	7.8. Pakovanje belmuža	16
8.0.	Posebna svojstva svrliškog belmuža	17
	8.1. Osobevnosti mleka-sira	17
	8.2. Osobenosti brašna za pripremu belmuža	19
	8.3. Razlike svrliškog belmuža u odnosu na druge slične proizvode	20
9.0.	Obim proizvodnje svrliškog belmuža	20
10.0	Obeležavanje proizvoda	20
11.0	Pravo korišćenja imena	
12.0	Prava i obaveze	
13.0	Pravilnici na osnovu kojih se kontroliše kvalitet proizvoda	

I. Uvod

Bogatstvo prirode, vekovna tradicija i umeće svrljiških pastirica pretočeno je u jedan od najoriginalnijih specijaliteta ovog dela Istočne Srbije.

Za posebne goste i u osebnim prilikama pripreman je topli deltikates od sira svrljiški belmuž. Od najkvalitetnijeg svrljiškog sira, uz dodatak najfinijeg pšenišnog i kukuruznog brašna mlevenog na vodeničnom kamenu, ovaj specijalitet zavadio je i najprobirlivije gurmance.

Naziv «beo» (bel) je u skladu sa bojom jela (mleka, sira). «Muž» označava njegovu snažnost (muževnost) jer svojom koncentrovanim hranljivošću vraća snagu, vitalnost i raspoloženje.

2. O Opštini Svrlijig

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

Sa severa, prema Knjaževcu, svrljiška kotlina je oivičena planinom Tresibabom (786m), sa istoka Svrljiškom planinom sa najvišim vrhom «Zeleni vrh» (1334m), sa juga Gramadom (613m) i sa zapada planinom Devicom (788m). Okružena planinskim vencima sa svih strana, svrljiška kotlina čini jedinstvenu predeonu geografsku celinu u Istočnoj Srbiji. Njena samostalnost u odnosu na susedna područja se najizrazitije manifestuje u pogledu klime. Granice ovog područja povezane su planinskim masivima, gde se slabo oseća prodor vazduha okolnog klimata. Zbog ovoga na ovom području se obrazuje prelazno-mešovite oblasti u kojima je nemoguće odrediti klimu u klimatskim granicama i karakteristikama kao u susednim oblastima. Slaba aeracija vazdušnih struja i ustajalost vazduha u svrljiškoj kotlini pruzrokuje kašnjenje vegetacije za petnaestak dana u odnosu na područja susednih opština.

Prosečne januarske temperature nizijskog dela Svrljiške kotline kreću se od 0-2 °C, a obodne planine od -2 °C do -4 °C. Tokom zimskih meseci (XII do II) najniže srednje

temperature imaju negativne vrednosti, a njihova negativna vrednost u martu pokazuje da ovde zima znatno duže traje. Broj tropskih dana se kreće od 20-30, što je znatno manje u odnosu na broj tropskih dana u susednom Nišu, koji ima 44,9 takvih dana.

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

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

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

3. Područje na kojem se priprema Belmuž

Pastirski proizvod od sira, svrljiški belmuž, spada u proizvode koji se ne pripremaju na celokupnom području opštine Svrlijig, već su ga pripremali žitelji samo u pojedinim selima.

Sela koja su naslonjena na planinski pojas Svrliških planina, gde je i stočarstvo činilo osnovnu delatnost stanovništva, kao i sela u kotlini koja se prostire od izvorišta duž gornjeg toka Svrliškog Timoka, pripremali su ovaj topli specijalitet od mladog sira uz dodatak brašna.

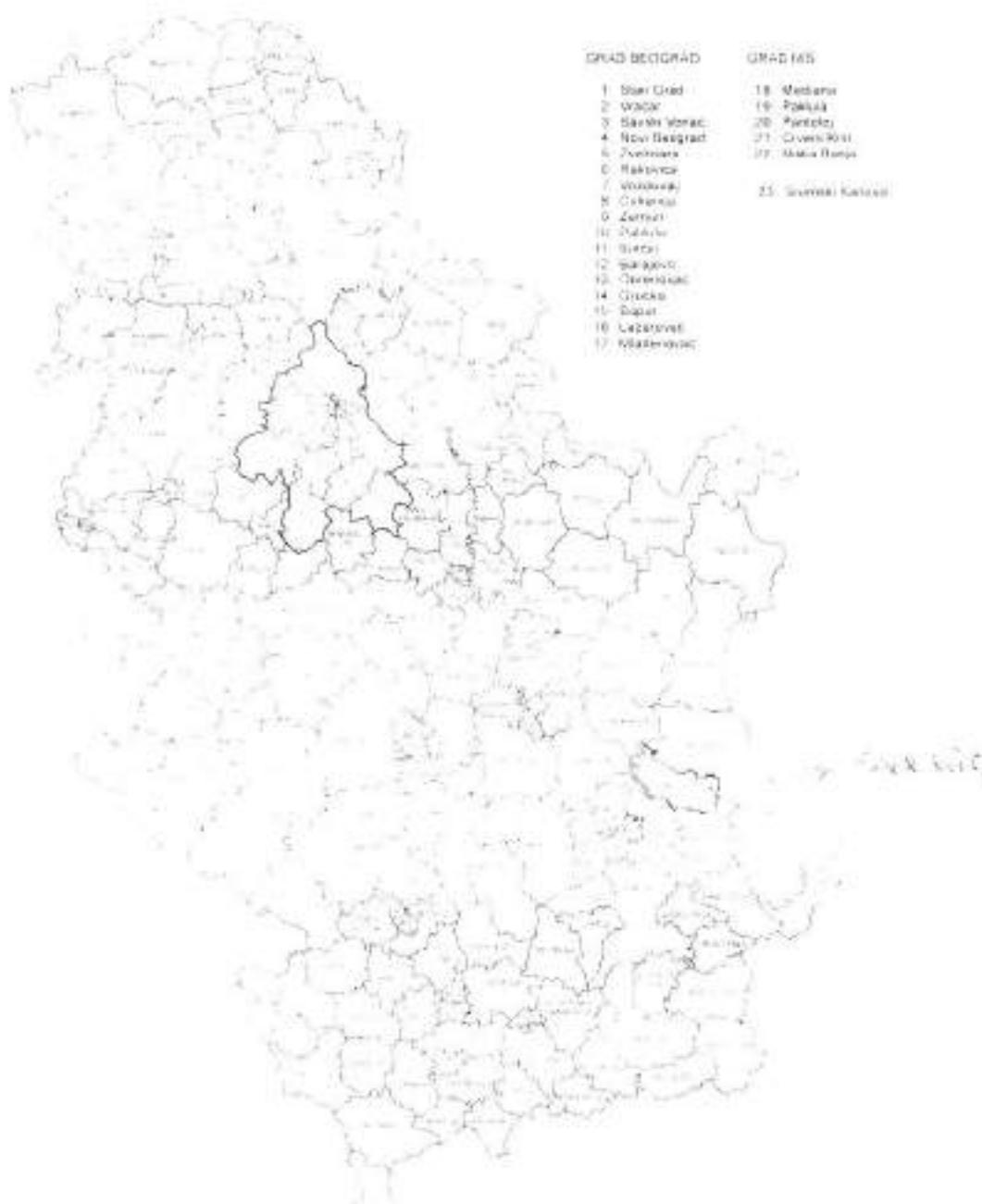
Granice područja u kome se priprema belmuž su jasno izražene. Sa istočne i južne strane ove kotline, prema Nišu i Beloj palanci, prostiru se venci svrljiških planina. Severnu granicu područja prema Knjaževcu predstavlja planinski venac "Tresibaba", dok se zapadna

"granica" prostire duž putnog pravca koji spaja Svrlijig sa Nišem i Knjaževcem, odnosno koji spaja prevoj Gramada na jugu sa planinom Tresibabom na severu.

Administrativno ovo područje predstavlja istočni deo svrljiške opštine, koji se graniči sa područjima susednih opština: Knjaževca sa severa I severo-istoka, Bele Palanke sa jugo-istoka, Niša sa juga, dok zapadnu granicu ovog područja predstavlja zapadna granica katastarkog područja naselja Svrlijig, odnosno atari sela koja pripadaju tkozvanom "zapadnom" delu opštine (nalaze se sa zapadne strane magistralnog pravca Niš-Zaječar). Ovo područje čine atari trinaest sela u istočnom delu I opštinskog centra Svrljiga koji se nalazi u središnjem delu opštine.

