



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ
СЕКТОР ЗА ЗНАКЕ РАЗЛИКОВАЊА
ГРУПА ЗА ДИЗАЈН И ОЗНАКЕ
ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА
990 број: 2018/15833 - Г-2017/0008
Датум: 6.6.2018. године
Београд, Кнегиње Љубице 5
4-2/1 зд

Завод за интелектуалну својину, на основу члана 31. Закона о министарствима („Службени гласник Републике Србије” број 44/2014, 14/15, 54/15, 96/15 и 62/17), чл. 9, 27. и 30. Закона о ознакама географског порекла („Службени гласник РС” бр. 18/2010) и члана 138. ст. 3. Закона о општем управном поступку („Службени гласник РС” бр. 18/2016), решавајући у поступку регистрације имена порекла на основу пријаве број Г-2017/0008 од 21.11.2017. године, „Лесковачка спржа”, коју је поднело Удружење Домаћа спржа Лесковац, Стојана Љубића 12, 16000 Лесковац, доноси

РЕШЕЊЕ

Региструје се име порекла „Лесковачка спржа” за производ на бази свињског меса и масти.

Производ са именом порекла „Лесковачка спржа” производи се искључиво на подручју Јабланичког округа у складу са описаним географским подручјем и приложеном географском мапом из пријаве за регистровање имена порекла „Лесковачка спржа”, на начин који је наведен у елаборату производа „Лесковачка спржа”.

Ова географска ознака биће уписана у Регистар ознака географског порекла под бројем 77.

Образложење

Удружење Домаћа спржа Лесковац, Стојана Љубића 12, 16000 Лесковац, поднеском бр. Г-2017/0008 од 21.11.2017. 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 „Лесковачка спржа” за производ на бази свињског меса и масти. Увидом у пријаву за регистровање географске ознаке и Елабората за заштиту имена порекла „Лесковачка спржа” утврђено је да се „Лесковачка спржа” производи од квалитетног меса и масног ткива примарно обрађених и охлађених трупова (полутки) зрелих свиња масе 125-250 kg раса: домаће беле свиње, ландраса, јоркшира, моравке и мангулице, гајених и храњених природном, квалитетном и здравом храном домаћег порекла искључиво на територији Јабланичког округа. За производњу „Лесковачке спрже” користи се месо прве и друге категорије од филеа, бути без коленице, леђа, плећке и врата и поткожно масно ткиво, беле боје, пријатног благог мириса и својствене конзистенције. Месо и поткожно масно ткиво ручно се-сече на комадиће дужине односно ширине од 3 до 6 cm. „Лесковачка спржа” се добија поступком топљења меса и масног ткива свиња у

отвореним прохромским или калајисаним казанима запремине од 50 до 300 литара уз додавање око 10% воде, која мора да буде квалитета воде за пиће. Поступак топљења „Лесковачке спрже“ траје приближно од 5 до 6 сати. После поступка топљења следи технолошки поступак упржавања у коме „Лесковачка спржа“ добија карактеристичну структуру и боју. Процес упржавања траје у просеку 1,5 до 2 сата. У току фазе упржавања се врши усољавање додавањем око 1,5% јодиране кухињске соли. После усољавања прекида се са загревањем и приступа се цеђењу. „Лесковачка спржа“ је пријатног мириса и карактеристичног, својственог укуса на пржено свињско месо; умерено је слана; састојци су добро измешани; производ је стабилне златно-жуте или смеђе-жуте до бакарне боје, није препечен, загорео или ужегао. „Лесковачка спржа“ не сме да садржи конзервансе, длаке, кожице или друге примесе. „Лесковачка спржа“ пакује се у одговарајућу инертну амбалажу од транспарентног полимерног (пластичног) материјала, масе од 20 до 2.000 gr. са одговарајућом декларацијом производа, уз обавезно коришћење прописаног знака, назнаке „контролисано име порекла“, као и назнаке да се ради о производу „екстра класе“ или „прве класе“.

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 послао дана 31.1.2018. године, под бројем 990 број 2018/2790 - Г-2017/0008, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, као надлежном државном органу, Елаборат за заштиту имена порекла „Лесковачка спржа“, ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистровање имена порекла. Поменуто министарство својим дописом бр. 320-00-785/201-08 од 16.3.2018. године, који је примљен у Заводу за интелектуалну својину 26.3.2018. године, дало је негативно мишљење о испуњености услова за признање имена порекла „Лесковачка спржа“. 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 2018/8708-Г-2017/0008/10 од 27.3.2018. године, да се у року од 60 дана изјасни о тим разлозима.

Подносилац пријаве доставио је Заводу дана 8.5.2018. године измењени текст Елабората за заштиту имена порекла „Лесковачка спржа“ под бројем 2806/2018 Г-2017-0008. Завод је 14.5.2018. године, дописом 990 број 2018/13429-Г-2017/0008 поменути текст елабората доставио Министарству пољопривреде и заштите животне средине.

Поменуто министарство својим дописом бр. 320-00-785/1/2018-08 од 30.5.2018. године обавестило је Завод да су испуњени услови за регистровање имена порекла „Лесковачка спржа“.

На основу претходно 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 460,00 динара.

Доставити:

- подносиоцу пријаве
- писарници Завода

Директор
Владимир Марић



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

E-mail: zis@zis.gov.rs

www.zis.gov.rs

ЕЛАБОРАТ
за заштиту имена порекла
производа

ЛЕСКОВАЧКА
СПРЖА



Лесковац, 2017. год.

САДРЖАЈ

1. - ОПШТИ ПОДАЦИ	2
1.1. Подаци о пословном имену и седишту подносиоца пријаве имена порекла Лесковачка спржа	2
1.2. Подаци о носиоцу и реализаторима израде ЕЛАБОРАТА	3
1.3. Назив производа који се штити ознаком географског порекла као име порекла	3
2. УВОДНЕ НАПОМЕНЕ О ПРОИЗВОДУ КОЈИ СЕ ШТИТИ ИМЕНОМ ПОРЕКЛА ЛЕСКОВАЧКА СПРЖА	3
3. ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА НА КОМЕ МОЖЕ ДА СЕ ПРОИЗВОДИ ЛЕСКОВАЧКА СПРЖА	4
3.1. Административне границе географског подручја	4
3.2. Географски положај, површина и рељеф	8
3.3. Природни ресурси	9
3.3.1. Клима	9
3.3.2. Хидролошке карактеристике	10
3.3.3. Флора и фауна	10
3.4. Веза између посебних својстава и квалитета Лесковачке спрже и описаног географског подручја	11
4. СТАНОВНИШТВО И ЉУДСКИ ФАКТОРИ КОЈИ УЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ЛЕСКОВАЧКЕ СПРЖЕ	11
4.1. Насељеност и демографски индикатори Јабланичког округа	11
4.2. Пољопривреда	11
4.2.1. Ратарство	13
4.2.2. Повртарство	14
4.2.3. Шумарство	14
4.2.4. Стојарство	14
4.3. Веза између посебних својстава и квалитета Лесковачке спрже и људског фактора	16
5. КАРАКТЕРИСТИКЕ И ИЗБОР СИРОВИНЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ ЛЕСКОВАЧКЕ СПРЖЕ	18
5.1. Подаци о сировинама од којих се прави Лесковачка спржа	18
5.1.1. Подаци о пореклу свиња	18
5.1.2. Хранива за одгој свиња	19
5.1.3. Подаци о количинама сировина које се набављају	19
5.1.4. Избор и својства основних сировина	20
5.2. Подаци о квалитету сировина	20
5.2.1. Подаци о овлашћеном телу које врши контролу сировина	21
6. ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК ПРОИЗВОДЊЕ ЛЕСКОВАЧКЕ СПРЖЕ	21
6.1. Припрема сировине за топљење	21
6.2. Технолошки поступак (операција) топљења сировине	23
6.3. Технолошки поступак (операција) упржавања	25
6.3.1. Сољење Лесковачке спрже	26
6.4. Технолошки поступак (операција) цеђења	26
6.5. Хлађење и складиштење	27
6.6. Паковање	27
6.7. Контрола производа	28
7. ПОДАЦИ О ПОСЕБНИМ СВОЈСТВИМА И КВАЛИТЕТУ ПРОИЗВОДА ЛЕСКОВАЧКЕ СПРЖЕ	28
7.1. Подаци о физичким својствима готовог производа	29
7.2. Подаци о хемијским својствима готовог производа	29
7.3. Подаци о микробиолошким карактеристикама готовог производа	30
7.4. Подаци о органолептичким карактеристикама готовог производа	30
7.5. Подаци о акредитованој лабораторији која ће вршити проверу квалитета	31
8. ТРАДИЦИЈА И СТЕЧЕНА РЕПУТАЦИЈА	31
9. ОДРЕДБЕ О НАЧИНУ ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА ПРОИЗВОДА	33
9.1. Подаци о облику у коме се Лесковачка спржа ставља у промет	33

9.2. Подаци о амбалажи у коју се пакује Лесковачка спржа	34
9.3. Подаци о декларисању производа	34
10. ОДРЕДБЕ О УСЛОВИМА ЗА ПРИЗНАЊЕ СТАТУСА ОВЛАШЋЕНОГ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА ПРОИЗВОДА ЛЕСКОВАЧКА СПРЖА	35
11. ПРАВА И ОБАВЕЗЕ ОВЛАШЋЕНИХ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА ЛЕСКОВАЧКА СПРЖА	35
12. ПОДАЦИ О КОЛИЧИНИ ПРОИЗВОДА КОЈА СЕ ПРОИЗВЕДЕ У ТОКУ ЈЕДНЕ ГОДИНЕ	36
12.1. Подаци о количини производа	36
12.2. Подаци о прималоцу	36
13. ПРИЛОЗИ	37
Прилог 1: Изводи из АПР-а, сертификати о стандардима квалитета, уговори	37
Прилог 1.1: Извод из АПР-а Удружења Домаћа спржа Лесковац	37
Прилог 1.2: Извод из АПР-а Предузеће „МК“ д.о.о. Лесковац	39
Прилог 1.3: Изводи из АПР-а ЗТОР „Roštilj Co“ д.о.о. – Лебане	44
Прилог 1.4: Сертификати о примени стандарда квалитета ЗТОР „Roštilj Co“ д.о.о.	47
Прилог 1.5: Уговор ЗТОР „Roštilj Co“ д.о.о. са Ветеринарским институтом Ниш	49
Прилог 1.6: Изводи из АПР-а СБ „Валчић“	50
Прилог 2: ПРИМЕРИ РЕГИСТРОВАНИХ ПОЉОПРИВРЕДНИХ ГАЗДИНСТВА НА КОЈИМА СЕ ОДГАЈАЈУ СВИЊЕ НА ТЕРИТОРИЈИ ЈАБЛАНИЧКОГ ОКРУГА	52
Прилог 3: Сертификати о извршеној контроли квалитета и посебних својстава Лесковачке спрже	53
Прилог 4: Изводи из публикација о традицији Лесковачке спрже	59
Прилог 4.1: Извод из књиге Бране Митровић: „Речник лесковачког говора“	59
Прилог 4.2: Извод из књиге Боровоја Лукића „Старе лесковачке кафане“, 2008.	61
Прилог 4.3: Извод из књиге Драгутина Ђорђевића: „Живот и обичаји народни у лесковачком крају“	65
Прилог 4.4: Извод из књиге Данила Коцића: „Говор Лесковца & у југа Србије“, 2016.	68
Прилог 4.5: Извод из листа „Кафане“ од 01. 10. 1992. чланак „Дале 11“	69
Прилог 4.6: Извод из листа „Роштиљијада“ од 17. 9. 2004. чланак „Бибац како прави спржу“	70
Прилог 4.7: Извод из књиге Миодрага Раичевића „Код српског писца: кухињска дела“	71
Прилог 5: Награде и признања	73
Прилог 5.1: Златна медаља „Роштиљ-Ко“ - 77. Међународни пољопривредни сајам (2010)	73
Прилог 5.2: Диплома ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ – РОБНА МАРКА ИЗ СРБИЈЕ“ пољопривредном газдинству „Милан Петровић“ - 8. Међународни сајам етно храна и пиће (2013)	74
Прилог 5.3: Специјално признање ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ – РОБНА МАРКА ИЗ СРБИЈЕ „Роштиљ Ко“ - 11. Међународни сајам етно храна и пиће (2016)	75

1. - ОПШТИ ПОДАЦИ

1.1. Подаци о пословном имену и седишту подносиоца пријаве имена порекла Лесковачка спржа

Пријаву за регистравање ознаке географског порекла, односно имена порекла, за производ под називом "Лесковачка спржа" Заводу за интелектуалну својину Републике Србије, подноси Удружење Домаћа спржа Лесковац, Република Србија.

Заинтересовани произвођачи домаће спрже из лесковачког краја су 15. 09. 2017. године, након вишегодишњих покушаја формирали Удружење „Домаћа спржа“ Лесковац у сарадњи са Регионалном привредном комором Јабланичког и Пчињског управног округа и Савезом земљорадничких задруга Јабланичког и Пчињског округа. Удружење има за циљ чување и неговање аутентичног начина производње и посебних својстава квалитета Лесковачке спрже, као аутохтоног производа овог краја. Такође, циљ је да се сачува, повећа и осигура редовна производња и испорука спрже добијене на аутентичан начин. Удружење броји 9 чланова, који у својим предузећима (3), односно домаћинствима (6) израђују домаћу спржу на начин како су је производили њихови преци, као што је описано у елаборату.

Удружење Домаћа спржа Лесковац је дана 02. 10. 2017. године уписано у регистар удружења код Агенције за привредне регистре Републике Србије (АПР) са матичним бројем 28238380 и ПИБ бројем 110254929, на основу регистрационе пријаве број БУ 7641/2017 (прилог 1.1). Председник скупштине Удружења Домаћа спржа Лесковац је Ненад Дејановић, а заменик председника је Бојан Цакић. Директор/заступник Удружења Домаћа спржа Лесковац је Богољуб Валчић, а заменик Стојан Јовић. Списак оснивача Удружења Домаћа спржа Лесковац приказан је у табели 1. У прилогу 1 налазе се изводи из АПР-а предузећа „МК“ д.о.о. Лесковац (прилог 1.2), извод из АПР-а, сертификати о стандардима квалитета и уговор са Ветеринарским институтом Ниш ЗТОР "Roštilj Co" доо – Лебане (прилози 1.3-1.5) и извод из АПР-а СБ „Валчић“ Власотинце (прилог 1.6).

Табела 1: Списак оснивача Удружења Домаћа спржа Лесковац

Р. бр.	Име и презиме	Адреса	Телефон и e-mail	Матични број
1.	„Роштиљ-Ко“ доо Лебане, Ненад Дејановић	Николе Пашића 39, 16230 Лебане	063/481464 ninitina@mts.rs	21059951
2.	„МК“ доо Лесковац Љубиша Поповић	Николе Скобаљића 135, 16000 Лесковац	064/0299219 mk.leskovac@gmail.com	17024604
3.	„СБ Валчић“ Власотинце Богољуб Валчић	Марка Орешковића бб 16210 Власотинце	062/1557566 bogoljub.valcic@gmail.com	51202457
4.	Бојан Цакић	Млинска 132, Лесковац	062/510704	0309970740016
5.	Небојша Јанковић	Други српски устанак 25, 16000 Лесковац	063/8125310	2108965740026
6.	Драган Савић	Јовице Михајловића 16, 16000 Лесковац	062/8241885	1406987740018
7.	Владиса Златковић	Доње Бријање бб, 16206 Лесковац	060/0782518	2509961740026
8.	Милан Петровић	Карађорђева 15, Лесковац	064/4251479	0211957740031
9.	Стојан Јовић	Доњи Буниброд бб, 16211 Лесковац	063/464905 belijovicpo@gmail.com	1210963740033

1.2. Подаци о носиоцу и реализаторима израде елабората

Носилац израде елабората:



Универзитет у Нишу
Технолошки факултет
Булевар ослобођења 124, 16000 Лесковац
<http://www.tf.ni.ac.rs>



Технолошки факултет у Лесковцу представља врхунску образовну и научно-истраживачку организацију и институцију од посебног друштвеног интереса која успешно прати развој хемијских, фармацеутско-козметичких, полимерних, прехранбених, текстилних технологија, као и технологија у области заштите животне средине. Факултет је као високошколска установа са својством правног лица почео са радом 1979. године и представља основу за модерну привреду у оквиру технолошког развоја наше земље у 21. веку. Од 2007/08. год. уведене су студије сагласно Болоњској декларацији на студијским програмима: Хемијске технологије, Прехранбене технологије и биотехнологија и Текстилна технологија на основним и дипломским академским студијама. Докторске академске студије су организоване у оквиру студијског програма Технолошко инжењерство. Технолошки факултет је прва високошколска установа у Србији акредитована за научно-истраживачку делатност у области техничко-технолошких и биотехничких наука - хемијске и процесне технологије. Факултет има успешну сарадњу са одговарајућим научно-истраживачким институцијама у земљи и иностранству и са представницима прехранбене, хемијске, фармацеутске и текстилне индустрије, са циљем развоја нових и унапређења постојећих технологија, као и практичној примени научних достигнућа у привреди.

Реализатори израде елабората:

- Проф. др *Миодраг Лазих*, продекан за науку, Технолошки факултет, руководилац,
- др *Снежана Илић-Стојановић*, доцент, Технолошки факултет, патентни инжењер.

Сарадник:

- *Владимир Бојовић*, стручни сарадник Регионалне привредне коморе Јабланичког и Пчињског управног округа, Лесковац.

1.3. Назив производа који се штити ознаком географског порекла као име порекла

„ЛЕСКОВАЧКА СПРЖА“

2. Уводне напомене о производу који се штити именом порекла Лесковачка спржа

Производња аутохтоних прехранбених производа, тј. производа који имају технолошке, прехранбене и органолептичке специфичности, квалитет и посебна својства, део су богате и дуге традиције у Србији. Због бројних предности и посебности, аутохтони прехранбени производи конкуришу осталим прехранбеним производима на глобалном тржишту. Спровођењем заштите аутохтоних производа ознакама географског порекла може се створити идентитет, препознатљивост и виша ценовна категорија на тржишту.

Лесковачка спржа је производ специфичног укуса и мириса који се добија аутентичним технолошким поступком у домаћинствима. Према доступним подацима, технологија производње спрже у лесковачком крају је стара преко 150 година и преноси се на више од 6 генерација потомака.

3. Опис географског подручја на коме може да се производи Лесковачка спржа

3.1. Административне границе географског подручја

Производ Лесковачка спржа производи се на подручју Јабланичког округа у југоисточном делу Републике Србије. На северу Јабланички округ граничи се са Нишавским и делом Топличког округа, на истоку са Пиротским, на југу са Пчињским и Косовско-поморавским, на западу са Косовским и делом Топличког округа. На географској карти Републике Србије (слика 1) приказане су границе округа и општина.



Слика 1: Општине и градови у Републици Србији, по управним окрузима, стање 01. 01. 2016. године (Републички завод за статистику, РСЗ)

Јабланички управни округ обухвата 2770 km², што представља 3,57% укупне површине Републике Србије. Јабланички округ чине град Лесковац и 5 општина: Бојник, Лебане, Медвеђа, Власотинце и Црна Трава (слика 2).



Слика 2: Мапа Јабланичког округа (<http://jablanicki.okrug.gov.rs>)

Упоредни преглед површина, бројног стања насеља, становника, катастарских општина, регистрованих месних заједница и месних канцеларија у Јабланичком округу према подацима Републичког завода за статистику (РЗС) приказан је у табели 2 (стање од 30. 06. 2015. године).

Табела 2: Општи подаци, стање 2015. (Општине и региони у Републици Србији, 2016, РЗС)

Област Град – општина	Површина ¹⁾ km ²	Број насеља	Катастарске општине ¹⁾	Регистроване месне заједнице ²⁾	Месне канцеларије Број ²⁾
Јабланичка област	2770	336	318	311	14
<i>Лесковац</i>	<i>1025</i>	<i>144</i>	<i>140</i>	<i>139</i>	-
Бојник	264	36	36	36	4
Власотинце	308	48	47	50	-
Лебане	337	39	39	38	4
Медвеђа	524	44	39	34	4
Црна Трава	312	25	17	14	2

1) Подаци су преузети од Републичког геодетског завода.

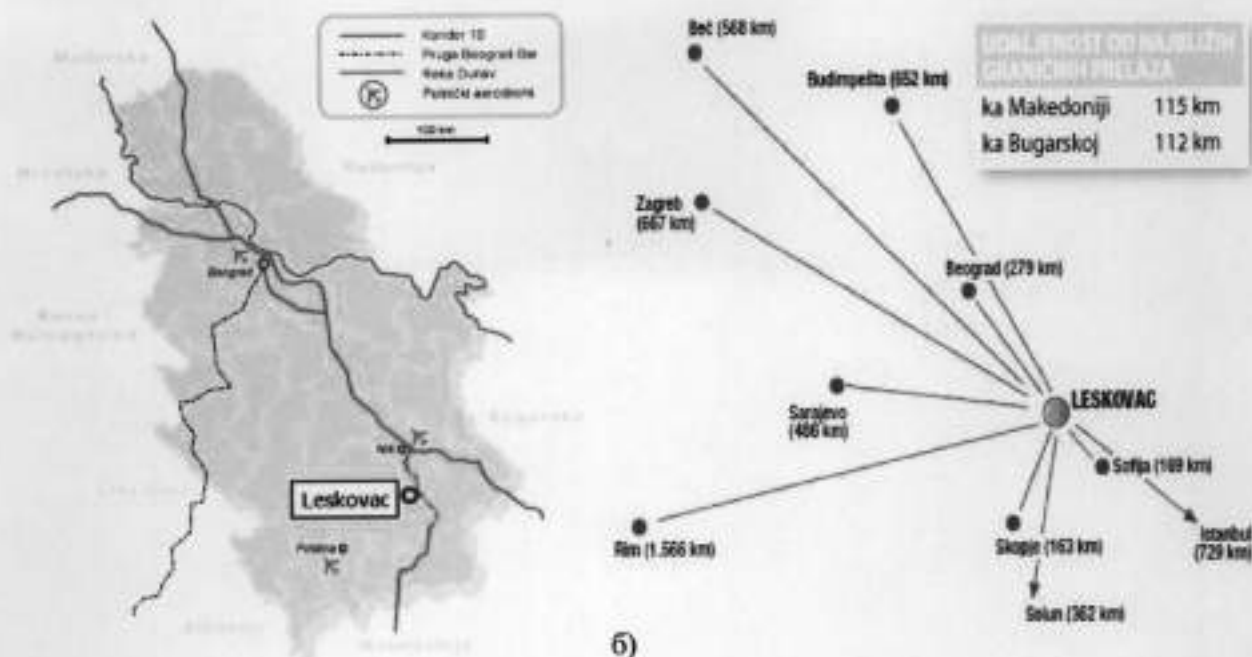
2) Подаци су преузети из Регистра јединица разврставања са стањем 31.12.2014. године.

Према попису из 2011. године, у Јабланичком округу је живело 255 463 становника, 3,01% од укупног броја житеља Републике Србије, при чему је насељеност 78,1 становника/km². Како територија Републике Србије обухвата 77.592 km² и на њој живи 7.186.862 становника (2011), односно 92,6 становника/km², уочава се да Србија спада у групу релативно мање насељених држава у Европи, као и да је у Јабланичком округу насељеност мања од републичког просека.

Град Лесковац је седиште Јабланичког управног округа, а статус града је добио 28. децембра 2007. године. Има 144 насељена места од којих су Лесковац, Грделица и Вучје, урбаног типа. Обухвата градске месне заједнице: Анчки, Бобиште, Дубочица, Центар, Хисар, Ветерница, Морава, Прва јужноморавска бригада, Раде Жунић, Марко Црни, Коста Стаменковић, Вељко Влаховић, Милентије Поповић, Стојан Љубић и Моша Пијаде. Територија града Лесковца обухвата насељена места: Бабичко, Бадинце, Барје, Белановце, Бели Поток, Бистрица, Бобиште, Богојевце, Бојишина, Боћевица, Братмиловце, Брејановце, Брестовац, Брза, Бричевље, Букова Глава, Бунушки Чифлук, Велика Биљаница, Велика Грабовница, Велика Копашница, Велика Сејаница, Велико Трњане, Виље Коло, Вина, Винарце, Власе, Вучје, Гагинце, Голема Њива, Горина, Горња Бунуша, Горња Јајина, Горња

Купиновица, Горња Локошница, Горња Слатина, Горње Крајинце, Горње Синковце, Горње Стопање, Горње Трњане, Горњи Буниброд, Градашница, Грајевце, Граово, Грданица, Грделица (варош), Грделица (село), Губеревац, Дедина Бара, Добротин, Доња Бунуша, Доња Јајина, Доња Купиновица, Доња Локошница, Доња Слатина, Доње Бријане, Доње Крајинце, Доње Синковце, Доње Стопање, Доње Трњане, Доњи Буниброд, Драшковац, Дрводеља, Дрјевац, Душаново, Жабљане, Живково, Жижавица, Загужане, Залужње, Злокућане, Злоћудово, Зољево, Игриште, Јарсеново, Јашуња, Јелашница, Калуђерце, Карађорђевац, Каштавар, Ковачева Бара, Козаре, Кораћевац, Крпејце, Кукуловце, Кумарево, Кутлеш, Лесковац, Липовица, Личин Дол, Мала Биљаница, Мала Грабовница, Мала Копашница, Манојловце, Међа, Мелово, Миланово, Мирошевце, Мрковица, Мрштане, Навалин, Накривањ, Несврта, Ново Село, Номаница, Ораовица, (Грделичка), Ораовица (Црковничка), Орашац, Оруглица, Падеж, Паликућа, Палојце, Петровац, Печењевце, Пискупово, Подримце, Предејане (варош), Предејане (село), Пресечина, Прибој, Равни Дел, Радоњица, Разгојна, Рајно Поље, Рударе, Свице, Славујевце, Слатина, Смрдан, Стројковце, Ступница, Сушевље, Тодоровце, Тулово, Тупаловце, Турековац, Црвени Брег, Црковница, Црцавац, Чекмин, Чифлук Разгојски, Чукљеник, Шаиновац, Шарлинце и Шишинце.

