



РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛКТУАЛНУ СВОЈИНУ

Број: 2160/11 Г-02/09/15

Датум: 12.05.2011. године

4-2/1 ЗД

Завод за интелектуалну својину, на основу надлежности из члана 12. Закона о министарствима („Службени гласник Републике Србије“ бр. 16/2011) решења о преносу овлашћења бр. 4/495 од 30.03.2010. године и чл. 9., 26., 27. и 30. Закона о ознакама географског порекла (“Службени гласник РС” бр. 18/2010), члана 192. ст.1. Закона о општем управном поступку (“Службени лист СРЈ” бр. 33/97 и 31/2001 и „Службени гласник РС“ бр 30/2010) и Тар. броја 107. Закона о изменама и допунама закона о републичким административним таксама („Службени гласник РС“, бр. 5/2009) од 22.01.2009. године, решавајући у поступку регистрације имена порекла на основу пријаве бр. 5045/09 Г-02/09 од 27.11.2009. године “ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР“, коју је поднело Удружење Лесковачки ајвар, Стојана Љубића 12, 16000 Лесковац, доноси

### РЕШЕЊЕ

**РЕГИСТРУЈЕ СЕ** ознака географског порекла “ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР” као **ИМЕ ПОРЕКЛА** за ајвар произведен на традиционални начин, црвене боје својствене сорти паприке од којих се производи, карактеристичног укуса и ароме печене и упржене црвене паприке, без страних мириса и укуса, нељут или љут са минималним садржајем суве материје од 15%, мазиве конзистенције, уједначене густине и без издвајања течности са максимално 7% јестивог уља са 2% винског или јабуковог сирћета, до 3% шећера до 2% соли, без садржаја конзерванса, који потиче са дефинисаног подручја Јабланичког округа, а по поступку производње и карактеристикама које су наведене у Елаборату о заштити географског порекла производа “ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР”.

Ово име порекла биће уписано у Регистар географских ознака порекла под бројем 56.

### Образложење

Удружење Лесковачки ајвар, Стојана Љубића 12, 16000 Лесковац, поднеском бр. 5045/09 Г-02/09 од 27.11. 2009. године поднело је пријаву за регистровање имена порекла са доказом о плаћеној такси и затражило да се у Регистар географских ознака порекла упише име порекла „ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР“. Увидом у поднету пријаву бр. 5045/09 Г-02/09, за регистровање имена порекла - Елаборату о заштити географског порекла производа „ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР“ утврђено је да производ који носи наведено име порекла има следеће карактеристике: произведен је на традиционални начин, од прописаних сорти црвене паприке чији су плодови правилно развијени, крупноће преко 13 cm, по облику пљоснати са две, највише три равне стране, има црвену боју, са карактеристичним укусом и аромом на печене и упржене црвене паприке, без страних мириса и укуса, нељут или љут са минималним садржајем суве материје од 15%, мазиве конзистенције, уједначене густине и без издвајања течности са максимално 7%

јестивог уља са 2% винског или јабуковог сирћета, до 3% шећера до 2% соли, без садржаја конзерванса.

Поменути елаборатом и пријавом имена порекла је утврђено да редовну контролу квалитета и процеса производње са именом порекла "ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР" врши ЈУГОИНСПЕКТ БЕОГРАД, ДРУШТВО ЗА КОНТРОЛУ КВАЛИТЕТА И КВАНТИТЕТА РОБЕ А.Д. Завод „Топчидер“ Лабораторија за испитивање квалитета и здравствене исправности производа, 11000 Београд, Теодора Драјзера 11.

Завод је утврдио да је пријава Г-02/09 уредна у смислу чл. 26. ст. 1. Закона о ознакама географског порекла. Чланом 27. истог Закона, прописано је да је Завод дужан да прибави мишљење од надлежног органа о испуњености услова за регистравање имена порекла. Завод је доставио дана 26.04.2011. године, под бројем 1925/11 Г-02/09/13, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије као надлежном државном органу Елаборат о заштити географског порекла производа „ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР“ ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистравање имена порекла.

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије својим дописом бр. 320-06-00874/20011-08 од 04.05.2011. године који је примљен у Заводу за интелектуалну својину дана 11.05.2010. године и заведен под бројем 2160/11, обавестило је Завод да је достављени елаборат размотрен и да на исти нема примедби.

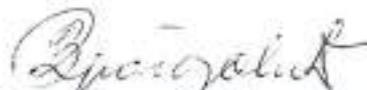
На основу предходно изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

Такса за ово решење плаћена је у износу од 5000,00 динара по Тарифном броју 107. Закона о изменама и допунама закона о републичким административним таксама („Службени гласник РС“, бр. 5/2009) од 22.01.2009. године.

#### Поука о правном леку:

Против овог решења може се изјавити жалба Влади Републике Србије у року од 15 дана од дана пријема решења. Жалба се предаје Заводу за интелектуалну својину, у два примерка, уз доказ о уплати административне таксе у износу од 320,00 динара.

Руководилац групе за дизајн  
и ознаке географског порекла

  
Зоран Драгојевић, дипл. правник

#### Доставити:

- подносиоцу пријаве преко пуномоћника,  
Владимира Бојовића,  
Жикице Јовановића Шпанца 30,  
16000 Лесковац
- писарници Завода

Адреса: Кнегиње Љубице бр.5, 11000 Београд, Телефон: 2025-957, факс: 311-23-77

E-mail: zis.@ zis.gov.rs

www.zis.gov.rs

УДРУЖЕЊЕ ЛЕСКОВАЧКИ АЈВАР



# ЕЛАБОРАТ имена порекла

ПРОИЗВОД :

ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР



Лесковац, 2009. године

## УВОД

У последње време се води некорисна и непотребна дискусија око доказивања ко је творац ајвара као деликатесног, атрактивног и све више траженог производа на светска и европска тржишта. Наиме, ајвар може да се користи као намаз на свежем или препеченом хлебу (гост); користи се као самостални или са другим сланим намазима (маргарин); може да се сервира (као прелив) производима који су богати протеинима (месо), као један материјала за нељуту или љуту пицу, може да буде један од састојака готовог јела (нпр. пржена комбинација: сушено месо, јаја и ајвар) и сл. Дакле, намена је разноврсна и широка тако да није ни чудо што све више постаје тражена намирница у различитим кухињама света, чак и оних које га нису традиционално користиле.

Са становишта језика, сматра се да термин ајвар потиче од турске речи «havyar». Овим термином је називана слана икра која је служена (коришћена) као специфичан и веома цењен намаз или прелив уз различита јела. Претпоставка је да је ово корен за називе нова два цењена намаза: кавијар, али у ширем смислу и за ајвар. То је још једна веза између овог производа (ајвар) и пута којим је паприка пренета са Истока на Балкан.

Без обзира када је и где први пут припремљен, јасно је да ајвар могу да производе само они народи (људи) који имају велику продукцију и знатне тржишне вишкове паприке.

Паприка, као уосталом и друго поврће, спада у лакокварљиве намирнице тј. веома брзо губи употребну (нутритивну) вредност услед сопственог дисања и деловања микроорганизама. Због тога је, уколико велика количина плодова остане непродата, неопходно и свакако најједноставније или најцелисходније да се та паприка самеле и укува. Загревањем се инактивишу ензими плода, али и микроорганизама који се на њему налазе (принцип термоабиозе). С друге стране, активност воде се доводи на ниво када плесни које би накнадно доспеле на површину немају основни услов за свој развој (принцип ксероанабиозе). Тиме се спречава квариње и евентуално тровање храном услед стварања различитих микотоксина. Свакако, ксероанабиоза није потпуна па се производ допунски штити различитим хемијским препаратима (хемоанабиоза) или све више топлотом (термоабиоза - пастеризација).

С временом је утврђено да се добија далеко укуснији и мазивији производ ако се претходно паприка испече и ољушти. Печењем се формирају посебне супстанце које производу дају специфичну арому и укус. С друге стране, механичка својства целулозне pokožице су сасвим другачија од структуре мезокарпа. Зато је укувана маса после љуштења много хомогенија и мазивија. Када је било на располагању и довољно биљног уља, онда се прешло на производњу упрженог ајвара – уместо да се кува у сопственом соку сада се додаје мала (унапред утврђена) количина уља чиме се још више утиче на ароматски комплекс, или што је можда важније на сјајну боју и мазиву конзистенцију. То је и била сврха

кулинарске употребе овог производа. На крају, не мање битно је и што унета масноћа (уље) утиче на знатно побољшање ароме и укуса и ситости онога који конзумира ајвар, као и на енергетску вредност тј. унос енергије.

Познато је и очигледно да постоје на десетине различитих рецептура и технолошких варијетета у поступку производње.

Тако се може користити свежа, непечена и нељуштена паприка која се само сече или меље, а затим укувава до одређеног садржаја суве материје тј. до жељене конзистенције.

Паприка може да се прво термички третира и то влажном или сувом топлотном обрадом – да се бари или пече. На тај начин долази до испаравања воде из мезокарпа. Настала пара ствара надпритисак који подиже покожницу од мезокарпа, те се целулозни егзокарп лако одвоја од мезокарпа.

С друге стране, део паприке се може заменити мрквом или плавим патлиџаном. Мрква увећава садржај каротена, а патлиџан поправља минерални састав – пре свега веома важан однос калијума и натријума. У сваком случају утичу на нутритивну вредност будућег готовог производа. Ипак, ова супституција и није обавезна, мада свакако утиче на општи квалитет, пре свега арому и укус. Може се користити и неко средство за везивање воде како би се добила мазива конзистенција. Тиме се знатно смањује време кувања чиме се остварује уштеда енергије, заштита термолабилних витамина (витамин Це, у коме је паприка заиста богата), али се не добија карактеристичан, «традиционални» укус ајвара. Ајвар се може само кувати, или упржити са додатим уљем, може се загревати у вакууму или под нормалним притиском, може се добити од сечене или мленене, од свеже, барене или печене паприке, може се користити само слатка, а може се додати и љута паприка ... Очигледно је да се сваки овако добивен производ назива ајвар, али није сваки ајвар – лесковачки домаћи ајвар.

