



РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ

Број:990 Г-03/11/14

Датум: 14.03.2013. године

4-2/1 ЗД

Завод за интелектуалну својину, на основу члана 31. Закона о министарствима („Службени гласник Републике Србије” број 72/2012), Решења о преносу овлашћења за доношење и потписивање управних аката бр. 4/105 од 24.01.2012. године и чл. 9., 26., 27. 28. 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 републичким административним таксама („Сл. гласник РС”, бр. 43/2003, 51/2003 – испр., 61/2005, 101/2005 – др. закон, 5/2009, 50/2011, 70/2011 – усклађени дин. изн. и 55/2012 – усклађени дин. изн.) од 01.06.2012. године, решавајући у поступку регистрације имена порекла на основу пријаве број 5179/11 Г-03/11 од 26.10.2011. године, „СОМБОРСКИ СИР”, коју је поднела Регионална привредна комора Сомбор, Венац Степе Степановића 30, 25000 Сомбор, доноси

### РЕШЕЊЕ

**РЕГИСТРУЈЕ СЕ** ознака географског порекла „СОМБОРСКИ СИР” као **ИМЕ ПОРЕКЛА** за пуномасни, меки крављи сир, светло-златне или беле боје, благог и пријатног мириса на млечну киселину и диацетил, пријатног укуса на језгро ораха, меке до мазиве конзистенције, компактног теста. У пресеку има неколико окаца величине зрна грашка и изгледом подсећа на велику печурку. Производ са именом порекла „СОМБОРСКИ СИР” производи се искључиво на подручју општине Сомбор, у складу са описом географског подручја и приложеном географском мапом из пријаве за регистровање имена порекла, а по поступку производње и карактеристикама идентичним онима које су наведене у Елаборату за заштиту имена порекла производа „СОМБОРСКИ СИР”.

Ово име порекла биће уписано у Регистар ознака географског порекла под бројем 62.

### Образложење

Регионална привредна комора Сомбор, Венац Степе Степановића 30, 25000 Сомбор, поднеском бр. 5179/11 Г-03/11 од 26.10.2011. године поднела је пријаву за регистровање имена порекла са доказом о плаћеној такси и затражила да се у Регистар ознака географског порекла упише име порекла „СОМБОРСКИ СИР”. Увидом у „ЕЛАБОРАТ О ЗАШТИТИ ИМЕНА ПОРЕКЛА СОМБОРСКИ СИР” који је саставни део поменутог пријаве, утврђено је да производ који носи наведено име порекла има следеће карактеристике: пуномасни, меки сир од крављег млека који се производи у дрвеним качицама чија је запремина најчешће од 1 или 2 kg, а може се производити и у већим, од 10 до 15 kg. Део сира налази се у качици, а део сирног теста је изван качице и тај део личи на накисло тесто или клубук велике печурке. Сир је светло-златне или беле боје, благог пријатног мириса на млечну киселину и диацетил и благог пријатног укуса на језгро ораха, меке до мазиве конзистенције, компактног теста, у пресеку има неколико окаца величине зрна грашка. Кора сира која се формира само на површини изнад качице је танка и еластична.

Поменути<sup>м</sup> елаборатом и пријавом имена порекла утврђено је да редовну контролу квалитета и процеса производње врши „Ветеринарски специјалистички институт Сомбор“, Станарски пут 35.

Чланом 27. Закона о ознакама географског порекла прописано је да је Завод за интелектуалну својину дужан да прибави мишљење од надлежног органа о испуњености услова за регистровање имена порекла. Завод је доставио дана 28.11.2011. године, под бројем 5447/11 Г-03/11/4, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде, Републике Србије као надлежном државном органу, „ЕЛАБОРАТ О ЗАШТИТИ ИМЕНА ПОРЕКЛА СОМБОРСКИ СИР“, ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистровање имена порекла. Министарство пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде својим дописом бр. 320-08-00361/2012-08 од 02.02.2012. године, који је примљен у Заводу за интелектуалну својину 10.02.2012. године, дао је негативно мишљење о испуњености услова за признање имена порекла „СОМБОРСКИ СИР“. Завод је у складу са чланом 28. Закона о ознакама географског порекла подносиоца пријаве обавестио о разлозима због којих име порекла не може да буде признато и позвао га је резултатом испитивања број 676/12 Г-03/11/8 од 08.02.2012. године, да се у року од 60 дана изјасни о тим разлозима. Подносилац пријаве је поднео број 1871/12 Г-03/11/9 од 18.04.2012. године, дао свој одговор на резултат испитивања број 676/12 Г-03/11/8 од 08.02.2012. године.

Чланом 28. став 3. поменутог закона је прописано да је Завод дужан да о изјашњењу подносиоца пријаве прибави мишљење надлежног државног органа. Завод је доставио дана 16.05.2012. године, под бројем Г-03/11/10, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, као надлежном државном органу, изјашњење подносиоца пријаве.

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде својим дописом бр. 320-00-011937/1/2012-08 од 31.01.2013. године, који је примљен у Заводу за интелектуалну својину дана 07.02.2013. године и заведен под бројем 619/13, обавестило је Завод да нема више примедби на испуњеност услова за регистровање имена порекла „СОМБОРСКИ СИР“.

На основу предходно изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

Такса за ово решење плаћена је у износу од 6.100,00 динара по Тарифном броју 107. Закона о републичким административним таксама („Сл. гласник РС“, бр. 43/2003, 51/2003 – испр., 61/2005, 101/2005 – др. закон, 5/2009, 50/2011, 70/2011 – усклађени диг. изд.).