Град Лесковац је важно саобраћајно чвориште (слика 3а). Удаљен је од општина Лебане и Бојник по 21 km, од Власотинца 16 km, од Медвеђе 45 km и Црне Траве 58 km. Од најближег града Ниша удаљен је 45 km, од Београда 279 km, од Софије 169 km, Скопља 163 km и од Атине 804 km. Са центрима општина повезан је асфалтираним регионалним путевима. Регионални путеви воде до Приштине, Пирота и Босилеграда. Геосаобраћајни положај Лесковца је значајан на композитној моравско-вардарској удолини, где се укрштају саобраћајнице трансевропског и међуконтиненталног друмског и железничког саобраћаја. Железничка пруга међународног карактера од 1886. године пролази кроз Лесковац и на њој саобраћају возови из Европе ка Врању, Скопљу, Солуну и Атини. Кроз лесковачку котлину пролази и значајан ауто-пут Е-75, који спаја запад и север Европе са југом Европе и блиским истоком. Аеродром „Мира“ налази се предграђу Лесковца, а у непосредној близини писте је Лесковачки хиподром, а најближи међународни аеродром је „Константин Велики“ у Нишу (слика 3б).



Слика 3: а) Геосаобраћајни положај Лесковца и б) удаљеност од већих европских градова (<http://www.gradleskovac.org>)

Општина Лебане спада у најнеразвијеније општине у Србији, а по површини спада у општине средње величине. Према попису из 2011. године у Лебану је живело 22.000 становника, а 2015. године 20.621 становник, што показује тенденцију смањења. Општина Лебане се налази на ушћу Шуманске реке у Јабланицу, која у даљем току пролази кроз лесковачко поље и позната је као највећа сушица у Србији (пресушује у летњим и зимским месецима). Центар града је на надморској висини од 275,2 m, што је уједно и најнижа тачка у граду, док највиша тачка (врх брда Чукљеник) лежи на висини од 432 m. Некад интензивна индустрија у Лебану током деведесетих година прошлог века скоро да је престала да постоји. Од пољопривреде највише су развијени повртарство и ратарство (www.lebane.org.rs). Територија општине Лебане обухвата 39 месних заједница и то: Бачевина, Бошњаце, Бувце, Велико Војловце, Гегља, Голи Рид, Горње Врановце, Гргуровце, Доње Врановце, Дрводељ, Ждеглово, Клајић, Коњино, Кривача, Лебане, Липовица, Лугаре, Лалиновац, Мало Војловце, Нова Топола, Ново Село, Пертате, Петровац, Поповце, Пороштица, Прекопчелица, Радевце, Радиновац, Рафуна, Свињарица, Секицол, Слишане, Тогочевце, Ћеновац, Цекавица, Шарце, Шилово, Штулац и Шумане.

Општина Бојник припада кругу 24 најнеразвијенијих, а по површини и броју становника групи од 27 најмањих општина у Србији. У општини Бојник 2014. године живело је око 10.714 становника. Према последњем попису становништва 2011. године општина има 11.104 становника, што укупно показује тенденцију опадања у односу на попис из 2002. године, када је било 13.118 становника. Густина насељености од свега 40 становника по km² је једна од мањих у Републици. Општина Бојник се налази у сливу Пусте реке и испод Радан планине и чини природну везу северозападног дела лесковачке котлине са општинама Лесковац, Лебане и Медвеђа. Око 2/3 њене територије је брдско-планинско подручје на надморској висини 400-1200 m, са релативно неповољном конфигурацијом мреже насеља и неравномерним територијалним распоредом економских активности становништва и ниским степеном међусобне развојне интегрисаности. Највећи део активног становништва (43% укупног) припада пољопривредном (преко 2/3), које у укупном становништву учествује са 30%, док радио-способно достиже 52,4% укупног становништва (<http://bojnik.rs/>). Територију општине чине месне заједнице: Бојник, Боринце, Брестовац, Вујаново, Горње Бријане, Горње Коњуевце, Граница, Добра Вода, Доње Коњуевце, Драговац, Дубрава, Ћинђуша, Зелетово, Зоровац, Ивање, Каменица, Кацабаћ, Косанчић, Лапотинце, Лозане, Магаш, Мајковац, Мијајлица, Мрвеш, Обилић, Ображда, Оране, Плавце, Придворица, Речица, Савинац, Славник, Стубла, Турјане, Ћуковац и Црквице.

Општина Медвеђа припада групи брдско-планинских општина са 95% таквог терена. Према попису из 1991. године, општина Медвеђа је имала 13.368 становника, према попису из 2002. године 10.760 становника. Већина насеља на територији општине није повезана адекватном путном мрежом са седиштем општине. Кроз Медвеђу пролази магистрални пут Лесковац - Приштина, а асфалтним путем са општинским местом су повезана насеља: Богуновац, Боровац, Варадин, Велика Браина, Врапце, Газдаре, Горња Лапаштица, Горњи Бучумет, Горњи Гајтан, Грбавце, Губавце, Гургутово, Доња Лапаштица, Доњи Бучумет, Доњи Гајтан, Дренце, Ћулекарце, Капит, Леце, Мала Браина, Маровац, Маћедонце, Маћедонце (Реткоцерско), Медвеђа, Медевце, Мркоње, Негосавље, Петриље, Пороштица, Пусто Шилово, Равна Бања, Реткоцер, Рујковац, Свирце, Сијарина, Сијаринска Бања, Спонце Средњи Бучумет, Стара Бања, Стубла, Туларе, Тупале, Црни Врх и Чокотин.

Општина Власотинце је градско насеље, које према резултатима пописа из 2011. године има 15.882 становника. Према резултатима пописа из 1991. било је 14.552 становника, из 2002. било је 16.212, уз податак од 30.6.2015. године да је број повећан на 28.631 становника, уочава се тренд пораста броја становника. **Власотинце** има брдско-планински карактер (са развијеним и разуђеним рељефом), који чини преко 80% њене територије. Општина Власотинце располаже разноврсним природним ресурсима, који представљају

добру основу за повећање економске снаге и успешнији развој општине. Међу значајне ресурсе убрајају се: пољопривредно земљиште, шуме и водни ресурси, који пружају погодне услове за економски развој туризма. Места општине Власотинце су: Алексине, Батуловце, Бољаре, Борин Дол, Брезовица, Гложане, Горња Лопушња, Горња Ломница, Горњи Дејан, Горњи Орах, Горњи Присјан, Градиште, Доње Гаре, Доњи Дејан, Доња Лопушња, Добровиш, Доња Ломница, Доњи Присјан, Златићево, Јастребац, Јаворје, Јаковљево, Комарица, Конопница, Козило, Крушевица, Кукавица, Ладовица, Липовица, Орашје, Прилепац, Пржојне, Равна Гора, Равни Дел, Самарница, Свође, Скрапеж, Средор, Стајковце, Црна Бара, Цриатово и Шишава.

Црна Трава је планинско насеље и седиште истоимене општине, у горњем и средњем делу слива реке Власине. По подацима из 2002. општина је имала 2.563 становника, а према последњем попису 2011. године 1.663 становника, док је по подацима од 30.6.2015. број смањен на 1409 житеља. Са становишта привредног развоја, општина Црна Трава спада у ред најнеразвијених у Србији, што је негативно утицало на тренд смањења становништва (https://sr.wikipedia.org/wiki/Црна_Трава). Осим Црне Траве у општини постоје још 24 насеља: Бајинци, Банковци, Бистрица, Брод, Вус, Горње Гаре, Градска, Дарковце, Добро Поље, Златанце, Јабуковик, Јовановце, Кална, Криви Дел, Крстићево, Млачиште, Обрадовце, Острозуб, Павличина, Преслап, Рајчетине, Рупље, Састав Река и Чука.

3.2. Географски положај, површина и рељеф

У срцу простране и плодне лесковачке котлине, на малој реци Ветерници, у подножју брда Хисар (341 m) налази се Лесковац, економски и административни центар Јабланичког округа. Смештен са још 300 насеља у котлини која обухвата 2250 km², а која је била огранак некадашњег Панонског мора. Северна географска ширина града је 42°52', а источна географска дужина 21°57'. Лесковачка котлина је једана од највећих у Србији, дугачка 50 km и широка 45 km, на надморској висини 210-240 m. Ободне стране су доста стрме са просечним нагибом 3-4° (западне) и 4-5° (источне). Котлина је благо нагнута према северу и у зони Корвиног града сужава се на само 2,5 km и прелази у нишку котлину. На југу и западу се лепезасто увлачи у речне токове. Преко Грделичке клисуре је отворена према Врањској котлини. Лесковачка котлина је део планинско-котлинско-долинске макрорегије Србије, а у ужем смислу сама котлина представља микрорегију у оквиру Јужне Србије. У погледу административно – територијалне припадности, лесковачке котлина обухвата већи део Јабланичког округа и то: Лебане, Лесковац, Власотинце, Медвеђи и Бојник. Део лесковачке котлине припада и Нишком округу у административном погледу.

Лесковачку котлину окружују планине на северу Селичевица (903 m), североистоку Бабишка гора (1095 m), на истоку Сува Планина (1810 m), на југу Кукавица (1441 m) и Чемерник (1638 m), на западу Радан планина (1409 m) и Пасјача. На северу се граничи са нишком котлином, а на југу преко Грделичке клисуре са врањско-бујановачком котлином. Најзначајнија узвишења у котлини су брда Хисар (341 m) и Рударска чука (380 m), која представљају остатке језерских тераса.

Лесковачка котлина је позната као српско петоречје. Недалеко од града протиче Јужна Морава, чије су веће притоке: Ветерница, Јабланица, Власина, Пуста Река и Рупска река. У близини Лесковца налазе се и три вештачка језера: Брестовачко, Барје (акумулација за водоснабдевање града) и Власинско језеро. У морфологији котлине доминирају простране алувијалне равни Јужне Мораве, Ветернице и Јабланице (Регионална стратегија руралног развоја јабланичког и пчињског округа 2013-2017, Лесковац, 2013. Центар за развој јабланичког и пчињског округа).

Повољан географски положај и пространа лесковачка котлина омогућавају добру основу за развој пољопривреде, а брдско-планинске области на подручју Јабланичког округа веома су погодне одгој свиња, сировине за производњу Лесковачке спреже.

3.3. Природни ресурси

3.3.1. Клима

Према класичној дефиницији, клима неког места се описује на основу средњих вредности, екстрема и других статистичких параметара метеоролошких услова, током неког интервала времена (месеци, године, векови). По савременој дефиницији, клима је динамички систем у коме учествују и једни на друге делују: атмосфера, океани, ледени и снежни покривач, процеси на тлу (литосфера) и биосфера, укључујући човека. Сваки од ових учесника у климатском систему има сопствене законитости и динамику на које делују друге компоненте и тако их мењају.

Лесковачки крај карактерише блага умерено-континентална клима са слабо наглашеном компонентом медитеранског подручја, одређена географском ширином (430 с.г.ш.), надморском висином (210-240 m) и рељефом, а одувек је утицала да ово подручје буде изузетно погодно за живот и привредне активности. Обзиром на разноврсност рељефа (повољан размештај висија и низија), присутне су локалне разлике у карактеру климатских услова. У лесковачкој котлини је заступљена блажа тзв. жупска клима, а на вишим планинским врховима планински, односно субпланински тип климе.

Два прелазна годишња доба су пролеће и јесен, лета су дуга и умерено до врло топла, а зима је умерено хладна са снегом на планинама. На планинама преко 1400 m н.в. клима је субпланинска. Јесен је топлија од пролећа и погодна за рад на њивама.

Нормална вредност температуре на годишњем нивоу је око 11°C у низијама (лесковачка котлина спада у топлије пределе Србије), а око 6,7°C у планинским пределима. У Јабланичком округу најхладнији месец је јануар са просечном минималном температуром од - 5°C, а најтоплији су јул и август са просечном максималном температуром изнад 28°C.

Релативна влажност ваздуха на годишњем нивоу је 73,3%.

Годишња количина падавина у сливу Ветернице износи 800 mm, међутим врло је неправилно распоређена. Највеће количине падну у пролећним месецима, а нешто мање у јесењим (октобар и новембар). Средишњи део лесковачке котлине има око 600 mm падавина годишње, а ободни делови 800 - 1000 mm. Распоред падавина по годишњим добима је повољан: пролеће - 28%, лето - 25%, јесен - 25% и зима - 22%. Најмање падавина је у октобру (34,4 mm), а највише у јуну (74,0 mm). Снежни покривач се може формирати од новембра до марта. Највећи број дана са снежним покривачем има у јануару.

Територија Јабланичког округа је умерено ветровита. Најчешћи ветар је северац, који дува са севера зими и снижава температуру. Највећа брзина му је 3 m/s. Чест је и развијорац – топли јужни ветар који дува у марту. По учесталости следе северозападни, југоисточни и југозападни ветрови. Највеће брзине ветрова су у марту, а најмање од јула до септембра.

Највећи број ведрих дана је током августа (14 дана у Лесковцу). Према подацима Републичког хидрометеоролошког завода Србије (РХМЗС) екстремне вредности климатских елемената у периоду од 1895. године су:

- максимална температура од 43,7°C забележена 24. 07. 2007. године,
- минимална температура од -30,3°C забележена 13. 01. 1985. године,
- максималне падавине у Лесковцу од 92,0 mm забележене 26. 06. 1954. године,
- максимална висина снежног покривача од 124 cm забележена 31. 01. 1963. године.

Лесковачка котлина је окружена шумовитим брдима и планинама, што утиче на одржавање одговарајуће влажности ваздуха и на повишен садржај кисеоника у ваздуху. Довољно топлоте и доста светлости у вегетационом периоду пружају велике потенцијале да ова територија постане још већи произвођач пољопривредних производа. Према основним климатским карактеристикама и специфичним агроклиматским показатељима, територија Јабланичког округа има велике перспективе у пољопривредној и сточарској производњи.

3.3.2. Хидролошке карактеристике

Водни ресурси су временски неравномерни, и условљавају знатне разлике у протицају малих и великих вода. Просечни отицај износи $6,2 \text{ l/skm}^2$ и мало је већи од просека за Републику Србију ($5,7 \text{ l/skm}^2$). Водни режим је неповољан, са сменом водних и сушних година. Низак водостај је карактеристичан за летњи период године, а висок и бујичног карактера у пролеће. Стање квалитета вода је већим делом добро (I/II класе) у горњим токовима Ветернице (као изворишту републичког ранга) (I/II класа).

У лесковачкој котлини се формирају два главна типа издани подземних вода: субартерски и слободан. Први је у песковито-шљунковитим слојевима неогена на 30-150 m, а други у пространим алувијалним наслагама до 30 m дубине. Оба се прихрањују филтрацијом површинских токова, инфилтрацијом атмосферских падавина, подземним и бочним дотицајем. Укупна дебљина водоносних слојева је највећа у средишњем делу котлине (преко 30 m) и осетно се смањује према излазу и ободним деловима котлине.

Највећа река лесковачког краја је Јужна Морава, која тече од југа према северу, припада црноморском сливу и дугачка је 295 km. У оквиру њене речне долине налази се важан појас плодног земљишта. У Јужну Мораву се уливају реке: Власина (70 km, захвата воду из Власинског језера, протиче кроз Црну Траву и Власотинце), Ветерница (76 km, која протиче кроз Лесковац), Јабланица (74 km, протиче кроз Медвеђу и Лебане), Пуста Река (извире из планине Радан, пуни Брестовачко језеро и протиче кроз Бојник) и Вучјанка (извире из планине Кукавице, протиче кроз Вучје и улива се у Ветерницу). Кроз лесковачки крај протичу и реке: Сушица, Предејанска, Копашничка, Козарачка река.

Лесковац је окружен са три вештачка језера: Барје, Брестовачко и Власинско језеро.

Акумулација Барје изграђена је преграђивањем реке Ветернице у подножју планине Кукавице, 30 km узводно од Лесковца. Изграђена је у циљу водоснабдевања и наводњавања, као и за заштиту од поплава Лесковца и околине, а касније и општине Лебане. **Власинско језеро** се налази у подножју планинских висова Чемерника, Варденика и Стрешера, који се благо спуштају до обала језера. Смештено је на висоравни чија је надморска висина 1260 m. **Брестовачко језеро** је смештено 10 km западно од Бојника.

Водни ресурси у Јабланичком округу показују богатство чистих извора незагађене и здраве воде, укључујући и изворе минералних и термоминералних вода, што доприноси да се користи веома здрава вода, која повољно утиче на раст и развој људи, животиња и биљних култура са овог поднебља.

3.3.3. Флора и фауна

Незагађеност читавог простора, укључујући и подлогу и биљни свет, условили су и специфичну фауну. Многе од животињских врста су и законом заштићене, као нпр. природне реткости попут шареног даждевњака. О незагађености водених токова овог простора говори и присуство речних ракова, такође заштићене врсте. У округу су заступљене аутохтоне расе животиња: буша, каракачанска овца, мангулица.

Једна од специфичних вредности Јабланичког округа, као претежно руралне области, је очувана природа. Биљни и животињски свет на овом простору условљен је геолошком подлогом, подлогом коју је стварала Јужна Морава, као и сама шума. Високо растиње чине углавном буква, граб и храст. Велики је број лековитог и самониклог јестивог биља које представља праву ризницу због незагађености овог простора. Бројна су поља лековитог биља, као нпр. нане, кантариона, мајчине душице. Заступљене су аутохтоне сорте биљака: јабука колачара, јабука петровка, паприка козји рог.

На територији Јабланичког округа се налазе следеће категорије заштићених подручја, према подацима Регистра заштићених природних добара:

- Строги резерват природе „Качер-Зеленичје“ (Остроzub – Црна Трава, Лесковац),

- Предео изузетних одлика: „Власина“ (Црна Трава, Сурдулица) обухвата површину 12228,10 хектара и на територији општине Црна Трава и део катастарске општине Црна Трава, површине 512,80 хектара.
- Споменик природе: Богојевачки брест запис (Богојевце, Лесковац), Стабло храста лужњака у селу Црна Бара (Власотинце), Стабло тополе у Губеревцу, Стабло оскоруше у Сејаници (Лесковац), Два примерка зеленичета у Доњој Лапушњи (Власотинце), Стабло храста лужњака – Славник (Бојник), Кутлешки храст запис - Кутлеш (Лесковац);
- Природни простор око непокретног културног добра: Јашуњски манастир Св. Јован и Св. Богородица (Лесковац – Црковница, Јашуња).
- Национални парк природе Радан планина (Бојник, Лебане, Медвеђа).
- Посебно је заштићено преко 120 врста животиња и око 30 биљних врста са статусом природних реткости, већи број животиња у статусу ловне, пернате дивљачи и риба, а такође и око 70 врста животиња, гљива и биљака Уредбом о стављању под контролу сакупљања и промета дивљих и животињских врста.

3.4. Веза између посебних својстава и квалитета Лесковачке спрже и описаног географског подручја

Природни ресурси за производњу Лесковачке спрже су чиста и незагађена природна средина и природна хранива са назначеног географског подручја, као и свиње домаће производње, гајене искључиво на подручју Јабланичког округа, поднебљу са специфичним климатским карактеристикама. Квалитет и посебна својства свиња, као сировине за добијање Лесковачке спрже, условљени су природним факторима, које чине макро- и микро- климатски услови који владају у подручју лесковачке котлине, тј. њиховим географским пореклом. Климатски услови на дефинисаном географском подручју веома су погодни су за производњу Лесковачке спрже. Хидролошки потенцијали где доминирају извори чисте воде доприносе да се у читавом округу користи веома здрава вода, не само за пиће, него и за раст и развој здравих биљака са овог поднебља којима се хране свиње од којих се добија Лесковачка спржа.

4. Становништво и људски фактори који узрокују специфичне карактеристике Лесковачке спрже

4.1. Насељеност и демографски индикатори Јабланичког округа

Подручје Јабланичког округа карактерише тренд депопулације. Према подацима пописа у периоду од 1961. до 2011. године евидентан је тренд смањења број становника. Демографска кретања у целини нису повољна. Њих карактерише интензивна миграција, негативна стопа природног прираштаја, погоршавање старосне структуре и уочљиве тенденције неповољне унутрашње територијалне прерасподеле становништва.

Према подацима пописа пољопривреде, 14% од укупног становништва је пољопривредно становништво. Процењује се да је на директан или индиректан начин за пољопривреду везано 28.000 становника што чини 17% укупног становништва, односно 39% од активног, што се сматра високом учешћем пољопривредног становништва.

4.2. Пољопривреда

По укупним површинама пољопривредног земљишта и начину његовог коришћења, Јабланички округ има повољне услове за развој пољопривредне производње. У погледу агроеколошког потенцијала посебно се издваја град Лесковац.

Пољопривредна производња у Јабланичком округу је прилично традиционална. Утицај нових технологија је ограничен или производњом малог обима, или недостатком повезаности између новог знања и корисника. Око 55% укупне територије подручја Јабланичког округа налази се под пољопривредним земљиштем, од чега је око 80% у приватном власништву. Аграрна структура је јако уситњена, јер се газдинства са више од 3 ха укупно коришћене обрадиве површине ретко срећу, чак и у планинским крајевима.

Због хетерогености природних фактора, који се рефлектују на економске, социјалне и инфраструктурне услове за развој пољопривреде, као и других привредних делатности, издвајају се четири рурална подручја у Јабланичком округу:

- 1) 200-350 m – брежуљкасто, са нижим брдима, долинама и котлинама, које обухвата 116 КО (око 740 km² површине укупне територије);
- 2) 350-600 m – брдско, са вишим долинама и котлинама које обухвата 86 КО (581,3 km²);
- 3) 600-800 m – претпланинско, или брдско-планинско које обухвата 145 КО (794,5 km²) и
- 4) преко 800 m – планинско обухвата 236 КО, односно 2.946,6 km².

На подручју Јабланичког округа постоји и веома квалитетно земљиште погодно за пољопривредну производњу. У региону доминирају земљишта погодна за воћарство и ратарство (од треће до пете бонитетне класе), а земљишта осталих бонитетних група неподесна за друге намене осим за сточарство су у високом проценту. Најзначајни производни реон ратарских култура везан је за алувијану равну и речне терасе, као и за котлинско побрђе изграђено од језерских сеимената. Лесковачка котлина има велики значај за развој пољопривреде, јер се одликује веома повољном климом и великом потенцијалном плодношћу земљишта. Захваљујући наведеним погодностима, уз могућност наводњавања, постоје објективни услови за развој интензивне пољопривредне производње.

Према резултатима Пописа пољопривреде из 2011./2012. године, у Јабланичком округу је регистровано 27920 пољопривредних газдинства. Структура укупне пољопривредне површине, као и површине приватних газдинстава у Јабланичком округу према начину коришћења, приказане су у табелама 3 и 4 (Попис пољопривреде 2012. Пољопривредно земљиште, проф. др Миладин М. Шеварлић, Републички завод за статистику). Процентуални приказ структуре укупних пољопривредних и засејаних површина, као и број грла на 100 ха обрадивог земљишта у Јабланичком округу, приказани су у табели 5. Јабланички округ сврстава се у мање развијене крајеве са економијом базираном на природним богатствима и неискоришћеним ресурсима.

Посебни напори улажу се у развој локалне инфраструктуре у сеоским и руралним срединама, чиме се обезбеђују бољи услови за живот, смањење миграције и подстицај за повратак младих на село. Средствима стимулативне помоћи може се олакшати куповина средстава и опреме за пољопривредну производњу и помоћи развој сиромашних и слабо развијених пољопривредних газдинстава. Важан циљ представља и јачање институција кроз сарадњу, повезивање и удруживање пољопривредних произвођача, формирање одговарајућих група (задруга, удружења, ...) у складу са развојном политиком и припремом за тржишну економију уласком Србије у Европску Унију.

Табела 3: Општи подаци о пољопривредним газдинствима (Попис пољопривреде, 2012. РЗС)

Област Град – општина	Број газдинстава	Коришћено пољопривредно земљиште	Оранице и баште	Воћњаци	Виногради	Ливаде и пашњаци
Јабланичка област	27920	65750	39996	6674	1254	17134
<i>Лесковац</i>	<i>15507</i>	<i>30659</i>	<i>22448</i>	<i>3365</i>	<i>673</i>	<i>3814</i>
Бојник	2698	8133	5313	688	58	2014
Власотинце	4130	6623	3753	687	411	1686
Лебане	3676	11874	6959	1063	102	3618
Медвеђа	1654	6266	1353	828	8	4027
Црна Трава	255	2194	170	43	2	1974

Табела 4: Општи подаци о пољопривредним газдинствима (Попис пољопривреде, 2012. РЗС)

Област Град – општина	Говеда	Свиње	Овце	Живина	Трактори	Годишња радна јединица
Јабланичка област	26124	62251	15789	454999	18795	28650
Лесковац	13792	35841	3900	201915	11418	16537
Бојник	2749	7081	3573	122015	1717	2179
Власотинце	2246	7034	2045	57770	2236	4214
Лебане	5061	9115	1451	48851	2630	4056
Медвеђа	1967	3038	3532	19432	766	1490
Црна Трава	309	142	1288	5016	28	174

Табела 5: Индикатори пољопривредне производње Јабланичког округа

Структура пољопривредних површина	%	Структура засејаних површина	%	број грла/100 ха обрадивог земљишта	
Оранице	49.67	Индустријско биље	1.52	Говеда	32
Воћњаци и виногради	9.84	Жита	58.22	Свиње	51
Ливаде и пашњаци	40.37	Поврће	12.81	Овце	10
Баре, трстици и рибањаци	0.12	Крмно биље	15.26		
		Остало	12.19		

4.2.1. Ратарство

Ратарска производња представља један од главних видова пољопривредне делатности у Јабланичком округу. Повољни агроеколошки и климатски услови, потребе сточарске производње за јефтиним и квалитетном крмном базом, као и дуга традиција, разлози су раширености биљне производње. Производња вишегодишњих легуминоза (црвена детелина, луцерка), сакупљање сена са природних ливада и производња сточне репе, чине основу ратарске производње у округу, чији обим је лимитиран уситњеним поседима. Њихова производња је углавном у планинском делу округа и представља основу производње крмног биља и сточне хране у целини. Према подацима из 2011. године, од крмног биља у Јабланичком округу произведено је укупно 11364 тона детелине, 16753 тона луцерке (РЗС - Општине и региони у Републици Србији, 2011, Завод за пољопривреду Лесковац, Пољопривредна стручна служба Лесковац д.о.о, Билтен бр. 10, 2010). У ратарској производњи заступљена је производња житарица, појединих врста индустријског биља и крмног биља. Најзаступљеније су житарице, које се гаје на око 52 700 ха, што чини преко 70% ораничних површина. Најзначајније и највише гајене културе су кукуруз и пшеница код жита, док је мање заступљено гајење јечма, овса и ражи, а код крмног биља највише гајене културе су детелина и луцерка.