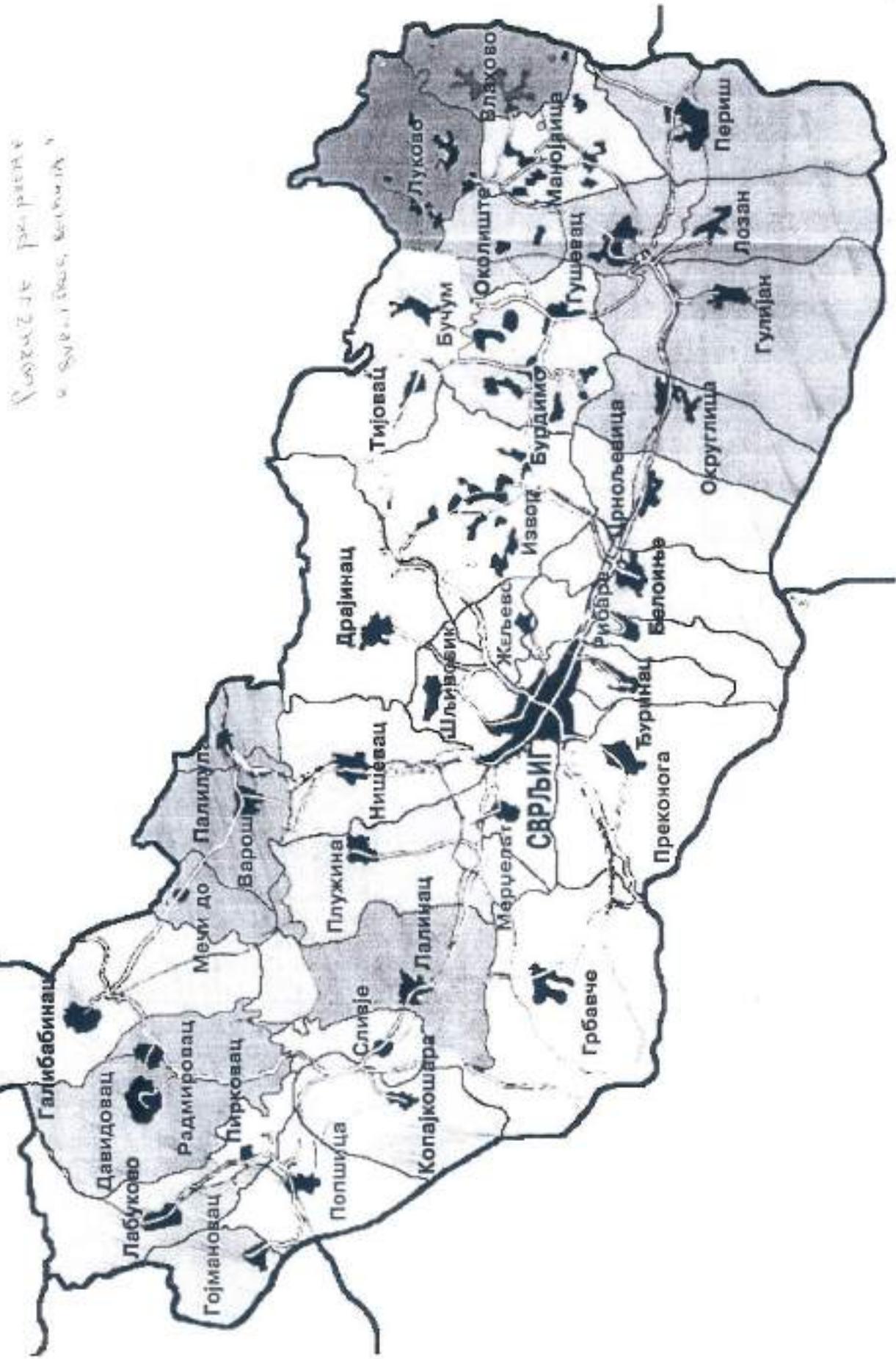
Žitelji sela: Periša, Manojlice, Guševaca, Vlahova, Lukova, Gulijana, Lozana, Okolišta, Bučuma, Burdima, Okruglice, Crnoljevice, Beloinje, Ribara, Đurinaca, Željeva, Izvora, Tijovaca I samog Svrljiga, odnosno katastarska područa ovih naselja čine teritoriju na kojoj se priprema svrljiški belmuž.

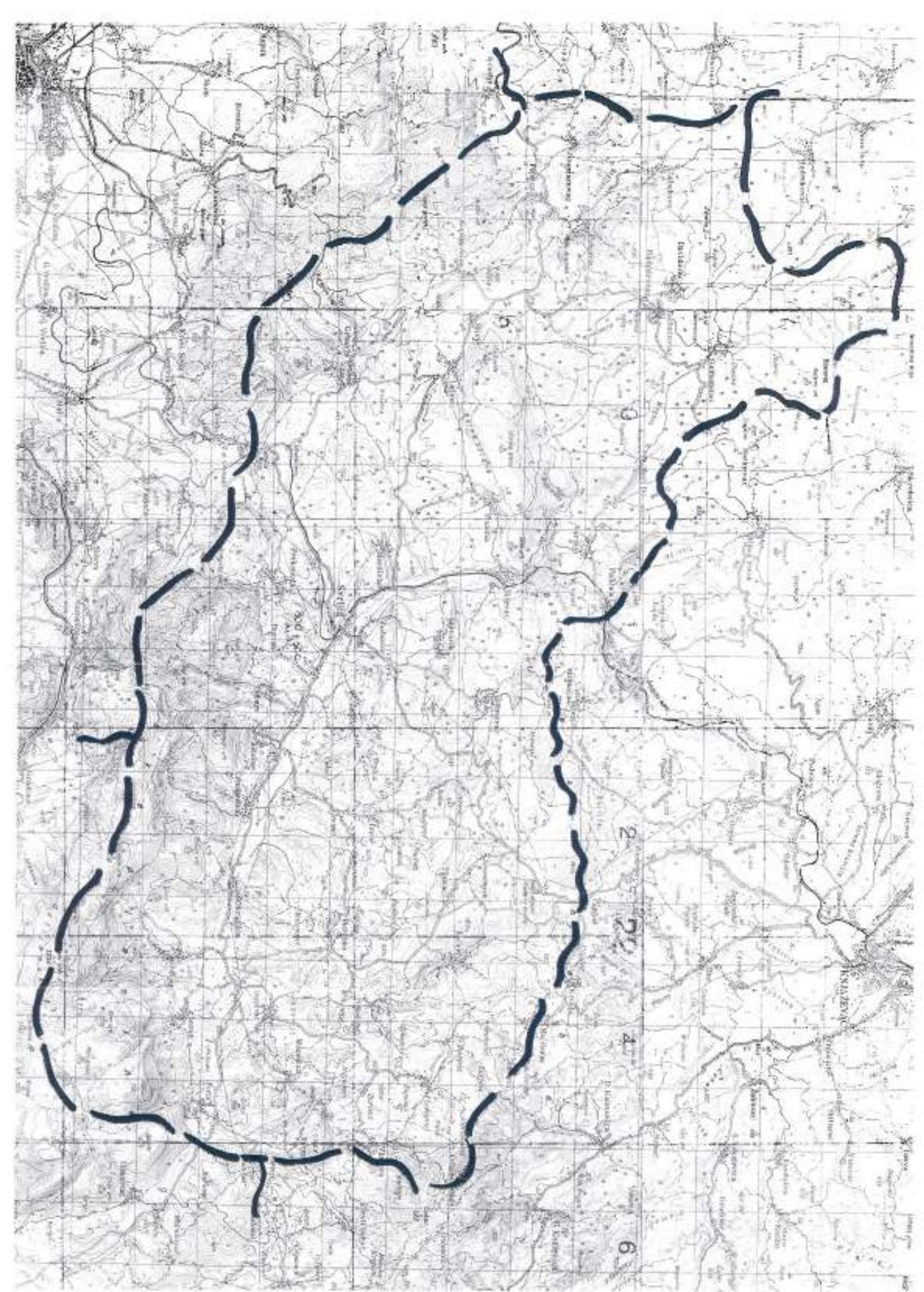
Karta područja pripreme svrljiškog belmuža:



REPUBLIKA SRBIJA
Pregledna karta opština 01.01.2005.

ОПШТИНА СВРЉИГ





3.1. Stanovništvo i stočni fond područja pripreme svrliškog belmuža

Osnovni potencijal uopšte, a posebno u poljoprivredi, čine ljudi sa svojim znanjem, radom i umećem. Osnovna karakteristika kretanja broja stanovnika u navednim selima, odnosno području, u nekoliko poslednjih decenija značajno se smanjio, Smanjenje je izazvano migracijom uslovljenom industrijskim razvojem zemlje i prelaskom seoskog stanovništva u veće centre. Smanjenje broja stanovnika uslovilo je smanjenje i stočnog fonda. Usledile su promene i u rasnom sastavu gajene stoke, koje su uslovile povećan obim proizvodnje gajenih grla. Danas se isključivo gaji svrliški soj ovaca i domaće goveče u tipu simentalca.

