

Udruženje stočara
„Uvačka reka mleka“

Božetići, Nova Varoš

ELABORAT ZA ZAŠTITU OZNAKE
GEOGRAFSKOG POREKLA

„ZLATARSKI SIR“



Udruženje stočara „Uvačka reka mleka“, Božetići, Nova Varoš

ELABORAT ZA ZAŠTITU OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA

„ZLATARSKI SIR“



SADRŽAJ

I.	ZAHTEV ZA REGISTROVANJE IMENA POREKLA.....	5
A.	Fizičko-geografska obeležja područja proizvodnje.....	8
B.	Stočarenje u zaštićenom prirodnom dobru	12
C.	Etno istorijska obeležja područja proizvodnje	14
D.	Teritorijalni obuhvat proizvodnje Zlatarskog sira.....	19
	Granice teritorije	19
	Popis sela u kojima se proizvodi Zlatarski sir	20
II.	PODACI O SPECIFIČNIM KARAKTERISTIKAMA PROIZVODA.....	22
1.	PODACI O PODNOSIOCU PRIJAVE IMENA POREKLA I LICU OVLAŠĆENOM DA GA PREDSTAVLJA..	22
2.	NAZIV PROIZVODA.....	22
3.	PODACI O USTALIJENOM NAČINU I POSTUPKU PROIZVODNJE	23
	Prikaz tradicionalnog postupaka proizvodnje <i>Zlatarskog sira</i>	23
4.	PODACI O POSEBNIM SVOJSTVIMA PROIZVODA	31
4.1.	Opšta definicija.....	31
4.2.	Opis sirovine	31
4.3.	Opis gotovog proizvoda.....	32
5.	PODACI O UZROČNO POSLEDIČNOJ VEZI IZMEĐU POSEBNIH SVOJTAVA I KVALITETA PROIZVODA I OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA KAO I DOKAZ DA PROIZVOD POTIČE SA OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA	33
5.1.	Fizičko geografska obeležja područja proizvodnje	33
5.2.	Pojedinosti o kvalitetu i posebnim svojstvima proizvoda	34
5.3	Veze između geografskog područje i kvaliteta proizvoda	35

6.	PODACI KOJIM SE DOKAZUJE DA PROIZVOD POTIČE SA NAZNAČENOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA	36
III.	7. DOKAZ O IZVRŠENOJ KONTROLI SIROVINA, PROCESA I FINALNOG PROIZVODA	39
8.	NAČIN OBELEŽAVANJA PROIZVODA.....	40
9.	PODACI O KOLIČINI PROIZVODA KOJI SE PROIZVEDE U TOKU JEDNE GODINE	42
10.	ODREDBE O TOME KO I POD KOJIM USLOVIMA IMA PRAVO DA KORISTI IME POREKLA ZLATARSKI SIR	44
	Literatura:.....	45

Prilozi:

Prilog 1:	Obrasci za sledljivost proizvoda - Zlatarski sir evidencija grla
Prilog 2:	Obrasci za sledljivost proizvoda – Evidencija proizvodnje Zlatarskog sira
Prilog 3:	Obrasci za sledljivost proizvoda – Evidencija nege Zlatarskog sira
Prilog 4:	Obrasci za sledljivost proizvoda - Evidencija ishrane grla koja su uključena u proizvodnju mleka kao sirovinu za Zlatarski sir
Prilog 5:	Statut Udruženja „Uvačka reka mleka“
Prilog 6:	Revidirani spisak članova udruženja stočara „Uvačka reka mleka“
Prilog 7:	Obrazac za popis proizvodnje u okviru Udruženja i deo postojeće statistike
Prilog 8:	Uredba o zaštiti Specijalnog rezervata prirode „Uvac“
Prilog 9:	Pismo podrške Opštine Nova Varoš
Prilog 10:	Punomoćje za zastupanje predstavnika Udruženja
Prilog 11:	Izveštaj o kvalitativnom ispitivanju proizvoda Zlatarski sir

UVOD

U skladu sa odredbama Zakona o oznakama geografskog porekla, Udruženje stočara „Uvačka reka mleka“ pokreće postupak registracije imena porekla „ZLATARSKI SIR“, dostavljajući zakonom propisanu dokumentaciju i priloge.

Proces izrade ovog Elaborata o zaštiti oznake geografskog porekla „Zlatarski sir“ započeo je 2009. godine u okviru Švajcarskog programa trgovinske saradnje (TCP) – faza III, u okviru komponente podrške pravima intelektualne svojine a naročito oznakama geografskog porekla. U okviru dvogodišnje saradnje na aktivnostima Projekta, organizovan je niz terenskih poseta i radionica članova Udruženja stočara „Uvačka reka mleka“. Elementi Elaborata definisani su na osnovu aktuelne proizvodnje, dokumentacije i istorijskih dokaza, kako bi se zaštitila i afirmisala tradicionalna proizvodnja sira na području Zlatara.

Na delu tehničke i savetodavne podrške, aktivnosti su realizovane kroz učešće Instituta za intelektualnu svojinu iz Švajcarske, SEEDDEV-a, organizacije koja je lokalni implementaci partner, i Instituta za prehrambene tehnologije FINS iz Novog Sada. Institucije koje su partneri u realizaciji projekta su Zavod za intelektualnu svojinu Republike Srbije i Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede.

Lokalni koordinator aktivnosti je Milinko Šaponjić, predstavnik Kancelarije za lokalni ekonomski razvoj opštine Nova Varoš, član i zastupnik Udruženja stočara „Uvačka reka mleka“ u svim radnjama potrebnim za registraciju oznake geografskog porekla. Opština Nova Varoš pruža podršku i izražava spremnost za dalju saradnju na promovisanju i korišćenju oznake geografskog porekla, nakon njene zaštite.

Izrada Elaborata tekla je prema metodologiji usvojenoj u EU a objašnjenjima u Priručniku za promovisanje kvaliteta proisteklog iz geografskog porekla i održive geografske oznake nastalog kao rezultat zajedničkog rada Organizacije za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih nacija (FAO) i projekta SENER-GI.

Ovaj materijal nastaje uz saglasnost i podršku članova Udruženja koji su spremni na sve dopune i pojašnjenja kako bi Zlatarski sir postao deo porodice proizvoda sa zaštićenim i kontrolisanim poreklom u Srbiji.

I. ZAHTEV ZA REGISTROVANJE IMENA POREKLA

ЗАХТЕВ ЗА РЕГИСТРОВАЊЕ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА (Г-1)

Заводу за интелектуалну својину, Кнегиње Љубице 5, 11000 Београд

1. Фирма или назив, односно презиме и име и седиште, односно адреса подносиоца пријаве:

Удружење сточара „Увачка река млека“, Божетићи, Нова Варош

2. Пуномоћник (име, односно назив и адреса):

Милинко Шапоњић, Улица Рода Стевовића 16, Нова Варош

3. Географски назив који се штити ознаком географског порекла:

Златарски сир

4. Да ли се пријава подноси за:

Име порекла

X

географску ознаку

5. Врста производа који се обележава ознаком географског порекла:

Пуномасни, крављи, меки сир у саламури

6. Назив подручја или места из ког потиче производ који се обележава ознаком географског порекла:

Подручје планине Златар

Између река Вељушнице, Кладнице ка Јавору, ка Чемерници на ушће реке Тисовице, границом Златарског језера до бране, затим до реке Злошнице, где припада и село Брдо, затим реком Злошницом до Кожаре, правац ка Бабића брду, ивицом јужне границе Дражевића до тромеђе са Бистрицом и Косатицом, потом до тромеђе Бискупици, Косатица и Милешево, па до реке Милешевке. Наставља се горњим током реке Милешевке, јужном границом Аљиновића од тромеђе Аљиновићи, Горњи и Доњи Горачићи, до извора Вељушнице где се затвара круг.

7. Назначење производних својстава производа ако је у питању пријава имена порекла производа:

Златарски сир припада групи „сирева у саламури“, према садржају млечне масти групи „пуномасних сирева“ и према садржају воде у безмасној материји групи „меких“ сирева. Производи се искључиво од пуномасног крављег млека, са дефинисане територије, од млека добијеног од здравих грла која се хране кабастом храном са територије означеног подручја у проценту од барем 95%. До 5 % житарица које се користе за исхрану грла долази изван дефинисаног географског подручја за производњу *Златарског сира*.

Традиционални поступак производње подразумева израду сира од сировог пуномасног млека уз додатак вештачког ензимског сирила. Посебно умеће и вештину људи овог краја представља цеђење и пресовање сира, што има за последицу формирање танке кришке, која је кључна физичка карактеристика и доминантни знак идентификације *Златарског сира*. Специфична органолептичка својстава *Златарског сира* огледају се у физичком изгледу кришке која је правилног правоугаоног облика димензија 10-12 цм x 10-12 цм или облика кружног исечка сличних димензија. Дебљина кришке *Златарског сира* се креће од 1,0 цм до 1,5 цм. На пресеку кришка има збијену структуру са или без малих шупљина. *Златарски сир* се одликује пријатном аромом са јасно израженим својственим укусом ферментисаног зрелог сира, који није превише слан ни кисео, и без присуства горчине. Боја сира је бела до бело-жута.

8. Назначење органа који врши контролу производа ако је у питању пријава имена порекла:

Контролу производа за потребе елабората врши Ветеринарски специјалистички институт у Краљеву док ће се у процесу сертификацији изабрати једно од девет овлашћених сертификационих тела

9. Плаћене таксе	динара Потпис и печат 
ПОПУЊАВА ЗАВОД	
Прилози уз захтев:	БРОЈ ПРИЈАВЕ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА
Подаци о географском подручју	 Г- <u>2012, 4</u> Датум подношења
Елаборат/спецификација о начину производње, својствима и квалитету	
Пуномоћје	<u>24 DEC 2012</u>
Доказ о уплати таксе	<u>538/12</u>

OPIS GEOGRAFSKOG PODRUČJA

U karstnom delu Starovlaške visije, izdiže se planinski masiv Zlatara koji odlikuju velika prostranstva pašnjaka i livada i značajan potencijal za razvoj stočarstva i proizvodnju hrane visokog kvaliteta. Ovo područje proizvodnje Zlatarskog sira smešteno je između reka Uvca, Veljušnice, Kladnice, Mileševke i Zlošnice i sastoji se iz staništa bogatih vodama i velikom pejzažnom i biološkom raznovršnošću. Impresivni meandri reke Uvac čine ovo područje jednim od najlepših bisera naše prirodne baštine.

Zlatarski sir pripada sirevima u salamuri - velikoj grupi proizvoda poznatoj od davnina. Odlikuje ih jednostavna prerada, zrenje i čuvanje u salamuri koja je u funkciji očuvanja kvaliteta i bezbednosti proizvoda u nepovoljnim uslovima. Sirevi u salamuri su se tradicionalno proizvodili tokom letnjih meseci u mlečnim katunima a prodavali u jesen. To su sirevi čije se zrenje i skladištenje do potrošnje obavlja u salamuri tj. rastvoru dobijenom rastvaranjem soli u vodi ili surutki.

Povezanost Zlatarskog sira sa područjem Zlatara može se pripisati postojanju povoljnih uslova za proizvodnju mlečnih proizvoda. Prirodni uslovi planinskog masiva koji se nalazi pod uticajem umereno-kontinentalne klime i nadmorska visina iznad 1000 m, geografski položaj i specifična pejzna kompozicija prostora, formirali su jedinstven floristički sastav i vegetacijsku kompoziciju biljnog pokrivača.

Naime, sama planina se nalazi u prelaznoj zoni tri biogeografske celine, koje su obogaćene pratećom vegetacijom. U geološkoj podlozi planinskog masiva dominira krečnjački sastav stena, na kojima se razvija crnica i posmeđena crnica kao tip zemljišta sa oko 10% humusa. Kao rezultat javlja se izražena raznovrsnost travne vegetacije na otvorenim prostorima, na širokom rasponu nadmorskih visina. U pitanju su biljne vrste bogate aktivnim supstancama, visoke krmne vrednosti, sa izraženim godišnjim prirastom biljne mase i povećanom godišnjom produkcijom.

A. Fizičko-geografska obeležja područja proizvodnje

Osnovne odlike definisanog geografskog područja proizvodnje *Zlatarskog sira* su razuđen planinski masiv Zlatara sa izuzetno rasčlanjen reljefom, a pod uticajem umereno-kontinentalne klime. Zlatar pripada kompleksu Starovlaških planina Jugozapadne Srbije. Ima dinarski pravac pružanja i smešten je između reke Uvac na istoku i reke Lim na zapadu. Severna granica je reka Bistrica, južna reka Maleševka. Najviša kota je Golo brdo 1627 m nadmorske visine, najniža ušće Bistrice u Lim 416 m nadmorske visine. Visinska razlika od 1211m ukazuje na znatnu

rasčlanjenost reljefa. U geološkom sastavu Zlatara najveće rasprostranjenje imaju trijaski sedimenti zastupljeni dijabaz rožnacima i krečnjačko – dolomitskom serijom.

Manje su zastupljeni laporci, laporoviti krečnjaci, dijabazi, porfiriti i neogeni jezerski sedimenti. Genetski tipovi reljefa su raznovrsni: tektonski, fluvijalno-denudacioni, paleoabrazioni u kotlinama sa neogenim sedimentima i kraški. Pored lokalnih raseda i manjih bora postoji nekoliko glavnih sinklinala i antiklinala dinarskog pravca. Dominantan egzogeni proces je fluvialni. On je usecanjem rečne mreže izgradio doline Lima, Bistrice i Mileševke reke. Na Zlataru su česte blage zelene uvale, mreža dolina – vlaka, kako ih ovde nazivaju.



Slika 1.Valoviti pejzaž Zlatara

Pedologija

Na definisanom geografskom području zastupljeni su sledeći tipovi zemljišta: rendzina, posmeđena i smeđa zemljišta na krečnjacima, smeđe skeletoidno zemljište na rožnacima, smeđe skeletoidno zemljište na škriljcima, posmeđena crnica na serpentinitu i sklete kamenjari. U višim predelima masiva zastupljeni su: rendzina, posmeđena rendzina i smeđe zemljište na krečnacima. Ova zemljišta su plitka, na krečnjačkoj podlozi, a kamen i šljunak preovladavaju u granulometrijskom sastavu. Količina gline je velika po čemu pripadaju tipu slabo vezanih zemljišta tj. zemljišta podložnih eroziji. Na obezšumljenim površinama i oranicama ovaj proces je veoma izražen. Step en kiselosti zemljišta se kreće od pH 5,4 - 8,2. Količina humusa je velika

budući da se radi o sirovom humusu niskog stepena huminifikacije. Najveći deo površina pod rendiznom i posmeđenom rendzinom su šume i pašnjaci. Smeđe skeletoidno zemljište na rožnacima zauzima znatan deo površine Zlatara. U pitanju je nerazvijeno, nevezano zemljište skelotoidnog tipa koje je podložno eroziji. U hemijskom pogledu ova zemljišta su kisela, a količina humusa varira od 1.7% do 5%. Smeđe skeletoidno zemljište na škriljcima se nalazi na višim delovima Zlatara, gde je vegetacija proređena, pa su samim tim zemljišta plitka. Crnica i posmeđena crnica se nalaze u proređenim i slabo razvijenim šumama i po pašnjacima. Količina humusa se kreće do 10%. Zajednička odlika svih tipova zemljišta koja se sreću na definisanom geografskom području je da pripadaju klasi nerazvijenih jer su gotovo sva skeletoidna.



Slika 2. Stoka se napasa na travama sa "belog kamena"

Klima Zlatara

U zavisnosti od geografskog položaja, razuđenosti reljefa, nadmorske visine, vegetacije i drugih faktora, klima Zlatara je veoma raznolika. Jasno se izdvajaju tri klimatske zone: dolinska, padinska i planinska zona. Područje proizvodnje Zlatarskog sira pripada planinskoj klimatskoj zoni koja je karakteristična za predele koji imaju nadmorsku visinu iznad 1100 m. Karakteristike klime ove zone su oštre i duge zime sa dosta snega, kratka i prohladna leta sa povremenim padavinama. Proleće i jesen karakterišu hladni dani sa čestim kišama. Prosečna godišnja temperatura u ovoj zoni je 6,8°C, a u periodu vegetacije 13°C. Najtopliji mesec je avgust, a najhladniji januar. Insolacija iznosi oko 2000 sati godišnje. Prosečna godišnja suma padavina iznosi 1010 mm, a u periodu vegetacije 462 mm. Navedeni podaci ukazuju na veliku varijabilnost

ekoloških faktora. Vetrovi na Zataru imaju značajnu ulogu u formiranju ekoloških uslova naročito na lokalitetima izloženim jačim uticajima ovih faktora. Vetrovi duvaju iz svih kvadranta, a njihova čestota i jačina nije ista tokom godine. Najčešća su vazдушna strujanja sa severa, jugoistoka i jugozapada, a prosečna jačina vetra iznosi 2,6 Bofora.

Hidrologija

Hidrološku mrežu područja čine reka Uvac i Bistrica od većih i Zlatarska reka, Mileševska reka, Kosatička reka i Zlošnica od manjih vodotokova. Osnovna karakteristika ovih vodotokova, osim reke Uvac, je u tome da su kratki i sa promenljivim proticanjem. To je pre svega uslovljeno rasporedom padavina i načinom njihovog izlučivanja i izrazitim topografskim slivanjem padavina. Pritoke Uvca karakteriše visok vodostaj u prolećnom periodu kada se intenzivno tope snegovi i u decembru kada se beleže česte i obilne padavine.



Slika 3. Jezerske akumulacije čine deo hidrološke mreže i bogatstva vodnim resursima

Flora

Floru Zlatara sačinjavaju šumska i travna vegetacija sa slabo izraženom vertikalnom zonalnošću. U nižim delovima su listopadne šume hrasta, graba, cera, bukve, breze, javora, a pored reka jove i vrbe. Pojas bukve se javlja na nadmorskim visinama od 600 do 800 m, a čiste bukove šume na 1300m. Na visini od 1000m do 1300m prostiru se šumske zajednice bukve i jele. Iznad ovog

pojasa prostiru se šumske zajednice četinarara. Iznad pojasa suma prostiru se prostranstva sa pašnjacima koji predstavljaju veliki prirodni resurs hrane za životinje.



Slika 4. Šume i proplanci Zlatara

B. Stočarenje u zaštićenom prirodnom dobru

Prirodni uslovi Zlatara, planinski reljef na kome se prostiru bogati pašnjaci uz dobro očuvanu prirodnu sredinu predstavljaju pogodno okruženje za stočarstvo i tradicionalnu proizvodnju mlečnih proizvoda, kaja je prisutna vekovima unazad.