У округу постоје добри предуслови за производњу јечма, ражи, уљане репице, грашка, грахорца, пасуља, кромпира, сунцокрета, а понегде и соје. Висина приноса у великој мери зависи од примењених агротехничких мера, временских услова и механизације. Готово целокупна остварена производња је намењена за сопствене потребе, односно за исхрану стоке, а само мање количине за тржиште.

На оцеднијим терасама постојећу оријентацију на производњи жита и крмног биља треба подстицати у правцу стварања бољих основа за развој свињогојства и говедарства.

Производи ратарске културе веома су значајни за исхрану свиња, јер представљају здраву храну домаћег порекла, која доприноси посебном квалитету меса, основне сировине за добијање Лесковачке спреже.

4.2.2. Повртарство

Традиција овог краја је узгајање повртарских производа за рану употребу у пластеницима и узгајање повртарских производа за каснију употребу и пласмана домаћем и иностраном тржишту. Од укупне пољопривредне површине Јабланичког округа, повртарске културе заузимају 9.686 ha према подацима Републичког Завода за статистику 2010. године. Код 40% села повртарство, кроз пластеничку производњу, се појављује као најважнији развојни потенцијал. У плодној лесковачкој котлини, шири регион око реке Мораве је познат по производњи повртарских култура као што су: кромпир, лук, купус, парадајз, паприка и пасуљ, а заступљене су и културе: цвекла, касни купус, шаргарепа, краставци, грашак, диње и лубенице, и др. Доминантна повртарска култура према подацима из 1995. године је кромпир. Последњих година долази до повећања повртарске производње (првенствено паприке, парадајза, кромпира и купуса), која представља извор прихода за већи део локалног пољопривредног становништва.

Сточарска производња, као друга грана пољопривреде, значајно се ослања на биљну производњу. Домаћи повртарски производи важни су за исхрану свиња, као здрава храна која доприноси добијању посебног квалитета меса, а самим тим и Лесковачке спрже.

4.2.3. Шумарство

Шумама на територији општина Јабланичког округа управља Ј.П. „Србијашуме“ преко своје организационе јединице Шумског газдинства „Шума“ – Лесковац, која се састоји из шест шумских управа: Власотинце, Лебане, Предејане, Вучје, Медвеђа и Црна Трава. Станишни услови су повољни за развој аутохтоних врста дрвећа (посебно букве, граба и храста) са приоритетно производно-заштитном функцијом. Богатство шума у Јабланичком округу приказује одличан потенцијал за пречишћавање ваздуха, обнављање кисеоника, као и за обезбеђење дивљих шумских плодова и биља (буков жир, храстов жир, кестен, лешник, печурке, дивља јабука, глог, ...) којима се хране свиње, нарочито у брдско-планинском подручју.

4.2.4. Сточарство

Брдско-планински предели са пашњацима Јабланичког округа представљају одличне услове за бављење сточарством и земљорадњом. Сточарство је, поред ратарства, најважнија грана пољопривредне производње. Најзаступљеније врсте стоке су свиње (13,1%), говеда (7,4%), живина (77%), док се мање гаје овце, коњи и козе. Од деведесетих година прошлог века, на планском подручју је дошло до смањења броја говеда, свиња и живине, а број оваца и коња сведен је на минимум. Велики број домаћинства је са квалитетним говедима, па је највећи број објеката за тов јунади, тов свиња, оваца, као и објеката за прераду млека (Просторни план града Лесковца, 2011.).

Сточарска производња у Јабланичком округу углавном је екстензивна. Просечно пољопривредно активно домаћинство поседује до 2 грла стоке нижепродуктивних чистих аутохтоних раса и мелеза примитивних раса, малог производног потенцијала са продуктивнијим расама.

У Јабланичком округу се гаје се углавном мелези белих меснатих свиња. Највеће квалитативне промене огледају се у промени расног састава и начину гајења. Педесетих година мангулица је замењена расом моравка. Од седамдесетих се узгајају стране сорте јоркшир, холандска бела свиња и шведски ландрас. У округу је углавном заступљен узгој свиња за сопствене потребе, уз ограничену продају одређеног броја прасади и назимади која се јављају као тржишни вишак.

У последње време, захваљујући субвенцијама, у порасту је интересовање за гајењем мангулице и других аутохтоних раса, чија је специфичност држање у слободним системима

(free range). Ситна свињарска производња је, уз говедарство, добра допуна буџета малих фарми. На подручју општине Лесковац постоји неколико мањих приватних фарми свиња, које су у потпуности оријентисане ка тржишту. У друштвеном сектору заступљен је савремен начин узгоја свиња. Једна фарма налази се у Турековцу.

Упоредни приказ кретања бројног стања свиња у Републици Србији, Јабланичком и Пчињском округу приказан је у табелама 6 и 7.

Табела 6: Кретање бројног стања свиња у Јабланичком и Пчињском округу

	Прасад до 20 kg	Свиње масе 20-49 kg	Товне свиње			Свиње укупно	Од тога: свиње у тову
			50-79kg	80-109kg	110 и више kg		
РЕПУБЛИКА СРБИЈА	1067578	658155	389483	329187	339229	3284378	1575663
<i>Јабланичка област</i>	9887	10118	182	7181	6251	42313	21085
Пчињска област	4433	7853	666	49	3951	22184	7894

Табела 7: Кретање бројног стања свиња у Јабланичком и Пчињском округу

	Приплодне свиње						Свиње укупно
	Мушка назимад	Женска назимад	Од тога: супрасне назимице	Нерастови	Крмаче	Од тога: супрасне крмаче	
РЕПУБЛИКА СРБИЈА	27842	90993	24970	28369	353542	149041	3284378
<i>Јабланичка област</i>	1513	1073	11	393	5715	712	42313
Пчињска област	11	1432	325	1025	2764	231	22184

Свињарством се баве породична пољопривредна газдинства са уделом од 80% у укупном броју грла. Мала газдинства и газдинства средње економске величине су најбројнија. На њима се узгаја две трећине свих грла свиња. Динамика укупне производње свиња је одређена променама на малим газдинствима и газдинствима средње величине. Сточарска производња у округу се одвија у великом броју газдинстава са малим бројем грла, има углавном натурални карактер и готово у потпуности је у рукама сељака.

Расе свиња

Свиње су папкари (*Ungulatae*), а према таксономској категорији припадају царству животиња: *Animalia*, раздео: *Chordata*, класа: *Mammalia*, ред: *Artiodactyla*, породица: *Suidae*, род: *Sus*. Обухватају 10 савремених врста, као и једну доместификовану подврсту, домаћу свињу (*Sus scrofa domesticus*). Свиње су врло интелигентне животиње. У исхрани су сваштоједи, тј. једу храну и биљног и животињског порекла. Раса свиња се деле према пореклу, али у данашње време је усвојена подела према особинама на: меснате, масне и комбиноване, а према начину гајења на примитивне, прелазне и племените расе свиња.

Раса свиња за добијање Лесковачке спрже

Домаћа бела свиња је једина домаћа племенита раса меснатог типа призната 1966. године. Настала је правилном селекцијом на одабир пожељних потомака, комбинацијским укрштањем суботичке мангулице са племенитим увезеним расама. Генетски основ је мангулица која је укрштана са великим јоркширом, шведским и холандским ландрасом. Удео крви ових раса у домаћој белој свињи је: 25% мангулица, 26,5% велики јоркшир, 36%

шведски ландрас и 12,5% холандски ландрас. Задржала је добре особине раса од којих је настала: плодност, однос маст-месо, добро искоришћавање хране (особине јоркшира и ландраса), али и скромније захтеве у погледу услова гајења јер је отпорнија од увезених раса (ове карактеристике наследила је од мангулице).

Велики јоркшир је племенита, типично месната раса свиња настала у енглеској покрајини Јоркшир у 19. веку. Први писани документ о јоркширу датира из 1884. године. Јоркшир је веома покретна свиња, снажне конституције и складне грађе. У узрасту од 8-8,5 месеци достижу масу од 110-200 kg уз малу потрошњу хране. Просечна дебљина сланине на 100 kg је 2,49 cm, а квалитет меса је одличан. Има добру кланичну вредност. Успешно подноси и нешто горе технолошке и хигијенске услове и због тога се користи за укрштање са другим расама. Велики јоркшир је данас једна од најраспрострањенијих раса свиња у свету.

Дански ландрас настао је укрштањем домаће данске беле свиње са великим јоркширом. Данас се ова раса свиња сматра идеалном и у целом свету постоје тежње да се постигне ниво у погледу одгајивања, селекције, квалитета производа, утршка хране и плодности, што је већ постигнуто у Данској.

Шведски ландрас је племенита раса свиња, једна од најраспрострањенијих у свету. Настала је као резултат оплеменавања домаћих шведских свиња са свињама из увоза, нарочито са данским ландрасом. По спољашњем изгледу је слична другим ландрасима. Изразито је месни тип, одлична је за производњу квалитетног меса, а поред великог јоркшира ово најплоднија раса. Доста распрострањена у Србији због доброг прилагођавања.

Немачки ландрас је почео да се развија око 1900. године у северозападној Немачкој. Увожени су дански и холандски ландрас ради побољшања карактеристика расе. Има изглед слично ландрасима других народа, посебно онима из чијих је земаља вршен увоз, али није тако екстремне величине и дужине као други ландраси.

Холандска бела свиња (ландрас) је слична шведској белој свињи, тако да се тешко разликују. Ова свиња је нешто краћа, има клемпавије уши које падају преко очију. Ова раса није потпуно устаљена, па се појављују код потомака црне флеке. Исте особине има као и шведска бела свиња и велики јоркшир, али је мало нежнија и тражи угодније услове живота.

Мангулица датира још из 19. века. Свиња шумадинка укрштана је са расама баконун и салантор, што је довело до стварања расе свиња по имену мангулица. У Србији се срећу три соја: ласаста (сремска црна ласа или буђановачка свиња), бела и суботички сој. Мангулица има средње дугу главу са помало савијеним профилем њушке.

Моравка је настала комбинацијским укрштањем локалне расе свиња шумадинке (мангулице) са беркширом, који је у Србију увожен крајем 19. века. У формирању расе учествовале су и расе мангулица и јоркшир услед тежње да се добије раностаснија и меснатија свиња за разлику од шумадинке која је раније била највише узгајана. Доста је отпорна пасмина према слабијим условима исхране и неге.

4.3. Веза између посебних својстава и квалитета Лесковачке спрже и људског фактора

За добијање Лесковачке спрже посебан значај има људски фактор, јер се производњом бави локално становништво на ограниченом и обележеном локалитету. Као некада, тако и данас, тов свиња од којих се производи Лесковачка спржа, заснива се на природним хранивима домаћег и дивљег порекла која потичу са наведеног географског подручја. Одгајивачи свиње углавном напасају у шумама, на отвореном простору, посебно у брдско-планинском подручју. Свиње се хране корењем, дивљим шумским плодовима и биљем, као и узгајаним биљним културама и здравом храном домаћег порекла, тј. поврћем и воћем. Битна карактеристика производње свиња је примена искључиво здраве хране из еколошки чисте и здраве средине Јабланичког округа, што веома доприноси квалитету меса.

Други, подједнако важан фактор за добијање квалитетног производа је искуство људи који живе на том поднебљу и њихова вештина у изради Лесковачке спрже. Лесковачка спржа

се производи по аутентичном поступку који користи највећи број домаћинстава у области лесковачке котлине/Јабланичког округа. Подаци из бројних домаћинстава која производе Лесковачку спржу показују да су сви домаћини научили од својих родитеља и предака аутентични поступак производње спрже, што наводи на закључак да се „вештина“ израде Лесковачке спрже у читавом округу преноси са колена на колена, већ више од 150 година, тј. најмање 6 генерација потомака. У поступку израде спрже ништа суштински није промењено, а свиње као основну сировину домаћини углавном производе сами. Иако постоје разлике у извесним финим детаљима при добијању спрже код различитих произвођача, за потребе заштите имена порекла у Елаборату је прихваћена произвођачка спецификација Удружења „Домаћа спржа“ Лесковац. Посебна знања која се преносе са генерације на генерацију у циљу очувања технолошког поступка припреме ради добијања аутентичног укуса Лесковачке спрже представљају и незаобилазан људски фактор.

Људске ресурсе чине и чланови Удружења Домаћа спржа Лесковац, претежно изучени месари који данас производе Лесковачку спржу на начин који је истоветан ономе како су то радили њихови преци. Умеће израде Лесковачке спрже, аутохтоног производа од свињског меса и масног ткива, сачувало се и преносило са старијих генерација на младе. Чланови удружења у својим домаћинствима поседују опремљене радионице за израду спрже које имају просторију за припрему меса, посебну просторију у којој се налази казан и врши технолошки поступак топљења сировине, као и завршне фазе за производњу Лесковачке спрже. Значај људских ресурса, детаљно описан кроз поступак производње спрже, огледа се у чињеници да без мерних инструмената, на бази вишедеценијског искуства становништво на овом подручју производи препознатљиву и специфичну, квалитетну и укусну спржу. Значај људског фактора огледа се у томе, што пропуст у било којој радној и технолошкој операцији може да доведе до тога да квалитет спрже одступа од установљених карактеристика Лесковачке спрже. То знање и искуство је специфична карактеристика локалног становништва. На пример, интензитет мешања сировине у казану да се добије пожељна структура, затим процену правог тренутка завршетка процеса топљења и скидања казана, као и завршетка фазе упржавања, одређује на основу искуства сам произвођач Лесковачке спрже, чиме потврђује важност посебних знања локалног становништва у процесу израде.

Може се закључити да се применом аутентичног технолошког поступка производње Лесковачке спрже од квалитетног меса зрелих свиња, одгајаних у повољним климатским условима, храњених квалитетном, здравом храном домаћег порекла са територије Јабланичког округа, добијају готови производи са посебним својствима квалитета, који су добро одрживи и безбедни за исхрану људи.

Осим погодног географског порекла свињског меса које користе, Лесковчани имају највећу заслугу због своје умешности. Томе сведочи и чињеница да у Лесковцу већ више од 110 година постоји средња Пољопривредна школа, која у образовном програму обучава ученике прехранбеног смера, поред осталог и за производњу спрже. Давне 1904. године је основана Практична школа у саставу пољопривредне станице у Лесковцу. Школска економија располаже са 120 ha земљишта од којег је 100 ha обрадиво и користи се за ратарство, воћарство и сточарство, док 20 ha чини зелени појас. Пољопривредна школа – Лесковац је реформом образовног система и трансформацијом Образовних центара 1990. године, постала самостална установа и образује ученике за занимања: ветеринарски техничар, пољопривредни техничар, пекар и месар.

Негујући традицију, Технолошки факултет у Лесковцу од оснивања 1979. године образује инжењере прехранбеног смера. Студенти који се образују на студијском програму прехранбена технологија и биотехнологија у свим нивоима: основним, мастер и докторским академским студијама, оспособљени су да се укључе у решавање практичних проблема у привреди из области прехранбене технологије, укључујући и технологију меса.

Од 2015. године на Високој пословној школи струковних студија Лесковац акредитован је и судијски програм: менаџмент технологије хране и гастрономије, чији

студенти већ бележе значајне резултате на међународним такмичењима у категорији припреме традиционалних јела.

Лесковац је данас препознатљив по гастрономским туристичким манифестацијама. Овај крај познат је и по музици, а постао је прави центар изврсности хране на територији округа са брендovima као што су роштиљ месо, ајвар и спржа. У развоју туризма овог краја важну улогу имају манифестације. Роштиљијада је аутентични, највећи и најпосећенији фестивал роштиља и меса у овом делу Европе. Прва роштиљијада организована је 1963. године, а након две одржане, направљена је пауза до 1989. године (лист „Роштиљијада 95“ - Лесковац, 20.-25. септембар 1995). Тада била је претежно локалног карактера, а на њој су учествовали готово сви познати и признати мајстори роштиља из Лесковца. Годинама је добијала шире размере, да би достигла данашњи публицитет и посећеност од око пола милиона туриста из земље и иностранства. Пратећи европске стандарде, уз очување традиције и афирмисања спремања кулинарских деликатеса (лесковачки воз и лесковачка спржа), роштиљијада је постала бренд по коме се Лесковац препознаје ван граница Србије. Роштиљијада спада у сам врх туристичких приредби у Србији, а прати је низ културно-забавних догађаја: изложбе, концерти, тематске вечери, семинари, такмичења кулинара и ученика, предавања и стручни симпозијуми.

5. Карактеристике и избор сировине за производњу Лесковачке спрже

Као основна сировина за производњу Лесковачке спрже је месо и масно ткиво примарно обрађених и охлађених трупова (полутки) свиња расе: домаћа бела свиња, ландрас, јоркшир, моравка и мангулица, гајених искључиво на територији Јабланичког округа.

Свиње расе „пијетрен“ не могу да се користе за добијање Лесковачке спрже, због неповољних особина које поседују као што су: бледо, мекано и воденасто месо, јер од њиховог меса не може да се добије захтевани квалитет са специфичним сензорним својствима готовог производа. Ова раса је веома склона стресу и даје воденасто месо, које није адекватно за наведену примену.

5.1. Подаци о сировинама од којих се прави Лесковачка спржа

Свиње од којих се производи Лесковачка спржа су уматичене, гаје се искључиво на подручју Јабланичког округа, пре клања и после клања подлежу службеној контроли, а у случају клања домаћих свиња обавезан је трихиноскопски преглед, у складу са важећим позитивно-правним прописима¹. Произвођачи свиња савесним радом брину о животињама и прате резултате тога. Објекте за одгој свиња произвођачи формирају и одржавају према свим принципима и захтевима добре пољопривредне и хигијенске праксе.

Континуално снабдевање основном сировином, тј. потребним бројем грла свиње, оптималног здравственог стања и нивоа квалитета обезбедиће се путем организоване производње у оквиру регистрованих пољопривредних газдинстава на подручју Јабланичког округа. Одгајивачи свиња одржавају стални контакт са кланичарима, прерађивачима меса и произвођачима спрже. Прерађивачи меса, произвођачи спрже и кланице имају обавезе да на време и у континуитету обезбеде квалитетан товни материјал, квалитетну храну и сталан ветеринарски и сваки други стручни надзор током тога свиња.

5.1.1. Подаци о пореклу свиња

Порекло свиња се доказује уговорима о производњи, као и откупним блоковима од произвођача са којима није сачињен уговор, а који производе свиње на дефинисаном

¹ Тренутно је на снази Закон о ветеринарству, Сл. гласник РС 91/2005, 30/2010 и 93/2012. члан 102

географском подручју Јабланичког округа и у одговарајућем квалитету за добијање Лесковачке спрже. У прилогу 2 наведена су као пример само нека од регистрованих пољопривредних газдинстава одгајивача свиња са просечним бројем уматичених свиња на годишњем нивоу, а од којих поједини чланови Удружења „Домаћа спржа“ Лесковац набављају сировину за потребе добијања Лесковачке спрже, или их сами одгајају.

Усвајањем Елабората, регистровано Удружење „Домаћа спржа“ Лесковац ће организовати производњу у складу са *Правилником о раду и пословању Удружења и Правилником о квалитету свиња за производњу Лесковачке спрже* уз вођење прописане евиденције и документације, а очекује се и постепено знатно повећање броја чланова удружења. Сваки произвођач је дужан да води записе (евиденцију) који, уз другу документацију, служе као доказ да је свака производна серија израђена од сировина и додатака прописаног квалитета на начин како је то описано у елаборату (следљивост).

5.1.2. Хранива за одгој свиња

Познато је да квалитет меса доста зависи од тога како свиње живе и чиме се тове и зато је исхрана свиња је веома важна. Свиње за производњу Лесковачке спрже одгајивачи у Јабланичком округу углавном напасају у шумама, на отвореном простору, нарочито у брдско-планинском подручју, што изузетно доприноси квалитету меса. Свиње се хране дивљим шумским плодовима и биљем (храстов жир, буков жир, кестен, лешник, дивља јабука, дивља крушка, печурке, глог, ...) и корењем. Свиње за време това удишу чист ваздух и пију здраву, незагађену воду са подручју Јабланичког округа. Боравком на сунцу и кретањем на отвореном простору, свиње повећавају свој апетит, мишићна ткива добијају више квалитетне домаће хране која је богата здравим материјама. Високом квалитету сировине за производњу Лесковачке спрже доприноси изузетно здрава природна средина, без индустријских загађивача, која је, првенствено у руралним брдско-планинским пределима, на жалост слабо развијена у округу. Планине које окружују Лесковачку котлину: Кукавица, Радан, Чемерник и Бабичка Гора имају пријатну климу, бројне шуме и издашну траву на пашњацима, која се састоји од преко 300-400 различитих врста трава и лековитог биља са ароматичним материјама, које на свињско месо преносе специфичан мирис и укус, а предуслов су здравог одгоја. Зато је месо закланих свиња веома пријатног мириса и укуса.

Одгајивачи за исхрану свиња користе узгајане биљне културе (кукуруз, пшеница, јечам, семе луцерке, сојина сачма), поврће и воће (тиква, печенка, кромпир, шаргарепа, купус, цвекла, итд.), што је нарочито важно у зимском периоду, када је због снежног покривача исхрана на отвореном простору онемогућена.

Одгајивачи свиња не додају hormone, не тове их концентратима и ГМО храном, воде рачуна о евентуалној примени антибиотика под надзором ветеринара, као и о прописаној каренци након евентуалне терапије.

Битна карактеристика исхране свиња за производњу Лесковачке спрже је примена искључиво домаће, здраве, природне и концентроване хране и биљних компоненти из еколошки чисте и здраве средине Јабланичког округа, што изузетно доприноси квалитету и специфичним сензорним својствима меса.

5.1.3. Подаци о количинама сировина које се набављају

Чланови Удружења Домаћа спржа Лесковац имају на тренутно располагању у Јабланичком округу око 6000 товних свиња са 110 и више kg, од укупно око 21000 грла свиња у тову (табеле 6 и 7). Крмача има 5715, а од тога је супрасно 712 крмача. Као потенцијална сировина за производњу Лесковачке спрже у наредном периоду може да послужи и податак да се у Јабланичком округу тренутно одгаја 21.228 прасади до 20 kg и свиња масе до 49 kg.

5.1.4. Избор и својства основних сировина

За постизање посебних својстава квалитета Лесковачке спрже употребљава се месо зрелих свиња женског пола и мушких кастрата товљених дуже од 9 месеци, да би достигли полну зрелост и кланичну тежину масе 125 - 250 kg. Карактеристичан квалитет Лесковачке спрже добија се од старијих свиња, посебно од излучених крмача и кастрираних нераса, масе 150-250 kg. Исто као некад, тако и данас, тов свиња се заснива на природним хранивима са територије Јабланичког округа.

Основне сировине за добијање готовог производа Лесковачка спржа су месо прве и друге категорије и поткожно масно ткиво пореклом од здравих, уматчених свиња. Неопходно је да се процес клања животиња, примарна обрада и хлађење трупова обавља у регистрованом објекту и под сталним надзором ветеринарске инспекције. Свињске полутке треба да буду ефикасно охлађене у опсегу температуре од 0 до +4°C, при чему је минимална температура у полуткама +7°C. Да би се добио хигијенски, токсиколошки и у сваком другом погледу безбедан производ аутентичног квалитета, неопходно је да се обезбеде одговарајући хигијенско-санитарни и техничко-технолошки услови производње.

Масно ткиво свиња домаће производње је карактеристичне беле боје, пријатног, благог мириса, својствене конзистенције. При одабиру масног ткива за производњу Лесковачке спрже строго се мора водити рачуна о његовом квалитету. Масно ткиво са различитих анатомских регија има различит хемијски састав и удео масти, као и сензорна својства, што веома утиче на својства отопљене масти, чварака као међупроизвода, као и готовог производа - Лесковачке спрже. Висцеларно масно ткиво близу цревног тракта се не користи за производњу, јер има јачи мирис на садржај црева. Такође, масно ткиво некастрираних нерастова има непријатан мирис, јер испољава секундарне полне карактеристике и не сме да се користи за добијање Лесковачке спрже.

Масно ткиво је веома подложно промени сензорних својстава, а због свог хемијског састава подложно је развоју микроорганизама, оксидацији, хидролизи и др. При неповољним условима производње, обраде и складиштења могућа је микробиолошка контаминација, као и оксидативне и хидролитичке промене. Услед неадекватног третмана, сировина може да поприми непријатан мирис и укус, може доћи до промене боје и др., што је неповољно за безбедност и квалитет готовог производа.