#### 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 380,00 динара.

  
ДИРЕКТОР

Бранка Тоцић

#### Доставити:

- Регионалној привредна комора Сомбор,  
Венац Степе Степановића 30,  
25000 Сомбор,
- исцарница Завода

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

E-mail: [zis@zis.gov.rs](mailto:zis@zis.gov.rs)

[www.zis.gov.rs](http://www.zis.gov.rs)

## **СОМБОРСКИ СИР - ИМЕ ПОРЕКЛА**

ПОГЛАВЉА	страна
УВОДНИ ДЕО	3
ИСТОРИЈСКИ ПОДАЦИ О СОМБОРСКОМ СИРУ	4
ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ПРИЈАВЕ ИМЕНА ПОРЕКЛА	5
<b>А- ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА</b>	
1. Општи подаци	7
2. Подаци о географским и људским факторима који проузрокују специфичне карактеристике, квалитет и репутацију Сомборског сира	8
3. Пољопривреда	12
<b>Б – ЕЛАБОРАТ О НАЧИНУ ПРОИЗВОДЊЕ СОМБОРСКОГ СИРА ЊЕГОВИМ ПОСЕБНИМ СВОЈСТВИМА И КВАЛИТЕТУ</b>	
1. Обим производње Сомборског сира	15
2. Географски начин који се штити	15
3. Подаци о устаљеном начину и поступку производње Сомборског сира	16
4. Подаци о посебним својствима квалитета Сомборског сира	18
5. Подаци о узрочној вези између посебних својстава и квалитета Сомборског сира и описаног географског подручја	19
6. Подаци којима се доказује да Сомборски сир потиче са назначеног подручја	24
7. Одредбе о правима и обавезама овлашћеног корисника имена порекла	25
8. Доказ о извршеној контроли	26
9. Начин обележавања Сомборског сира	26
10. подаци о лицима која су учествовала у изради елабората	27

## УВОДНИ ДЕО

Током многих година, Европа, посебно земље јужне Европе показују повећани интерес за традиционалну локалну производњу. Феномен посебно долази до изражаја од момента усвајања регулативе Европске Уније (Бр. ЕС 2081/92, 2082/92, ЕС 510/2006), која истиче основне постулате концепта заштите имена и гаранције интегритета производа чији су ентитет и методе производње повезане са одређеним географским подручјем и/или традиционалним поступком производње. Овакви високо вредни производи заузимају јединствено место у сектору пољопривредне производње. Чињеница је да ови производи сасвим добро одговарају пољопривредној стратегији Европске Уније која од 1992. године, охрабрује диверзификацију производа и развој екстензивних система. У ширем смислу, такође, имају утицаја на менаџмент коришћења природних земљишних ресурса и микроразвој подручја са ниским економским "output-om". На веома конкурентном тржишту, где скоро сваки произвођач истиче неку врсту специфичног порекла и јединствености свога производа, веома је важно да се успостави сасвим јасна дефиниција, а тиме и препознатљивост ових производа. Такав приступ подразумева чињеницу да се вредновање производа може постићи једино кроз широко обухватно познавање производа. Тиме се даје могућност да се развије нови приступ, комбинацијом етнолошких, сензорних и социјално-економских фактора локалне пољопривредне производње са карактеристиком традиције, уз паралелно приказивање историјске димензије и димензије средине.

Карактеризација је процес комбиновања идентификације и описа фактора који представљају сам производ, означавање његових специфичних особина и јединственог карактера. Ослањајући се, почетно, на праксу традиционалне производње, а потом и на монографије производа, изолују се бројни "карактеризирајући" подаци како би се процениле и изучиле специфичности самог производа, које се сматрају "локалним" и "традиционалним". Јединство локалног знања и праксе унутар једне социјалне групе те одређеног географског простора, представља јединствен карактер производа. Начин на који се такво знање и вештина преносе кроз време, такођер се узима у обзир. Уз технолошки процес, у карактеризацији производа су подједнако важне и хранидбене навике становништва, као и начин презентације производа.

И Србија има производе који се по свом квалитету, посебним својствима као и традиционалном поступку производње разликују од сличних производа који се производе на другим географским подручјима. Један од таквих је свакако и Сомборски сир.

У оквиру пројекта „Оптимизација и стандардизација аутохтоних млечних производа са заштитом ознаке порекла“ (БТН-35102Б) финансираног од Министарства науке урађен је задатак „Оптимизација и стандардизација аутохтоне технологије сомборског сира са заштитом ознаке порекла“. Током три године активности проучена је аутохтона технологија производње сомборског сира, урађена неопходна стандардизација технолошког поступка и

цео поступак прилагођен организованој производњи у занатским објектима за прераду млека.

## ИСТОРИЈСКИ ПОДАЦИ О СОМБОРСКОМ СИРУ

Производњу сомборског сира прати и легенда да се тајна производња чувала испод седам печата и да је њу свекрва остављала у аманет најстаријој снаји.

Анализом историјских чињеница утврђено је да су први подаци о продаји Сомборског сира на пијацама постојали у списку пијачарине Новог Сада из 1748. год., по којем је за једну кацицу сира плаћена пијачарина од 3 новца.

Документи који најбоље описују производњу сира су записи које је оставио Ђурица Антић који је дуго година изучавао производњу сомборског сира на салашима и бележио сваку причу која би могла открити тајну специфичности производње. Изнети подаци говоре о томе да се сир овде производи више од 250 година на овом подручју да га производи аутохтоно становништво које ове крајеве насељава после велике сеобе са југа.

Постоје записи о трговцима који су продавали Сомборски сир. Међу првима је Даша Грујић, сомборски трговец из 1898. године, који је трговину развијао у Сомбору али је проширио и на друга места, Нови Сад, Осијек, Загреб, Пешту, а највише у Земуну односно у Београду.

Разрађену трговину Даша је препустио Душану Дајчеву који ју је са успехом водио до I светског рата. Квалитет и продајна цена Сомборског сира морали су бити у духу важећих прописа бр. 70100/1918, у противном дозвола за производњу сира се аутоматски гасила.

Одмах после ослобођења 1919.год., трговину сомборским сиром преузео је Лука Мајковић, али је брзо напустио. Организована продаја сира не постоји у периоду до 1928. године. Значајни трговац Сомборским сиром је Ћирилов који је 1936. године успоставио сарадњу са Швајцарском –Берн са жељом да му стручњаци из млекарског института реше проблем кратке одрживости сира. У Берну је нађено технолошко решење по којем се сомборски сир топи и ставља у промет као топљени сомборски сир.

Производња сомборског сира у последњих десет година расте јер се посвећује већа пажња салашима и аутохтоној производњи што овом производу даје и шансу да буде значајан производ а препознатљив јер је остао у памћењима купаца од ранијих година.

Специфичност сомборског сира је дуга традиција производње у домаћинству у потпуно аутентичним условима домаћинства, то даље значи да се у амбијенту у коме се производи сир стварају и посебни услови температуре и влаге који утичу на умножавање одређени микроорганизи, а то су најчешће бактерије млечне киселине које дају карактеристичан укус сиру. Иситивања која су изведена у оквиру технолошког пројекта Министарства науке ТН 10125 утврђено је да микрофлору сомборског сира чине лактококе, лактобацили и ентерококе. Врсте лактокока, лактобацила и ентерокока у комбинацијама које се налазе у Сомборском сиру дају му аутентичност која се не среће у у другим

производима а то и потврђује чињеницу да се ова врста сира не производи у неком другом делу Србије.