Imajući u vidu da se na definisanom geografskom području nalazi Specijalni rezervat prirode „Uvac“, koji je Uredbom Vlade RS (SL. glasnik RS br. 25/2006) stavljen pod zaštitu kao prirodno dobro od izuzetnog značaja, odnosno prirodno dobro I kategorije (Prilog VIII), obavezna je ekstenzivna ekološka proizvodnja kao i primene tradicionalnih tehnologija koje nemaju za posledicu produkciju zagađivača životne sredine, a koje mogu biti pokretač ekonomskog razvoja ruralnih područja.



Slika 5. Stado na pašnjaku Zlatara

Specijalni rezervat prirode „Uvac“ je stavljen pod zaštitu da bi se očuvao i razmnožio beloglavi sup - retka vrsta ptice (lešinara), da bi se očuvala staništa i poboljšalo stanje drugih značajnih vrsta ptica, lovne divljači i ostalog životinjskog sveta, da bi se obezbedili uslovi za ponovno naseljavanje vrsta biljaka i životinja koje su nestale s tog područja, da bi se sačuvala i povećala raznovrsnost riba i optimalnim ulovom i korišćenjem sačuvala i povećala njihova brojnost, da bi se sačuvali raznovrsnost flore, šumskih i ostalih biljnih zajednica, da bi se sačuvala reljefna i vodena obeležja i speleološke i druge vrednosti geonasleđa, da bi se očuvali i poboljšali prirodni činioci životne sredine, prvenstveno kvalitet voda i zemljišta, da bi se očuvala lepota i raznovrsnost predela i stvorili uslovi za održivo korišćenje i plansko uređenje zaštićenog područja u interesu nauke, obrazovanja, kulture, rekreacije i ekoturizma. Na području Specijalnog rezervata prirode „Uvac“ utvrđen je režim zaštite II stepena kojim se ne dozvoljava izgradnja industrijskih objekata, skladišta industrijske i druge robe, velikih stočarskih i živinarskih farmi i drugih objekata koji nepovoljno utiču na vazduh, vode, šume i zemljište ili izgledom, prekomernom bukom ili na drugi način mogu narušiti prirodne i ostale vrednosti zaštićenog područja, posebno zajednicu beloglavog sup, ribe, kvalitet vode i lepotu predela. Takođe nije dozvoljeno preoravanje pašnjaka i prirodnih livada, kao i oranje obradivog zemljišta i drugih radnji na mestima i na način koji mogu izazvati procese vodne erozije i nepovoljne promene izgleda predela.

Zato su stočarstvo i tradicionalna prerada mleka pravi izbor za razvoj poljoprivrede ovog kraja, u saradnji sa programima turizma, rekreacije i organske poljoprivrede. To je ujedno i jedinstven marketinški argument koji je važno isticati potrošačima sve više zainteresovanim za poreklo proizvoda i njegovu vezu sa čistom ekološkom sredinom.

C. Etno istorijska obeležja područja proizvodnje

Prvi pomen imena Stari Vlah bio je u povelji Stefana Nemanje manastiru Studenica iz 1196. godine, kojom raški vlastelin daje manastiru poklone u selima i ljudima. Tamo se, između ostalog, kaže:

”Ot Kosova pšenica da dohodi o Miholjdne... i ot Staroga Vlaha blagota (stočni i mlečni proizvodi) da dohodi o Mitrovdne... iz Zete riba da dohodi”.

Stari Vlah se tradicionalno smatra područjem sa stočarstvom kao najintezivnijom privrednom granom: kako zahvaljujući prirodnim uslovima, tako i u vezi sa istorijskim okolnostima usled kojih je ovaj deo Srbije često prelazio iz ruke u ruku različitih osvajača i bio izložen česti promenama etničke strukture usled migracija stanovništva. **Kako bi se objasnio društveno istorijski kontekst proizvodnje Zlatarskog sira, neophodno je sagledati šire specifičnosti ekonomije i društvenih odnosa na ovom području.**

Društveni kontekst stočarske proizvodnje zlatarskog područja

Kada govorimo o užem društvenom i istorijskom kontekstu proizvodnje Zlatarskog sira, treba reći da je osnovu ovog uređenja činila porodična zajednica specifična za tradicionalnu srpsku kulturu: **zadruga**. Zapadna područja Srbije kojima teritorija proizvodnje i pripada su naročito u ovom smislu bila obeležena ovom društvenom tvorevinom. Tim pre što je ovo područje tokom svoje istorije prolazilo kroz brojne promene koje su uslovljavale postojanje kompaktnih mikrozajednica.

Privredni život zadružne porodice

Budući da je predstavljala brojnu porodičnu tvorevinu, sastavljenu od nekoliko porodica po generacijskoj ili srodničkoj liniji, zadruga je i u prostornom smislu zauzimala prostor koji je obuhvatao više graditeljskih jedinica, kako stambenih, tako i privrednih. Uz samu kuću, kao glavnu građevinu jednog ovakvog domaćinstva, zadruge su imale **mljekar**, ponegde nazivan i

koliba (što su termini održani i do današnjih dana). Mlekar je imao više redova polica za karlice u kojima se razljevalo mleko za skupljanje skorupa (kajmaka), a ispod ovih polica su bili čabrovi sa sirom. Na sredini mlekara je bilo ognjište sa verigama za varenje mleka.



Slike 6 i 7: tradicionalni mlekari

U poslednjem krugu, dalje od kuće i objekata za stanovanje i čuvanje životnih namirnica nalazile su se štale, muzari i torovi. Za štale je korišćen i naziv *pojate*. Među njima su najznačajnije mesto zauzimale su štale za goveda koja su bila, pored ovaca, osnov prerađivanja zadruge. Osnove štala su bile izgrađene od kamena, gornji delovi od brvana. Sva potkrovlja štala su korišćena za

smeštaj sena i slame. Štale su pokrivane najjeftinijim materijalom: paprat, slama ili kora drveta. Uz štale za goveda bili su *telečari*, znatno kvalitetnije građeni, da bi bolje zaštitili telad od hladnoće. Ulogu telečara često je imala i *suldrma* (prerađeni deo štale ispod streje). U neposrednoj blizini štale za goveda nalazile su se konjušnice, koje nikada nisu ukopavane u zemlju kao goveđe štale, već su građene iznad zemlje, od drveta. Uz njih su se nalazile *pljevare*, jednostavne zgrade od drveta ili opletenog pruća za smeštaj pljeve za ishranu konja.

Za razliku od *mala* (stoke), ovce su zimu provodile pod otvorenim nebom i oborima. Između štala od proški (drvene polutke) podizan je obor koji je ovce štitio samo od vetra. Pored oboda su bili jagnjičari (toplije štale za smeštaj jagnjadi). Po livadama smeštenim oko zadružnog naselja nalazili su se kotari sa *pićom* (hranom za stoku).

Podela poslova u zadružnoj porodici

U zadruzi (koja se nazivala i *zajednicom* ili *velikom kućom*), poslovi su bili strogo izdiferencirani po polnoj i starosnoj liniji. Budući da se stoka smatrala značajnim kapitalom koji je jedna zadružna porodica mogla da poseduje, strogo se vodilo računa o tome kome će stoka (zna se da je u nekim krajevima nazivana i *blago*) biti poverena. Kako u hronici sela Prvoševa navodi, dnevnik zadruga Matovića sa Gradine iz 1882. godine beleži da je "te godine nekim članovima zadruga povereno čuvanje krupne stoke pošto su navršili tridesetu godinu života, što ukazuje da se poverenje u zadruzi teško i sporo sticalo". Takođe, čuvanje stoke je najčešće poveravano muškoj deci (koja su, po nepisanim pravilima zadruga, kao društvene osnove srpske seoske patrijarhalne kulture, smatrana odgovornijim i vrednijim poverenja). Planinka je znatno češće smenjivana nego što bi se to dešavalo sa starešinom zadruga. Ona je imala jednu ili više pomoćnica, od kojih je jedna bila *mješaja*, koja je mesila hleb i planinki bila odgovorna za taj i ostale poslove oko hrane. Kod planinke su bili ključevi od mlekara sa mrsom (i najčešće je ona bila jedina osoba koja je mogla da uđe u ovu zgradu) i od magazara (skladišnih zgrada) sa brašnom i drugim namirnicama. U kontekstu zadruga koja je imala stočarstvo kao osnov privređivanja, pored dominantnog položaja muškaraca u zadruzi, može se reći da su i žene odlučivale i učestvovala u poslovima koji su bili od vitalnog interesa (ishrana i odevanje). **Planinka** je smatrana starešinom ženskih članova, a budući da je smatrana odgovornom za "ženske" poslove, često je zajednički birana od strane svih članova zadruga.

Verovanja i ritualna praksa stočarskog stanovništva

Kao što je već rečeno, stoka se smatrala jako bitnom u svakodnevnom životu zadružne porodice. Sledstveno tome, ljudi koji su u realnom životu ekonomski zavisili od uzgajanja ovih životinja, i u *onostranom* smislu su odgovarali ovoj činjenici. Drugim rečima, postojalo je niz magijsko-ritualnih radnji koje su *obezbeđivale* zdravlje i dobrobit stoke, sledstveno: zajednice. Običaji vezani za uzgoj stoke beleženi su već na početku godišnjeg običajnog ciklusa, u vreme Božića, kao praznika za koji je vezivana ritualna praksa sa zadatkom da obezbedi dobrobit u nastupajućoj godini. Na Badnji dan, trebalo je da čobani drže kamičak kako ne bi otvarali usta, da ni vuk ne bi mogao da otvoriti usta kad naiđe na stado. Na Božić ujutru, rastavljana su grebena za vunu (koja izgledom podsećaju na čeljusti), postavljana na direke od vrata štale zupcima okrenutim napolje i između njih je provođena stoka. Činjeno je to kako ni vuk ne bi mogao da zatvori usta kad napadne stoku. Prvi iverak od badnjaka stavljan je i držan u mlekaru i pčelinjacima do novih badnjaka, radi zdravlja i rodosti kajmaka, sira i meda. Mitrovdan, koji je u kalendaru srpske narodne religije smatran početkom zimske sezone, nesigurnog perioda bez vegetacije, označavao je početak potencijalnih nedaća za seosko domaćinstvo koje su najčešće vezivane za opasnost od napada vukova. Stoga je i niz rituala vezanih za ovaj praznik imao karakter odbrane od ovih životinja. U starovlaškom kraju je bilo kakva aktivnost vezana za stoku bila strogo zabranjena na ovaj praznik ili nekoliko dana pre njega. Takođe, verovalo se da "ne valja" ići sa praznim sudom kroz mesta na kojima je stoka, da se ne "gubi mleko".

Brojni termini u narodnom rečniku koji su označavali privredne zgrade za smeštaj stoke, živa ritualna praksa i značaj koji je pridavan aktivnostima vezanim za stočarsko privređivanje, pokazuju da je stočarenje u zlatarskom kraju bilo fokus privrednih aktivnosti kroz viševekovni vremenski period. Tome je na ruku išlo kako pogodno prirodno okruženje, tako i istorijske okolnosti i društveno uređenje srpske patrijarhalne kulture u prošlosti.

Proizvodi od mleka

Što se mlečnih proizvoda tiče, u ishrani je korišćena varenika, presno mleko, kiselo mleko i surutka, a od sireva: tvrdi sir, masni sir, teženi sir i urda.

Varenika je tek pomuženo i uzvareno (prokuvano) mleko. Korišćeno je uglavnom za doručak i za večeru. *Presno mleko* je dobijano nakon skidanja skorupa, a konzumirano je uz neko drugo jelo za ručak i užinu. *Kiselo mleko* je znatno ređe pravljeno od punomasnog, a češće od "oplavljenog" mleka. *Surutka* je dobijana posle izdvajanja sira. Preostali deo je mešan sa mlekom i stavljan u čabriće da uskisne i potom korišćen kao osvežavajući kiseli napitak.

Proizvodnja sira

Budući da su od mleka u ovom području u daljoj prošlosti najčešće pravljene i sir i kajmak, smatra se da je proizvodnja punomasnog sira bila znatno ređa u tom istorijskom periodu. Tvrdi (nemasni) kravli sir se pravio tako što bi, nakon kuvanja mleka na ognjištu bio skinut kajmak sa njega, dodavano sirište dobijeno od ovčije utrobe. Nakon sirenja, sir je stavljan u *ćedilo* radi ceđenja a potom pritiskan daskom i kamenom na *tezgi*, širokoj drvenoj oivičenoj dasci sa odvodnim kanalom, gde bi se cedio. Nakon ceđenja i sečenja, stavljan je u drvene čabrove. Ovakav sir se koristio i za prodaju, dok je kajmak korišćen za ishranu u domaćinstvu.

Za masni sir se kao jedinu varijantu proizvodnje sira, po kazivanju zabeleženom u selu Bukovik, čulo pred Drugi svetski rat.

Zlatarski sir

Tokom bitnih istorijsko-društvenih promena koje su nastupile posle Drugog svetskog rata, uopštena slika sela se postepeno menja. Industrijalizacija i latentno favorizovanje gradske u odnosu na seosku kulturu, menjalo je tokom godina društvenu, a donekle i privrednu strukturu sela. U Zlatarskom kraju je, poput ostalih seoskih područja, počela promena privredne atmosfere usled otvaranja zemljoradničkih zadruga, koje su vršile otkup poljoprivrednih proizvoda. Upravo je ovo vreme kada se proizvodnja punomasnog sira izdvojila kao primarna u okviru proizvodnje sira kada se i termin Zlatarski sir izdiferencirao u odnosu na sireve drugih stočarskih područja. Uopšte uzev, proizvodnja sira je bitna privredna i društvena stavka u zlatarskom kraju u kome stanovništvo govori da je "sir gospodin" i onaj "koji prvi dođe na sto".

D. Teritorijalni obuhvat proizvodnje Zlatarskog sira

Područje proizvodnje Zlatarskog sira obuhvata nepotpune teritorije tri opštine: Novu Varoš, Prijepolje i malim delom opštinu Sjenica.

Teritorijalni obuhvat je definisan nakon razgovora i diskusija sa proizvođačima i predstavlja realnu sliku na ovom prostoru.

Obzirom da je u Elaboratu podnet zahtev za registrovanje imena porekla Zlatarski sir, teritorija proizvodnje mleka i prerade u sir se poklapaju.

Granice teritorije

Juzna granica reka Veljušnica.

Istočna granica je desna obala Uvca do ušća reke Kladnice, reka Kladnica je granica ka Javoru, potom se ide sa vrha Javora pravac Kadijina stena (Kadijača) ka Čemernici na ušće reke Tisovice, granicom Zlatarskog jezera do brane (što je i **severna granica**).

Zapadna granica je reka Zlošnica, gde pripada i selo Brdo, zatim rekom Zlošnicom do Kožare, pravac ka Babića brdu, ivicom južne granice Draževića do tromede sa Bistricom i Kosaticom, potom do tromede Biskupici, Kosatica i Mileševo, pa do reke Mileševke.

Nastavlja se gornjim tokom reke Mileševke, južnom granicom Aljinovića od tromede Aljinovići, Gornji i Donji Goračići, do izvora Veljušnice gde se zatvara krug.



Slika 8. Proizvođači *Zlatarskog sira* definišu granice teritorije proizvodnje

Popis sela u kojima se proizvodi Zlatarski sir

Sela u Novovaroškoj opštini su: Akmačići, Amidžići, Božetići, Brdo, Bukovik, Debelja, Draževići, Drmanovići, Gornje Trudovo, Komarani, Ljepojevići, Miševići, Radijevići, Tisovica, Trudovo, Vilovi i Šitkovo.

Sela u Prijepoljskoj opštini su: Kosatica, Pravoševo, Biskupići, Muškovina, Medjani, Aljinovići.

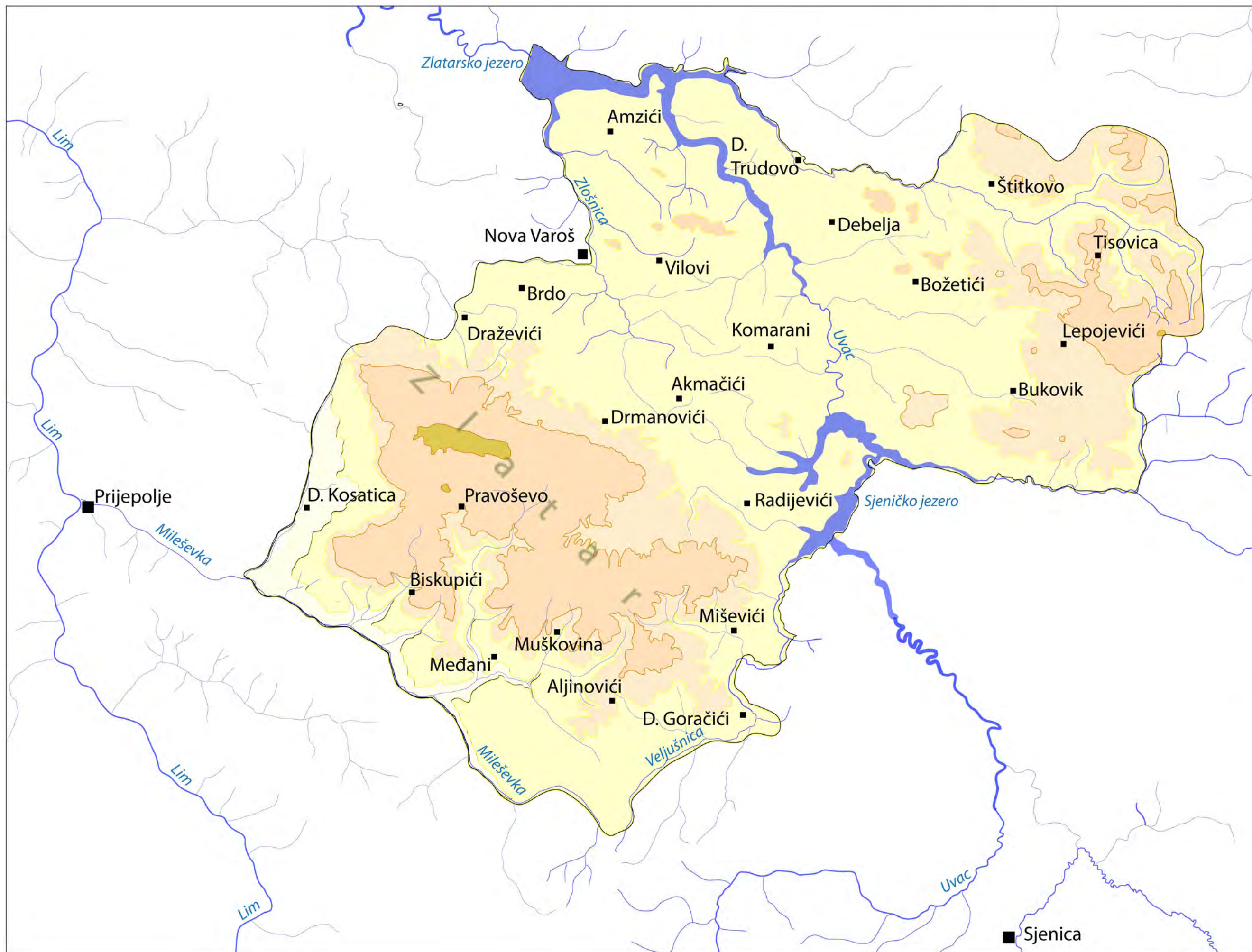
Sela u Sjeničkoj opštini su: Gornje Lopiže i Donje Goračice.