У региону Лесковца, паприка је од давнина доминантни повртарска биљка. Гаји се за домаће потребе, али пре свега за тржиште. На жалост појединаца, али на срећу већине, овде је и остајала највећа количина тржних вишкова које је требало прерадити. Најједноставнији начин је свакако била прерада у ајвар који је постао традиционални намаз или прелив за многа традиционална јела код Срба овог региона, целе Србији па и шире. У том смислу, на треба заборавити да је Србија некада заузимала далеко већу територију него данас. Тако је и ајвар опстао у свим тим регионима, иако се они данас само граниче са Србијом.

Циљ овог Елабората није да показује и доказује како је ајвар први пут направљен у Лесковцу. Очигледно је да су људи различите облика ајвара спремали (јели) далеко пре но што је и основан овај град на Југу Србије. Суштина је, ипак, потпуно јасна. Циљ Елабората је да се у мноштву различитих квалитета производа који се сви називају ајвар, заштити име и технологија која је традиционална за Лесковац као традиционално паприкарског краја, онако како су то традиционално радили «паприкари» и њихове домаћинце.

У првом делу се говори о паприци као основној сировини за производњу ајвара која самим тим има и значајни удео у формирању коначног квалитета и о општим принципима технологије прераде паприке до ајвара. У првом поглављу се обрађују карактеристике региона Лесковца као географског, привредног и етнолошког региона Србије који чува традицију на производњу ајвара. Седмо поглавље Елабората је посвећено произвођачкој спецификацији за производњу лесковачког ајвара, са свим детаљима који су меродавни за формирање и управљање квалитетом готовог производа.



Центар старог Лесковца – трговина паприком

# I ТРАДИЦИЈА И СТЕЧЕНА РЕПУТАЦИЈА ЛЕСКОВЦА

## II ЛЕСКОВАЦ

### НАСТАНАК И БИТНЕ ИСТОРИЈСКЕ ОДРЕДНИЦЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

## 12 ЛЕСКОВАЦ - ОПШТЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ

Лесковац са околином представља значајно привредно и туристичко подручје југа Србије. Овај крај има изузетан географски положај. Ту се укрштају и пролазе важне европске саобраћајнице ( путеви, железница и др.). Лесковачки крај

обилује богатством природних ресурса, културних споменика, историских знаменитости, као и привредних објеката.

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

Лесковачка паприка и парадајз су на далеко чувени али исто тако и други повртарски производи и њихове прерађевине-специјалитети као што су лесковачки ајвар, љутеница, пинџур, лесковачка грувана паприка, љута и мека и други производи. Такође, Лесковац је од давнина познат по припремању укусне, здраве, зачињене и сочне хране, у складу са топлим и непосредним, јужњачким темпераментом људи овога краја.

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

То много говори о Лесковчанима као дружељубивим људима и мераклијама.

## II ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА

### II 1 АДМИНИСТРАТИВНЕ ГРАНИЦЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА СА КОГА ПОТИЧЕ ПРОИЗВОД „ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР“

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

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

У административном и територијалном погледу Јабланички округ обухвата град и 5 општина : град Лесковац и општине Лебане, Бојник, Медвеђа, Власотинце и Црна Трава. По економској развијености све општине са овог подручја су испод просека развијености Републике Србије. Осим Лесковца све општине су неразвијене, екстремно неразвијене и три девастиране а цело подручје је изразито рурално.

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

Најквалитетнија и највећа количина паприке „ајварке“ производи се у равничарском делу котлине богатом водама док се у брдскопланинском делу добија и мања количина и лошији квалитет паприке тако да произвођачи производе само за своје потребе.

**Карактеристично подручје за производњу квалитетне паприке „ајварке“ као сировине за производњу Лесковачког домаћег ајвара на традиционалан начин је Лесковачка котлина у којој се Лесковац узима као централна локација а границе круга описаног око Лесковца су: Део Општине Лебане од насеља Лебане ка Лесковцу дуж реке Јабланице, део атара Општине Бојник од Бојника ка Лебану и Лесковцу, затим од Бојника ка Брестовцу, атар општине Власотинце од вароши Власотинце приобаље реке Власина, комплетна низија – поље око Јужне Мораве од Брестовца до Грделице, подручје града Лесковца без брдско-планинских села Барје, Оруглица, Јарсеново, Купиновица и Бабичко. Насеља у којима се организује производња а припадају општини Лесковац и Лебане су још Кацабаћ, Шарлинце Брестовац, Разгојна, Доња Локошница, Дрћевац, Јашуња, Стајковце, Шишава, Добротин, Грделица, Ораовица, Грабовница, Стројковце, Вучје, Мирошевце, Шишинце, Власе, Цековица, Д.Дрводеља, Лебане.**

**Физичко географска карта Републике Србије: Подручје Јабланичког округа са обележеним границама подручја на коме се производи паприка ајварка и прерађује у Лесковачки домаћи ајвар. Карте се налазе уметнуте на наредној страни.**

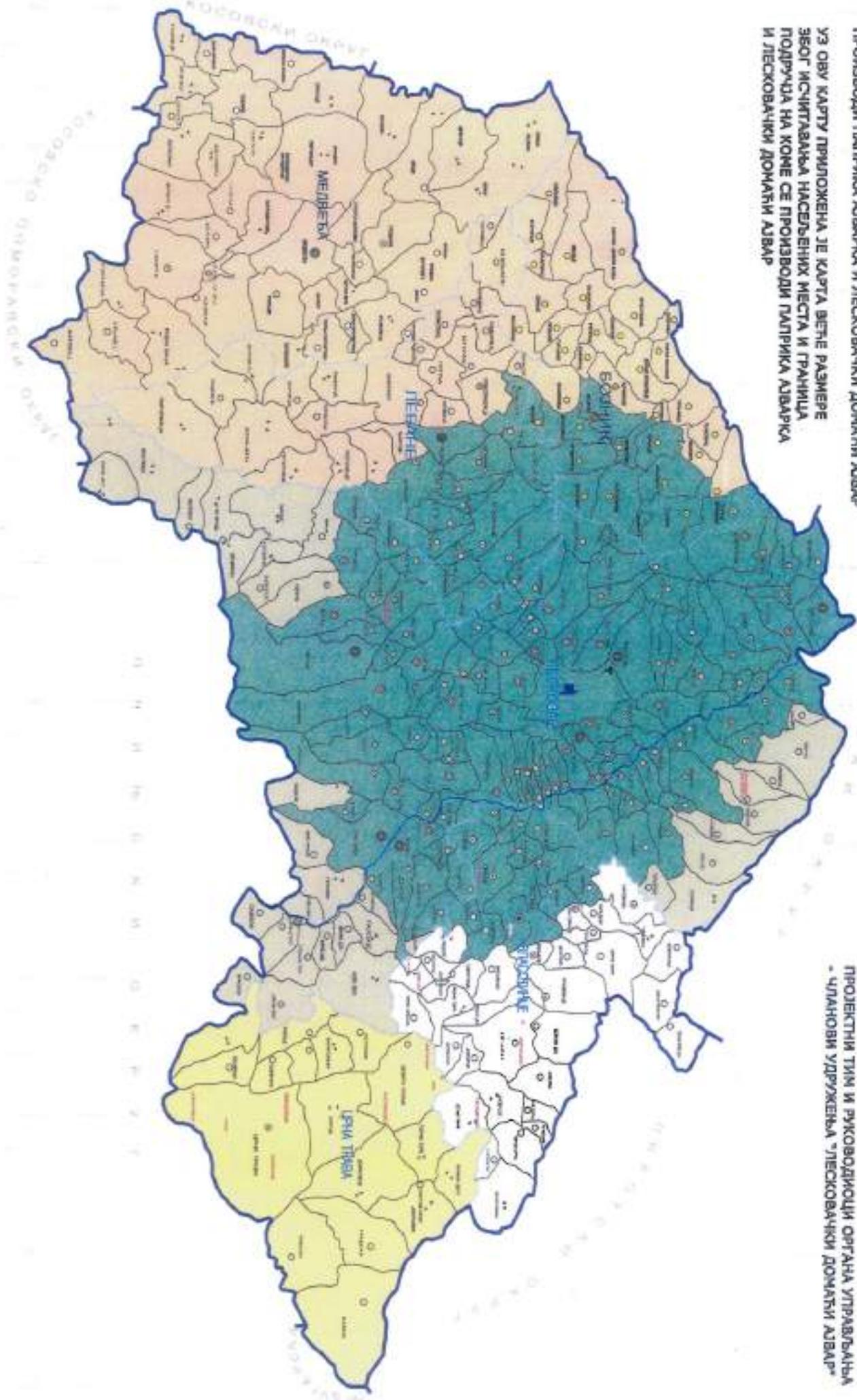
Ово географско подручје има укупну површину од 2771 км<sup>2</sup> а град Лесковац са 162.000 становника и 1.025 км<sup>2</sup> површине један је од већих градова у Србији. Смештен је у срцу простране и плодне Лесковачке котлине (дугачке 50, а широкe 45 км), највеће морфотектонске потолине у Србији а међу највећим у Европи. Захвата део долине Јужне Мораве и делове сливова њених значајних левих притока, Ветернице, Пусте реке и Јабланице и десне притоке реке Власине.

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

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

## КАРТА ЈАБЛАНИЧКОГ ОКРУГА

ЗЕЛЕНО ОБОЈЕНА ЗОНА ЈЕ ПОДРУЧЈЕ НА КОМЕ СЕ ПРОИЗВОДИ ПАПРИКА АВАРКА И ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАТИ АВАР  
УЗ ОВУ КАРТУ ПРИЛОЖЕНА ЈЕ КАРТА ВЕЋЕ РАЗМЕРЕ ЗБОГ ИСЧИТЉАЊА НАСЕЉЕНИХ МЕСТА И ГРАНИЦА ПОДРУЧЈА НА КОМЕ СЕ ПРОИЗВОДИ ПАПРИКА АВАРКА И ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАТИ АВАР



АУТОР КАРТЕ ПОДРУЧЈА НА КОМЕ СЕ ПРОИЗВОДИ ПАПРИКА АВАРКА И ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАТИ АВАР:  
ПРОЈЕКТНИ ТИП И РУКОВОДИОЦИ ОРГАНА УПРАВЉАЊА "ЧЛАНОВИ УДРУЖЕЊА "ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАТИ АВАР"



## II 2 ГЕОГРАФСКИ ФАКТОРИ КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ И КВАЛИТЕТ „ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГ АЈВАРА“

### II 2.1. КЛИМА

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

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

Умерено-континентална клима, одређена географском ширином (43<sup>о</sup> с.г.ш.) и географском дужином (22<sup>о</sup>), а у тој тачки пресецања годишње има преко 240 сунчаних дана повољно распоређених за повртарску производњу, надморском висином (210-240 м) и рељефом (повољан размештај висија и низија) утицала је да одувек ово подручје буде погодно за живот и основне привредне активности. Зато и њено епизентрално насељено место, град Лесковац, смештен у готово геометријској средини Лесковачке котлине, има већ 600 година дугу писану историју, а сматра се да је на овом месту постојало насеље још у време 2.000 година п.н.е.