Правилан избор, сортирање и припрема сировине за топљење су веома важни да се искључе све неповољне околности, или да се доведу на прихватљиву меру. Тиме се доприноси ефикасном процесу топљења, како би Лесковачка спржа, а и домаћа свињска маст, добили специфичан/аутентичан квалитет и били потпуно безбедни за конзументе.

5.2. Подаци о квалитету сировина

За квалитет и здравствену исправност меса и производа од меса одговорне су ветеринарска и пољопривредна служба Јабланичког округа и општине Лесковац, а у складу са важешим позитивно-правним прописима. Одгој и тов животиња обавља се под сталним надзором ветеринарске службе.

Ветеринар прегледа животиње пре клања у кланици, а затим и на линији клања, све до печатања и утовара. Процеси клања прегледаних здравих свиња, примарне обраде и хлађења трупова обављају се у регистрованим објектима, кланицама, уз пуно уважавање добре произвођачке праксе (GMP), добре хигијенске праксе (GHP), санитарних стандардних оперативних процедура (SSOP), увођењем и доследном применом савременог концепта анализе ризика и критичних контролних тачака - HACCP, а све под редовним инспекцијским надзором/контролом надлежних државних инспекцијских служби - односно ветеринарске и санитарне инспекције.

Безбедност добијања Лесковачке спрже се постиже спровођењем свих описаних поступака у процесу производње, а нарочито:

– производњом свиња дефинисаних раса обележених ушним маркицама у регистрованим

- пољопривредним газдинствима искључиво на подручју Јабланичког округа,
- исхраном свиња искључиво домаћом, здравом, природном и концентрованом храном која потиче са територије Јабланичког округа,
 - откупом здравих свиња од стране произвођача спрже,
 - транспортом уматичених свиња на услужно клање у регистроване кланице,
 - клањем здравих свиња у кланицама на територији Јабланичког округа, под контролом ветеринарске инспекције, уз гаранцију кланичара да наручиоцима испоручује аутентично месо обележених свиња које су донете на услужно клање,
 - хлађењем свињских полутки у кланици до температуре од 0 до +7°C,
 - хигијенским транспортом охлађених полутки или мањих комада меса у специјализованим возилима за превоз хране са температурним режимом до радионица,
 - изработом Лесковачке спрже у посебним, за то намењеним, радионицама које испуњавају основне услове у погледу хигијене и техничке опремљености.

5.2.1. Подаци о овлашћеном телу које врши контролу сировина

Обележавање свиња на подручју Јабланичког округа врше ветеринарске амбуланте, ветеринарске станице и ветеринарске службе овлашћене за обележавање од стране надлежног министарства у складу са важећим позитивно-правним прописима², а њихов идентификациони документ је пасош или други документ који мора да прати свиње од рођења до смрти.

Ветеринарска станица „Лесковац“ и служба ветеринарске инспекције контролишу квалитет, хигијенску и здравствену исправност меса и производа од меса у промету на мало и велико. Надзор над применом важеће законске регулативе у производњи, преради и промету меса и месних производа, спроводи се у угоститељским објектима и код производно-прерађивачких и трговинских субјеката, редовним и ванредним контролама у координацији са пратећим инспекцијским службама других надлежности – санитарном и тржишном.

6. Технолошки поступак производње Лесковачке спрже

6.1. Припрема сировине за топљење

Прва фаза процеса клања је допремање живих свиња у депоу за прихват. Здраве, ветеринарски прегледане животиње се смештају у посебан простор за прихват, где бораве одређено време. Циљ боравка у депоу је да се животиње смире и одморе од стресова током транспорта, јер узнемиреност код животиња битно утиче на квалитет меса.

Друга фаза је омамљивање. У овој фази клања, свиње посебним коридором улазе у кланицу (у групама од 6 до 10) где се врши омамљивање посебним уређајем за ту намену. После омамљивања, свиње се наменским лифтом дижу на „високи колосек“ где се изнад посебно одређеног простора врши искрварење. Када трупла искрваре, улазе у трећу фазу процеса клања. У овој фази може доћи до грањања, у зависности од величине и масе трупа. Трупови закланих свиња иду на шурење, где се (после краћег боравка у загрејаној води до 63°C) посебним уређајем механички одстрањују чекиње, а трупови закланих свиња теже масе иду на такозвано „драње“, где се са трупа одстрањује кожа.

Обрађени трупови улазе у трећу фазу процеса, која се састоји од одстрањивања изнутрица и расечања. Расечена трупла свиња-полутке улазе у завршну фазу технолошког процеса клања, тј. убацивање полутки у комору интензивног хлађења. За квалитет меса јачо

² Тренутно на снази: Закон о ветеринарству, Сл. гласник РС, бр. 91/2005, 30/2010 и 93/2012, чланови 84 и 87.

је битно време хлађења и тај временски период је до максималних 24h. При интензивном хлађењу температура у полуткама постепено опада, док се (у предходно назначеном времену) достигне до 4°C.

Посебно је важно да се обави ветеринарско-санитарни преглед, као и да се делови различитих свиња не помешају, нарочито оних намењених за производњу Лесковачке спрже. Кланичари морају да гарантују наручиоцима да ће испоручити аутентично месо обележених свиња које су донете на услужно клање. Испуњење наведених услова омогућава да се за производњу Лесковачке спрже користи безбедна и квалитетна сировина.

Охлађене полутке се уносе у посебно одељење за расечање и конфекционирање, где се и врши селекција сировине за производњу спрже. Расечање трупова врши се после хлађења, сагласно важећим позитивно-правним прописима³ и по квалитативној припадности, месо се након расечања трупова класира у следеће категорије:

- у месо екстра категорије сврстава се филе;
- у прву категорију сврстава се месо бута без коленице;
- у другу категорију сврстава се месо леђа, плећке и врата;
- у трећу категорију сврстава се месо трбушине, ребара, груди, коленице и подлактице.

Основне сировине за припрему Лесковачке спрже „екстра класе“ и „прве класе“:

- | | |
|---|-----------|
| – свињско месо прве и друге категорије, ружичасте до светлоцрвене боје, | око 70 %, |
| – свињско поткожно масно ткиво, беле боје, без мириса, | око 30 %, |
| – вода (у односу на укупну масу меса и масног ткива), | око 10 %, |
| – јодирана кухињска со (у односу на укупну масу меса и масног ткива), | око 1,5%. |

За производњу спрже користи се месо и поткожно масно ткиво бутева, леђа, плећки и врата, а такође и одресци добијени приликом конфекционирања хамбуршке и царске сланине. Приликом расечања шурених полутки са масним ткивом заостаје и кожа, која се одстрањује механичким путем. Тако обрађено месо и поткожно масно ткиво, које је прожето слабом мишићном мускулатуром, ручно се сече на комадиће дужине/ширине од 3 до 6 cm и ставља у перфориране судове у којима се цеди (око 24 h). Битно је нагласити да време од клања до припреме сировине за спржу не би требало бити дуже од два дана, јер је тада квалитет добијеног производа најбољи. Сировина за добијање Лесковачке спрже не сме да садржи кожице, изнутрице, крвне судове, јер могу да доведу до непријатног мириса и укуса. Наведена обрада сировине за топљење, односно припрема меснатих обрезака и масног ткива и сечењем на уједначене комаде од 3 до 6 cm неопходна је ради добијања карактеристичне структуре Лесковачке спрже.

Производи „екстра класе“ и „прве класе“ могу да се нађу у промету под називом **Лесковачка спржа**.

Готов производ који је добијен од сировине у чији састав улази и месо треће категорије, као и кожице, изнутрице и крвни судови, сврстава се као производ „друге класе“ и у промету сме да носи само назив „спржа“.

Процес производње мора да задовољи захтеве савремене науке и технологије меса, односно пре свега морају да се испуне и примене сви тзв. "претходно захтевани програми" (Pre-Requisite Programs - PRP), тј. захтеви добре произвођачке (GMP) и добре хигијенске (GHP) праксе, санитарне стандардне оперативне процедуре (SSOP као и увођење и доследна примена савременог концепта анализа ризика и критичних контролних тачака (HACCP) и под сталним надзором надлежне ветеринарске инспекције. Тиме се обезбеђује превентивно управљање безбедношћу и добијање здравствено исправног финалног производа - Лесковачке спрже.

³ Правилник о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса, Сл. лист СФРЈ, 2/85, 12/85 и 24/86

6.2. Технолошки поступак (операција) топљења сировине

Лесковачка спржа се добија поступком топљења мяса и масног ткива свиње. Топљење је технолошка операција при којој долази до издвајања масти из масног ткива за топљење - путем загревања. Уситњено мясо и масно ткиво односе се у посебну просторију у којој се налази казан од нерђајућег челика са ложиштем, где се повишена температура постиже сагоревањем дрвета које потиче са дефинисаног географског подручја. Процес топљења се обавља у отвореним прохромским или калајисаним казанима, који могу бити различите запремине до 50 до 300 литара, првенствено мањих капацитета 50-150 литара. Поступак топљења масти и производња Лесковачке спрже обавља се у отвореним казанима, јер се индустријским поступком добијања у дупликаторима не добија спржа карактеристичног укуса и сензорних својстава. Продукти сагоревања (дим и честице пепела) се димним цевима одводе ван просторије.

Лесковачка спржа не сме да се производи у дупликатору, већ искључиво у напред дефинисаним отвореним казанима. Уколико се производња спрже одвија применом дупликатора, готов производ сврстава се у „другу класу“ и у промету се назива само именом „спржа“.

Пре почетка процеса топљења, тј. пуњења (дозирања) казана, врши се визуелни преглед унутрашњих површина посуде за прихват сировине за топљење. Визуелни преглед подразумева проверу да ли је посуда опрана и дезинфикована на прописан начин, тј. да ли постоје остаци од претходног топљења (чварци или маст), евентуално остаци средства за прање и дезинфекцију, или било које друге физичке нечистоће које могу угрозити безбедност потрошача или умањити квалитет финалног производа.

Припремљена сировина за израду спрже (свињско мясо и масно ткиво свиња) убацују се у казан, након чега почиње загревање казана директном разменом топлоте, што битно утиче на квалитет производа. У казан се убацује припремљена сировина (слика 4) и додаје се око 10 % воде у односу на укупну масу мяса и масног ткива (слика 5).

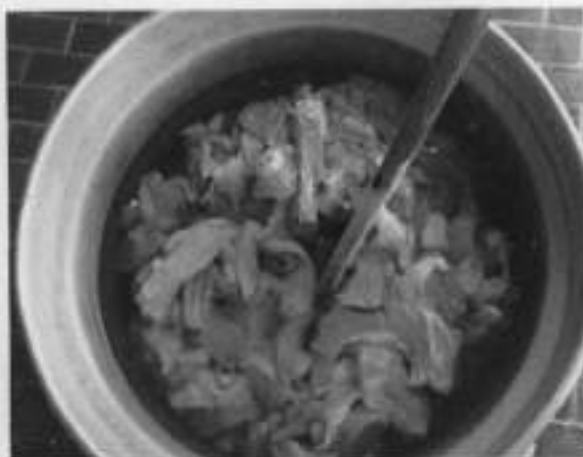


Слика 4: Изглед казана са припремљеном сировином за добијање Лесковачке спрже



Слика 5: Доливање воде у казан са сировином за производњу Лесковачке спрже

Почиње се са загревањем уз периодично мешање, а када маса достигне тачку кључања прелази се на интензивно мешање (слика 6).



Слика 6: Фаза мешања сировне у казану

Технолошки поступак топљења сировине заснива се на деловању топлоте приликом повећања температуре, када долази до отапања масти у масним ћелијама и разарања везивно-ткивне чауре/строме масног ткива. Услед смањења вискозитета масти и пада површинског напона, маст излази из масних ћелија у виду капљица. Мале капљице се спајају у веће и формирају течну масу која се издваја из масног ткива и слободно отиче. Температура разграђује ћелије масног ткива и мишићне мускултуре, где се масноћа концентрише при врху, а мишићна влакнаста структура остаје при дну. Немасни остатак, везивно-ткивне чауре се денатуришу услед топлоте, скврчи се, при чему се образују чварци као међупроизвод у процесу добијања спрже. Исецкана сировина на мање комадиће брже и лакше узлучује маст при загревању.

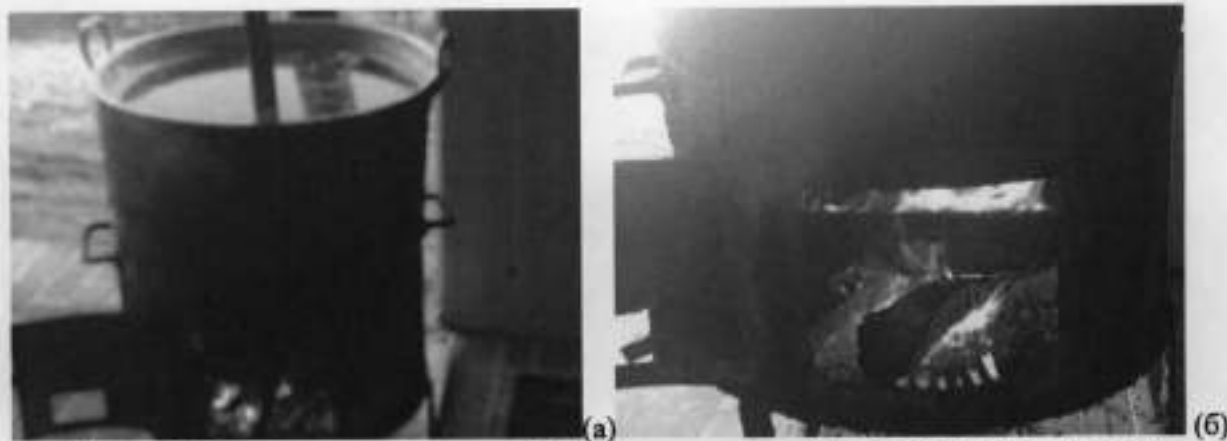
Масно ткиво се термички разара при температури већој од 110°C , али температура не сме да пређе 115°C , јер узрокује тамнију боју масти и опори мирис, чиме умањује квалитет чварака, а самим тим и готове спрже.

Степен разарања масног ткива зависи и од количине воде која се додаје пре почетка топљења, као и од температуре на којој се врши топљење. У фази топљења дешавају се промене колагена, који је главна беланчевина везивно-ткивне строме масног ткива, које зависе од тога да ли се загревање врши у влажној или сувој средини.

Уколико се загревање сировине врши у сувој средини без додавања воде на температурама од $70-75^{\circ}\text{C}$, долази до нагле и изражене денатурације колагена, везивно-ткивна строма се скрућује и маст се теже издваја из сировине. У том случају не долази до потпуног разарања масног ткива и у спржи се могу наћи потпуно неоштећене масне ћелије, које се тешко могу разорити и на температурама изнад 100°C . Као последица загревања у сувој средини без додавања воде, настају непожељне сензорне промене спрже и масти. Спржа поприма непожељан укус и мирис на загорело месо и губи пожељну структуру, а боја производа је изразито тамна.

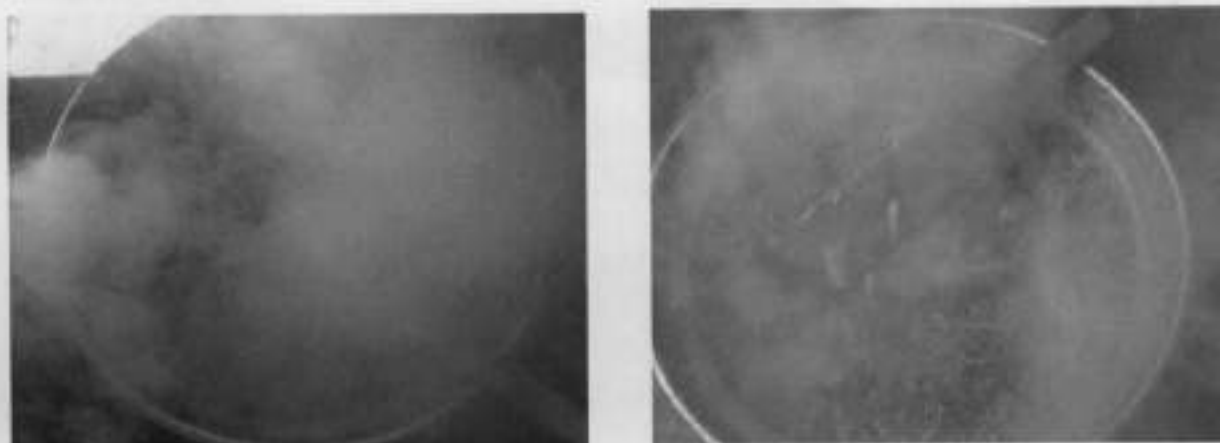
Из наведеног разлога, за добијање квалитетне Лесковачке спрже „екстра класе“ и „прве класе“ обавезно је додавање прописане количине воде. Уколико се загревање и топљење сировине врши у сувој средини без додавања воде, готов производ сврстава се у „другу класу“ и у промету се назива само именом „спржа“.

Поступак топљења Лесковачке спрже (у зависности од сировине) траје приближно од 5 h до 6 h. Када се масноћа у казану избистри, прекида се са загревањем и сачека се извесно време, које је потребно да се садржај исталожи (слика 7).



Слика 7: Фаза таложења у казану (а) и изглед ложишта (б) у току производње спрже

После таложења приступа се истакању масноће, а на дну казана остаје маса светло-браон боје, такозвани "чварци", од којих се у даљем поступку добија готов производ - Лесковачка спржа (слика 8). Прави тренутак скидања казана представља важан људски фактор у процесу израде Лесковачке спрже, која је у једном моменту може да изгледа као неупржена, сирова, бела смеса, док за пар тренутака сва мишићна влакна могу да загоре. Превише дуго мешање такође није пожељно за добијање квалитетног производа, јер у том случају долази до разбјања пожељне структуре Лесковачке спрже. Завршетак процеса топлења одређује на основу искуства сам произвођач спрже.

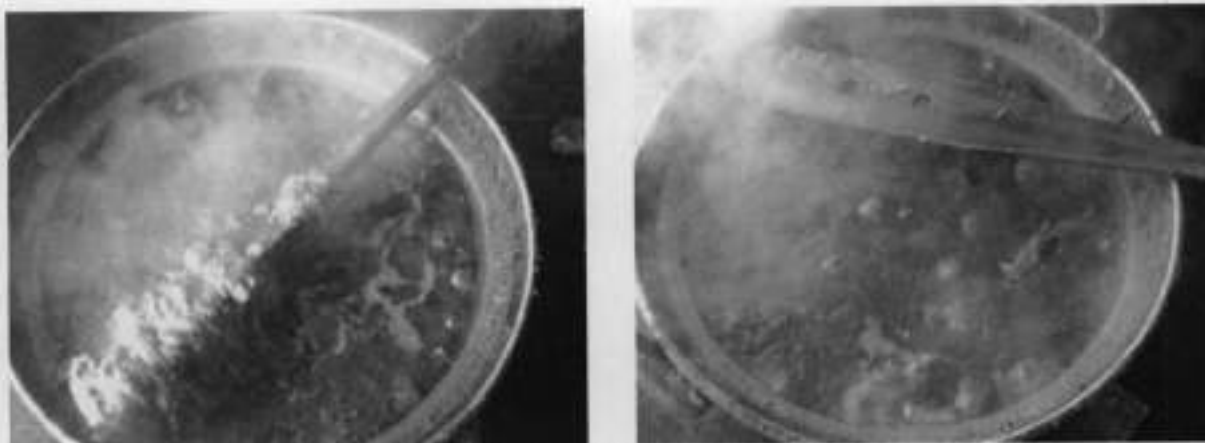


Слика 8: Казан са сировином у току припреме Лесковачке спрже

6.3. Технолошки поступак (операција) упржавања

Технолошки поступак упржавања представља једну од најважнијих фаза процеса, будући да управо током "упржавања" Лесковачка спржа треба да добије карактеристичну структуру и златно жуту до бакариу боју. Начин и брзина мешања масног ткива током топлења значајно утичу на квалитет финалног производа и зато је потребно стално мешање, што представља изузетно напоран рад. За мешање се користе тзв. "весла"/равне дрвене „варјаче“. Казан са чварцима и масноћом загрева се до температуре око 150°C уз интензивно мешање. Влакнаста структура чварака се додатно дезинтегрише температуром масноће и интензивним мешањем, при чему долази и до дехидрације чварака. Упржавање траје све док смеса не постане компактна и влакнаста, док се не постигне златно-жута до бакарна боја специфична за овај производ. Тада се приступа смањењу температуре и наставља са константним мешањем, а завршетак процеса упржавања одређује искуствено сам произвођач спрже. Смеса се све време већом варјачом добро притиска уз зид казана, како би се оцедила сувишна маст (слика 9). Процес упржавања спрже у просеку траје 1,5-2 сата.

Укупно време операције топљења и упржавања трају у просеку 8 сати и не постоји начин да се процес добијања српже скрати, јер онда не би била домаћа, нити би то била права Лесковачка српжа.



Слика 9: Фаза упржавања Лесковачке српже

6.3.1. Сољење Лесковачке српже

Сољење је важан корак у процесу производње Лесковачке српже. У току фазе упржавања се врши усољавање додавањем око 1,5 % јодиране кухињске соли. У овој фази просеса формира се сланост производа, као важно густативно својство у оквиру укупног сензорног квалитета Лесковачке српже. Ниво сланости зависи од индивидуалног укуса купаца, тј. крајњих корисника. После усољавања прекида се загревање и приступа се цеђењу.

6.4. Технолошки поступак (операција) цеђења

По завршетку процеса топљења и упржавања Лесковачке српже, потребно је што пре приступити фази цеђења, како би се из финалног производа одвојила заостала маст. Ова фаза процеса производње изводи се док је српжа још топла, јер уколико се охлади, одвајање масти је отежано. Цеђење је фаза у процесу производње где се српжа, док је још топла убацује у решеткасте посуде из којих исцури вишак масноће. За добијање Лесковачке српже према аутентичном начину, у условима сеоских домаћинстава лесковачког краја, ова операција обавља уз помоћ "весла"/"варјаче" и "тетра-тканине" (газе) за цеђење масти.

Лесковачка српжа је производ златно-жуте/смеђе-жуте до бакарне боје. Има пријатан мирис својствен врсти производа и својствени укус на пржено месо, карактеристичан за ову врсту производа, умерено је слана. Конзистенција је својствена, умерено влакнастог изгледа са комадићима меса. Лесковачка српжа има својствен изглед за врсту производа, није препечена, није загорела и није ужегла, не садржи длаке нити друге примесе, не садржи конзервансе (слика 10).



Слика 10: Изглед готовог производа Лесковачка спржа

6.5. Хлађење и складиштење

Хлађење добијене Лесковачке спрже врши се на температури од 0 до + 4°C.

Лесковачка спржа складишти се на температури од 0 до + 7°C, сагласно важећим позитивно-правним прописима који регулишу квалитет и захтеве за производе од меса⁴.

6.6. Паковање

Лесковачка спржа пакује се у одговарајућу инертну амбалажу од транспарентног полимерног (пластичног) материјала (слика 11), масе од 20 до 2000 грама, са одговарајућом декларацијом производа, уз обавезно коришћење прописаног знака, назнаке „контролисано име порекла“, као и назнаке да ли је производ „екстра класе“ или „прве класе“. Паковање се врши према прописаним захтевима добре произвођачке и добре хигијенске праксе.

Декларација се штампа на етикети, која се потом лепи на упакован производ.

Производ се шаље у малопродају.

Транспортује се прописаним превозним средством за дистрибуцију.

Рок трајања производа је 30 дана од датума производње.



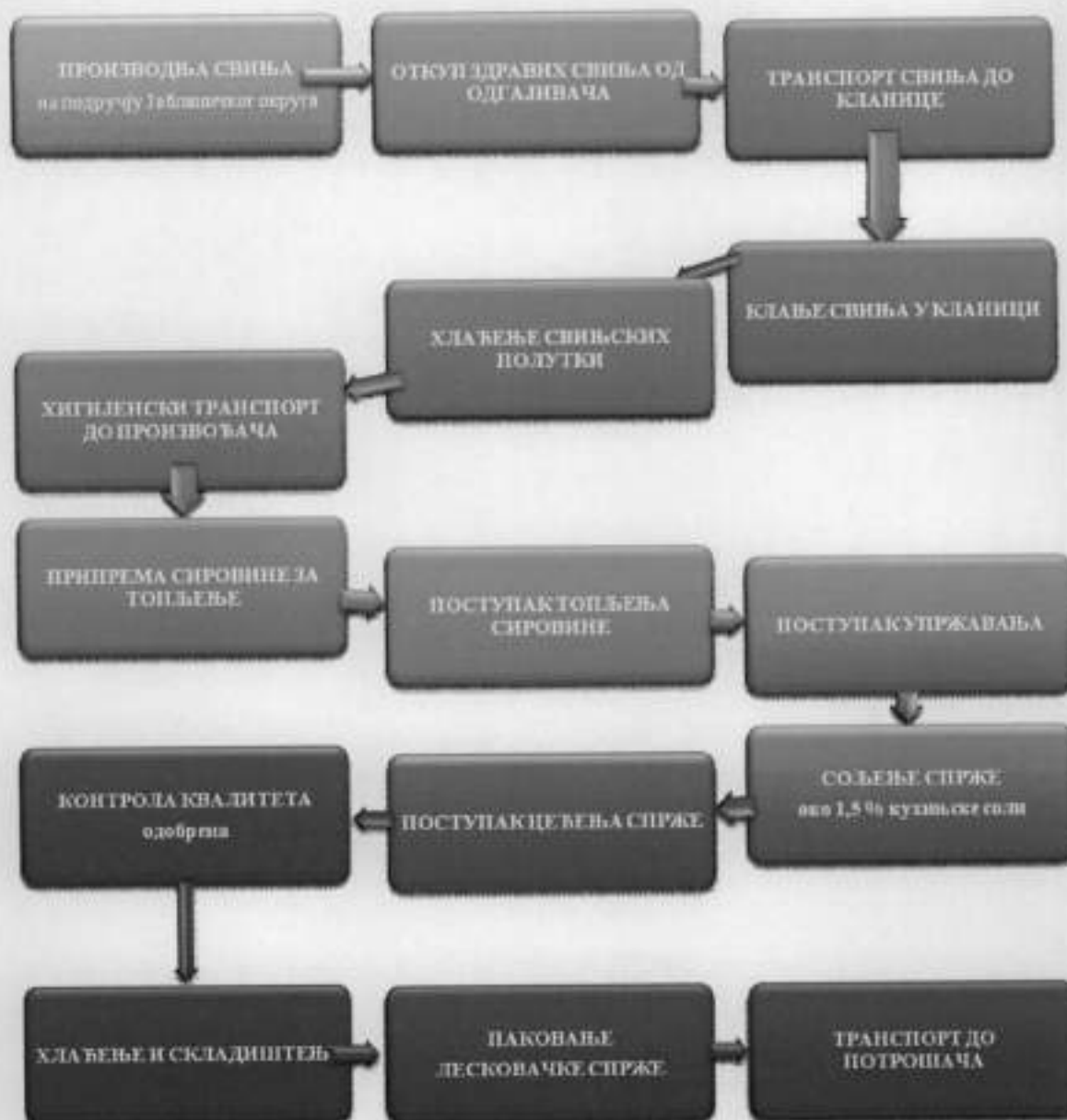
Слика 11: Амбалажа за паковање Лесковачке спрже

⁴Правилник о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл. лист РС 94/2015 од 17.11.2015), члан 143

6.7. Контрола производа

Наведени технолошки поступак производње Лесковачке спрже приказан је шематски као дијаграм тока процеса производње са редоследом најважнијих технолошких операција (шема 1), на начин како је описано у елаборату (следљивост).