## **ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ПРИЈАВЕ ИМЕНА ПОРЕКЛА**

Регионална привредна комора Сомбор, са седиштем у Сомбору, Венац Степе Степановића 24. Регионална привредна комора Сомбор је пословно удружење, шифра 140411, матичним бројем 08112908 и портеским идентификационим бројем –ПИБ 100275793. Регионална привредна комора Сомбор ради према усвојеном статуту који је усвојенаугуста 2002 год. Акта у прилогу.

## **A- ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА**

## **ОПШТИ ПОДАЦИ**

### **1. Територијални положај и организациона структура**

Сомборски сир производи се искључиво на подручју општине Сомбор.

Изван овог подручја Сомборски сир се не производи.

Општина Сомбор налази се на крајњем северо-западу Републике Србије. Територија општине Сомбор се простире на површини од 1.177,22 км<sup>2</sup>, што чини 13,50% територије Бачке, 5,47% територије Аутономне покрајине Војводине, односно 1,33% територије Републике Србије. Према својој површини од 1.177,22 км<sup>2</sup> општина Сомбор је друга по величини у Аутономној покрајини Војводини, одмах иза општине Зрењанин, а са укупно 97.263 становника, према попису из 2002. године, представља четврту најбројнију општину у Аутономној покрајини Војводини одмах иза Новог Сада, Суботице и Панчева.

#### **1.1. Границе географског подручја**

Сомбор је средиште општине и Западно-бачког округа. Територија општине Сомбор се граничи са суседним државама: Републиком Хрватском (западно) и Републиком Мађарском (северно). Западна граница општине Сомбор, према Републици Хрватској још увек није утврђена (граница је била дефинисана матицом Дунава, како је током векова Дунав мењао своје корито, а граница задржана на првобитној траси, тако се она само делимично поклапа са данашњим коритом Дунава). Источна граница општине Сомбор је према општинама Суботица и Бачка Топола, југоисточна према општини Кула, а јужна и југозападна према општинама Оџаци и Апатин.

#### **1.2. Насеља општине Сомбор**

Према Статуту општине Сомбор („Служб. лист општине Сомбор“ бр.7/2002) територију општине Сомбор утврђену Законом чине насељена места, односно подручја 12 катастарских општина које улазе у њен састав и то су насељена места: Алекса Шантић, Бачки Брег, Бачки Моноштор, Бездан, Гаково, Дорослово, Кљајићево, Колут, Растина, Риђица, Светозар Милетић, Сомбор, Станишић, Стапар, Телечка, Чонопља и приградска насеља-салаши: Билић, Буковац, Градина, Жарковац, Козара, Ленија, Лугово, Милчић, Ненадић, Обзир, Радојевићи, Ранчево, Централа, Чичови, Шикара и Шапоње.

## Мапа подручја на којем се производи сомборски сир



## 2. Подаци о географским и људским факторима који проузрокују специфичне карактеристике, квалитет и репутацију Сомборског сира

### 2.1 Геоморфологија

У геоморфолошком погледу терен општине Сомбор је разноврстан јер су, од истока према западу, заступљени следећи геоморфолошки облици: лесна зараван, лесна тераса и алувијална равна Дунава са алувијалном терасом (виши део) и инундационом равни (нижи део). Највиши облик је лесна тераса (око 120 м, а најнижи инундациона равна чија висина пада и до 76,00 м). Осим поменутих основних рељефних облика присутни су још: лучна удубљења, речне долине, предолице и пешчани брежуљци на лесној тераси и дине, интерколлинске депресије, предолице и долови на лесној заравни.

## 2.2 Геолошке особине

Таложeње седимената на овом простору је вршено од половине Палеозоника, а каснијим набијањем је тај процес прекинут и вршен по мањим басенима: Панонском, Црноморском, Домијском и др. Касније, појавом Дунава и формирањем његовог тока је започето извршено отицање Панонског мора, када и настаје фазе нашоња флувијалног материјала и навејавање солских наслага. Најинтензивније навејавање је вршено у Леденом добу када су формиран и данашњи слојеви. Престанком Леденог доба настаје Алувијална фаза формирања наслага.

## 2.3 Педолошке карактеристике

Територија општине Сомбор је врло разноликог педолошког састава и заступљено је мноштво типова и подтипова земљишта. Чернозем је најплоднији тип јер располаже великом порозношћу. Повољним водним и ваздушним режимом, повољним садржајем хумуса (4 – 6%, тј. 40-50 цм горњег слоја) и са својим подтипovima заузима највећу површину у општини. Ту су: карбонатни и бескарбонатни чернозем, песковити, деградирани, заслањен и слабо заслањен чернозем. Други по значају је тип ливадске црнице. Настала је дејством подземних вода. Нешто је мање плодности од предходног лета, а појављује се у више под типова: деградирани, карбонатни итд. Трећи тип је ритска црница настала дужином деловањем подземних вода. Елиминацијом њиховог утицаја се претвара у плодно земљиште. Категорију неплодних типова чине слатине са подтипovima: солоњец, солончак и солођ. Следећа категорија је алувијално земљиште развијено поред 13 речних токова и као последица плављења непосредне околине реке. Глиновито земљиште се ствара распадањем минерала у песку. То је тип најнеплоднијег земљишта.

## 2.4 Климатске особине

Клима је умерено-континентална са средњом годишњом температуром од 10,8°C, средњом температуром најхладнијег месеца (јануар) -1,8°C и средњом температуром најтоплијег месеца (јули) 21,3°C. Умереност климе се огледа и тежњи да се минималне температуре помере на фебруар, максималне на август и јесен је топлија од пролећа за 0,6°C. Средња годишња влажност ваздуха је 77,3%, средња вредност највлажнијег месеца (децембра) је 88,4%. По годишњим добима, највећа влажност је зими (86,8%), а у току дана највлажније је јутро. Облачност је највећа у децембру (76%) а најмања у августу (38%), док је просечна годишња облачност 58%.