Međutim, kroz istoriju stočari svrliškog kraja, su uspeli da odgoje jedan od najproduktivnijih i najmlećnijih sojeva pramenke u našoj zemlji: svrliški soj. Zahvaljujući njihovom umeću u odgoju gajenih grla, s jedne, i kvalitata pašnjačkih površina, s druge strane, uslovile su da ovo područje postane prepoznatljiv stočarski kraj Srbije, sa visokovrednim stočarskim proizvodima.

Prema zvaničnim podacima popisa iz 2002. godine broj grla na području dela opštine koji tradicionalno priprema belmuž je dat u tabeli:

Selo-naselje	Broj stanovnika	Broj gajenih goveda	Broj gajenih ovaca
Beloinje	368	94	470
Burdimo	403	281	850
Bućum	106	68	312
Vlahovo	162	114	285
Guljan	200	109	330
Guševac	312	73	497
Đurinac	198	66	122
Željevo	87	34	165
Izvor	728	362	1252
Lozan	210	120	707
Lukovo	272	215	840
Manojlica	272	203	666
Okolište	141	78	157
Okruglica	233	79	429
Periš	229	138	516
Ribare	308	117	486
Svrlijig	7989	195	855

Tijovac	118	80	298
Crnoljevica	228	58	218
Ukupno	12564	2484	9455

Na ovom području gaji se 2484 grla goveda što iznosi 53% u odnosu na broj gajnih grla na području cele opštine, odnosno 57% gajenih grla ovaca. Prosečna mlečnost grla iznosi oko 1255 litara po muznom grlu krave odnosno 105 litara po muznoj ovci.

Na ovom području živi 12564 građana opštine Sviljig, što u odnosu na ukupan broj stanovnika od 17660 čini 71%.

3.2. Karakteristike zemljišta područja koje priprema svrljiški belmuž

Preduslov za uspešno stočarstvo čini kalitet zemljišta I struktura njegovog korišćenja.

Tabela : PREGLED POVRŠINA POLJOPRIVREDNOG ZEMLJIŠTA PO KATASTARSkim OPŠTINAMA PODRUČJA PRIPREME SVRLJIŠKOG BELMUŽA

red. br.	Katastarska opština	Poljoprivredno zemljište u ha									
		obradivo poljoprivredno zemljište u ha						pašnjaci	ribnjaci, trstici i močvarne	ostalo zemljište	
		njive	vrtovi	voćnjaci	vinogradi	livade	ukupno				
		1	2	3	4	5	6(1+2+3 +4+5)	7	8	9	10(6+7+ 8+9)
1	Beloinje	303.0	4.3	20.0	17.9	165.7	510.9	162.9			673.8
2	Burdimo	711.6	6.5	68.0	12.0	172.9	971.0	178.2			1149.2
3	Bućum	288.4	0	17.7	4.2	55.1	365.4	206.0			571.4
4	Crnoljevica	294.2	3.2	14.3	7.7	137.7	457.1	384.8			841.9
5	Guljan	385.3	0	21.3	4.5	279.2	690.3	318.4			1008.7
6	Guševac	362.4	3.4	34.0	4.6	126.2	530.6	77.6			608.2
7	Izvor	1175.6	9.3	80.6	28.2	219.8	1513.5	315.8			1829.3
8	Lozan	267.9	2.1	13.5	1.3	260.5	545.3	595.6			1140.9
9	Lukovo	731.3	0.5	43.5	2.8	144.1	922.2	369.7			1291.9
10	Manojlica	394.6	3.9	36.9	2.8	135.8	574.0	290.9			864.9
11	Okolište	318.2	0	21.0	1.4	72.9	413.5	120.5	0.9		543.0
12	Okruglica	282.0	2.2	11.8	1.9	138.6	436.5	203.0			639.5
13	Periš	388.9	0	23.9	0.9	273.6	687.3	784.0			1471.3
14	Ribare	281.8	0.2	17.3	9.4	103.2	411.9	60.8			472.7
15	Sviljig	15.0	0.5	3.1	0	4.6	23.2	4.0			27.2
16	Sviljig-Prekonoga	38.7	0	1.8	0	13.9	54.4	1.2			55.6
17	Sviljig-Ribare	13.4	0	0.1	0	2.5	16.0	0.4			16.4
18	Sviljig-Durinac	44.0	0.7	2.4	0.2	9.9	57.2	1.9			59.1
19	Tijovac	367.3	0	10.7	0.2	95.2	473.4	351.3			824.7
20	Vlahovo	416.1	0	25.3	1.9	70.2	513.5	145.1			658.6
21	Durinac	162.6	2.3	19.3	11.3	49.3	244.8	31.5			276.3
22	Željevo	204.4	0.2	22.3	3.66	37.1	267.7	47.9			315.6
	ukupno:	7447.7	41.3	511.8	120.86	2573	10679.7	4638.3	30.9		15340.9

Zemljište u ovom delu opštine je različitog pedološkog sastava. Prema rezultatima proučavanja Instituta za pručavanje zemljišta u Beogradu, njih čine: aluvijalni nanosi, diluvijalni nanosi, smonice, erodirane smonice, ogajnjače smonice, pseudoglej, skletna redezina, glinovita ilovača, smeđe zemljište na krečnjaku ili smeđe kiselo zemljišteć

Najplodnije zemljište se nalazi duž sliva reka, odnosno Svrliškog timoka koji izvire ispod svrliških planina, odnosno u podnožju sela Periša. Od ukupnog zemljišta na području opštine Svrlijig oranice na području navedenih sela čine 46%, pašnjaci 46%, a ukupno poljoprivredno zemljište čini 47% od ukupnog poljoprivrednog zemljišta opštine Svrlijig.

3.3. Biljni svet

Osnovne biogeografske karakteristike ovog područja čini rasprostranjenost listopadnih šuma i šumskih pašnjaka. Oko dve trećine Svrliških planina leži u zoni hrastovih šuma. Samo jedna trećina, i to nepotpuna leži u pojasu bukovih šuma. najvažniji predstavnici šume čime hrast medunac (*Quercus pubescens*), hrast sladun (*Q. conferata*), cer (*Q. ceris*), grabić (*Caprinus orientalis*), crni grabić (*Ostrya carpinifolia*), mečja leska (*Corylus colurna*), glog (*Crataegus orientalis*), ruj (*Cotinus coggygria*), jorgovan (*Siringa vulgaris*).

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

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

Svrliški pašnjaci se ne ubrajam u prave planinske, već u šumske pašnjake. Ta šumska pašnjačka silmbioza značajna je za sprečavanje erozije. Površina pašnjaka od preko 12.000 ha i oko 5.000 ha livada, od oko 30.000 ha ukupnog poljoprivrednog zemljišta ukazuje na značajne potencijale za organizovanje stočarstva. Najveći deo prirodnih travnih površina

nalazi se na Svrliškim planinama. Iskorišćavanje ovih pašnjaka je uvek bilo ekstenzivno i preopterećeno. Biljni pokrivač je redak, niskog facija, ali nije degradiran. Nardus striktatipac ne gradi nigde zajednice, korova nema, ili se javlja samo lokalno, dok je pašnjački pokrivač mnogo bolji u blizini ostatka šume.

Između Svrliškog i Trgoviškog timoka nalazi se planina Tresibaba. Njeni brdski i planinski pašnjaci slični su pašnjacima Sv. planina. Paša se pomera u šumovite ostatke i uzane dolinske senokose sa spontanom obnovom šikara.

Od važnih vrsta biljaka u ovim travnjacima su zastupljene:

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

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

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

Orientacioni sastav zastupljenih tipova trava na ovim pašnjacima je : 42-68% prinosa trave, 3-12% leptimjača i 25-50% zeljanica. Prinosi prirodnih livada se kreću od 1,1-2 t/ha sena, a pašnjaci 0,6-2 t/ha.

Poseban kvalitet pašnjaka srećemo na Svrliškoj planini njenom vrhu "Zelenom vrhu", u čijem sastavu trave najviše učestvuju barski bosiljak, rtanjski čaj, pasja trava, vilino sito, lisičji rep i prava livadarka i dr., pa se grla napasana na ovim prostorima posebno ističu po svom kvalitetu čak i u poređenju sa ostalim grlima ove mikro zajednice.