Просечан принос готове Лесковачке спрже износи 25-30 kg, који се добија од свиње просечне масе пре клања 125 kg.



Шема 1: Дијаграм тока технолошког поступка производње Лесковачке спрже

7. Подаци о посебним својствима и квалитету производа Лесковачке спрже

Посебна својства и квалитет Лесковачке спрже условљени су природним макро- и микро-климатским условима који владају у подручју Јабланичког округа, као и вештини, односно, посебним знањима и поступцима обраде од стране људи који живе на територији Јабланичког округа и који је праве. Све производне фазе (припрема, прерада и производња)

одвијају се на географском подручју Јабланичког округа, а својства производа су битно условљена географским пореклом.

На основу резултата испитивања Лесковачке спрже, установљене су вредности физичких, хемијских, микробиолошких и органолептичких параметара квалитета, које мора да испуњава готов производ Лесковачка спржа, а који су у сагласности и са захтевима квалитета за топљену маст и чварке према важећем позитивно-правном пропису⁵.

Критеријуми за процену квалитета Лесковачке спрже „екстра класе“:

- 1) конзистенција је умерено влакнастог изгледа са комадићима меса више од 10%.
- 2) садржај протеина најмање 30%
- 3) садржај масти највише 40%
- 4) садржај влаге највише 25%.

Критеријуми за процену квалитета Лесковачке спрже „прве класе“:

- 1) Конзистенција је умерено влакнастог изгледа са комадићима меса до 10%.
- 2) садржај протеина најмање 30%
- 3) садржај масти највише 40%
- 4) садржај влаге 25 до 35%.

7.1. Подаци о физичким својствима готовог производа

Захтеви квалитета Лесковачке спрже дефинисани су на основу параметара које чварци и производи од масти и чварака у производњи и промету морају да испуњавају важеће позитивно-правне прописе⁵. Готов производ Лесковачка спржа у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) пријатног је мириса и карактеристичног, својственог укуса на пржено свињско месо,
- 2) састојци су добро измешани,
- 3) производ је стабилне златно-жуте/смеђе-жуте до бакарне боје;
- 4) није препечена, загорела и ужегла,
- 5) не садржи длаке, остатке кожица или друге примесе,
- 6) не садржи конзервансе.

7.2. Подаци о хемијским својствима готовог производа

Квалитет хемијских својстава које треба да задовољи готов производ Лесковачка спржа у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве квалитета:

- садржај протеина најмање 30%,
- садржај масти највише 40% и
- садржај влаге највише 35%.

Предлог испитивања наведених хемијских својстава је дефинисан на бази Прилога-Методe испитивања производа, који је саставни део важећег позитивно-правног прописа о квалитету и другим захтевима за производе од меса⁵.

Резултати испитиваних параметара за узорке Лесковачке спрже ОДГОВАРАЈУ важећим позитивно-правним прописима⁶ (прилог 3). Испитивања Лесковачке спрже је вршила акредитована лабораторија Ветеринарског специјалистичког института „Ниш“, Димитрија Туцовића 175, 18106 Ниш. Произвођачи Роштил-Ко д.о.о., МК д.о.о. и СБ Валчић имају вишегодишње уговорене сарадње (прилог 1.5). Испитивани су пероксидни број и садржај слободних масних киселина, као параметри квалитета према важећим позитивно-

⁵ Правилник о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл. лист РС 94/2015 од 17. 11. 2015)

⁶ Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса, Сл. гласник РС 94/2015. чланови 148 и 149.

правним прописима⁷ (прилог 3). Досадашњи резултати испитиваних хемијских параметара Лесковачке спрже приказани су у табели 8.

Табела 8: Резултати испитиваних хемијских параметара квалитета Лесковачке спрже

ПАРАМЕТРИ	Јединица мере	Нађена вредност у узорку				Референтна вредност	Метода
		СБ Валчић	Небојина Јанковић	Роспиль-Ко	МК доо		
Протеини	%	37,82	36,56	39,38			SRPS ISO937:1992
Масти	%	26,95	34,92	37,82			SRPS ISO1443:1992
Садржај слободних масних киселина	%	2,20	1,53	1,52 (2,03)	0,69	< 0,75	SRPS EN ISO 660:2011 (*)
Пепео	%	3,82	3,86	4,69			SRPS ISO 936:1999
Влага	%	31,56	23,56	17,43			SRPS ISO 6496:2001
Пероксидни број изражен као α -токоферол	meq/kg	0,99			1,27	< 4	SRPS ISO 3960:2011(*) ¹¹

7.3. Подаци о микробиолошким карактеристикама готовог производа

Лесковачка спржа не сме да садржи патогене бактерије рода *Listeria monocytogenes* и *Enterobacteriaceae* - врсте > 10 cfu/g, како је предвиђено прописом који регулише област микробиолошких критеријума за безбедност хране. Параметари квалитета микробиолошких карактеристика Лесковачке спрже, установљени су на основу препоручених критеријума предвиђених за испитивање припремљене (готове) хране која може да се сврста у храну спремну за конзумирање са роком употребе дужим од 5 дана и у односу на критеријуме безбедности хране наведене у важџим позитивно-правним прописима⁸, обухватају испитивање на следеће микроорганизме:

- *Listeria monocytogenes* - referentna vrednost - не сме да садржи,
- *Enterobacteriaceae* < 10 cfu/g (referentna vrednost m=100; M=1000).

Патогене бактерије нису утврђене ни у једном узорку Лесковачке спрже, који су произведени у складу са захтевима наведеним у елаборату. Резултати испитиваних параметара ЗАДОВОЉАВАЈУ важеће позитивно-правне прописе⁹.

7.4. Подаци о органолептичким карактеристикама готовог производа

Лесковачка спржа је златно-жуте/смеђе-жуте до бакарне боје. Има пријатан мирис својствен врсти производа и својствени укус на пржено месо, карактеристичан за ову врсту производа, умерено слана. Конзистенција је својствена, умерено влакнастог изгледа са комадићима меса. Лесковачка спржа има својствен изглед за врсту производа, није препечена, није загорела и није ужегла, не садржи длаке нити друге примесе.

Резултати сензорних карактеристика ИСПУЊАВАЈУ захтеве прописане важећим позитивно-правним прописима¹⁰.

⁷ Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета (Сл. гласник РС бр.72/10) тачка 1.1.

⁸ Правилник о микробиолошким критеријумима према табели 6.3.1 у Водичу за примену микробиолошких критеријума, Београд 2011, а који се надовезује на Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета (Сл. гласник РС бр. 72/10).

⁹ Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета (Сл. гласник РС бр.72/10) тачка 1.1; Препоручени критеријуми предвиђени Водичем за примену микробиолошких критеријума који се надовезује на Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета (Службени гласник РС бр.72/10).

¹⁰ Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса, Сл. гласник РС 94/2015, чланови 148-150.

7.5. Подаци о акредитованој лабораторији која ће вршити проверу квалитета

Поменути елаборатом и пријавом имена порекла је утврђено да редовну контролу квалитета и процеса производње Лесковачке спрже са именом порекла врши прописана акредитована институција, као што су на пример:

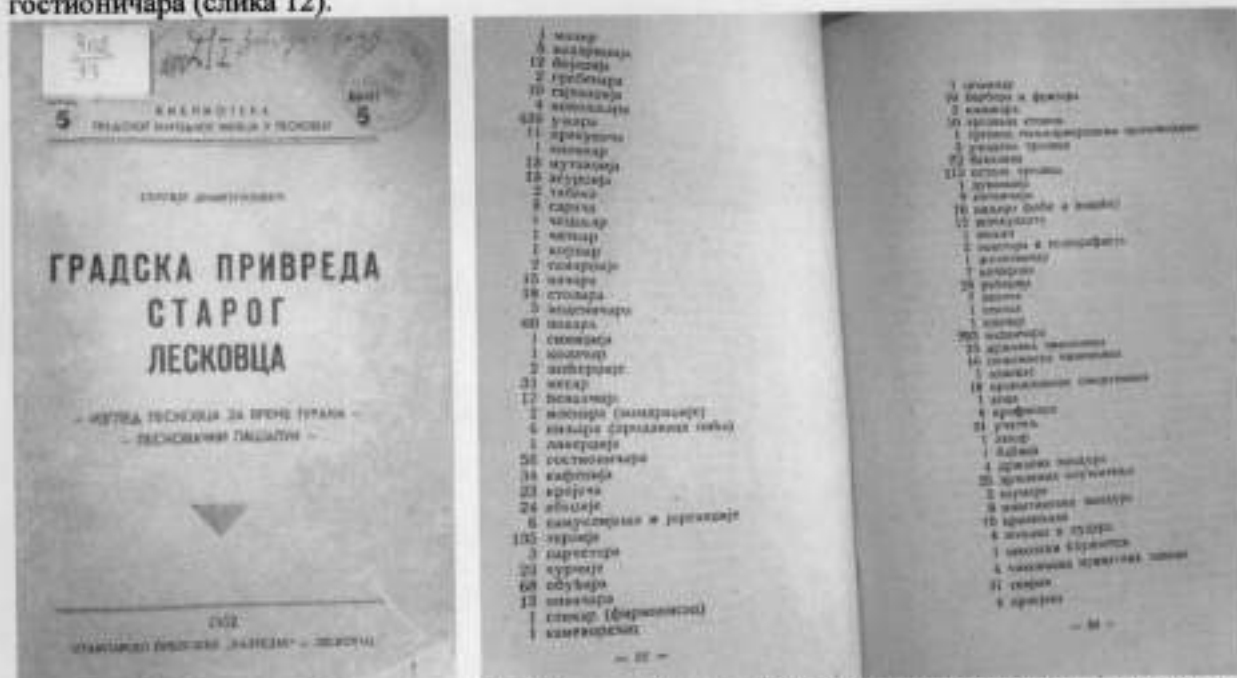
- Ветеринарски специјалистички институт „Ниш“, Димитрија Туцовића 175, 18106 Ниш,
- Центар за испитивање намирница, Змаја од Ноћаја 11, 11000 Београд.

8. Традиција и стечена репутација

Спржа је прави гастрономски деликатес лесковачког краја и његове шире околине, који је познат по веома укусној, гурманској, здравој, сочној и зачињеној храни и одражава непосредни, предусретљив, јужњачки темперамент. Први подаци о производњи спрже, према извесним доступним изворима, указују да се и у време окупације од Турака спржа производила у сеоским домаћинствима, али у тајности.

Као доказ да сама реч „спржа“ има изворно, аутентично порекло, које потиче из специфичног говора народа лесковачког краја, може да послужи дефиниција речи спржа из публикације „Речник лесковачког говора“ аутора Бране Митровић из 1984. године (прилог 4.1). Одмах након ослобођења од Турака, па до краја Другог Светског рата, кроз бројне примере се наводи да је домаћа спржа била један од главних гастрономских деликатеса у лесковачким кафанама, што говори у прилог чињеници да је још у време окупације од стране Турака била припремана. Према подацима из публикације „Старе лесковачке кафане“ (прилог 4.2), аутор Боривоје Лукић (Центар за истраживање и проучавање културно-историјске баштине југа Србије, Лесковац, 2008.) анализара период након ослобођења од Турака па све до краја Другог Светског рата. Кроз бројне примере је наведено је да се у лесковачким кафанама служила аутентична и укусна храна, која је подразумевала разне врсте печења, а у зимским данима служени су специјалитети домаћа спржа и чварци.

У књизи „Градска привреда старог Лесковца - изглед Лесковца за време Турака - Лесковачки пашалук“ (Напредак, Лесковац, 1952), аутор Сергије Димитријевић наводи податак да је након ослобођења од Турака у Лесковцу радило 17 ћевапчија, 31 месар и 56 гостионичара (слика 12).



Слика 12: Подаци о броју занатлија у Лесковцу (извор: Градска привреда старог Лесковца - изглед Лесковца за време Турака - Лесковачки пашалук)

Лесковчани су у касапницама продавали маст, чварке и „спржу“, што се наводи у књизи „Живот и обичаји народни у лесковачком крају“ (Драгутин Ђорђевић: „Живот и обичаји народни у лесковачком крају“, Лесковац, 1985). Остала је записана и анегдота о сељаку из села Власе, удаљеном 5-6 km западно од Лесковца, који је закопао украдену спржу у брежуљку (прилог 4.3).

Драгољуб Трајковић је анализирао је привредни успон Лесковца након ослобођења од Турака (Д. Трајковић „У чему је тајна појаве и развитка индустрије у Лесковцу?“, 1940). Он је приказао бројно стање занатских радњи и запослених радника у Лесковцу током септембра 1929. године, а међу њима је било 12 месарских радњи и 7 кобасичарских радњи (слика 13).

Убрзани развој Лесковца уочава се упоређујући и податке о његовом успону након само девет година. Лесковац је достигао свој зенит у привредном развоју у периоду између Првог и Другог светског рата. Лесковац је 1938. године са 18.000 становника имао моћну индустрију, а поред осталих радило 579 занатски радњи (слика 14), 150 кафана и 2 хотела. У том периоду је, после Београда, био привредни, трговачки и културни центар Србије, један од градова са најдинамичнијим развојем у тадашњој Европи „Српски манчестер“. Циљ лесковчана је да то златно доба града врате, прижељкујући још лепшу будућност.

Табела 1: Бројно стање занатских радњи и запослених радника током септембра 1929. године у Лесковцу (извор: Д. Трајковић: У чему је тајна појаве и развитка индустрије у Лесковцу?)

Број радњи	Врста радње	Број запослених радника
1	Месарска	10
2	Месарска	10
3	Месарска	10
4	Месарска	10
5	Месарска	10
6	Месарска	10
7	Месарска	10
8	Месарска	10
9	Месарска	10
10	Месарска	10
11	Месарска	10
12	Месарска	10
13	Месарска	10
14	Месарска	10
15	Месарска	10
16	Месарска	10
17	Месарска	10
18	Месарска	10
19	Месарска	10
20	Месарска	10
21	Месарска	10
22	Месарска	10
23	Месарска	10
24	Месарска	10
25	Месарска	10
26	Месарска	10
27	Месарска	10
28	Месарска	10
29	Месарска	10
30	Месарска	10
31	Месарска	10
32	Месарска	10
33	Месарска	10
34	Месарска	10
35	Месарска	10
36	Месарска	10
37	Месарска	10
38	Месарска	10
39	Месарска	10
40	Месарска	10
41	Месарска	10
42	Месарска	10
43	Месарска	10
44	Месарска	10
45	Месарска	10
46	Месарска	10
47	Месарска	10
48	Месарска	10
49	Месарска	10
50	Месарска	10
51	Месарска	10
52	Месарска	10
53	Месарска	10
54	Месарска	10
55	Месарска	10
56	Месарска	10
57	Месарска	10
58	Месарска	10
59	Месарска	10
60	Месарска	10
61	Месарска	10
62	Месарска	10
63	Месарска	10
64	Месарска	10
65	Месарска	10
66	Месарска	10
67	Месарска	10
68	Месарска	10
69	Месарска	10
70	Месарска	10
71	Месарска	10
72	Месарска	10
73	Месарска	10
74	Месарска	10
75	Месарска	10
76	Месарска	10
77	Месарска	10
78	Месарска	10
79	Месарска	10
80	Месарска	10
81	Месарска	10
82	Месарска	10
83	Месарска	10
84	Месарска	10
85	Месарска	10
86	Месарска	10
87	Месарска	10
88	Месарска	10
89	Месарска	10
90	Месарска	10
91	Месарска	10
92	Месарска	10
93	Месарска	10
94	Месарска	10
95	Месарска	10
96	Месарска	10
97	Месарска	10
98	Месарска	10
99	Месарска	10
100	Месарска	10

Табела 2: Бројно стање занатских радњи и запослених радника током септембра 1929. године у Лесковцу (извор: Д. Трајковић: У чему је тајна појаве и развитка индустрије у Лесковцу?)

Број радњи	Врста радње	Број запослених радника
1	Месарска	10
2	Месарска	10
3	Месарска	10
4	Месарска	10
5	Месарска	10
6	Месарска	10
7	Месарска	10
8	Месарска	10
9	Месарска	10
10	Месарска	10
11	Месарска	10
12	Месарска	10
13	Месарска	10
14	Месарска	10
15	Месарска	10
16	Месарска	10
17	Месарска	10
18	Месарска	10
19	Месарска	10
20	Месарска	10
21	Месарска	10
22	Месарска	10
23	Месарска	10
24	Месарска	10
25	Месарска	10
26	Месарска	10
27	Месарска	10
28	Месарска	10
29	Месарска	10
30	Месарска	10
31	Месарска	10
32	Месарска	10
33	Месарска	10
34	Месарска	10
35	Месарска	10
36	Месарска	10
37	Месарска	10
38	Месарска	10
39	Месарска	10
40	Месарска	10
41	Месарска	10
42	Месарска	10
43	Месарска	10
44	Месарска	10
45	Месарска	10
46	Месарска	10
47	Месарска	10
48	Месарска	10
49	Месарска	10
50	Месарска	10
51	Месарска	10
52	Месарска	10
53	Месарска	10
54	Месарска	10
55	Месарска	10
56	Месарска	10
57	Месарска	10
58	Месарска	10
59	Месарска	10
60	Месарска	10
61	Месарска	10
62	Месарска	10
63	Месарска	10
64	Месарска	10
65	Месарска	10
66	Месарска	10
67	Месарска	10
68	Месарска	10
69	Месарска	10
70	Месарска	10
71	Месарска	10
72	Месарска	10
73	Месарска	10
74	Месарска	10
75	Месарска	10
76	Месарска	10
77	Месарска	10
78	Месарска	10
79	Месарска	10
80	Месарска	10
81	Месарска	10
82	Месарска	10
83	Месарска	10
84	Месарска	10
85	Месарска	10
86	Месарска	10
87	Месарска	10
88	Месарска	10
89	Месарска	10
90	Месарска	10
91	Месарска	10
92	Месарска	10
93	Месарска	10
94	Месарска	10
95	Месарска	10
96	Месарска	10
97	Месарска	10
98	Месарска	10
99	Месарска	10
100	Месарска	10

Слика 13: Бројно стање занатских радњи и запослених радника током септембра 1929. године у Лесковцу (извор: Д. Трајковић: У чему је тајна појаве и развитка индустрије у Лесковцу?)



а)



б)

Слика 14: Изглед центра Лесковца из 1931. године: а) месарска радња са одгајивачима свиња, б) месарска радња власника Ранђела Петковића

Лесковац је познат по непознавању језичких правила (падежа), али је у свету познат по укусним ћевапчићима, по паприци, а и по надимцима (прилог 4.4: Извод из књиге Данила Коцића „Говор Лесковца & и југа Србије“). Тако је забележена анегдота из 1960. године о асоцијацији за надимак једног Лесковчана, кога су звали по специјалитету: „*Није ли ћевапче, није ли спржа, гулаш... а није ли, можда, сипит...*“... „*А, па то је „Вока Симиче*“.

У данашње време, отварање бројних етно ресторана у лесковачком крају је прилика да угоститељи представе богату понуду домаће хране, међу којима спржа има почасно место (прилог 4.5: Извод из листа „Кафана“ од 01. 10. 1992. године чланак „Дале 11“ и прилог 4.6: Извод из листа „Роштилијада“ од 17. 9. 2004. године чланак „Бибац како прави спржу“).

На захтев Миодрага Раичевића, који је у издању „Службеног гласника“ објавио књигу „Код српског писца: кухињска дела“ аутор Саша Стојановић је написао на лесковачком дијалекту духовит прилог о изворном поступку за припрему домаће спрже „Спржа од мерак“ (прилог 4.7). (<http://www.slglasnik.com/aktuelno/mediji-o-nama/sprza-od-merak-danas-kultura>).

Потврда високе репутације Лесковачке спрже огледа се и у додељеним репрезентативним признањима за квалитет на угледним манифестацијама.

На 77. Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду, одржаном 2010. године произвођач ЗТОР „Roštilj – Со“ доо – Лебане освојио је Златну медаљу за свој производ домаћа спржа (прилог 5.1).

На 8. Међународном сајму етно хране и пића, одржаном 2013. на Београдском сајму додељена је диплома ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ – РОБНА МАРКА ИЗ СРБИЈЕ у области робне групе *производи од меса* добила је „Лесковачка спржа“ чији је произвођач Пољопривредно газдинство „Милан Петровић“ из Лесковца (прилог 5.2).

Стручни жири 11. Међународног сајма етно хране и пића у Београду доделио је Специјално признање „ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ – РОБНА МАРКА ИЗ СРБИЈЕ“ за домаћу спржу произвођачу „Roštilj – Со“ доо – Лебане (прилог 5.3). Пословни императив Међународног сајма етно хране и пића пре свега је едукација произвођача у контексту брендирања традиционалних производа и подршка заштити географског порекла, увођењу система квалитета, унапређења паковања, метода продаје и промоције. Један од циљева ове сајамске манифестације је афирмација традиционалних производа као прворазредног тржишног и извозног артикла и незаобилазног елемента туристичке понуде. Ради се о производима са заштићеним географским пореклом или онима чија се заштита препоручује.

9. Одредбе о начину обележавања производа производа

9.1. Подаци о облику у коме се Лесковачка спржа ставља у промет

На домаћем и иностраном тржишту производ Лесковачка спржа се продаје само под заштићеном ознаком, са стандардном етикетом, на српском језику за домаће тржиште и на српском и енглеском језику, или на српском и језику иностраног поручиоца/купца, за инострано тржиште. Знак којим се обележава производ Лесковачка спржа са графичким елементима састоји се од комбинације речи, фигура и боја и представљен је на слици 15.

На етикети испод наведеног знака (слика 15), мора да се наведе квалитет Лесковачке спрже, тј. да ли је упаковани производ „екстра класе“ или „прве класе“.

Знак којим се обележава производ Лесковачка спржа по средини има стилизовану главу свиње (која намигује), а која представља основну сировину за производњу спрже, испод које је исписан назив „ЛЕСКОВАЧКА“, словима у црној боји, а одозго је уоквирен полукружном траком црвене боје. У доњем делу је ширира трака у виду ленте црвене боје на којој је исписан назив „СПРЖА“ белим словима.

Лого - Елементи (боје):

- Трака, црвена светлија (C-0%, M-100%, Y-100%, K-0%)
- Трака, црвена тамнија (C-30%, M-100%, Y-100%, K-0%)
- Круг / Оквир (C-0%, M-100%, Y-100%, K-0%)
- Круг / Унутрашњост (C-0%, M-0%, Y-0%, K-10%) / gradient (K-10% - 0%)

- Свиња - глава (C-0%, M-0%, Y-0%, K-85%)

Слова (фонт, боје):

- Фонт "Лесковачка" - (тип фонта) IMPACT, боја (C-0%, M-0%, Y-0%, K-85%)

- Фонт "Спржа" - (тип фонта) IMPACT, боја (C-0%, M-0%, Y-0%, K-0%).



Слика 15: Изглед знака за означавање Лесковачке спрже именом порекла производа

9.2. Подаци о амбалажи у коју се пакује Лесковачка спржа

Амбалажа у коју се пакује производ Лесковачка спржа за продају на мало и велико, обележена је визуелним знаком који је графички представљен у комбинацији речи, фигура и боја. Амбалажа је израђена од транспарентних полимерних (пластичних) материјала, као што су нпр.: полистилен, терефталат (ПЕТ), полипропилен (ПП), масе од 200 до 2000 грама, а затварају на такав начин да се не могу отворити без оштећења амбалаже (нпр. термозавањивање). Лесковачка спржа се може паковати у амбалажи квадратног, правоугаоног, ваљкастог, заобљеног облика, а могу се користити и мања паковања за кетеринге и хотеле масе 20-100 г.