Падавине су важан елемент климе и манифестују се у годишњој количини од око 614 мм. Највише падавина се излучи зими 178,7 мм, а најмање у лето 129,0 мм. По месечним количинама истиче се јуни (69,6) и јули (68,4), а најмање падавина је у марту 31,5 мм. Просторно, смањује се количина падавина од запада према истоку. Облици излучивања падавина су: киша, снег и град. Магла је облик који се јавља чешће у хладнијем периоду године (децембар 7,5 дана), а

више у топлијем делу године. Годишње број магловитих дана је 34,4. Ветровитост је битан фактор климатских збивања. Укупна годишња ветровитост је 883% , а тишине су 117 %.

Најчесталији ветрови су из северозападнoг (175 %) и северног (173 %), а најређи су јужног (70 %) и југозападнoг (75 %) правца. Тишине су најчешће у августу, а најређе у фебруару. Јачина ветрова су од 1,8 м/с у септембру и октобру и до 2,8 м/с у априлу.

## 2.5. Диверзитет бактерија млечне киселине у производњи Сомборског сира

Микроклиматски услови и амбијент у којем се производи сир одређују у микрофлору млека и сира током добијања и зрења, а поједине бактерије млечне киселине директно утиче на сензорна својства сира. Сомботрски сир се производи са аутохтоним бактеријама млечне киселине које се налазе у простору у ком се сир производи и при припреми производње доспевају у млеко.

Испитивања изведена у оквиру пројекта „ Биотехнолошка својства и процена ризика сојева бактерија млечне киселине изолованих из аутохтонох сомборског сира у циљу њихове примене као стартера“ потврђују да сомборски сир представља извор веома интересантних сојева бактерија млечне киселине, пре свега у односу на њихов биотехнолошки потенцијал. Сојеви изоловани из сомборског сира у правилу показују добру способност кишљења, 13-20% сојева бактерија млечне киселине показује протеолитичку активност, а чак 34% сојева ствара диацетил.

Један од критеријума за добијање географске ознаке порекла код сирева је и специфичност аутохтоне микробне популације. Многобројна научна испитивања истичу да микробна типизација традиционално произведених сирева која потврђује специфичност главних група бактерија млечне киселине, представља један од кључних фактора у верификацији аутентичности истих сирева. Изоловани и идентификовани сојеви бактерија млечне киселине из сомборског сира

### Идентификовани сојеви бактерија млечне киселине применом АРІ система

Бактерије млечне киселине	Број сојева
<i>Lactococcus lactis</i> spp. <i>lactis</i>	20
<i>Lactococcus lactis</i> spp. <i>cremoris</i>	1
<i>Leuconostoc</i> spp.	10
<i>Lactobacillus paracasei</i> spp. <i>paracasei</i>	5
<i>Lactobacillus plantarum</i>	2
<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	2
<i>Lactobacillus brevis</i>	1
<i>Lactobacillus crispatus</i>	1
<i>Enterococcus faecalis</i>	9
<i>Enterococcus hirae</i>	3
<i>Enterococcus faecium</i>	1
<i>Enterococcus casseliflavus</i>	2
<b>Укупно</b>	<b>57</b>

Од 57 идентификованих сојева бактерија млечне киселине, 21 сој припада роду *Lactococcus* при чему су најзаступљенији сојеви врсте *Lactococcus lactis* spp. *lactis*, 10 сојева је потврђено као *Leuconostoc* spp. API системом идентификовано је 11 лактобацила, од који је најзаступљенија врста *Lactobacillus paracasei* spp. *paracasei* а од успешно идентификованих 15 сојева ентерокока најзаступљенији су сојеви *Enterococcus faecalis*.

Сојеви грам позитивних кока и штапиша који нису идентификовани према API систему као *Lactococcus* spp или *Lactobacillus* spp показују добре биотехнолошке карактеристике, али се од идентификованих сојева разликују у активностима према разлагању шећерима што може бити одлика привикавања на подручје на којем се производи сир. У научној литератури уобичајено је да се о таквим сојевима бактерија млечне киселине извештава као о дивљим сојевима, чије селекционисање и опстанак представља интеракцију микроклимата и специфичне технологије Сомборског сира.

## 2.6.Људски фактори

Значај људског фактора описан је детаљно кроз поступак производње Сомборског сира. На бази више вековног искуства, домаћинства на овом подручју производе по свему препознатљив и специфичан, квалитетан и укусан Сомборски сир. Значај људског фактора у производњи Сомборског сира је у поштовању технолошких операција које су основ специфичности производње. То знање и искуство је специфична карактеристика људи који живе на салашима у овом подручју а који се баве производњом овог надалеко познатог сира.

## 2.7 Природни фактори

Сомборски сир се традиционално производи на салашима у околини Сомбора. Производња датира од пре 200 година када се у ово подручје досељавају Срби из данашњих јужних делова Србије. Њихове настамбе везане су за водотокове. Подручје општине Сомбор је богато водом. Река Дунав, Плазовић, Мостонга, канали, многобројне баре и мочваре, фреатске воде и богати артешки хоризонти чине то богатство. Ово подручје било је погодно за становање, а због обиља воде, подручје обилује и пашњацима на којима се у прошлости напасала стока. Данас су површине под пашњацима смањене, јер су претворене у оранице па је и то довело до смањења бројног стања оваца и говеда.

### 3. Пољопривреда

#### 3.1. Основне карактеристике пољопривредног земљишта у општини Сомбор

Пољопривредно земљиште у општини Сомбор према висинској разлици подељено је на тзв. горњи и доњи терен, који се разликују по врсти, квалитету и начину коришћења, као и проблемима који се јављају приликом коришћења таквог земљишта. Пољопривредно земљиште на горњем терену (Телечкој висоравни) изложено је еолској ерозији, те је један од основних проблема при газдовању пољопривредним земљиштем чување хумусно акумулативног слоја на таквом земљишту.

На доњем терену код пољопривредних земљишта су други проблеми. Пре свега, висок ниво подземних вода, посебно у годинама са обилним падавинама или високим водостајем река и канала. Висок ниво подземних вода, непропустљивост, као и запуштеност одводних канала велики је проблем на подручју катастарских општина: Бачки Брег, Колут, Бездан, Бачки Моноштор, Стапар, Дорослово, Гаково, Рстина и Риђица, као и доњи терени у катастарским општинама: Станишић, Светозар Милетић, Чонопља и Кљајићево.