Pored ovih, na svrliškim planinama nalaze se veće površine pod lekovitim biljem. Rudinski pelin (*Artemisia labelu*) se javlja u livadsko pašnjačkim fitocenozama i koristi u farmaciji. Na severnim padinama Sv. planina nalazi se najkompaktnije nalazište žalfije-

kalavera (*Salvia officinalis*), na 900 m nadmorske visine, tzv. masta Ulj i Rudine, ("strana kalavera"), koje se nalaze između sela Durinca i Ribara, koje je naročito proučavao Jovan Tucakov.

3.4. Porizvodnja kukuruza i pšenice na području pripreme

U tabeli je dat prikaz strukture korišćenja poljoprivrednog zemljišta područja pripreme svrliškog belmuža sa posebnim osvrtom na proizvodnju žitarica (kukuruza i pšenice) koje se koristi u pripembi proizvoda.

	Struktura ha						Angažovano za proizvodnju žitarica ha		
	njive	voćnjaci	vrsovi	livade	pašnjaci	ukupno	Oranice pod kukuruz.	Oranice pod pšenicom	Ukupno
Gazdinstva	7447.7	511.8	41.3	2573	4658.5	15340.2	2.850	2050	4900

Iz strukture korišćenja poljoprivrednog zemljišta mogu se izvući sledeći zaključci: nešto preko 45% poljoprivrednih površina čine oranice. Pod dugogodišnjim zasadima je oko 4%, a ostali deo čine livade I pašnjaci. Obzirom, na kvalitet prirodnih travnjaka, možemo zaključiti da samo zemljište pod oranicama I dugogodišnjim zasadima možemo smatrati uredjenim, I to u smislu tehnološke obarbe, a ne I ekonomije korišćenja.

Druga važna osobenost korišćenja poljoprivrednog zemljišta je njeno angažovanje za stočarsku proizvodnju. Na osnovu podataka zapažamo da je preko 82% površina angažovano za stočarsku proizvodnju. Posebno je karakteristično da je preko 35% površina angažovano za proizvodnju kukuruza. Najveći deo gajenog kukuruza se koristi kao stočna hrana, a manji deo se površina (od 5-7%) je pod belim kukuruzom koji se koristi za dobijanje belog kukuruznog brašna koji se koristi u ishrani ljudi. Hibridi koji se danas gaje su iz IV FAO grupe zrenja. Sortiment pšenice je različit, uglavnom se gaje sorte Pobeda, Eevropa, NS rana 5 I dr, mada se za zasejavanje površina koristi i tzv. domaće, odnosno seme iz ambara. Prinosi su različiti i uglavnom se kreću za kukuruz ispod 5 t/ha , a za pšenicu oko 3 t/ha.

Na osnovu iznetih karakteristika geografskog područja stiče se jedan opšti utisak, da svrliška kotlina predstavlja jedinstvenu I specifičnu geografsku celinu, koja se I svojim bio karakteristikam izdvaja iz okolnih područja. Zahvaljujući ovakvim osobenostima, kroz svoju istoriju, iznadrila je jedan od najproduktivnijih sojeva prameneke – svrliški soj ovaca, sa kvalitetnim proizvodima (mleko I mesom), a u novije vreme I odgoj domaćeg govečeta u tipu

simentalca. U ovakvim uslovima nastalo je i nekoliko autohtonih proizvoda iz ovog kraja, sa prepoznatljivim organoleptičim i kulinarskim svojstvima.

4. O firmi

Opšta zemljoradnička zadruga «AECKOOP»
Svrljig, ulica Radetova broj 20,
18360 Svrljig,
odgovorno lice: Krstić Ivana, direktor
PIB 104232461,

4.1. Podaci o odgovornom licu:

Krstić Ivana, ekonomski tehničar
Ul. Radoslava Stefanovića broj 1,
18360 Svrljig
JMBG 1402974730017

Opšta zemljoradnička zadruga AECKOOP iz Svrljiga nastala je inicijativom članova poljoprivrednog udruženja Agrarni eko centar sa ciljem da se otpočne sa obavljanjem privredne delatnosti, odnosno otkupom i prerađom mleka. Takođe, zadruga je dobila naziv po udruženju –početna slova udruženja i kooperativa.

Osnovana je 27.01.2006. godine sa 13 zadrugara, a 2007. je broj zadrugara povećan na 14 lica. Matični broj zadruge je 20115220, a šifra delatnosti 15510- proizvodnja mlečnih proizvoda. Zadruga trenutno ima 4 stalno zaposlenih radnika, a direktor zadruge je Krstić Ivana. Najviši organ zadruge je Skupština zadrugara koju čine svi zadrugari, a predsednik Skupštine se bira na period od 4 godine, sa mogućnošću ponovnog izbora. Direktor zadruge se bira od strane Skupštine zadruge, na predlog predsednika Skupštine, a izabrano lice ne mora da ima status zadrugara. Među zadrugarima su i dva dipl.inžinjera poljoprivrede, dipl.inžinjer elektronike, stručnjaci iz drugih oblasti kao i vodeći proizvodači mleka sa područja opštine Svrljig.

U 2006. godini zadrugari otpočinju adaptaciju poslovnog prostora i opremanje mlekare u Svrljigu, u sedištu zadruge u ulici Radetovoј broj 20. Mlekara je projektovanog kapaciteta 2000 litara mleka na dan. Potvrdu ispunjenosti potrebnih veterinarsko-sanitarnih uslova zadruga je stekla pravo na početak rada. Rešenjem Ministarstva poljoprivrede,

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

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

Zadruga je pokrenula i uvođenje HACCP standarda, kao i standarda ISO 9001 za svoju proizvodnju čiju sertifikaciju je obavila 14.08.2009. godine.

5. Lice koje je izradilo elaborat:

Vlada Krstić, dipl.ing.poljoprivrede
Ul. Sindelićev trg br 22,stan 55
18000 Niš,
tel 064-850 99 39

Vlada Krstić, rođen je 4. juna 1966. godine u Svrljigu. Srednju školu završio je u Nišu, a na poljoprivrednom fakultetu u Beogradu diplomirao je 1995. godine. Od 1997. godine radi u Opštinskoj upravi Svrljig na poslovima koordinatora za razvoj poljoprivrede i sela, a danas kao Šef odseka za privredu. Učestvovao na različitim projektima lokalnog ekonomskog ravoja u Svrljigu. U periodu od 2004. – 2006. godine radio kao koordinator Programa pomoći opštinama istočne Srbije u Svrljigu, koji je sprovodila Evropska agencija za rekonstrukciju, na unapređenju rada udruženja odgajivača ovaca Agrarni eko centar Svrljig. U implementaciji Švedskog projekata «Reka mleka» od 2006. – 2007. god., radi sa udruženjima odgajivača goveda u selima Drajinac i Lalinc sa područja opštine Svrljig.

Trenutno je angažovan od strane Ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva kao koordinator kancelarije za podršku rulanog razvoja Područnog centra u Svrljigu, koji je u sklopu agencije za razvoj sa sedištem u Nišu.

6. Naziv proizvoda koji se štiti:

Naziv proizvoda koji se štiti : «SVRLJIŠKI BELMUŽ»

7. Tehnologija proizvodnje

Svrljiški belmuž se proizvodi od mladog punomasnog sira. Sir se proizvodi od mleka krava, ovaca ili mešanog mleka, grla napasanih na pašnjacima sa obronaka svrljiških planina.

Kvalitet svrljiškog belmuža zavisi od kvaliteta sira koji se koristi za njegovu pripremu, odnosno od kvaliteta mleka od koga se sir priprema, tado da se može reći da tehnologija proizvodnje belmuža otpočinje na pašnjaku na kojem se grlo napasa. Od kvaliteta travnog pokrivača koji se koristi u ishrani krava ili ovaca, zavisi i kvalitet finalnog proizvoda svrljiškog belmuža.

Mlekara Aeckoop u Svrlijigu svoju sirovinu doprema iz direknog otkupa od svojih kooperanata koji za svoja grla koriste hranu sa pašnjaka i livada svrljiških planina. Za pripremu belmuža koristi kravljie punomasno mleko. Dopremanjem mleka u mlekaru otpočinje se sa procesom proizvodnje belmuža.

Postupci u pripremi belmuža:

1. Kvantitativna i kvalitativna kontrola mleka,
2. Filtriranje (cedenje) mleka,
3. Podciravanje mleka,
4. Obrada gruša,
5. Topljenje sira
6. Soljenje i dodavanje brašna
7. Ukuvavanje svrljiškog belmuža
8. Pakovanje

7.1. Kvantitativna i kvalitativna kontrola mleka

Proces prozvodnje belmuža počinje od organoleptičke kontrole sirovog mleka u transpostrnim sudovima i kontrole u labaratoriji mlekare. U mlekari se kontroliše kiselost mleka i kontrola procenta mlečene masti, suve materije, procenja bclančevina i prisustva dodate vode u mleku.