9.3. Подаци о декларисању производа

Поред етикете, на амбалажи налази се и **произвођачка декларација** на српском, енглеском или другом страном језику (према пореклу купца), сагласно позитивним прописима о декларисању, означавању и рекламирању хране¹¹ која садржи:

- име односно назив произвођача: Удружење „Домаћа спржа“ Лесковац;
- име производа: Лесковачка спржа; контролисано име порекла;
- ознака квалитета производа: „екстра класа“ или „прва класа“;
- састав: свињско месо, масно ткиво, кухињска со;
- датум паковања;
- рок употребе;
- посебни услови чувања: чувати на температури од 0 до + 7°C
- земља порекла: Република Србија;
- ознака серије;
- без конзерванса;
- нето маса.

¹¹ Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране, Сл. гласник РС 19/2017

10. Одредбе о условима за признање статуса овлашћеног корисника имена порекла производа Лесковачка спржа

Члан 1

Регистровано име порекла Лесковачка спржа могу да користе само лица којима је признат статус овлашћених корисника имена порекла Лесковачка спржа, и која су уписана у Регистар овлашћених корисника имена порекла у Заводу за интелектуалну својину Републике Србије.

Члан 2

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

Члан 3

Регистровано име порекла Лесковачка спржа не може бити предмет уговора о преносу права, лиценци, залози, франшизи и слично.

Члан 4

Регистровано име порекла Лесковачка спржа је предмет пријављеног жига и такав жиг не може да се преноси, уступа, даје у залог и слично.

Члан 5

Ако регистровано име порекла Лесковачка спржа има више овлашћених корисника може бити предмет само колективног жига.

Члан 6

Лице које повреди регистровано име порекла Лесковачка спржа одговара по општим правилима о накнади штете. Ако је штета проузрокована намерно, накнада имовинске штете може се захтевати до троструког износа стварне штете и измакле користи.

11. Права и обавезе овлашћених корисника имена порекла Лесковачка спржа

Члан 1

Овлашћени корисници имена порекла Лесковачка спржа имају право да име порекла Лесковачка спржа користе за обележавање производа на које се име порекла односи.

Члан 2

Овлашћени корисници имена порекла Лесковачка спржа имају искључиво право да свој производ Лесковачка спржа обележавају ознаком *"контролисано име порекла"*.

Члан 3

Овлашћени корисници имена порекла Лесковачка спржа имају право да име порекла и *"контролисано име порекла"* употребљавају на амбалажи, каталозима, проспектима, огласима, постерима и другим облицима понуде, упутствима, рачунима, пословној преписци

и другим облицима пословне документације, као и увозу и извозу производа обележених тим именом порекла.

Члан 4

Обавезе овлашћеног корисника имена порекла Лесковачка спржа поред прописаног обележавања и паковања производа су заштита и обезбеђивање јединственог и контролисаног квалитета.

Члан 5

Обавезе овлашћеног корисника имена порекла Лесковачка спржа укључују набавку и избор свиња које су гајене у складу са захтевима дефинисаним Елаборатом.

Члан 6

Дужности овлашћеног корисника имена порекла Лесковачка спржа су:

- производња Лесковачке спрже на начин и од сировина прописаних Елаборатом о начину производње, посебним својствима и квалитету Лесковачке спрже,
- редовна контрола производа, његова хемијска, микробиолошка анализа и анализа органолептичких својстава од стране овлашћене институције.

Члан 7

Дужност овлашћеног корисника имена порекла Лесковачка спржа је да сваке године врши сертификацију производње и контролу квалитета готовог производа, тако да само производ „екстра класе“ и „прве класе“ може да се нађе у промету под називом „Лесковачка спржа“.

Готов производ који је добијен од сировине у чији састав улази месо треће категорије, као и кожице, изнутрице и крвни судови; производ добијен индустријским поступком у дупликатору, као и производ добијен топљењем сировине у сувој средини без додавања воде, сврстава се као производ „друге класе“ и у промету сме да носи само назив „спржа“.

Члан 8

Статус овлашћеног корисника имена порекла Лесковачка спржа траје три године од дана уписа признатог статуса у Регистар овлашћених корисника имена порекла у Заводу за интелектуалну својину Републике Србије.

12. Подаци о количини производа која се произведе у току једне године

12.1. Подаци о количини производа

У току једне године производило се од 20 до 30 тона спрже, а то је и пројектована количина у почетној фази развоја Удружења Домаћа спржа Лесковац за период до три године, нарочито ако се узме у обзир просечан принос готове Лесковачке спрже од 25-30 kg за свиње масе 125 kg, као и расположив број свиња које се одгајају у Јабланичком округу.

Зависно од брзине и обима развоја Удружења, повећања обима производње и прераде свиња, као и потражње на тржишту, може се очекивати даље повећање производње спрже.

Процењује се да би улагањем у сировинску базу, односно тов свиња, проширењем капацитета радионица за производњу, као и повећањем броја овлашћених произвођача, укупна количина Лесковачке спрже спремне за тржиште могла да се повећа.

12.2. Подаци о примаоцу

Готов производ Лесковачка спржа се дистрибуира у veleпродајним, малопродајним и угоститељским објектима.

13. ПРИЛОЗИ

Прилог 1: Изводи из АПР-а, сертификати о стандардима квалитета, уговори

Прилог 1.1: Извод из АПР-а Удружења Домаћа спржа Лесковац



Регистар удружења
КУ 7641-2017
Дана 02.10.2017. године
Београд



5000130907575

Регистратор Регистра удружења који води Агенција за привредне регистре, на основу члана 27. Закона о удружењима („Службени гласник РС“ бр. 51/09), и члана 15. став 1. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре („Службени гласник РС“, бр. 99/2011, 83/2014), одлучујући о јединственој регистрационој пријави оснивања правних лица и других субјеката и регистрације у јединствени регистар пореских обавезника: УДРУЖЕЊЕ „ДОМАЋА СПРЖА“ ЛЕСКОВАЦ, коју је поднело:

Име и презиме: Богољуб Вазнић

Датум:

РЕШЕЊЕ

Уступа се јединствена регистрациона пријава оснивања правних лица и других субјеката и регистрације у јединствени регистар пореских обавезника и региструје се у Регистар удружења

Назив: УДРУЖЕЊЕ „ДОМАЋА СПРЖА“ ЛЕСКОВАЦ

Облик организовања: Удружење

Седиште и адреса: Стојан Љубића 12, Лесковац, Србија

Матични број: 28238380

ПИБ: 110254929

Датум оснивања: 15.09.2017

Датум доношења Статута: 15.09.2017

Делатност удружења: 9412 – Делатности стручних удружења

Позиви и заступници:

Име и презиме: Богољуб Вазнић

ЈМБГ: 0401987740056

Адреса: Власотинце, Србија

Име и презиме: Стојан Љубић

ЈМБГ: 1201963740033

Адреса: Доња Буковица, Лесковац, Србија

Предвиђени приходи на које се удружење оснива: Неограничено

Страна 1 од 2

Област остваривања циљева:

Патентирање - заштита имена порекла производа Лесковачка домаћа спирка.

ОБРАЗЛОЖЕЊЕ

Подносилац јединствене регистрационе пријаве број БУ 7641/2017, поднео је дана 28.09.2017. године регистрациону пријаву за регистрацију:

УДРУЖЕЊЕ "ДОМАЋА СПИРКА" ЛЕСКОВАЦ

у Регистар удружења и документацију наведenu у потврди о поднетој регистрационој пријави број БУ 7641/2017.

Проверајући испуњеност услова за регистрацију прописаних одредбом члана 14. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре, регистратор је утврдио да су испуњени услови за регистрацију и донео је одлуку као у диспозитиву.

Позив о правном средству:

Против овог решења подносилац пријаве може изјавити жалбу министру надлежном за послове државне управе, у року од 30 (тридесет) дана од дана објављивања решења на интернет страни Агенције за привредне регистре.



Нина Чудић

Прилог 1.2: Извод из АПР-а Предузеће „МК“ д.о.о. Лесковац

Предузеће „МК“ д.о.о. Лесковац је основано 19.04.1995. године и бави се производњом и прерадом меса и месних производа. Запошљава 80 радника у сталном радном односу, који су квалификовани за обављање ове врсте делатности. Велика пажња посвећује се едукацији радника у области примене НАССР програма и њиховом што бољем ангажовању у примени истог у самом процесу производње. У својој организационој структури предузеће има: производњу, сектор продаје, сектор транспорта и општи сектор. Основни сегмент у раду предузећа чини производња која се одвија у производном погону опремљеним најсавременијим машинама за ту врсту делатности. Технолошки поступак се врши по дефинисаним рецептурама, на традиционалан начин, а целокупну производњу контролише технолог, уз надзор шефа производње и ветеринарске инспекције из Лесковца. Сву производњу контролише Ветеринарски институт из Ниша. У свом широком асортиману производа, поред роштиљ меса и брендираног роштиљ меса као основних производа, предузеће производи фино уситњене барене кобасице, грубо уситњене барене кобасице са комадима меса, свежу кобасицу, димљене производе, сувомеснате производе, сланине, спржу и домаћу свињску маст. Пласман производа врши се кроз малопродају и велепродају. Малопродаја је организована у четири малопродајна објекта у Лесковцу, опремљена најсавременијом опремом за ову врсту делатности. Велепродаја покрива подручје територије Републике Србије и Републике Црне Горе. Производи се превозе до купца најсавременијим наменским возилима за ту врсту транспорта. У плану је да предузеће „МК“ д.о.о. по изградњи новог индустријског објекта који ће обухватати поред производног и кланични део на површини од 4000 м², организује продају својих производа на тржишта суседних земаља, као и Русије.



Република Србија
Агенција за привредне регистре



5000125863929

Регистар привредних субјеката
БД 41613/2017
Дана, 19.05.2017. године
Београд

Регистратор Регистра привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре, на основу члана 15. став 1. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре („Службени гласник РС“, бр. 99/2011, 83/2014), одлучујући о регистрационој пријави промене података код DRUŠTVO SA OGRANIČENOM ODGOVORNOŠĆU MK DOO, LESKOVAC, матични број: 17024604, коју је поднео/ла:

Име и презиме: Љубиша Поповић

доноси

РЕШЕЊЕ

УСВАЈА СЕ регистрациона пријава, па се у Регистар привредних субјеката региструје промена података код:

DRUŠTVO SA OGRANIČENOM ODGOVORNOŠĆU MK DOO, LESKOVAC

Регистарски/матични број: 17024604

и то следећих промена:

Промена законских заступника:

Физичка лица:

Брише се:

- Име и презиме: Стефан Марковић
ЈМБГ: 1302983740022
Функција у привредном субјекту: Директор
Начин заступања: самостално

Уписује се:

- Име и презиме: Љубиша Поповић
ЈМБГ: 2511958740028
Функција у привредном субјекту: Директор
Начин заступања: самостално

Промена прокуре:

Појединачна прокура:

Брише се:

- Име и презиме: Љубиша Поповић
ЈМБГ: 2511958740028

Уписује се:

- Име и презиме: Иван Стаменковић
ЈМБГ: 1904961740053

Страна 1 од 2

Образложење

Подносилац регистрационе пријаве поднео је дана 16.05.2017. године регистрациону пријаву промене података број БД 41613/2017 и уз пријаву је доставио документацију наведену у потврди о примљеној регистрационој пријави.

Проверавајући испуњеност услова за регистрацију промене података, прописаних одредбом члана 14. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре, Регистратор је утврдио да су испуњени услови за регистрацију, па је одлучио као у диспозитиву решења, у складу са одредбом члана 16. Закона.

Висина накнаде за вођење поступка регистрације утврђена је Одлуком о накнадама за послове регистрације и друге услуге које пружа Агенција за привредне регистре („Сл. гласник РС“, бр. 119/2013, 138/2014, 45/2015 и 106/2015).

УПУТСТВО О ПРАВНОМ СРЕДСТВУ:

Против овог решења може се изјавити жалба министру надлежном за положај привредних друштава и других облика пословања, у року од 30 дана од дана објављивања на интернет страни Агенције за привредне регистре, а преко Агенције.

РЕГИСТРАТОР

Миладин Маглав



Република Србија
Агенција за привредне регистре

Регистар привредних субјеката
БД 82958/2016



5000117913342

Дана, 21.10.2016. године
Београд

Регистратор Регистра привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре, на основу члана 15. став 1. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре („Службени гласник РС“, бр. 99/2011, 83/2014), одлучујући о регистрационој пријави промене података код DRUŠTVO SA OGRANIČENOM ODGOVORNOŠĆU MK DOO, LESKOVAC, матични број: 17024604, коју је поднео/ла:

Име и презиме: Стефан Марковић

доноси

РЕШЕЊЕ

УСВАЈА СЕ регистрациона пријава, па се у Регистар привредних субјеката региструје промена података код:

DRUŠTVO SA OGRANIČENOM ODGOVORNOŠĆU MK DOO, LESKOVAC

Регистарски/матични број: 17024604

и то следећих промена:

Промена законских заступника:

Физичка лица:

Брише се:

- Име и презиме: Александар Марковић
ЈМБГ: 1310953740012
Функција у привредном субјекту: Директор
Начин заступања: заједнички

Уписује се:

- Име и презиме: Стефан Марковић
ЈМБГ: 1302983740022
Функција у привредном субјекту: Директор
Начин заступања: самостално

Промена прокуре:

Појединачна прокура:

Уписује се:

- Име и презиме: Љубиша Поповић
ЈМБГ: 2511958740028

Страна 1 од 2

Образложење

Подносилац регистрационе пријаве поднео је дана 18.10.2016. године регистрациону пријаву промене података број БД 82958/2016 и уз пријаву је доставио документацију наведену у потврди о примљеној регистрационој пријави.

Проверавајући испуњеност услова за регистрацију промене података, прописаних одредбом члана 14. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре, Регистратор је утврдио да су испуњени услови за регистрацију, па је одлучио као у диспозитиву решења, у складу са одредбом члана 16. Закона.

Висина накнаде за вођење поступка регистрације утврђена је Одлуком о накнадама за послове регистрације и друге услуге које пружа Агенција за привредне регистре („Сл. гласник РС“, бр. 119/2013, 138/2014, 45/2015 и 106/2015).

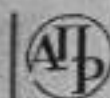
УПУТСТВО О ПРАВНОМ СРЕДСТВУ:

Против овог решења може се изјавити жалба министру надлежном за положај привредних друштава и других облика пословања, у року од 30 дана од дана објављивања на интернет страни Агенције за привредне регистре, а преко Агенције.

РЕГИСТРАТОР

Миладин Маглов

Прилог 1.3: Изводи из АПР-а ЗТОР "Roštilj Co" доо – Лебане



Републичка Агенција
Агенција за привредне регистре

Регистар привредних субјеката
БД 56437/2016

Дана, 12.07.2016. године
Београд



5000114678640

Регистратор Регистра привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре, на основу члана 15, став 1. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре („Службени гласник РС”, бр. 99/2011, 83/2014), одлучујући о регистрационој пријави примене података код Привредно друштво ROŠTILJ-CO ДОО Лебане, матични број: 21059951, коју је поднео/ла:

Име и презиме: Звонимир Филиповић
доноси

РЕШЕЊЕ

УСВАЈА СЕ регистрациона пријава, па се у Регистар привредних субјеката региструје промена података код:

Привредно друштво ROŠTILJ-CO ДОО Лебане

Регистарски/матични број: 21059951

и то следећих промена:

Промена седишта привредног друштва:

Брише се:

Адреса: Светог Саве 54, Лебане, 16230 Лебане, Србија

Уписује се:

Адреса: Николе Пашића 39, Лебане, 16230 Лебане, Србија

Образложење

Подносилац регистрационе пријаве поднео је дана 08.07.2016. године регистрациону пријаву промена података број БД 56437/2016 и уз пријаву је доставио документацију наведену у потврди о примљеној регистрационој пријави.

Проверивајући испуњеност услова за регистрацију промене података, прописаних одредбом члана 14. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре, Регистратор је утврдио да су испуњени услови за регистрацију, па је одлучио као у диспозитиву решења, у складу са одредбом члана 16. Закона.

Страна 1 од 2



Република Србија
Агенција за привредне регистре

Регистар привредних субјеката

БД 93575/2014

Дана, 07.11.2014. године
Београд



5000092517177

Регистратор Регистра привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре, на основу члана 15. став 1. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре („Службени гласник РС“, бр. 99/2011, 83/2014), одлучујући о јединственој регистрационој пријави оснивања правних лица и других субјеката и регистрације у јединствени регистар пореских обавезника, коју је поднео/ла:

Име и презиме: Звонимир Филиповић
ЈМБГ: 2308970741226

доноси

РЕШЕЊЕ

Усваја се јединствена регистрациона пријава оснивања правних лица и других субјеката и регистрације у јединствени регистар пореских обавезника, па се у Регистар привредних субјеката региструје:

Привредно друштво ROŠTILJ-CO ДОО Лебане

са следећим подацима:

Пословно име: Привредно друштво ROŠTILJ-CO ДОО Лебане

Скраћено пословно име: ROŠTILJ-CO ДОО Лебане

Регистарски број/Матични број: 21059951

ПИБ (додељен од Пореске управе РС): 108748843

Правна форма: друштво са ограниченом одговорношћу

Седиште: Лебане, Светог Саве 54, Лебане, 16230 Лебане, Србија

Претежна делатност: 1013 - Производња месних прерађевина

Време трајања: неограничено

Страна 1 од 3

Образложење

Поступајући у складу са одредбом члана 17. став 3. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре, подносилац јединствене регистрационе пријаве оснивања правних лица и других субјеката и регистрације у јединствени регистар пореских обавезника број БД 91575/2014, дана 05.11.2014. године, подносилац је задржао право приоритета одлучивања о тој пријави, засновано подношењем пријаве која је решењем Регистратора БД 91541/2014 од 30.10.2014. године одбачена, јер је утврђено да нису испуњени услови из члана 14. став 1. тачка 6. истог Закона.

Проверавајући испуњеност услова за регистрацију, прописаних одредбом члана 14. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре, Регистратор је утврдио да су испуњени услови за регистрацију, па је одлучио као у диспозитиву решења, у складу са одредбом члана 16. Закона, као и члана 26. Закона о пореском поступку и пореској администрацији („Сл. гласник РС“, бр. 80/02, 2/2012).

Висина накнаде за вођење поступка регистрације утврђена је Одлуком о накнадама за послове регистрације и друге услуге које пружа Агенција за привредне регистре („Сл. гласник РС“, бр. 5/2012, 119/2013).

УПУТСТВО О ПРАВНОМ СРЕДСТВУ:

Против овог решења може се изјавити жалба министру надлежном за положај привредних друштава и других облика пословања, у року од 30 дана од дана објављивања на интернет страни Агенције за привредне регистре, а преко Агенције.



РЕГИСТРАТОР

Миладин Маглов

ОБАВЕШТЕЊЕ:

У прилогу овог решења налази се потврда о додели пореског идентификационог броја (ПИБ), а ако се у прилогу ова потврда не налази у обавези сте да се обратите Пореској управи ради доделе ПИБ-а. Обавештавамо вас да сте у обавези да поднесете јединствену пријаву на обавезно социјално осигурање, ОДМАХ по пријему овог обавештења, на једном од шалтера било које организационе јединице организације за обавезно социјално осигурање (Републички фонд за пензијско и инвалидско осигурање, Републички завод за здравствено осигурање, Национална служба за запошљавање) или преко портала Централног регистра обавезног социјалног осигурања (<http://www.croso.rs/>).

Прилог 1.4: Сертификати о примени стандарда квалитета ЗТОР "Roštilj Co" доо



SERTIFIKAT

Za sistem menadžmenta po
ISO 9001 : 2008

u skladu sa TUV NORD CERT procedurama odobrenim sertifikacijom

ROŠTIJ-CO DOO
Nikole Pašića 39
16230 Lebane
Srbija



izdat za rešenje

Proizvodnja, prerada, skladištenje i prodaja svežeg mesa i proizvoda od mesa.

Registarski broj sertifikata 44 700 16 32 0111
Audit izveštaj br. 3096 0431

Izdat od 2016-07-29
Vazi do 2019-09-14
do 2016-07-29 u skladu sa odobrenim i odobrenim prilikom
Prva sertifikacija 2016

Mesto izdavanja sertifikata
TUV NORD CERT GmbH

Pisano: 2016-07-29

Ovaj sertifikat je izdat u skladu sa TUV NORD CERT procedurama za auditiranje i sertifikovanje uz redovne nadzore

TUV NORD CERT GmbH

Langemannstraße 20

45141 Essen

www.tuv-nord-cert.com



DAKKS
Deutscher
Audit-Institut
D-24 1000-01-01

Прилог 1.5: Уговор ЗТОР "Roštilj Co" доо са Ветеринарским институтом Ниш

 VSI "Niš"	Veterinarski specijalistički institut "Niš" Niš, 18106, U.Dimitrija Tucovića br. 175 +381 18 4283301, +381 18 4291200; fax: +381 18 4294457 e-mail: vnis@vni.rs Tekući račun: Komercijalna banka a.d. Beograd: 205-203564-11 PIB: 100501820	 
--	--	--

UGOVOR

Zaključen između:

1. Veterinarskog specijalističkog instituta »Niš« iz Niša (u daljem tekstu: Institut), kao davaca veterinarsko-specijalističkih usluga, koga zastupa direktor Dr scd. vet. med. Miloš Petrović, s jedne strane i

2. Privredno društvo ROŠTILJ – CO, doo, Lebane, ul. Nikole Pašića 35, PIB 106748643, tel. 016/844-055, (u daljem tekstu: Korisnik usluga), koga zastupa Zvonimir Filipović, s druge strane.

Član 1

Ovim Ugovorom se definišu međusobna prava i obaveze ugovornih strana za laboratorijska ispitivanja u oblasti bezbednosti hrane i hrane za životinje.

Član 2

Institut se obavezuje da:

1. Po dogovorenoj dinamici uzorkovanja, po planu samokontrole korisnika usluge ili po zahtevu korisnika usluga vrši uzimanje uzoraka hrane i hrane za životinje (sirovina, gotovih proizvoda i vode), začina, aditiva, briseva sa radnih površina, trupova zaklanih životinja, opreme i ruku radnika.
2. Na svim uzetim uzorcima, a prema dostavljenom zahtevu, vrši senzorsku ocenu i sledeća ispitivanja: mikrobiološka, parazitološka, fizičko-hemijska, radiološka, i ispitivanja na prisustvo razlika antibiotika i sulfonamida.
3. Vršiti konsultanske usluge u cilju dobijanja bezbedne hrane.

Član 3

Korisnik usluga se obavezuje da:

1. Omogućiti stručnim licima Instituta nesmetan pristup i rad u njegovim proizvodnim i prodajnim objektima.
2. Obezbediti nesmetano uzorkovanje materijala radi laboratorijskih ispitivanja.
3. Obezbediti lice koje će u ime Korisnika usluga omogućiti neophodnu podršku za nesmetan rad u toku pružanja usluga.
4. Da dostavi plan samokontrole za 2017. godinu u roku od 7 dana od potpisivanja ugovora.

Član 4

Korisnik usluga se obavezuje da plaćanje po fakturi izvrši u roku od 30 dana od dana fakturisanja, (valuta) na tekući račun Instituta, broj 205-203564-11.

Прилог 1.6: Изводи из АПР-а СБ „Валчић“

Регистар привредних субјеката Бр 128147/2014	5000993498252
Дана: 04.12.2014. године Београд	
Регистратор Регистра привредних субјеката који води Агенција за привредне регистре, на основу члана 15. став 1. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре („Службени гласник РС“, бр. 99/11, 83/14), одлучујући о регистрационој пријави промене података код SAMOSTALNA ZANATSKA PREDRADIVAČKA RADNJA I KLANICA SA PROMETOM SB VALČIĆ SPIRIDON VALČIĆ PREDUZETNIK VLASOTINCE , матичним регистарским бројем: 51202457, коју је подвео/ла:	
Име и презиме: Спиридон Валчић ЈМБГ: 0903959741011	
Потпис: _____	
РЕШЕЊЕ	
УСРАЈА СЕ регистрациона држава, на коју у Регистар привредних субјеката, региструје промена података код:	
SAMOSTALNA ZANATSKA PREDRADIVAČKA RADNJA I KLANICA SA PROMETOM SB VALČIĆ SPIRIDON VALČIĆ PREDUZETNIK VLASOTINCE	
Регистарски матични број: 51202457	
и последица промена:	
• Промена података о пословном имену: Брише се: SAMOSTALNA ZANATSKA PREDRADIVAČKA RADNJA I KLANICA SA PROMETOM SB VALČIĆ SPIRIDON VALČIĆ PREDUZETNIK VLASOTINCE Уписује се: SPIRIDON VALČIĆ PREDUZETNIK PRERADA MESA I TRGOVINA SB VALČIĆ VLASOTINCE • Промена података о издвојеним местима: Брише се: 1. Адреса: Мира Орењковића бб, Власотинце, Србија Додатни опис: локал 2 Делатност: 1011 - Прерада и конзервисање меса	
Страна 1 од 2	

Образложење

Подносилац регистрационе пријаве поднео је дана 28.11.2014. године регистрациону пријаву промене података број БП 125147/2014 и уз пријаву је доставио документацију наведену у потврди о примљеној регистрационој пријави.

Промеравајући испуњеност услова за регистрацију промене података, прописаних одредбом члана 14. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре, Регистратор је утврдио да су испуњени услови за регистрацију, па је одлучио као у диспозитиву решења, у складу са одредбом члана 16. Закона.

Висина накнаде за вођење поступка регистрације утврђена је Одлуком о накнадама за послове регистрације и друге услуге које пружа Агенција за привредне регистре („Сл. гласник РС“, бр. 119/13).

УПУТСТВО О ПРАВНОМ СРЕДСТВУ:

Против овог решења може се изјавити жалба министру надлежном за положај привредних друштава и других облика пословања, у року од 30 дана од дана објављивања на интернет страни Агенције за привредне регистре, а преко Агенције.