У периоду од 1990. до 2002. године евидентан је пад примарне пољопривредне производње, што је резултат недовољне акумулације, неадекватне политике цена од стране Републике Србије, непостојање могућности субвенција и инвестирања, као и нерешених имовинско-правних односа водећих пољопривредних предузећа и земљорадничких задруга на територији општине Сомбор. Слична оцена важи и за индивидуални сектор у том периоду, што је свакако повезано и са релативно малом

просечно обрађиваном површином по индивидуалном газдинству, а што је уз недовољна финансијска средства и лошу механизацију довело до неостваривања значајнијих економских резултата. Из тог разлога, изостало је укрупњавање посела у индивидуалном пољопривредном сектору, па је изостало и увођење нових технологија у интензивирање пољопривреде, повртарства, воћарства и сточарства. Узрочно-последично треба указати и на веома високу просечну старост у индивидуалним пољопривредним газдинствима у општини, што је додатно отежало рурални развој општине.

Све ово прати и неадекватан развој сточног фонда који се изражава показатељем од 0,2 условна грла по хектару, што је свакако значајно испод стандарда ЕУ.

Говедарство апсорбује највећи део биљних производа и део споредних производа претварајући их у високо вредне продукте млеко и месо. Поред говедарске производње значајно место припада овчарској производњи која је била и значајнија у време када су околина Сомбора чинили слатинасти пашњаци. Број говеда и оваца опада у последњих десет година и у Србији је број говеда 2000 год био 1,2 милиона а 2009 1,0 милион, број оваца у истом периоду смањено се са 1,6 милона на 1,5 милиона. Смањење броја говеда не доводи до значајног смањења и количине млека индекс је 100/94, али зато количина овчијег млека последњих 10 додина се значајно сманили а индекс је 100/68. Исти тренд се запажа и у Западно бачком округу, број оваца смањено се у три испитиване године са 14 103 на 10157 грла, а број говеда са 16 311 на 15

438. Раса оваца карактеристична за ово подручје је сомборска праменка, и укрштена сомборска праменка са витенбергом. Од говеда најчешће је заступљена раса домаћег шареног говечета које је укрштано са фризијском расом.

У периоду мај октобар музна стока се истерује на пашњаке, а заступљеност биљака на тим пашњацима је карактеристичан за слатинске пашњаке. (*Festuca ovina*, *Dactylis glomerata*, *Poa pratensis*, *Lolium perenne*, *Vicia sativa*, *Trifolium repens*, *Trifolium pratense*, *Medicago lupulina*, *Agropyrum repens*, *Agrstis alba*, *Carex species*). После испаше животињама се додаје и комплетна смеша у којој поред беланчевина и масти има додатог калијума, фосфора, витамина А и селена ради постизања веће количине млека. Период када животиње не иду на пашњаке ( новембар – крај априла) оне се хране сеном добијеним са тих пашњака. Исхрана музних животиња се током зиме мења јер поред сена са слатинских ливада животињама се у оброк додаје силажа од целе биљке кукуруза. Количина сена варира и завици од количине млека коју даје животиња и износи 6-8 кг по дану а количина силаже опко 20 кг на дан.

**Б – ЕЛАБОРАТ О НАЧИНУ ПРОИЗВОДЊЕ  
СОМБОРСКОГ СИРА ЊЕГОВИМ  
ПОСЕБНИМ СВОЈСТВИМА И  
КВАЛИТЕТУ**

## 1. ОБИМ ПРОИЗВОДЊЕ СОМБОРСКОГ СИРА

Према подацима Регионалне привредне коморе Сомбор најзначајнији произвођачи сомборског сира су :

Драган Шарчански	1600 кг годишње
Млекара Гулмлек, Стапар	1700 кг годишње
Стокућа Ђуро- пољопривредно газдинство	2000 кг годишње
Бељански-пољопривредно газдинство	1000 кг годишње
Стојков Ружа	1000 кг годишње

На пијаци се појављују и други мањи произвођачи који сир праве повремено од вишкова млека. Сомборски сир се у овом моменту производи у количини од 10 тона годишње.

Потенцијал производње сира је вишеструка, сир има репутацију али је потребно уложити у маркетинг да би се потрошачи обавестили да је производња овог познатог сира поново оживела. Произвођачи Сомборског сира морају бити регистровани као овлашћени корисници а Привредна комора Сомбор ће контролисати исправност регистрација.

Квалитет Сомборског сира произведеног у млекари Мис Гулмлек из Стапара је на Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду, освојио велику златну, златну и сребрну медаљу, у периоду од 2002. до 2007. године.