Metodologija izrade karata

Karte su izrađene u programu Adobe Illustrator CS3. Osnovu sa koje su preuzete orohidrografske karakteristike terena predstavljaju sledeći listovi Topografske karte (razmer 1:50000): 528-3 Titovo Užice; 528-4 Titovo Užice; 529-3 Čačak; 578-1 Prijepolje; 578-2 Prijepolje; 579-1 Sjenica.

Topografske karte spajane su u programu Global Mapper 13. Za merenje dužina i površina korišćen je program Adobe Acrobat 8 Professional (verzija 8.1.3). Svi grafikoni i računanja urađeni su u Excel-u.

PODRUČJE PROIZVODNJE ZLATARSKOG SIRA



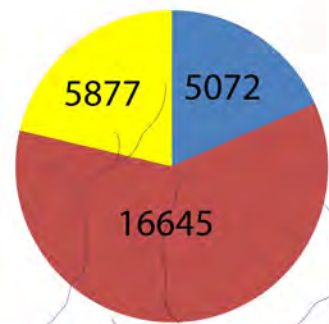
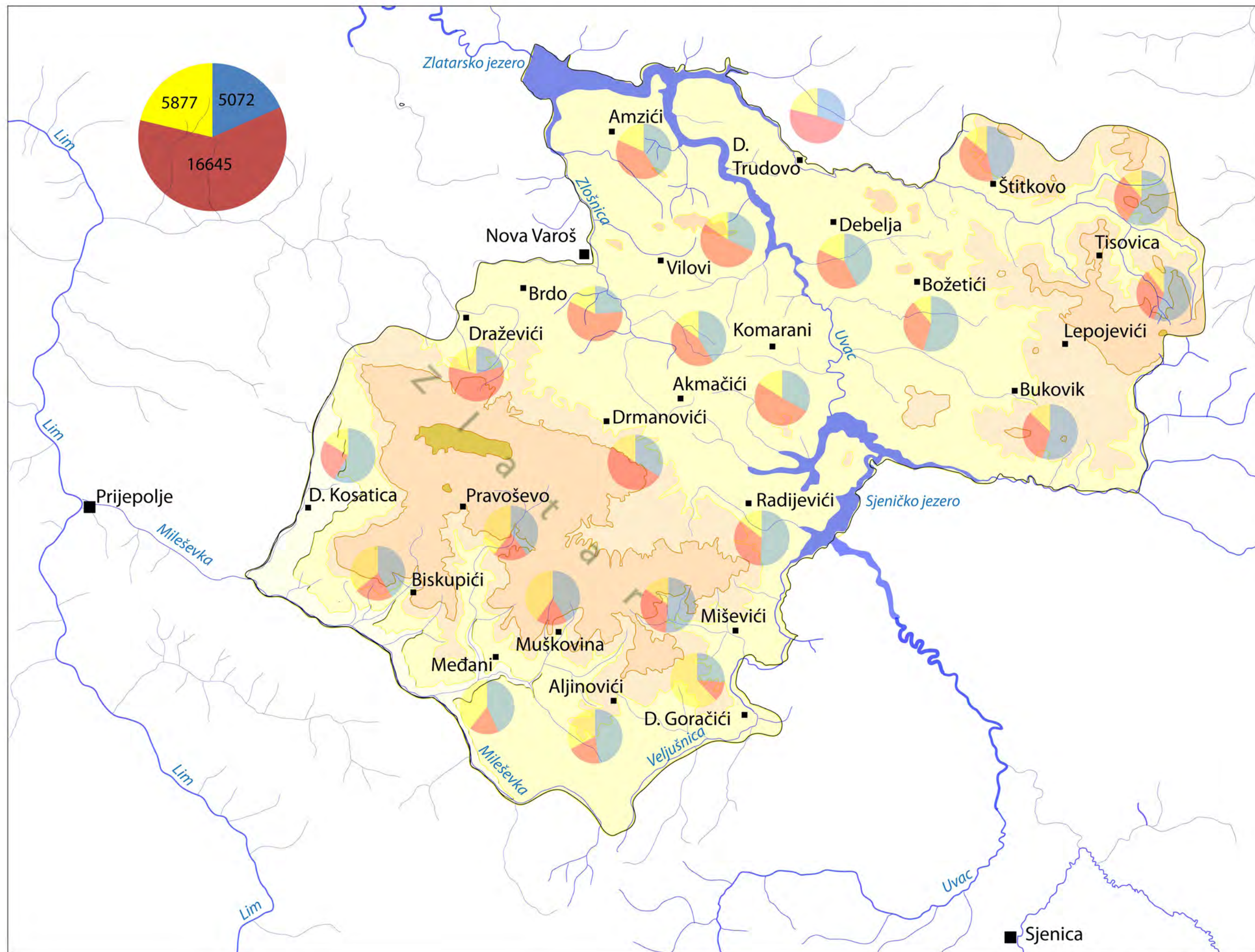
Legenda

- Rečni tok
- Jezero
- <1000m
- 1000-1200m
- 1200-1300m
- 1300-1500m
- >1500 m
- Naselje

P= 18,9km²
hmax= 1625m
hmin= 540m

Razmer karte
1 : 25000

PODRUČJE PROIZVODNJE ZLATARSKOG SIRA



Legenda

- Rečni tok
- Jezero
- <1000m
- 1000-1200m
- 1200-1300m
- 1300-1500m
- >1500 m
- Naselje
-
- Br. stanovnika
- Br. domaćinstava
- Br. mlečnih grla

P= 75,38km²
 hsr= 960m
 hmax= 1625m
 hmin= 540m

Razmer karte
 1 : 25000

II. PODACI O SPECIFIČNIM KARAKTERISTIKAMA PROIZVODA

1. PODACI O PODNOSIOCU PRIJAVE IMENA POREKLA I LICU OVLAŠĆENOM DA GA PREDSTAVLJA

Podnosilac prijave imena porekla za proizvod „Zlatarski sir“ je Udruženje stočara „Uvačka reka mleka“ koje je neprofitno udruženje osnovano radi unapređivanja stočarstva u opštini Nova Varoš kroz podizanje nivoa znanja farmera, nabavku repromaterijala, obezbeđenje plasmana poljoprivrednih proizvoda i druge aktivnosti koje doprinose poboljšanju životnog standarda Udruženja i njihovih porodica.

U **Prilogu V** dat je Statut Udruženja gde su detaljnije regulisani načini delovanja, struktura i članstvo, kao i pregled proizvodnje u okviru Udruženja koje je podnosilac prijave.

Udruženje je upisano u Registar udruženja Agencije za privredne registre dana 28. Jula 2010 godine i to sa sedištem na adresi: Božetići bb, Božetići, Nova Varoš, Srbija.

Matični broj: 28020015

PIB: 106717716

Delatnost: 91330 – delatnost ostalih organizacija na bazi učlanjenja, na drugom mestu napomenutih

Udruženje stočara „Uvačka reka mleka“ ima dva ovlašćena predstavnika: Đordje Popović, predsednik udruženja koji je registrovan u Agenciji za privredne registre i Milinko Šaponjić, lokalni koordinator projekta za registraciju prijave imena porekla i član Udruženja „Uvačka reka mleka“. Dokaz o ovlašćenim predstavnicima dat je u Prilogu X ove prijave.

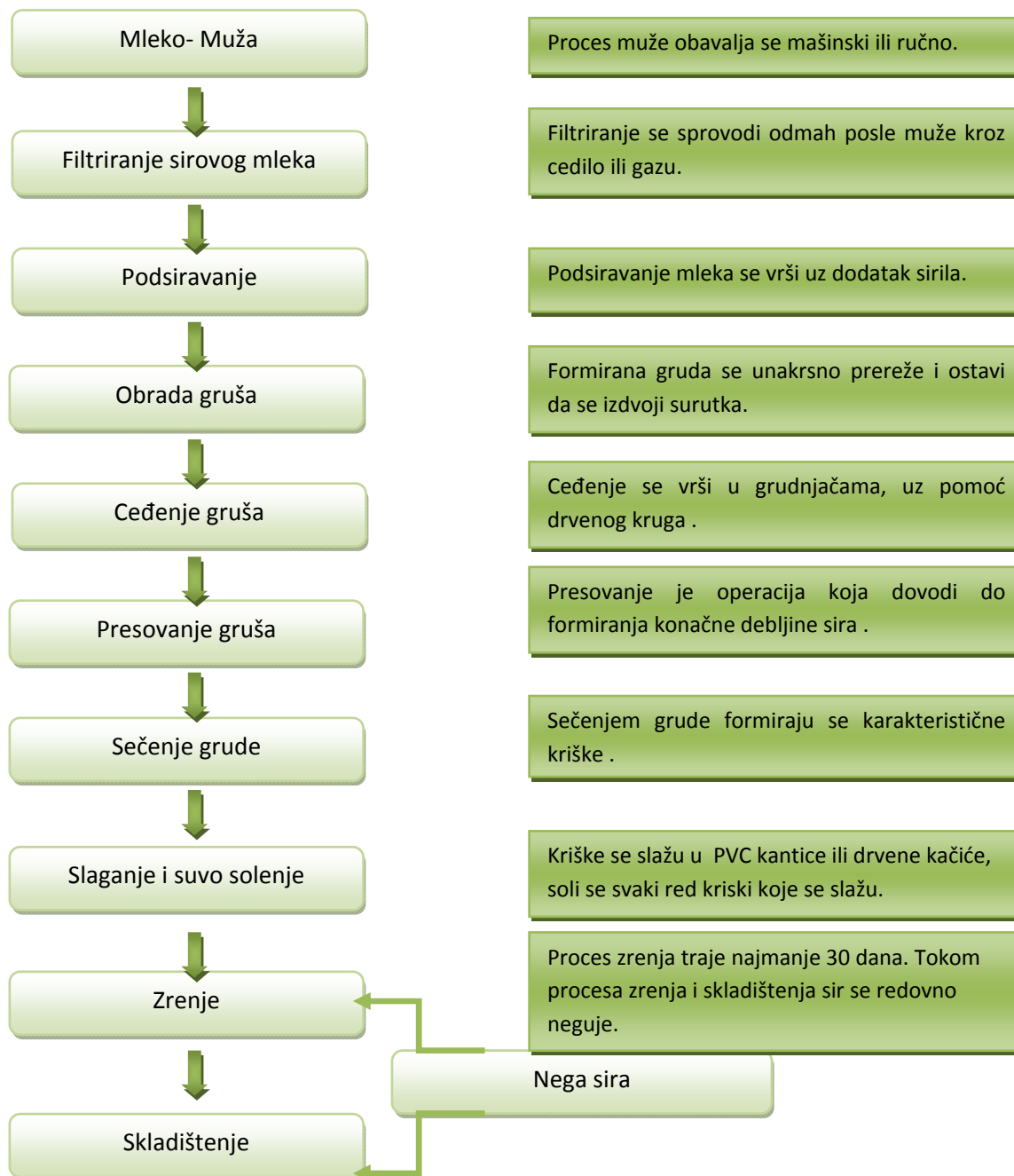
2. NAZIV PROIZVODA

Zlatarski sir

Oznaka geografskog porekla: Ime porekla

3. PODACI O USTALJENOM NAČINU I POSTUPKU PROIZVODNJE

Prikaz tradicionalnog postupaka proizvodnje *Zlatarskog sira*



Muža

Za proizvodnju *Zlatarskog sira* koristi se sirovo punomasno kravlje mleko zdravih grla sa definisanog geografskog područja (vidi Opis geografskog područja). Proces muže obavlja se u jutarnjim i večernjim satima tokom cele godine, dok je podnevna muža zastupljena kod pojedinih proizvođača tokom letnje sezone. Muža se obavlja mašinski ili ručno, a procesu muže predhodi priprema vimena koja se sastoji od pranja i dezinfekcije.

Filtriranje sirovog mleka

Sirovo mleko se odmah nakon muže grubo filtrira kroz platnenu tkaninu i sipa u odgovarajuće plastične ili emajlirane posude.



Slika 9. Postupak filtriranja sirovog mleka

Podsiravanje

Nakon procesa filtriranja u mleko se dodaje sirilo u količini od oko 1.5-2 ml/l, uz mešanje kako bi se postigla homogenizacija. Podsiravanje predstavlja koagulaciju mleka dodavanjem tečnog sirila. Sirilo je ekstrakt enzima izolovanih iz želudca mladih preživara, najčešće teladi, veći deo predstavlja himozin a manji pepsin. Kvalitet i vrsta sirila definisani su Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za enzimske preparate za prehrambene proizvode, ("Sl. list SRJ", br. 12/2002 i "Sl. list SCG", br. 56/2003 – dr. pravilnik i 4/2004 – dr. pravilnik). Temperatura mleka koje se podsirava kreće se u rasponu od 29-35°C i određuje se iskustveno. Temperatura prostorije u kojoj se vrši podsiravanje kreće se u rasponu od 20-25°C, a proces podsiravanja traje najmanje 2 sata. Kako bi se sačuvala temperatura mleka, posuda u kojoj se vrši podsiravanje se prekrije platnom i umota debljom tkaninom.



Slika 10. doziranje sirila



Slika 11. Podsiravanje

Obrada gruša

Formiran gruš (žetica) se nakon sat vremena reže unakrsno i ostavlja da stoji pola sata do sat vremena da bi se izdvojila surutka.



Slika 12. Unakrsno rezanje gruša

Ceđenje gruša

Kada se izdvoji surutka gruša se prebacuje u platnene krpe (grudnjače) i priteže. Nakon nekoliko minuta ponovo se preslože grudnjače, pritegnu, pritisnu drvenim krugom ili kamenom i ostave da stoje kako bi se izdvojila surutka.



Slika 13. Přebacivanje gruša u grudnjače



Slika 14. Pritezanje grudnjače



Slika 15. Ceđenje grude



Slika 16. Preslaganje grude

Presovanje grude

Presovanje je operacija koja omogućuje ceđenje surutke i oblikovanje sira. Masa gruša nije čvrsta tako da se u grudnjačama definiše debljina kriške. Debljina gruša u grudnjačama je oko 5cm, a procesom presovanja se svodi na 2 cm, što nije konačna debljina kriške. Proces presovanja traje 4-6 sati, a kraj presovanja se određuje iskustveno. Dužina procesa presovanja je u vezi sa strukturom preseka kriške, odnosno veličinom i brojem rupica na preseku (dužim procesom presovanja dobija se čvršći sir).



Slika 17. Presovanja grude

Sečenje grude

Nakon završenog procesa presovanja nožem se vrši sečenje grude na pravilne kriške pravougaonog oblika i dimenzija 10-12 cm x 10-12 cm, ili oblika kružnog isečka sličnih dimenzija.



Slika 18. Sečenje grude

Slaganje i solenje

Kriške sira se slažu u plastičnu ili drvenu ambalažu tako sto se prvo posoli dno posude, nakon čega se smenjuju red sira red soli. Količina soli koja se koristi određuje se iskustveno.



Slika 19. Soljenje i slaganje kriški sira u ambalažne posude

Nakon slaganja sira do vrha posude, na vrh se stavlja drveni krug i kamen da se sir optereti (pritegne) ili samo poklopac, ako se radi o plastičnoj kantici. Ovako pripremljen sir se ostavlja da zri. Kriške moraju biti u potopljene u surutku i ne sme se dozvoliti da isplivaju na površinu.



Slika 20. Fermentacija i zrenje sira u drvenim kačicama i PVC kanticama

Zrenje sira

U prvim danima proces zrenja se odvija u temperaturnim uslovima od 20 do 25°C prostorije, potom se sir premešta u hladnije prostorije gde se temperatura kreće u rasponu od 10 do 15°C. U koliko se nakon 2-3 dana uoči pojava sleganja sira vrši se odlivanje surutke, potom dopuna suda sirom i surutkom. Za potrebe nalivanja sira, tokom procesa zrenja koristi se **sveža surutka**, nastala tog istog dana tokom procesa proizvodnje sira. Zrenje sira traje najmanje 30 dana.

Nega sira

Nega sira se sprovodi tokom procesa zrenja i skladištenja obično svakih sedam dana a predstavlja postupak odlivanja surutke, uklanjanje nečistoća, pranje poklopca i posude u kojoj se nalazi sir sa unutrašnje i spoljašnje strane i ponovnog nalivanja sira surutkom ili vodom. Pojedini proizvođači koji nemaju dovoljno surutke, sir nalivaju vodom. Pojava belih naslaga po površini surutke, visoke temperature tokom letnjih meseci i sve promene koje nisu karakteristične za proces zrenja i skladištenja su pokazatelji koji proizvođačima ukazuju da treba da intenziviraju proces nege sira u cilju održavanja optimalnih uslova za proces zrenja i skladištenja sira.

Nega sira je izuzetno važna preventivna mera u procesu proizvodnje *Zlatarskog sira*, koja ima za cilj upravljanje zdravstvenom bezbednosti proizvoda i kvalitetom proizvoda. Nedostatak pravilne nege sira ima za posledicu narušavanje fizičko-hemijskih i senzornih karakteristika proizvoda, koje se ogleda pre svega u pojavi gorčine. Intenzitet nege sira proizvođači iskustveno određuju, a o merama nege koje sprovode vode zapise (prilog3) koji imaju za cilj standardizaciju postupka proizvodnje i kvaliteta *Zlatarskog sira* kod svih proizvođača.

Skladištenje sira

Zlatarski sir se skladišti u ambalažnim jedinicama na hladnom (približno 10 °C) i tamnom mestu. Tokom procesa skladištenja sprovode se opisane mere nege sira.

Priprema ambalaznih jedinica

Zlatarski sir se može pakovati i skladištiti u posude od PVC ili nekog drugog sintetskog materijala ili u tradicionalne drvene posude, kačice.

Ukoliko se kao ambalaža za *Zlataraski sir* koriste posude od PVC ili nekog drugog sintetskog materijala, on mora biti odgovarajućeg kvaliteta da može da se koristi za pakovanje životnih namirnica odnosno da može da se koristi u prehrambenoj industriji¹ Svo posude u koje se vrši slaganje sira moraju biti higijenski bezbedne, odnosno pre procesa slaganja sira posude se moraju dobro oprati i pripremiti za prijem sira.