РЕГИСТРАТОР

Милана Милош

Прилог 2: Примери регистрованих пољопривредних газдинства на којима се одгајају свиње на територији Јабланичког округа

Табела 1: Нека регистрована пољопривредна газдинства на територији Јабланичког округа на којима се одгајају свиње, са просечним бројем свиња на годишњем нивоу

Власник регистрованог пољопривредног газдинства	Број свиња годишње	Насељено место
<i>Бојан Цакић</i>	30-50	Лесковац
<i>Владица Златковић</i>	250	Доње Бријање
<i>Миладин Љубић</i>	11	Доње Бријање
<i>Светислав Станковић</i>	8-10	Рударе
<i>Чедомир Јовић</i>	15-20	Доњи Буниброд
<i>Новица Митић</i>	6-8	Доњи Буниброд
<i>Зоран Симоновић</i>	10	Бадинце
<i>Јован Јовић</i>	10-12	Велика Грабовница
<i>Зоран Динић</i>	10-15	Велика Копашица
<i>Зоран Митровић</i>	10	Орашац
<i>Љубомир Стојковић</i>	10	Ладовица
<i>Зоран Јовић</i>	8-10	Ладовица
<i>Живојин Младеновић</i>	6-8	Ладовица
<i>Станко Стојановић</i>	10	Орашје
<i>Томислав Стевановић</i>	12	Орашје
<i>Зоран Цветковић</i>	8	Орашје
<i>Миодраг Ђокић</i>	9	Шишава
<i>Зорка Митић</i>	11	Шишава
<i>Стеван Коцић</i>	8	Кукавица
<i>Бранко Цветковић</i>	10	Кукавица
<i>Живко Ђокић</i>	40	Пертате
<i>Милунка Петровић</i>	50	Велико Трњане

Прилог 3. Сертификati o извршеној контроли квалитета и посебних својстава Лесковачке спреже

	Veterinarski specijalistički institut "NIS" Ul. Dimitrija Tucovića br.175, 18106 NIS +381 18 4263301, +381 18 4291209; tele: +381 18 4264467 e-mail: vsvin@mts.rs	
	Tekući račun: Komercijalna banka a.d. Beograd: 205-203564-11 PIB:100501820	

Strana: 1 od 4

IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU

Po ugovoru

Broj: 4182

od: 18.11.2017

Zahtev br: 6

od: 09.11.2017

1. Vlasnik materijala: Regionalna Privredna Komora Leskovac
16000 Leskovac Leskovac Surjana Ljubica br. 12
2. Naručilac ispitivanja: Tehnološki Fakultet Leskovac
16000 Leskovac
3. Smešteno: Promet
16000 Vlasina: Leskovac: Lebane Marka Oreškovića bbr 2, Sepski Utamak br. 25; Nikole
Leskovac Palića 39
4. Datum uzorkovanja: 09.11.2017 5. Uzorkovao: Vlada Dimitrijević-radnik VSI
6. Datum prijema: 10.11.2017

Brojka	Vrsta i stanje uzorka pri prijemu	Br. uzorka	Poreklo	Vrsta ispitivanja
1	Čvarci (Leskovacka spreja-pak. 0.3kg). Odgovara	1	Promet	Enterobacteriaceae, Hemija/Mast, Pepeco, Proteini, Sadržaj slobodnih masnih kiselina, Vlaga), Listeria monocytogenes, Organoleptički pregled
2	Čvarci (Leskovacka spreja-pak. 0.3kg). Odgovara	1	Promet	Enterobacteriaceae, Hemija/Mast, Pepeco, Proteini, Sadržaj slobodnih masnih kiselina, Vlaga), Listeria monocytogenes, Organoleptički pregled
3	Čvarci (Leskovacka spreja-pak. 0.3kg). Odgovara	1	Promet	Enterobacteriaceae, Hemija/Mast, Pepeco, Proteini, Sadržaj slobodnih masnih kiselina, Vlaga), Listeria monocytogenes, Organoleptički pregled

7. Ispitivanja završena: 18.11.2017

Ispitivanja označena su (*) su izvan obima akreditacije



Rukovodilac sektora za
laboratorijska ispitivanja
Sonja Nikolić, spec. dr. vet.

Dostaviše:
1. Vlasniku, Naručiocu
2. Arhivi

OB. 063 C	Izjava:	1. Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak. 2. Izveštaj se ne sme koristiti za druge svrhe, bez saglasnosti VSI NIS	
-----------	---------	--	--

Služba za laboratorijsko ispitivanje hrane Laboratorija za mikrobiološka ispitivanja hrane Rezultat laboratorijskih ispitivanja	Broj: 4182
	Datum: 18.11.2017

Oznaka/ Vrsta uzorka	PARAMETRI	JEDINICA MERE	NADENA VREDNOST	REF.VREDNOST	OZNAKA METODE
1Čvarci (Leskovačka sprža- pak, 0.3kg)	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	Enterobacteriaceae	cfu/g	< 10	m=10, M=100	SRPS ISO 21528- 2:2009

Rezultati ispitivanja parametara ZADOVOLJAVAJU Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 1.1; Preporučene kriterijume koji su predviđeni Vodičem za primenu mikrobioloških kriterijuma koji se nadovezuje na Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10);

1. Senzorika ocena:

Naziv uzorka - Leskovačka sprža, proizvođač "Prerada mesa i trgovina SB Vrdić", Vlasotince.

Neto masa 0.3 kg.

Proizvod upakovan u plastičnu ambalažu sa poklopcem.

Uzorak ima svojstven izgled za vrstu proizvoda, nije prepečen, nije zagoreo i nije ulegao, ne sadrži dlake niti druge primese.

Konzistencija je umereno vlaknasta.

Boja je smeđe žuta.

Miris je svojstven vrsti proizvoda.

Ukus je svojstven (na prženo meso), umereno slan.

Rezultati ispitivanja parametara ODGOVARAJU Pravilniku o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa, Službeni glasnik RS 94/2015, član 148 i 149;

2Čvarci (Leskovačka sprža-pak, 0.3kg)	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	Enterobacteriaceae	cfu/g	< 10	m=10, M=100	SRPS ISO 21528-2:2009

Rezultati ispitivanja parametara ZADOVOLJAVAJU Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 1.1; Preporučene kriterijume koji su predviđeni Vodičem za primenu mikrobioloških kriterijuma koji se nadovezuje na Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10);

2.Senzorika ocena:

Naziv proizvoda: Leskovačka sprža, proizvođač Nebojša Janković, neto mase 0.3 kg.

Proizvod upakovan u plastičnu ambalažu sa poklopcem.

Uzorak ima svojstven izgled za vrstu proizvoda, nije prepečen, nije zagoreo i nije ulegao, ne sadrži dlake niti druge primese.

Konzistencija je svojstvena (vlaknastog izgleda).

Boja je slatno žuta.

Miris je svojstven vrsti proizvoda.

Ukus je svojstven (na prženo meso), umereno slan.

Rezultati ispitivanja parametara ODGOVARAJU Pravilniku o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa, Službeni glasnik RS 94/2015, član 148 i 149;

3Čvarci (Leskovačka sprža-pak, 0.3kg)	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	Enterobacteriaceae	cfu/g	< 10	m=10, M=100	SRPS ISO 21528-2:2009

Rezultati ispitivanja parametara ZADOVOLJAVAJU Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 1.1; Preporučene kriterijume koji su predviđeni Vodičem za primenu mikrobioloških kriterijuma koji se nadovezuje na Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10);

3. Senzorna ocena

Naziv proizvoda: Leskovačka špiža, proizvođač "Roštilj-Co"-Lebane.

Uzorak ima svojstven izgled za vrstu proizvoda, nije prepečen, nije sagoreo i nije ulegao, ne sadrži dlake niti druge primese.

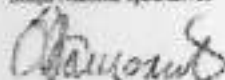
Konzistencija je svojstvena (vlaknastog izgleda).

Boja je isticno žuta.

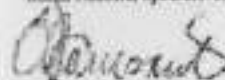
Miris je svojstven vrsti proizvoda.

Ukus je svojstven (na prženo meso), umereno slan.

Rezultati ispitivanja parametara ODGOVARAJU Pravilniku o kvalitetu usimljenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa, Službeni glasnik RS 94/2015, član 148 i 149.

Ispitivanje izvršio:
Sonja Nikolić, spec. dr. vet

18.11.2017

Rezultate verifikovao:
Sonja Nikolić, spec. dr. vet

Služba za laboratorijsko ispitivanje hrane Laboratorija za hemijska ispitivanja Rezultat laboratorijskih ispitivanja	Broj: 4182
	Datum: 18.11.2017

Oznaka uzorka: 1; Vrsta uzorka: Čvarci (Leskovačka sprža-pak. 0,3kg)

PARAMETRI	JEDINICA MERE	NAĐENA VREDNOST	REFERENTNA VREDNOST	OZNAKA METODE
Proteini	%	37,82		SRPS ISO 937:1992
Mast	%	26,95		SRPS ISO 1443:1992
Sadržaj slobodnih masnih kiselina	%	2,20		SRPS EN ISO 660:2011 (*)
Pepco	%	3,82		SRPS ISO 936:1999
Vlaga	%	31,56		SRPS ISO 6496:2001

Dobijeni rezultati traženih parametara se prezentiraju.

Oznaka uzorka: 2; Vrsta uzorka: Čvarci (Leskovačka sprža-pak. 0,3kg)

PARAMETRI	JEDINICA MERE	NAĐENA VREDNOST	REFERENTNA VREDNOST	OZNAKA METODE
Proteini	%	36,56		SRPS ISO 937:1992
Mast	%	34,92		SRPS ISO 1443:1992
Sadržaj slobodnih masnih kiselina	%	1,53		SRPS EN ISO 660:2011 (*)
Pepco	%	3,86		SRPS ISO 936:1999
Vlaga	%	23,56		SRPS ISO 6496:2001

Dobijeni rezultati traženih parametara se prezentiraju.

Oznaka uzorka: 3; Vrsta uzorka: Čvarci (Leskovačka sprža-pak. 0,3kg)

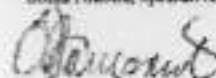
PARAMETRI	JEDINICA MERE	NAĐENA VREDNOST	REFERENTNA VREDNOST	OZNAKA METODE
Proteini	%	39,38		SRPS ISO 937:1992
Mast	%	37,82		SRPS ISO 1443:1992
Sadržaj slobodnih masnih kiselina	%	1,52		SRPS EN ISO 660:2011 (*)
Pepco	%	4,69		SRPS ISO 936:1999
Vlaga	%	17,43		SRPS ISO 6496:2001

Dobijeni rezultati traženih parametara se prezentiraju.

Ispitivanje izveo:
Ljiljana Milošević, dipl. hemičar

Lj. Milošević

18.11.2017

Rezultate verifikovao:
Sonja Nikolić, spec. dr. vet.



Veterinarski specijalistički institut "NIS"
Ul. Dimitrija Tucovića br.175, 18106 Niš
+381 18 4293301, +381 18 4293200; faks: +381 18 4264467
e-mail: vsmi@mts.rs

Tekuci račun: Komercijalna banka a.d. Beograd: 205-203564-11 PIB: 100501820

Strana: 1 od 2

IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU

Po ugovoru

Broj: 3450
Zahtev br: 1

od: 03.10.2017
od: 26.09.2017

- Vlasnik materijala: MK doo
16000 Leskovac Leskovac Nikole Štebalića 135
- Naručilac ispitivanja: Vlasnik materijala
- Smešteno: klinika i prodaja mesa
16000 Leskovac Leskovac Nikole Štebalića 135
- Datum uzorkovanja: 26.09.2017
- Uzorkovao: Anđelko Anđelković - radnik VSI
- Datum prijema: 27.09.2017

Oznaka	Vrsta i stanje uzorka pri prijemu	Br. uzorka	Poreklo	Vrsta ispitivanja
1	Čuvci (Spriz-25.09.2017-uzorak, pak. 0.3kg), Gdprava	1	Proizvodnja Proba proizvodnja za deklaraciju	Henja po pravilniku

7. Ispitivanja završena: 03.10.2017

Ispitivanja označena sa (*) su izvan obima akreditacije



Rokovodilac sektora za
laboratorijska ispitivanja
Senja Nikolić, spec. dr. vet.

Dostaviti:
1. Vlasniku
2. Arhivi

20.000 C	Izjava:	1. Rezultati ispitivanja su dobiveni na osnovu ispitivanja uzorak 2. Rezultati su se ne mogu koristiti izvan ovog dokumenta VSI NIS
----------	---------	--

Izveštaj o ispitivanju Broj: 3450 od: 03.10.2017

Strana 2 od 2

Služba za laboratorijsko ispitivanje hrane
Laboratorija za hemijska ispitivanja
Rezultat laboratorijskih ispitivanja

Broj: 3450

Datum: 03.10.2017

Oznaka uzorka: 1; Vrsta uzorka: Čvarci (Spreža-25.09.2017-reprez. pak. 0,3kg)

PARAMETRI	JEDINICA MERE	NAĐENA VREDNOST	REFERENTNA VREDNOST	OZNAKA METODE
Peroksidni broj	mg/kg	1.27	< 4	SRPS ISO 3969:2011 (*)
Sadržaj slobodnih masnih kiselina	%	0.69	< 0.75	SRPS EN ISO 660:2011 (*)

Rezultati ispitivanja parametara ODGOVARAJU Pravilniku o kvaliteti uništenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od
mesa, Službeni glasnik RS 94/2015, članova 143-150

Ispitivanje izvršio:
Ljiljana Milošević, dipl. hemičar

02.10.2017

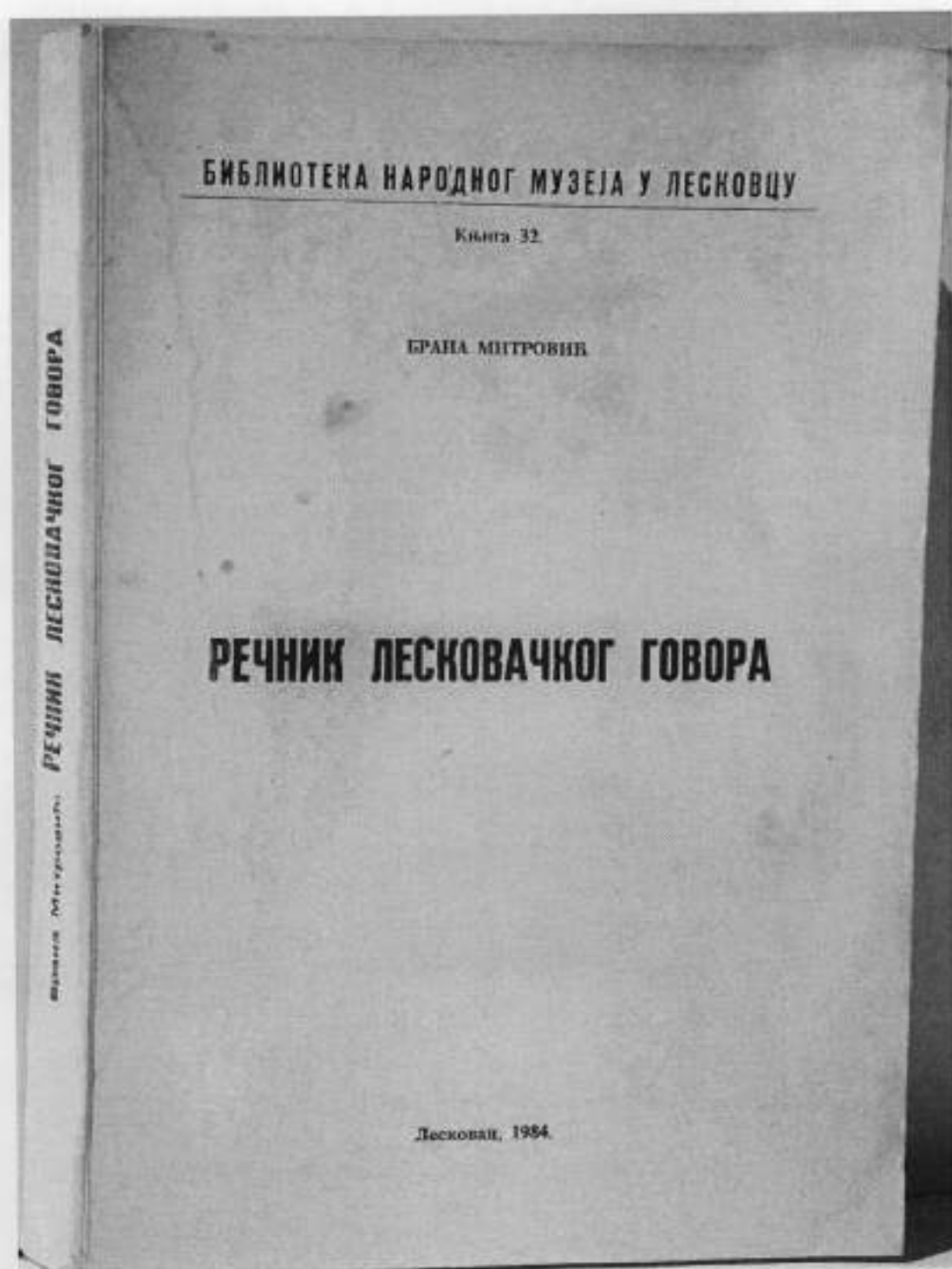
Lj. Milošević

Rezultate verifikovao:
Sonja Nikolić, spec. dr. vet.

S. Nikolić

Прилог 4: Изводи из публикација о традицији Лесковачке спрже

Прилог 4.1: Извод из књиге Бране Митровић: „Речник лесковачког говора“



Брана Митровић: „Речник лесковачког говора“
Народни музеј Лесковац, књига 32, Лесковац, 1984.

пр. сподобијати, пр. вр. сад. сподобијати, им.
сподоби. Реч. МС: дозлатити, П-С, 935.

СПОДОБСТВО, н. кућне потребе у зелини.
„Прекјата ми има све што треба једној
кући (иско сподобство), 6, 442. Реч. МС
има.

СПОКРАЈ, пред. покрај. „Спокрај мџа ра-
бота би се тропала“, 1. Реч. МС нема.

СПОМИЊАМ, невр. споминати. „Често се
споминјам како је тој било у детињство“,
1. У 3. л. мн. през. споминјам, аор. спомин-
јах, споминјаше, споминјаште, споминјаше (а),
раз. пр. споминјаше (ја), трп. пр. споминјаше,
пр. вр. сад. споминјаше, имп. споминјаше.
Реч. МС: споминјати се, П-С, 939.

СПОМИЊУВАЊЕ, н. сћање. „Споминју-
је мило помјат а д се време мјене“, 1. Реч.
МС нема.

СПОПАДЊАМ, невр. обузима ме, захвати
ме. „И мене тој спопадја, и т'т се нигде
нишам мјер“, 1. У 3. л. мн. през. спопад-
јах, аор. спопадја, спопадјаше, спопадјаште,
спопадјаше (а), раз. пр. спопадјах (ја), трп.
пр. спопадјах, пр. вр. сад. спопадјаше, имп.
спопадјах. Реч. МС: спопадати, П-С, 939.

СПОПАДНЕМ, свр. закуним, обузима.
„Спопадме ме он да му дасом паре на за-
јам“, 1. У 3. л. мн. през. спопаднем, аор.
спопаднех, спопаднеше, спопаднесте, спопад-
неше (а), раз. пр. спопаднеше (ја), трп. пр.
спопаднесте, имп. спопаднеше. Реч. МС: по-
падати, П-С, 939.

СПОПНЕМ, свр. закуним, захватим. „Споп-
нем та па мје испреча како је све било на
сабору“, У 3. л. мн. през. спопнем, аор.
спопнех, спопнеште, спопнеште (а), раз.
пр. спопнеште (ја), трп. пр. спопнеште,
имп. спопнеште. Реч. МС: зграбити, П-С, 939.

СПОРАЗУМАН, пред. сагласан, спреман на
споразум. „Ако си споразуман с тој одма да
закажеш раду“, 1. Реч. МС: спокази,
П-С, 940.

СПОРАЗУМЕВАЊЕ, н. слагање. „Међу нас
је из крај гољма споразумевање“, 1. Реч.
МС нема.

СПОРЕЂУЈЕМ, невр. сваком се. „Онј ли
б'и тако не споређујала с мџа“, 1. У 3. л. мн.
през. споређујем, аор. споређујех, споре-
ђујаше, споређујаште, споређујаше (а), раз.
пр. споређујаше (ја), трп. пр. споређујаше,
пр. вр. сад. споређујаше, имп. споређујаше. Реч.
МС нема.

СПОРЕЂУВАЊЕ, н. слагање, размисање.
„Опекјем мџа од онј како споређува-
ње“, 1. Реч. МС нема.

СПОТНЕМ, свр. подизањем. „Ја му реко —
спотне глани, он не теја да ме чује“, 9.
78. У 3. л. мн. през. спотнем, аор. спотнех,
спотнеште, спотнеште (а), раз. пр.

спотнех (ја), трп. пр. спотнех, имп. спот-
нех. Реч. МС нема.

СПРАВИМ, свр. припремим, изготвим. „Не-
го да позовем мџа па да мџа спремам
за вечеру“, 69, 42. У 3. л. мн. през. спра-
виш, аор. спреми, спремиш, спремишете, спре-
мишете (а), раз. пр. спремиш (ја), трп. пр.
спремиш, имп. спремиш. Реч. МС: изготвити,
П-С, 943.

СПРАЉАМ, невр. 1. припремам. „Са онј
берити је спрељен у част она Николја“,
56. У 3. л. мн. през. спрељам, аор. спрељах,
спрељаше, спрељаште, спрељаше (а), раз. пр.
спрељах (ја), трп. пр. спрељах, пр. вр. сад.
спрељаше, имп. спрељах. Реч. МС нема.
2. спрељам се, спрељам се. „Татко и мџа
спрељах се за дом“, 8, 9.

СПРАМ, пред. спрема. „Спрам свџа и тро-
пар“, 74. Реч. МС нема.

СПРЕГНЕМ, свр. извостручим. „Спрегнем
кнџице, нека је по јак“, 1. У 3. л. мн. през.
спрегнем, аор. спрегнех, спрегнеште, спрег-
неште (а), раз. пр. спрегнеште (ја), трп.
пр. спрегнеште, имп. спрегнеште. Реч. МС
нема.

СПРЕМ, м. лака коњска кола с четири точ-
ка. „Издам оно се спрем, па зам'е трпнем
у град“, 1. Реч. МС нема.

СПРЕМА, пре. спрема. „Двадје, двајце, не
стој спрема мене, не стој спрема мене, ка-
тере за тебе“, 9, 200. Реч. МС: спрема,
П-С, 947.

СПРЕМКА, м. дем. спрема. „Нити је јело
нито пило, нито спремка какав“, 35.

СПРЕМКА, м. стабна, н. премка. „К'а те
успрем у спрему, мџе се д'во дигнеш“,
1. Реч. МС нема.

СПРЕЧКАМ СЕ, свр. спремкам се, извазим
се. „Ни зашто се, такој, спремкам“, 1. У 3.
л. мн. през. спремкам се, аор. спремкам се,
спремкам се, спремкам се, спремкам се (а),
раз. пр. спремкам (ја), трп. пр. спремкам,
имп. спремкам се. Реч. МС нема.

СПРЕЧКАЊЕ, н. сукоб, захват. „Никшто
дође такој да спремкање“, 1. Реч. МС нема.

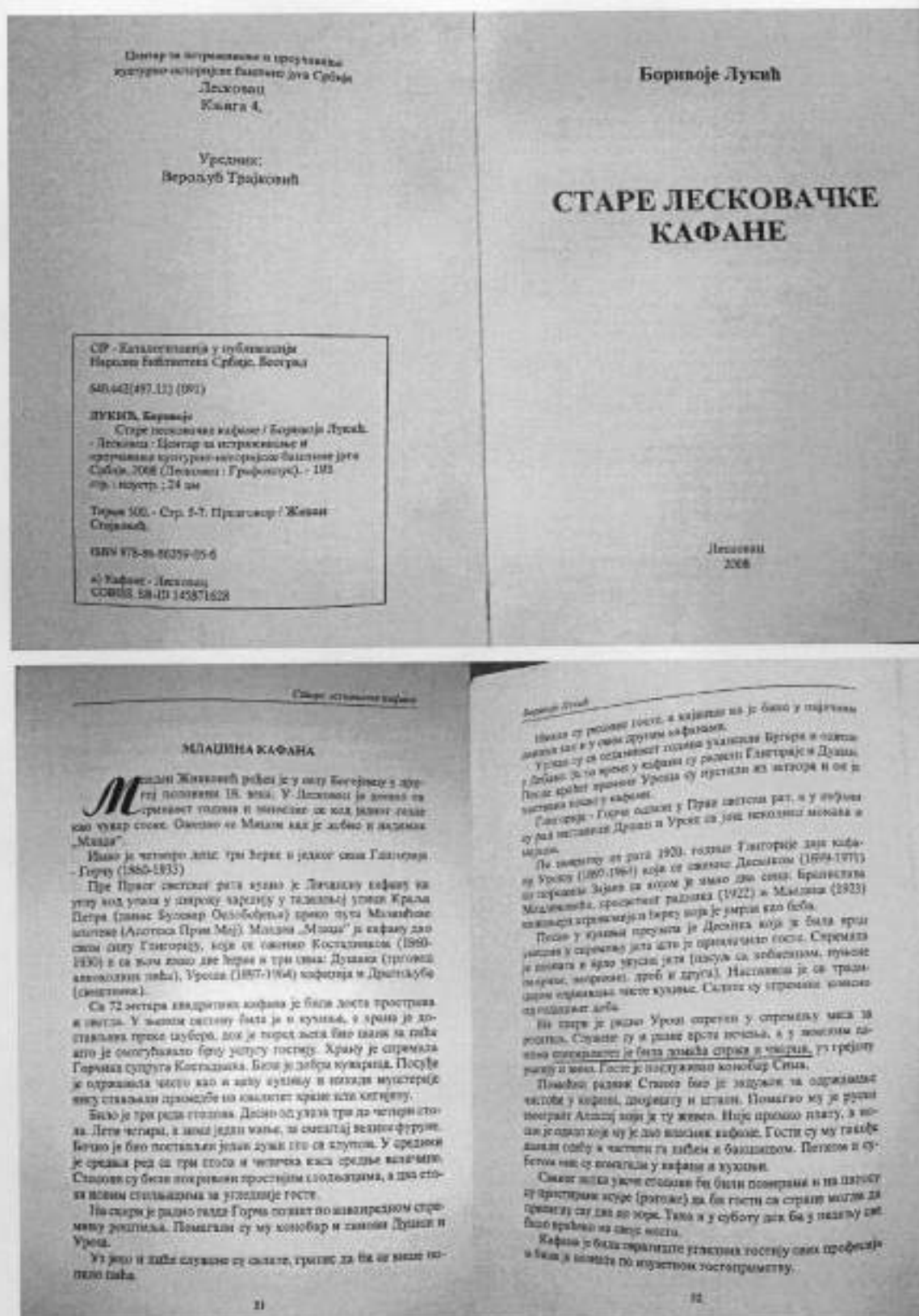
СПРЖА, ф. јело од свџских делова, н. ка-
пурма. „Одста или мџапри дџаком шпанком,
ти се тако добије капурма (спржа)“, 6, 126.
Реч. МС нема.