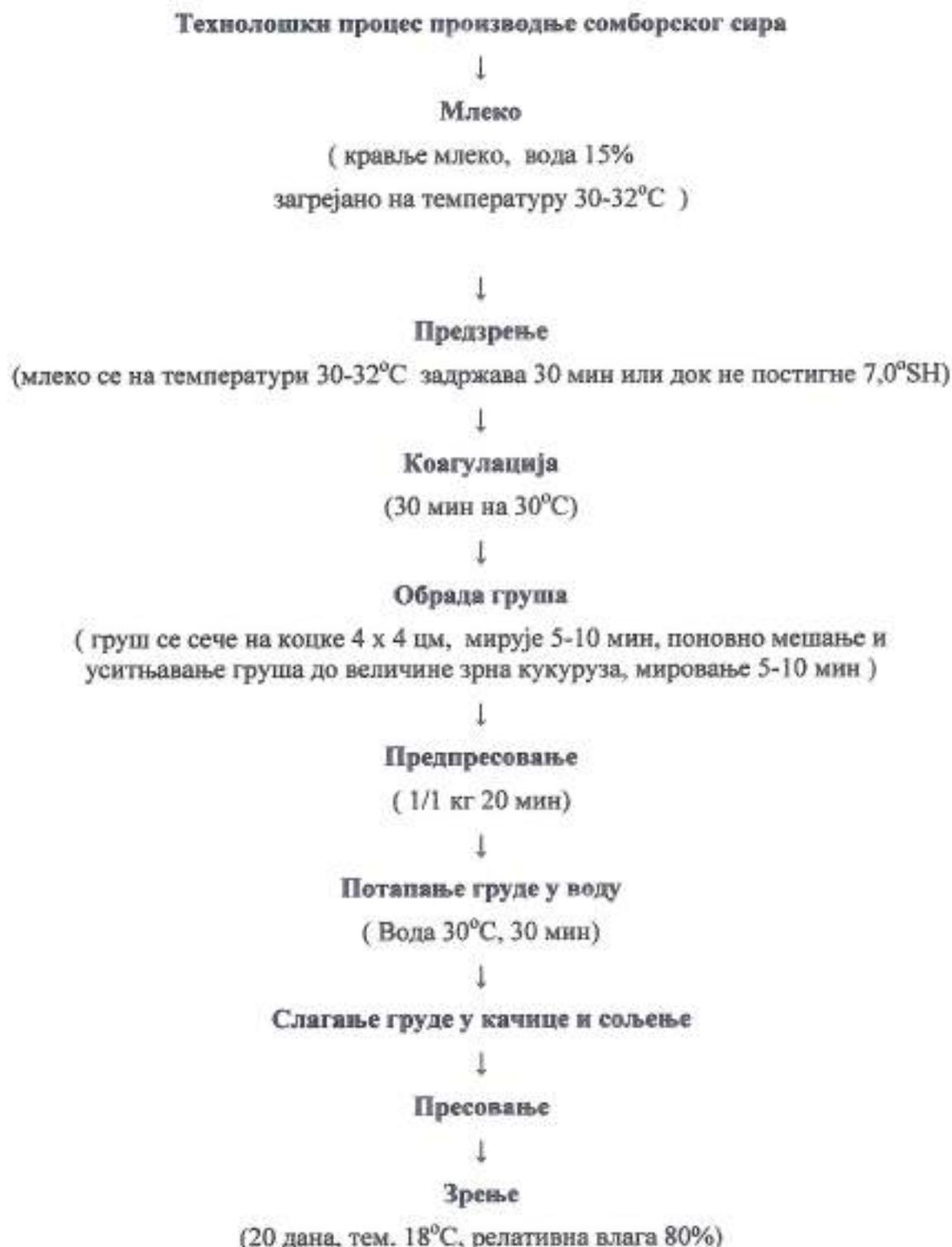
## 2. ГЕОГРАФСКИ НАЗИВ КОЈИ СЕ ШТИТИ

Овим елаборатом штити се сомборски сир као име порекла



### 3. ПОДАЦИ О УСТАЉЕНОМ НАЧИНУ И ПОСТУПКУ ПРОИЗВОДЊЕ СОМБОРСКОГ СИРА

Шема производње традиционалног сомборског сира је приказана следећим дијаграмом:



Хемијски састав крављег млека за производњу Сомборског сира приказан у табели 3.1.

Табела 3.1. Састав крављег млека за производњу Сомборског сира

Параметри	%
Млечна маст	4,0-4,2
Сува материја	12,5-13,20
Сува материја без масти	8,50-9,00
Протеини	3,2-3,4
Казеин	2,50-2,80
Лактоза	4,60-4,8
Минералне материје	0,60-0,80
Киселост у °СХ	6,80-7,00

Састав млека намењеног за производњу Сомборски сир значајно утиче и на квалитет сира. Однос масти и протеина је значајан за структуру груша, а киселост млека за брзину коагулације и формирање груша тражених карактеристика. Данас се Сомборски сир производи од крављег млека коме се додаје мање воде него кад се производио од овчијег млека, груш је мекши него груш од овчијег млека али сам сир на крају има карактеристике које обележавају Сомборски сир и може се прихватити његова производња од крављег млека.

Сомборски сир се производи од сировог млека, а и услови производње где се млеко држи на температурама од 30 °С дужи период ( предзрење, подсиравање, обрада груша, потапање у топлу воду) осигуравају оптималне услове за развој многих микроорганизама који могу довести до промене укуса, мириса и конзистенције Сомборског сира. Како би се смањило број микроорганизама у сировом млеку неопходно је применити принципе добре хигијенске праксе током муже, и осигурати да се леко после муже одмах охлади на температуру подсиравања и што пре започне процес производње сира. Уколико се млеко после муже хлади и чува до сутрадан, а потом меша са јутарњим млеком и потом започиње процес производње сира, мора се водити рачуна да се са хлађењем млека започне одмах после муже и да се у што краћем времену млеко охлади на температуру од 4 °С. Тиме ће се онемогућити раст и размножавање микроорганизама који могу довести до раног надимања сира.

Микробиолошка исправност млека које се користи за производњу Сомборског сира мора да одговара захтевима приказаним у табели 3.2.

Табела 3.2. Захтеви за микробиолошку исправност млека у производњи Сомборског сира

Микроорганизми	Норма			
	n	m	M	c
<i>Salmonella</i> spp. у 25г	n 5	m 0	M 0	c 0
<i>Listeria monocytogenes</i> у 25г	n 5	m 0	M	c 0
<i>Staphylococcus aureus</i> у г	n 5	m $10^3$	M $10^4$	c 2
<i>E. coli</i> у г	n 5	m $10^3$	M $10^4$	c 2

Сомборски сир се традиционално производи од сировог млека па је од посебног значаја да у млеку нема патогених микроорганизама како би производ могао испунити захтеве постављене у Европским стандардима. Поред тога, млеко мора да има најмањи могући број оних микроорганизама који показују хигијену у процесима производње, пре свега ентеробактерије, како од њих зависи и развијање киселости у сировом млеку и карактеристике сира.

Специфичност производње Сомборског сира је и у бактеријама млечне киселине које воде ферментацију. Ови микроорганизми су из сировог млека и из амбијента, и оне дају сомборском сиру специфичан непоновљив укус који се не добија у другим подручјима ако се сир производи по датој рецептури.

Микробном типизацијом традиционално произведеног Сомборског сира, као главне групе бактерија млечне киселина утврђени су лактобацили, лактококе, ентерококе и *Leuconostoc* spp., са добром способношћу кишелења, протеолитичком активношћу и способношћу стварања диацетила. Посебно је интересантан налаз атипичних сојева бактерија млечне киселине, који са својим неуобичајеним профилом ферментације угљених хидрата значајно доприносе јединственом сензорним својствима традиционално произведеног Сомборског сира.

