



РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
**ЗАВОД ЗА ИНТЕЛКТУАЛНУ СВОЈИНУ**

Број:990 2014/3797- Г-2013/0004/9

Датум: 28.08.2014. године

4-2/1 ЗД

Завод за интелектуалну својину, на основу члана 31. Закона о министарствима („Службени гласник Републике Србије” број 44/2014), Решења о преносу овлашћења за доношење и потписивање управних аката 4/452 од 17.04.2014. године, чл. 9, 26, 27. и 30. Закона о ознакама географског порекла („Службени гласник РС” бр. 18/2010) и члана 192. ст. 1. Закона о општем управном поступку („Службени лист СРЈ” бр. 33/97 и 31/2001 и „Службени гласник РС” бр. 30/2010), решавајући у поступку регистрације имена порекла на основу пријаве број 2013/4213-Г-2013/0004 од 26.09.2013. године, „ЛЕМЕШКИ КУЛЕН“, коју је поднело Удружење „Лемешки кулен“, ул. Доситеја Обрадовића 30, 25211 Светозар Милетић, доноси

### РЕШЕЊЕ

**РЕГИСТРУЈЕ СЕ** ознака географског порекла „**ЛЕМЕШКИ КУЛЕН**“ као **ИМЕ ПОРЕКЛА** за ферментисану суву кобасицу направљену од уситњеног квалитетног меса зрих свиња меснатих раса кланичне тежине 150 kg и веће, напуњен у природни омотач – слепо црево свиња (ката), са 2,0-2,2% кухињске соли и са 3-4% лемешке црвене паприке, надева црвене боје, без пукотине и шупљине, пријатног мириса и укуса карактеристичног за зрелу ферментисану кобасицу са садржајем од min. 28,0% протеина меса; max. 10,0% колагена у протеинима меса и са рН вредношћу од најмање 5,3. Производ са именом порекла „**ЛЕМЕШКИ КУЛЕН**“ производи се искључиво на подручју атара села Светозар Милетић (насељено место и катастарска општина), у складу са описом географског подручја и приложеном географском мапом из пријаве за регистровање имена порекла, а по поступку производње и карактеристикама идентичним онима које су наведене у Елаборату за заштиту имена порекла производа „**ЛЕМЕШКИ КУЛЕН**“.

Ово име порекла биће уписано у Регистар ознака географског порекла под бројем 66.

### Образложење

Удружење „Лемешки кулен“, ул. Доситеја Обрадовића 30, 25211 Светозар Милетић, поднеском бр. 2013/4213- Г-2013/0004 од 26.09.2013. године поднело је пријаву за регистровање имена порекла са доказом о плаћеној такси и затражило да се у Регистар ознака географског порекла упише име порекла „ЛЕМЕШКИ КУЛЕН“. Увидом у поднету пријаву број 2013/4213- Г-2013/0004 , за регистровање имена порекла - „ЕЛАБОРАТ О ЗАШТИТИ ИМЕНА ПОРЕКЛА ЛЕМЕШКИ КУЛЕН“, утврђене су специфичне карактеристике производа који носи наведено име порекла. „ЛЕМЕШКИ КУЛЕН“ је ферментисана сува кобасица која се прави од уситњеног квалитетног меса зрих свиња меснатих раса женског пола и мушких кастрата кланичне тежине 150 kg и веће. За израду кулена користи се месо добијено од свињских бутова, плећи и врата, са кога је одстрањен вишак масног и везивног ткива.

Гранулација при уситњавању износи 6-8 mm а тако уситњеном месу додаје се и 2,0-2,2% јодиране кухињске соли и 3-4% лемешке црвене паприке. ЛЕМЕШКИ КУЛЕН је напуњен у природни омотач – слепо прево свиња (ката), може бити исплетен мрежом од канана, подвргнут је природном димљењу и дуготрајном природном сушењу и зрењу у зиму и пролеће, у укупном трајању од 6 месеци. ЛЕМЕШКИ КУЛЕН је умерено димљен производ, његова површина је светло смеђе до смеђе боје, има карактеристичан изглед и састав пресека. На пресеку је надев састављен од уједначених и међусобно добро повезаних комадића уситњеног мяса црвене боје, гранулације при уситњавању 6-8 mm. Надев је без пукотина и шупљина, боја надева је црвена, постојана и без већих разлика у тону и интензитету између површинског и унутрашњих слојева надева. Мирис и укус свежег пресека ЛЕМЕШКОГ КУЛЕНА су пријатни и специфични за зrelu ферментисану кобасицу, обилатије зачињену црвеном млесном паприком. Зависно од употребљене паприке, укус ЛЕМЕШКОГ КУЛЕНА може да буде мање или више пикантан. Код ЛЕМЕШКОГ КУЛЕНА осећај љутине зрелог производа се не осећа на почетку, већ долази до изражаја при крају жвакања као нападни укус. Надев производа је умерено чврст, благо сочан и лако жваклив. ЛЕМЕШКИ КУЛЕН мора да садржи min. 28,0% протеина мяса; max. 10,0% колагена у протеинима мяса и са pH вредношћу од најмање 5,3.

Поменути елаборатом и пријавом имена порекла утврђено је да редовну контролу квалитета и процеса производње врши Институт за хигијену и технологију мяса Београд, Каћанског 13. 11000 Београд.

Чланом 27. Закона о ознакама географског порекла прописано је да је Завод дужан да прибави мишљење од надлежног органа о испуњености услова за регистровање имена порекла. Завод је доставио дана 15.10.2013. године, под бројем 990 4213/2013 – Г -2013/0004/1, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије као надлежном државном органу, „ЕЛАБОРАТ О ЗАШТИТИ ИМЕНА ПОРЕКЛА ФЕРМЕНТИСАНЕ СУВЕ КОБАСИЦЕ ЛЕМЕШКИ КУЛЕН“, ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистровање имена порекла. Министарство пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде својим дописом бр. 320-00-8192/2013-08 од 14.03.2014. године, који је примљен у Заводу за интелектуалну својину 18.03.2014. године, дао је негативно мишљење о испуњености услова за признање имена порекла „ЛЕМЕШКИ КУЛЕН“. Завод је у складу са чланом 28. Закона о ознакама географског порекла подносиоца пријаве обавестио о разлозима због којих име порекла не може да буде признато и позвао га је резултатом испитивања број 990 2014/1186-Г-2013/0004/3 од 20.03.2014. године, да се у року од 60 дана изјасни о тим разлозима. Подносилац пријаве је поднеском број 2014/2374 - Г -2013/0004/4 затражио продужење рока од 30 дана за изјашњење о разлозима због којих се име порекла „ЛЕМЕШКИ КУЛЕН“ не може признати. Закључком 990 број 2014/2374-Г-00047/5, Завод је подносиоцу захтева продужио рок за 30 дана за одговор на резултат испитивања. Подносилац пријаве је поднеском број 2014/3020 - Г-2013/0004/6 од 25.06.2013. године, дао свој одговор на резултат испитивања број 990 2014/1186 –Г-2013/004/4 од 20.03.2014. године.

Чланом 28. став 3. поменутог закона је прописано да је Завод дужан да о изјашњењу подносиоца пријаве прибави мишљење надлежног државног органа. Завод је доставио дана 30.06.2014. године, под бројем 990 2014/3020- Г-2013/0004/7, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије као надлежном државном органу, изјашњење подносиоца пријаве.

Министарство пољопривреде и заштите животне средине својим дописом бр. 320-00-8192/12013-09 од 23.07.2014. године, који је примљен у Заводу за интелектуалну својину дана 08.08.2014. године и заведен под бројем 2014/3797 – Г-2013/0004/8,

обавестило је Завод да нема више примедби на испуњеност услова за регистравање имена порекла „ЛЕМЕШКИ КУЛЕН“.

На основу предходно изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

**Поука о правном леку:**

Против овог решења може се изјавити жалба Влади Републике Србије у року од 15 дана од дана пријема решења. Жалба се предаје Заводу за интелектуалну својину, у два примерка, уз доказ о уплати административне таксе у износу од 430,00 динара.

3<sup>a</sup> **ДИРЕКТОР**  
**Бранка Тотих**  
*Бранка Тотих*

**Доставити:**

- подносиоцу пријаве, Удружењу „ЛЕМЕШКИ КУЛЕН“, ул. Доситеја Обрадовића 30, 25211 Светозар Милетић,
- писарници Завода

UDRUŽENJE  
„LEMEŠKI KULEN“  
SVETOZAR MILETIĆ

ELABORAT  
O  
ZAŠTITI IMENA POREKLA  
*LEMEŠKOG KULENA*

SEPTEMBAR 2013.

## ELABORAT PRIPREMIO

Dr Ilija Vuković, redovni profesor (u penziji),  
Fakultet veterinarske medicine Univerziteta u Beogradu,  
Higijena i tehnologije mesa.

## SARADNICI

U toku pripremanja elaborata obavljena su mnogobrojna fizičko-hemijska, hemijska, mikrobiološka i senzorna ispitivanja *lemeškog kulena* u svim fazama proizvodnje, u cilju izučavanja važnijih promena tokom sušenja i zrenja i posebnih svojstava kvaliteta proizvoda. U ispitivanjima su učestvovali:

(1) dr Dragan Vasilev, docent, Fakultet veterinarske medicine Univerziteta u Beogradu, i

(2) dr Snežana Saičić, naučni savetnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd.

Osnovne informacije o ustaljenom načinu i postupku proizvodnje lemeškog kulena dobijene su od članova udruženja „Lemeški kulen“, Svetozar Miletić.

.

## NAPOMENE

(1) Delovi ovog elaborata koji se odnose na podatke o ustaljenom načinu i postupku proizvodnje i posebnim svojstvima i kvalitetu *lemeškog kulena* predstavljaju ujedno i kratak sadržaj rezultata istraživanja iz naučno-istraživačkog projekta broj TR-31032, koje finansira Ministarstvo prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije.

(2) Elaborat je prerađen u skladu sa mišljenjem i preporukama Ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstava Republike Srbije, broj 320-00-8192/2013.08 od 14. 03. 2014. godine.

## 1. PODNOSILAC PRIJAVE I OVLAŠTENO LICE

Prijavu za registrovanje oznake geografskog porekla, odnosno imena porekla fermentisane suve kobasice *lemeški kulen* Zavodu za intelektualnu svojinu Republike Srbije, Beograd, podnosi udruženje „Lemeški kulen“, Svetozar Miletić, Dositeja Obradovića 30, opština Sombor, Republika Srbija.

Udruženje „Lemeški kulen“ je osnovano 12. 11. 2009. godine u selu Svetozar Miletić. Udruženje je upisano u registar udruženja kod Agencije za privredne registre (APR) Republike Srbije 13. 07. 2010., pod brojem BU 6655/2010. Udruženje ima za cilj čuvanje i negovanje tradicionalnog načina proizvodnje i posebnih svojstava kvaliteta *lemeškog kulena*. Udruženje broji 16 članova koji u svojim domaćinstvima izrađuju *lemeški kulen* na tradicionalan način, kako je opisano u ovom elaboratu.

Ovlaštena lica koja zastupaju udruženje „Lemeški kulen“ su:

- (1) Ištvan Sevald, predsednik i
- (2) Stipan Ivanković, sekretar.

U registru udruženja kod Agencije za privredne registre Republike Srbije za zastupnika Udruženja „Lemeški kulen“ upisan je Stipan Ivanković, pravnik, sekretar udruženja, ulica Vladimira Nazora 11, Svetozar Miletić.

U prilogu elaborata priložena je kopija o upisu ovog udruženja u registar udruženja kod Agencije za privredne registre (APR) Republike Srbije.

## 2. GEOGRAFSKI NAZIV KOJI SE ŠTITI

Ovaj elaborat je sačinjen u cilju podnošenja prijave za registrovanje geografskog porekla, odnosno imena porekla *lemeškog kulena* koji se duže od dva veka izrađuje na tradicionalan način u domaćinstvima sela Svetozar Miletić, opština Sombor.

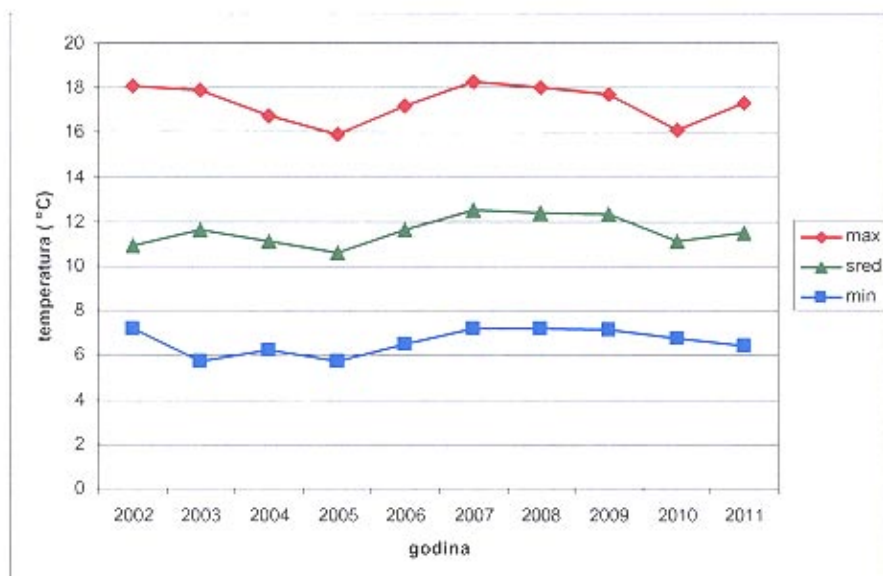
**Kratak istorijat.**- Prema istorijskim podacima koji su navedeni i u monografiji „Nemeš Militič, Svetozar Miletić 1752-1984“ (Milenko Beljanski, Sombor, 1984), naselje je osnovano 1752. godine za vreme Austrougarske monarhije pod nazivom Nemeš Militič (*Nemesmilitcs*). Meštani su svoje selo od mилоšte nazivali *Lemeš*, pa je kulen koji se u njemu proizvodi nazvan *lemeški kulen*. U pomenutoj monografiji na 82. i 83. stranici naveden je jedan zapis iz 1900. godine, u kome se nalazi i sledeće: „*Kulen je narodno jelo, nadev je od svinjskog mesa, začinjjen sa mnogo paprike. Obično je kulen i ljut. Gužnjak* (kulen u zadnjem-guznom crevu svinje, prim. autora elaborata) *je od iste vrste mlevenog mesa, samo je nadev u drugoj vrsti creva*“ (videti prilog). Ovaj podatak je dokaz da izrada *kulena* u selu Nemeš Militič - Svetozar Miletić ima tradiciju dužu od jednog veka. Treba pomenuti da se kulen istih ili sličnih svojstava kvaliteta ne izrađuje u selima koja okružuju Svetozar Miletić. Kao mesna prerađevina, *kulen* (*kuljen*, *kulin*) se pominje u literaturi starog Dubrovnika, u „Srpskom rječniku“ Vuka Stefanovića Karadžića (1852), u Daničićevom „Rječniku hrvatskoga ili srpskoga jezika“ (JAZU, 1898-1903), drugim rečnicima srpskog i srpskohrvatskog jezika i predstavlja pojam za veliku kobasicu, ali i sinonim za stomak i želudac. Prema „Etimologijskom rječniku hrvatskoga ili srpskoga jezika“ (Skok, 1971–1974), *kulen* vodi poreklo od grčke reči *kolon*, koja označava debelo crevo. Kvalitet kulena kod nas je prvi put propisan 1974. godine u Pravilniku o kvalitetu proizvoda od mesa.

