

2652/92-2

19.05. 92.

Na osnovu člana 17. i 41. Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja ("Sl. list SFRJ" br. 34/81, 3/90 i 20/90), Savezni zavod za patente donosi

REŠENJE

DD Industriju mesa "Srem" - Sid, 22240 Sid, Janka Veselinovića 15, upisati u Registar oznaka porekla proizvoda kao ovlašćenog korisnika oznake porekla proizvoda "SREMSKA SALAMA".

OBRAZLOŽENJE

Podneskom br. 2652 od 27. marta 1992. godine. DD Industrija mesa "Srem" - Sid, podnelo je predlog da bude upisano u Registar oznaka porekla proizvoda kao ovlašćeni korisnik oznake porekla proizvoda "SREMSKA SALAMA".

U Registar oznaka porekla proizvoda pod brojem 8. upisana je "SREMSKA SALAMA" kao oznaka porekla za salamu koja potiče iz regiona Srem.

Utvrđeno je da DD Industrija mesa "Srem" - Sid ispunjava uslove da može koristiti i stavljati u promet proizvod za koji je ustanovljena navedena oznaka porekla proizvoda.

Upisom u registar DD Industrija mesa "Srem" - Sid stiče svojstvo ovlašćenog korisnika oznake porekla proizvoda "SREMSKA SALAMA" za period od pet godina od dana upisa u registar.

Na osnovu predhodno iznetog, Zavod je, saglasno čl. 42. Zakona o zaštiti pronalazak, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja, odlučio kao u dispozitivu.

Ovo rešenje je konačno. Protiv ovog rešenja može se pokrenuti upravni spor neposredno pred Saveznim sudom u roku od 30 dana od dana prijema.

DIREKTOR
Blagota Zarković

48.

26852/92-L

19. 05. 92.

Savezni zavod za patente, na predlog Privredne komore Jugoslavije i na osnovu člana 17. i 41. Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapređenja i znakova razlikovanja ("Sl. list SFRJ" br. 34/81, 3/90 i 20/90), donosi

REŠENJE

Oznaku porekla proizvoda "SREMSKA SALAMA" upisati u registar oznaka porekla proizvoda za salamu koji potiče iz regiona Srem.

OBRAZLOŽENJE

Privredna komora Jugoslavije, podneskom br. 0200/216 od 27. 03. 1992. godine, podnela je predlog da se u registar oznaka porekla proizvoda, koji vodi Savezni zavod za patente, upiše "Sremska salama" kao oznaka porekla za salamu koji potiče iz regiona Srem.

Uvidom u predlog Privredne komore Jugoslavije utvrđeno je da oznaka porekla proizvoda "Sremska salama" mora imati na preseku mozaik koji je sastavljen od pravilno raspoređenih komada mišićnog tkiva crvene boje i čvrstog masnog tkiva beličaste boje, koji pri narezivanju ne smeju da se razmazuju niti da se odvajaju od nareška. Na preseku, takodje, ne sme biti šupljina i pukotina, kao ni tamnih prstenova na periferiji. Ove karakteristike, kao i specifičan priplan miris i ukus uslovljeni su područjem na kome se proizvodi i ustaljenim načinom i postupkom proizvodnje i obrade.

U pogledu načina obeležavanja proizvoda predviđeno je da se na "banjeroli" nalazi oznaka zlatne boje sa crvenim ovalnim prstenom koja sadrži znak, naziv i sedište proizvođača - ovlašćenog kovanja na srpskom jeziku latinisnim pismom.

Na osnovu predhodno iznetog, Zavod je, saglasno čl. 37-43. Zakona o zaštiti pronalazak, tehničkih unapređenja i znakova razlikovanja, odlučio kao u dispozitivu.

Ovo rešenje je konačno. Protiv ovog rešenja može se pokrenuti upravna spor neposredno pred Saveznim sudom u roku od 30 dana od dana prijema.

DIREKTOR
Bisgola Zarković



DD INDUSTRIJA MESA

SREM SID

NAS ZNAK: 969/2

VAS ZNAK:

DATUM: 26.03.1992.god.

SAVEZNI ZAVOD ZA PATEENTE

Odeljenje za znake razlikovanja

11000 B E O G R A D A

Uzun Mirkova 1

n/r Tanja Lisovac

PREDMET: Prijava za zaštitu oznake geografskog porekla i upis u Registar zaštićenih oznaka porekla za proizvod "S R E M S K A S A L A M A".

Shodno odredbama Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja (Sl.list SRJ 34/81 i 3/90), odnosno poglavlja "Oznaka porekla proizvoda" (čl.37.-43), i prethodnih dogovora koje je sa Vama obavio naš saradnik i nosilac izrade Glavnog Elaborata prof.dr.Radomir Radovanović, obraćamo Vam se molbom da izvršite upis u Registar zaštićenih oznaka proizvod - "S R E M S K A S A L A M A".

U prilogu dopisa dostavljamo Vam i Glavni Elaborat o zaštiti oznake geografskog porekla koji je, za naš račun i u saradnji sa našim stručnjacima i individualnim proizvođačima sa područja Srema, uradio tim stručnjaka Katedre za tehnologiju animalnih proizvoda, Poljoprivrednog fakulteta iz Beograda - Zemuna, pod rukovodstvom prof.dr.Radomira Radovanovića.

Administrativna taksa, predviđjena za prijavu oznake porekla, u iznosu od 30.000,00 dinara je uplaćena.

Dostavljajući Vam Prijavu i Elaborat, želimo da Vam se zahvalimo na saradnji i pomoći koju ste nam ukazali, te da Vas zamolimo da nas o izvršenom upisu u Registar zaštićenih oznaka geografskog porekla - proizvoda "SREMSKA SALAMA" - pisano obavestite.