#### 4. ПОДАЦИ О ПОСЕБНИМ СВОЈСТВИМА КВАЛИТЕТА СОМБОРСКОГ СИРА

Већ дуги низ година на подручју Сомборске општине производи се сир, препознатљив по свом изгледу, али и начину производње. Облик овог сира је јединствен. Део сира је у качици, а део сирног теста који је изван качице личи на накисло тесто или клубук неке огромне печурке. Качица је од 10-15 кг и при

производњи у домаћинству пуни се у току 2-3 дана. Тесто сира је меко, понекад до мазиве конзистенције, али компактно, што је карактеристично за овај сир. Слично тесто сира среће се код одзрелих сирева као што је Сан Паулин или траписта из те групе сирева. За сомборски сир је карактеристично да на пресеку може имати 1-2 ока величине мањег зрна грашка. Изглед је специфичан и као такав се не налази код других сирева у свету. Наиме, кора сира, која се формира само на површини изнад качице је танка, еластична и без плесни које доносе пигмент. У појединим домаћинствима кора сомборског сира може имати фину белу превлаку коју чине *Galactomyces geotrichum* и *Debaryomyces hansenii* у највећем проценту.

### **Сензорске карактеристике**

Боја- светло златна или бела

Мирис- пријатан, благ на млечну киселину и диацетил

Укус- благ пријатан, на језгро ораха

Конзистенција- мека до мазиве

Пресек – компактно тесто са неколико ока величине прса

Посебност производње сомборског сира је и његов изглед. као нека велика печурка, није забележен у свету и представља посебност овог сира.

## **5. ПОДАЦИ О УЗРОЧНОЈ ВЕЗИ ИЗМЕЂУ ПОСЕБНИХ СВОЈСТАВА И КВАЛИТЕТА СОМБОРСКОГ СИРА И ОПИСАНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА**

Технолошки процес производње сомборског сира има одређене специфичности у појединим фазама:

- додавање воде у млеко пре подсиравања
- потапање формиране и исечене грудe у топлу воду
- формирање и зрење сира једним делом у качици и делом изван качице

Вода се додаје сировом млеку пре подсиравања како би се добио фини, мек груш који после обраде треба да задржи значајну количину воде што утиче на еластичност и пластичност теста сира, а уједно и омогућава интензивно размножавање нестартерских бактерија млечне киселине.

Груш по завршеном подсиравању је компактан на пресеку сјајан са slabим издвајањем сурутке



Обрада груша састоји се у сечењу и мешању да би се издвојила сирутка и да се формирају зрна груша. За Сомборски сир је карактеристично да се обрада груша изводи само сечењем груша на велике коцке и благим мешањем добија се зрно величине ораха. По формирању зрна груш се краће време остави да одстоји да би се боље издвојила сурутка. На слици је приказан груш пре предпресовања



Посебна фаза у производњи Сомборског сира је предпресовање . По завршетку ове фазе грудa треба да је компактна али мека.



Овако добијена грудa се сече у кришке и потапа у слану воду температуре 30°C. Током задржавања грудe у топлој води грудa очвршћава постаје компактнија и површине кришке су глатке и светле

Посебност у производњи Сомборског сира је формирање карактеристичног облика. Качица се пуни са грудом после потапања у воду. Грудa се ситни и соли сувом сољу и пуни качица. Када се качица напуни до врха додаје се грудa у облику кришке и то у висину трећине од висине качице, крајеви кришке се исеку да се направи круг од грудe који прати облик качице.



Да би се формирала карактеристична печурка изнад качице неопходно је после стављања кришке на горњи део качице прво стављање цедела тако да се прекрије цела површина печурке а потом се посебним завојем омотава печурка

и тако стеже грудa која ће се после стајања обликовати у типичну печурку тако карактеристичну за Сомборски сир. Посебно је значајно нагласити да цедило и завој морају бити влажни да се површина сира изнад качице не пресуши и испуца.



Пресовање Сомборског сира у правилу је само окретањем качице на формирану печурку, ако су качице од 10 или 15 кг, а ако се производи Сомборски сир у качицама од 1 или 2 кг тада се потребно и додатно пресовање са оптерећењем од 1/1.

Фаза пресовања је 20-24 часа у простору у коме је обезбеђена температура од 18-22°C.



### **Зрење Сомборског сира**

По завршеном пресовању скида се цедило које је постављено директно на површину гурде изнад качице и формирана печурка се омотава са завојем. Током зрења Сомборског сира сир се негује тако што се сваког другог дана скида завој површина печурке се чисти и поново завија са чистим и влажним завојем.



Ове технолошке фазе утичу на карактеристику готовог производа који треба да има меку и мазиву конзистенцију, изглед печурке и благ пријатан укус.

## 6. ПОДАЦИ КОЈИМА СЕ ДОКАЗУЈЕ ДА СОМБОРСКИ СИР ПОТИЧЕ СА НАЗНАЧЕНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА

Привредна комора у Сомбору има податак о произвођачима сомборског сира на подручју које је овим елаборатом обухваћено. Према праћењу производње сомборског сира кроз дуги низ година закључено је да се ова тип сира производи само на подручју општине Сомбор и да су произвођачи који имају предуслов да буду регистровани као овлашћени корисници производе Сомборски сир већ неколико генерација у свом домаћинству и износе га на пијацу у Сомбору. На пијаци у Сомбору налазе се следећи произвођачи сира:

Шарчански Драган, Стокућа Ђура, Бељански, Стојков Ружа као већи произвођачи а повремено се појављује Лазих Ђурђина. У Стапару млекара Мис Гулмлек у свом асортиману има производњу Сомборског сира који је на Пољопривредном сајму у Новом Саду оцењиван са великом златном и златном медаљом. Млеко од којег се производи сомборски сир је са подручја Сомбора, а квалитет млека и имена произвођача млека дати су у табели 6.1.