Kada se za fermentaciju i zrenje sira koristi tradicionalna drvena posuda (kačica), ona mora biti, pre samog procesa slaganja sira, pripremljena na odgovarajući način. Mehaničke nečistoće se uklanjaju sa unutrašnjih zidova ribanjem četkom i pranjem pod mlazom vode. Potom se u ložištu šporeta ili na ognjištu užari kamen koji se ubaci u kačicu u kojoj se nalazi voda, te se kačica poklopi i ostavi izvesno vreme da odstoji. Nakon izvesnog vremena kada se sve prohladi izvadi se kamen iz kačice i odlije tečnost, kačica se ostavi da se osuši. Nakon ovako sprovedenog procesa čišćenja i pranja, koji suštinski predstavlja tradicionalan način sterilizacije, kačice se mogu bezbedno koristiti za slaganje sira, fermentaciju, zrenje i skladištenje sira.

¹ Pravilnik o kriterijumima za određivanje šta može biti ambalaža, sa primerima za primenu kriterijuma i listi srpskih standarda koji se odnose na osnovne zahteve koje ambalaža mora da ispunjava za stavljanje u promet („Službeni glasnik RS”, broj 70/09)

4. PODACI O POSEBNIM SVOJSTVIMA PROIZVODA

4.1. Opšta definicija

Zlatarski sir prema pravilniku (Sl. glasnik RS", br. 33/2010 i 69/2010) pripada grupi „sireva u salamuri“, prema sadržaju mlečne masti grupi „punomasnih sireva“ i prema sadržaju vode u bezmasnoj materiji grupi „mekih“ sireva.

4.2. Opis sirovine

a) Za proizvodnju *Zlatarskog sira* koristi se sveže, punomasno kravlje mleko, koje mora da odgovara zahtevima ***Pravilnika o kvalitetu sirovog mleka ("Sl. glasnik RS", br. 21/2009)***. Odnosno sirovo mleko za proizvodnju *Zlatarskog sira* mora da ima, svojstven izgled boju i miris sirovom kravljem mleku. Kvalitativne karakteristike mleka koje se koristi kao sirovina za proizvodnju *Zlatarskog sira* su posledica osobenosti geografskog područja, u kome dominiraju visokoplaninski pašnjaci koji se odlikuju biljnim pokrivačem koji sadrži brojne nutritivno vredne vrste, specifičnom klimom i čistim ekološkim okruženjem. Sirovo mleko za proizvodnju *Zlatarskog sira* sadrži najmanje 3.2 % mlečne masti, 3.0 % proteina i 8.5% suve materije bez masti. Na osnovu broja mikroorganizama pripada prve kategorije mleka (do 400 000 cfu/ml mikroorganizama). Kontrolu kvaliteta mleka vrši nadležna inspeksijska služba u skladu sa propisima R. Srbije.

b) Proizvodnja mleka za pripremu *Zlatarskog sira* se odvija na definisanom geografskom području, o čemu proizvođači vode evidenciju (prilog 1 i 2). Evidentiranje obuhvata identifikaciju gazdinstva (upisan jedinstveni broj gazdinstva), evidenciju grla (upisan jedinstveni broj grla sa ušne markice), evidenciju da li je grlo u fazi laktacije, količinu mleka kaja se proizvede i koja se koristi za potrebe proizvodnje *Zlatarskog sira*. Za potrebe proizvodnje *Zlatarskog sira* u okviru gazdinstva koristi se mleko proizvedeno na sopstvenom gazdinstvu.

Rasni sastav goveda koji je zastupljen čini domaće šareno goveče u tipu Simentalca sa oko 90%, zatim čisti Simentalac, Buša i goveda Frzijske rase. Stočarstvo je na ovim prostorima ekstenzivno. Tokom leta stada pasu na planinskim pašnjacima dok se zimi primenjuje štalni način uzgoja.

c) Ishrana grla koja daju mleko za proizvodnju *Zlatarskog sira* za vreme letnjeg perioda bazirana je na svežoj kabastoj hrani sa pašnjaka definisanog geografskog područja, dok se zimi koristi seno koje se sakuplja na pašnjacima koji se nalaze na definisanom geografskom području. Žitarice zob, jecam, kukuruz daju se tokom cele godine a ukupan procenat žitarica koje se koriste u ishrani grla je do 5%. Proizvodnja žitarica za potrebe ishrane grla obavlja se na vlastitim gazdinstvima ili je proizvođači kupuju od drugih gazdinstava sa definisanog područja. Takođe, ova količina (do 5% žitarica ili koncentrovane hrane koje se koriste za ishranu grla) može da

dolazi sa područja van granica definisane teritorije za proizvodnju *Zlatarskog sira*. Proizvođači su dužni da sistemom sledljivosti dokažu (prilog 4) poreklo hrane kojom hrane grla za proizvodnju mleka od kojeg se proizvodi *Zlatarski sir*.

d) Za proizvodnju *Zlatarskog sira* može da se koristi mleko zdravih, obeleženih grla sa registrovanih gazdinstava. Pod zdravim grlima smatraju se grla za koje je nadležni veterinarski inspektor izdao uverenje u skladu sa važećim propisima R. Srbije. Pre procesa muže potrebno je sprovesti pranje vimena suvo ili vlažno, a potom se muža može sprovesti ručno ili mašinski.

4.3. Opis gotovog proizvoda

Zlatarski sir koji se stavlja u promet poseduje odgovarajuće fizičko-hemijske i sledeće senzorne karakteristike:

a) Spoljni izgled

Kriška *Zlatarskog sira* je pravilnog pravouganog oblika dimenzija 10-12 cm x 10-12 cm ili oblika kružnog isečka sličnih dimenzija. Debljina kriške *Zlatarskog sira* se kreće od 1,0 cm do 1.5 cm.

b) Izgled preseka

Presek kriške ima zbijenu strukturu sa prisutnim malim šupljinama ili bez šupljina.

c) Boja

Bela do belo žuta boja sirnog testa.

d) Miris

Blag mlečno-kiseo miris (od fermentacije), bez stranih i neprijatnih mirisa.

e) Ukus

Zlatarski sir ima jasno izražen prijatan ukus fermentisanog sira, ne previše slan i kiseo, bez prisustva gorčine.

f) Svojstva pri žvakanju

Pri žvakanju sira oseća se prijatna aroma koja dugo traje i kremasta struktura sira koja se topi.

***Zlatarski sir* u trenutku stavljanja u promet mora biti sledećeg hemijskog sastava:**

- a)** Sadržaj mlečne masti u suvoj materiji najmanje 50%,
- b)** Sadržaj kuhinjske soli najviše 3%.
- c)** pH vrednost najmanje 4.5

d) Voda u bezmasnoj materiji (VBMS) najmanje 67%²,

4.4 Deklaracija proizvoda

ZLATARSKI SIR

Punomasni, kravlji, meki sir u salamuri,
sa definisanog geografskog područja Zlatara
Sastojci: Kravlje sirovo mleko, kuhinjska so, sirilo
Udeo mlečne masti u suvoj materiji : min 50%
Način čuvanja : od + 4 °C do + 8 °C
Upotrebljivo do:

5. PODACI O UZROČNO POSLEDIČNOJ VEZI IZMEĐU POSEBNIH SVOJSTAVA I KVALITETA PROIZVODA I OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA KAO I DOKAZ DA PROIZVOD POTIČE SA OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA

Posebnost ovog proizvoda uslovljavaju tri faktora: **kvalitetne karakteristike sirovine (svežeg mleka), tradicionalna tehnologija proizvodnje sira i organoleptička svojstva Zlatarskog sira.**

5.1. Fizičko geografska obeležja područja proizvodnje

Osnovne odlike definisanog geografskog područja proizvodnje *Zlatarskog sira* su razućen planinski masiv Zlatara sa izuzetno rasćlanjem reljefom i klimom pod uticajem umereno-kontinentalne klime. Zlatar pripada kompleksu Starovlašćkih planina jugozapadne Srbije. Ima dinarski pravac pružanja i smešćen je između reke Uvac na istoku i reke Lim na zapadu. Severna granica je reka Bistrica, južna reka Maleševka. Najviša kota je Golo brdo 1627 m nadmorske visine, najniža ušće Bistrice u Lim 416 m

²Vrednost koja se dobija računskim putem $VBMS = (\text{sadržaj vlage} / \text{ukupna masa} - \text{sadržaj mlečne masti}) \times 100$

nadmorske visine. Visinska razlika od 1211 m ukazuje na znatnu rasčlanjenost reljefa. U geološkom sastavu Zlatara najveće rasprostranjenje imaju trijaski sedimenti zastupljeni dijabaz rožnacima i krečnjačko – dolomitskom serijom.

5.2. Pojediniosti o kvalitetu i posebnim svojstvima proizvoda

Posebna svojstva koja karakterišu *Zlatarski sir* i po kojima se razlikuje od ostalih belih sireva u salamuri proizilaze iz kulturnog nasleđa stanovnika definisanog geografskog područja i sveobuhvatnog prirodnog potencijala koji ima planina Zlatar za proizvodnju poljoprivredno prehrambenih proizvoda. Posebnost *Zlatarskog sira* proizilazi iz tri osnovna faktora:

1. Kvalitativne karakteristike sirovine,
2. Tradicionalni postupak proizvodnje i
3. Specifična organoleptička svojstva (koja su uslovljena sa prva dva faktora).

Sirovina potiče iz ekološki čistog okruženja. Stada muznih krava pasu na visoko-planinskim pašnjacima, koji obiluju velikim brojem biljnih vrsta izuzetnog nutritivnog potencijala. Kabasta hrana koja se koristi tokom zimskog perioda (seno) je takođe poreklom sa visoko-planinskih livada. 95% hrane koja se koristi je kabasta hrana sveža ili suva poreklom sa definisanog geografskog područja što ukazuje na njenu dodatnu vrednost koja se ogleda u ekološkom karakteru. Imajući u vidu da je ekstenzivan način uzgoja, grla tokom sezone vegetacije pasu i borave u jedinstvenom prirodnom okruženju, koje ima povoljan uticaj na fiziološki status organizma. Pozitivno prirodno okruženje, nadmorska visina, vetar umerene jačine koji pozitivno deluje na respiraciju, prisustvo terpentina i ozona u vazduhu uz kvalitetnu hranu za životinje predstavljaju odlične preduslove za proizvodnju kvalitetnog mleka koje je sirovina za proizvodnju *Zlatarskog sira*.

Tradicionalni postupak proizvodnje podrazumeva izradu sira od sirovog punomasnog mleka uz dodatak veštačkog enzimskog sirila. Posebno umeće i veštinu ljudi ovog kraja predstavlja ceđenje i presovanje sira, što ima za posledicu formiranje tanke kriške, koja je ključna fizička karakteristika i dominantni znak identifikacije *Zlatarskog sira*. Priprema drvenih kačica i nega koja se sprovodi tokom procesa zrenja i skladištenja sira takođe predstavljaju posebno umeće čiji rezultat je kvalitetan i bezbedan proizvod.

Kao što je već napomenuto, specifična organoleptička svojstva *Zlatarskog sira* ogledaju se u fizičkom izgledu kriške koja je pravilnog pravougaonog oblika dimenzija 10-12 cm x 10-12 cm ili oblika kružnog isečka sličnih dimenzija. Debljina kriške *Zlatarskog sira* se kreće od 1,0 cm do 1,5 cm. Na preseku kriška ima zbijenu strukturu sa ili bez malih šupljina. *Zlatarski sir* se odlikuje prijatnom aromom sa jasno izraženim i prijatnim ukusom fermentisanog zrelog sira, koji nije previše slan ni kiseo, i bez prisustva gorčine. Boja sira je bela do belo-žuta.

5.3 Veze između geografskog područja i kvaliteta proizvoda

Povezanost *Zlatarskog sira* sa područjem Zlatara može se pripisati postojanju povoljnih uslova za proizvodnju mlečnih proizvoda na ovom području. Prirodni uslovi Zlatara koji se nalazi pod uticajem umereno-kontinentalne klime i nadmorska visina iznad 1000m, zatim geografski položaj i specifična orogeografska kompozicija prostora na kome se nalazi planinski masiv Zlatara u mnogome se odslikava i na floristički sastav i vegetacijsku kompoziciju biljnog pokrivača.

Sama planina je tako postavljena da se nalazi u prelaznoj zoni tri biogeografske celine, koje su obogaćene pratećom vegetacijom prvenstveno orogeografski definisanom. U geološkoj podlozi planinskog masiva dominiraju karbonatne stene. Iako karbonatne stene u osnovi nose plitak sloj zemljišta, male proizvodne vrednosti, na planini Zlatar se na njima razvija crnica i posmeđena crnica kao tip zemljišta sa oko 10% humusa. S obzirom da najveći prostor pod crnicom obuhvataju otvorena travna staništa tipa pašnjaka, a geografski položaj planine omogućava ulazak različitih florističkih uticaja, kao rezultat se javlja izražen diverzitet travne vegetacije na otvorenim prostorima i na širokom dijapazonu nadmorskih visina. Jedne od najzastupljenijih biljnih zajednica zeljaste vegetacije na području planine Zlatar jesu asocijacije uključene u fitocenološku klasu *Molio-Arrhenatheretea* R.Tx. 1937. Vegetacijske jedinice ove klase su uglavnom sa izraženim godišnjim prirastom fitomase i povećanom godišnjom produkcijom. Povećanu krmnu vrednost ovih zajednica svakako daju brojne biljne vrste porodice *Fabaceae* (*Leguminosae*). Vrste ove porodice generalno se bolje razvijaju na podlozi bogatoj krečnjakom i većina predstavnika ima naglašeno južno, mediteransko poreklo. Pored toga, biološke karakteristike vrsta koje grade ovakav tip zajednice ukazuje na zavidan procenat biljnih vrsta koje pripadaju hamefitama, među kojima naglašeno dominiraju vrste koje su bogate sekundarnim produktima metabolizma i aktivnim supstancama. Navedene odlike predstavljaju idealno okruženje i resurs za proizvodnju visoko kvalitetne sirovine (mleka) koja ima veliki uticaj na kvalitet gotovog proizvoda.

Pored prirodnih obeležja koja karakterišu *Zlatarski sir*, on se razlikuje od ostalih sireva u salamuri iz zbog tradicije stanovnika Zlatara, odnosno iz iskustva i umeća koje se prenosi sa generacije na generaciju ljudi definisanog geografskog područja.

Tradicionalno Zlatarski sir se proizvodio od mešavine kravljeg i ovčjeg mleka, ali danas kada je broj ovaca na Zlataru sve manji i manji, skoro isključivo se proizvodi od kravljeg mleka. U jedinstvenom prirodnom okruženju nastaje sir kao proizvod posebnih znanja i veština planinki ovog kraja. Proizvodnja zahteva svakodnevnu posvećenost domaćice imajući u vidu da proces podsiravanja započinje odmah posle muže dok je mleko još toplo. Muža se obavlja dva puta dnevno, jutarnja i večernja mada postoje proizvođači koji praktikuju i podnevnu mužu tokom letnjih meseci. Osim samog procesa proizvodnje, da bi imalo dobre kvalitativne karakteristike sir mora stalno da se nadzire i neguje, pa je uloga neposrednog nadzora i zanatske proizvodnje za ovaj tradicionalni proizvod ključna.

6. PODACI KOJIM SE DOKAZUJE DA PROIZVOD POTIČE SA NAZNAČENOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA

6.1. Dokaz o poreklu *Zlatarskog sira* kroz sistem sledljivosti

Sistem sledljivosti je alat koji pomaže proizvođačima da ispune zadate ciljeve, i primenljiv je kada je neophodno da se utvrde poreklo i lokacija proizvoda ili neke njegove komponente. Za male proizvođače sistem sledljivosti znači praćenje proizvoda od ulazne sirovine do gotovog proizvoda, dokaz porekla u odnosu na primarnu proizvodnju, potvrdu autentičnosti proizvoda.

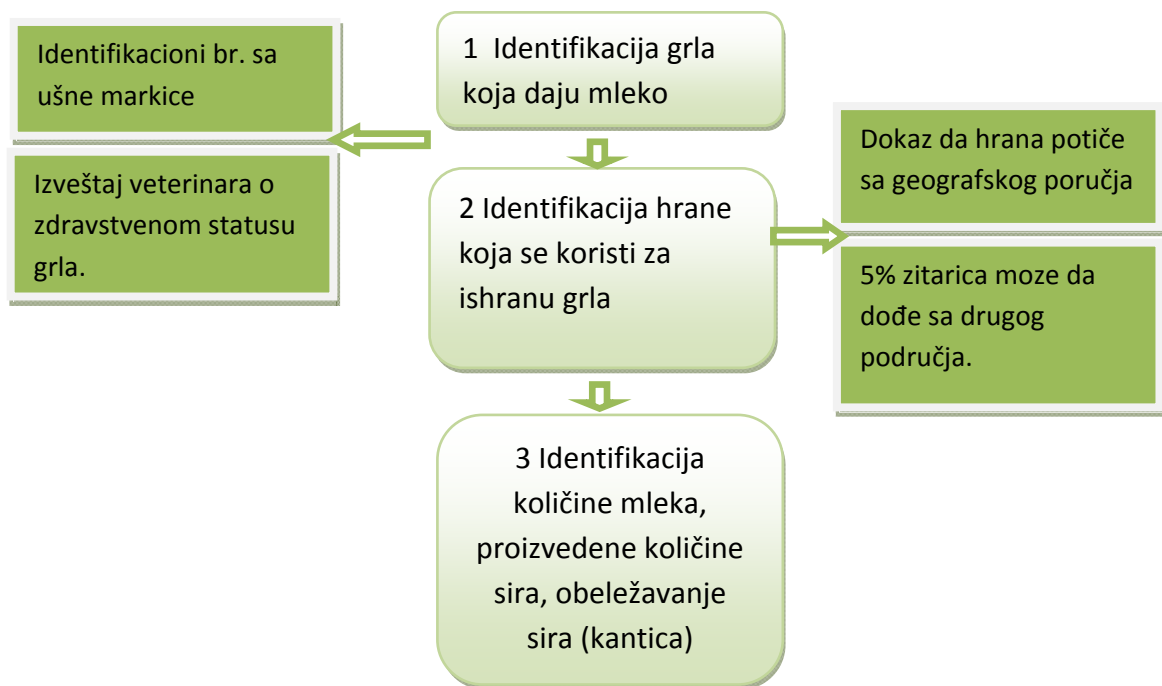
Sistem sledljivosti u proizvodnji *Zlatarskog sira* temelji se na označavanju grla koja se koriste za proizvodnju mleka, označavanju mleka, sira i na sistemu dokumenata koji svaki proizvođač *Zlatarskog sira* mora da vodi, kako bi u svakom trenutku uvidom u dokumentaciju sledljivosti mogla da se uspostavi veza između konkretnog proizvoda i njegovog porekla. Sistem sledljivosti pored dokumenata koji neosporno daju dokaz o proizvodnji sirovine i poreklu proizvoda sadrži i obrasce i dokumente vezane za poreklo hrane koja se koristi za ishranu grla koja daju mleko za proizvodnju *Zlatarskog sira*. Imajući u vidu da do 5 % žitarica koje se koriste u ishrani grla može da dolazi izvan granica definisanog područja proizvodnje, proizvođači treba da vode evidenciju o vrsti, poreklu i količini hrane. Dokumenti koji dokazuju poreklo hrane obavezni su deo dokumentacije sledljivosti.