Srdačno Vas pozdravljamo.

P r i l o g: Elaborat

2653 27 MRZ.1992



**privredna
komora
jugoslavije**
YUGOSLAV CHAMBER OF ECONOMY
CHAMBRE ECONOMIQUE
DE YOUGOSLAVIE
КОМОРА ПРИВРЕДНА ЈУГОСЛАВИЈЕ

GENERALNI SEKRETAR

Broj: 0200/ 216.

Beograd, 27.3.1992.god.

SAVEZNI ZAVOD ZA PATENTE

- Tatjana Lisovac -

B e o g r a d

Uzun Mirkova br.1

Predmet: Predlog

Na osnovu pregledanog elaborata i zahteva od strane DO Industrije mesa SREM ŠID iz Šida, shodno Zakonu o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja ("Sl.list SFRJ", br.34/81) predlažemo da se izvrši upis zaštite oznake geografskog porekla za:

- sremski kulen,
- sremsku domaću kobasicu i
- sremsku salamu.

S poštovanjem,



GENERALNI SEKRETAR

Marko Radišić

INDUSTRIJA MESA

„SREM”

**GLAVNI ELABORAT
O ZAŠTITI OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA
SREMSKE SALAME**

ŠID, 1992.

Делница с делна а у месарница (својим)
ИНДУСТРИЈА МЕСА "СРЕМ"
са посебном регистрацијом
Број 968
26-03-1992 год.
ШИД 1

INDUSTRIJA MESA
"S R E M"

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИРОДНО-Математички факултет
1371/5
25.3.92
БОРИ БЕОГРАДСКИ
Национална б

GLAVNI ELABORAT
O ZAŠTITI OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA
SREMSKE SALAME

Š I D,
1992.

"Oznakom porekla proizvoda štiti se geografski naziv proizvoda čija su posebna svojstva pretežno uslovljena mestom, odnosno područjem na kome je proizveden ako su ta svojstva nastala prirodnim putem, pod uticajem podneblja ili tla, ili ustaljenim načinom i postupkom proizvodnje, odnosno obrade.

Oznakom porekla proizvoda može se zaštititi i naziv proizvoda koji je dugom upotrebom uprivednom prometu postao opšte poznat kao oznaka da proizvod potiče iz određenog mesta ili područja."

(Član 37. Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja, Sl.list SFRJ br.34/81 i 3/90).

I

S A D R Ž A J

	Strana
I OPŠTI PODACI O ELABORATU	1
II PODACI O NOSIOCU IZRADE ELABORATA	2
III O P Š T I D E O	7
1. Uvodne napomene	8
2. Osnovni podaci o području Srema i opštini Šid . .	11
2.1. Položaj i površina	11
2.2. Reljef i struktura poljoprivrednih površina . .	14
2.3. Hidrografija	17
2.4. Klima	17
3. Brojno stanje stoke (goveda, svinje, ovce) u SFRJ, Republici Srbiji i na području Srema	22
4. Osnovni podaci o Industriji mesa "SREM", Šid .	27
4.1. Istorijat	27
4.2. Proizvodnja (sirovina, kapacitet, asortiman i dr.)	28
4.3. Tržište	32
IV P O S E B N I D E O - "SREMSKA SALAMA" .	35
1. Tehnološki proces proizvodnje i važnija obeležja kvaliteta "SREMSKE SALAME" . . .	36
1.1. Tehnološki proces proizvodnje	36
1.2. Važnija obeležja kvaliteta	42
2. Način obeležavanja proizvoda . . .	44
3. Naša koncepcija o budućoj proizvodnji	45

II

Strana

3.1. Bliži uslovi za pravo korišćenja oznake geo- grafskog porekla proizvoda i organizacija tehnološkog procesa proizvodnje	45
3.2. Kontrola kvaliteta proizvoda	46

I O P Š T I P O D A C I O E L A B O R A T U

1. NAZIV: GLAVNI ELABORAT O ZAŠTITI OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA
2. NOSILAC IZRADE ELABORATA: POLJOPRIVREDNI FAKULTET UNIVERZITETA
U BEOGRADU, Institut za prehrambenu tehnologiju i
biohemiju - Katedra za tehnologiju animalnih pro-
izvoda, Beograd - Zemun, Nemanjina 6.
3. KORISNIK: INDUSTRIJA MESA " S R E M " , Šid, Janka Veselinovića 15.
4. REALIZATORI:
 - 4.1. RUKOVODILAC IZRADE ELABORATA: Prof.dr Racomir Radovanović,
Poljoprivredni fakultet, Beograd - Zemun.
 - 4.2. SARADNICI NA IZRADI ELABORATA:
Miodrag Tubić, dipl.ing., IM "SREM", Šid;
Snežana Savić, dipl.vet., IM "SREM", Šid;
Prof.dr Dušan Čavoški, Poljoprivredni fakultet,
Beograd - Zemun;
Prof.dr Dragutin Veličković, Poljoprivredni
fakultet, Beograd - Zemun;
Mr Predrag Bojović, asistent, Poljoprivredni
fakultet, Beograd - Zemun;
Mr Marija Perunović, asistent, Poljoprivredni
fakultet, Beograd - Zemun.
 - 4.3. TEHNIČKI SARADNIK:
Miroslava Mojašević, hem. tehničar, Poljoprivredni
fakultet, Beograd - Zemun.