Табела 6.1. Квалитет и порекло сировог млека у производњи сомборског сира у млекарни Мис Гулмлек

Р. број	Презиме и име	% масти	% беланчевина	% лактозе	% СМБМ*
1	Павловић Боро (јутарња мужа)	4,21	3,46	4,95	9,05
2	Миличић Жарко (јутарња мужа)	4,29	3,37	4,71	8,70
3	Миличић Жарко (вечерња мужа)	4,28	3,28	4,57	8,50
4	Депалов Славка (јутарња мужа)	3,77	2,80	4,25	7,77
5	Депалов Славка (вечерња мужа)	2,99	2,79	3,89	7,43
6	Митровић (јутарња мужа)	3,80	2,91	4,72	8,27
7	Мартоношки Сања (збирно млеко)	4,04	3,23	4,94	8,78
8	Стајић (јутарња мужа)	4,35	3,43	4,63	8,68
9	Стајић (вечерња мужа)	3,92	3,41	4,62	8,65
10	Јерковић (вечерња мужа)	3,79	3,24	4,58	8,45
11	Милић Јасмина (јутарња мужа)	2,30	2,41	4,54	7,60
12	Лазин Ђуро (јутарња мужа)	3,23	2,96	4,01	7,68
13	Симин Живојин (збирно млеко)	3,31	3,02	4,30	8,00
14	Стајић (збирно млеко)	4,35	3,34	4,66	8,63

у табели 6.2. дат је приказ броја бактерија и соматских ћелија у сировом млеку за производњу Сомборског сира

**Табела 6.2. Број бактерија и соматских ћелија у сировом млеку за производњу Сомборског сира**

Р. број	Презиме и име	Број бактерија./мл	Број соматских ћелија/мл
1	Павловић Боро (јутарња мужа)	$3 \times 10^5$	$3,3 \times 10^5$
2	Миличић Жарко (јутарња мужа)	$2 \times 10^5$	$3,8 \times 10^5$
3	Миличић Жарко (вечерња мужа)	$1 \times 10^5$	$3,8 \times 10^5$
4	Депалов Славка (јутарња мужа)	$3 \times 10^5$	$4 \times 10^5$
5	Депалов Славка (вечерња мужа)	$5 \times 10^5$	$3,7 \times 10^5$
6	Митровић (јутарња мужа)	$6 \times 10^5$	$2,6 \times 10^5$
7	Мартоношки Сања (збирно млеко)	$1 \times 10^5$	$3,6 \times 10^5$
8	Стајић (јутарња мужа)	$1 \times 10^5$	$2,5 \times 10^5$
9	Стајић (вечерња мужа)	$9 \times 10^5$	$2,7 \times 10^5$
10	Јерковић (вечерња мужа)	$1 \times 10^5$	$4,1 \times 10^5$
11	Милић Јасмина (јутарња мужа)	$4 \times 10^5$	$3,3 \times 10^5$
12	Лазин Ђуро (јутарња мужа)	$1 \times 10^5$	$3 \times 10^5$
13	Симић Живојин (збирно млеко)	$5 \times 10^5$	$4,0 \times 10^5$
14	Стајић (збирно млеко)	$6 \times 10^5$	$3 \times 10^5$

## 7. ОДРЕДБЕ О ПРАВИМА И ОБАВЕЗАМА ОВЛАШЋЕНОГ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА

- Овлашћени корисници имена порекла Сомборски сир имају право да име порекла Сомборски сир користе за обележавање производа на које се име порекла односи.
- Овлашћени корисници имена порекла Сомборски сир имају искључиво право да свој производ сир обележавају ознаком „контролисано име порекла“
- Овлашћени корисници имена порекла Сомборски сир 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 обележеним тим именом орекла-

- Обавезе овлашћених корисника имена порекла Сомборски сир поред шпрописаног обележавања и паковања производа су и заштита и обезбеђивање јединственог и константног квалитета.
- Дужности овлашћеног корисника имена порекла Сомборски сир су: производња сира на начин и од сировина прописаних Елаборатом о начину производње и специфичним карактеристикама Сомборског сира и редовна контрола квалитета, хигијенске исправности производа -хемијска, микробиолошка и радиолошка у акредитованој лабораторији. Оцену сензорних својстава производа изводи сертификовано тело
- Статус овлашћеног корисника имена порекла Сомборски сир траје три године од дана уписа признатог статуса у Регистар овлашћених корисника имена порекла у Заводу за интелектуалну својину.
- Стаус овлашћеног корисника имена порекла Сомборски сир може се на захтев овлашћеног корисника, уз подношење доказа о производњи сира на подручју општине Сомбор и доказа о извршеној контроли квалитета од стране сертификационог тела које врши контролу квалитета и посебних својстава производа и плаћеној прописаној републичкој административној такси да буде обовљенљ неограњени број пута, све док траје име порекла Сомборски сир.

## **8. ДОКАЗ О ИЗВРШЕНОЈ КОНТРОЛИ**

Контрола сировине за производњу Сомборског сира је потпуно организована правилником о контроли производње Сомборског сира који је део овог елабората. У прилогу је дат и доказ о контроли сировине и готовог производа

## **9. НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА СОМБОРСКОГ СИРА**

Сомборски сир је, по текстури, меки сир који подлеже процесима зрења. По саставу је сир који има минимум 45% масти у сувој материји и припада групи пуномасних сирева. Према важећем пропису овај сир може да се обележи као:

Пуномасни

Меки

## Декларација Сомборског сира

Сомборски сир

Географска ознака порекла - **Контролисано име порекла**

минимум 45% масти у сувој материји

минимум 67% воде у остатку без масти

Сир се на тржишту појављује у два облика

1. у качицама
2. у облику спљоштеног цилиндра

Паковање сира у качицама од 1кг, 2кг, 10кг и 15кг, облик спљоштеног цилиндра (шајт) у промет се ставља са тежином од 1кг-3кг, пречник цилиндра је од 15-22цм, а висина од 3-5 цм

Качице у којима сомборски сир зри и дистрибуира се су од чамовине.

На етикети, која треба потрошача да упути и на то ко производи сир, потребно је навести име и податке о овлашћеном кориснику имена порекла.

## 11. ПОДАЦИ О ЛИЦИМА КОЈА СУ УЧЕСТВОВАЛА У ИЗРАДИ ЕЛАБОРАТА

*Др Зора Мијачевић*, редовни професор на Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду,

*Др Снежана Булајић*, доцент, на Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду,

*Др Вера Катих*, редовни професор на Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду,

*Др Татјана Божих*, редовни професор на Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду,

*Др Гордана Никетић*, научни сарадник, Руководилац квалитета и шеф лабораторије у Јавна пољопривредилј служна Завод за млекарство, Београд

Добијени резултати су део пројеката Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије Ев, бр. БТН 351002Б „ Оптимизација и стандардизација аутохтоних млечних производа са заштитом ознаке порекла“ (2005-2008); и пројекта са Ев. бр. ТП 20125 „ Биотехнолошка својства и процена ризика сојева бактерија млечне киселине изолованих из аутохтоног сомборског сира у циљу њихове примене као стартера“