Grla koja daju mleko za proizvodnju *Zlatarskog sira* moraju da potiču sa definisanog geografskog područja. Takođe, moraju biti zdrava i obeležena u skladu sa važećim zakonskim propisima. Identifikacioni broj grla koji se nalazi na ušnim markicama koristi se kao polazna identifikacija grla koja daju mleko u proizvodnji *Zlatarskog sira*. Identifikacioni broj se upisuje na obrazac „Evidencija grla koja daju mleko za proizvodnju *Zlatarskog sira*“, u kome se identifikuju grla koja daju mleko u datom trenutku kao i zdravstveni status grla (Prilog1).

Dobijena količina mleka u toku jedne muže se evidentira na obrascu „Evidencija proizvodnje“, a identifikacija se vrši preko datuma muže i evidentiranja o kojoj muži se radi (jutarnja, podnevna, večernja). Količina proizvedenog sira se evidentira na istom obrascu, a sir odnosno kantica u koju se slaže sir proizveden od te proizvodne šarže obeležava se identifikacionim brojem koji se upisuje na obrazac i na ambalažnu jedinicu (kanticu ili kačicu).

Imajući u vidu da proizvođači koriste ambalažne jedinice različite zapremine dolazi do pojave da se sir proizveden različitih datuma slaže u istu ambalažnu jedinicu, sistemom obeležavanja kantica i dokumentovanja koji sir se slaže u koju ambalažnu jedinicu, te ne postoji opasnost gubitka sledljivosti. U postupku proizvodnje *Zlatarskog sira* navedeno je da nakon nekoliko dana

od slaganja sira u ambalažnu jedinicu dolazi do sleganja sira i da je uobičajna praksa da se kantica dopunjava, ovaj korak se takođe evidentira u obrascu „Evidencija proizvodnje“. Uvidom u navedeni obrazac jasno se u svakom trenutku može utvrditi u kojoj kantici pod kojim brojem se nalazi sir proizveden određenog datuma. Identifikacioni broj sira upisuje se na deklaraciju proizvoda, ovaj broj prati proizvod do momenta potrošnje. Količina prodatog sira se upisuje u obrazac „Evidencija proizvodnje“, na taj način se obezbeđuje sledljivost i transparentnost u pogledu proizvedene i prodane količine.

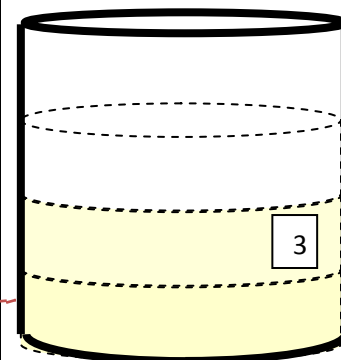


**Primer praćenja sledljivosti finalnog proizvoda koji će biti primenjivan za kontrolu proizvodnje
Zlatarskog sira**

Sir proizveden dana 25.05.12.slaže se u kanticu, svakoj kantici se dodeljuje broj. Ukoliko ostane mesta u kantici, ista se dopuni sledećim proizvedenim sirom. U obrascu "Evidencija proizvodnje" postoji zapis koji dovodi u vezu broj kantice i datum proizvodnje sira . Ukoliko dođe do sleganja sira dopuna kantice se vrši sirom , u obrascu se upisuje datum proizvodnje sira i datum dopune sira pored broja kantice .

III.

Datum	Muža			Količina mleka u litrima	Količina sira u kg	Vrsta ambalaže /kg	Identifikacioni broj sira/kantice	Datum dopune	Prodana količina sira
	J	P	V						
25.05.	x			30	5	kantica/5	1	27/05/J	
25.05.						kantica/5	2		
		x		50	8	kantica/5	3		
						kantica/5	5		
26.05.	x			30	5	kantica/5	4		
26.05.			x	30	5	kantica/5	4		
						kantica/5	5		
27.05.	x			42	7	kantica/5	6		



7. DOKAZ O IZVRŠENOJ KONTROLI SIROVINA, PROCESA I FINALNOG PROIZVODA

Analiza sirovina vrši se kontinuirano od strane svakog proizvođača mleka u nekoj od referentnih laboratorija, akreditovanih za gde kontrolišu kako hemijske tako i mikrobiološke parametre. Svaki registrovani proizvođač ima svoju originalnu dokumentaciju o kontroli zdravstvene bezbednosti mleka, a svi ovi aspekti se definišu prema zakonskim dokumentima koji uređuju ovu oblast. U trenutku podnošenja elaborata sledeći zakonski i podzakonski akti su regulisali ovu oblast:

Zakon o bezbednosti hrane, "Sl. glasnik RS", br. 41/09

Zakon o veterinarstvu (konsolidovana verzija), "Sl. glasnik RS", br. 91/05 i 30/10

Zakon o dobrobiti životinja, "Sl. glasnik RS", br. 41/09

Pravilnik o veterinarsko-sanitarnim uslovima, odnosno opštim i posebnim uslovima za higijenu hrane životinjskog porekla, kao i o uslovima higijene hrane životinjskog porekla, "Sl. glasnik RS", br. 25/11

Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, "Sl. glasnik RS", br. 72/10

Pravilnik o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura, "Sl. glasnik RS", br. 33/10

Pravilnik o izmenama i dopunama pravilnika o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura, "Sl. glasnik RS", br. 69/10

Pravilnik o sadržini i načinu vođenja centralnog registra objekata, "Sl. glasnik RS", br. 20/10

Pravilnik o veterinarsko-sanitarnim uslovima objekata za uzgoj i držanje kopitara, papkara, živine i kunića, "Sl. glasnik RS", br. 81/06

Pravilnik o načinu i postupku sprovođenja službene kontrole hrane životinjskog porekla i načinu vršenja službene kontrole životinja pre i posle njihovog klanja , "Sl. list 99/10

Kontrola finalnog proizvoda za potrebe kompletiranja ove Prijave, izvršena je u Veterinarskom specijalističkom institutu „Kraljevo“, kao jednoj od referentnih akreditovanih institucija za kontrolu usklađenosti kvaliteta. U prilogu XI dat je izveštaj o ispitivanju pet uzoraka Zlatarskog sira sa teritorije proizvodnje koji su proizvedeni prema postupku predloženom u ovom elaboratu.

Nakon registrovanja imena porekla a u procesu sertifikacije proizvođača, ovlašćeni korisnici će se odlučiti za jednu od akreditovanih sertifikacionih kuća za sertifikaciju proizvoda sa oznakama geografskog porekla. Nacrt kontrolnog plana biće izrađen u dogovoru između sertifikacionog tela i ovlašćenih korisnika kako bi se napravila finalna verzija po kojoj bi se kontrola sprovodila. Kontrolni plan sadrži kako elemente kontrole procesa proizvodnje, porekla sirovine i proizvoda i kvalitativnih aspekata samog proizvoda.



Slika 21. Senzorna ocena organizovana u okviru Udruženja stočara „Uvačka reka mleka” je jedan od načina interne kontrole koji će kontinuirano pratiti kvalitet proizvoda i senzorne karakteristike Zlatarskog sira.

8. NAČIN OBELEŽAVANJA PROIZVODA

Jedan od uslova da Zlatarski sir pronađe put ka potrošačima i zauzme mesto u svakodnevnoj potrošnji je standardizacija pakovanja, koja uz zaštitu oznake imena geografskog porekla, siru dodaje vrednost i otvara mogućnost za ulazak na nova tržišta: specijalizovane trgovine, minimarekti, maloprodajne mreže. Uz podršku Programa razvoja privatnog sektora koji sprovodi Regionalna razvojna agencija Zlatibor, a finansira Švajcarska Vlada preko Švajcarske agencije za razvoj i saradnju, razvijen je vizuelni identitet Zlatarskog sira kroz dizajn logoa, etikete i ambalaže. Ovaj postupak doprinosi sveukupnom kvalitetu Zlatarskog sira, povećanju njegove vrednosti i otvaranju novih poslovnih mogućnosti koje će u bliskoj budućnosti dodatno tržišno valorizovati ovaj proizvod i povećati prihode proizvođačima.

Udruženje stočara „Uvačka reka mleka” usvojilo je znak kojim će se obeležavati Zlatarski sir. Logotip i naziv proizvoda su povezani u jedno. Oštre linije, intenzivne boje i geometrijska forma su tu da daju asocijaciju na planinsko podneblje gde sir nastaje, kao i na pikantan i intenzivan ukus koji je osnovna karakteristika sira. Logotip sadrži i elemente koji direktno asociraju na Zlatar – četine smreke, i geometrizovane siluete sira koje se mogu „čitati” i kao planinski vrhovi.



Slika 22: Obeležavanje *Zlatarskog sira*, logotip u verzijama različitih pisama i jezika

Što se tiče praktičnog korišćenja ovih vizuelnih rešenja, upotreba logotipa je obavezujuća, dok su ambalaža ili etiketa opciona elementi u korišćenju, jer je ambalažno rešenje jedno od mogućih a verujemo da će se kako integracijom proizvodnog lanca tako i osnaživanjem proizvođača, kako individualnih, tako i Udruženja, regulisati različite forme u kojima će se proizvod više finalizacije naći na tržištu.

U procesu dizajniranja logotipa i ambalaže za „Zlatarski sir“, kao osnovni zadatak prepoznata je potreba da se ovaj tradicionalni proizvod afirmiše i predstavi grupi potrošača daleko široj od kruga koji šine trenutni konzumenti. Svima onima koji su probali ovaj sir ranije, on se lako nametnuo svojim jedinstvenim ukusom i vrhunskim kvalitetom. Taj kvalitet je bio imperativ koji je trebalo da ponovi i vizuelno rešenje ambalaže.

Rešenje koje je predloženo u dizajnu i pakovanju koji su prilagođeni navikama potrošača koji se na našem tržištu retko sreću sa tradicionalnim proizvodima koji direktno izlaze iz seoskih domaćinstava na tržište, već su orjentisani ka industrijskim sirevima koje nabavljaju u hipermarketima. Ideja vodilja je bila napraviti ambalažu koja „govori“ istim grafičkim jezikom koji se koristi pri pakovanju industrijskih proizvoda, kako bi se postiglo da ovaj tradicionalni proizvod dobije istu šansu kod potrošača kao proizvodi koje im veliki lanci nameću. Drugi zahtev koji je ambalaža trebalo da ispoštuje, jeste potenciranje kvaliteta koji ovaj sir ima, zahvaljujući manufakturnoj, tradicionalnoj proizvodnji, što i daje prednost ovom proizvodu na tržištu.



Slika 23. Predlog izgleda ambalaže Zlatarskog sira

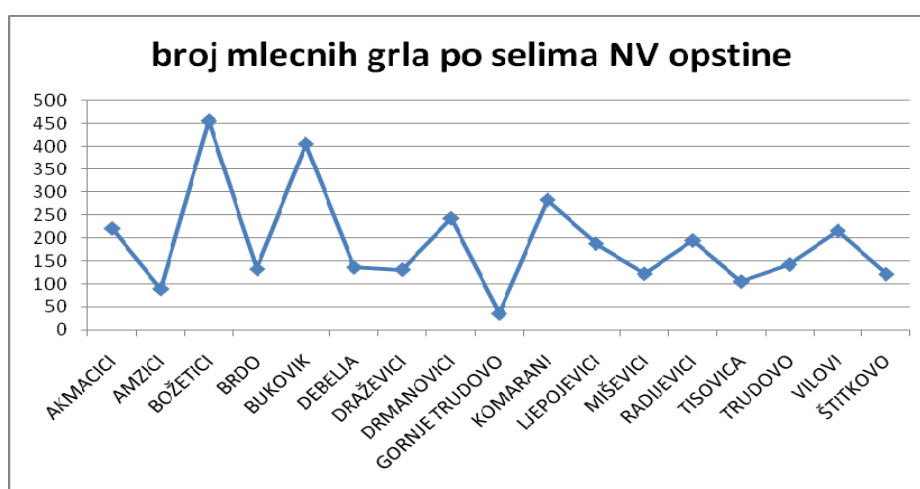
9. PODACI O KOLIČINI PROIZVODA KOJI SE PROIZVEDE U TOKU JEDNE GODINE

Podaci o količini mleka prerađenog u sir u toku jedne godine se prikupljaju na godišnjoj osnovi, i promenljivi su u zavisnosti od mlečnog stočnog fonda i strateške odluke proizvođača – dok se neki odlučuju za prodaju mleka mlekarama, drugi se fokusiraju na preradu mleka u sir ili kombinaciju ove dve opcije.

Prema evidenciji matične i veterinarske službe procenjuje se da na teritoriji opštine Nova Varoš ima oko 12 000 grla krupne stoke sa priplodnim podmlatkom. U opštinama Prijepolje i Sjenica

ne postoji matična služba koja vodi ovu evidenciju, ali će rezultati popisa poljoprivrede koji je u toku dati preciznije orjentire za potencijal i trenutnu proizvodnju sira. U okviru Udruženja “Uvačka reka mleka” trenutno se uzgaja oko 350 mlečnih grla čija se proizvodnja mleka koristi za preradu u Zlatarski sir. Ovo su procene za 2012tu godinu, a u skladu sa tome i okvirna količina godišnje proizvedenog finalnog proizvoda od oko 198- 200 tona Zlatarskog sira godišnje..

U fazi sertifikacije proizvoda, nakon registracije OGP i dobijanja statusa ovlašćenog korisnika, biće moguće precizno odrediti količinu proizvedenog Zlatarskog sira na osnovu kontrole na terenu i monitoringa proizvodnje, i kroz sistem praćenja i sledljivosti i kroz učešće jedne od sertifikacionih kuća koje imaju akreditaciju u Akreditacionom telu Srbije i koju ovlašćeni korisnici budu izabrali za sertifikaciju Zlatarskog sira.³



Grafikon 1: Pregled broja mlečnih grla po selima Opštine Nova Varoš u 2012.

³ Sertifikacione kuće koje su ovlašćene od strane Ministarstva poljoprivrede u momentu podnošenja Elaborata su: Jugoinspekt, Evrocert, Bioagricert, Enološka stanica Vršac; SGS; Organic Control System; TUV SUD Srbija, Control Union Danube, Centar za ispitivanje namirnica.

10. ODREDBE O TOME KO I POD KOJIM USLOVIMA IMA PRAVO DA KORISTI IME POREKLA ZLATARSKI SIR

1. Registrovano ime porekla Zlatarski sir mogu da koriste samo lica kojima je priznat status ovlašćenih korisnika imena porekla i koja su upisana u Registar ovlašćenih korisnika imena porekla u Zavodu za intelektualnu svojinu.
2. Lica koja nemaju status ovlašćenih korisnika imena porekla ne smeju da koriste registrovano ime porekla Zlatarski sir, njegov prevod ili transkripciju, ispisanu bilo kojim tipom slova, u bilo kojoj boji, izraženu na bilo koji drugi način za obeležavanje proizvoda i ako se imenu porekla doda reč „vrsta“, „tip“, „imitacija“, „po postupku“ ili slično, čak i ako je navedeno istinito geografsko poreklo
3. Registrovano ime porekla Zlatarski sir ne može biti predmet ugovora o prenosu prava, licenci, zalozi, franšize i slično
4. Ako ime porekla Zlatarski sir ima više ovlašćenih korisnika onda ono može da bude predmet kolektivnog žiga
5. Lice koje povredi ime porekla Zlatarski sir odgovara po opštim pravilima o naknadi štete

Prava i obaveze korisnika imena porekla Zlatarski sir

Ovlašćeni korisnici imena porekla Zlatarski sir ima pravo da ime porekla za obeležavanje proizvoda na koji se ime porekla odnosi. Ovlašćeni korisnici imena porekla imaju pravo da ime porekla i „kontrolisano ime porekla“ upotrebljavaju na ambalaži, katalogima, prospektima, oglasima, posterima i drugim oblicima ponude, uputstvima, računima i drugim oblicima poslovne komunikacije i pisanog materijala.

Obaveze ovlašćenog korisnika imena porekla Zlatarski sir je pored propisanog obeležavanja proizvoda i obezbeđivanje ujednačenog i kontrolisanog kvaliteta.

Trajanje i status ovlašćenog korisnika imena porekla Zlatarski sir reguliše se prema Zakonu o oznakama geografskog porekla.

Literatura:

1. Agri-Livestock Consultants Ltd, DAIRY SECTOR STUDY Republic of Serbia, Serbian Ministry of Agriculture, Forestry and Water Management and UN FAO for EC FAO , September 2010
2. Dozet N. Mačej, O: Autohtoni beli sirevi u salamuri monografija, Poljoprivredni fakultet Beograd- Zemun, Beograd(2006)
3. Kroz Stari Vlah, Jevstatije Karamatijević, Zaslona, Šabac 2007
4. Novovaroški kraj: Antropogeografska proučavanja, Edicija "Stara Raška", Skupština opštine Nova Varoš, 2001
5. Narodna religija Srba u 100 pojmova, Dušan Bandić, Nolit, 1991
6. Obratov,D: Flora i vegetacija planine zlatar, doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu Biološki fakultet, 1992
7. Pravoševa na Zlataru, dr Milić Matović, edicija Hronike sela, Čačak, 1991.
8. Pravilnik o uslovima higijene hrane (Sl. glasnik RS.br.73/10)
9. Regionalna razvojna agencija Zlatibor, Meso i mleko u Zlatiborskom okrugu, analiza stanja, 2011
10. UN FAO, Linking people, products and places, A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications; 2009
11. Štitkovo, Milosav-Mišo Obućina, edicija Hronike sela, 198

PRILOG 1

Zlatarski sir – evidencija grla	
Poljoprivredno gazdinstvo : ime i prezime	Evidencija grla koja daju mleko za proizvodnju <i>Zlatarskog sira</i>

Mesec proizvodnje/ sedmica					
Identifikacioni broj grla		Zdravstveni status	Laktacija		Potpis
			da	ne	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

PRILOG 2

Evidencija proizvodnje Zlatarskog sira										
Poljoprivredno gazdinstvo : ime I prezime								Br. gazdinstva		

Datum	Muža			Količina mleka u litrima	Količina sira u kg	Vrsta ambalaže/kg	Identifikacioni broj sira/kantice	Datum dopune	Prodata količina sira	Potpis
	J	P	V							
25.05.	x			30	5	kantica/5	1	27/05/J		
25.05.			x	50	8	kantica/5 kantica/5	2 3			
26.05.	x			30	5	kantica/5 kantica/5	3 4			
26.05.			x	30	5	kantica/5 kantica/5	4 5			
27.05.	x			42	7	kantica/5	5 6			

PRILOG 3

Evidencija nege Zlatarskog sira			
Poljoprivredno gazdinstvo : ime I prezime		Br. gazdinstva	
Evidencija sprovođenja nege sira			
Datum	Identifikacioni broj	Napomena	Potpis

PRILOG 4

Evidencija ishrane grla koja su uključena u proizvodnju Zlatarskog sira Mesec/nedelja	
Poljoprivredno gazdinstvo : ime I prezime	Br. gazdinstva

Prirodna hrana		koncentrovana hrana		Naziv dodate koncentrovane hrane I ime proizvođača	Područje proizvodnje hrane	Potpis
Sveža	Suva	Da	Ne			

У складу са одредбама чл. 10, 11. и 12. Закона о удружењима («Службени лист РС», бр.51/09), на оснивачкој скупштини одржаној 30.12.2009. године, усвојен је следећи

СТАТУТ УДРУЖЕЊА СТОЧАРА »УВАЧКА РЕКА МЛЕКА«

Члан 1.