**Geografsko područje i klima.**- Selo Svetozar Miletić leži severoistočno od Sombora (slika 1), na regionalnom putu Sombor–Subotica. Selo je od Sombora udaljeno 12 kilometara. U centru sela je raskrsnica puteva Sombor–Subotica i Stanišić–Čonoplja. Geografske koordinate sela su: 45 stepeni, 51 minuta i 1 sekunda severne geografske širine i 19 stepeni, 12 minuta i 24 sekunde istočno od Griniča. Atar, odnosno geografsko područje sela Svetozar Miletić (videti prilog) sa zapadne strane se graniči atarom Sombora, sa severne strane atarom Stanišića, sa istočne strane atarom Alekse Šantića, a sa juga atarom Čonoplje. Selo je podignuto u podnožju, odnosno na kontaktu bačke lesne zaravni i Telečke visoravni (lesna terasa). Prosečna nadmorska visina sela je 93 metara. Atar se svojim manjim zapadnijim delom prostire na bačkoj lesnoj zaravni, a većim delom sa istočne strane na bačkoj lesnoj terasi. Istočni deo je viši, nadmorska visina je od 104 do 120 metara, a zapadniji je niži, od 89 do 93 metara. Naselje ima 810 domaćinstava i broji oko 2800 stanovnika koji se pretežno bave poljoprivredom: ratarstvom, povrtarstvom i stočarstvom. U ataru sela gaje se ratarske kulture karakteristične za ovo podneblje (pšenica, ječam, kukuruz, lucerka, soja itd.), a značajan deo povrtarskih kultura čini crvena začinska paprika koja se tradicionalno uzgaja u selu. U selu se nalazi sušara za papriku i mlin za mlevenje suve paprike, odnosno za proizvodnju crvene mlevene začinske paprike

koju meštani nazivaju *lemeška paprika*. U domaćinstvima se tove svinje, čije meso se koristi za proizvodnju lemeškog kulena i drugih tradicionalnih proizvoda od mesa. Prema tome, hranivo za tov svinja, svinje od čijeg mesa se proizvodi lemeški kulen i začinska paprika potiču iz atara sela Svetozar Miletić.



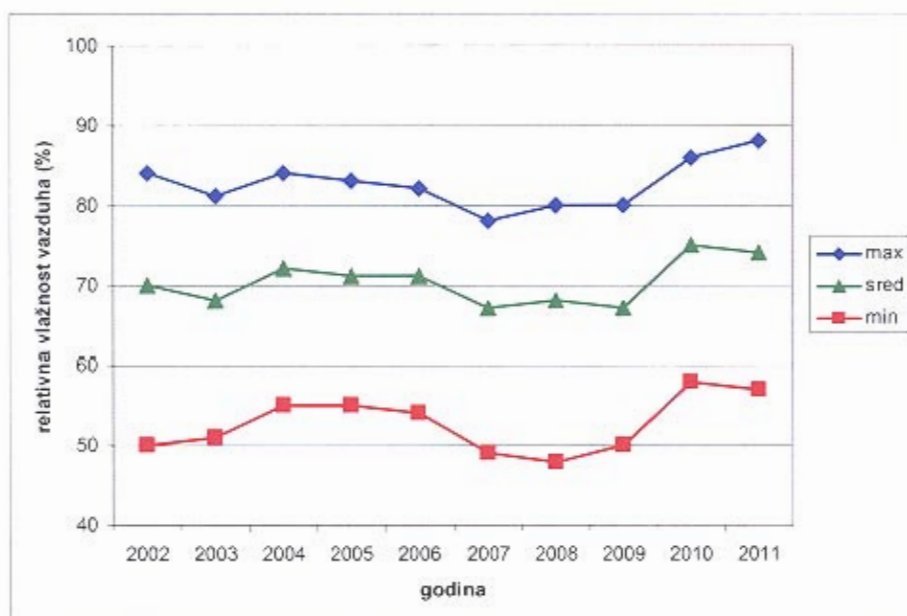
Slika 1. Geografski položaj sela Svetozar Miletić



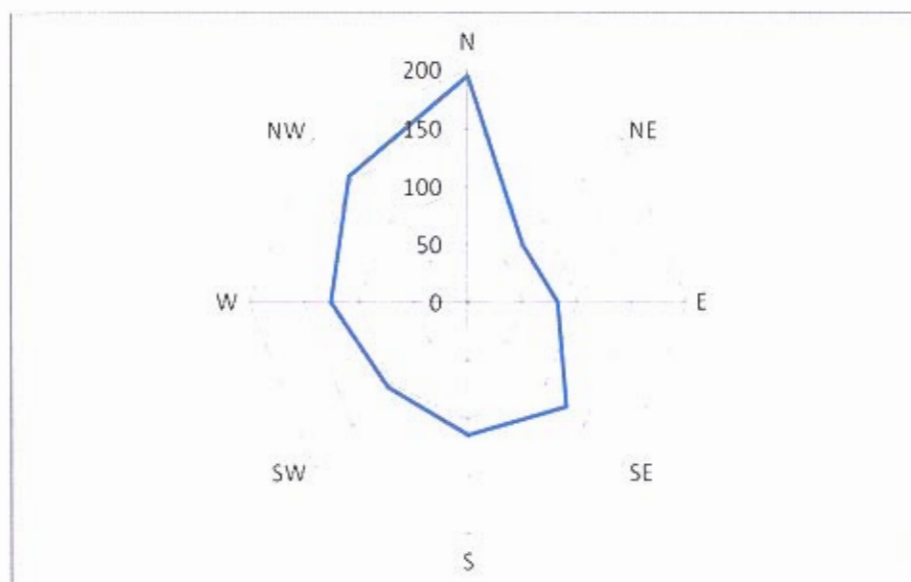
Slika 2. Prosečna godišnja temperatura vazduha u geografskom području Sombora za period 2002-2011. godina

Na području severne Bačke gde je smešteno naselje Svetozar Miletić vlada umerena kontinentalna klima, sa četiri godišnja doba, pogodna za poljoprivredu. Iz podataka Republičkog hidrometeorološkog zavoda (<http://www.meteorologija.rs>), Beograd, vidi se da je u periodu 2002–2011. godina na geografskom području Sombora, u čijoj blizini je Svetozar Miletić, prosečna godišnja maksimalna temperatura 16–18 °C,

prosečna godišnja srednja temperatura 10–12 °C i prosečna godišnja minimalna temperatura 6–8 °C (slika 2). U periodu decembar–februar, prosečna godišnja temperatura vazduha je uvek manja od 10 °C, a u periodu mart–maj temperatura vazduha je 10–14 °C (slike 8 i 9). Prosečna godišnja relativna vlažnost vazduha je oko 70 %. Iz ovih podataka proizilazi da su klimatski uslovi u geografskom području sela pogodni za sušenje, zrenje i čuvanje *lemeškog kulena*. Ne postoje zvanični meteorološki podaci koji bi se odnosili samo na selo Svetozar Miletić.

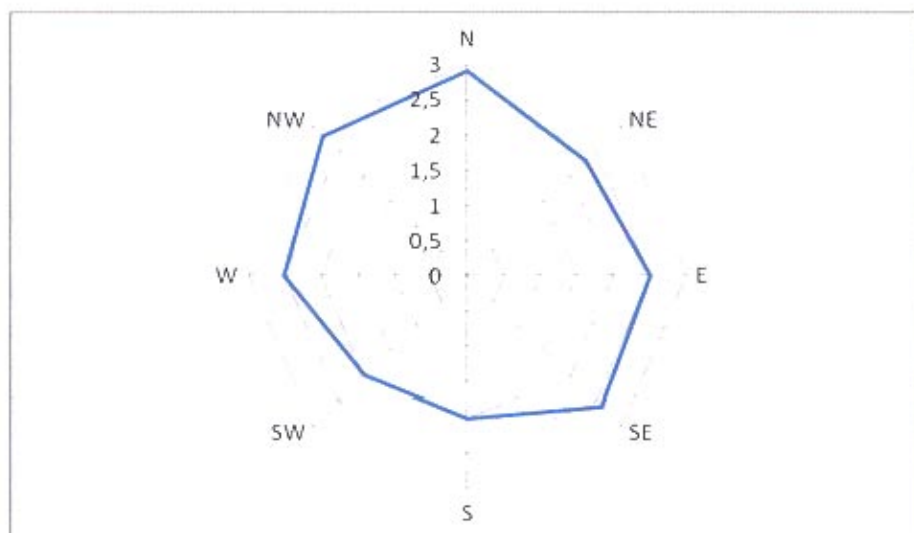


Slika 3. Prosečna godišnja relativna vlažnost vazduha u geografskom području Sombora za period 2002–2011. godina



Slika 4. Ruža učestalosti smerova vetra (broj dana u godini) u geografskom području Sombora za period 2002–2011. godina

Kao što pokazuje ruža učestalosti smerova vetra (slika 4), na području Sombora najveći broj dana u godini duvaju vetrovi sa severa (N) i severozapada (NW), a najmanji broj dana vetrovi sa severoistoka (SE) i istoka (E). Iz podataka za ružu brzine vetra (slika 5), najveću brzinu imaju vetrovi koji duvaju sa severa (N) i severozapada (NW), a najmanju brzinu ima vetar koji duva sa severoistoka (NE). Vetrovi su neophodni za sušenje *lemeškog kulena* u prirodnim uslovima.



Slika 5. Ruža brzine vetra (metri u sekundi) u geografskom području Sombora za period 2002-2011. godina

### 3. USTALJENI NAČIN I POSTUPAK PROIZVODNJE

#### 3.1. Opšte o kulenu

*Kulen* je fermentisana suva kobasica koja se tradicionalno proizvodi na jednom ograničenom području Panonske ravnice, koje obuhvata severnu Srbiju (Srem i Bačka), zapadnu Hrvatsku (Baranja i Slavonija) i Mađarsku. Pored tradicionalnog ili domaćeg kulena, koji se izrađuje u domaćinstvima i zanatskim radionicama za vreme zime i proleća, u industrijskim pogonima se tokom cele godine proizvodi tzv. *industrijski kulen* koji se puni u veštačke omotače od kolagena i po svojim osobinama se bitno razlikuje od domaćeg kulena (Vuković i dr., 1988; Vuković i dr., 2012a i b).

U zavisnosti od geografskog područja gde se proizvodi, ispred reči *kulen* navodi se naziv toga kraja, pa se govori o *sremskom kulenu*, *lemeškom kulenu*, *slavonskom kulenu*, *baranjskom kulenu* itd. Iako se u osnovi radi o jednom istom proizvodu, ipak svaki tip domaćeg kulena se odlikuje nekim svojim specifičnim osobinama, kao što su, stepen usitnjavanja mesa, upotreba masnog tkiva i belog luka ili količina crvene mlevene začinske paprike. *Lemeški kulen* se razlikuje od ostalih tipova kulena po tome što se svinjsko meso finije usitnjava, što se ne koriste masno tkivo svinja i beli luk i što sadrži znatno više mlevene crvene začinske paprike od drugih tipova kulena, što značajno utiče na posebna svojstva i kvalitet proizvoda (Vuković i dr., 2012a).

Prvo naučno izučavanje važnijih promena tokom zrenja *domaćeg sremskog kulena* obavljeno je pre više od dve decenije (Vuković i dr. 1988). Prva ispitivanja važnijih osobina kvaliteta i promena u toku zrenja *lemeškog kulena* obavljena su tokom 2011. i 2012. godine, a rezultati su objavljeni 2012. godine u domaćoj naučnoj literaturi (Vuković i dr. 2012a; Vuković i dr. 2012b). Rezultati ispitivanja *lemeškog kulena* koji se navode u ovom elaboratu predstavljaju deo navedenih publikacija.

Kao i kod drugih tipova domaćeg kulena, tako i kod *lemeškog kulena*, proizvodnja počinje u kasnu jesen ili početkom zime, a završava se krajem proleća, odnosno do početka leta. Za posebna svojstva i kvalitet *lemeškog kulena* od značaja su uslovi za proizvodnju, kvalitet mesa, vrsta i količina dodataka (paprike), način izrade nadeva, vrsta omotača i punjenje, dimljenje i prirodno sušenje i zrenje proizvoda.

#### 3.2 Uslovi za proizvodnju

U cilju dobijanja bezbednih proizvoda standardnog i prepoznatljivog kvaliteta, mali proizvođači u svojim domaćinstvima poseduju radionice koje su opremljene za izradu *lemeškog kulena*. Ove radionice poseduju sledeće delove: (1) prostoriju za rasecanje i obradu mesa, čiji su podovi i zidovi izvedeni od tvrdog materijala svetle boje, koji se lako održavaju, (2) prostoriju za dimljenje (pušnica) i (3) prostoriju za sušenje i zrenje.