Kontrola mleka se vši digitalnim laktoskanom u labartoriji mlekare. Prosečan procenat mlečne masti kravljeg mleka se kreće u intervalu od 3,8 do 4,4% mlečne masti. Procenat mlečne masti varira od načina ishrane gajenih grla, i po pravilu je viši u toku zimskih meseci kada se grla hrane suvim hranivima-senom. Na osnovu rezultata analize mlečne masti, mleko se klasificuje, a za proizvodnju proizvodnju sira za pripremu svrljiškog belmuža koristi se mleko sa minimalno 4% mlečne masti u mleku. Uz kontrolu mlečene masti kontroliše se i stepen kiselosti mleka. Kiselost mleka se određuje titracijom 1 molnim rastvorom NaOH uz fenolftalain kao indikator. Za pripremu sira za belmuž koristi se mleko čija kiselost iznosi najviše 7,6 stepena SH.

7.2. Filtriranje (cedenje) mleka

Nakon izvršenih kvantitaivnih i kvalitativnih analiza mleka u labaratoriji, mleko se filtrira, kako bi mu se otklonile sve eventualne mehaničke nečistoće i prebacuje u duplikator (kadu za podsiravanje) gde će se obaviti proces podsiravanja mleka. Mleku se pre podsiravanja ne vrši obiranje mlečne masti niti homogenizacija mleka, već se koristi mleko u svom «izvornom obliku» (sirovo mleko).

7.3. Podsiravanje mleka

U kadi za podsiravanje mleko se zagreva na temperaturu podsiravanja koja se leti kreće od 28-30°C, odnosno zimi od 30-32°C. U zagrejano mleko se dodaje sirilo za podsirivanje mleka. Sirlo je himozin u prahu mikrobiološkog porekla, koji se dodaje u količini potrebnoj da izvrši zgrušavanje planirane količine mleka za 35-45 minuta.

Proces podsiravanja mleka traje od 35-45 minuta i nakon postizanja optimalne koegzistencije sirnog gruša otpočinje se sa obradom gruša. Da li je gruš postigao željenu čvrstinu, određuje se zadiranjem kažiprsta po površini sirnog gruša. Ukoliko se sirni gruš on «cepa-puca» po površini i odvija zelenkasta bistra surutka smatra se da je proces zgrušavanja mleka završen.

7.4. Obrada gruša

Nakon podsiravanja-zgrušavanja mleka pristupa se obradi gruša. U siraskoj kadi se sirarskim nožem raseca-sitni sirni gruš na kvadrate dimenzija oko 5x 5 cm. Obradom gruša podstiče se odvajanje surutke (sinerezis). Zatim se sirni gruš prebacuje na sisrarski sto na

kome je predhodno postavljen četvrtasti drveni ram sa siraskim platnom. Nakon punjenja sirarskog platna podiže se drveni ram, sirarsko platno vezuje i kači da visi kako bi se što lakše izdvojio preostali deo surutke. Ovako okačeno se ostavlja da odstoji do sutradan.

Samopresovanjem u sirarskom platnu, koje otrilike traje od 16-20 sati, pod sopstvenim teretom izvrši se «cedenje» preostale surutke iz mase i blago se poveća kiselost sira koja povoljno utiče na ukus belmuža.

Ovako pripremljen sir se iz sirskog platna prebacuje u duplikator za pripremu belmuža, odnosno za topionik za topljenje sira.

7.5. Topljenje sira

Duplikator za pripremu belmuža je posedno konstruisan sud zapremine 80 litara sa duplim zidom izrađen od nerđajućeg čelika- prohroma. U centar suda je postavljen mešač. Mešač je preko reduktora na vrhu povezan sa elektromotorom za pokretanje mešalice. Na centralnom cevastom delu mešača pričvršćeni su ramovi četvrtastog oblika sa nosačima na čijim krajevima je pričvršćena silikonska prehrambena guma. Guma onemogućava prihvatanje mase za zidove i dno suda i zagorevanje belmuža. Duplikator je obezbeđen i termostatom koji kontroliše rad električnih grejača i omogućava zagrevanje trmičkog ulja u duplom dnu suda. Temperatura se podešava preko digitalnog termometra u intervalima od po jednog stepena celzijusa.

U duplikatoru se sir topi. Početna temperatura topljenja sira u duplikatoru za pripremu belmuža se kreće od 145-155 °C. U toku topljenja sira sir se topi do momenta kada se nalazi u potpuno tečnoj fazi bez prisustva sirmih grudvica, tako da podseća na mleko od kojeg je nastao. U ovom momentu se uključuje mešač duplikatora koji se do kraja procesa pripreme više ne isključuje. Mešanjem tačne mase sitne se sve ventualne grudvice od sira i sprečava se prihvatanje mese za zidove i dno suda-duplikatora.

7.6. Soljenje i dodavanje brašna

U duplikatoru se sir lagano zagreva i topi. Kada se sir istopi i dostigne željenu viskoznost koja izgledom podseća na mleko od koga je sir i nastao, dodaje se brašno i kuhinjska so. Kuhinjska so se dodaje u koliočini od 1.5- 2% od količine sira upotrebljenog u

pripremi belmuža. Nakon dovadavanja soli, dodaje se pripremljeno kukuruzno i pšenično brašno.

Brašno koje se koristi u pripremi svrlijiškog belmuža, takođe, potiče sa ovih prostora, odnosno sa područja opštine Svrliž. Kukuruzno brašno se dobija od zrna belog kukuruza tvrdunca koji se gaji na oranicama svrlijiških sela i melje na vodeničnom kamenu. Pšenično brašno potiče od meljave celog pšeničnog zrna koje se takođe proizvodi u ovom kraju.

U otopljeni sir brašno se dodaje rukom u nekoliko navrata. Postepeno dodavanje («soljenje») brašna u otplijenu masu neophodno je kako bi se izbeglo stvaranje grudvica od brašna. Količina brašna koja se koristi u pripremi svrlijiškog belmuža je najviše 15% od mase sira od koga se belmuž priprema. Mlekara Aeckoop za pripremu svrlijiškog belmuža koristi do 5% belog kukuruznog brašna i do 10% pšeničnog brašna.

7.7. Ukuvavanje svrlijiškog belmuža

Nakon dodavanja brašna temperatura duplikatora se poveća za oko 10-15 °C i nastavlja se sa daljim ukuvavanjem uz neprekidno mešanje.

Proces ukuvavanja svrlijiškog belmuža traje sve do momenta kada se iz mase počne da odvaja rastopljena mlečna mast. Sa odvajanjem mlečne masti proces pripreme nije gotov, već se sačeka da se masa koja «pliva» u mlečnom masi počne kompaktno da okreće po dnu suda. U nardu se koristi izraz da se belmuž «okrene». Zbog toga se i svrlijiški belmuž proizvodi od sira dobijenog od neobranog mleka sa većim procentom mlečne masti, odnosno punomasnog sira. U trenutku kada celokupna masa kompaktno «pliva», odnosno «okreće se» po dnu suda belmuž je spreman za konzumiranje ili pakovanje.

Pripremljen belmuž se izručuje iz duplikatora, koji ima mogućnost kipovanja, u prihvativi sud i pakuje u odgovorajuću ambalažu.

7.8. Pakovanje

Svrlijiški belmuž se u mlekari Aeckoopa pakuje u PVC posude od PP (polipropilen) plastike koja je otporna na visoke temperature i može da se koristi za pakovanje hrane, a težina upakovanog belmuža iznosi 100 i 200 grama.

Nakon rashlađivanja upakovanog belmuža, proizvod se, do isporuke kupcima, lageruje u rashladnoj komori na temperaturi od +4 do +8 stepeni.

8. Posebna svojstva svrlijiškog belmuža

Na osnovu člana 155. i 156. Pravilika o kvalitetu i drugim zahtevima za mleko, mlečne proizvode, kompozitne mlečne proizvide i starter kulture («Službeni list SRJ», br. 26/2002), svrlijiški belmuž, na osnovu fizičko-hemijskih svojstava, svrstava se u grupu punomasnih topljenih sireva za rezanje sa najmanje 48% suve materije. Spada u grupu topljenih sireva jer su dodaci (brašno) u količini do, odnosno ispod 20% u odnosu na neto masu proizvoda.