Удружења сточара «Увачка река млека» (у даљем тексту: Удружење) је добровољно, невладино и непрофитно удружење, основано на неодређено време ради остваривања циљева у области сточарства.

Члан 2.

Циљеви Удружења су: унапређивање сточарства у општини Нова Варош, кроз подизање нивоа знања фармера, набавку репроматеријала, обезбеђење пласмана пољопривредних производа и других активности које ће допринети побољшању животног стандарда чланова удружења и њихових породица..

Члан 3.

Ради остваривања својих циљева Удружење нарочито:

- организује, само или у заједници са другим организацијама, стручне скупове, саветовања, семинаре и друге облике едукације у области пољопривреде;
- Циљ Удружења је унапређење сточарства.

Како би сви зацртани циљеви били реализовани, Удружење ће на поседима својих чланова предузети следеће мере и активности да:

- окупља и повезује чланове удружења међусобно и са државним, задружним и приватним организацијама у области агроиндустријског комплекса ради размене искуства, међусобне сарадње и помоћи;
- врши заједничку набавку репроматеријала (минералних ђубрива, прибора и опреме за сточарство, алата и справа, амбалаже за млечне производе и сл) за чланове удружења;
- створи квалитетну производњу примерену потребама тржишта;
- створи услове за производњу са заштићеним пореклом;
- помаже члановима Удружења у пласману производа, складишењу и преради истог;
- организује сручно образовање чланова Удружења (предавања, семинари);
- пружа стручну помоћ члановима Удружења и другим заинтересованим лицима у области пољопривреде;
- предузима и друге мере од интереса за унапређење и повећање производње;
- подстиче своје чланове на примену савремених мера у производњи;
- додељује похвалнице, захвалнице и награде за постигнуте завидне резултате у сточарској производњи;
- издаје периодични билтен или часопис стручног карактера у складу са законом;
- залаже се за заштиту потрошача;
- залаже се за заштиту човекове околине;

- Циљ је такође предствљање програма, идеја и принципа Удружења органима Општине, републике и другим домаћим и страним струковним организацијама и удружењима.

Ради остваривања овог циља Удружење ће формирати, поред Управног и Надзорног одбора, сталне и повремене комисије, бирое и савете за праћење одређених питања из области одрживог развоја чији је задатак покретање разних иницијатива и то:

- покретање разних иницијатива за повезивање активности истоврсних удружења у земљи и иностранству;
- покретање иницијатива за унапређење делатности локалног агробизниса, малих и средњих приватних предузећа, локалне комуналне инфраструктуре;
- покретање иницијатива од значаја за развој Удружења пред надлежним институцијама у Општини и Републици;
- укључивање Удружења или његових представника у друге организације или асоцијације;
- давање иницијативе за формирање профитабилних институција од значаја за подстицање усклађеног развоја (инвестициони фондови, развојне алијансе, конзорцијуми, и др);
- сарађује са универзитетима, школама, стручним удружењима и другим организацијама у земљи и иностранству које се баве унапређењем пољопривреде.

Члан 4.

Назив Удружења је: Удружење сточара “Увачка река млека”.

Удружење има седиште у Божетићима.

Удружење своју делатност остварује на територији Републике Србије.

Члан 5.

Члан Удружења може бити свако лице које прихвата циљеве Удружења и Статут и поднесе пријаву за учлањење Управном одбору Удружења .

Малолетно лице са навршених 14 година живота може се учланити у удружење уз прилагање оверене изјаве његовог законског заступника о давању сагласности.

За лице млађе од 14 година из става 1. овог члана пријаву подноси његов законски заступник.

Члан 6.

Одлуку о пријему у чланство доноси Скупштина и о томе без одлагања обавештава подносиоца пријаве.

Члан може иступити из чланства давањем писане изјаве о иступању. За иступање малолетног члана није потребна сагласност законског заступника.

Чланство у Удружењу може престати због дуже неактивности члана, непоштовања одредаба овог статута или нарушавања угледа Удружења.

Одлуку о престанку чланства доноси Скупштина, на образложени предлог Управног одбора.

Члану се мора омогућити да се изјасни о разлозима због којих је поднет предлог за доношење одлуке о престанку његовог чланства у Удружењу.

Члан 7.

Пунолетни члан Удружења има право да:

- 1) равноправно са другим члановима учествује у остваривању циљева Удружења;
- 2) непосредно учествује у одлучивању на Скупштини, као и преко органа Удружења;
- 3) бира и буде биран у органе Удружења;
- 4) буде благовремено и потпуно информисан о раду и активностима Удружења.

Малолетни члан удружења има права из тач. 1. и 4. става 1. овог члана. Малолетни члан са навршених 14 година може присуствовати седници Скупштине и учествовати у расправи, али нема право гласа.

Члан је дужан да:

- 1) активно доприноси остваривању циљева Удружења;
- 2) учествује, у складу са интересовањем, у активностима Удружења;
- 3) плаћа чланарину;
- 4) обавља друге послове које му повери Управни одбор.

Члан 8.

Органи Удружења су Скупштина, Управни одбор и Надзорни одбор.

Члан 9.

Скупштину Удружења чине сви његови чланови.

Скупштина се редовно састаје једном годишње. Ванредна седница Скупштине може се заказати на образложени предлог Управног одбора, као и на иницијативу најмање једне трећине чланова скупштине. Иницијатива се подноси Управном одбору у писаном облику и у њој се морају навести питања чије се разматрање предлаже.

Седницу скупштине сазива председник Управног одбора, писаним обавештењем о месту и времену одржавања скупштине и предлогу дневног реда. Седницом председава лице које буде, јавним гласањем, изабрано на почетку седнице.

Скупштина:

- 1) доноси план и програм рада;
- 2) усваја Статут, као и измене и допуне Статута;
- 3) усваја друге опште акте Удружења;
- 4) бира и разрешава чланове Управног одбора;
- 5) разматра и усваја, најмање једном годишње, извештај Управног одбора;
- 6) разматра и усваја финансијски план и извештај;
- 7) одлучује о висини чланарине за следећу годину.
- 8) одлучује о статусним променама и престанку рада удружења
- 9) одлучује о свим елементима прописаним чланом 22 став 4. Закона о удружењима (одлучивање о удруживању у савезе и друге асоцијације у земљи и иностранству).

Скупштина пуноправно одлучује ако је присутна најмање једна половина чланова са правом гласа.

Скупштина одлучује већином гласова присутних чланова.

За одлуку о изменама и допунама Статута, статусним променама и престанку рада Удружења неопходна је двотрећинска већина гласова присутних чланова.

Члан 10.

Управни одбор је извршни орган Удружења, који се стара о спровођењу циљева удружења који су утврђени овим Статутом.

Управни одбор има пет чланова, које бира и опозива Скупштина.

Мандат чланова Управног одбора траје четири године и могу се поново бирати на исту функцију.

Управни одбор из реда својих чланова бира председника и заменика председника.

Члан 11.

Председник Управног одбора заступа Удружење у правном промету и има права и дужности финансијског налогодавца.

Заменик председника је овлашћен да, у одсуству председника управног одбора, заступа Удружење и потписује сва финансијска и новчана документа у име Удружења.

Члан 12.

Управни одбор:

- 1) руководи радом Удружења између две седнице Скупштине и доноси одлуке ради остваривања циљева Удружења;
- 2) организује редовно обављање делатности Удружења;
- 3) поверава посебне послове појединим члановима;
- 4) доноси финансијске одлуке;

5) одлучује о покретању поступка за измене и допуне Статута, сопственом иницијативом или на предлог најмање пет чланова Удружења и припрема предлог измена и допуна, који подноси Скупштини на усвајање;

6) одлучује о покретању поступка за накнаду штете у случајевима из члана 25. став 2. Закона о удружењима и, по потреби, одређује посебног заступника удружења за тај поступак;

7) одлучује о другим питањима за која нису, законом или овим статутом, овлашћени други органи Удружења.

Управни одбор пуноважно одлучује ако је присутно најмање једна половина чланова, а одлуке доноси већином гласова свих чланова.

Члан 13.

Надзорни одбор контролише финансијско пословање Удружења и о уоченим неправилностима, без одлагања, обавештава Управни одбор.

Надзорни одбор има три члана које бира Скупштина. Мандат чланова надзорног одбора траје четири године и могу бити поново бирани.

Надзорни одбор подноси извештај на свакој седници Скупштине.

Члан 14.

Рад Удружења је јаван.

Управни одбор се стара о редовном обавештавању чланства и јавности о раду и активностима Удружења, непосредно или путем интерних публикација, односно путем саопштења за јавност, или на други примерени начин.

Годишњи обрачуни и извештаји о активности удружења подnose се члановима на седници скупштине удружења.

Члан 15.

Ради остварења својих циљева Удружење успоставља контакте и сарађује са другим удружењима и организацијама у земљи и иностранству.

Члан 16.

Удружење прибавља средства од чланарине, добровољних прилога, донација и поклона, финансијских субвенција и на други законом дозвољен начин.

Члан 17.

Удружење може почети са непосредним обављањем ове делатности тек након извршеног уписа у Регистар привредних субјеката.

Члан 18.

Добит остварена обављањем привредне и друге делатности може се користити искључиво за остваривање циљева удружења, укључујући и трошкове редовног рада Удружења и сопствено учешће у финансирању одређених пројеката.

Члан 19.

Удружење престаје са радом одлуком Скупштине, када престану услови за остваривање циљева Удружења, као и у другим случајевима предвиђеним законом.

Члан 20.

У случају престанка рада, имовина Удружења пренеће се на МЗ Божетићи.

Члан 21.

Удружење има печат округлог облика на којем је у горњој половини исписано: Удружење сточара » Увачка река млека«, а у средини Божетићи, општина Нова Варош.

Члан 22.

На сва питања која нису регулисана овим статутом непосредно ће се примењивати одредбе Закона о удружењима.

Председништво Одборничке скупштине Удружења



Драган Иванковић

Драган Иванковић

(потпис)

РЕВИДИРАНИ СПИСАК ЧЛАНОВА УДРУЖЕЊА СТОЧАРА "УВАЧКА РЕКА МЛЕКА"

1. Ђорђе Поповић, Божетићи
2. Илија Јелић, Дебеља
3. Михаило Радишић, Божетићи
4. Драган Радишић, Божетићи
5. Војин Мариновић, Буковик
6. Радисав Крстић, Божетићи
7. Миодраг Рољевић, Божетићи
8. Рadoје Курђубић, Буковик
9. Милош Палић, Буковик
10. Вукадин Палић, Буковик
11. Зоран Поповић, Буковик
12. Драган Обућина, Буковик
13. Милојко К. Обућина, Буковик
14. Љубо С. Обућина, Буковик
15. Никола Палић, Буковик
16. Душан Поповић, Буковик
17. Љубиша Радишић, Божетићи
18. Раде Рољевић, Божетићи
19. Драган Иванковић, Љепојевићи
20. Милорад Луковић, Божетићи
21. Небојша Пауновић, Буковик
22. Милинко Шапоњић, Нова Варош

23. Новак Пејовић, Брдо
24. Миланка Трговић, Комарани
25. Раденко Матовић, Аљиновићи
26. Радослав Томашевић, Мишевићи
27. Дилпарић Слободан, Буковик
28. Мачић Драгослав, Трудово
29. Гујаничић Дарко, Комарани
30. Миланко Матовић, Правошева
31. Лојаничић Дејан, Дрмановићи
32. Гледо Васиљевић, Правошева

У Божетићима,
02.10.2012. године

ПРЕДСЕДНИК

УДРУЖЕЊЕ СТОЧАРА "УВАЧКА РЕКА МЛЕКА"



Дорђе Поповић

Дорђе Поповић

Ova tabela ima svrhu nacрта dokumenta koji ce u procesu sertifikacije sluziti kao osnova za vodnjenje evidencije o proizvodnji u okviru Udruzenja. Podaci u njoj se azuriraju na godisnjoj I polugodisnjoj osnovi I sluze za pracenje I kontrolu sledljivosti proizvodnje i dobijanje sertifikata o poreklu.

OPSTI PODACI O proizvođjacima Zlatarskog sira							PODACI O GAZDINSTVU 2012								PODACI O PROIZVODNJI I PRODAJI ZLATARSKOG SIRA 2011/2012						
Prezime	Ime	Naselje	Kontakt telefon fiksni	Kontakt telefon mobilni	broj gazdinstva	povrsina namenjena ishrani stoke (zitarice, livade, pasnjaci) u ha	ukupno obradjuje (vlasnik+najama)	Broj mlečnih krava	rasa	mlecnost krava (prosek od -do)	kolicina proizvedenog mleka (2010/2011)	proizvodi sir za prodaju (da ili ne)	% mleka koje se prodaje mlekarama	dnevna kolicina prerade mleka	nedeljna kolicina proizvedenog sira	kolicina proizvedenog sira u sezoni (juni - septembar?)	kolicina proizvedenog sira tokom godine (u kg)	nacin pakovanja (kacica, plastika, sta drugo..)	trziste gde prodaje	nagrade, takmicenja, priznanja...	
1	Popovic	Djordje	Bozetici	033/672-009	064/4111-098	729680000277	24.5	28,5+3	15-16	simentalac	5500-6500	77500/78300	da	62500/62000	170/170	38/40	600/650	2000/2328	3-5-10 kg plastika	stalni kupci	2 nagrada na sir 1995 prvo mesto na sirijadi
2	Radisic	Milorad	Bozetici	033/672-026	065/895-0000	729680000129	9	9+3	6	simentalac	15-20	18000/18000	da	0	60/60	60/60	1000/1000	2500/2500	5-10kg plastika	Pijaca beograd, uzice, priboj,nova varos	
3	Stanic	Slobodan	Komarani	033/685-375		729933000103	21	23+6	11	simentalac	15-25	0/27600	da	0 40,000 /		100	1600	4000	plastika plasticna ambalaza 5-10		
4	Krstic	Radisav	Bozetici	033/672-111	064/462-3600	729680000064	10	10	15	simentalac	18-25	50,000/60,000	da	30,000	30/150	35	350		zelena pijaca		
5	Popovic	Nedjeljko	Bozetici	033,672,010	064,492,6343	729680001079	8	9	6	simentalac	4000	24000/24,500	da	0	80/90	84/91		3300/3400	plasticne kante 3-10kg	Beograd	
6	Trtovic	Velibor	Komarani	033/685-105	064/270-68-87	729833000456	10	10+6	6	simentalac	15-17	20,000/20,000	da	0	70/70	70/70	1200	3000	plasticne kantice plasticne kantice, drvene kace	Nis, Uzice, Priboj, Beograd Nova Varos, prijepolje, bdg C Gora, Bgd,Cacak Pijaca	5 mesto Sirijada 2007
7	Trtovic	Milanko	Komarani	033/685-115	062/66-55-73	729833000138	13	13+5	12	simentalac	15-22	30,000/32,000	da	0	/90	90	1500	4300			
8	Trtovic	Goran	Komarani	033/685-357	064/685-3570	729833000090	7	7+5	4	simentalac	15-17	13000/13000	da	0	50/50	35/35	900/900	2000/2000	plasticne kantice		
9	??ijelic	Miroslav	Komarani	033/685-331	064/18-00-341	729833000332	7	7+10	6	simentalac	15-17	30000/24500	da	0	40/30	35/30	600/520	2100/1900	5kg plasticne k		
10	Ivankovic	Milan	Ljepovici	033/672-208	065/567-2208	729850000078	7	7+5	5	simentalac	Oct-20	12000/12000	da	0	40/40	40/40	600/600	2000/2000	5-10kg plastika		1 mesto sirijada 2005
11	Popovic	Zivomir	Bozetici	033/672-003	065/672-00-33	729680000048	17	13	10	simentalac	5000/6000	30000/50000	da	20000/0	70/180	70/145	1200/3500	3000/7500	plasticne kantice	Bgd, Podgorica	
12	Radisic	Mihailo	Bozetici	033/672-106	066/510-3435	729680001001	12	9+10	10	simentalac	3500	35000/36000	da	0	95/100	100/100	2500/2700	5000/5000	3-5-10kg plasitka	bgd, NS, Cacak	3 mesto Sirijada
13	Marinovic	Vojin	Bukovik	033/672-171	065/672-1711	729701000068	10	10+5	9	simentalac	15-20	30000/40000	da	0	80/100	100/140	1800/2200	4500/6000	5 do 10 plastika	Pijaca	
14	Jelic	Ilija	Debelja	033/672-304	061/16-77-961		20	5+5	11	simentalac	4000-4500	49500/50000	da	0	160/170	150/170	3000/3300	7071/7200	5-10 kg plastika	slobodno trziste	

**ОБЈАВЉЕНО У „СЛУЖБЕНОМ ГЛАСНИКУ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ”,
БРОЈ 25, 24. МАРТА 2006. ГОДИНЕ**

На основу члана 43. став 2. Закона о заштити животне средине („Службени гласник РС”, бр. 66/91, 83/92, 53/93 - др. закон, 67/93 - др. закон, 48/94 - др. закон, 53/95 и 135/04),

Влада доноси

**УРЕДБУ
о заштити Специјалног резервата природе
„Увац”**

Члан 1.

Подручје долине реке Увац између брда Лупоглав у међуречју Увца и Вапе и бране на Радоињском језеру и делови долина притока Увца – потока Чајак, Вељушнице, Ракоњског, Пурића, Рабреног, Секулића и Дубоког потока, Злошнице, Вољујачког потока, Марића реке, Тисовице, Суводола, Вршеvine и Кладнице, стављају се под заштиту као специјални резерват природе под именом „Увац” и утврђују за заштићено природно добро од изузетног значаја, односно природно добро I категорије (у даљем тексту: Специјални резерват природе „Увац”).

Члан 2.