Prostorija za obradu mesa je snabdevena hladnom i toplom tekućom vodom, umivaonikom, slivnikom u podu za odvod vode u kanalizaciju, stolom za rasecanje i otkošćavanje mesa, mašinom za mlevenje mesa (volf, vuk), mašinom za punjenje nadeva u creva, noževima za iskošćavanje, obradu i sećenje mesa, vagom za meso i dodatke, posudama od plastike ili metala i drugim neophodnim mesarskim priborom i alatom. Za zrenje lemeškog kulena decenijama se sa uspehom koriste prostorije u domaćinstvima („špajzevi“, „komare“), izgrađene od nabijene ilovače ili nepečene cigle, na čijim spoljnjim zidovima se nalaze otvori za ventilaciju sa zaštitom od ulaska ptica, glodara i insekata. U pušnici se nalazi termometar, a u komori za sušenje i zrenje termometar i higrometar. U sklopu radionice postoje prostori (ormani) za garderobu, čuvanje soli i začina, alata i sredstava za pranje.

### 3.3 Kvalitet mesa

Za proizvodnju *lemeškog kulena* upotrebljava se meso zrelih svinja ženskog pola i muških kastrata, klanične težine veće od 150 kg. Nekada se za proizvodnju kulena upotrebljavalo meso kasnostasnih rasa svinja, (mangulica, fajferica i dr.), a danas se se u domaćinstvima tove bele mesnate rase svinja: veliki jokšir, landras i druge, odnosno njihovi melezi, koje imaju dugačak trup, široka leđa, dobro razvijene i zaobljene butove i plećke i retke i fine čekinje bele boje. Za postizanje posebnih svojstava kvaliteta *lemeškog kulena* mesnate rase svinja moraju da se tove duže od 9 meseci, da bi dostigle polnu zrelost i klaničnu težinu veću od 150 kg. Isto kao i nekad, tako i danas tov svinja se zasniva na prirodnim hranivima sa tog geografskog područja: kukuruzu, ječmu, semenu lucerke, soji itd.

Meso za proizvodnju lemeškog kulena se dobija klanjem zdravih i obeleženih svinja u klanici, pod veterinarskom kontrolom. Klanica se nalazi u opisanom geografskom području. Svinjske polutke, ohlađene do temperature od 0 do 7 °C, uz propratnu dokumentaciju se na higijenski način dopremaju u radionice za izradu kulena. Svinjske polutke se rasecaju na uobičajeni način na osnovne delove: but, leđa, plećku, vrat, trbušinu sa rebrima i glavu. Za izradu kulena koristi se meso dobijeno od svinjskih butova, plećki i vrata, sa koga je odstranjeno masno i vezivno tkivo u višku.

### 3.4 Dodaci za lemeški kulen

Dodaci za lemeški kulen su kuhinjska so i crvena mlevena začinska paprika. Upotrebljava se sitna jodirana so za jelo u količini od 2,0 do 2,2 %. Kuhinjska so je neophodan dodatak, jer kao konzervans sprečava rast nepoželjnih bakterija na početku sušenja i utiče na konzistenciju i ukus proizvoda.

Mlevena crvena začinska paprika koristi se u količini od 3 do 4 %. Paprika je od posebnog značaja za kvalitet *lemeškog kulena*, jer od nje u najvećoj meri zavise boja, aroma i konzistencija proizvoda. Najvažniji sastojci začinske paprike od značaja za kvalitet lemeškog kulena su crveni pigmenti (*karotenoidi*), ljute materije (*kapsaicinoidi*), šećeri, celuloza, nitrati i brojne antioksidativne supstance. Crvena začinska paprika se tradicionalno gaji u ataru sela Svetozar Miletić i meštani je nazivaju *lemeška paprika*. Svaki proizvođač *lemeškog kulena* gaji začinsku papriku. Mlevena paprika se dobija od plodova crvene začinske paprike sa najmanje pet

žilica. Zreli plodovi paprike beru se krajem leta, nižu na vence i suše na tradicionalan način na vazduhu (slika 6), a zatim u sušionici. Kada se paprika osuši, vrši se kontrola, pri čemu se odbacuju plesnivi i nekvalitetni plodovi. Sa probranih suvih plodova paprike se odstranjuje peteljka, a zatim se ovi plodovi zajedno sa semenom ložom, žilicama i semenkama, ali bez peteljke, melju u posebnom mlinu za papriku, prvo grubo, a potom fino.



Slika 6. Sušenje začinske paprike u seoskom domaćinstvu i mlevena *lemeška paprika*

### 3.5 Omotači za lemeški kulen

Za punjenje *lemeškog kulena* koriste se prirodni omotači – *kate*, dobijeni obradom slepih creva svinja. Obrada i konzervisanje creva se obavljaju u klanici. Prilikom obrade sa creva se odstranjuje masno tkivo i iz njih se istiskuje sadržaj, zatim se ispiraju vodom i potapaju u „krečno mleko“, ponovo ispiraju u vodi i tek tada mogu da se koriste kao omotači za kulen. Creva mogu da se koriste za punjenje kobasica posle čišćenja i obrade ili se konzervišu soljenjem i čuvaju do upotrebe u hladnom prostoru na temperaturi do 7 °C. Usoljena creva se pre upotrebe ispiraju u vodi.

### 3.6 Izrada nadeva i punjenje

Odabrano svinjsko meso usitnjava se u mašini za mlevenje (vuk, volf) kroz rešetku (šajbnu), čiji otvori imaju prečnik 6–8 milimetara. Usitnjeno meso, kuhinjska so i mlevena lemeška paprika prethodno se izmere na vagi. Prilikom izrade nadeva na jedan kilogram mesa dodaje se 20–22 grama soli i 30–40 grama mlevene lemeške paprike. Svi sastojci nadeva intenzivno se mešaju, po pravilu ručno, u metalnim ili plastičnim posudama, sve dok se ne dobije dobro povezan i lepljiv nadev ujednačene crvene boje, koji se na kraju mešanja oblikuje u „lopte“ uz istiskivanje vazduha. Temperatura nadeva pripremljenog za punjenje manja je od 10 °C. Pomoću mašine za punjenje nadev se čvrsto puni u slepo crevo svinje, vodeći računa da u kobasici ne bude zaostalog vazduha. Neposredno posle punjenja oko kulena može da se plete mrežica od kanapa („šniranje“), koja daje proizvodu atraktivan spoljašnji izgled i omogućava bezbednije kačenje kulena u komorama za dimljenje i sušenje, naročito kada proizvodi imaju veću masu. Masa *lemeškog kulena* odmah posle punjenja u omotač mora da iznosi najmanje jedan kilogram (masa napunjenog kulena  $\geq 1,0$  kg).

### 3.7 Dimljenje lemeškog kulena

Posle punjenja u prirodne omotače, *lemeški kulen* se kači na štapove, postavlja visoko u pušnici, ostavlja preko noći da se prosuši na vazduhu i tek tada se počinje sa dimljenjem. *Lemeški kulen* se dimi po hladnom postupku nekoliko puta u toku prve nedelje sušenja (slika 7). Za dobijanje dima koristi se strugotina od tvrdog drveta, najčešće od bukve. Temperatura dimljenja zavisi najviše od temperature vazduha u zimskom periodu i odgovara uslovima sušenja. Dim se dobija na poseban način, tako što se pod komore za dimljenje (pušnica) prekrije slojem strugotine (piljevine), debljine nekoliko centimetara, koja se zapali žeravicom na jednom kraju, a zatim lagano sagoreva bez plamena nekoliko časova, dok ne sagori potpuno. Dim koji se dobija na ovaj način ima sivkastobelu boju i ne sadrži vidljive primese čađi.



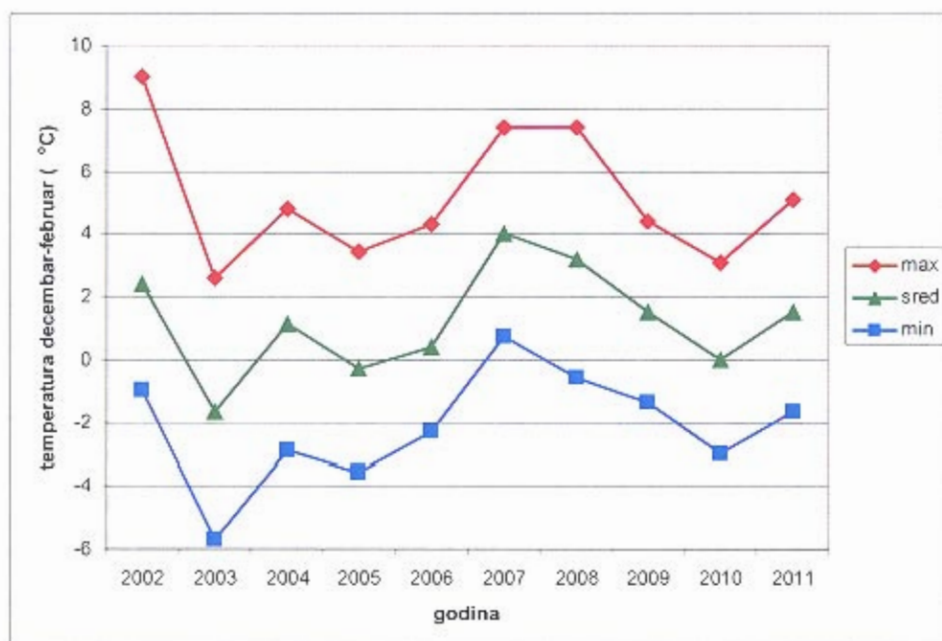
Slika 7. Dimljenje lemeškog kulena

### 3.8 Sušenje i zrenje lemeškog kulena

Sušenje i zrenje lemeškog kulena odvijaju se u prirodnim uslovima i traju šest meseci. Lemeški kulen se suši i sazreva u odgovarajućim prostorijama koje se nalaze u seoskim kućama od nabijene ilovače ili nepečene cigle (čerpić), koje se nazivaju špajzevi ili komare i u kojima se na prirodan način održava temperatura neophodna za sušenje i zrenje proizvoda. Dugotrajno iskustvo je pokazalo da su ove prostorije veoma pogodne za sušenje i zrenje lemeškog kulena. Prostorije na spoljnim zidovima imaju otvore za ventilaciju, sa zaštitom od ulaska insekata, glodara i ptica. Na vidnom mestu u prostoriji se postavljaju termometar i higrometar.

Za vreme sušenja i zrenja u kobasici se odigravaju mnogobrojne fizičke, fizičko-hemijske, hemijske, enzimske i mikrobiološke promene koje dovode do formiranja posebnih svojstava kvaliteta i dobre održivosti *lemeškog kulena*.

**Sušenje.-** Sušenje *lemeškog kulena* odvija se u zimskom periodu na temperaturi ispod 10 °C (slika 8). Niska temperatura vazduha i prisustvo soli u proizvodu su od posebnog značaja, jer sprečavaju razmnožavanje nepoželjnih bakterija i obezbeđuju održivost *lemeškog kulena* za vreme sušenja.



Slika 8. Prosečna godišnja temperatura vazduha u geografskom području Sombora za period decembar-februar 2002-2011. godina

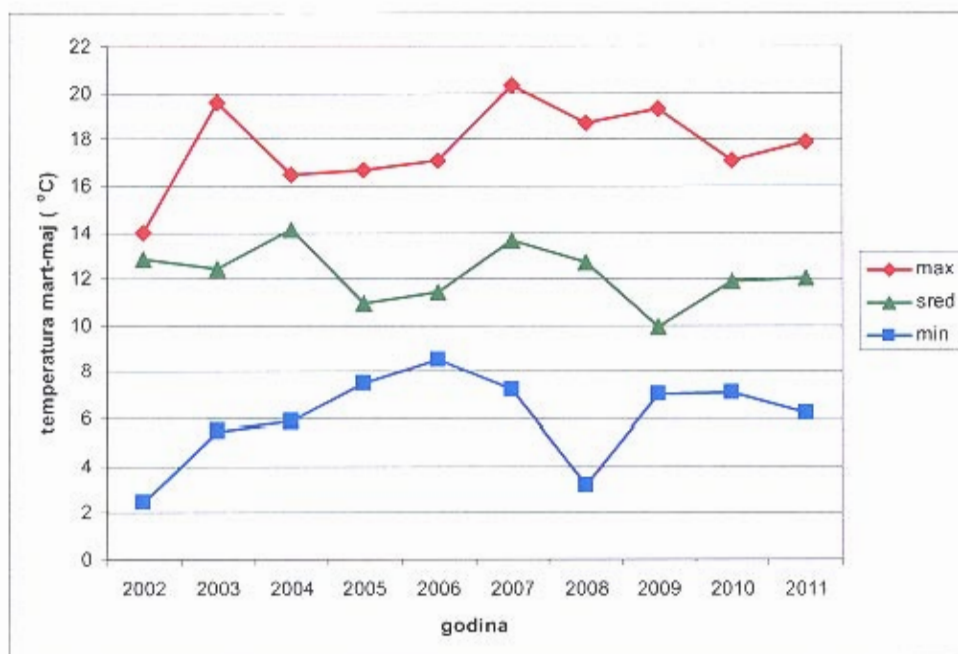
Tokom sušenja vlaga isparava iz *lemeškog kulena*, zbog čega se smanjuju sadržaj vlage i aktivnost vode ( $a_w$ -vrednost) proizvoda. Paralelno sa procesom sušenja, u *lemeškom kulenu* se odvija mikrobiološki proces, *fermentacija*, u kojoj učestvuju bakterije mlečno-kiselinskog vrenja koje se prirodno nalaze u kobasici. Ove bakterije fermentišu šećere, koji su prirodni sastojci začinske paprike, do mlečne kiseline, koja se nakuplja u kobasici i smanjuje pH vrednost. Zbog niskih temperatura u zimskom periodu proces fermentacije je spor, a smanjenje pH vrednosti je slabije izraženo.