II P O D A C I O N O S I O C U I Z R A D E
E L A B O R A T A

Firma, odnosno naziv i sedište predlagача			Prilog uz rešenje broj	1
Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgov. Beograd-Zemun, Nemanjina 6				
Matični broj jedinstvenog registra	Broj registarskog uložka registarskog suda i njegovo sedište		Broj registarskog uložka suda upisa i njegovo sedište	
	*122287 1-1420-00			
Datum upisa	Datum prethodnog upisa	Broj prethodnog upisa	Broj upisa	
19.6.1987.	1.3.1982.	2	3	
Oznaka i broj rešenja	P1.1090/87	Okružni privredni kao registarski sud u	Beogradu	
Na osnovu rešenja registarskog suda upisati u sudski registar: promena u unutrašnjem organizovanju RC - Organizovanje radne organizacije bez OOUR-a u svom sastavu sa sledećim podacima:				
1	Firma, odnosno naziv i sedište subjekta upisa			
	Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet sa potpunom odgovornošću Beograd-Zemun, Nemanjina 6			
2	Predbeležbe, zabeležbe i ostali upisi			
Sledi nastavak broj:			4. Prilog uz prepis rešenja	

1. Upisati prethodni upis

Firma, odnosno naziv i sedište predlagača		Prilog uz rešenje broj		2	
Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgovornošću, Beograd-Zemun, Nemanjina 6					
Broj registrarskog uložka registrarskog suda i njegovo sedište		Broj registrarskog uložka suda upisa i njegovo sedište			
1420-00 OPS Beograd					
Datum upisa	Datum prethodnog upisa	Broj prethodnog upisa		Broj upisa	
19.6.1987.	1.3.1982.	2		3	
Oznaka i broj rešenja	F1.1090-/87	Okružni privredni sud kao registarski sud u		Beogradu	
Na osnovu rešenja registrarskog suda upisati u sudski registar*) promena u unutrašnjoj organizovanju RO-Organizovanje Radne organizacije bez OOUH-a u svom sastavu sa sledećim podacima					
1.	Delatnosti, odnosno poslovi subjekta upisa čija je firma, odnosno naziv naveden u prilogu uz prepis rešenja broj 1.				
Osnovna delatnost: Osnovne delatnosti su obrazovna i naučna. Šifra: 120-144 Poljoprivredni fakultet Visokoškolsko obrazovanje svih nivoa školske sprema utvrdjene Zakonom o visokom školstvu za Fakultete (viša stručna sprema, visoka stručna sprema, poslediplomske studije, sticanje doktorata, poslodoktorsko usavršavanje i razni oblici permanentnog usavršavanja), a za oblasti: Agroeonomskih nauka; Mehanizacije poljoprivrede; Stočarstva; Prehrambene tehnologije; Vodoprivrednih melioracija; Zaštite bilja, prehrambenih proizvoda i zaštite životne sredine od bioloških i hemijskih agenasa; Hortikulture i Ratarstva. Šifra: 120-203 Poljoprivredne nauke. - Agroeonomsko naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih teorijsko-metodoloških, teorijsko-empirijskih i razvojnih istraživanja; ekspertiza; ekonomskih analiza u agrokomplesu; studija i projektovanja u oblasti: organizacije i ekonomike ratarske, voćarsko-vinogradarske, stočarske, prehrambeno-tehnološke proizvodnje i drugih problema agrokomplesa i ono što je reprodukcijom povezano. - Naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja; eksploatacije, projektovanja i konstruisanja mašina; tehničko-tehnoloških sistema i objekata; programiranja; ispitivanja, testiranja i inženjeringa u oblasti: mehanizacije, tehnologije energetike, termodinamike i ONO u poljoprivredi i procesnoj industriji poljoprivrednih proizvoda. - Naučno-istraživačka i stručna delatnost putem fundamentalnih primenjenih i razvojnih istraživanja, ekspertiza, analiza studija, licenci i sertifikata inženjeringa i projektovanja u oblasti stočarske, proizvodnje; proizvodnje mleka; tehnologije stočne hrane; zoologije, oplodnjavanja domaćih životinja; preventiranja rastvorne zaštite i rosigijene, lovne privrede i ribarstva.					
Sledi nastavak broj:		4. Prilog uz prepis rešenja			

*) Upisati predmet upisa

Firma, odnosno naziv i sedište predlagača		Nastavak priloga uz rešenje broj	2
Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgovornošću, Beograd-Zemun, Nemanjina 6			
Broj registarskog uložka registarskog suda i njegovo sedište		Broj registarskog uložka suda upisa i njegovo sedište	
1420-00 OPB Beograd			
Nastavak broj:			
- Prehrambeno-tehnološke nauke: naučno istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, kontrole kvaliteta i izdavanja sertifikata, ekspertiza, inženjeringa, studija, projektovanja - na procesima, proizvodima, sirovinama, opremi i ambal tehnologije prehrambenih proizvoda, duvana, alkohola, alkoholnih pića, bihemije i hemijske nauke. - Naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, ekspertiza, tehničke kontrole, studija licenci, sertifikata, inženjeringa i projektovanja u oblasti: vodo-privrednih melioracija, pedologije, agrohemije, fitofiziologije i zemljišne i zemloške mikrobiologije. - Naučno-istraživačka i stručna delatnost putem fundamentalnih primenjenih i razvojnih istraživanja studija, ekspertiza, izdavanja licenci, atesta i sertifikata, inženjeringa i projektovanja u oblasti zaštite bilja i prehrambenih proizvoda, suzbijanja štetnih bioloških vrsta i zaštite životne sredine od bioloških i hemijskih agenasa. - Naučno-istraživačka i stručna delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, ekspertiza, studije, atesta, licenci, sertifikata, inženjeringa, projektovanja, kontrole kvaliteta proizvodnje sadnog materijala, rasada, semena i plodova: kao i proizvodnje selekcionog i introdukovanog sadnog materijala u oblasti: voćarstva, vinogradarstva, oplemenjivanja i umatičenja voćaka, bilja, pčelarstva i agrometeorologije. - Naučno-istraživačka i stručna delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja, studija i projekata, inženjeringa, ekspertiza, atesta, licenci i sertifikata u oblasti botanike agroekologije, genetike, khrova opšteg i posebnog ratarstva, povrta- rstva, livadarstva i pašnjastva, semenarstva i proizvodnje semena i oplemenjivanja biljaka.			
Sledi nastavak broj:		4. Nastavak priloga uz prepis rešenja	