Специјални резерват природе „Увац” ставља се под заштиту да би се очувао и размножио белоглави суп - ретка врста лешинара, да би се очувала станишта и побољшало стање других значајних врста птица, ловне дивљачи и осталог животињског света, да би се обезбедили услови за поновно насељавање врста биљака и животиња које су нестале с тог подручја, да би се сачувала и повећала разноврсност риба и оптималним уловом и коришћењем сачувала и повећала њихова бројност, да би се сачували разноврсност флоре, шумских и осталих биљних заједница, да би се сачувала рељефна и водена обележја и спелеолошке и друге вредности геонаслеђа, да би се очували и побољшали природни чиниоци животне средине, првенствено квалитет вода и земљишта, да би се очувала лепота и разноврсност предела и створили услови за одрживо коришћење и планско уређење заштићеног подручја у интересу науке, образовања, културе, рекреације и екотуризма.

Члан 3.

Специјални резерват природе „Увац” налази се на територији општине Нова Варош и обухвата делове катастарских општина Акмачићи, Амзићи, Божетићи, Буковик, Бурађа, Вилови, Вранеша, Горње Трудово, Дебеља, Комарани, Мишевићи, Негбина, Ојковица, Радијевићи, Радоиња, Сеништа, Трудово и Штитково, површине 5525 хектара, и на територији општине Сјеница и обухвата делове катастарских општина Горње Лопиже, Доње Горачиће, Доње Лопиже, Дружинићи, Кладница, Крстац и Урсуле, површине 2018 хектара.

Укупна површина заштићеног подручја Специјалног резервата природе „Увац” је 7543 хектара, од чега је 5667 хектара у државној и друштвеној својини, а 1876 хектара у приватној својини и другим облицима својине.

Опис границе и графички приказ заштићеног подручја Специјалног резервата природе „Увац” одштампани су уз ову уредбу и чине њен саставни део.

Члан 4.

На подручју Специјалног резервата природе "Увац" утврђује се режим заштите II степена којим се:

1. Забрањују:

1) изградња индустријских објеката, складишта индустријске и друге робе, великих сточарских и живинарских фарми и других објеката који неповољно утичу на ваздух, воде, шуме и земљиште или изгледом, прекомерном буком или на други начин могу нарушити природне и остале вредности заштићеног подручја, посебно заједницу белоглавог супа, рибе, квалитет воде и лепоту предела,

2) изградња и реконструкција стамбених, економских и помоћних објеката пољопривредних домаћинстава, викендица и привремених објеката изван грађевинских реона и грађевинског земљишта утврђених и проглашених у складу са законом, а док се не донесу одговарајући урбанистички планови забрањена је и изградња објеката пољопривредних домаћинстава изван постојећих грађевинских парцела,

3) изградња водопривредних објеката на притокама Увца који ометају размножавање или спречавају миграције риба,

4) експлоатација минералних сировина и изградња рударских објеката, осим планског отварања привремених позајмишта грађевинског или украсног камена за локалне потребе,

5) оштећивање гнезда и уништавање јаја и младунаца, узнемиравање и уништавање птица, посебно белоглавог супа, осталих врста птица грабљивица и лешинара, као и присвајање и уништавање других дивљих врста животиња заштићених као природне реткости,

6) кретање без пратње чувара или одобрења овлашћеног лица и боравак на обележеним местима на којима се белоглави суп и друге посебно значајне врсте птица гнезде и хране, а забрањено је и ложење ватре на отвореном, камповање, паркирање, брање и сакупљање гљива, шумских плодова, биљака и животиња у близини тих места,

7) одстрел дивљачи на обележеним местима гнезђења и хранилиштима белоглавог супа, других ретких птица грабљивица и лешинарских врста,

8) риболов, осим спортског риболова и излова ради научног истраживања, праћења стања водених екосистема и рибљег насеља и регулисања бројности пренамножених и мање вредних врста риба, а у складу са програмом унапређења рибарства,

9) употреба чамаца и других пловила на језерима и кретање без пратње чувара или одговарајућег одобрења коритима и обалама водотока који су плодишта риба,

10) непланско порибљавање и уношење врста риба које су стране исходном рибљем фонду текућих вода у сливу Дрине, осим планског, ограниченог и строго контролисаног насељавања алохтоних врста ради унапређења рибљих насеља у језерима,

11) брање, оштећивање и уништавање биљака које су заштићене као природне реткости или посебно значајне по другом основу,

12) крчење и чиста сеча шуме, осим ради промене врсте дрвећа и узгојних облика шуме на малим површинама, изградње шумских комуникација и објеката, заштите и надзора природних вредности и за друге дозвољене намене изградње и уређења простора у складу са законом, као и сеча репрезентативних стабала дрвећа и примерака заштићених, ретких и у другом погледу значајних врста дрвећа и жбуња,

13) садња, засејавање и насељавање дивљих врста биљака и животиња страних за природни, изворни живи свет западне Србије, осим пошумљавања и садње биљака на малим површинама и у строго контролисаним условима ради хортикултурног уређења, заштите од водне ерозије и рекултивације деградираних површина,

14) преоравање пашњака и природних ливада, као и орање обрадивог земљишта и других радње на местима и на начин који могу изазвати процесе водне ерозије и неповољне промене изгледа предела,

15) улазак у спелеолошке објекте без пратње чувара или најаве овлашћеном лицу и радови у тим објектима без потребних одобрења, оштећивање кристалних украса и наслага са палеонтолошким и археолошким вредностима и других елемената морфологије, хидрографије и живог света подземних крашких облика,

16) одлагање комуналног, индустријског и грађевинског отпада, амбалаже, расходованих моторних возила, других машина и апарата, осим комуналних и пољопривредних отпадака пореклом са заштићеног подручја, који могу да се одлажу на местима која су за то одређена и обележена на прописан начин,

17) руковање хемијским материјама и нафтним дериватима у количинама и на начин који могу проузроковати загађивање земљишта и вода и изазвати тровање и друге неповољне последице по биљни и животињски свет,

18) нерегулисано испуштање отпадних вода домаћинства, привредних и других објеката,

19) разградња и други видови оштећивања и уништавања објеката који по својим архитектонско-грађевинским одликама, времену настанка и намени представљају репрезентативне примере народног градитељства;

2. Обезбеђују:

1) истраживање и праћење стања колоније белоглавог супа, прихрану у виду организованих и уређених хранилишта и друге планске мере и активности на очувању и умножавању белоглавог супа и других ретких и угрожених врста птица (бела кања, сури орао, сиви соко, орао рибар, водомар, прдавац и др), као и насељавање врста птица (орао брадан и суп старешина) и сисара (рис, дивокоза, медвед и др) које су угрожене или нестале с тог подручја,

2) истраживање и праћење стања риба и планске мере и активности на порибљавању, утврђивање и спровођење забрана и органичења кретања риболовним водама, утврђивање и спровођење забрана и ограничења риболова у односу на врсте риба, величину, број и начин коришћења уловљених примерака и алата и средстава за риболов, трајање, места и подручја примене тих мера, утврђивање зона природних плодишта,

3) праћење стања, очување и увећање разноврсности аутохтоног биљног покривача, посебно ретких и у другом погледу значајних биљних врста, њихових заједница и станишта и ограничено коришћење гљива, биљних и животињских врста чије је сакупљање и промет под контролом,

4) побољшање стања фонда ловне дивљачи, постављање наменских објеката и опреме за потребе њене прихране, чувања и праћења стања,

5) одрживи развој шумарства уз примену мера за постизање циљева газдовања шумама и шумским земљиштем утврђеним у општим и посебним основама газдовања шумама којима се осигурава умерено повећање површина под шумским екосистемима и побољшање њиховог састава и здравственог стања, омогућава заступљеност виших узгојних типова и већих дебљинских разреда и квалитет дрвета, очување разноврсности и изворности дрвећа, жбуња и осталих биљака у шумским састојинама, омогућава планска изградња и реконструкција шумских комуникација и објеката,

6) заштита земљишта од водне ерозије, санација и рекултивација оштећених или деградираних терена,

7) развој земљорадње, сточарства, воћарства и пчеларства уз контролисану и што мању употребу хемијских средстава, очување и обнављање старих сорти и раса биљних култура и домаћих животиња,

8) истраживање морфолошких, хидрографских, климатских, биолошких, палеонтолошких, археолошких и других обележја пећина и крашких јама и активности на техничкој заштити и приказивању спелеолошких вредности у научне, образовне, рекреативне, туристичке и општекултурне сврхе,

9) планска реконструкција хидроенергетских објеката, објеката за пренос електричне енергије, постојећих путева и путних објеката, изградња и реконструкција објеката за водоснабдевање и телефонски саобраћај,

10) изградња објеката, инфраструктурно опремање и уређење простора за потребе ефикасног управљања заштићеним природним добром, екотуризма, спортског риболова, образовног и научног рада,

11) прикладно уређење у традиционалном стилу простора сеоских домаћинстава, тј. објеката, дворишта и окућница,

12) очување и обнављање објеката народног градитељства, традиционалних занимања, обичаја и фолклора локалног становништва и предмета, алата и других рукотворина народне радиности.

Члан 5.

Специјални резерват природе „Увац” поверава се на старање Фонду за заштиту птица грабљивица „Белоглави суп” са седиштем у Новој Вароши (у даљем тексту: старалац).

Старалац је дужан да:

1) чува заштићено природно добро и спроводи утврђени режим заштите, тј. прописане забране и правила унутрашњег реда;

2) обележава заштићено природно добро, његову спољну границу, места и подручја значајна за спровођење режима заштите;

3) доноси програм управљања, акт о унутрашњем реду и чуварској служби, годишњи програм управљања и извештај о његовом извршавању;

4) иницира доношење одговарајућих планских и урбанистичких докумената којима се регулише изградња објеката и уређење простора;

5) организује спровођење програма управљања, а посебно подстиче и прати израду и примену програма и пројеката заштите, поновног насељавања и унапређења стања птица и других представника живог света, научних истраживања и образовања, развоја туризма, пољопривреде и уређења предела, пројеката заштите, уређења и приказивања геоморфолошких, спелеолошких, хидрографских и културних вредности заштићеног природног добра;

6) организује надгледање и евидентира природне вредности и њихове промене;

7) одређује рибарско подручје на риболовним водама заштићеног природног добра и корисника тог рибарског подручја, покреће израду и доноси програме унапређења рибарства, у складу са законом;

8) успоставља и развија сарадњу са власницима и корисницима земљишта и других непокретности, посебно са Јавним предузећем за газдовање шумама "Србијашуме" у области шумарства и израде аката и докумената везаних за шумарство и месним становништвом на чувању, одржавању, уређењу и коришћењу заштићеног подручја.

Члан 6.

Заштита и развој Специјалног резервата природе „Увац” спроводи се према програму управљања који се доноси као средњорочни документ за период од пет година.

Програм управљања из става 1. овог члана нарочито садржи:

1) циљеве заштите и развоја, услове, мере, погодности и ограничења за њихово остваривање;

2) приказ основних вредности и природних богатстава заштићеног природног добра и њихових главних корисника;

3) приоритетне задатке на чувању и одржавању заштићеног природног добра, праћењу стања, заштити и умножавању белоглавог супа и других значајних врста птица, риба, ловне дивљачи и других животињских врста, биљног света и шума, заштити и приказивању пећина и другог геолошког наслеђа;

4) задатке, услове и мере за одрживо коришћење природних ресурса и развој делатности и активности које су на њима засноване, пре свега рибарства, пољопривреде, шумарства и водопривреде;

5) задатке, услове и мере за развој екотуризма и рекреације;

6) приоритетне научноистраживачке и образовне задатке, циљеве и задатке заштите објеката народног градитељства, етнографских и фолклорних обележја и других културних вредности, уређења предела и изградње објеката у функцији заштићеног природног добра;

7) приоритетне задатке на приказивању вредности заштићеног природног добра;

8) врсту и садржај документације за спровођење циљева и задатака на праћењу, очувању и унапређењу стања природних и других вредности, посебно белоглавог супа и риба, одрживог коришћења тих вредности у научне, образовне, рекреативне и друге сврхе;

9) преглед потребне планске, урбанистичке и друге документације за спровођење уређивачких и развојних циљева и задатака, динамику и субјекте за њихову реализацију;

10) задатке на успостављању партнерских односа са месним становништвом, Јавним предузећем за газдовање шумама "Србијашуме" и другим корисницима природних ресурса;

11) динамику и субјекте реализације програмских задатака;

12) средства потребна за реализацију програма управљања и начин на који ће се она обезбедити.

На програм управљања из става 1. овог члана, на који су претходно прибављена мишљења министарстава надлежних за послове туризма, науке, просвете, просторног планирања, урбанизма и изградње објеката, пољопривреде, шумарства, водопривреде и финансија, сагласност даје министарство надлежно за послове заштите животне средине (у даљем тексту: Министарство).

Програм управљања из става 1. овог члана остварује се годишњим програмом управљања. Годишњи програм управљања за наредну годину, заједно са извештајем о остваривању програма у текућој години старалац доставља Министарству до 15. децембра.

Члан 7.

Старалац је дужан да обезбеди унутрашњи ред и чување заштићеног природног добра у складу са актом који доноси уз сагласност Министарства.

Актом из става 1. овог члана утврђују се правила за спровођење прописаног режима заштите, а нарочито:

1) начин на који ће се понашати посетиоци, власници и корисници непокретности при кретању, боравку и обављању посла на заштићеном природном добру;

2) места, површине и објекти у којима се ограничава кретање или забрањује и ограничава обављање одређених радњи, као и трајање тих мера, а посебно места где се белоглави суп гнезди и прихрањује;

3) биљне и животињске врсте које је забрањено уништавати, оштећивати или узнемиравати, као и врсте чије је коришћење, тј. брање, сакупљање и излов ограничено;

4) подручја природних рибљих плодишта, услови спортског риболова и дозвољеног излова риба, риболовне воде чије је коришћење забрањено или ограничено, у складу са законом;

5) начин сарадње с физичким и правним лицима који по различитом основу користе или су заинтересовани за коришћење заштићеног природног добра; 6) услови заштите приликом научних истраживања и образовних активности;

7) места и услови за одлагање отпада, начин одржавања уредности и чистоће заштићеног подручја;

8) начин и организација чувања, опрема и средства неопходна за чување и одржавање.

Правила одређена актом из става 1. овог члана и друге неопходне информације за спровођење режима заштите, старалац је дужан да огласи и на погодан начин учини доступним посетиоцима и корисницима.

Члан 8.

Средства за заштиту и развој Специјалног резервата природе „Увац” обезбеђују се из буџета Републике, од накнаде за коришћење заштићеног природног добра, из прихода остварених обављањем делатности староца и из других извора у складу са законом.

Члан 9.

Програм управљања и годишњи програм управљања Специјалног резервата природе „Увац” старалац ће донети у року од шест месеци од дана ступања на снагу ове уредбе.

До доношења докумената из става 1. овог члана старалац ће организовати заштиту и развој према привременом програму управљања који ће донети у року од 30 дана од дана ступања на снагу ове уредбе, уз сагласност Министарства.

Старалац ће у року од десет месеци од дана ступања на снагу ове уредбе извршити идентификацију граница заштићеног природног добра на терену и њихово обележавање на прописан начин.

Члан 10.

Планови уређења простора, шумске, ловне, водопривредне, пољопривредне и друге основе, програми унапређења рибарства и други програми који обухватају заштићено природно добро усагласиће се са Просторним планом Републике Србије и програмом управљања из члана 6. ове уредбе.

Члан 11.

Даном ступања на снагу ове уредбе престаје да важи Уредба о заштити Специјалног резервата природе „Клисура реке Увац” („Службени гласник РС”, број 50/95).

Члан 12.

Ова уредба ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”.

05 број 110-1343/2006

У Београду, 23. марта 2006. године

Влада

Потпредседник,
Мирољуб Лабус, с.р.

ОПИС ГРАНИЦЕ СПЕЦИЈАЛНОГ РЕЗЕРВАТА ПРИРОДЕ "УВАЦ"

Граница Специјалног резервата природе "Увац" почиње на граници територија општине Сјеница и општине Нова Варош, у чворној тачки катастарске парцеле број 1383, КО Кладница, општина Сјеница, и катастарске парцеле број 1387, КО Буковик, општина Нова Варош и затим иде кроз територију општине Нова Варош, КО Буковик, међама катастарских парцела бр. 2387, 2542/1, 2544, 2571, 2753/1, 2761, 2916, 2917, 2918/1, 2929/1, 2931/1, 2932/1, 2933/1, 2959/1, 3178, 3180/1, 3180/2, 3181, 89/2, даље иде спољном границом ГЈ „Јасеново-Божетићи” обухватајући у целости одељења 96, 97, 98, 99, 100, 101 и 102 у целости и земљиште у приватној и другој својини у оквиру граница те газдинске јединице, прелази у КО Божетићи и наставља спољном границом ГЈ „Јасеново-Божетићи” обухватајући одељења 65, 66, 67, 68, 89, 90 и 91 у целости и земљиште у приватној и другој својини у оквиру граница те газдинске јединице, даље иде кроз КО Дебеља спољном границом ГЈ „Јасеново-Божетићи” обухватајући у целости одељења 58, 57 и 56 и одељење 55, одсек 1, 3 и 4, наставља шумским путем кроз приватно земљиште до границе одељења 54, иде границом тог одељења до северозападне границе одељења 52, наставља границом одељења 52 до тачке на растојању од 150 метара од корита реке Тисовице (мерено у ортогоналној пројекцији), даље иде узводно левом долинском страном Тисовице на растојању од 150 метара од корита реке кроз одељења 52 и 51, приватно земљиште, одељења 50, 49, 48 и 47 и поново кроз приватно земљиште до границе КО Штитково, иде даље кроз КО Штитково међом к.п. број 1802 до границе одељења 46 ГЈ „Јасеново-Божетићи” затим границом тог одељења, обухватајући га у целости, до међе к.п. број 1778, наставља међама к.п. бр. 1778, 1779, 1780, 1787, 1786, 1785, 1760/2, 1755, 1752, 1751, 1749, 2111 (сече пут), 1731, 1727, 1726, 1730, 1705, 1706, 1707, 1708, 1695, 1693, 1692, 1691, 1690, 2102 (сече реку Тисовицу), 1678, 2110 (сече пут), 1623, 1622, 1643, 2103 (сече део пута), 1663, 1662, 1656, 1657, 1658, 824, 823, 822, 1378, 1402, 2108 (сече пут), 1599, 1594, 1595, 1592, 1589, 1686, 1733, 1735/1, 1735/2, 1555, 1560, 1552, 1536, 1535, 1533, 1532, 1529, 1528, 1515, 1508/2 и 2109 (сече пут), затим прелази у КО Горње Трудово и иде међама к. п. бр. 1270 (сече Трудовачку реку), 690, 693, 694, 695, 703, 1109, 1116, 1115, 1114, 1137, 1136, 1135, 1134, и 1143 до границе ГЈ „Јасеново-Божетићи”, иде границом одељења 11 те газдинске јединице и приватног земљишта до одсека 2 одељења 11, затим наставља низводно десном долинском страном Тисовице границом одсека 2, одељења 11 и одсека 2 и 1 одељења 10, прелази у КО Трудово и иде међама катастарских парцела бр. 1590, 1784 (сече пут), 1592, 1593, 1595, 1596, 1601, 1600, 1609, 1608, 1606, 1709, 1708, 1707, 1706, 1738, 1741, 1744, 1779 (сече пут и иде њиме до к.п. број 1060), 1031, 1041, 1047, 1046, 1045, 1044 и 1042, затим прелази у КО Ојковица и иде међама к.п. бр. 2523, 2524/1, 2528, 2529, 2526, 2692 (сече пут), 1836, 1829, 1813, 1806, 1805, 1711, 1712, 1777 (сече пут), 1757, 1758, 2691 (сече пут), 1760, 1761, 1762, 1456, 1455, 1454, 1451, 1450, 1413, 1414, 1417, 1418, 1409, 1420, 1421, 1426, 1429, 1341 (сече пут), 1339/2, 1964 (сече пут), 1343, 1188, 1203 (сече пут), 1189, 1160, 1128 и 1102/1, долази до границе ГЈ „Јасеново-Божетићи” наставља том границом обухватајући у целости одељења 2 и 1 те газдинске јединице и даље иде кроз приватно земљиште међама к.п. бр. 1073, 1067/1 и 1067/4 до границе КО Бурађа, затим иде кроз КО Бурађа међама к.п. бр. 1154, 1104/7, 1002, 1001, 1000, 999, 997/1, 997/2, 1004/2, 1005, 1008, 1012 (сече пут), 1035, 1029/1/2, 1028/1, 1039, 1040, 1041, 1021, 1091, 1089/2, 1089/1, 1083, 1078/6, 645/1, 621, 626, 627/2, 631, 634/1, 634/2 и 584 до границе КО Негбина и даље иде кроз КО Негбина међом к.п. број 2975 (сече реку), долази до спољне границе ГЈ „Црни врх – Гола брда”, иде том границом обухватајући одељења 63, 62 и 61 у целости, даље иде границом одсека 3 одељења 55 и долази до границе КО Сеништа, затим наставља