U prirodnoj mikroflori *lemeškog kulena*, pored bakterija mlečno-kiselinskog vrenja, nalaze se i druge korisne bakterijske vrste, među kojima mikrokoke i enterokoke, koje imaju važnu ulogu u formiranju arome *lemeškog kulena*. Patogene bakterije - *salmonelle*, *listerije* i enterotoksogene *stafilokoke* - nisu prisutne u kulenu.

**Zrenje.-** Zrenje *lemeškog kulena* počinje da se odvija još za vreme sušenja, ali puni intenzitet dostiže u proleće na višoj temperaturi. Optimalna temperatura za zrenje nalazi se u oblasti 10–15 °C, koje u periodu mart–maj vladaju na opisanom geografskom području (slika 9). Tokom perioda zrenja *lemeškog kulena* nastavlja se sušenje proizvoda, ali je taj proces tada slabijeg intenziteta.

Najvažnije promene za vreme zrenja *lemeškog kulena* su formiranje stabilne crvene boje, karakteristične konzistencije i teksture i tipične arome. Stabilna crvena boja *lemeškog kulena* potiče od pigmentata i nitrata začinske paprike. Pigmenti crvene začinske paprike, *karotenoidi*, nalaze se u zrelih plodovima paprike. Karotenoidi su rastvorljivi u uljima i mastima (lipohromi), pa se lako rastvaraju i raspoređuju u

intramuskularnoj masti mesa. U formiranju crvene boje lemeškog kulena značajnu ulogu igraju i nitrati koji se iz zemljišta akumuliraju u plodovima paprike. Za vreme zrenja enzimi bakterija roda *Micrococcus*, koje se prirodno nalaze u kulenu, redukuju nitrata do nitrita. Nitriti sa mioglobinom mesa grade crveni pigment *nitrozil-mioglobin* koji, zajedno sa pigmentima paprike, obezbeđuje stabilnu crvenu boju proizvoda.



Slika 9. Prosečna godišnja temperatura vazduha u geografskom području Sombora za period mart-maj 2002-2011. godina

Konzistencija *lemeškog kulena* tokom zrenja postaje čvrsta, a tekstura nadeva pri žvakanju ostaje umereno meka i blago sočna. U formiranju karakteristične konzistencije i teksture lemeškog kulena značajnu ulogu igraju so, pH vrednost, proces sušenja i mlevena začinska paprika. Kuhinjska so prilikom mešanja prevodi proteine mesa u rastvor („sol“ stanje), zbog čega je dobro umešen nadev lepljiv i povezan. Kada se tokom procesa fermentacije smanji pH vrednost kulena, tada proteini mesa ponovo počinju da se vraćaju u „gel“ stanje, zbog čega veze između komadića mesa postaju jače i oni se čvršće povezuju (slepljuju). Pri nižoj pH vrednosti meso lakše otpušta vodu i kobasica se brže suši. U toku sušenja kulena vlaga isparava i nadev postaje čvršći. Određenu ulogu u formiranju teksture lemeškog kulena ima lemeška paprika koja se dodaje proizvodu u količini 3–4 %. Mlevena paprika sprečava da proteinske veze između komadića mesa za vreme sušenja postanu suviše jake, a celuloza prisutna u paprici reguliše ravnomernije isparavanje vlage prilikom sušenja. Druge vrste kulena sadrže znatno manje začinske paprike, pa je njihova tekstura, po pravilu, čvrća i manje sočna.

Aroma zrelog *lemeškog kulena* je prijatna i specifična i potiče od lemeške paprike i brojnih jedinjenja koja nastaju za vreme zrenja kobasice. Zavisno od toga koja paprika je dodata u proizvod – slatka ili ljuta ili mešavina slatke i ljute paprike – ukus lemeškog kulena može biti manje ili više pikantan. Ljutina lemeškog kulena potiče od ljutih materija paprike *kapsaicinoida*. Fiziološki osećaj ljutine je kompleksan i zasniva se na kombinovanom delovanju toplote, bola i dodira, koji se percipiraju u ustima. Osećaj ljutine nije ukus u pravom smislu te reči i može da oteža ili čak blokira

percepciju drugih ukusa proizvoda. Zbog toga je *lemeški kulen* tako začinjen paprikom da osećaj ljutine prilikom konzumiranja ne dolazi do izražaja na početku žvakanja, već se javlja pri kraju žvakanja kao naknadni ukus, posle percepcije karakterističnog ukusa zrelog proizvoda.

Pored paprike, za aromu *lemeškog kulena*, čije sušenje i zrenje traju šest meseci, poseban značaj imaju hidrolitičke promene proteina i hidrolitičke i oksidativne promene masti. Kao posledica razlaganja proteina mesa za vreme zrenja povećava se količina neproteinskih azotnih jedinjenja u proizvodu, koja su od značaja za prijatan ukus gotovog proizvoda i koja utiču na povećanje pH vrednosti.

Važne komponente karakterističnog mirisa i ukusa *lemeškog kulena* su i slobodne masne kiseline, čija količina se višestruko povećava za vreme zrenja kao posledica hidrolize masti. Međutim, oksidativne promene, koje nepovoljno utiču na aromu proizvoda, vrlo slabo su izražene. Izostanak intenzivnije oksidacije slobodnih masnih kiselina u *lemeškom kulenu* u prvom redu je posledica upotrebe crvene mlevene začinske paprike u količini 3-4 %. Začinska paprika sadrži snažne antioksidanse - karotenoide, flavonoide, tokoferole, fenolne kiseline, askorbinsku kiselinu i nitrate - koji sprečavaju intenzivniju oksidaciju slobodnih masnih kiselina. Važno je pomenuti činjenicu da se *lemeški kulen* izrađuje od svežeg mesa, u kome su procesi hidrolize i oksidacije masti vrlo slabo izraženi.

Na kraju 6-mesečnog sušenja i zrenja, *lemeški kulen* sadrži manje od 35 % vlage, najmanje 28 % proteina mesa, sadržaj kolagena u proteinima mesa manji je od 10 %,  $a_w$ -vrednost proizvoda je manja od 0,90, a pH vrednost je veća od 5,3.

#### 4. POSEBNA SVOJSTVA I KVALITET LEMEŠKOG KULENA

*Lemeški kulen* je fermentisana suva kobasica od usitnjenog kvalitetnog mesa zrelih svinja, lemeške paprike i kuhinjske soli, napunjena u prirodne omotače od slepog creva svinja i podvrgnuta dugotrajnom prirodnom sušenju i zrenju u zimu i proleće, pri čemu proizvodi postaju održivi i dobijaju posebna svojstva kvaliteta.

Prema pravilniku koji reguliše oblast kvaliteta usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa, kulen je proizvod iz grupe fermentisanih kobasica. Kulen pripada podgrupi fermentisanih suvih kobasica koje moraju da sadrže manje od 35 % vlage. Kulen se proizvodi od svinjskog mesa prve kategorije, manje količine čvrstog masnog tkiva, soli i začina. Među začinima kulena dominira crvena mlevena začinska paprika. Nadev kulena može biti srednje do krupnije usitnjen i napunjen u omotače širokog prečnika. Kulen koji se proizvodi u skladu sa zakonom koji reguliše oblast oznaka geografskog porekla, može biti napunjen samo u prirodne omotače od svinja.

##### 4.1 Uslovi za poseban kvalitet lemeškog kulena

Posebne osobine kvaliteta lemeškog kulena postižu se sprovođenjem svih postupaka u procesu proizvodnje, prikazanih u ovom elaboratu, a naročito:

- (1) ishranom svinja tokom poslednja 2-3 meseca tova isključivo prirodnim hranivima,
- (2) upotrebom mesa tovljenih zrelih svinja mesnatih rasa ženskog pola i muških kastrata, klanične težine od 150 kg i veće,
- (3) preradom kvalitetnog svinjskog mesa koje poseduje crvenu boju, čvrstoelastičnu konzistenciju i svojstvenu aromu,
- (4) upotrebom 2,0–2,2 % kuhinjske soli i 3–4 % crvene mlevene lemeške paprike,
- (5) intenzivnim i dovoljno dugim mešanjem mesa i dodataka,
- (6) punjenjem nadeva u slepo crevo svinja (kata), čvrsto bez ostataka vazduha i
- (7) prirodnim dimljenjem, sušenjem i zrenjem u ukupnom trajanju od 6 meseci.

##### 4.2 Senzorni kvalitet lemeškog kulena

Senzorne osobine *lemeškog kulena* određene su karakterističnim spoljašnjim izgledom, izgledom i sastavom preseka, bojom i održivošću boje preseka, aromom (miris i ukus), konzistencijom i teksturom proizvoda.

Spoljašnji izgled. - *Lemeški kulen* je napunjen u prirodni omotač – slepo creva svinja (*kata*), koje daje proizvodu karakterističan izgled. Lemeški kulen može biti ispleten mrežom od kanapa. Lemeški kulen je umereno dimljeni proizvod; površina kobasice je svetlosmeđe do smeđe boje. Na omotaču kobasice mogu biti prisutne retke kolonije plesni beličaste boje.

Izgled i sastav preseka.- *Lemeški kulen* ima karakterističan izgled i sastav preseka. Na preseku, nadev je sastavljen od ujednačenih i međusobno dobro povezanih komadića usitnjenog mesa crvene boje, granulacije pri usitnjavanju 6–8 mm. U nadevu se retko mogu naći pojedinačni beličasti komadići grubljeg vezivnog tkiva, zaostalog od ručnog čišćenja mesa noževima. Nadev je bez pukotina i šupljina.

Boja preseka i održivost boje.- Boja nadeva na preseku je crvena, postojana i bez većih razlika u tonu i intenzitetu između površinskog i unutrašnjih slojeva nadeva. S obzirom na dugotrajno zrenje proizvoda u prirodnim uslovima, smatra se normalnim postojanje zanjeg sloja nadeva nešto tamnije boje ispod omotača.



Slika 12. Izgled, sastav i boja preseka lemeškog kulena

Aroma.- Miris i ukus svežeg preseka lemeškog kulena su prijatni i specifični za zrelu fermentisanu suhu kobasicu, obilatije začinjenu crvenom mlevenom paprikom. Zavisno od upotrebljene paprike, ukus lemeškog kulena može da bude manje ili više pikantan. Važna karakteristika *lemeškog kulena* je da se osećaj ljutine zrelog proizvoda ne percipira na početku, već dolazi do izražaja pri kraju žvakanja kao naknadni ukus, posle percepcije prijatnog i specifičnog ukusa zrelog proizvoda.

Konzistencija i tekstura.- Konzistencija proizvoda na dodir je čvrsta, ali ne tvrda. Nadev proizvoda je umereno čvrst, blago sočan i lako žvakljiv. Naresci proizvoda prilikom sečenja ostrim nožem na debljinu 3-5 mm se ne raslojavaju.

### 4.3 Fizički i hemijski parametri kvaliteta lemeškog kulena

Na osnovu rezultata ispitivanja, ustanovljene su sledeće vrednosti fizičkih i hemijskih parametara kvaliteta, koje moraju da ispunjavaju gotovi proizvodi *lemeškog kulena*:

- (1) sadržaj proteina mesa najmanje 28,0 %,
- (2) sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše do 10,0 %,
- (3) pH vrednost najmanje 5,3 (srednja vrednost od najmanje pet merenja u centralnim i perifernim delovima preseka kobasice).

### 4.4 Uslovi čuvanja i održivost

Prema pravilniku koji reguliše oblast kvaliteta proizvoda od mesa, fermentisane suve kobasice se čuvaju na odgovarajućoj temperaturi, ali se ne navodi vrednost temperature. Preporučena temperatura za čuvanje lemeškog kulena je od 10 do 15 °C, a relativna vlažnost vazduha do 75 %. *Lemeški kulen* je najbolji za upotrebu u periodu koji nije duži od 9 meseci posle završenog zrenja. Gotov proizvod je dobro održiv, odnosno nije podložan mikrobiološkom kvaru, međutim, ako se čuva duže od preporučenog roka boja počinje da se menja, aroma postaje manje specifična, a konzistencija čvršća.

### 4.5 Bezbednost lemeškog kulena

Bezbednost tradicionalne fermentisane suve kobasice *lemeški kulen* se postiže sprovođenjem svih opisanih postupaka u procesu proizvodnje, a naročito:

- (1) klanjem zdravih i obeleženih svinja u klanici, pod kontrolom veterinarske inspekcije,
- (2) hlađenjem svinjskih polutki u klanici do temperature od 0 do 7 °C,
- (3) higijenskim transportom ohlađenih polutki ili manjih komada mesa do radionica za izradu *lemeškog kulena*,
- (4) izradom *lemeškog kulena* u posebnim, za to namenjenim, radionicama koje ispunjavaju osnovne uslove u pogledu higijene i tehničke opremljenosti,
- (5) dimljenjem *lemeškog kulena* po hladnom postupku dimom sivobeličaste boje, bez vidljivih primesa čađi,
- (6) prirodnim sušenjem u zimu i zrenjem u proleće, pri temperaturi ambijenta.

*Lemeški kulen* ne sme da sadrži patogene bakterije *Listeria monocytogenes* i *Salmonella*-vrste u 25 grama, kako je predviđeno propisom koji reguliše oblast mikrobioloških kriterijuma za bezbednost hrane. Pomenute patogene bakterije, kao ni koagulaza-pozitivne stafiločke, nisu utvrđene ni u jednom uzorku *lemeškog kulena*, koji su proizvedeni u skladu sa navedenim zahtevima, za vreme ispitivanja proizvoda u svim fazama proizvodnje.

## 5. UZROČNA VEZA IZMEĐU POSEBNIH SVOJSTAVA I KVALITETA I OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA

Selo Svetožar Miletić, kao i druga naselja u Bačkoj, Sremu i Banatu, poznata su po proizvodnji svinja i svinjskog mesa, kukuruza, žitarica, začinske paprike i drugih poljoprivrednih kultura. U vreme dok nije bila razvijena industrija mesa, snabdevanje stanovništva mesom zasnivalo se na klanju životinja u domaćinstvima i zanatstvu. U to vreme nisu postojali rashladni uređaji i hladnjače za čuvanje mesa, pa su svinje klane zimi, kada vladaju niske temperature vazduha, koje usporavaju procese kvarenja, a meso je konzervisano na tradicionalne načine, usoljavanjem, sušenjem i toplotnom obradom. Prilikom svinjokolja izrađivale su se domaće suve kobasice, uključujući i suhu kobasicu u slepom crevu, nazvanu *kulen*, zatim suva šunka, suva slanina, kuvane kobasice (švargla, džigernjača, krvavica), topljena mast i čvarci. Ova tradicija zadržala se do danas u Svetožaru Miletiću i svim naseljima u Vojvodini.