Svrlijiški belmuž je žuto-bele boje, meke (testaste) ujednačene koezistencije, bez grudvica sa rastopljenom mlečnom masti žute boje u kojoj se smesa nalazi. Ima prijatan, karakterističan blago nakiseo ukus i prijatan miris na sveži mladi sir, a u ustima se oseća blaga nota belog kukuruznog i pšeničnog brašna. Neznatno je rastegljiv i toljiv u ustima. Služi se kao toplo predjelo, odnosno kao glavno jelo.

8.1. Osobevnosti mleka-sira

Osnovne karakteristike mleka, hemiski sastav, ukus i miris, uslovljeni su prvenstveno hranom koja životinja koristi u svojoj ishrani. Na kvalitet mleka, pored fenotipa, utiče i genotip životinja, odnosno rasa gajenih grla. Na ovom području se gaje domaća goveda u tipu simantala i svrlijiški soj ovaca. Ovaj tip gajenih grla u potpunosti omogućava optimalno iskoriščavanje prirodnih potencijala i preduslova ovog kraja u dobijanju visoko vrednih mlečnih proizvoda.

Kao što je već rečeno u postupku proizvodnje belmuža, njegove karakteristike uslovljene su kvalitetom sirovina od kojih se dobija, prvenstveno sira, odnosno mleka koji je i glavni sirovinski sastojak belmuža.

Mleko grla napasanih na planinskim proplancima se koristi u svom prirodnom («sirovom») stanju, sa većim prosečnim sadržajem mlečne masti, koja daje posebna svojstva i prepoznatljiv ukus svrlijiškom siru, odnosno svrlijiškom belmužu koji se od njega priprema. Veći udeo procenta mlečne masti u siru uslovljava i veći procenat sadržaja suve materije

svrliškog belmuža (od zakonski propisanog) što dokazuje ovu konstataciju o specifičnim svojstvima i ukusu svrliškog belmuža.

Tabela. Prikaz rezultatata analiza svrliškog belmuža

Vrsta proizvoda	Opis analize	Zakonski propis	11.05.2009.	27.08.2008.	27.06.2008.	27.05.2008	26.03.2008.
Svrliški belmuž	suva materije	Min 48 %	63,32 %	51,69%	50,63 %	49,17%	57,52%
	mlečne masti u suvoj matriji		54,45 %		46,11%	45,92%	45,38%
sir	suva materije	Min 45%			51,24%	51,52%	52,33%
Sirovo mleko	mlečne masti u suvoj matriji	Min 3,2%		3,8%	4,0%	4,0 %	

Takođe, pozitivan uticaj na specifičan i prepoznatljiv ukus svrliškog belmuža imaju i mirisne trave sa livada i planinskih pašnjaka koje grlo konzumira. Za prirodne pašnjake I travnjake, sa područja pripreme svrliškog belmuža, karakterističan je posebno visok udeo zeljanica, koje po svojim botaničkim karakteristikama, kao uslovno korisne i lekovite, daju idealan odnos zelene mase za ispašu stoke I konzervisanje. S tim u vezi, je i visok kvalitet mleka grla napasanih na ovim pašnjacima. Pored svog blagotvornog delovanja na sastav i kvalitet proizvoda (meso i mleko), leko bilje, ima vrlo veliki uticaj i u očuvanju dobrog zdravlja životinja. Na osnovu iskustva, smatra se da u ishrani stoke, napasane na obroncima svrliških planina, učestvuje preko 140 različitih vrsta trava, leptirnjača, leko bilja i dr., čime su i uslovljena specifična svojstva mleka, odnosno mlečnih proizvoda ovog kraja.

8.2. Osobenosti brašna za pripremu belmuža

Pored mleka, odnosno sira, i brašno utiče na specifičan ukus svrliškog belmuža.

Brašno za pripremu svrliškog belmuža potiče sa prostora na kome se vrši priprema ovog proizvoda. Sa određenim seoskim domaćinstvima mlekara ima ugovorni odnos o snabdevanju i isporuci kukuruznog i pšeničnog brašna za pripremu belmuža. Pšenično brašno se proizvodi u ataru sela Đurinca na parcelama Todorović Mileta. Beli kurkuruz za dobijanje

belog kukuruznog brašna proizvodi se na imanju vlasnika Milosavljević Vlade iz sela Crnoljevica. Meljava brašna se obavlja u mlinu u Svrlijigu, nakon čega se vrši kontrola fizičko hemijskih osobina brašna i proverava njegova zdravstvena ispravnost za korišćenje u ljudskoj ishrani.

Organizacija proizvodnje kukuruzom i pšenice koji se gaje na ovom području je uglavnom tradicionalna. Za zaštitu useva od korova vrlo retko se koristi hemijska zaštita već se kukuruz okopavanjem «čisti» od korova. Gajeni na većoj nedmorskoj visini, u uslovima niske invazije uzročnika bolesti, u područjima gde se kao dubrivo koristi uglavnom stajnjak uz ograničenu upotrebu mineralnih dubriva, zrna kukuruza i pšenice se odlukuje odličnim kvalitetom i dobrom meljivim osobinama.

Gajeni na ovakav način pokazuju određena specifična svojstva koja takođe uzrokuju specifičan ukus svrljiškog belmuža u čijoj pripremi se koriste. Ova specifična svojstva i osobine posebnog kvalitata potvrđuje i analiza kukurnog brašna od zrna kukuruza sa ovog područja, koje u svom sastavu od maksimalnih 4% masti ima 3.83 % sadržaja masti. Ovako visok ideo masti u zrnu kukurza se pozitivno odražava na ukus, organoleptiča i snezorna svostva sa naglašenom «mekoćom» pri konzumaciji svrljiškog belmuža. (Prilog: Izveštaji o ispitivanju namirnica br. 1356 od 04.05.2009. god. za kukuruzno belo brašno iz sela Crnoljevica, sa svrljiškog područja pripreme belmuža urađene od strane sertifikovane labaratorije Instituta za javno zdravlje Niš).

Pšenično brašno, koje se gaji na prostoru pripreme belmuža, odlikuje se osobinama koje su poželjne u pripremi belmuža. Dobre meljive osobine, svojstven miris i sladunjav ukus koji su karakteristični za mlinske proizvode tipa 400 (Prilog Izveštaj o ispitivanju namirnica br. N-1889 za pšenično brašno iz sela Durinca, sa svrljiškog područja pripreme belmuža urađene od strane sertifikovane labaratorije Instituta za javno zdravlje Niš).

8.3. Razlike svrljiškog belmuža u odnosu na druge slične proizvode

Osobenosti u načinu pripreme i uskusu svrljiškog belmuža, u donosu na pripremu sličnih proizvoda u okolnim područjima, se ogledaju u načinu pripreme sirovine-sira koji se koristi u njegovoj pripremi. Za slične proizvode u koriste se i različiti nazivi poput- belmuš i sl.

Za pripremu svrljiškog belmuža, koristi se mladi sir sa vrlo malim stepenom kiselosti, što mu daje blago nakiseo ukus i gotovo neprimetnu žilavost (rastegljivost-plastičnost) mase.

U okolnim područjima (staroplaninskom delu) mladi sir se u vremenu najmanje 24 sata drži na povećanoj temperaturi od oko 30-40 C najčešće u blizini izvora toplote (šporeta). «Sušenjem» sira postiže se veća kiselost i žilavije sirno testo. Belmuž pripreman od ovakvog sira je kiselijeg uskusa, končast i rastegljiv poput «gume za žvakanje» zbog izmenjenih osobina belančevina sira-kazeina.

9. Obim proizvodnje svrljiškog belmuža

Mlekari Aeckoop iz Svrlijiga je Rešenjem Ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva data saglasnost na tehičko-tehnološku dokumentaciju proizvodnog pogona zanatske radionice za preradu mleka i izradu specijaliteta kapaciteta 2000 litara mleka dnevno, od kojih se 500 litara mleka dnevno koristi u proizvodnji svrljiškog belmuža. Ovo odgovara proizvodnji od oko 50 kg belmuža na dan.

Proizvodnja belmuža u mlekari Aeckoop u Svrlijigu iznosi oko 18000 kg svrljiškog belmuža godišnje, što je u skladu sa projektnom dokumentacijom i izdatim odobrenjima nadležnih institucija.

10. Obeležavanje proizvoda:

Proizvod se obeležava sa: topljeni sir «SVRLJIŠKI BELMUŽ»

11. Pravo korišćenja imena

Pravo korišćenja oznake geografskog porekla, odnosno imena svrljiški belmuž, imaju svi uredno registrovani preradivači mleka i proizvođači mlečnih proizvoda (topljenih sireva) koji podnesu i prizna im se status ovlašćenih korisnika imena porekla u skladu sa odredbama Zakona o geografskim oznakama porekla («Službeni list SRJ», br. 15/95).