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

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

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

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

- пролеће	11,2 °С
- лето	21,5 °С

- јесен            12,4 °C и  
- зима             1,5 °C

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

Посебна повољност за биљну производњу је чињеница да је Лесковачка котлина окружена шумовитим брдима и планинама што утиче на одржавање одговарајуће влажности ваздуха али и повишен садржај кисеоника у ваздуху.

Општа је оцена да су климатски услови у Лесковацу и околини (Јабланички округ), врло повољни за биљну производњу уз наводњавање због недовољног воденог талога, па је производња управо паприке лесковачком подручју и „донсла“ назив „паприкари“.

Врло је важно истаћи да микроклима игра посебну улогу у квалитету, хранљивости и ароми пољопривредних производа, због чега је у овом Елаборату означено подручје које и по овом основу, осим земљишта, воде и људских ресурса, утиче на квалитет паприке ајварке. У прилог овој тврдњи иде и чињеница која је већ доказана да се паприка за производњу млевене или груване алеве паприке након природног сушења најквалитетније може произвести и прерадити у атару села Локошница и да сви покушаји да се са истим семеном и истом агротехничком и технолошком поступку, чак са истим људима произведе у суседном селу, другим селима овог округа и на Хоргошком подручју, нису дали резултате, односно ни приближан квалитет производа.

## II 2.2.

### ЗЕМЉИШТЕ

#### а) Општа својства

У Јабланичком округу је евидентирано око 154.750 хектара пољопривредног земљишта, што чини 55,8% од укупних површина. Структура коришћења пољопривредног земљишта је следећа : близу 50,7% или 78.490 хектара су оранице и баште, само 9,7% је под воћњацима и виноградима а око 39,6% су ливаде и пашњаци.

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

Према начину коришћења ораница регион је специфичан, јер у сетвеној структури углавном преовлађују житарице и повртарске биљке, док је учешће осталих култура ниже него у другим развијенијим регионима у Србији.

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

## б) Пољопривредно земљиште

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

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

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

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

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

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

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

Врло су важни подаци да је топлота земљишта (тла) преко 50% већа од топлоте земљишта у свим другим земљама Европе, да на читавом подручју има од 500-1500 разних врста трава, лековитог и ароматичног биља, што је од веома великог позитивног утицаја на производњу и квалитет производа па и паприке за производњу ајвара.

У складу са одредбама Закона о пољопривредном земљишту из 1991. године урађена је студија „Основе коришћења пољопривредног земљишта општине Лесковац“ која садржи потребне податке о агропедолошким, агрохемијским и другим карактеристикама земљишта. У новије време приводе се крају агрохемијска испитивања на свим већим комплексима, што ће бити путоказ за примену савремених мера за остварење високе и рентабилне производње.

### II 2.3.

### ВОДЕ

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

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

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

Подземне воде јављају се у два основна вида, као фреотска и пукотинска издан, из којих се храни и хидрографска мрежа. Поред ових карактеристична је и појава артерских подземних вода до дубине од 100 м. Хидрографска мрежа је вема густа, посебно у вишим деловима општине, док се на дну Лесковачке котлине формира значајан хидрографски чвор у коме су Јужна Морава и њене притоке: Власина, Ветерница, Јабланица и Пуста река. Режим свих ових река у основи је редован речни ток, са повременом појавом бујичарског карактера, а Ветерница, Јабланица и Пуста река имају карактер правих сушица. Посебну повољност за наводњавање и успешну повртарску производњу чини температура свих текућих а нарочито подземних вода које се ваде бунарима или пумпама јер спада у топлије воде.

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

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

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

## II 2.4.

### ШУМСКИ РЕСУРСИ

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

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

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

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

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

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

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

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

Према последњем попису из 2002. године Јабланички округ бројао је 240.923 становника, што је у односу на претходни попис из 1991. године мање за 14.088 становника.

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

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

Према резултатима последњег пописа из 2002. године број домаћинстава која поседују пољопривредно газдинство износио је 33.325. Према величини земљишног поседа, у структури ових газдинстава преовлађују категорије са најмањим поседом до 3 хектара, којих је око 43,2%. Међутим то није карактеристика само овог подручја, већ и читаве Србије. Такође јављају се и

разлике по општинама,при чему је заступљеност најмањих газдинстава израженија у околини већих градских центара, односно тамо где је највећи аграрни притисак (Лесковац, на пример).

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

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

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

Привредни субјекти у области пољопривреде располажу са свега 4,1% ораничних површина, односно 12,7% воћњака и 13,3% винограда. Значајнија предузећа у овој области су ДП „Поречје“ Вучје, ДОО „Стрела“ Клајић, ДОО „Југпром“ Лесковац, ДОО „Фунго југ“ Чукљеник .

На Јабланичком округу 20 земљорадничких задруга су пословно активне, а међу њима се истичу “Први мај” Славујевце, “Моравац” Лесковац, „Оруглица“ Оруглица и „Петровић“ Доње Крајинце.

## **III 2 ПРИВРЕДНИ РЕСУРСИ**

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

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

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

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

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

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

### III 2.2.

### ПОВРТАРСТВО

Повртарске културе на овом подручју се гаје на површини од 9352 хектара од чега је под паприком 907 хектара по статистичким подацима из 2008. године, од чега је 100 хектара под пластеницима. Најзаступљеније повртарске културе су кромпир, паприка, парадајз, купус и др.

#### ПРОИЗВОДЊА ПОВРТАРСКИХ КУЛТУРА

- у тонама -

Ред. бр.	КУЛТУРА	Јабланички округ		
		2006.	2007.	2008.
1.	Кромпир	32.589	20.599	28.840
2.	Паприка	7.679	7.610	5.897
3.	Парадајз	7.932	5.769	7.136
4.	Купус	6.437	4.909	4.963
5.	Црни лук	5.505	3.524	4.549

6.	Бели лук	1.367	850	1.220
7.	Краставац	2.323	1.947	2.491
8.	Шаргарена	1.507	1.138	976
9.	Пасуљ	401	256	598

### III 2.3. ПОЉОПРИВРЕДНА МЕХАНИЗАЦИЈА

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

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

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

## IV СТАНОВНИШТВО И ЉУДСКИ ФАКТОРИ КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И РЕПУТАЦИЈУ „ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЊЕГ АЈВАРА“

### IV 1. СТАНОВНИШТВО

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

Но, на основу кретања наталитета и морталитета у периоду 1996-2002 год. природни прираштај је почео да губи снагу природног генератора и обнављача

становиштва, а емиграциони потенцијали из непосредне околине су исцрпљени, тако да је он сада неутрални фактор раста.

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

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

Јабланички округ има укупно 255011 становника. Седиште округа, град Лесковац је и највеће насеље југа Србије. Лесковац има 162000 становника, Власотинце 33312 становника, Лебане 24918, Бојник 13118, Медвеђа 10760 и Црна Трава 2563 становника.

## **IV 2. ДЕМОГРАФСКА КРЕТАЊА - СТРУКТУРА И ОСОБЕНОСТИ**

У условима континуираног привредног развоја у последњих 50 година, чији је главни генератор био развој индустрије, остварене су значајне промене у обиму и структури радног контингента општине Лесковац.

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

Бржи темпо и карактер укупног развоја утицали су и на демографске токове ширих размера што је резултирало изразитом територијалном покретљивошћу становништва. Посебан облик просторне покретљивости на овом подручју представљају дневне миграције. Дobar део дневних миграција потиче са подручја која природно гравитирају Лесковцу, Бојнику, Власотинцу, Вучју и Грделици, што значајно поставља услове за обезбеђивање одговарајуће саобраћајно-комуналне компоненте.

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

#### IV 3. ЉУДСКИ ФАКТОРИ КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И РЕПУТАЦИЈУ ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГ АЈВАРА

Основна карактеристика становништва које се бави повртарском производњом а претрежно паприком за производњу ајвара је знање које се преноси са колена на колена , нигде није посебно описано али се у пракси примењује до данашњих дана и данас. Ово искуство огледа се пре свега у следећим производним знањима произвођача: Одабир сорте, припрема земљишта, производња расада, процена времена за производњу расада и расађивање, праћење производње, нега и заштита биљака, процена времена бербе када је паприка у пуној ботаничкој (биолошкој) зрелости, када је црвена боја најстабилнија и када има највише шећера и суве материје у паприци, тако да бербу црвене паприке у једном-завршном делу сезоне, иако паприка има карактеристичну црвену боју произвођач не користи за производњу ајвара јер не задовољава квалитет за ајвар; Искуство у дужини, начину и простору држања паприке ради природног просушивања транспирацијом пре печења; остваривању и одржавању одређене – константне температуре металне плоче на којој се паприка пече; начину печења и оцени времена када је паприка уједначено довољно печена а да није остала непечена или да је препечена; одређивање количине и времена држања печене вреле паприке у поклопљеном суду ради хлађења али и упаравања што олакшава љушћење а истовремено оставља испарљиве састојке у мезокарпу; после вађења семене ложе и семенки и скидања покожице, одређивање количина , начина и времена оцеђивања сувишне течности до фазе за млевење ; искуство у поступку пржења млевене паприке у погледу температуре , количине и дубине млевене масе , времена, начина и количине уношења додатака (јестиво уље, винско сирће, со) ; време, начин и учесталост мешања и тачну оцену времена када је поступак пржења завршен, односно ајвар упржен; време и начин припреме амбалаже , пуњења, затварања и складиштења. Значај људских ресурса , детаљно описан напред кроз поступак производње ајвара огледа се у чињеници да без мерних инструмената , на бази вишедеценијског искуства готово целокупно пољопривредно становништво на овом подручју производи по свему препознатљив и специфичан, квалитетан, ароматичан и укусан Лесковачки домаћи ајвар. Значај овог људског ресурса лежи у томе , што пропуст у било којој радној и технолошкој операцији може да доведе до тога да квалитет ајвара одступа од карактеристика Лесковачког домаћег ајвара. То знање и искуство је специфична карактеристика локалног становништва.