Firma, odnosno naziv i sedište predlagaca			Prilog uz rešenje broj	4
Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgovornošću, Beograd-Lenina, Kamenjina 6				
Broj registarskog uložka registarskog suda i njegovo sedište		Broj registarskog uložka suda upisa i njegovo sedište		
1-1420-00 OPS Beograd				
Datum upisa	Datum prethodnog upisa	Broj prethodnog upisa	Broj upisa	
28.10.1987.	19.6.1987.	9	10	
Oznaka i broj rešenja	F1.2403/87	Okružni privredni sud kao registarski sud u	Beogradu	
Na osnovu rešenja registarskog suda upisati u sudski registar*) Promena lica ovlašćenog za zastupanje, potpisivanje Radne organizacije sa sledećim podacima				
1	Imena lica subjekta upisa ovlašćenih za zastupanje i granice njihovih ovlašćenja čija je firma, odnosno naziv naveden u prilogu uz prepis rešenja broj 1.			
dr Dragutin Veličković, redovni profesor, dekan Fakulteta bez ograničenja ovlašćenja u pravnom prometu sa trećim licima Briše se upis dosadašnjeg dekana dr Živorada Gajića, redovnog profesora.				
Sledi nastavak broj:			4. Prilog uz prepis rešenja	

*) Upisati predmet upisa

III O P Š T I D E O

1. Uvodne napomene

Proizvodnja autohtonih trajnih suvomesnatih proizvoda i kobasica u okviru pojedinih regiona Jugoslavije, posebno Republike Srbije, ima dugu i bogatu tradiciju. Ova proizvodnja se realizuje, bar najvećim delom, kao dopunska i sezonska aktivnost u okviru seoskih domaćinstava za sopstvene potrebe, ili kao društveno organizovana kooperativna proizvodnja, dok se jeđnim delom ostvaruje kao deo proizvodnih programa industrijskih klanica lociranih u okviru tih regiona.

U strukturi proizvodnje ovih kvalitetnih, veoma vrednih i traženih proizvoda najviše su zastupljeni govedja, svinjska i ovčija pršuta, svinjski pršut (šunka), slanina, stelja, pastrma, kao i više vrsta trajnih kobasica. Do drugog svetskog rata i u prvoj deceniji posle rata, navedeni specijaliteti od mesa proizvodili su se gotovo isključivo na seoskim domaćinstvima, prema tradicionalnoj tehnologiji koja se negovala i prenosila sa generacije na generaciju, a proizvode su karakterisala izuzetna organoleptička svojstva (izgled, struktura preseka, boja, miris, ukus i dr.). Posle drugog svetskog rata, posebno krajem šezdesetih i početkom sedamdesetih godina, u vreme izgradnje mnogih savremenih industrijskih pogona i intenzivnog razvoja domaće industrije mesa, kao deo proizvodnog programa nekih od tih pogona pojavili su se suvomesnati proizvodi i kobasice sa naznakom imena područja njihovog navodnog porekla ("užički", "sremski", "njeguški" i sl.), mada ni po mestu proizvodnje ni po karakteristikama gotovih proizvoda nisu odgovarali svojstvima kvaliteta specijaliteta od mesa sa navedenih područja. Time su, neminovno, ovi proizvodi gubili na stečenom ugledu, ali i ekskluzivnost i odgovarajuće mesto na tržištu.

Imajući u vidu predhodno učinjene napomene, Katedra za tehnologiju animalnih proizvoda (Odeljenje za tehnologiju mesa), Instituta za prehrambenu tehnologiju i biohemiju Poljoprivrednog fakulteta iz Beograda - Zemuna, već duže vreme se bavi problematikom proizvodnje i kvaliteta trajnih suvomesnatih proizvoda i kobasica - zasnovanih na iskustvima tradicionalne tehnologije. U okviru tih angažovanja, do sada su sprovedena brojna istraživanja,

dobijeni su mnogi vredni podaci i stečena dragocena iskustva. Na osnovu njih izvršena je priprema odgovarajuće dokumentacije koja, u okviru Glavnog tehnološkog elaborata za svaki konkretan proizvod, predstavlja osnovu za pokretanje postupka zaštite tradicionalnih proizvođa od mesa sa određenih područja. Tako su, posle višegodišnjih ispitivanja i obavljenih svih potrebnih priprema, tokom 1990 godine urađeni Elaborati na osnovu kojih je ostvarena zaštita tri trajna, autohtona, suvomesnata proizvoda sa područja planine Zlatibor ("govedja užička pršuta", "svinjska užička pršuta" i "užička slanina") i izvršen njihov upis u Registar zaštićenih oznaka geografskog porekla kod Saveznog zavoda za patente.

Deo tekućih aktivnosti Odeljenja za tehnologiju mesa Poljoprivrednog fakulteta odnosi se, pored ostalog, na proučavanje, formiranje dokumentacije i sprovođenje postupka zaštite poznatih i vrlo cenjenih trajnih kobasica sa područja Srema (AP Vojvodina, Republika Srbija). Ovaj Elaborat odnosi se na "sremski kulen", "sremsku domaću kobasicu" i "sremsku salamu", odnosno na proizvođa koji su u strukturi proizvodnje trajnih kobasica na području Srema najviše zastupljeni.