Prema podacima iz stručne i naučne literature (Coretti, 1971), tehnologija proizvodnje fermentisanih suvih kobasica bila je dobro poznata u Evropi još u antičko doba. Ona se sve do danas prenosila sa starijih generacija na mlađe i u osnovi je vrlo slična sa savremenim načinima proizvodnje. Za proizvodnju suvih kobasica i drugih tradicionalnih proizvoda od svinjskog mesa koristilo se meso kasnostasnih rasa svinja: mangulica, fajferica, moravka, koje su prispevale za klanje u dobi od jedne do dve godine, kao polno zrele životinje. U to vreme nisu bile poznate druge rase svinja. U današnje vreme svinje za klanje pripadaju belim mesnatim rasama: velki jorkšir, landras i dr. i njihovim melezima, koje ranije stasavaju i dostižu klaničnu težinu od 90 do 110 kg u dobi od 6 do 9 meseci. Međutim, meso ovih još uvek mladih svinja sadrži više vode, ima bleđu boju i mekšu konzistenciju i nije pogodno za izradu kulena i drugih tradicionalnih proizvoda od mesa. Zato mesnate rase svinja moraju da se tove duže od 9 meseci, da bi dostigle polnu zrelost i klaničnu težinu od najmanje 150 kg. Meso dobijeno klanjem zrelih svinja belih mesnatih rasa poseduje neophodna svojstva kvaliteta za izradu lemeškog kulena.

U proizvodnji *lemeškog kulena* poseban značaj imaju ljudski i prirodni i resursi. Ljudski resursi su članovi udruženja „Lemeški kulen“, pretežno izučeni mesari koji danas proizvode *lemeški kulen* na način koji je istovetan onome kako su to radili njihovi preci. Znači da se umeće izrade *lemeškog kulena*, ali i drugih tradicionalnih proizvoda od svinjskog mesa, sačuvalo i prenosilo sa starijih generacija na mlađe. Članovi udruženja u svojim domaćinstvima poseduju opremljene radionice za izradu *lemeškog kulena*, koje imaju prostoriju za rasecanje, obradu, usitnjavanje mesa, pripremanje nadeva i punjenje kobasice, zatim pušnicu (komora za dimljenje) i prostorije za sušenje i zrenje, u kojima se na prirodan način održavaju temperatura i vlažnost vazduha, pogodni za sušenje i zrenje *lemeškog kulena*.

Prirodni resursi za proizvodnju *lemeškog kulena* su zrele svinje koje se tove u selu Svetožar Miletić, lemeška paprika koja se gaji u ataru sela i klimatski uslovi u periodu

kasna jesen–zima–proleće. Klimatski uslovi u tom periodu godine na definisanom geografskom području, detaljnije prikazani u 2. poglavlju elaborata, pogodni su za proizvodnju *lemeškog kulena*. Kao i nekad, tako i danas tov svinja od čijeg mesa se proizvodi *lemeški kulen* zasniva se na prirodnim hranivima koja potiču sa tog geografskog područja: kukuruzu, ječmu, semenu lucerke, soji itd.

Crvena začinska paprika, koja može da bude slatka i ljuta, tradicionalno se gaji u ataru sela Svetozar Miletić i meštani je nazivaju *lemeška paprika*. Svaki proizvođač *lemeškog kulena* gaji crvenu začinsku papriku za svoje potrebe. Za proizvodnju začinske paprike koriste se plodovi sa najmanje pet žilica. Crveni plodovi zrele paprike beru se krajem leta, nižu na vence i suše prvo na vazduhu u domaćinstvima. Posle toga se uklanjaju nekvalitetni plodovi, paprika se pere i odnosi na dodatno sušenje u sušionicu. Pre mlevenja, sa suvih plodova paprike otkida se peteljka, a zatim se oni melju zajedno sa žilicama, semenkama i semenom ložom (*calix*). Svi sastojci mlevene lemeške paprike, kada se ona doda u proizvod, izmeša sa usitnjenim mesom i kuhinjskom solju i tako postane njegov sastavni deo, imaju značajnu ulogu u formiranju posebnih svojstava i kvaliteta *lemeškog kulena*.

Na osnovu svega rečenog može se zaključiti da se primenom tradicionalnog načina proizvodnje *lemeškog kulena* u domaćinstvima sela Svetozar Miletić od kvalitetnog mesa zrelih svinja, soli i crvene mlevene lemeške paprike, koju gaje proizvođači *lemeškog kulena* u ataru sela, u povoljnim klimatskim uslovima koji vladaju u zimu i proleće, dobijaju gotovi proizvodi *lemeškog kulena* sa posebnim svojstvima kvaliteta, koji su dobro održivi i bezbedni za ishranu ljudi.

## **6. DOKAZI DA *LEMEŠKI KULEN* POTIČE SA NAZNAČENOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA (SLEDLJIVOST)**

Svaki proizvođač *lemeškog kulena* dužan je da vodi zapise (evidenciju) koji, uz drugu dokumentaciju, služe kao dokaz da je svaka proizvodna partija ovog tradicionalnog proizvoda izrađena od sirovina i dodataka propisanog kvaliteta i na način kako je to opisano u elaboratu (sledljivost). Tabele za vođenje evidencije sirovine i dodataka i evidencije proizvodnje i kvaliteta proizvoda date su kao prilog elaboratu.

### **6.1 Evidencija sirovine i dodataka**

Evidencija sirovine i dodataka sadrži sledeće podatke:

(1) starost, težina i pol svinje, (2) naziv sirovine i dodataka, (3) naziv proizvođača sirovine i dodataka, (4) datum proizvodnje, (5) otpremnica (broj i datum), (6) prevoznik, (7) količina sirovine, (8) temperatura ohlađenog mesa, (9) kratak opis kvaliteta svežeg mesa (boja, konzistencija, miris), (10) broj uverenja o zdravstvenoj ispravnosti i od koga je izdato, (11) prilozi (uverenje o zdravstvenoj ispravnosti mesa, dokumentacija o grlu, identifikacioni broj sirovine) i (12) utvrđene neusaglašenosti i mere korekcije.

### **6.2 Evidencija proizvodnje i kvaliteta proizvoda**

Evidencija o proizvodnji sadrži sledeće podatke:

(1) broj proizvodne partije i datum početka proizvodnje, (2) količina napunjenih proizvoda u proizvodnoj partiji (u kg), (3) temperatura i relativna vlažnost vazduha tokom sušenja i zrenja, (4) količina gotovih proizvoda (u kg), (5) rezultati ispitivanja senzorskih, fizičko-hemijskih i hemijskih parametara kvaliteta gotovih proizvoda svake proizvodne partije, (7) rezultati bakteriološkog ispitivanja gotovih proizvoda svake proizvodne partije, (8) utvrđene neusaglašenosti i mere korekcije.

## 7. KONTROLA PROIZVODA

Pre stavljanja u promet, bezbednost i kvalitet svake proizvodne partije *lemeškog kulena*, čiji su proizvođači članovi udruženja „Lemeški kulen“, odnosno ovlašćeni proizvođači *lemeškog kulena* moraju da se ispituju u sertifikovanoj instituciji, odnosno akreditovanoj laboratoriji.

Na osnovu rezultata ispitivanja, Komisija za kvalitet udruženja „Lemeški kulen“ razvrstava gotove proizvode svih proizvođača u sledeće tri grupe:

- (1) proizvode koji ispunjavaju propisane zahteve u pogledu bezbednosti i kvaliteta; oni nose naziv *lemeški kulen* i na deklaraciji imaju štampan logo *lemeški kulen*;
- (2) proizvode koji ispunjavaju propisane zahteve u pogledu bezbednosti, a ne ispunjavaju zahteve u pogledu kvaliteta; oni ne nose naziv *lemeški kulen* i na deklaraciji nemaju štampan logo *lemeški kulen*;
- (3) proizvode koji ne ispunjavaju propisane zahteve u pogledu bezbednosti; oni se konfiskuju i neškodljivo poništavaju.

Komisija za kvalitet sačinjava izveštaj o izvršenoj internoj kontroli *lemeškog kulena*.

U prilogu ovog elaborata nalaze se izveštaji o izvršenom ispitivanju uzoraka *lemeškog kulena* iz proizvodne sezone 2012/2013. godina, koji su uzeti od šest članova udruženja „Lemeški kuklen“. Iz priloženih rezultata se vidi da svi ispitivani uzorci *lemeškog kulena* ispunjavaju propisane zahteve u pogledu kvaliteta i bezbednosti.

## 8. NAGRADE, PRIZNANJA I REPUTACIJA

Članovi udruženja „Lemeški kulen“ počeli su 2012. godine da učestvuju sa *lemeškim kulenom* na manifestacijama, na kojima kvalitet proizvoda ocenjuju stručne komisije. Na ocenjivanju kvaliteta mesa i proizvoda od mesa na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu 2012. i 2013. Godine, članovi udruženja „Lemeški kulen“ su osvojili jednu zlatnu i dve srebrne medalje za kvalitet svojih proizvoda. Kopije diploma su prikazane u prilogu elaborata.

Udruženje „Lemeški kulen“ organizuje od 2007. godine tradicionalno krajem juna manifestaciju „Lemeški kulen fest“, na kojoj pored članova udruženja učestvuju i proizvođači kulena iz okoline Sombora i Subotice, zatim Srema, Bačkog Petrovca i drugih mesta i područja gde se izrađuje domaći kulen na tradicionalan način. Na manifestaciji se organizuje takmičenje za šampiona kvaliteta „Lemeškog kulen festa“, a ocenjivanje kvaliteta kulena obavlja stručna komisija koju čine eksperti za kvalitet mesa i proizvoda od mesa sa Univerziteta u Beogradu i Instituta za higijenu i tehnologiju mesa iz Beograda i Instituta za prehrambene tehnologije iz Novog Sada. Šampioni kvaliteta do sada su bili članovi udruženja „Lemeški kulen“.

Članovi udruženja „Lemeški kulen“ učestvuju, takođe, na sličnim manifestacijama koje se organizuju u Sremu (Sremska kulenijada, Erdevik), Bačkom Petrovcu, *Kobasicijadi* u Turiji, *Slaninijadi* u Kačarevu i drugim sličnim manifestacijama.

## 9. OBELEŽAVANJE PROIZVODA

*Lemeški kulen* se obeležava u skladu sa opštim zahtevima koji su propisani podzakonskim aktom koji reguliše oblast deklarisanja, obeležavanja i reklamiranja hrane, kao i podzakonskim aktom koji reguliše oblast kvaliteta usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa, koji dodatno propisuje posebne zahteve u pogledu deklarisanja za tu vrstu hrane. Na deklaraciji proizvoda koji ispunjavaju sve zahteve u pogledu bezbednosti i kvaliteta se, takođe, nalazi logo „Lemeški kulen“.

**WoodenNickelBlack**  
[www.woodnickel.com/forums/brandenickelblack](http://www.woodnickel.com/forums/brandenickelblack)

**Paprika Red**  
CMYK: 12% 100% 100% 18%  
RGB: 197, 21, 19 #D51A1A

**Gold**  
CMYK: 20% 30% 100% 2%  
RGB: 212, 172, 0 #D4AC00

 Tacit DOD Šumbar Poljoprivreda d.o.o.  
IZVAJANJE 000 00-1-411-120  
info@tacit.rs



LOGO „LEMESKI KULEN“ 2011-05-26

Slika 13. Logo „Lemeški kulen“

## 10. KOLIČINA PROIZVODA KOJA SE PROIZVEDE U TOKU JEDNE GODINE

Na osnovu zapisa o sirovinama i tehnološkom postupku proizvodnje i zapisnika Komisije za kvalitet, udruženje „Lemeški kulen“ formira listu o količini proizvedenog lemeškog kulena kod svakog člana udruženja, odnosno ovlašćenih proizvođača *lemeškog kulena*, kao i o ukupnoj količini proizvoda u toku jedne sezone. Ukupna količina proizvedenog *lemeškog kulena* kod članova udruženja u toku poslednje proizvodne sezone bila je oko 3 tone gotovog proizvoda.

Procenjuje se da bi ulaganjem u sirovinsku bazu, odnosno tov svinja, proširenjem kapaciteta radionica za proizvodnju *lemeškog kulena*, kao i povećanjem broja ovlašćenih proizvođača, ukupna količina *lemeškog kulena* srednjoročno mogla da se poveća na 20-30 tona u toku jedne proizvodne sezone, koja traje od kraja jeseni, odnosno početka zime do kraja proleća naredne godine.

## **11. USLOVI ZA STICANJE PRAVA OVLAŠĆENIH KORISNIKA IMENA POREKLA LEMEŠKI KULEN**

### **Čl. 1**

Registrovano ime porekla „lemeški kulen“ mogu da koriste samo lica kojima je priznat status ovlašćenih korisnika imena porekla „lemeški kulen“, i koja su upisana u Registar ovlašćenih korisnika imena porekla u Zavodu za intelektualnu svojinu.

### **Čl. 2**

Lica koja nemaju status ovlašćenih korisnika imena porekla ne smeju da koriste registrovano ime porekla, „lemeški kulen“, njen prevod, transkripciju ili transliteraciju ispisanu bilo kojim tipom slova, u bilo kojoj boji ili izraženu na bilo koji drugi način za obeležavanje proizvoda i ako se imenu porekla dodaju reči „vrsta“, „tip“, „način“, „imitacija“, „po postupku“ i slično, čak ako je navedeno istinito geografsko poreklo.

### **Čl. 3**

Registrovano ime porekla „lemeški kulen“ ne može biti predmet ugovora o prenosu prava, licenci, zalozi, franšizi i slično.