## ПАПРИКА КАО ОСНОВНА СИРОВИНА ПРИ ПРОИЗВОДЊИ АЈВАРА

Паприка потиче из Јужне Америке где се гаји неколико хиљада година. Наиме, постоје археолошки докази да је у Мексику ова биљка гајена још 7000 година пре Христа, а да се у Северној Америци гаји од око 4000. године пре нове ере. У западну Европу ју је донео Колумбо са свог другог путовања до Америке 1493. год. Биле су то ситне и љуте паприке - папричице.

Постоји мишљење да су љуте сорте брзо умножене и раширене јер су, једне (неке) године у време несташице хране, птице поклауцале сву паприку (са семеном) која није била љута и остале су само оне са пуно капсаицина. Људи су их прихватили и користили као лек. Тек негде од средине 16. века (Maga, A.J. 1975) паприке се користе и као прехрамбени производ – поврће. Данас се капсаицин као алкалоид који даје љутину паприкама користи за производњу облога при боловима костију – реума, лумбаго, ишијас...

Обзиром на дуги еволутивни период и на преношење у регионе где влада различита клима и где је земљиште различитог квалитета, спонтано су стварани различити типови (врсте) паприка. Савремена таксономија разликује пет ботаничких врста паприка:

1. *Capsicum annuum L. unu Capsicum mexicanum,*
2. *Capsicum frutescens L.,*
3. *Capsicum chinense Jacquin,*
4. *Capsicum pendulum Willdenow u*
5. *Capsicum pubescens Ruiz et Pavon,*

Највише се у свету гаји врста *Capsicum annuum L* која се опет развила у неколико подврсти са варијететима. По Bailey-ју се разликују три подврсте.

1. Подврсту *Capsicum annuum macrocarpum* чине паприке са крупним плодовима, а међу њима се разликују два варијетета:

*Grossum* – бабуре и парадајз паприке, или  
*Longum* – дуге и пљоснате – туршијаре и ајваруше.

2. Поврсту *Capsicum annuum microcarpum* чине паприке са ситним плодовима где спадају варијетети:

*Chipka* – у виду оловке и  
*Cerasiforme* – ситне паприке (тип трешње).

3. Подврсту *Capsicum annuum fasciculatum* чине пре свега украсне паприке које се у принципу и не користе за јело.

## V 1. Технолошка својства паприке

Паприка крупних плодова се до скоро највише гајила у Шпанији, а затим у бившој СФРЈ (на 46.000 ха). По количини произведене паприке и по површини на којој се она гајила, у бившој СФРЈ Србија је била водећа република. Данас је то такође сачувано, иако се сада ради о одвојеним државама. У сваком случају, у овом региону Европе највише се гаји паприка у Србији.

По употребној вредности разликују се неколико типова паприке са крупним и дугим плодовима. Од њих се добија млевена или туцана зачинска алева паприка, туршије, пастерисани филети и ајвар.

Туршијаре су дугачке паприке и на пресеку су округле. Мезокарп је квалитетан и како им име каже користе се за добијање маринада из групе туршија.

Посебно су за овај пројекат значајне паприке типа **КАНИЈА** или **КАПИЈА**. Ове сорте имају пљоснате плодове са повијеним врхом тако да подсећају на канију (дршку) ножа по чему су у основи и добиле име. Назив капија је бугарског порекла јер су тамо и створене најзначајније сорте овог типа: пазарџијска, куртовска и бела капија.

Из куртовске капије (Сл.1) је селекцијом створена домаћа канија – златна медаља (Сл.2). Док се куртовска капија и данас највише задржала у Б.Ј.Р. Македонији, у Србији је од 1972 почела да доминира златна медаља. Од 1984 уводе се и друге домаће сорте: прима (Сл.3), паланачка капија (Сл.4), силвија (Сл.5) и стрижа (Сл.6).



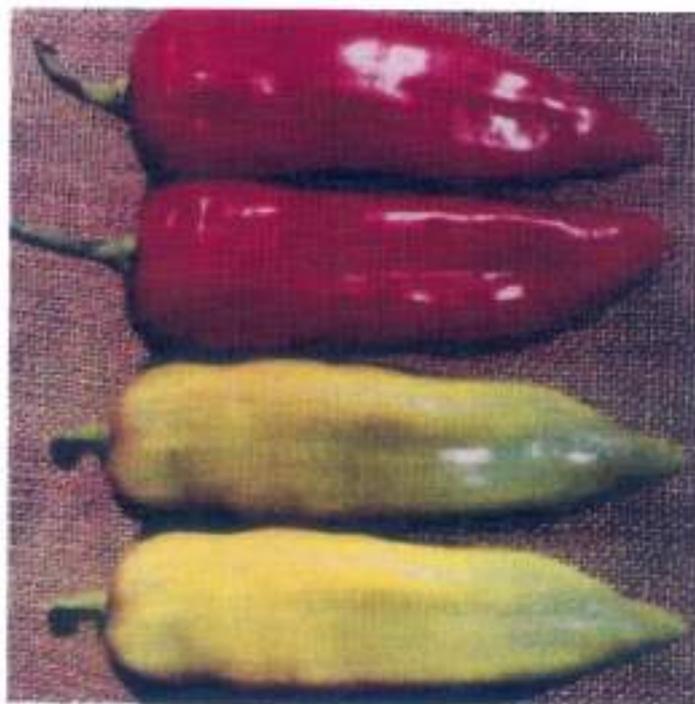
Сл.1. – Куртовска капија



Сл.2. – златна медаља



Сл.3. – прима



Сл.4. – паланачка капија



Сл.5. – стрижа



Сл.6. – силвија

Ове сорте се у технолошком смислу (као пандам туршијарама) добиле назив «ајварке». Најкрупнија ајварка је свакако слоново уво, али је неповољна због великог садржаја воде.

Међутим, за производњу Лесковачког домаћег ајвара на традиционалан начин користиће се и друге и то што више аутохтоне сорте црвене паприке ајварке. Да би све сорте паприке које ће бити коришћене за производњу Лесковачког домаћег ајвара на традиционалан начин биле истог или приближно истог квалитета, обавеза је сваког произвођача паприке да производњу остварује на дефинисаном и евидентираном подручју и парцели на којој ће се извршити лабораторијска испитивања земљишта о чему ће се водити посебна евиденција и документација и Књига поља уз сталну контролу а у складу са агротехничким и технолошким роковима и то интерну контролу у оквиру удружења, инспекцијску контролу од стране пољопривредне инспекције и лабораторијску контролу од стране акредитоване лабораторије.

Све ове сорте паприка су у ботаничкој зрелости тамноцрвене боје (због присуства капсантина као доминантног каротиноида тј. ксантофила), али је боја незрелих наравно увек зелена. Суштина је да ли по сазревању почиње да доминира жута или црвена боја каротиноида који су раније били маскирани зеленом бојом хлорофила.

Наравно све сорте се разликују по механичком и хемијском саставу, дакле и по технолошким својствима – погодност за одабрани вид прераде. У таб. 1 дат је упоредни преглед хемијског састава типичне ајваруше (куртовска капија) и домаће бабуре Ал – 12.

Таб. 1. – Хемијски састав паприке (Милутиновић Л., 1984)

	Алексиначка бабура	Куртовска капија
Укупна сува материја	12,3	15,05
Растворна сува материја	9,0	9,58
Пепео	0,65	0,60
Укупна киселост	0,20	0,14
Укупни инверт	4,85	4,67
Скроб	2,05	2,20
Сирова целулоза	1,22	0,93
Азотне материје	2,03	1,89
Каротиноиди	22,10	24,20
Етарска уља	2,22	3,69
Витамин Це	152,77	140,15

## VI ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПЦИ ДОБИЈАЊА И КВАЛИТЕТ АЈВАРА

Када се посматрају научни литературни подаци онда се може уочити да постоји много радова који обрађују ову тему, али је, полазећи од значаја који се у Србији придаје овом традиционалном производу, на Универзитету у Београду (на Пољопривредном факултету) урађена опширна докторска дисертација која је имала за циљ да изучи и на научне основе постави формирање ароматског комплекса при производњи ајвара. Том приликом је потврђено неколико важних закључака.

1. За производњу ајвара су погодне касније сорте тј. сорте које приспевају на јесен јер тада успевају да транспирацијом још на биљци изгубе део воде и да се знатно повећа садржај шећера тј. суве материје. Велики удео слободне воде (слабовезане воде) у плоду условљава дуже и теже кување, формирање укуса на кувано, а не пржено и сл. Све то умањује квалитет готовог ајвара.

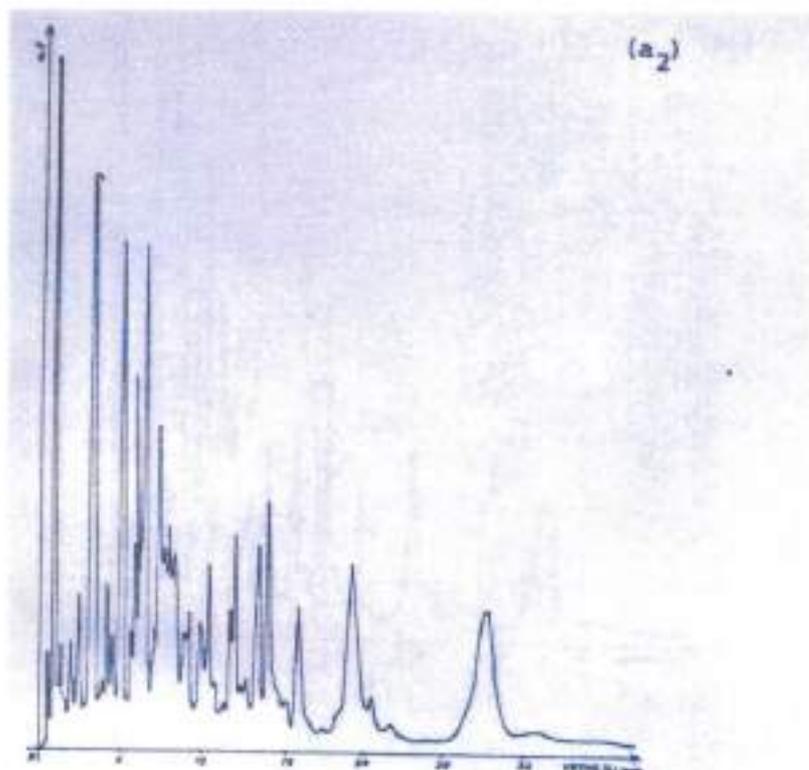
2. Везано за горе поменути феномен важно је да се паприка после љуштења опеци како би се тај вишак воде (мада носи и шећере) издвојио.