U okviru ukupnih aktivnosti na izradi i konačnom formiranju Elaborata, obavljeni su brojni razgovori i radni dogovori sa najodgovornijim ljudima IM "SREM", Šid, predstavnicima Privredne komore Republike Srbije, Privredne komore Jugoslavije (Opšteg udruženja poljoprivrede i prehrambene industrije i Odbora za naučno-tehnološki razvoj i unapređenje rada i poslovanja), Saveznog zavoda za patente i dr. Takođe, obavljeni su i vrlo korisni razgovori, razmena mišljenja i iskustava sa nekoliko individualnih proizvođača sa područja Srema, čije se porodice više desetina godina bave proizvodnjom autohtonih trajnih kobasica na ovom prostoru. U svim obavljenim razgovorima ideja o pokretanju postupka za zaštitu oznake geografskog porekla trajnih kobasica sa područja Srema naišla je na podršku, a dobijene informacije o do sada stečenim iskustvima u njihovoj proizvodnji imale su i odgovarajući uticaj na donošenje plana i programa konkretnih aktivnosti, kao i na formiranje konačnog teksta Elaborata.

Posebno želimo da istaknemo podršku i pomoć koju nam je na realizaciji ovog obimnog i odgovornog posla pružao, a i dalje pruža, kolektiv Industrijske klanice "SREM" iz Šida. Veoma značajni su nam bili podrška kao i konkretna uputstva i sugestije koje su nam davali stručnjaci odgovarajućih službi u Saveznom zavodu za patente i Privrednoj komori Jugoslavije. Otuda, Poljoprivredni fakultet iz Beograda - Zemuna, odnosno tim istraživača kojim je rukovodio prof.dr Radomir Račovanović, imaju prijatnu dužnost da ovim putem izraze svoju izuzetnu zahvalnost svim radnim organizacijama i pojedincima koji su podržali inicijativu i pružili pomoć u postupku zaštite oznake geografskog porekla trajnih kobasica sa područja Srema, koji su omogućili istraživanja, prikupljanje dokumentacije i izradu ovog Elaborata.