12. Prava i obaveze

Samo lica kojima je priznat status ovlašćenih korisnika imena porekla, odnosno geografske oznake, svrljiški belmuž, i koja su upisana u odgovarajući registar imaju pravo da oznaku koriste za obeležavanje svojih proizvoda, a u skladu sa članom 42. Zakona o geografskim oznakama porekla («Službeni list SRJ», br. 15/95).

Obaveze ovlašćenih korisnika proističu iz člana 41. Zakona o geografskim oznakama porekla («Službeni list SRJ», br. 15/95).

13. Pravilnici na osnovu kojih se kontroliše kvalitet proizvoda

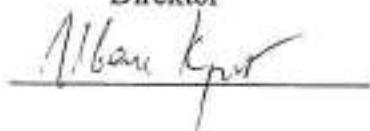
Proizvodnja proizvoda se obavlja po proizvođačkoj specifikaciji mlekare, a kontrola kvaliteta proizvoda se sprovodi u akreditovanim labaratorijama na osnovu odredbi:

1. **Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za mleko, mlečne proizvode, kompozitne mlečne proizvode i starter kulture** («Službeni list SRJ» br. 26/2002), članovi 154. do 161. Pravilnika koji se odnose topljeni sir.
2. **Pravilnik o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu** ("Sl. list SRJ", br. 26/93, 53/95 i 46/2002) član 27. Pravilnika
3. **Pravilnik o metodama uzimanja uzorka i metodama hemijskih i fizičkih analiza mleka i proizvoda od mleka** ("Sl. list SFRJ", br. 32/83) razdeo VI Pravilnika
4. **Pravilnik o kvalitetu žita, mlinskih proizvoda, testenina I brzo smrznutih testa** ("Sl. list SRJ" br. 52/95)

Elaborat izradio



Direktor



UGOVOR O OTKUPU PŠENICE

br. 61/09

Zaključen između:

1. prodavca Todorović Milet iz s. Đurica, opština Sviljig,

JMBG 1612947731016, s jedne strane,

2. kupca: OZZ "AECKOOP" iz Sviljiga, kojeg zastupa direktor Ivana Krstić, s druge strane.

Ugovorne strane su se sporazumele o sledećem:

Član 1.

Prodavac, se obavezuje da proda kupcu pšenicu iz sopstvene proizvodnje i proizvedenu na vlastitim parcelama u ataru sela u kome živi, a ovaj da kupi ponuđenu količinu pšenice ponuđene od strane prodavca.

Član 2.

Kupoprodajna cena obostrano je ugovorena između prodavca i kupca i to: 9.5 dinara po kg menjaće se u skladu sa promenama otkupne cene na okolnom tržištu.

Član 3.

Prodavac se obavezuje da predstavi robu isporuči u skladu sa ugovorenim kvalitetom i atributima, a takođe i u kolicini kako je u čl. 1, ovog ugovora dogovoren.

Član 4.

Obostranim sporazumom ugovornih strana dogovoren je da se kvalitativan i kvantitativan prijem robe ima izvršili na licu mesta prijema pšenice, preko ovlaštenog lica kupca.
Po izvršenom prijemu i preuzimanju pšenice, otpada svaki prigovor na kvalitet i kvantitet robe od bilo koje ugovorne strane, izuzev ako se radi o nevidljivim manama.

Član 5.

Kupac se obavezuje da za kupljenu robu prodavcu isplati ukupnu cenu u roku od 30 dana od prijema, a ako to ne učini, obavezuje se da prodavcu plati kamatu po stopi od 5% od vrednosti robe do isplate.

Član 6.

Ugovorne strane su se saglasile i prihvatile da za sve ono što nije u ovom ugovoru predviđeno, važice propisi iz Zakona o obligacionim odnosima.

Član 7.

Za sporove koji eventualno nastanu između ugovornih strana bice nadležan sud prema sedištu kupca.

Član 10.

Ovaj ugovor je sačinjen u četiri istovetna primerka od kojih svaka zadržava po dva primerka.

Dana 01.01.2009. u Sviljigu

ZA KUPCA,

Ivana Krstić

ZA PRODAVCA
direktor,

Ivana Krstić

UGOVOR O OTKUPU BELOG KUKURUZA

br. 5/09

Zaključen između:

1. prodavca Milosavljević Vlade iz s. Crnoljevice, opština Sviljig,

JMBG 2912967731028, s jedne strane,

2. kupca: OZZ "AECKOOP" iz Sviljiga, kojeg zastupa direktor Ivana Krstić, s druge strane.
Ugovorne strane su se sporazumele o sledecem:

Clan 1.

Prodavac, se obavezuje da proda kupcu beli kukuruz iz sopstvene proizvodnje i proizvedenu na vlastitim parcelama u ataru sela u kome živi, a ovaj da kupi ponuđenu količinu kukuruza ponuđene od strane prodavca.

Clan 2.

Kupoprodajna cena obostrano je ugovorena između prodavca i kupca i to: 15.5 dinara po kg menjaće se u skladu sa promenama otkupne cene na okolnom tržištu.

Clan 3.

Prodavac se obavezuje da prodatu robu isporuci u skladu sa ugovorenim kvalitetom i atributima, a takođe i u kolicini kako je u cl. 1. ovog ugovora dogovoren.

Clan 4.

Obostranim sporazumom ugovornih strana dogovoren je da se kvalitativan i kvantitativan prijem robe ima izvršili na licu mesta prijema kukuruza, preko ovlaštenog lica kupca.
Po izvršenom prijemu i preuzimanju kukuruza, otpada svaki prigovor na kvalitet i kvantitet robe od bilo koje ugovorne strane, izuzev ako se radi o nevidljivim manama.

Clan 5.

Kupac se obavezuje da za kupljenu robu prodavcu isplati ukupnu cenu u roku od 30 dana od prijema, a ako to ne ucini, obavezuje se da prodavcu plati kamatu po stopi od 5% od vrednosti robe do isplate.

Clan 6.

Ugovorne strane su se saglasile i prihvatile da za sve ono što nije u ovom ugovoru predvideno, važeće propisi iz Zakona o obligacionim odnosima.

Clan 7.

Za sporove koji eventualno nastanu između ugovornih strana bice nadležan sud prema sedištu kupca.

Clan 10.

Ovaj ugovor je sacinjen u četiri istovetna primerka od kojih svaka zadržava po dva primerka.

Dana 01.01.2009. u Sviljigu

ZA KUPCA,

Ivana Krstić

ZA PRODAVCA

direktor,

Vlade Milosavljević



INSTITUT ZA JAVNO
ZDRAVLJE NIŠ

INSTITUT ZA JAVNO ZDRAVLJE NIŠ
CENTAR ZA HIGIJENU I HUMANU EKOLOGIJU
Telefon: 018/226-448, 226-384, Tel./Faks: 018/233-587; Poštanski fah 39
e-mail: higijena@izjz-nis.org.yu
Bulevar dr Zorana Đindića 50, 18000 Niš, Srbija



ATC
01-147

AKREDITOVANA
ЛАБОРАТОРИЈА
ЗА ИСПИТИВАЊЕ
SKP1 DOITEC 17025-2006

Strana:

1/3

IZVEŠTAJ O ISPIТИВАЊУ НАМИРНИЦА BR. N-1889

Narucilac ispitivanja	OZZ „AECKOOP..”
Adresa	Radetova 20, Svilajg
Osnov ispitivanja:	Zahtev
Uzorak (vrsta)	Pšenično brašno
Proizvodač	s. Đurinac, Svilajg
Lokacija uzorkovanja:	OZZ „AECKOOP..”, Radetova 20, Svilajg
Datum i vreme uzorkovanja:	28.05.2009. god.
Uzorak uzeo	Stranka
Opis uzorka na prijemu:	Uzorak je u ambalaži stranke pvc kesa
Stanje uzorka na prijemu:	Uzorak zadovoljava po U.P. 06.2
Ostali podaci o uzorku:	
Zahtevani ispitivanja:	Pregled na kvalitet
Datum i vreme prijema uzorka:	28.05.2009 god. 11 ³⁰
Datum izdavanja izveštaja o ispitivanju:	05.06.2009.



(Pređ. dr Dušica Stojanović)

Izjava:

1. Ova izveštaj o ispitivanju se odnosi samo na ispitivani uzorak.

2. Izveštaj je ne smi umnožavati, prenositi, celim ili u skladu sa U.P.Z. 308.

OB-04A

REZULTATI FIZIČKO-HEMIJSKOG ISPITIVANJA

Broj N: 1889
Dan: 04.06.2009

VLAJNOCNO BRASNO

Ispitano u skladu sa:

Pravilnikom o kvalitetu žita, miljsku preizvedu, testenina i brze sumpornih testa Sl. list SFRJ 52/93.