3. Важно је да паприке буду убране у ботаничкој зрелости јер се она поклапа са технолошком за овај вид прераде. Тада плодови садрже највише капсантина тј. каротиноида који дају интензивну црвену боју, што је један од параметара квалитета готовог производа. У том стадијуму зрелости паприке имају највише суве материје, а и вода је везана слабијом енергијом тако да се лакше удаљава.

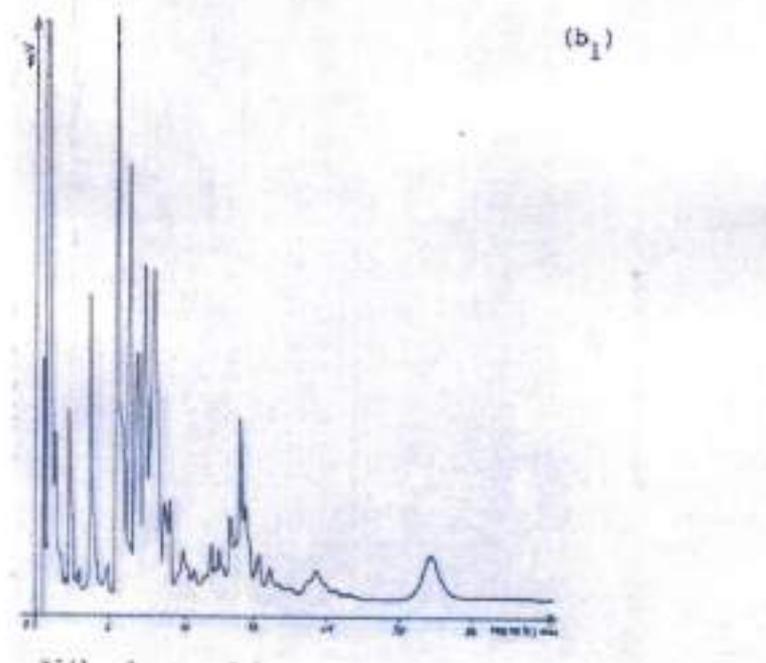
4. Свеже паприке се после брања церу водом која испуњава прописане захтеве у погледу хигијенске исправности и оставе да мало одстоје на чистој подлози која испуњава захтеве у погледу хигијенске исправности, како би плодови били очишћени од механичких и других нечистоћа и транспирацијом изгубили део слободне воде.

5. Алтернативна, али изузетно значајна операција за квалитет ајвара је топлотни третман. Идеја је да се загревањем испари вода непосредно испод целулозне pokožице и да се створи допунски притисак (надпритисак) који треба да подигне егзокарп од мезокарпа. То се може вршити или у струји топлог ваздуха или контактом са чврстом површином загрејаном да високих температура.

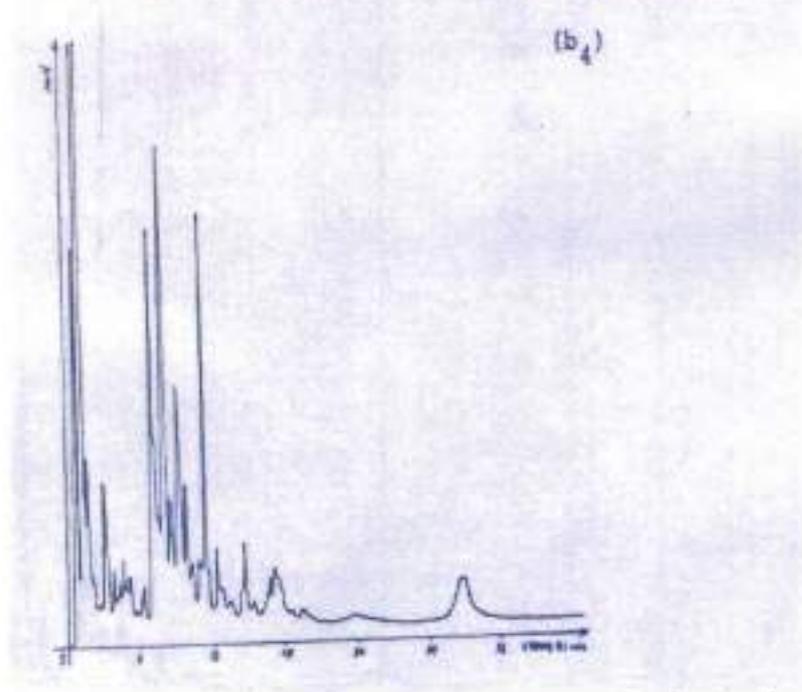
Наравно, ради уједначеног печења плодови се свремена на време окрећу. Зато је важно да сорта буде са равном површином. Ту посебно предност добијају сорте из групе канија (капија). Како печење паприке и касније пржење на различитим температурама (у вакууму или без њега) утиче на квалитет ароме показују слике од 9 до 12.



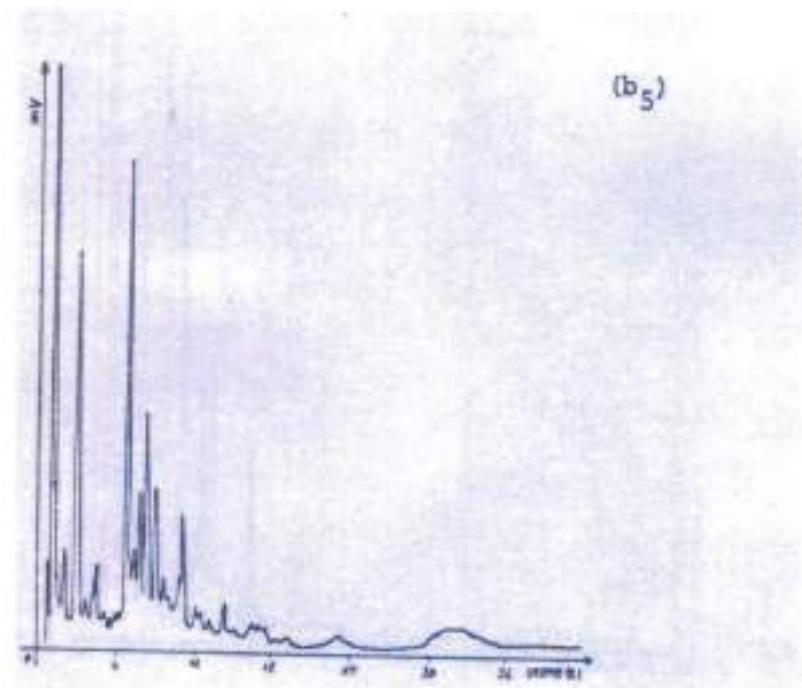
Сл.9. – Аромограм свеже паприке сорте куртовска капија



Сл.10. – Аромограм за ајвар од куртовске капије пржен без вакуума



Сл. 11. – Аромограм ајвара од куртовске капије која је барена и пржена у вакууму



Сл. 12. – Аромограм ајвара од печене паприке и упржен

Печење паприка је данас механизована операција. Тиме се постиже већи радни капацитет. У том смислу се паприци одсеца део око петелке, вади се семена ложа и тако се «отворене» паприке са спољне стране загревају пламеном из бренера на гас. Загревање се врши свега неколико секунди јер са две стране пламен практично угљенише покожицу. При брзом хлађењу у води долази до одвајања покожице и испирања односно хлађења мезокарпа.

Специфичност Лесковачког домаћег ајвара је у томе што се производња одвија у свакој фази на традиционалан начин који је потпуно супротан начину производње описаном у претходном ставу, односно не од барене – бланширане паприке већ од печене, не врши спаљивање паприке и угљенисање покожице већ се врши печење на металној плочи, директним контактом паприке са плочом угрејаној до високе температуре а која се загрева одређеном врстом дрвета. И температура плоче и врста дрвета као и „гранулација“ дрвета је специфичност позната лесковачким произвођачима. Друга специфичност Лесковачког домаћег ајвара је то што се производња одвија на ограниченим и обележеним локалитетима и што се производњом бави локално становништво. Боја, густина, укус и мазивост овако добијеног ајвара се знатно разликује од ајвара добивеног у дупликаторима и вакум упаривачима описаним у претходном ставу.

Лесковачки домаћи ајвар је густе конзистенције, нема течну фракцију, има знатно укуснију и специфичнију арому, мазив, те са мањим количинама задовољава укус и потребу потрошача, па иста количина ајвара дуже траје у односу на индустријски, што је значајна компензација за разлику у цени у корист Лесковачког домаћег ајвара.

У ароми свеже куртовске капије најзаступљеније компоненте су 2-метокси-6-етил пирозин и 2-метокси-5-хептил пирозин.

Када се ајвар пржи при атмосферском притиску од свеже и млевене паприке исте сорте знатно се повећава концентрација 2-метокси-3-пропил пиразина.

Када се ајвар пржи при атмосферском притиску али је паприка претходно бланширана доминирају исте компоненте, али је њихов садржај знатно нижи. Овај поступак се стога не препоручује.

Када се ајвар кува од бланширане паприке и у вакуму, тада се још више снижава садржај пиразина те овакав ајвар има најслабије изражене карактеристике ароме паприке или ајвара који се традиционално производи.

Ради повећања капацитета у многим погонима печење и љуштење паприке није ни вршено већ се после одвајања петелке и семене ложе паприка меље и кува.

Очигледно, печењем и пржењем се губи велики део лакоиспарљивих компонената паприке, али се формира специфичан комплекс који традиционално треба да има ајвар јер су потрошачи на њега навикли.

6. Мала је разлика у квалитету ајвара од сорте алексиначке бабуре и куртовске капије, ако је исти технолошки поступак и ако су паприке у ботаничкој (технолошкој) зрелости за ајвар.