2. Osnovni podaci o području Srema i opštini Šid

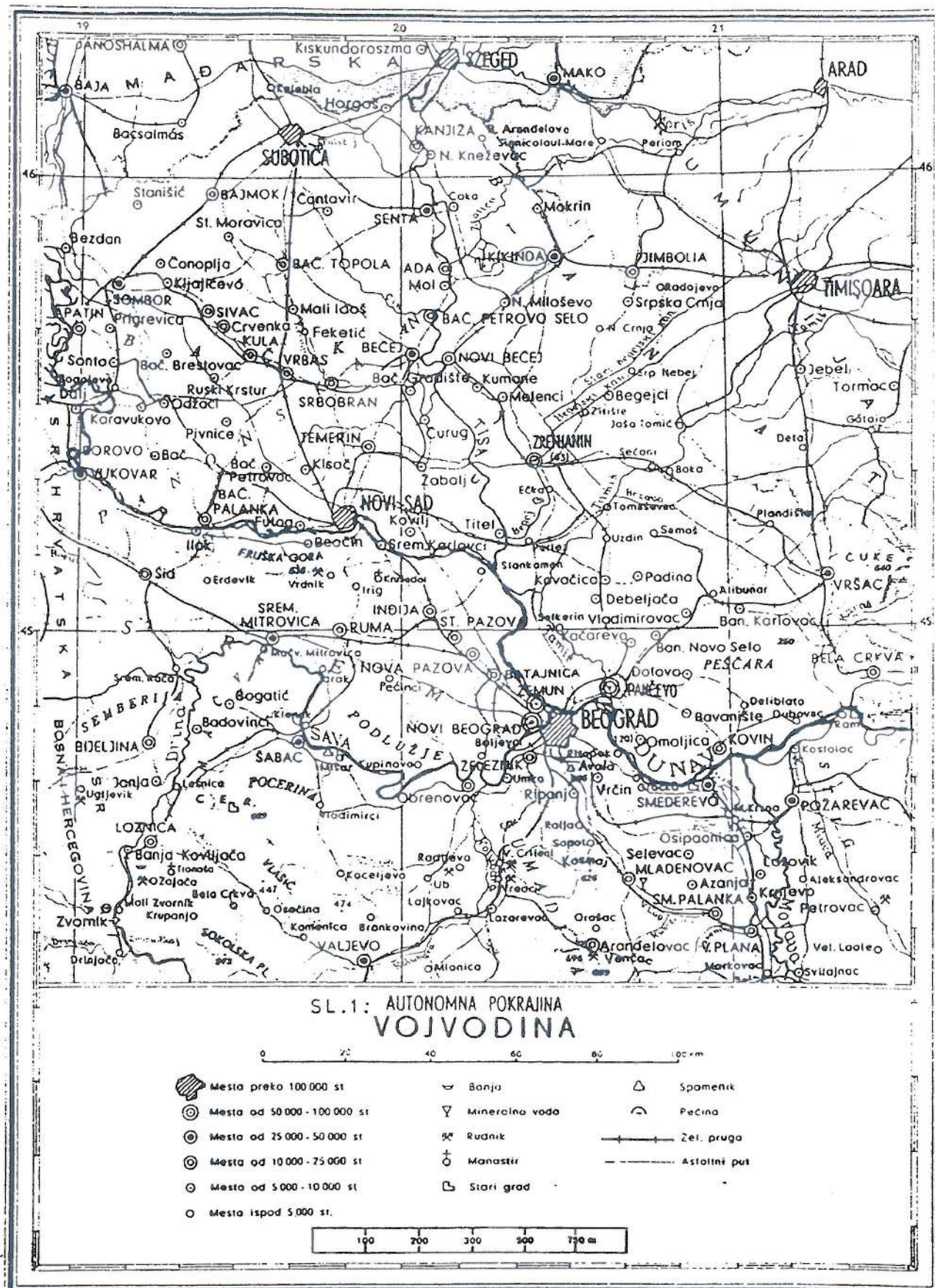
2.1. Položaj i površina

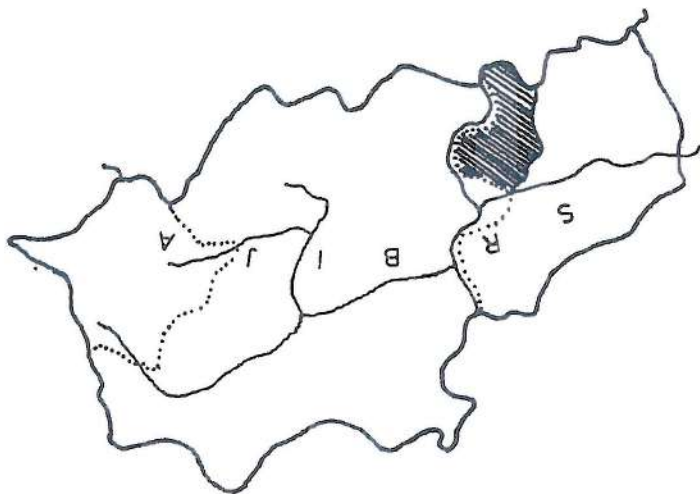
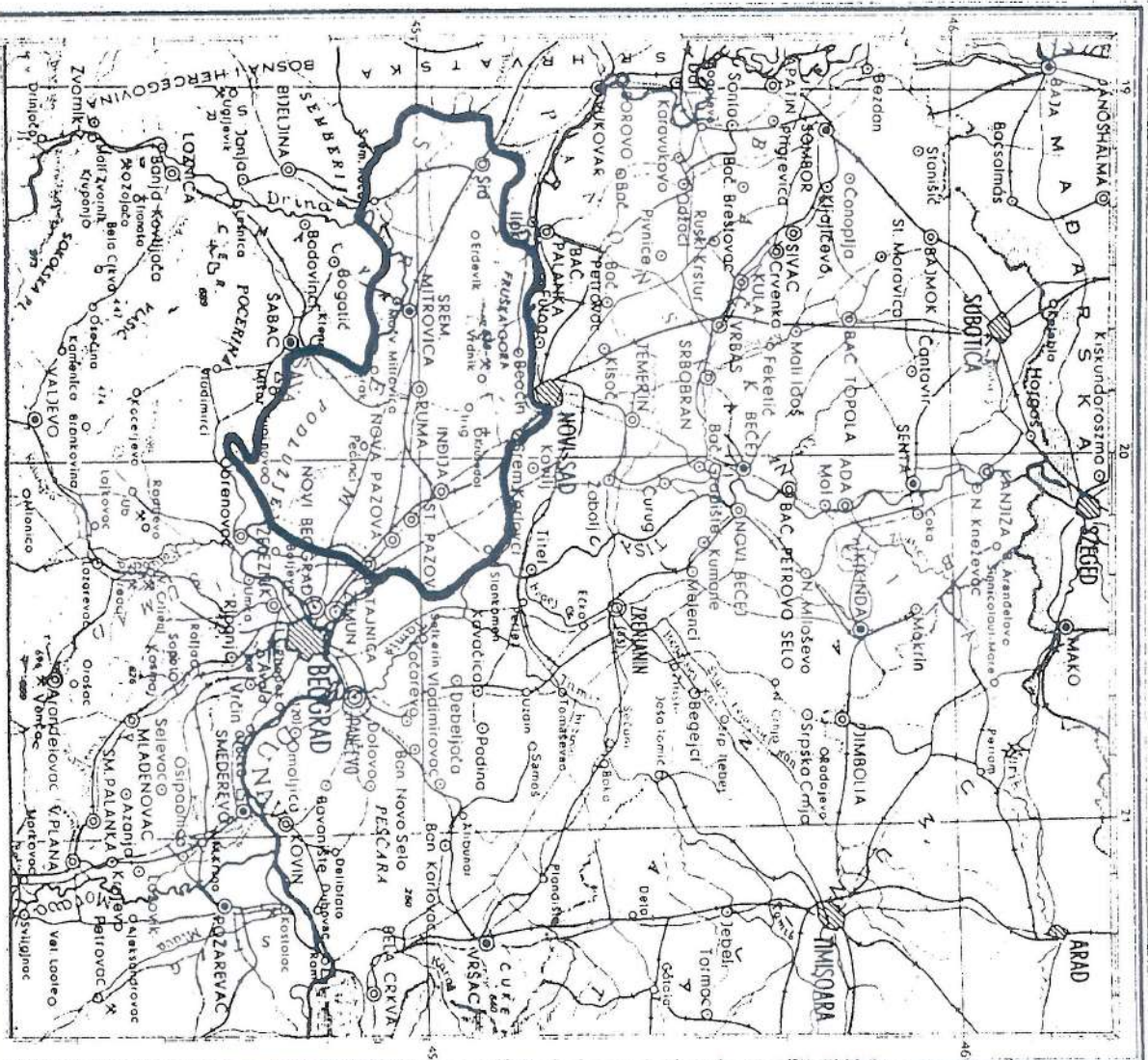
Srem je geografsko-istorijska oblast koja se nalazi u severnom delu Republike Srbije, odnosno u AP Vojvodini (sl.1). Ova slikovita i živopisna oblast na jugu Panonske nizije prostire se između Dunava i pitomih obronaka Fruške gore na severu i donjeg toka Save na jugu (sl.2). Teritorijalno se poklapa sa nekadašnjom Sremskom županijom, čije je sedište bio Vukovar. Površina Sremske županije iznosila je 6865 km^2 , od čega je danas na teritoriji Republike Srbije 4220 km^2 - obzirom da je posle II svetskog rata zapadna granica Srema određena kao deo administrativne granice sa Hrvatskom. Tako je manji (zapadni) deo Srema u sastavu Hrvatske (opštine Vukovar sa Ilokom, Vinkovci i Županja), dok je jugoistočni deo (opštine Novi Beograd i Zemun) u sastavu Beograda, a severni deo (opštine Petrovaradin i Sremski Karlovci) u sastavu Novog Sada. Bez navedenih delova, sa opštinama Beočin, Indjija, Irig, Pećinci, Ruma, Sremska Mitrovica (uključujući i Mačvansku Mitrovicu), Stara Pazova i Šid, Srem obuhvata površinu od 3671 km^2 , sa 117 naselja, 103.745 domaćinstava i 325.576 stanovnika (tabl.1), dok kao celina predstavlja prostor od 6865 km^2 sa 919.218 stanovnika.