### **Čl. 4**

Ako je registrovano ime porekla „lemeški kulen“ predmet prijavljenog žiga i takav žig ne može se prenositi, ustupati, davati u zalogu i slično.

### **Čl. 5**

Lice koje povredi ime porekla „lemeški kulen“ odgovara po opštim pravilima o naknadi štete. Ako je šteta prouzrokovana namerno, naknada imovinske štete može se zahtevati do trostrukog iznosa stvarne štete i izmakle koristi.

## **12. PRAVA I OBAVEZE OVLAŠĆENIH KORISNIKA IMENA POREKLA *LEMEŠKI KULEN***

### **Čl. 1**

Ovlašćeni korisnici imena porekla „lemeški kulen“ imaju pravo da ime porekla „lemeški kulen“ koriste za obeležavanje proizvoda na koje se ime porekla odnosi.

### **Čl. 2**

Ovlašćeni korisnici imena porekla „Lemeški kulen“ imaju isključivo pravo da svoj proizvod kulen obeležavaju oznakom «kontrolisano ime porekla».

### **Čl. 3**

Ovlašćeni korisnici imena porekla „lemeški kulen“ imaju pravo da ime porekla i «kontrolisano ime porekla» upotrebljavaju na ambalaži, katalogima, prospektima, oglasima, posterima i drugim oblicima ponude, uputstvima, računima, poslovnoj prepisci i drugim oblicima poslovne dokumentacije, kao i u uvozu i izvozu proizvoda obeleženih tim imenom porekla.

### **Čl. 4**

Obaveze ovlašćenog korisnika imena porekla „lemeški kulen“ pored propisanog obeležavanja i pakovanja proizvoda su i zaštita i obezbeđivanje jedinstvenog i konstantnog kvaliteta.

### **Čl. 5**

Dužnosti ovlašćenog korisnika imena porekla „lemeški kulen“ su: proizvodnja kulena na način i od sirovina propisanih Elaboratom o načinu proizvodnje i specifičnim karakteristikama „Lemeški kulen“ i redovna kontrola proizvoda, njegova hemijska, mikrobiološka analiza i analiza organoleptičkih svojstava u ovlašćenoj laboratoriji.

### **Čl. 6**

Status ovlašćenog korisnika imena porekla „lemeški kulen“ traje tri godine od dana upisa priznatog statusa u Registar ovlašćenih korisnika imena porekla u Zavodu za intelektualnu svojinu.

### **Čl. 7**

Status ovlašćenog korisnika imena porekla „lemeški kulen“ može na zahtev ovlašćenog korisnika, uz podnošenje dokaza o obavljanju određene delatnosti odnosno proizvodnji lemeškog kulena na području naselja Svetozar Miletić i dokaza o izvršenoj kontroli kvaliteta od strane akreditovane laboratorije i plaćenju propisane taksi, da bude obnovljen neograničeni broj puta, sve dok traje ime porekla „lemeški kulen“.

### 13. LITERATURA

1. Aguirrezabal, M.M., J. Mateo, M.C. Dominguez, J.M. Zumalacarregui (2000): The effect of paprika, garlic and salt on rancidity in dry sausage. *Meat Science*, 54, 77-81.
2. Anon., 2012. Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa, Sl. glasnik RS, 31/2012.
3. Beljanski, M., 1984. Nemeš Milič, Svetozar Miletić 1752-1984, Prosveta, Sombor, s. 199.
4. Coretti, K., 1971. Rohwurstreifung und Fehlerzeugnisse bei der Rohwurstherstellung, Verlag der Rheinhessische Druckwerkstätte, Alzey.
5. Oberdick, R., 1988. Paprika. *Fleischwirtschaft*, 68 (9), 1086-1096.
6. Vuković, I., O. Bunčić, Lj. Babić, P. Radetić, S. Bunčić, 1988. Ispitivanje važnijih fizičkih, hemijskih i bioloških promena u toku zrenja kulena. *Tehnologija mesa*, 34 (2), 34-39.
7. Vuković, I., Vasilev, D., Saičić, S., O. Bunčić, 2004. Mikroflora i fizičko-hemijski pokazatelji kvaliteta kulena. *Tehnologija mesa*, 45 (3-4), 104-107.
8. Vuković, I. Saičić, S., Vasilev, D., 2011. Contribution to knowledge of major quality parameters of traditional (domestic) kulen, *Tehnologija mesa*, 52 (1), 134-139.
9. Vuković, I., Lj. Petrović, D. Vasilev, S. Saičić, 2011. Mikroflora und Qualität von nach traditionellem Verfahren hergestellten Rohwürsten aus Nordserbien. *Fleischwirtschaft*, 91 (11), 118-122.
10. Vuković, I., 2012. Osnove tehnologije mesa, 4. izdanje, VKS–NaučnaKMD. s. 294.
11. Vuković, I., D. Vasilev, S. Saičić, S. Ivanković, 2012a. Ispitivanje važnijih promena u toku zrenja tradicionalne fermentisane kobasice *lemeški kulen*. *Tehnologija mesa*, 53 (2), 140-147.
12. Vuković, I., D. Vasilev, Snežana Saičić, S. Ivanković, 2012b. Mikroflora i kvalitet tradicionalne fermentisane kobasice *lemeški kulen*, 3. Simpozijum o bezbednosti i kvalitetu namirnica animalnog porekla, Fakultet veterinarske medicine Univerziteta u Beogradu, Beograd, 22-23. novembar 2012. Zbornik radova, 55-63.

## PRILOZI

# EVIDENCIJA SIROVINE/DODATAKA

|                           |                                            |                             |
|---------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
| Ime i prezime proizvođača | Izveštaj o kontroli sirovine<br>na prijemu | Datum: _____<br>Broj: _____ |
|---------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Starost, pol i težina svinje<br>(kg) |  |
| Naziv sirovine/dodatka               |  |
| Proizvođač                           |  |
| Datum proizvodnje                    |  |
| Otpremnica (broj i datum)            |  |
| Prevoznik                            |  |
| Količina                             |  |

|                                          |
|------------------------------------------|
| Prilozi:                                 |
| Broj uverenja o zdravstvenoj ispravnosti |
| Dokumentacija o grlu                     |
| Identifikacioni broj sirovine            |

| Karakteristike koje se kontrolišu   | Utvrđena vrednost |
|-------------------------------------|-------------------|
| Organoleptička svojstva mesa        |                   |
| Boja mesa                           |                   |
| Konzistencija mesa                  |                   |
| Miris mesa                          |                   |
| Temperatura mesa                    |                   |
| Temperatura u prevoznom sredstvu    |                   |
| Uverenje o zdravstvenoj ispravnosti |                   |

|                                            |
|--------------------------------------------|
| Utvrđene neusaglašenosti i mere korekcije: |
|                                            |
|                                            |

Datum:

Potpis:

\_\_\_\_\_

### EVIDENCIJA PROIZVODNJE

| Datum | Postupak | Zadati parametri | Realizovani parametri | Napomena |
|-------|----------|------------------|-----------------------|----------|
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |
|       |          |                  |                       |          |

### EVIDENCIJA KVALITETA PROIZVODA

| Datum | Kvalitet proizvoda | Količina gotovog proizvoda u kg | Napomena |
|-------|--------------------|---------------------------------|----------|
|       |                    |                                 |          |
|       |                    |                                 |          |
|       |                    |                                 |          |
|       |                    |                                 |          |
|       |                    |                                 |          |
|       |                    |                                 |          |
|       |                    |                                 |          |
|       |                    |                                 |          |

Sproveo: \_\_\_\_\_

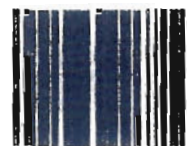
|                                |  |              |
|--------------------------------|--|--------------|
| Evidencija prodaje i pakovanja |  | Datum: _____ |
|--------------------------------|--|--------------|

| Datum | Identifikacioni broj gotovog proizvoda | Količina u kg | Prodajno mesto / kupac |
|-------|----------------------------------------|---------------|------------------------|
|       |                                        |               |                        |
|       |                                        |               |                        |
|       |                                        |               |                        |

Izvršilac: \_\_\_\_\_



Републичка Агенција  
Агенција за привредне регистре



5000033996702

Регистар удружења

Број БУ 6655/2010

Дана 13.07.2010. године  
Београд

Агенција за привредне регистре, Регистратор који води Регистар удружења, на основу чланова 26. и 32. Закона о удружењима (Службени гласник РС бр. 51/09), поступајући по пријави за упис удружења у Регистар удружења, која је поднета од стране Удружење "Лемешки кулен", преко:

Име и презиме: Стипан Иванковић

доноси:

## РЕШЕЊЕ

**УПИСУЈЕ СЕ у Регистар удружења удружење са следећим подацима:**

**Облик организовања:** Удружење

**Назив:** Удружење "Лемешки кулен"

**Назив на језику националне мањине:**

- Пун назив (мађарски језик): "LEMESI KULEN" Egyesülete

**Назив у преводу на страни језик:**

- Пун назив (енглески језик): Association "LEMESKI LULEN"

**Седиште и адреса:** Доситеја Обрадовића 30, Светозар Милетић, Сомбор, Србија  
**Број и назив поште:** 25211 Светозар Милетић

**Матични број:** 28018819

**ПИБ:** 106703359

**Датум оснивања:** 12.11.2009

**Датум доношења Статута:** 12.11.2009

**Делатност удружења:** 91330 - Делатност осталих организација на бази учлањења, на другом месту непоменутих

**Подаци о заступнику:**

Име и презиме: Стипан Иванковић

ЈМБГ: 1103965810061

Адреса: Владимира Назора 11, Светозар Милетић, Сомбор, Србија

**Предвиђено време на које се удружење оснива:** Неограничено

**Област остваривања циљева:**

Туристичка промоција и одрживи привредни развој.

**Образложење**

Подносилац пријаве број БУ 6655/2010, поднео је дана 25.06.2010. године, усаглашену пријаву за упис удружења

**Удружење "Лемешки кулен"**

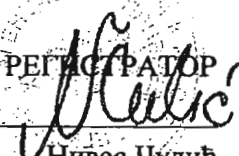
у Регистар удружења, и документацију заведену у потврди о примљеној пријави број БУ 6655/2010.

Како су испуњени услови прописани одредбом члана 29. Закона о удружењима („Сл.гласник РС“ бр.51/09) и члана 9. Правилника о садржини, начину уписа и вођења Регистра удружења („Сл.гласник РС“ број 80/09), Регистратор је одлучио као у диспозитиву.

Висина уплаћене накнаде у износу од 4.000,00 динара одређена је у складу са Уредбом о висини накнаде за упис удружења у Регистар и друге услуге које пружа Агенција за привредне регистре у поступку вођења Регистра удружења („Службени гласник РС“, бр.86 /09).

**Поука о правном средству:**

Против овог решења може се изјавити жалба министру надлежном за послове државне управе и локалне самоуправе, у року од 15 дана од дана пријема решења, а преко Агенције за привредне регистре.

РЕГИСТРАТОР  
  
Нивес Чулић

РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
РЕПУБЛИКА ПЕРОТЕК ЗАВОЈ  
Служба за катастар непокретности ..... **СМЕБОР**  
Број 01-953-2/2014-219  
Датум: 12.05.2014.....  
.....**СМЕБОР**.....

Катастарска општина **СВЕТОЗАР** **Н**  
Број листа непокретности .....

## КОПИЈА ПЛАНА

Размер 1:210000

Катастарска парцела број .....

Копија плана је верна радном оригиналу катастарског плана.

Копирао **Звонко Милошевић**  
у **СМЕБОРУ** 12.05.2014 год. #12

Директор  
**СМЕБОР**

KO SOMBOR-2

Milenko Beljanski

NEMEŠ MILITIĆ,  
SVETOZAR MILETIĆ  
(1752 --- 1984.)

Sombor, 1984. godine

( ) bršku radnih ljudi Osnovne organizacije udruženog rada »Svetozar Miletić« u Svetozaru Miletiću, »Zadugara« u Svetozaru Miletiću, i Mesne zajednice u Svetozaru Miletiću, ova knjiga štampana je u 1.700 primeraka. Za njeno objavljivanje od značaja su bili i novčani prilozi radnih kolektiva u Somboru i Skupštine opštine.

Autor Milenko Beljanski odgovara i kao izdavač

Rukopis su čitali:

Josip I. Ivanković  
Lajoš Horvat  
Katalin Mačuš  
Terezija Knezi

Urednik:

Aleksandar Kaić

Oprema:

Krešimir Banaković

Tekst mašinski složili:

Štipan Lukić, Ladislav Kemer, Karlo Mutak, Bela Ferner,  
Josip Pešalić

Motor:

Krešimir Banaković

Štampanija »Prosveta« Sombor, Trg Koste Trifkovića broj 8

## REČ AUTORA

Predstavljam Nemeš Miletić od početka njegovog osnivanja 1752. godine, preko naseljenih plemićkih porodica i naroda, do naših dana, Svetozara Miletića. Pokušao sam da objasnim poreklo naziva sela, ali to još nije privedeno kraju. Otkud u nazivu prvi deo, NEMEŠ, to je poznato, ali MILIĆ nije utvrđeno. O tome pišem mnogo, na početku knjige, govoreći o najstarijim podacima Nemeš Miletića.

Plemićke porodice su naseljene u velikom broju, predstavljene su prezimenima i imenima domaćina i odakle su potekli. Društveni život pre dvesto i više godina svodio se ne samo na arendaško zakupljivanje državne zemlje, nego se mnogo pažnje posvećivalo verskom i školskom životu, što je primetno i na stranicama knjige.

Pratim razvitak sela, oslanjan se na vrlo mnogo vrednih i »sitnih« podataka, što otkriva kakav je život bio i kako se vremenom plemstvo socijalno raslojavalo. Društveni razvitak je mnogo šta promenio u životu, što nije mimoišlo ni želje Nemeš Miletića, odnosno Svetozara Miletića, kako je mesto službeno nazvano 1925. godine.