## VII ЛЕСКОВАЦ И ПРОИЗВОДЊА ПАПРИКА (АЈВАРА)

Захваљујући плодној равници богатој квалитетном водом и топлој клими, у региону Лесковца паприка је успевала боље него у другим крајевима, па је чак и локално становништво добило назив «паприкари». Свима у бившој СФРЈ је било познато одакле су ти људи, и зашто су добили такав назив. Свакако зато што је ово регион у коме је било највише паприка (по јединици површине или по глави становника), где је паприка била практично одомаћено поврће јер су је производила и прерађивала скоро сва домаћинства у околини – било за сопствене потребе, али и за тржиште.

Пошто је пореклом из тропских предела ова врста захтева топлу климу са температурским интервалима од 18 до 32 °С. Престаје да расте на температурама испод 14 °С.

У Србији се велика количина паприка производи за индустријску прераду у млевену или туцану зачинску паприку. Ове количине се гаје пре свега у А.П. Војводини. Зато је и то значајан региона за производњу паприка.

Таб. Производња паприка у Србији

Година	Паприка		
	засађена површина, ha	принос	
		укупан, t	Kg/ ha
1990	17339	103400	5963
2000	19887	137392	6908
2005	19181	151821	7915
2006	19416	177255	9129
2007	19252	150257	7804
2008	18827	151317	8037

Производња паприка у Лесковцу (Јабланички округ)

Година	Паприка		
	засађена површина, ha	принос	
		укупан, t	Kg/ ha
2000	932	6697	7186
2005	935	7067	7558



- 2) да нема страни мирис и укус ( да није горак ),да има укус и мирис својствен прженој паприци ;
- 3) да не садржи : семену лозу, (делове дрски , семенке) и друге стране примесе;
- 4) да не садржи тамне делове покозице пецене паприке;

**8. Сировина за израду:** Црвена паприка , со, шећер, сирће и јестиво уље.

**9. Технолошки поступак производње:** Технолошки поступак производње обухвата следеће опрације:

- 1) пријем свеже паприке ( квалитативни и квантитативни пријем),
- 2) прање,
- 3) цеђење, сушење парике,
- 4) печење,
- 5) љушћење,
- 6) млевење,
- 7) цеђење,
- 8) пржење,
- 9) класирање тегли, прање и стерилизација ,
- 10) пуњење тегли,
- 11) пастеризација и
- 12) етикетање.

**10. Паковање производа:** Нето маса (у зависности од дефинисаног паковања) : 700 г + - 1 %,( Правилник о декларацији и означавању упакованих намирница).

**11. Рок употребе:** 24 месеца од дана производње. Датум производње утиснут на етикети производа.

**12. Подаци о производу:** Декларација на етикети ајвара садржи следеће податке:

- 1) назив под којим се ајвар продаје и трговачко име - „Лесковачки домаћи ајвар“
- 2) списак састојака,
- 3) нето количина;
- 4) рок употребе, уподребљиво до
- 5) услови чувања ,
- 6) назив и седиште, односно адреса произвођача,
- 7) ознака географског порекла – имена порекла.

Правилник о декларисању и означавању упакованих намирница (“Сл. лист СЦГ”, бр. 4/2004, 12/2004 и 48/2004).

**13. Датум извршене лабораторијске анализе:** 08.10.2010. АД ЈУГОИНСПЕКТ БЕОГРАД – ЗАВОД –ТОПЧИДЕР- ХЕМИЈСКА ЛАБОРАТОРИЈА.

**14. Датум производње по произвођачкој спецификацији:** \_\_\_\_\_ (по добијању Решења о заштити).

Израдио:  
Дип.инг. Драган Станојевић

Одобрио:  
Председник Удружења „Лесковачки ајвар“  
Драган Станојевић

### **VIII 1. Избор сировине**

Произвођачи паприке у региону Лесковца, који су уједно и потписници уговора о удруживању, обавезали су се да за прераду у ајвар гаје сорте: куртовску капију и паланачко чудо, аутохтоне сорте ајварке и друге сорте црвене паприке које имају карактеристике паприка за производњу Лесковачког домаћег ајвара. Ове сорте су специфичне за ајвар, а за овај крај Србије су и традиционалне. По искуству оних најискуснијих произвођача ајвара, ове сорте (уз карактеристичан поступак прераде), доприносе специфичним карактеристикама њиховог производа.

Са становишта тржишта значајно је да се ради о примени искључиво домаћих сировина тако да увозно није завистан.

За производњу Лесковачког домаћег ајвара се користи парика (избор сировине) са карактеристикама прописаним Правилником о квалитету свеже паприке.

#### **Правилник о квалитету свеже паприке**

##### **I Квалитет:**

Плодови паприке правилно развијени, крупноће преко 13 цм, по облику пљоснати са две а највише три равне стране ради правилнијег печења, црвено светле до тамно црвене боје, зрели а не презрели, без страних примеса и без трулих плодова.

Паприка не сме бити оштећена од инсеката, црва и пужева.

Укупна дозвољена одступања су до 5%.

##### **II Квалитет:**

Важи све исто као и за I - квалитет, само сто су укупна дозвољена одступања у погледу крупноће и боје до 10%.

Не толеришу се трули, плесниви и ферментисани плодови.

Уколико паприка не одговара првом или другом квалитету не откупљује се.

Удружење „Лесковачки ајвар“

### **VIII 2. Инспекција**

После бербе паприке се у дрвеним, ПЕ холандезима, мрежастим врећама или картонским (неповратним) кутијама брзо допремају до прерађивача који врше инспекцију – одбацују евентуално плесниве (труле) плодове, плодове зелене боје, ситније плодове од 13 сантиметара. Пријем робе се врши на основу Правилника о квалитету свеже паприке (Правилник је описан у тачки VIII 1).

### **VIII 3. Прање**

Свеже паприке се после брања перу водом која испуњава прописане захтеве у погледу хигијенске исправности и оставе да одстоје на чистој подлози која испуњава захтеве у погледу хигијенске исправности, како би плодови били очишћени од механичких и других нечистоћа и транспирацијом изгубили део слободне воде.



#### VIII 4. Печење

Ради постизања традиционалног квалитета (укуса и ароме) паприке се пеку на равним металним плочама испод којих се ложи ватра. Зато је веома битно да се користе сорте које имају облик каније или пирамиде са равним странама. Наиме, тако се топлота равномерно преноси и покожица (егзокарп) се равномерно пече. Начин и време печења паприке по целокупној површини искуствено одређује произвођач.

Као извор топлоте се користи чврсто гориво - огревно дрво. Овде се топлота доводи искључиво кондукцијом (додиром са загрејаном површином) тако да се с времена на време паприке окрећу ради уједначеног печења.

Са становишта квалитета ајвара је веома важно што се печењем стварају многа ароматична једињења. Уствари, свежа паприка има далеко већи број испарљивих једињења него печена.



Сл. Печење паприке

#### VIII 5. Хлађење

Печењем се у основи угљенише целулозни егзокарп, али се и површински слојеви мезокарпа тако загреју да из њих испарава вода. Напон тако добивене паре ствара надпритисак који треба да олакша одвајање покожице. Да би се за овај

процес добило време, печене паприке се споро хладе и стога се увек покривају неком фолијом која не пропушта пару.

За реализацију овог процеса, којим се и добар део хранљивих и квалитетних и испарљивих састојака задржава у мезокарпу, врло је важно која количина печене паприке са плотне иде директно у суд прекриврен фолијом, место на коме се суд за хлађење држи и време потребно за хлађење да би отпочео следећи процес. Овај изузетно важан део технолошког процеса одређује сам произвођач на бази преузетог и стеченог искуства.

#### VIII 6. Љуштење

Када се паприке охладе пажљиво се врши скидање угљенисане покожице (егзокарпа) и вади се семена ложа са семеном (ендокарп). Тако остаје само мезокарп. Ова операција је веома важна јер јепотребно да се одвоје сви делови угљенисане (црне) покожице. У случају да неки делови и остану они се лако одвајају у току пржења ајвара.



Сл. љуштење паприка

#### VIII 7. Оцеђивање

Обзиром да мезокарп паприка има доста воде врши се његово оцеђивање (гравитационо издвајање течности). Стога се ољуштене паприке стављају у мрежу са ситним перфорацијама или суд са перфорираним дном. Тако се оставе (окаче) да

висе неколико сати изнад суда у коме се сакупља оцеђени сок. Употреба центрифуге за оцеђивање је штетна и не треба да се користи.

Количину паприке у једну мрежу и време трајања оцеђивања искуствено одређује произвођач а од великог је значаја за процес пржења.

### VIII 8. Млевење

Делимично оцеђене паприке се сада преводe у хомогену масу уситњавањем. Уситњавање паприка при производњи лесковачког домаћег ајвара се врши искључиво млевењем. При слабом притиску (вијак) паприке се гурају кроз решетку са кружним отворима од 3 до 6 мм. Добивена маса се меша ради хомогенизације.

У случају да се производи «цепкани ајвар» паприке се ручно уситњавају цепањем у траке мале дебљине.



Сл. Млевање паприке за производњу ајвара

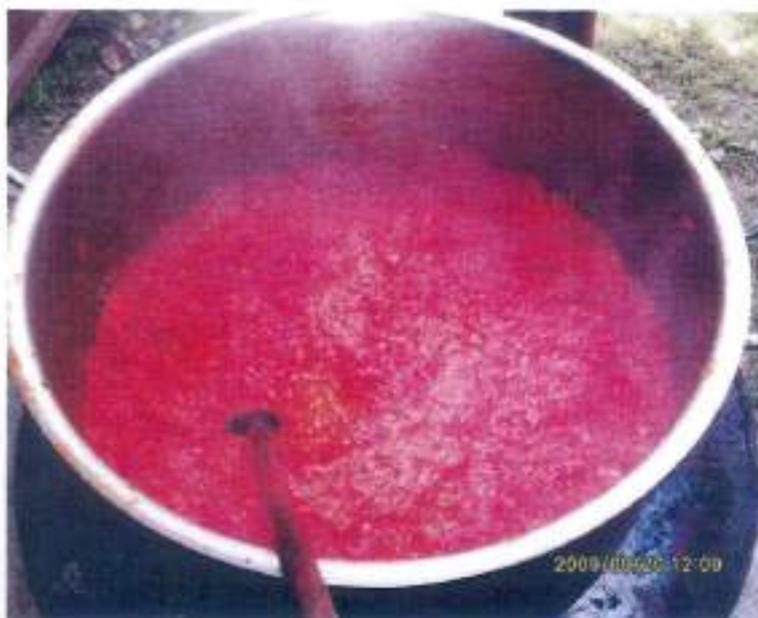
Са технолошког становишта је важно указати на низак садржај киселина у плоду паприке. Стога је конзервисање ризично, односно уколико није добро укуван или затворен производ се лако квари. То је разлог да се у неким крајевима пре затварања (паковања) додаје и одређене количина киселина. За ове прилике се користи искључиво винско или јабуково сирће у максималној количини до 2%.