Tabl.1.: Površina, broj naselja, domaćinstava i stanovnika na području Srema (po opštinama)

Opština	Površina (km^2)	Broj naselja	Broj doma- ćinstava	Broj stanovnika
Beočin	183	8	4.958	14.857
Indjija	386	11	13.866	44.184
Irig	226	12	4.119	11.696
Pećinci	489	15	6.103	20.087
Ruma	587	17	17.583	55.063
Sr.Mitrovica	762	26	27.616	85.561
Stara Pazova	351	9	17.300	57.620
Šid	687	19	12.200	36.508
Ukupno	3.671	117	103.745	325.576

Izvor podataka:-Statistički godišnjak SFRJ, 1991, SZS, Beograd;
-Enciklopedija, Prosveta, 4. izd., 1986, Beograd.





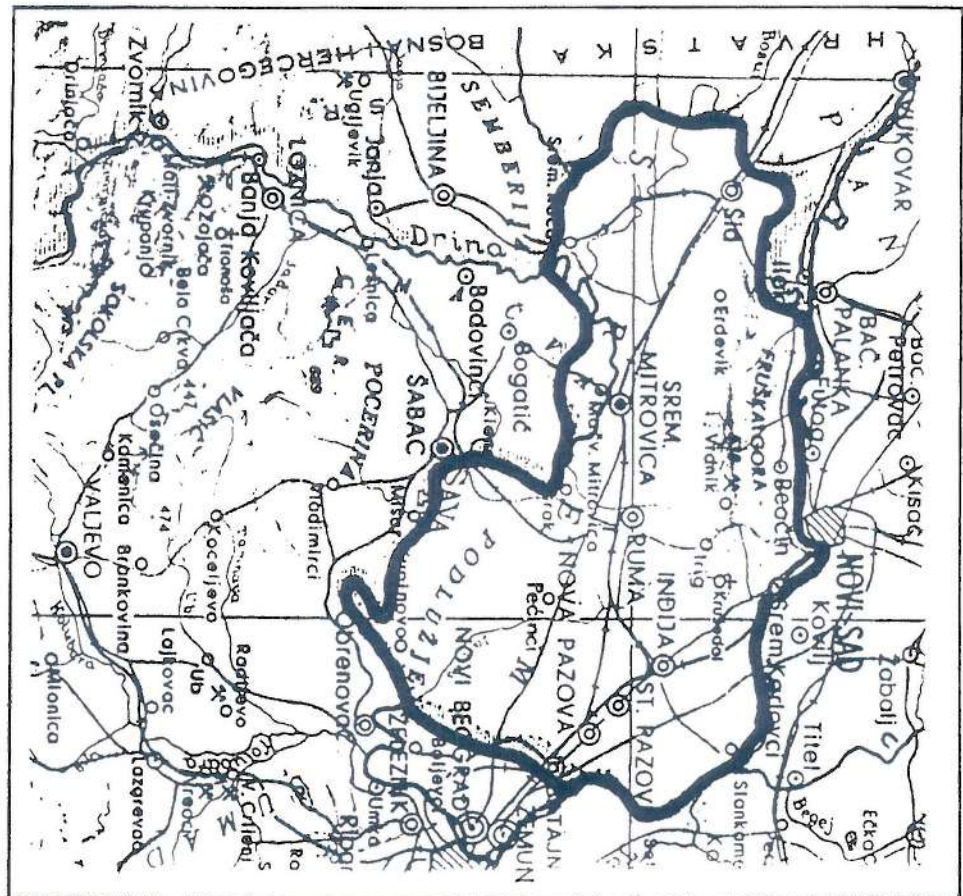
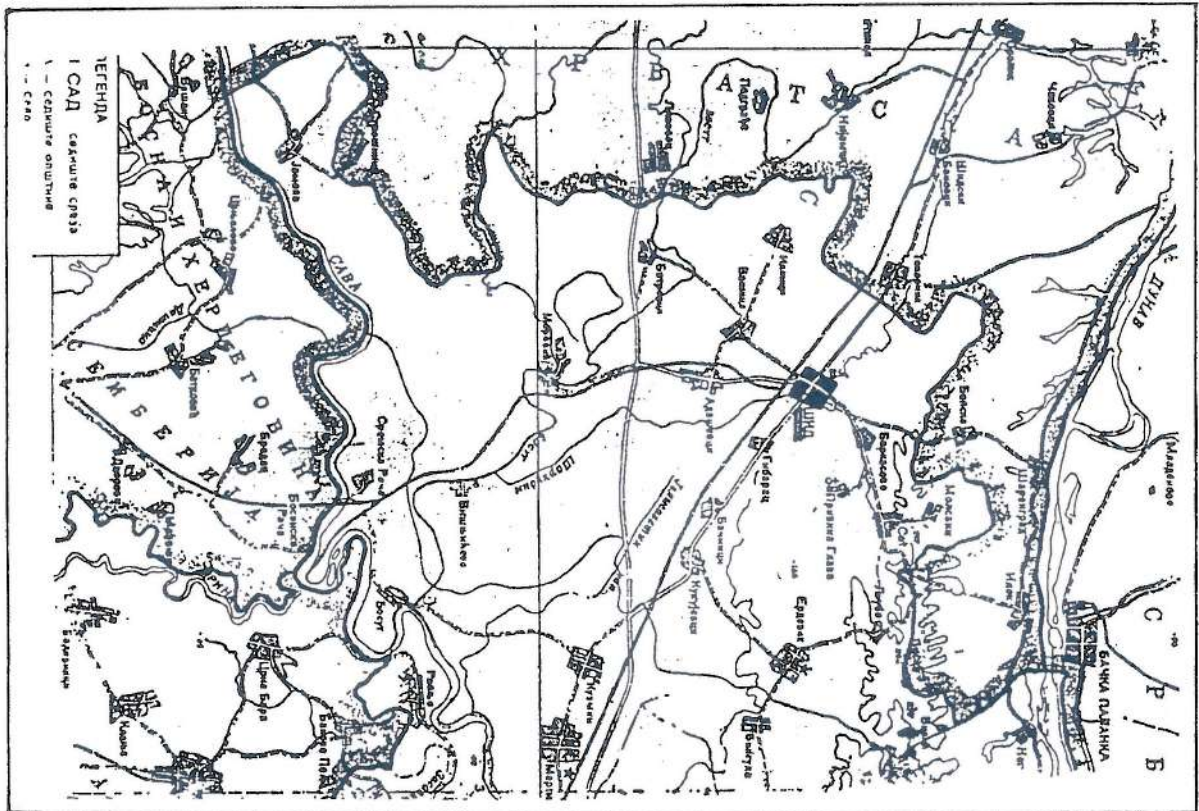
SL.2: SREM - shema područja
(položaj u AP Vojvodini
i Republici Srbiji)