Nisam propustao tako značajne događaje čiji smo ne samo svedoci, nego i učesnici u revolucionarnim zbivanjima i promenama. Mislim na dane drugog svetskog rata i decenije stvaralaštva posle njega. U Narodnooslobodilačku vojsku je stupilo vrlo mnogo boraca iz Miletića, više ih je dalo i živoće u borbi protiv fašizma i za slobodu, što nikako nisam želeo da zaptavim i prepustim zaboravu.

Kako se živelo, šta se uradilo u Svetozaru Miletiću, dokle se stiglo, na takva i druga pitanja odgovoriće ova knjiga. Prosto je neverovatno da su radnici, zemljoradnici, službenici, intelektualci i drugi za 25 godina izgradili 420 novih prizemnih i spratnih kuća, da zemljoradnici svojih 2.300 hektara obrađuju sa 230 traktora, da oni i trudbenici Osnovne organizacije udruženog rada »Svetozar Miletić« postiže izvanredno visoke prinose svih poljoprivrednih kultura, i u stočarstvu, da

lom prevozio od železničke stanice, i nazad. Kupatilo je namenjeno reumatičnim bolesnicima, imalo je 16 kade i »blato«. Četrdeset godina je vodio ugostiteljsku radnju, i igrao fudbal. Zakupljivao je biličku »Bolu baru« i izlovljavao ribu. Prodavao je u selu i Somboru. Odlazio je u lov sa Grgom Kaćem, Franjom Žuljevićem, učiteljem, sa dr Pal Odrijem, Ištvanom Medić, starijim (lovočuvar). Sa drugima je Gabor Janković organizovao konjičke trke, na hipodromu kod kupatila, gde se 1927. takmičilo osam gila. Bioskopska zgrada je oćuvana i 1984. u njenoj sali su povremeno održavani svatovi. To je bila kuća Žige Šila: ulični deo je izgradio Gabor Janković (bioskop-sku salu).

— Škola je 1898. proširena sa jednim odeljenjem. Dece ima mnogo, i da učionica ne bi bila u opštinskoj kući, odlučeno je da se proširi škola.... Beležnik Josip Kaić predložio je u ime radnika i siromašnijih gazda da se osnuje narodna knjižnica. Opština nije prihvatila molbu. »Protiv« su glasala dva odbornika više.... Godišnja plata opštinskog dobošara je 150 forinti; on je i učitelj, pozivar i kurir.... Zavodi se opštinski kuluk za sve, bilo da se na određeni posao izlazi pešice ili sa zapregom.... Ruši se šupa pored stare opštinske kuće i od njenih cigala se opravljala sadašnja.... Voda za piće je loša, malo je javnih bunara.... Još traje spor zbog oduzete zemlje prilikom gradnje železničke pruge 1869. godine.... Umro je učitelj Anutn Vidaković (1898).... Umro je Antal Pal, učesnik u mađarskoj revoluciji 1848/1849. godine, više puta je biran za podžupana.... Opština plaća dve babice, a treća radi privatno.... Za »Nagy kocsmu« je Opština na ime arende u 1899. dobila 555 forinti, pa je povećana na 773 zato što je zakupitelj »Velike krčme« točio piće i na kupalištu, gde je imao dobre prilode.

— Nemeš Militić je 1900. godine sa 3.452 katolika, 12 pravoslavnih, 2 evangelika i 45 Jevreja. Maternji mađarski jezik je 2.115 žitelja, bunjevački 1.478, srpski 61, nemački 146.... Đaka je 324 i može se reći da dobro pohađaju nastavu. To, pak, ne važi i za starije učenike, kojih je malo u produžnoj školi.

— Nagy magyar utca i Nagy bunjevac utca su ne samo od urbanističkog značaja po selo, nego su njima Militićani izdijeljeni na mađarski i bunjevački kraj. Malo se koji momak usurdivao da zađe u »tudi« sokak. Bežao je, bez obzira da li mu je baš u tome soku stanovala devojka.... Siromašni svet je de kukuruzni hleb, od kukuruznog brašna su čorbe i gomboci. Sirotinjska deca su leti na dudovima. Spopadnu komad hleba i ručaju bele ili crne dudove.... Kulen je narodno jelo, nađev

od svinjskog mesa, začinjjen sa mnogo paprike. Obično je kuhen i ljut. Gužnjak je od iste vrste mlevenog mesa, samo je nađev u drugoj vrsti creva.... Krave na jaroš svako jutro izganja čorđaš Zako Savić. Obavezno je s njim na istom poslu i suprug. Krdo je na pašnjak više Jezera išlo ulicom i krajem zvanim KUKORICA VAROŠ.... U selu je 784 kuće.

— Školska zgrada je pokrivena šindrom (Uske, tanke i duže dašice). Učionice su 1900. zagrevane slamom. Peć se ložila »iz gonka«.... Predsednik Opštine je Ivan Vidaković, beležnik Josip Kaić, podpredsednik je Đula Horvat.... Predlog da budu otvorene još dve privatne kafane, nema ih dosta.... Da se za opasivanje kobila kupi ždrebac.... Vojnicima će se ubuduće kuvati na jednom mestu, kako raspoređeni u selu ne bi morali ići od kuće do kuće i tako biti izdržavani. Postaviće im se opštinska kuvarica.... Niko neće da se primi dužnosti zabavilje, zbog niske godišnje plate od 600 forinti.... Lajoš Kanjo će se starati o nezaposlenim radnicima: ali će ga na ovoj dužnosti odmeniti Đerđ Vajs, budući beležnik.

— Županija se nije saglasila sa Opštinom da se počne graditi nova škola, za koju bi trebalo 65.800 forinti. Kako je segedinski inženjer Mihalj Jenel već izradio plan, obeštećen je honorarom od 620 forinti.... Uzima se u opštinsku službu dimnjicar. Radio je privatno. Narod neće uredno da ga isplaćuje.... Novac je postala kruna, dve krune su menjane za jednu forintu.

— Subotički Bunjevac Luka Čilić je od somborskog veleposednika Jaše Laloševića kupio 24 jutra zemlje, odmah na početku »Mađar uta«, i tu je oko 1900. podigao salaš; otvorilo je čardu, gde su »točili« Miša Vranić i supruka Persa. Belo vino su donosili iz Baranje, a crno su pravili. Miletićanima se više dopadalo crno. Salaš je posle prvog svetskog rata kupio dr Pal Odri, postao je poznat kao »doktor szálás«. Srušen je posle drugog svetskog rata i na njegovom okupu i u njegovoj blizini kolektiv Osnovne organizacije udruženog rada poljoprivredno-proizvodnje »Svetozar Miletić« podiže privredne objekte za stočarstvo.

— Katolički vernici masovno odlaze na crkveno prštenje u Marija Gyüd. Puovalo se pešice i u kolima zakrivnim anjevima. Nošeni su crkveni barjaci, pevalo se i molilo. Prvog dana je trebalo stići od Nemeš Militića do Batine, subradan ustaviti do mesta hodočašća (Kod banje Harkanji). Posle bogoslužjenja vraćalo se kući istim pravcem. Obično se na putu provelo četiri do pet dana.

## IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 8539

### OPŠTI PODACI

Podnosilac zahteva: **Stipan Ivanković**  
UDRUŽENJE LEMEŠKI KULEN, SVETOZAR MILETIĆ, Dositeja Obradovića 30  
Broj zahteva:  
Datum zahteva: 22.06.2013.  
Datum prijema zahteva u Institut: 22.06.2013.  
Datum završetka ispitivanja: 27.06.2013.  
Vlasnik: UDRUŽENJE LEMEŠKI KULEN, SVETOZAR MILETIĆ, Dositeja Obradovića 30

### Uzorak broj: 8539/01 - LEMEŠKI KULEN - VIDA KOVIĆ DAMIR

Datum prijema uzorka: 22.06.2013.  
Napomena: Vidaković Damir, Svetozar Miletić, ul. Vladimira Nazora 30  
Zahtevana ispitivanja: **Sadržaj proteina mesa, Sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa, pH vrednost, Senzorna ocena, Kvalitet Salmonella vrste Listeria monocytogenes**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### PODACI O UZORKU

Uzorak: "LEMEŠKI KULEN" - fermentisana suva kobasica; Proizvođač: VIDA KOVIĆ DAMIR, Svetozar Miletić.

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Nadev kulena je napunjen u prirodni omotač - slepo crevo svinja, koji je po površini suv, bez oštećenja, svojstvenog izgleda, boje i mirisa. Na presecima, nadev kulena je sastavljen od komadića usitnjenog mesa crvene boje, ujednačene debljine, međusobno dobro povezanih, sa dodatkom crvene mlevene začinske paprike. Kulen je svojstvene konzistencije i lako se žvače. Ukus je blago pikantan, svojstven za vrstu kobasice i upotrebljene sastojke.

#### HEMIJSKA ISPITIVANJA

|                                    | Šifra metode       | Jed. mere | Propisana vrednost | Rezultat |
|------------------------------------|--------------------|-----------|--------------------|----------|
| Sadržaj proteina mesa              | 02H.01.012         | %         | min. 22.00         | 33.13    |
| pH vrednost                        | SRPS ISO 2917:2004 | /         | min. 5.30          | 5.95     |
| Sadržaj kolagena u proteinima mesa | SRPS ISO 3496:2002 | %         | max. 15.00         | 6.04     |

## IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 8539

### MIKROBIOLOŠKA ISPITIVANJA

| R.B. | Ispitivanje      | Interna šifra<br>metode ispitivanja | Plan uzorkov. |   | Limiti             |   | Rezultati (R)     |
|------|------------------|-------------------------------------|---------------|---|--------------------|---|-------------------|
|      |                  |                                     | n             | c | m                  | M |                   |
| 1    | L. monocytogenes | SRPS ISO 11290-1                    | 1             | 0 | ne sme biti u 25 g |   | R3: nije utvrđeno |
| 2    | Salmonella spp.  | SRPS ISO 6579                       | 1             | - |                    |   | R3: nije utvrđeno |

#### LEGENDA:

- n - broj jedinica koje čine uzorak
- c - broj jedinica uzorka koje daju vrednosti između m i M
- m - donji limit
- M - gornji limit
- Ø - nije otkriveno
- cfu/g - broj kolonija po gramu

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

SPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava, nevedenih u "Elaboratu o zaštiti imena porekla tradicionalne fermentisane suve kobasice LEMEŠKI KULEN".

SPUNJAVA, u pogledu ispitivanih hemijskih parametara, uslove propisane čl. 49. stav 4 Pravilnika o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa (Sl. glasnik RS br. 31/2012).

SPUNJAVA uslove propisane u tački 1.1. "Pravilnika o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa" (Sl. glasnik RS, broj 72/10).

### Uzorak broj: 8539/02 - LEMEŠKI KULEN - VUJEVIĆ ARPAD

Datum prijema uzorka: 22.06.2013.

Opomena: Vujević Arpad, Svetozar Miletić, ul., Oktobarske revolucije 36

Nahtevana ispitivanja: Sadržaj proteina mesa, Sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa, pH vrednost, Senzorna ocena, Kvalitet  
Listeria monocytogenes  
Salmonella vrste

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### PODACI O UZORKU

Uzorak: "LEMEŠKI KULEN" - fermentisana suva kobasica; Proizvođač: VUJEVIĆ ARPAD, Svetozar Miletić.

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Uzdev kulena je napunjen u prirodni omotač - slepo crevo svinja, koji je po površini suv, bez oštećenja, svojstvenog leđa, boje i mirisa. Na preseccima, uzdev kulena je sastavljen od komadića usitnjenog mesa crvene boje, ujednačene debljine, međusobno dobro povezanih, sa dodatkom crvene mlevene začinske paprike. Kulen je svojstvene konzistencije i lako se žvače. Ukus je umereno pikantan, svojstven za vrstu kobasice i upotrebljene sastojke.

| HEMIJSKA ISPITIVANJA               | Šifra metode       | Jed. mere | Propisana vrednost | Rezultat |
|------------------------------------|--------------------|-----------|--------------------|----------|
| Sadržaj proteina mesa              | 02H.01.012         | %         | min. 22.00         | 31.73    |
| pH vrednost                        | SRPS ISO 2917:2004 | /         | min. 5.30          | 5.49     |
| Sadržaj kolagena u proteinima mesa | SRPS ISO 3496:2002 | %         | max. 15.00         | 5.22     |

## MIKROBIOLOŠKA ISPITIVANJA

| R.B. | Ispitivanje             | Interna šifra metode ispitivanja | Plan uzorkov. |   | Limiti             |   | Rezultati (R)     |
|------|-------------------------|----------------------------------|---------------|---|--------------------|---|-------------------|
|      |                         |                                  | n             | c | m                  | M |                   |
| 1    | <i>L. monocytogenes</i> | SRPS ISO 11290-1                 | 1             | 0 | ne sme biti u 25 g |   | R3: nije utvrđeno |
| 2    | <i>Salmonella</i> spp.  | SRPS ISO 6579                    | 1             | - |                    |   | R3: nije utvrđeno |

### LEGENDA:

- n - broj jedinica koje čine uzorak
- c - broj jedinica uzorka koje daju vrednosti između m i M
- m - donji limit
- M - gornji limit
- Ø - nije otkriveno
- cfu/g - broj kolonija po gramu

## NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

SPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava, nevedenih u "Elaboratu o zaštiti imena porekla tradicionalne-fermentisane suve kobasice LEMEŠKI KULEN".

SPUNJAVA uslove propisane u tački 1.1. "Pravilnika o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa" (Sl. glasnik RS, broj 72/10).

SPUNJAVA, u pogledu ispitivanih hemijskih parametara, uslove propisane čl. 49. stav 4 Pravilnika o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa (Sl. glasnik RS br. 31/2012).

## Uzorak broj: 8539/03 - LEMEŠKI KULEN - KOVAČIĆ KRISTIJAN

Datum prijema uzorka: 22.06.2013.

Ime i prezime: Kovačić Kristijan, Svetozar Miletić, ul. Ivana Meštrovića 69

Nahtevana ispitivanja: **Sadržaj proteina mesa, Sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa, pH vrednost, Senzorna ocena, Kvalitet *Salmonella* vrste *Listeria monocytogenes***

## REZULTATI ISPITIVANJA

### PODACI O UZORKU

Uzorak: "LEMEŠKI KULEN" - fermentisana suva kobasica; Proizvođač: KOVAČIĆ KRISTIJAN, Svetozar Miletić.

### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Nadev kulena je napunjen u prirodni omotač - slepo crevo svinja, koji je po površini suv, bez oštećenja, svojstvenog mirisa, boje i mirisa. Na preseccima, nadev kulena je sastavljen od komadića usitnjenog mesa crvene boje, ujednačene veličine, međusobno dobro povezanih, sa dodatkom crvene mlevene začinske paprike. Kulen je svojstvene konzistencije i lako se žvače. Ukus je svojstven za vrstu kobasice i upotrebljene sastojke.

| HEMIJSKA ISPITIVANJA               | Šifra metode       | Jed. mere | Propisana vrednost | Rezultat |
|------------------------------------|--------------------|-----------|--------------------|----------|
| Sadržaj proteina mesa              | 02H.01.012         | %         | min. 22.00         | 30.95    |
| pH vrednost                        | SRPS ISO 2917:2004 | /         | min. 5.30          | 6.12     |
| Sadržaj kolagena u proteinima mesa | SRPS ISO 3496:2002 | %         | max. 15.00         | 6.14     |

## IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 8539

### MIKROBIOLOŠKA ISPITIVANJA

| R.B. | Ispitivanje             | Interna šifra metode ispitivanja | Plan uzorkov. |   | Limiti             |   | Rezultati (R)     |
|------|-------------------------|----------------------------------|---------------|---|--------------------|---|-------------------|
|      |                         |                                  | n             | c | m                  | M |                   |
| 1    | <i>L. monocytogenes</i> | SRPS ISO 11290-1                 | 1             | 0 | ne sme biti u 25 g |   | R3: nije utvrđeno |
| 2    | <i>Salmonella</i> spp.  | SRPS ISO 6579                    | 1             | - |                    |   | R3: nije utvrđeno |

#### LEGENDA:

- n - broj jedinica koje čine uzorak
- c - broj jedinica uzorka koje daju vrednosti između m i M
- m - donji limit
- M - gornji limit
- Ø - nije otkriveno
- cfu/g - broj kolonija po gramu

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

SI-PUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava, nevedenih u "Elaboratu o zaštiti imena porekla tradicionalne fermentisane suve kobasice LEMEŠKI KULEN".

SI-PUNJAVA, u pogledu ispitivanih hemijskih parametara, uslove propisane čl. 49. stav 4 Pravilnika o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa (Sl. glasnik RS br. 31/2012).

SI-PUNJAVA uslove propisane u tački 1.1. "Pravilnika o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa" (Sl. glasnik RS, broj 72/10).

### Uzorak broj: 8539/04 - LEMEŠKI KULEN - KNEZI TEREZA

Datum prijema uzorka: 22.06.2013.

Opomena: Kinezi Tereza, Svetozar Miletić, ul. Vojvođanska 20 A

Zahtevana ispitivanja: **Sadržaj proteina mesa, Sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa, pH vrednost, Senzorna ocena, Kvalitet Salmonella vrste Listeria monocytogenes**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### PODACI O UZORKU

Uzorak: "LEMEŠKI KULEN" - fermentisana suva kobasica; Proizvođač: KNEZI TEREZA, Svetozar Miletić.

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Nadev kulena je napunjen u prirodni omotač - slepo crevo svinja, koji je po površini suv, bez oštećenja, svojstvenog izgleda, boje i mirisa. Na preseccima, nadev kulena je sastavljen od komadića usitnjenog mesa crvene boje, ujednačene debljine, međusobno dobro povezanih, sa dodatkom crvene mlevene začinske paprike. Kulen je svojstvene konzistencije i lako se žvače. Ukus je svojstven za vrstu kobasice i upotrebljene sastojke.

| HEMIJSKA ISPITIVANJA               | Šifra metode       | Jed. mere | Propisana vrednost | Rezultat |
|------------------------------------|--------------------|-----------|--------------------|----------|
| Sadržaj proteina mesa              | 02H.01.012         | %         | min. 22.00         | 30.80    |
| pH vrednost                        | SRPS ISO 2917:2004 | /         | min. 5.30          | 6.07     |
| Sadržaj kolagena u proteinima mesa | SRPS ISO 3496:2002 | %         | max. 15.00         | 7.26     |

## ROBIOLOŠKA ISPITIVANJA

| Ispitivanje             | Interna šifra metode ispitivanja | Plan uzorkov. |   | Limiti             |   | Rezultati (R)     |
|-------------------------|----------------------------------|---------------|---|--------------------|---|-------------------|
|                         |                                  | n             | c | m                  | M |                   |
| <i>L. monocytogenes</i> | SRPS ISO 11290-1                 | 1             | 0 | ne sme biti u 25 g |   | R3: nije utvrđeno |
| <i>Salmonella</i> spp.  | SRPS ISO 6579                    | 1             | - |                    |   | R3: nije utvrđeno |

### LEGENDA:

- n - broj jedinica koje čine uzorak
- c - broj jedinica uzorka koje daju vrednosti između m i M
- m - donji limit
- M - gornji limit
- Ø - nije otkriveno
- cfu/g - broj kolonija po gramu

## AZ

osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

JNJAVA uslove propisane u tački 1.1. "Pravilnika o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa" (Sl. glasnik RS, broj 72/10).

JNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava, nevedenih u "Elaboratu o zaštiti imena porekla tradicionalne fermentisane suve kobasice LEMEŠKI KULEN".

JNJAVA, u pogledu ispitivanih hemijskih parametara, uslove propisane čl. 49. stav 4 Pravilnika o kvalitetu pripremljenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa (Sl. glasnik RS br. 31/2012).

## Uzorak broj: 8539/05 - LEMEŠKI KULEN - ILEŠ VUJEVIĆ ANA

Datum prijema uzorka: 22.06.2013.

Ime i prezime poslodavca: Iliš Vujević Ana, Svetozar Miletić, ul. Dostieja Obradovića 43

Ime i prezime ispitivača: Sadržaj proteina mesa, Sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa, pH vrednost, Senzorna ocena, Kvalitet  
Salmonella vrste  
Listeria monocytogenes

## REZULTATI ISPITIVANJA

### OPŠTI PODACI O UZORKU

Uzorak: "LEMEŠKI KULEN" - fermentisana suva kobasica; Proizvođač: ILEŠ VUJEVIĆ ANA, Svetozar Miletić..

### ROBIOLOŠKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Uzorak kulena je napunjen u prirodni omotač - slepo crevo svinja, koji je po površini suv, bez oštećenja, svojstvenog mirisa, boje i mirisa. Na preseccima, nadev kulena je sastavljen od komadića usitnjenog mesa crvene boje, ujednačene debljine, međusobno dobro povezanih, sa dodatkom crvene mlevene začinske paprike. Kulen je svojstvene stencije i lako se žvače. Ukus je blago pikantan, svojstven za vrstu kobasice i upotrebljene sastojke.

| ROBIOLOŠKA ISPITIVANJA     | Šifra metode       | Jed. mere | Propisana vrednost | Rezultat |
|----------------------------|--------------------|-----------|--------------------|----------|
| proteina mesa              | 02H.01.012         | %         | min. 22.00         | 37.79    |
| histamin                   | SRPS ISO 2917:2004 | /         | min.5.30           | 5.65     |
| kolagena u proteinima mesa | SRPS ISO 3496:2002 | %         | max.15.00          | 6.11     |

## IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 8539

### MIKROBIOLOŠKA ISPITIVANJA

| R.B. | Ispitivanje             | Interna šifra metode ispitivanja | Plan uzorkov. |   | Limiti             |   | Rezultati (R)     |
|------|-------------------------|----------------------------------|---------------|---|--------------------|---|-------------------|
|      |                         |                                  | n             | c | m                  | M |                   |
| 1    | <i>L. monocytogenes</i> | SRPS ISO 11290-1                 | 1             | 0 | ne sme biti u 25 g |   | R3: nije utvrđeno |
| 2    | <i>Salmonella</i> spp.  | SRPS ISO 6579                    | 1             | - |                    |   | R3: nije utvrđeno |

#### LEGENDA:

- n - broj jedinica koje čine uzorak
- c - broj jedinica uzorka koje daju vrednosti između m i M
- m - donji limit
- M - gornji limit
- Ø - nije otkriveno
- cfu/g - broj kolonija po gramu

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

SPUNJAVA, u pogledu ispitivanih hemijskih parametara, uslove propisane čl. 49. stav 4 Pravilnika o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa (Sl. glasnik RS br. 31/2012).

SPUNJAVA uslove propisane u tački 1.1. "Pravilnika o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa" (Sl. glasnik RS, broj 72/10).

SPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava, nevedenih u "Elaboratu o zaštiti imena porekla tradicionalne fermentisane suve kobasice LEMEŠKI KULEN".

### Uzorak broj: 8539/06 - LEMEŠKI KULEN - SEVALD IŠTVAN

Datum prijema uzorka: 22.06.2013.

Zapomena: Sevald Ištvan, Svetozar Miletić, ul. Lenjinova 36

Zahtevana ispitivanja: **Sadržaj proteina mesa, Sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa, pH vrednost, Senzorna ocena, Kvalitet *Listeria monocytogenes* *Salmonella* vrste**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### PODACI O UZORKU

Uzorak: "LEMEŠKI KULEN" - fermentisana suva kobasica; Proizvođač: SEVALD IŠTVAN, Svetozar Miletić.

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Nadev kulena je napunjen u prirodni omotač - slepo crevo svinja, koji je po površini suv, bez oštećenja, svojstvenog izgleda, boje i mirisa. Na presecima, nadev kulena je sastavljen od komadića usitnjenog mesa crvene boje, ujednačene debljine, međusobno dobro povezanih, sa dodatkom crvene mlevene začinske paprike. Kulen je svojstvene konzistencije i lako se žvače. Ukus je umereno pikantan, svojstven za vrstu kobasice i upotrebljene sastojke.

#### HEMIJSKA ISPITIVANJA

|                                    | Šifra metode       | Jed. mere | Propisana vrednost | Rezultat |
|------------------------------------|--------------------|-----------|--------------------|----------|
| Sadržaj proteina mesa              | 02H.01.012         | %         | min. 22.00         | 28.32    |
| pH vrednost                        | SRPS ISO 2917:2004 | /         | min. 5.30          | 5.42     |
| Sadržaj kolagena u proteinima mesa | SRPS ISO 3496:2002 | %         | max. 15.00         | 6.65     |

## MIKROBIOLOŠKA ISPITIVANJA

| R.B. | Ispitivanje             | Interna šifra metode ispitivanja | Plan uzorkov. |   | Limiti             |   | Rezultati (R)     |
|------|-------------------------|----------------------------------|---------------|---|--------------------|---|-------------------|
|      |                         |                                  | n             | c | m                  | M |                   |
| 1    | <i>L. monocytogenes</i> | SRPS ISO 11290-1                 | 1             | 0 | ne sme biti u 25 g |   | R3: nije utvrđeno |
| 2    | <i>Salmonella</i> spp.  | SRPS ISO 6579                    | 1             | - |                    |   | R3: nije utvrđeno |

### LEGENDA:

- n - broj jedinica koje čine uzorak
- c - broj jedinica uzorka koje daju vrednosti između m i M
- m - donji limit
- M - gornji limit
- Ø - nije otkriveno
- cfu/g - broj kolonija po gramu

## NAZNAČENJE

Iz osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

SPUNJAVA uslove propisane u tački 1.1. "Pravilnika o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa" (Sl. glasnik RS, broj 72/10).

SPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava, nevedenih u "Elaboratu o zaštiti imena porekla tradicionalne fermentisane suve kobasice LEMEŠKI KULEN".

SPUNJAVA, u pogledu ispitivanih hemijskih parametara, uslove propisane čl. 49. stav 4 Pravilnika o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa (Sl. glasnik RS br. 31/2012).

Rukovodilac

Odeljenja za senzorska i fizička ispitivanja sa parazitologijom

*Dragica Karan*  
(Mr Dragica Karan)

Rukovodilac

Odeljenja za mikrobiološka i imunoenzimiska ispitivanja

*Branka Borović*

(Dr Branka Borović, specijalista mikrobiologije)

za Rukovodioca

Odeljenja za hemijska ispitivanja

*Daniijela Vranić*

(Dr Daniijela Vranić, spec. sanitarne hemije)



moćnik direktora za biotehnoški razvoj

*Slobodan Lilić*  
(Dr Slobodan Lilić)



НОВОСАДСКИ САЈАМ

III век 90  
ГОДИНА

# ДИПЛОМА

са ЗЛАТНОМ МЕДАЉОМ

Дамир Видаковић -  
Удружење Лемешки кулен  
Светозар Милетић

Лемешки кулен

80. МЕЂУНАРОДНИ ПОЉОПРИВРЕДНИ САЈАМ

18. - 24. маја 2013. године

  
др. Радолуб Радин  
ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

  
др. Драган Мукач  
ГЕНЕРАЛНИ ДИРЕКТОР



НОВОСАДСКИ САЈАМ

Шек 90  
ГОДИНА

# ДИПЛОМА

са СРЕБРНОМ МЕДАЉОМ

Арпад Вујевић -

Удружење Лемешки кулен

Светозар Милетић

Лемешки кулен

80. МЕЂУНАРОДНИ ПОСЛОВИДРЕНА САЈАМ

18 - 24. маја 2013. године

*др Радолуб Тадић*  
др Радолуб Тадић  
ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

*др Драган Микач*  
др Драган Микач  
ГЕНЕРАЛНИ ДИРЕКТОР

# NOVOSADSKI SAJAM | 2012



## Diploma

sa **SREBRNOM MEDALJOM**

### UDRUŽENJE LEMEŠKI KULEN

*Svetozar Miletić*

**Lemeški kulen**

**79. MEĐUNARODNI POLJOPRIVREDNI SAJAM**

**12. - 18. maj 2012. godine**

PREDSEDNIK KOMISIJE

**dr Radoljub Tadić**

GENERALNI DIREKTOR

**Goran Vasić**