кроз КО Сеништа границом одсека 3 одељења 55, одсека 1 одељења 54, одсека 1 одељења 53, одсека 1 одељења 52, одсека 1 одељења 51, одсека 1 одељења 50, одељења 49 и 48 у целости и долази до границе КО Радоиња, затим иде кроз КО Радоиња обухватајући одсеке 1, 3 и б одељења 84 ГЈ „Црни врх – Голи врх”, пресеца то одељење дуж границе одсека а и б, наставља северном границом одсека а одељења 84 и одсека а одељења 83, пресеца у правој линији на дужини од 40 метара приватно земљиште, долази до границе одељења 79 и иде његовом границом обухватајући то одељење у целости и наставља даље кроз ГЈ „Црни врх – Гола брда” обухватајући одељења 77 и 75 у целости, одсек а одељења 74 и одсек а одељења 73 и долази до границе КО Вранеша, иде кроз КО Вранеша обухватајући одсеке 1 и 3 одељења 73, одсеке а и 2 одељења 71 и одсеке а и 3 одељења 70, наставља међама к.п. бр. 557, 4, 5, 49, 51, 72, 71, 73, 82, 83, 87, 91 и 99, долази до границе КО Амзићи и иде кроз ту катастарску општину међама к.п. бр. 993, 3, 468, 467, 466, 465, 992 (сече пут), 6, 18, 44/2, 82, 81, 80, 79, 78, 77, 983 (сече пут), 106 и 167 и сече к.п. број 165, обухватајући у целости одељења 4, 3, 2, 1, 16 и 17 ГЈ „Босање” и приватно земљиште између одељења 1 и 16, затим наставља источном границом ГЈ „Босање” обухватајући приватно земљиште и одсек д одељења 18, долази том границом до границе одсека а одељења 19 до чворне тачке одељења 19 и 20, где почиње КО Вилови, затим иде кроз КО Вилови и то од чворне тачке одсељења 19 и 20 на растојању од 150 метара од обале Златарског језера кроз одсек а одељења 22, одсек а одељења 23, одсек а одељења 30 и одсек а одељења 31, затим иде границом газдинске јединице и приватног земљишта до тачке на 150 метара растојања од Златарског језера, одакле у правој линији сече одсек б одељења 32, наставља границом газдинске јединице обухватајући одељење 33 у целости, затим сече одељење 34 дуж границе енклаве приватног земљишта и шумским путем, наставља границом одељења 35 обухватајући га у целости, онда шумским путем који спаја одељење 35 и 36, наставља границом одељења 36 обухватајући га у целости, наставља међама катастарских парцела 23/2 (сече пут), 1372, 1373, 1374, 1375, 1376, 1354, 1388, 1391, 1396, 1402 и 1401, наставља границом одељења 4 ГЈ „Пландиште” обухватајући га у целости, даље иде међама к.п. бр. 2332, 2333, 1471, 1473 и 1474 до границе одељења 7 ГЈ „Пландиште”, иде границом тог одељења обухватајући га у целости, наставља границом одељења 8 до границе КО Комарани и иде даље кроз КО Комарани границом одељења 8, 9, 10, 11 и 12 обухватајући их у целости, наставља границом одсека 4 одељења 13, затим границом одсека 1 одељења 15 (обухватајући одсеке 1, 2, б и ц тог одељења), иде границом одељења 16, 17, 18, 19 и 20 обухватајући их у целости, затим међим к.п. број 451/2 до границе КО Акмачићи, затим иде кроз КО Акмачићи међама к.п. бр. 994, 995/1, 1001/1, 1008, 1007, 1090, 1086, 1085, 1083/1, 1308/1, 1137/4, 1129/1, 1130/2, 1131/4, 528/2, 536/1, 537/2, 538, 539, 540, 1508/1, 1078, 1077, 1064, 1065, 1062, 1055, 1054/1, 1053/1, 1052, 1045, 1044/2, 1043/1, 1041, 1034/2, 1040 и 1034/1, долази до границе КО Радијевићи и иде даље кроз КО Радијевићи међама к.п. бр. 1145, 1144, 1142/1, 1508/4, 1142/1, 1142/2, 1508/5, 1112, 1113, 1108/1, 1102/2, 865/2, 861/2, 862/2, 862/3, 866/2, 867, 1099/4, 1099/5, 1097/2, 1094/3, 1092, 1080/2, 1087/2, 1117/2, 1118/2, 1124/2, 1126/2, затим наставља границом ГЈ „Пландиште” дуж границе одељења 27 и 28 и долази до чворне тачке одељења 28, 29 и 30 која је на граници КО Радијевићи и КО Мишевићи, наставља кроз КО Мишевићи међама к.п. бр. 159, 1493/1, 183/1, 184/1, 185/1, 186/1, 210, 209, 207/2, 207/3, 1049/1 (део пута), 289/1, 290, 291, 292, 1497 (сече пут), 1182/1, 1385, 1381, 1377, 1378, 1388, 1345, 1347, 1331/2, 1492 (сече пут) и 1493/1 (сече пут), обухватајући у целости одељења 17, 13, 12, и 1 ГЈ „Златар” и долази до границе територије општине Сјеница, КО Доње Горачиће, иде кроз ту катастарску општину међама к.п. бр. 112 и 160, долази до границе КО Горње Лопиже и иде кроз ту катастарску општину међама к.п. бр. 1382, 1855 (пут), 178, 491, 490, 489, 177, 488, 175, 171/1, 1853/1 (сече део пута), 164, 162, 22/1 и 28, долази до

границе КО Доње Лопиже и иде кроз ту катастарску општину међама к. п. бр. 1/1, 2/2, 50/2, 50/1, 51, 53, 55, 56, 58, 2/2, 3413 (сече поток), 987/1, 1003, 1004, 3426 (сече пут), 1005, 1006, 987/1 и 1209, долази до границе КО Крстац и иде кроз ту катастарску општину међама к.п. бр. 2113/1, 2113/2, 2112/2, 2102/2, 2101/2, 2096/2, 2095/2, 2094/2, 2206 (пут), 2088/2, 2087/2, 2085/2, 2082/2, 2081/2, 2075/2, 2076/2, 2069/2, 2176/2, 2177/2, 2179/2, 2180/2, 2182/2, 2183/2, 2186/2, 2184/2, 2042/1, 2205/1 (пут), 2041, 2039, 1856, 2035, 2027, 2023/1, 2023/2, 2025/2, 2024/2, 2018/2, 2205/2 (пут), 1989, 1988, 1987, 1986, 1985, 1984, 1183/1, 1182/2, 1179/2, 1155/2, 1153/2, 1131/2, 1132/2, 1129/2, 1128/1, 1126/2 и 1125, долази до границе КО Дружинићи и иде кроз ту катастарску општину међама к.п. бр. 889/1, 882, 883/1, 849/1, 848/1, 845/1, 842, 840, 839, 836/1, 803, 816/1, 827, 826, 822, 107/1, 105, 103 и 789, долази до границе КО Урсуле и иде кроз ту катастарску општину међама к.п. бр. 2558/1, 2561, 2562, 2561, 2, 1/1, 5/1, 202/1, 203/1, 206, 210/1, 211/1, 212/1, 215/1, 218/1, 224/1, 225/1, 227/1, 230/1, 231/1, 234/1, 235/1 и 390/1, долази до границе КО Кладница и иде кроз ту катастарску општину међама к.п. бр. 1394 и 1383 и долази до почетне тачке на граници територија општина Сјеница и Нова Варош, обухватајући на територији општине Сјеница одељења 32, 33, 34, 35, 35, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 53, 54, 56, 57, 58, 60, 51, 62, 63, 64, 65, 20 и 19 ГЈ „Дервента-Бабињача” и одељења 46, 45, 44, 41, 42, 43, 40, 39, 38, 37, 36, 34 и 32 ГЈ „Јавор”.

Специјални резерват природе "УВАЦ"



легида:

— граница заштићеног природног добра

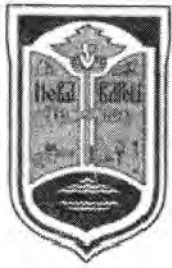
- - - граница општина

..... граница катастарских општина

- | | | |
|------------------|-------------------|------------------|
| 1. Буховик | 11. Радоиња | 21. Доње Лопикје |
| 2. Божетићи | 12. Вранеша | 22. Крстац |
| 3. Дебела | 13. Амзихи | 23. Дружиниће |
| 4. Штитково | 14. Вилови | 24. Урсуне |
| 5. Горње Трудово | 15. Комарани | 25. Кладница |
| 6. Трудово | 16. Акмачићи | |
| 7. Ојковица | 17. Радијевићи | |
| 8. Бурађа | 18. Мишевићи | |
| 9. Негбина | 19. Доње Горачиће | |
| 10. Сениште | 20. Горње Лопикје | |

0 5 10 [km]





РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ОПШТИНА НОВА ВАРОШ
ПРЕДСЕДНИК ОПШТИНЕ
Број: 320-54/2012-10
29. 10. 2012. године
НОВА ВАРОШ

У Стратегији одрживог развоја општине Нова Варош 2010-2020. године, једна од приоритетних активности на унапређењу пољопривреде и руралног развоја је брендирање и заштита географског порекла најважнијих пољопривредних производа. Обзиром да је златарски сир најзначајнији традиционални производ овог краја, Општинска управа Нова Варош даје пуну

ПОДРШКУ

пројекту заштите географских ознака златарског сира

Општинска управа Нова Варош, је од самог почетка пројекта активно учествовала у процесу прикупљања података, анимирању пољопривредних газдинстава и удружења, промовисању пројекта у медијима и сл.

Наша подршка ће се наставити и након добијања ознаке географског порекла, кроз даљу подршку пољопривредним газдинствима, која се баве производњом златарског сира.

Свесни смо да је ово само први, али врло важан корак, да аутентични златарски сир, буде заштићен од нелојалне конкуренције и нађе пут до бројних љубитеља овог производа.

ПРЕДСЕДНИК ОПШТИНЕ



Димитрије Пауновић

[Handwritten signature of Dimitrije Paunović]



VETERINARSKI SPECIJALISTIČKI INSTITUT "KRALJEVO"

Žička 34, 36000 Kraljevo; Tel: 036/361-361; Fax: 036/360-011 www.vsikv.com



Strana: 1 od 3

IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU

Na zahtev vlasnika

Broj: 4938

od: 03.09.2012

Zahtev br: sl

od: 23.08.2012

1. Vlasnik materijala: Opštinska uprava Nova Varoš
31320 Nova Varoš Karadjordjeva br.32
2. Naručilac ispitivanja: Vlasnik materijala
3. Smešteno: u mlekaru vlasnika
31320 Nova Varoš Karadjordjeva br.32
4. Datum uzorkovanja: 23.08.2012
5. Uzorkovao: Vlasnik
6. Datum prijema: 23.08.2012

Oznaka	Vrsta i stanje uzorka pri prijemu	Br.uzoraka	Poreklo	Vrsta ispitivanja
1	Zlatarski sir, Odgovara	4	Zanatstvo	Hemija
2	Zlatarski sir, Odgovara	4	Zanatstvo	Hemija
3	Zlatarski sir, Odgovara	4	Zanatstvo	Hemija
4	Zlatarski sir, Odgovara	4	Zanatstvo	Hemija
5	Zlatarski sir, Odgovara	4	Zanatstvo	Hemija

7. Ispitivanja završena: **03.09.2012**

Ispitivanja označena sa (*) su izvan obima akreditacije

Dostaviti:

1. Vlasniku
2. Arhivi



M.P.

Rukovodilac sektora za
laboratorijska ispitivanja

mr Aleksandar Žarković - vet.spec.

IZJAVA:	1. Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak 2. Izveštaj se ne sme umnožavati, izuzev u celini.
---------	--

SEKTOR ZA LABORATORIJSKA ISPITIVANJA
H Odeljenje za ispitivanje sirovina animalnog porekla, hrane i vode
REZULTAT LABORATORIJSKIH ISPITIVANJA

Broj: **4938**Datum: **03.09.2012**Oznaka uzorka: **2**; Vrsta uzorka: **Zlatarski sir**

PARAMETRI	JEDINICA MERE	NAĐENA VREDNOST	REFERENTNA VREDNOST	OZNAKA METODE
Mlečna mast u suvoj materiji	%	58.34 ± 2.334	25 - 60	Pravilnik br.32:83, met.VI:2
Suva materija	%	51.25	> 20	Pravilnik br.32:83, met.VI:1
Proteini	%	17.26 ± 0.690		SRPS EN ISO 8968-1
pH vrednost		4.70	> 3.8	M028
Natrijum hlorid (NaCl)	%	2.14		Pravilnik br.32:83, met.VII:3
Rezultati ispitivanih parametara Odgovaraju Pravilniku o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura "Službeni glasnik RS" broj 33/10 69/10 Član 35, 36.;				

Oznaka uzorka: **3**; Vrsta uzorka: **Zlatarski sir**

PARAMETRI	JEDINICA MERE	NAĐENA VREDNOST	REFERENTNA VREDNOST	OZNAKA METODE
Mlečna mast u suvoj materiji	%	64.01 ± 2.560	25 - 60	Pravilnik br.32:83, met.VI:2
Suva materija	%	53.90	> 20	Pravilnik br.32:83, met.VI:1
Proteini	%	18.96 ± 0.758		SRPS EN ISO 8968-1
pH vrednost		4.74	> 3.8	M028
Natrijum hlorid (NaCl)	%	1.92		Pravilnik br.32:83, met.VII:3
Rezultati ispitivanih parametara Odgovaraju Pravilniku o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura "Službeni glasnik RS" broj 33/10 69/10 Član 35, 36.;				

Oznaka uzorka: **4**; Vrsta uzorka: **Zlatarski sir**

PARAMETRI	JEDINICA MERE	NAĐENA VREDNOST	REFERENTNA VREDNOST	OZNAKA METODE
Mlečna mast u suvoj materiji	%	58.95 ± 2.358	25 - 60	Pravilnik br.32:83, met.VI:2
Suva materija	%	49.45	> 20	Pravilnik br.32:83, met.VI:1
Proteini	%	16.77 ± 0.671		SRPS EN ISO 8968-1
pH vrednost		4.76	> 3.8	M028
Natrijum hlorid (NaCl)	%	3.0		Pravilnik br.32:83, met.VII:3
Rezultati ispitivanih parametara Odgovaraju Pravilniku o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura "Službeni glasnik RS" broj 33/10 69/10 Član 35, 36.;				

Oznaka uzorka: **5**; Vrsta uzorka: **Zlatarski sir**

PARAMETRI	JEDINICA MERE	NAĐENA VREDNOST	REFERENTNA VREDNOST	OZNAKA METODE
Mlečna mast u suvoj materiji	%	60.48 ± 2.419	25 - 60	Pravilnik br.32:83, met.VI:2
Suva materija	%	52.74	> 20	Pravilnik br.32:83, met.VI:1
Proteini	%	17.35 ± 0.694		SRPS EN ISO 8968-1
pH vrednost		4.68	> 3.8	M028
Natrijum hlorid (NaCl)	%	2.72		Pravilnik br.32:83, met.VII:3
Rezultati ispitivanih parametara Odgovaraju Pravilniku o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura "Službeni glasnik RS" broj 33/10 69/10 Član 35, 36.;				

Ispitivanje izvršio:
Dr Marija Vukašinović

03.09.2012

Rezultate verifikovao:
Spec. dr. vet. Dragan Nenadić

LISTA PRILOGA:

- Prilog 1: Obrasci za sledljivost proizvoda - Zlatarski sir evidencija grla
- Prilog 2: Obrasci za sledljivost proizvoda – Evidencija proizvodnje Zlatarskog sira
- Prilog 3: Obrasci za sledljivost proizvoda – Evidencija nege Zlatarskog sira
- Prilog 4: Obrasci za sledljivost proizvoda - Evidencija ishrane grla koja su uključena u proizvodnju mleka kao sirovinu za Zlatarski sir
- Prilog 5: Statut Udruženja „Uvačka reka mleka“
- Prilog 6: Revidirani spisak članova udruženja stočara „Uvačka reka mleka“
- Prilog 7: Obrazac za popis proizvodnje u okviru Udruženja i deo postojeće statistike
- Prilog 8: Uredba o zaštiti Specijalnog rezervata prirode „Uvac“
- Prilog 9: Pismo podrške Opštine Nova Varoš
- Prilog 10: Punomoćje za zastupanje predstavnika Udruženja
- Prilog 11: Izveštaj o kvalitativnom ispitivanju proizvoda Zlatarski sir