### VIII 9. Пржење

Специфична и са становишта квалитета најбитнија операција је упржавање млевених (цепканих) паприка на јестивом уљу. Издвајање воде из паприке се врши при атмосферском притиску у отвореним судовима различите запремине, али уз стално мешање како би се спречило лепљење масе за зид суда, упаравање и загоревање масе. Загоревање јако утиче на арому каснијег производа.

Количину млене масе , дубину слоја, време и брзину мешања и уношења додатака (јестиво уље, винско сирће и со) , као и завршетак процеса пржења одређује на основу искуства сам произвођач ајвара.

Иако Правилник о квалитету то дозвољава, за лесковачки ајвар није дозвољена замена дела паприка било којим поврћем (мрква, плави патлиџан или друго) већ се користе искључиво паприке наведених сората.



Сл. Пржење ајвара у отвореном суду без вакума

Пржење се врши док се не упари велики део воде тј. док не остане производ са минимум 15 % суве материје мерене рефрактометром. Такав производ има релативно чврсту, али мазиву конзистенцију и може се користити као премаз у различитим приликама.

Ајвар са географским пореклом Лесковца има не више од 2% кухињске соли и до 5% уља. Уље му даје сјајну конзистенцију.

#### VIII 10. Паковање и изглед амбалаже

Поред основне амбалаже – стаклена тегла садржаја 700 грама и ваљкастог облика, Лесковачки домаћи ајвар може се паковати и у мањој стакленој амбалажи ваљкастог, заобљеног и квадратног облика тежине садржаја 250-500 грама и „пикник – ланч пакет“ паковања за хотеле и кетеринге у полиетиленској амбалажи тежине садржаја 25-100 грама.





Сл. Појединачно паковање производа

### VIII 11. Пастеризација

Конзервисање ајвара не врши се конзервансима већ само пастеризацијом, којом се уништавају евентуално присутни микроорганизми, инактивирају ензими, одстрањују гасови из производа и ваздуха испод поклопца и побољшава конзистенција производа. Пастеризација се врши одмах након упржавања и у истој просторији ради очувања свих особина Лесковачког домаћег ајвара и онемогућавања кварења.

Конзервисање – пастеризација се врши при високој температури 85 – 90 степени Целзијусових зависно од запремине тегли. Поступак пастеризације траје 10 до 15 минута у зависности од величине тегли. Поступак се обавља у већем суду са водом до 1/3 која се загрева до задате температуре а која се перманентно мери. Да неби дошло до пуцања тегли и да би се што пре постигла температура пастеризације, изузетно је важно да температура ајвара у моменту затварања тегли буде што већа. Тегле се ређају директно на дно суда у једном или више редова. Површина воде мора да допире до висине минимално 1 цм изнад затварача. Температура и време загревања су два параметра који морају бити тако усаглашени да ајвар не изгуби на квалитету, укусу, ароми и боји а да може што дуже да се чува на собној температури без промена ових особина. По истеку прописаног времена пастеризације, суд са водом се склања са шпорета, производ (тегле) извади и остави да се хлади.

### IX КОЛИЧИНА ПРОИЗВОДЊЕ ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГ АЈВАРА

У току једне године произведе се 110.000 тегли од 0,700 кг и то је количина у почетној фази развоја Удружења за период до три године а у зависности од брзине и обима развоја Удружења и климатских услова зависиће даље повећање производње.

## X ПОСЕБНА СВОЈСТВА И КВАЛИТЕТ ПРОИЗВОДА ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР (СЕНЗОРСКЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ)

Лесковачки домаћи ајвар производи се искључиво од паприке црвене боје – пуне физиолошке зрелости. Лесковачки домаћи ајвар мора да има следеће сензорске и органолептичке карактеристике:

- Да укупни садржај сувих материја не буде испод 15% ;
- Да има мазиву конзистенцију, да је хомоген – уједначене густине и без издвајања течности;
- Да може да садржи у свом саставу максимално дозвољене количине: јестивог уља до 7% (у зависности од квалитета паприке), винско или јабуково сирће до 2%, шећер до 3% и кухињску со до 2%;
- Да не садржи конзервансе;
- Боја мора да буде црвена, својствена сорти паприке од које се производи Лесковачки домаћи ајвар;
- Мора да има пријатан карактеристичан укус и арому печене и упржене црвене паприке;
- Да нема страни мирис и укус (да није горак);
- Да не садржи: семену ложу (делове дршки, семенке и друге стране примесе);
- Да не садржи тамне делове покожице печене паприке;
- Производи се нељут и љути ајвар с тим што се то мора истаћи на декларацији;
- Мора да буде упакован у оригиналној амбалажи са јасно истакнутом декларацијом.

## XI Сл. Лого производа који се штити – Лесковачки домаћи ајвар



## **XII ДОКАЗ О ПРОИЗВОДЊИ ПАПРИКЕ ЗА ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР НА ДЕФИНИСАНОМ ГЕОГРАФСКОМ ПОДРУЧЈУ**

С обзиром на начин досадашње организације производње и продаје паприке за ајвар као и прераде и продаје ајвара као готовог производа, за доказ о производњи паприке уз овај Елаборат могу да се приложе уговори о производњи и откушни блокови од произвођача са којима није сачињен уговор а који производе паприку на дефинисаном географском подручју и у квалитету који одговара за производњу Лесковачког домаћег ајвара.

Уз Елаборат се прилаже део уговора о производњи.

Усвајањем Елабората, регистровано удружење „Лесковачки ајвар“ ће организовати производњу у складу са Правилником о раду и пословању удружења и Правилником о квалитету паприке за производњу ајвара уз вођење прописане евиденције и документације, па се очекује да ће се постепено знатно повећавати број чланова удружења.

## **XIII ДОКАЗ О ИЗВРШЕНОЈ КОНТРОЛИ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА ОД СТРАНЕ ОВЛАШЋЕНЕ ОРГАНИЗАЦИЈЕ**

Контрола квалитета производа „*ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР*“ на име потенцијалних корисника имена порекла предметног производа, извршена је при АД ЈУГОИНСПЕКТ БЕОГРАД – ЗАВОД –ТОПЧИДЕР- ХЕМИЈСКА ЛАБОРАТОРИЈА , за свежу куртову паприку бр. анализе 33922, дел.бр. 03-10-7450, Лесковачки домаћи ајвар бр. анализе 33925 дел. бр. 03-10-7452, печена нељуштена куртова паприка бр. анализе 33923 дел.бр 03-10-7451 од 08.10.2010.г.- који је саставни део овог Елабората имена порекла. Налаз на основу ових анализа и мишљење акредитоване лабораторије је да свежа паприка, печена нељуштена куртова паприка и готов производ Лесковачки домаћи ајвар испуњавају све прописане услове.

## **XIV НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА**

На домаћем и иностраном тржишту производ се продаје само под заштићеном ознаком, са стандардном етикетом, на српском језику за домаће тржиште и на српском и енглеском језику, или на српском и језику иностраног поручиоца, односно купца, за страну тржиште.

Амбалажа у којој се пакује производ „*ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР*“ за продају на мало и велико, обележена је визуелним знаком који се може графички представити и састоји се од комбинације речи, фигура, боја и распореда боја. Овај знак по средини има стилизовану црвену паприку, која је основна сировина за производњу ајвара. Паприка по средини пресеца назив Лесковачки ајвар тако да јој са леве стране остаје реч Лесковачки, са десне реч ајвар а изнад паприке у полукругу у видном пољу испод свода горњег дела елипсе видно је исписана реч „домаћи“.

Ова стилизација смештена је у елипсоидни облик кога „пробија“ (излази ван граница елипсе) правоугаоник у који су смештене речи Лесковачки ајвар и који пресеца црвена паприка.

Опис знака: Састоји се од елипсе и правоугаоника (Custom shape).

Елипса са правоугаоником обојена је двама нијансама зелене боје: - Зелена боја, тамнија (горњи и доњи део облика) C-70, M-1, Y-98, K-0; - Зелена боја, светлија (средина) C-40, M-0, Y-62, K-0.

Правоугаоник (тамно зелене боје и бели оквир) , тамнозелена боја C-84, M-44, Y-100, K-49;

Фонт назива Лесковачки домаћи ајвар: НОВО YU.

Лесковачки ајвар слова су беле боје а реч домаћи црвене боје C-0, M-91, Y-98, K-0.

Унутрашњост елипсе састоји се из два дела: 1. Бела позадина испресецена са 17 линија беле боје, C-10, M-0, Y-18, K-0. 2. Тамно зелена позадина са гранама и листовима , боја позадине C-84, M-44, Y-100, K-49; боја листова C-78, M-30, Y-100, K-36.

Паприка (Custom shape), састоји се из два дела: 1. Дршка (зелене боје) боја C-78, M-31, Y-99, K-19. 2. Паприка – боје паприке црвена тамнија C-5, M-100, Y-100, K-1. Црвена светлија C-0, M-92, Y-99, K-0. Браон боја C-26, M-78, Y-82, K-18.

Описани изглед знака се, зависно од потребе, наноси на амбалажу путем етикете или тзв. „флексфарм“ штампе



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

- име односно назив произвођача;
- име производа;
- састав;
- датум паковања;
- рок употребе;
- земља порекла;
- нето маса;

- садржај адитива;
- начин чувања (температурни режим)
- укупна просечна енергетска вредност

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

Текст Декларације производа *ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР* гласи :

**ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР**

Састав : печена паприка, уље, шећер, со, винско сирће

Нето маса : \_\_\_\_ гр

Укупна просечна енергетска вредност:

Произвођач :

Серија :

Рок употребе : 24 месеца

Употребљиво до :

Контролисано име порекла

Текст декларације на енглеском језику гласи :

„Leskovic Home Made Ajvar“

Ingredients: roasted pepper, oil, sugar, salt, wine vinegar

Net weight: \_\_\_\_ kg

Total average energy value:

Manufacturer:

Series:

Expire date: 24 months

Best before:

*Controlled name of origin*

#### **XV ОДРЕДБЕ О УСЛОВИМА ЗА ПРИЗНАЊЕ СТАТУСА ОВЛАШЋЕНОГ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА ПРОИЗВОДА „ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР“**

Регистровано име порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** могу да користе само лица којима је признат статус овлашћених корисника имена порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР**, и која су уписана у Регистар овлашћених корисника имена порекла у Заводу за интелектуалну својину РС.