СПРОТИВУ, пред. спрема, преко пута. „Сп-
роцим мџакоу подија ја и мој кућу“, 1.
Реч. МС: нема.

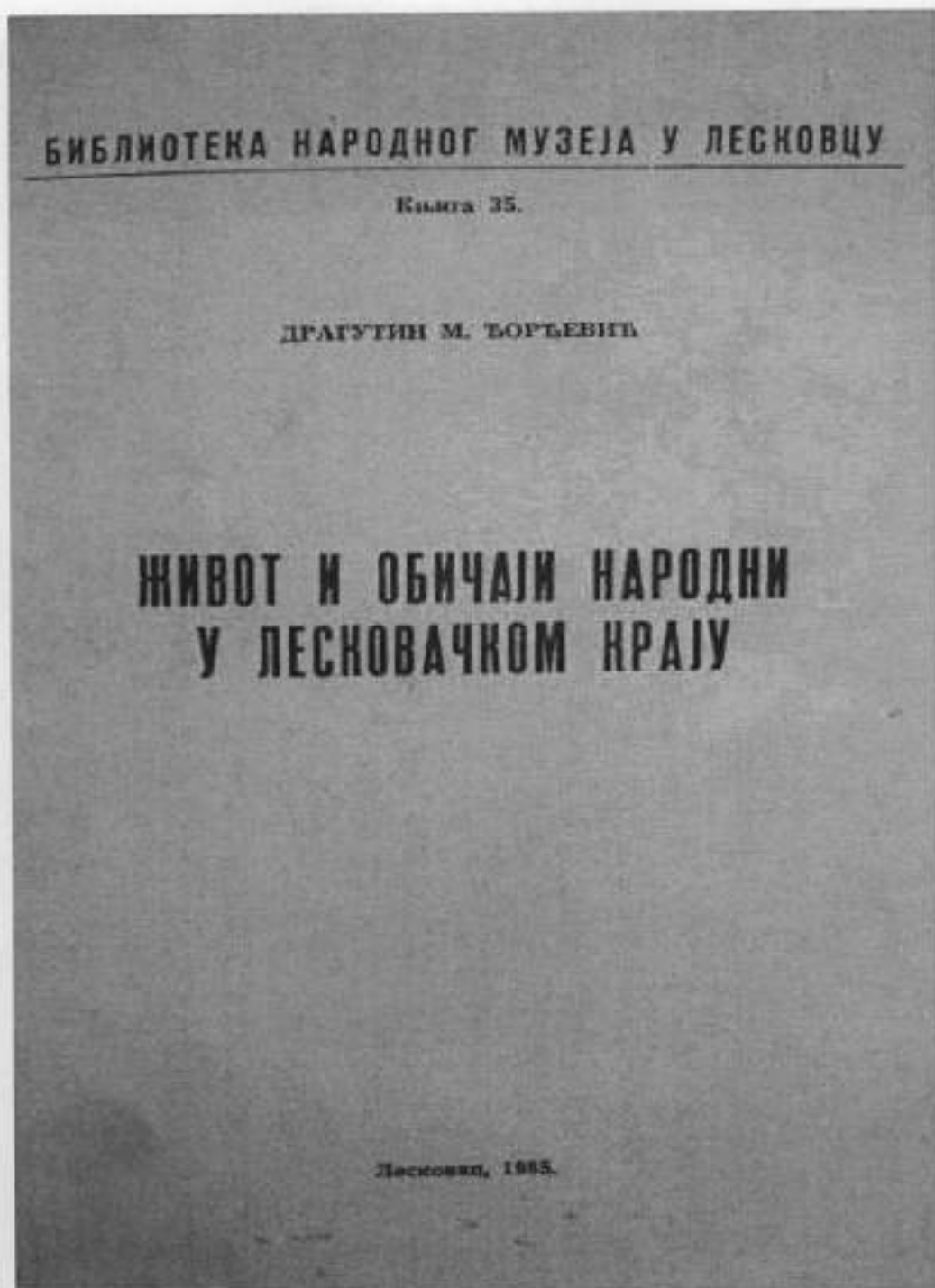
СПРОЉУ, пред. спрема. „И муштерије су сп-
роћу стоку, и стока је спроћу муштерије“,
8, 14. Реч. МС: спрема, П-С, 951.

СПРАБОТИМ, свр. на брзину нешто урадим.
„Сработим све тој а спрема“, 1. У 3. л. мн.
през. сработим, аор. сработи, сработиш,
сработишете, сработишете (а), раз. пр. срабо-
тиш (ја), трп. пр. сработиш, имп. сработиш.

Прилог 4.2: Извод из књиге Боривоја Лукића „Старе лесковачке кафане“, 2008.



Прилог 4.3: Извод из књиге Драгутина Ђорђевића: „Живот и обичаји народни у лесковачком крају“



за мобе кад се нешто ради па се справља ручак за мобаре, за мајсторе зидаре; козе кад их је било, клали су људи углавном за пастрмаци али и за свадбе и сахране; јагњаци и јарићи за Бурђевдан (обичај се за тај дан коље јагње, догле се јагњеће месо не једе), или неки празником о неком домаћем веселу. Јагње се коље и за мало дете кад умре — за даћу, а ако је то постан дан, онда се ово коље за неки од помена ако и падну у мрсне дане. Јагње или јаре се коље понегде и за госте, о сеоским литијама и заветинама. У селу Горњој Локошници за сеоске литије о празнику Св. Марка, 25. маја, у неколико домаћинстава сам бројао кожа од закланих јагњациа и јарића 1933. године, па сам тако нашао да је Јаблан Н. заклao 11 јараца и јагњациа, Милан Степановић 9 комада, Раша Степановић 8, а било је по пет, четири и три у селу кућа у којима се то чинило. Крајњи рачун каже да је тада у селу од 34 кући заклано 126 јагњациа и јараца. И тада су коже добро ишле а ситне је стоке било у мрску доста. Јаловина, овце и краве клале су се у селу по касавницама које су држали ментани касаци бесправни мајстори. Клали су и телад по селима али ребе — радије су је терали у Лескован на марвену пијану и тамо су је углавном откупљивали лесковачки касаци. Старе биволнице и бивали су продавани а ребе клани за домаћу потребу.

Лесковачки касаци су држали радње код главног моста, на обали Ветернице, с њене десне стране, код кафана „Солун“. Њих је било десетак и све су биле поређане једна поред друге. Испред радњи су им били панети за сечење меса са костима а у касавницама су на ментелима и кукама висили бутони меса или заклане свиње, овце, јагњад. Некада су лесковачки касаци о обрамницама на раменима носили месо за продају по градским улицама. Месо је било исечено на делове од пола килограма до три килограма. У касавницама се продавала маст, продавали се чварци и „спрка“ (жаурма), кобасице, сланица, сало, цубуљ од унутрашњих закланих животиња.

Од живинског меса у домаћој исхрани да споменемо: кокошије, ћурчије, гушчије и пловчије месо. Ребе се јело месо од мисирки, којих је раније било много. Сала се ретко виђају на селу. Кокошије се месо највише троши а ретко гушчије. Ћурчије служи за Божић од кога праве подварке са исцканом купусом. Раније се и ово месо није јело довољно због штедње (живина се носила на пијану ради продаје) али је у задње време употреба живинског меса у нагом порасту откако је почела вештачка производња бројлера.

Да набројимо делове који се добијају од једне кокошке. То су: два батака („копана“), два мала батака („мали копани“), или кара батака, две „пребреличке“, једна „кобилица“, један „јадац“, један „свекрини дел“, пилећа лева, шија, криза, жезудан („жељудина“), ингерица, „трница“, две ноге и глава. Дакле, од једне кокошке се добијају 14 делова и то се зна коме шта припада. О томе је било реч на другом месту. Шија од кокошке зове се „чирачко месо“ — давала се шегрту — чираку.

У скоро свакодневну исхрану и за хитну „бржну работу“, свађају јаја од кокоши и пловака, а ребе од ћурака и гусака. Најбоља су јаја која су донесена „између два панабуре“, од Велике Госпоје.

ВЛАШКА СПРЖА

— Iđete li u breg spirku, odmorite se da imate i za drugoga.

„КЕВ, КЕВ“ — „МНН, МНН“

Како се претпу дошло до коопитива са Грманима? Још једна села источно од Морава, севернојачно од Лесковаца на 12—16 км удаљено једни одруга. Дошло до коопитива бе томе приликом да пролазу кроз коопитиве: „Мор, мит“, а бе да одбегне: „Мит, мит“!

„Где је он кад нисте позвали у Њекован, позвали смо, уопшт извикају „кев, кеу“, а они одговарају: „кев, кеу, но треба сол и гас“.

Двадесет месеци, међај одио се на истинити догађај.

КАКО СУ КЛЕРИЦИ МРИСТАУЧАНИ

Da! Mrtvačnica je pradio klasa po svoje tuđe.
 Jedu se u kuci na drugoga i tanjoj ga odnese u pisanu da klasa klasa.
 Oni, što je mrtvač klasa tuđoj ga u kuci i tanjoj otpisali.
 Ne otkriva se da su ovi krtički klasa i pomakli ga u stid.
 Oni, što je krtički klasa, kaže:
 — Ako sam stupnja u kuci, može da mi se prebije!
 Oni, što ga nosila, kuci se i kaže:
 — Ako sam klasa otvorena, ruže da mi se otvorena!

ИТЧУВАН, ПРЧУАНН 15 ТУНУ

Печеньчане задаркују селани из околиня слэд.
Каку:
— Знате ли зашто Печеньчанам кад добу у току не одбукују сунџа? Има
више злате!

ЦЕРКОВИЧАНИ У ШАЛИ

Како знамо Црквеничанин у немој суседно село, може да чује и овакву шалу
о тајни његовог осам.

Питание: насекомоядная.

— Kupa je bre, međa?

— Од чиница керамичног право на судану шетњу

[illegible]

— Доде, али нисмо, а једно је да...

ТУРЕКОВАЧКА СЛАВА

[illegible]

Данило КОЦИЋ

ГОВОР ЛЕСКОВЦА & И ЈУГА СРБИЈЕ



Народни музеј Лесковца – Градска кућа
(фото: Д. Коцић)

Лесковац 2016.

%

Овако стоје ствари у Лесковцу. Недавно су гости из Сомбора и Новог Сада пуна четири сата тражили Слободана и Драгицу С. како би присуствовали венчању њиховог сина. Узалуд су знали пуна имена и презимена, улицу и број, кад нису знали надимак. Случај је хтео да наиђу на Џобијевог (Слободановог) школског друга, који је одмах „укарирао“ да се ради о „Џоби Шушмулу“ с којим је седео у клупи.

- Знали, млађи Шушмул се оженио Сармом - рекао је супруги, а Новосађанима објаснио како да стигну до свадбеног весеља.

%

Прича се као анегдота да је још 1960. године извесни Милован Поповић из Београда, који је хтео да се сретне са другом из војске Ђорђем Стојановићем, три дана га тражио док се за ручком у једној лесковачкој кафани није сетио да су тог његовог најбољег пријатеља знали по једном специјалитету.

- Није ли ћевакче, није ли сирџа, гулаш... а није ли, можда, симит... "

Убрзо је проблем решен.

-А, па то је „Ђока Симиче“ - уследио је одговор.

За непуних десет минута два друга из војске су били заједно у кафани, у срдечном разговору.

%

Друга, такође нимало (не)занимљива анегдота из лесковачког краја записана је у - армији. Старешина је више пута прозивао Драгана Стојановића, а овај је ћутао као затвено. То је досађивало његовом земљаку, који је са њим служио војску, па му одбруси:

„Згуљчо“, јави се, тебе викају!

-Па што не кажу „Драге Згуљче“, кад мене викају! - одговори потпушљивно Драган Стојановић.

%

Сигурно да и зград у Лесковцу имају надимке, а то по екстремним апаратурама, њиховим естрадним уметницима. - Нема сумње да Лесковчанин од давнина драго до својих надимка, које наслеђује или добија у детињству и понавља их - истиче Милић.

241
208

Ово специјално из-
дање „Кафана“ при-
додато је листу „Дале“ по-
водом 10. годишнице по-
стојања и отварања
и отварања клуба

СПЕЦИЈАЛНО ИЗДАЊЕ

КАФАНА

ГОДИНА VI • БРОЈ 21 • БЕОГРАД • 1. ОКТОБАР 1992.
ЦЕНА 200 ДИНАРА

„КАФАНА“ ИЗДАВАЊЕ

ОБЈАВЉУЈУ РОШ-
ТИЉАД ЈЕ ОТВО-
РНО ПИЋЕЊА ПЕКО-
ВАЊЕ. СПЕЦИЈАЛ-
НА ДРАГОМАР-ДРА-
ГОМАРОВАЊА-БЕ-
РЕ.

ЛЕСКОВАЦ

ПРЕСТОНИЦА РОШТИЉА

ЛЕСКОВАЦ
као туристичко-саобраћајни

ПРИРЕДБА КОЈА СВЕ ВИШЕ
ПОСТАЈЕ СМОТРА ОДЛИЧНИХ

„ДАЛЕ 11“



Лесковац, Улица Димит Југослића број 86, телефон 015-41-104

Када се пократи лесковачки фудбалер Фудбалског клуба „Дубочина“, нападмачно лако криво, које је ретко који халф могао да суспече, вратно из „печалбе“ у Француску, измислио је лепу кућу на једној, тако рећи, капој сплав, где није било ни асфалта, ни воде, ни струје. И за врло кратко време са својим ресторатором „Дале-11“ добио међу најбоље лесковачке угоститеље, па је, као таква, ушао и у мали Туристички информатор, који је штампао Туристички сабес Лесковца.

Вратно ко зна да је Дале, на основу онога сопственог виђења, знања, искуства и смисла за интеријере уредио као једини архитекта свој ресторан тако, да се гост осећа као да је у неком иностраном угледном ресторану. Зидови, околони, стубови, и тако даље, све је то необично за наше услове и својим рељефним коследом лежи павицу поспипаца, а на једном анду, напад стола за шест особа, једна напредно лапа уљана слана, следом да њим аутор није кичер, већ вредност који је имао смисла да постане прали уметник, али га је динамика живота одвела другим путем.

Угоститељ Дале, донео је собом из Француске све врхунско квалитета једног великог мај-стора угоститељства, не само у погледу опробања са гостима, већ и разноврсном стилем и начином припремања јела, с којима и најпроближнији гост мора бити изузетно задовољан. Уа то, Дале има и један свој специјалитет „сприну“, коју лично спрема и коју скоро сваки гост, по правду, наручује као предјело, уз пичену павицу и урибас.

Док су била срећнија времена, места у овом ексклузивном ресторану добијала су се само уз претходну резервацију. Али и данас, многобројни Далетом фудбалски навијачи, оспором другом и пријатељи, као и Лесковачани који воле добар залог и лепу напавицу, редом су Далетом гости и, уз музику у песму „на ушле“, коју је Дале први увео у Лесковац, уживају у доброј здрави и врхунској специјалитету.



PROIZVODI SA LESKOVAČKIM MARKOM

Ivan Žisković

BIBAC KAKO PRAVI SPRŽU!

Kad se u Leskovcu pomene nadimak Bibac odmah se zna da se radi o staroj čuvenoj koledžijskoj porodici Dragoljuba Žiskovića čoveka koji je uz Dragolju Bureta pripadao grupi najpoznatijih majstora roštilja. Radio je u poznatim leskovačkim restoranima "Kozari", "Dubočici".

Njegov unuk Ivan "drži" kloak na ulazu u Leskovac, od petlje kod "Nevene", kada se sa autoputa dolazi u grad na Voternici. Kloak pada u oči samo zato što pred njim ljudi čekaju u red za vruću lepinju sa piletskavicom. A kada uz nju ima i malo sprže to je kažu pravi gastronomski užitek.

A, šta je to sprža?

- Moj otac Petar od dede Dobrovoje naučio je kako se pravi sprža na koncu. Od tek zaklane dobro mesnate svinje slanina se seče najpre na kockice pa na kockice i stavlja u kazan. Dodaje se 2-3 kg. čiste svinjske masti i kuva 7-8 sati. Prvih sat ipo vatru je jaka dok krene proces topijenja slanine, a onda se temperatura smanji. Kada u tu kupku masu možete da stavite prste a da se ne opečete onda počinje cederenje. U reku pamučnu tkaninu stavljate se smese i snažnim uvlačenjem njenih krajeva cedite masu, a smesu ponovo vraćate u kazan gde se još sat ipo prži na ovoj vatri. Ostim soli nastavlja se na drugo.



KAKO SE PRIPREMA ROŠTILJ MESO

DRAGI BURE: Od oca Milana sam naučio

Modrag Gligorićev Dragi Bure je zaslužen što je Leskovački roštilj bio jako broj jedan na svetskim izložbama u Montreulu i Briselu. A "Leskovačku mušalicu" na EXPO-u u Štutu.

Pravi leskovački roštilj kuje Modrag Gligorićev Dragi Bure. Spravlja se od junećeg mesa iz koga se prethodno odstrane žile i tv. karkas. Meso se junaćet se na koristi. Pripremanje mesa najbolje se obavlja dok je ono još toplo, 5-6 sati nakon klanja juna.



Milan Gligorićev
Bure

Meso se najpre, kuje na veliku komad zavisno od veličine mašine na kojoj će se obaviti roštilj. Meso se potom usoli (za 1 kg mesa stavlja se 20 gr soli u trajnom periodu 22 grama) i dobri promešale, a onda se stavlja na takozvanu krupnu šajnju. Pošto je tako krupno smešeno meso se dobri umesi. Dužina mesanja zavisi od kvaliteta mesa. Ako je ono "zrelo" mesanje je kraće, a ako je "mlađe" duže.

Meso se nakon mesanja stavi u sud i trzider da odleži najmanje 24 časa. Posle toga se meso se stavlja na tzv. sitnu šajnju. Onda se opet mesi i oblikuje u čevapčice ili piletskavice. Ako se pripremaju piletskavice u meso se obavezno stavlja sitna kockari celi luk. Čevapčice treba da su debljine od oko 20 grama.

Pravi leskovački roštilj peče se na čamuri, na sklopi koja je rešetka napravljena od šperinga širine oko 3 cm. Temperatura na sklopi ne sme da bude velika. Na umerenoj temperaturi meso se najbolje oslobodja suvine masnoće. Nije dobro da se roštilj peče na plinu, u tiganju ili nekoj drugoj posudi na električnom ili plinskom štednjaku.





Bureta Markovića
M. Gligorićev
Tihomir Jovanović
Vesna Stamenković



Restoran "SANTURAN"
Leskovac, Njegoševa 255/21941-36

DOBRODOŠLI
U RESTORAN VELIKOG
MAJSTORA ROŠTILJ

Novinari: Aleksandar Davinić, Milan Momčilović / Modrag Andrejević
Kompiuterska priprema: Ivan Tasić
List uredio: Modrag Andrejević Filmovanje: Prapress, Štampa: Vins-Leskovac

Roštiljiada, 17. septembar 2004.

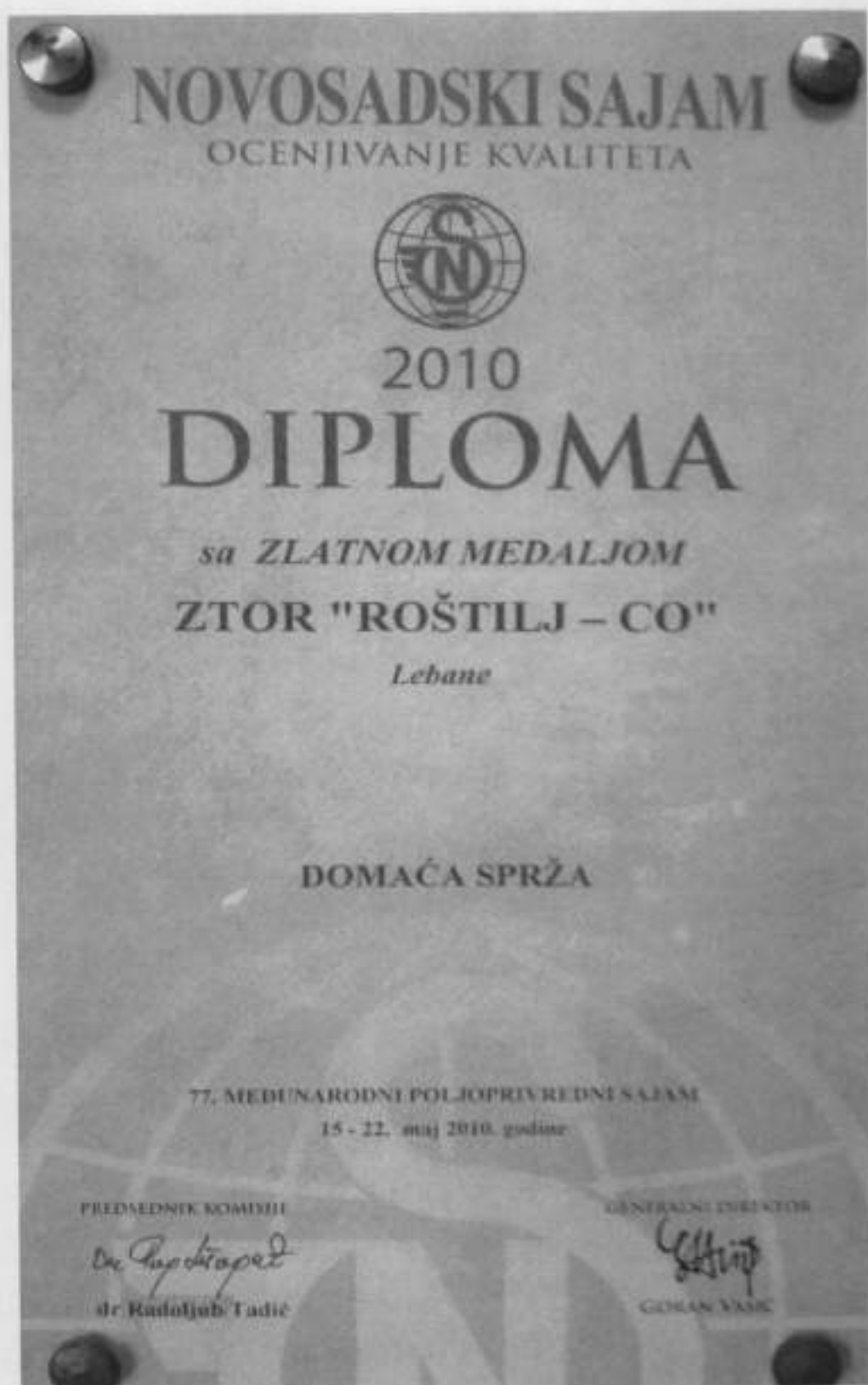
Прилог 4.7: Извод из књиге Миодрага Раичевића "Код српског писца: кухињска дела"

Миодраг Раичевић "Код српског писца: кухињска дела" (издавач „Службени гласник“, 2012. ISBN: 9788651909750.) Прилог „Спржа од мерак“ аутор Саша Стојановић



Прилог 5: Награде и признања

Прилог 5.1: Златна медаља "Роштиљ-Ко"- 77. Међународни пољопривредни сајам (2010)



Прилог 5.2: Диплома ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ-РОБНА МАРКА ИЗ СРБИЈЕ"
пољопривредном газдинству „Милан Петровић“-8. Међународни сајам етно храна
и пиће (2013)



НА 8. МЕЂУНАРОДНОМ САЈМУ ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ
сходно одлуци Стручног жирија

додељује

ДИПЛОМУ

САЈАМ ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ - РОБНА МАРКА ИЗ СРБИЈЕ

у робној групи
ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА
за производ
Лесковачка спржа

Пољопривредно газдинство
МИЛАНА ПЕТРОВИЋА
Лесковац

Београд, 29.11.2013.



Правителство
Републике Србије
Министарство пољопривредног,
шумарства и водопривредног

Снежана Милошевић
генерални директор

Прилог 5.3: Специјално признање ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ – РОБНА МАРКА ИЗ СРБИЈЕ “Роштиљ Ко”-11. Међународни сајам етно храна и пиће (2016)



Месара Роштиљ-Ко доо Лебане, чији су власници Звонимир Филиповић и Неанд Дејановић регистрована је 07. 11. 2014. године, а њихове породице имају традицију дугу преко 25 година у производњи и продаји меса и сухомеснатих производа.