Senzorna ispitivanja:

Metoda ispitivanja: DM 10*

U slatkim brasnima je bele žute boje karakterističnog izgleda i konzistencije, bez građevica. Pod prstom se osedaju u nosni delići, karakteristični za milinske proizvode. Svojstvenog je mirisa sličnog slatkovca i bez vidljivih zadržki primera.

Pripremata	Iedinica mере	Metoda ispitivanja	Propisane vrednosti	Rezultati
EVALUET				
Voda	%	Sl.list SFRJ br. 71/88 metoda 1.8	max 15	14,67
Popar	%	Sl.list SFRJ br. 74/88 metoda L10		0,30
Popar (računat na suvu materiju)	%	Sl.list SFRJ br. 74/88 metoda L10		0,38
Kisefinski stepen		Sl.list SFRJ br. 74/88 metoda L16		1,9

* Metoda ispitivanja van obima akreditacije

MIŠLJENJE O REZULTATIMA ISPITIVANJA

Rezultati su USAGLAVENI za zahtevane Pravilnika i propisanom vrednoscu za sadržaj vlaže

SLATKINA: Sadržaj popara računatog na suvu materiju odgovara preizvodnji tipa 400.

Ispitivanje izvršio:
[Handwritten signature]



Sef Odjeljenja za sanitarnu hemiju
[Handwritten signature]
Dipl. hem. Slobodan Stanković
specijalista toksikologije



INSTITUT ZA JAVNO ZDRAVLJE NIŠ
CENTAR ZA HIGIJENU I HUMANU EKOLOGIJU
Telefon: 018/ 226-448, 226-384; Tel/faks: 018/233-587; Poštanski fah 39;
e-mail: izzz-nis@bankerinter.net
Bulevar dr Zorana Đindića 50, 18000 Niš, Srbija

Strana: 3/3

STRUČNO MIŠLJENJE

NA OSNOVU IZVEŠTAJA O ISPITIVANJU BR. N-1889 ZA ANALIZIRANI UZORAK

Uzorak: Pšenično brašno.

Na osnovu dobiženih rezultata datih u izveštaju o ispitivanju br. N-1889, pregledan uzorak namirnice je ZDRAVSTVENO ISPRAVAN prema Zakonu o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmete opšte upotrebe (Sl. list SFRJ br 53/91, Sl. list SRJ br 24/94, 28/96, 37/2002) sa aspektom ispitivanih parametara.

Datum izdavanja izveštaja: 05.06.2009.

LEKAR SPESIALISTA HIGIJENE

Dr. LAZAR BOŠKOVIC

specijalista
higijene

OB 997 A

... оверенны при таком представлении, когда не имеется
... сего документа — для этого — необходимо
... от уполномоченного СФСР в АССР
... сектора ГДР 1964 г.
... Граждане и гражданки СФСР при въезде в АССР
... въезд в АССР 1964 г. въезд в АССР въезд
... там ОЗАИ и на въезде паспорт
... мониторинг
... Освобождено также у следующих членов 1964 г.
... ОЗАИ.

от 1964 г.
от 1964 г.





INSTITUT ZA JAVNO
ZDRAVLJE NIŠ

INSTITUT ZA JAVNO ZDRAVLJE NIŠ
CENTAR ZA HIGIJENU I HUMANU EKOLOGIJU
Telefon: 018/226-448, 226-384, Tel./Faks: 018/233-587; Poštanski fah 39
e-mail: higijena@izjz-nis.org.yu
Bulevar dr Zorana Dindića 50, 18000 Niš, Srbija



Strana:

IZVESTAJ O ISPEТИВАЊУ НАМЕРНИЦА БИС N. 1356

Naručilac ispitivanja:	OZZ „AECKOOP“
Adresa:	Radečeva 20, Srbija
Osnov ispitivanja:	Zahtev
Uzorak uzrata:	Kukuruzno brašno – od belog kukuruza
Proizvodac:	Porečko selo Črnohević
lokacija uzorkovanja:	OZZ „AECKOOP“ Radečeva 20, Srbija
Vrijeme uzorkovanja:	23.04.2009. god.
Uzorak uzeo:	Stranka
Opis uzorka na prijemu:	Uzorak je u ambalaži stranke pvc kesa
Stanje uzorka na prijemu:	Uzorak zadovoljava po GP 06/2
Dodataci podaci o uzorku:	
Zahtevana ispitivanja:	Pregled na kvalitet
Datum i vreme prijema uzorka:	23.04.2009. god. 10:40
Datum izdavanja izvještaja o ispitivanju:	04.05.2009.

NAČELNIK CENTRA ZA HIGIJENU
I HUMANU EKOLOGIJU



Pravila:

1. Povoljni izveštaj se odobrava samo na ispitivani uzorak.
2. Izveštaj ne može upotrebjavati deozvu u celini ili u delovima.

GB 0404



INSTITUT ZA JAVNO
ZDRAVLJE NIŠ

INSTITUT ZA JAVNO ZDRAVLJE NIŠ
CENTAR ZA HIGIJENU I HUMANU EKOLOGIJU
Telefon: 018/226-448, 226-384, Tel./Faks: 018/233-587; Poštanski fah 39
e-mail: higijena@izjz-nis.org.yu
Bulevar dr Zorana Đindića 50, 18000 Niš, Srbija



Strana: 2/2

REZULTATI FIZIČKO-HEMIJSKOG ISPITIVANJA

Broj: N-1356

Datum: 30.04.2009

Uzorak:

Kiselinno brašno – od belog kultiviranog

Ispitano u skladu sa:

Pravilnikom o kvalitetu žita, mlinarskih proizvoda, sestenica i brzo smrznutih testa Št. list SFRJ 51/95

Sadržajna ispitivanja:

Masna ispitivanja: DM 10°

Uzorak brašna je izrem boje, karakterističnog izgleda i konzistencije, bez granulica. Pod prstima se osećaju znasti deficita, karakteristični za mlinarske proizvode. Švojstvenog je mirisa, ukusa, bez gorčine i bez vidljivih stranih primesava.

Parametar	Jedinica mere	Metoda ispitivanja	Propisane vrednosti	Rezultat
EVALUET				
Masni	%	Št.list SFRJ br. 74/88 metoda L15	max 4	3,83
Kiselinski stepen		Št.list SFRJ br. 74/88 metoda L16	max 4	3,5

Metoda ispitivanja van obima akreditacije

NIŠLJENJE O REZULTATIMA ISPITIVANJA

Rezultati su USAGI AŠENI sa propisanim vrednostima.



Ispitivanja izvršio:
Slobodan Šimović

Šef Odjeljenja za sečernu hemiju

Dipl. hem. Slobodan Šimović
specijalista toksičologije



INSTITUT ZA JAVNO ZDRAVLJE NIŠ
CENTAR ZA HIGIJENU I HUMANU EKOLOGIJU
Telefon: 018/226-448, 226-384; Tel/faks: 018/233-587; Poštanski fah 39;
e-mail: izzz-nis@bankerinter.net
Bulevar dr Zorana Dindića 50, 18000 Niš, Srbija

Strana: 3/3

STRUČNO MIŠLJENJE

**NA OSNOVU IZVEŠTAJA O ISPITIVANJU BR. N-1356
ZA ANALIZIRANI UZORAK**

Uzorak: Kukuruzno brašno – od belog kukuruza

Na osnovu dobijenih rezultata datih u Izveštaju o ispitivanju br. N-1356 pregledanu uzorku namirnice je **ZDRAVSTVENO ISPRAVAN** prema Zakonu o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe (Sl. list SFRJ br. 53/91; Sl. list SRJ br. 24/94, 28/96, 37/2002) sa aspekta ispitivanih parametara.

Datum izdavanja izveštaja: 04.05.2006.

LEKAR SPECIJALISTA ZA HIGIJENU
Mr sc. dr. **KONSTANTINA LAZAREVIĆ**
specijalista higijene



Службени датум: 09.09.1945. Овај преслав је уважавајући
својим, споменим-простим пријатељом, који је погинуо
од српским — чакашким — снажним —

на учитељском фармацевту а —

јестој ОД 112 табика.

Говори да овим подношени је у свакосу на

т. Тер. бр. 112 издаје ОД-е Садаш чи
јач. 112 УВАТ и да затим издаје
подизајници
Пријатељски тиме у смислу чи- 112

УВАТ.

Редовни

09.09.1945. М.