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

Регистровано име порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** не може бити предмет уговора о преносу права, лиценци, залози, франшизи и слично.

Регистровано име порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** је предмет пријављеног жига и такав жиг не може да се преноси, уступа, даје у залог и слично.

Ако регистровано име порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** има више овлашћених корисника може бити предмет само колективног жига.

Лице које повреди регистровано име порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** 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.

## **XVI ПРАВА И ОБАВЕЗЕ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА „ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР“**

Овлашћени корисници имена порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** имају право да име порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** користе за обележавање производа на које се име порекла односи.

Овлашћени корисници имена порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** имају искључиво право да свој производ **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** обележавају ознаком **"контролисано име порекла"**.

Овлашћени корисници имена порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** имају право да име порекла и **"контролисано име порекла"** употребљавају на амбалажи, каталозима, проспектима, огласима, постерима и другим облицима понуде, упутствима, рачунима, пословној преписци и другим облицима пословне документације, као и увозу и извозу производа обележених тим именом порекла.

Обавезе овлашћеног корисника имена порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** поред прописаног обележавања и паковања производа су заштита и обезбеђивање јединственог и контролисаног квалитета.

Дужности овлашћеног корисника имена порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР**: производња **ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГ АЈВАРА** на начин и од сировина прописаних Елаборатом о начину производње, посебним својствима и квалитету **ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГ АЈВАРА** и редовна контрола производа, његова хемијска, микробиолошка и радиолошка анализа и анализа органолептичких својстава од стране овлашћене организације односно установа.

Статус овлашћеног корисника имена порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** траје три године од дана уписа признатог статуса у Регистар овлашћених корисника имена порекла у Заводу за интелектуалну својину РС.

Статус овлашћеног корисника имена порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР** може на захтев овлашћеног корисника, уз подношење доказа о обављању делатности производње **ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГ АЈВАРА** на подручју Јабланичког округа и доказа о извршеној контроли квалитета од стране Завода за јавно здравље Лесковац и плаћеној прописаној такси, да буде обновљен неограничен број пута, све док траје име порекла **ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР**.

#### **XVII ПРОПИСИ КОЈИМА СЕ РЕГУЛИШЕ КВАЛИТЕТ ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГ АЈВАРА**

1. Правилник о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата („Сл лист СФРЈ“ бр. 1/79, 20/82, 39/89 – др. Правилник 74/90 и 46/91 – др. Правилник, 4/2004 – др. Правилник и 12/2005 – др Правилник)
2. Закон о стандардизацији (Сл. Лист СРЈ бр. 30/96 и 59/98)
3. Закон о здравственој исправности животних намирница и предмета опште употребе (Сл. Лист СФРЈ 53/91)
4. Правилник о микробиолошкој исправности намирница у промету (Сл. Лист СРЈ 26/93 и 53/95)
5. Правилник о методама обављања микробиолошких анализа и суперанализа животних намирница (Сл. лист СФРЈ 25/80)
6. Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анаболика и других супстанција које се могу налазити у намирницама (Сл. Лист СРЈ 5/92 и 11/92)
7. Правилник о ближим условима које обезбеђују хигијенско поступање са животним намирницама и могућност здравственог надзора над прометом ван простија одређених за продају (Сл. Гласник СРС 25/76)
8. Правилник о посебној радној одећи и обући лица која у производњи и промету долазе у непосредни додир са животним намирницама и лица која раде у производњи и промету средстава за одржавање личне хигијене, негу и улепшавање лица и тела (Сл. Гласник СРС 22/74)
9. Правилник о декларисању и означавању упакованих намирница (Сл. лист СЦГ број 4/2004, 12/2004)
10. Правилник о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља (Сл. гласник РС. Бр 25/2010).

## **САДРЖАЈ:**

УВОД .....	2
<b>I ТРАДИЦИЈА И СТЕЧЕНА РЕПУТАЦИЈА ЛЕСКОВЦА .....</b>	<b>5</b>
I 1. ЛЕСКОВАЦ – НАСТАНАК И БИТНЕ ИСТОРИЈСКЕ ОДРЕДНИЦЕ	
I 2. ЛЕСКОВАЦ – ОПШТЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ	
<b>II ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА .....</b>	<b>6</b>
II 1. АДМИНИСТРАТИВНЕ ГРАНИЦЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА СА КОГА ПОТИЧЕ ПРОИЗВОД „ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР“	
<b>II 2. ГЕОГРАФСКИ ФАКТОРИ КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ И КВАЛИТЕТ „ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГАЈВАРА“.</b>	<b>8</b>
II 2.1. КЛИМА	
II 2.2. ЗЕМЉИШТЕ	
II 2.3. ВОДЕ	
II 2.4. ШУМСКИ РЕСУРСИ	
<b>III ДРУШТВЕНО ЕКОНОМСКИ АМБИЈЕНТ И ПРИВРЕДНИ РЕСУРСИ....</b>	<b>12</b>
III 1. ДРУШТВЕНО ЕКОНОМСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ	
III 2. ПРИВРЕДНИ РЕСУРСИ	
III 2.1. ПРЕХРАМБЕНА ИНДУСТРИЈА	
III 2.2. ПОВРТАРСТВО	
III 2.3. ПОЉОПРИВРЕДНА МЕХАНИЗАЦИЈА	
<b>IV СТАНОВНИШТВО И ЉУДСКИ ФАКТОРИ КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И РЕПУТАЦИЈУ „ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГ АЈВАРА“ .....</b>	<b>15</b>
IV 1. СТАНОВНИШТВО	
IV 2. ДЕМОГРАФСКА КРЕТАЊА – СТРУКТУРА И ОСОБЕНОСТИ	
IV 3. ЉУДСКИ ФАКТОРИ КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ И РЕПУТАЦИЈУ ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГ АЈВАРА	
<b>V ПАПРИКА КАО ОСНОВНА СИРОВИНА ПРИ ПРОИЗВОДЊИ АЈВАРА..</b>	<b>18</b>
V 1. ТЕХНОЛОШКА СВОЈСТВА ПАПРИКЕ	
<b>VI ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПЦИ ДОБИЈАЊА И КВАЛИТЕТ АЈВАРА.....</b>	<b>23</b>
<b>VII ЛЕСКОВАЦ И ПРОИЗВОДЊА ПАПРИКА (АЈВАРА).....</b>	<b>27</b>
<b>VIII ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК ДОБИЈАЊА АЈВАРА У ЛЕСКОВЦУ – ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР .....</b>	<b>28</b>
ПРОИЗВОЂАЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА	
VIII 1. ИЗБОР СИРОВИНЕ (ПЕАВИЛНИК О КВАЛИТЕТУ СВЕЖЕ ПАПРИКЕ)	
VIII 2. ИНСПЕКЦИЈА	
VIII 3. ПРАЊЕ - БРИСАЊЕ	
VIII 4. ПЕЧЕЊЕ	
VIII 5. ХЛАЂЕЊЕ	

VIII 6. ЉУШТЕЊЕ  
VIII 7. ОЦЕЂИВАЊЕ  
VIII 8. МЛЕВЕЊЕ  
VIII 9. ПРЖЕЊЕ  
VIII 10. ПАКОВАЊЕ И ИЗГЛЕД АМБАЛАЖЕ  
VIII 11. ПАСТЕРИЗАЦИЈА

IX КОЛИЧИНА ПРОИЗВОДЊЕ ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГ АЈВАРА.....36

X ПОСЕБНА СВОЈСТВА И КВАЛИТЕТ ПРОИЗВОДА ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР (СЕНЗОРСКЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ) .....37

XI ЛОГО ПРОИЗВОДА КОЈИ СЕ ШТИТИ – ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР .....37

XII ДОКАЗ О ПРОИЗВОДЊИ ПАПРИКЕ ЗА ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР НА ДЕФИНИСАНОМ ГЕОГРАФСКОМ ПОДРУЧЈУ .....38

XIII ДОКАЗ О ИЗВРШЕНОЈ КОНТРОЛИ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА ОД СТРАНЕ ОВЛАШЋЕНЕ ОРГАНИЗАЦИЈЕ .....38

XIV НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА .....38

XV ОДРЕДБЕ О УСЛОВИМА ЗА ПРИЗНАЊЕ СТАТУСА ОВЛАШЋЕНОГ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА ПРОИЗВОДА „ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР“ .....40

XVI ПРАВА И ОБАВЕЗЕ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА „ЛЕСКОВАЧКИ ДОМАЋИ АЈВАР“ .....41

XVI ПРОПИСИ КОЈИМА СЕ РЕГУЛИШЕ КВАЛИТЕТ ЛЕСКОВАЧКОГ ДОМАЋЕГ АЈВАРА..... 42

У Лесковцу, 23.11.2009 г.

Председник  
Удружења Лесковачки ајвар  
  
Драган Станојевић

ПРИЛОГ :

- доказ о регистрацији Удружења
- доказ о својству овлашћеног заступника подносиоца пријаве
- доказ о извршеној контроли квалитета производа од стране овл.организације
- уговори између произвођача паприке и произвођача ајвара као доказ да се паприка и ајвар производе на дефинисаном подручју .

АУТОРИ:

ПРОФ. ДР БРАНИСЛАВ ЗЛАТКОВИЋ  
ДОЦ. ДР НАДА НИКОЛИЋ  
ДИПЛ. ИНЖ. ПОЉ. ВЛАДИМИР БОЈОВИЋ СПЕЦ.  
ДИПЛ. ИНЖ. ПОЉ. МИЛОРАД СТАЈКОВИЋ  
ДИПЛ. ИНЖ. ТЕХНОЛОГ ДРАГАН СТАНОЈЕВИЋ