U severo-zapadnom delu Srema, na 104 m n/v, sa geografskim koordinatama od $45^{\circ}8'$ severne geografske širine i $19^{\circ}15'$ istočne geografske dužine, nalazi se živopisno gradsko naselje - Šid. Ovo mesto je locirano uz samu železničku magistralu Jesenice - Djevdjelija a, asvaltnim putem preko Adaševaca u dužini od svega 9,5 km, povezano je sa savremenim autoputem koji spaja Sloveniju i Hrvatsku sa Srbijom i Makedonijom. Inače, područje opštine Šid (sl.3) prostire se na površini od 687 km^2 , ima 19 naselja sa 12.200 domaćinstava i 36.508 stanovnika.

2.2. Reljef i struktura poljoprivrednih površina

Srem je pretežno talasasta ravnica sa prosečnom nadmorskom visinom 85-90 m. Ima četiri morfološke celine: Frušku goru, lesnu zaravan, lesnu terasu i aluvijalne ravni. Fruška gora obuhvata severni deo Srema. U svom središnjem delu sastavljena je od kristalastih škriljaca. Naborana je krajem paleozoika a kasnije je, u više navrata, bila izložena transgresiji. Za vreme neogene jezerske faze bila je ostrvo na čijim su se ivičnim delovima nataložili mlađji sedimenti. Lesna zaravan opkoljava Frušku goru i prema nižem zemljištu ograničena je približno izohipsom od 100 m, a prostire se i dalje na zapad sve do reke Vuke. Pošto je sastavljena od tipičnog lesa sa nekoliko smeđjih zona i obiljem kreča, ona je bogata lesnim oblicima (vrtače, doline, surdoci i dr.). Lesna terasa je za 10 m niža od lesne zaravni i predstavlja prostranu stepenicu prema Savi. Sastavljena je takodje od lesa, ali više zbijenog i sa barskim primesama. Fruškogorski potoci i Sava su je prilično razorili, tako da se bliže Savi javljaju i usamljena neerodirana ostrva. Aluvijalne ravni imaju Sava i Dunav. Dunav u sremskom delu ima sasvim usku ravan, jer se približio Fruškoj gori. Sava, međjutim, ima prostranu ravan u kojoj je uskla korito sa mnogim meandrima i mrtvajama. Ravan je bila izložena stalnim poplavama, zbog čega se moralo pristupiti regulaciji Save i melioraciji vodoplavnih predela. (Cit.: Enciklopedija Jugoslavije - VIII, "Srem", st.107, Jugoslovenski leksikografski zavod, 1971).

Područje Srema može se podeliti i na nekoliko fitogeografskih celina (oblasti). Najviši delovi Fruške gore (vrh Crveni Čot, 539 m n/v; područje opštine Beočin) su obrasli listopadnim šumama (hrast, lipa, bagrem, bukva) i manjim pašnjacima. Niži predeli,



SL.3: SHEMA PODRUČJA OPŠTINE ŠID I NJEN
POLOŽAJ NA PROSTORU SREMA

terase, padine i rečne strane su pod vinogradima i voćnjacima, dok su još niži predeli, zatim lesna zaravan i lesna terasa pod žitaricama i industrijskim biljem. Najzad, aluvijalne ravni su, zbog veće vlažnosti, pod kukuruzom, industrijskim biljem, pod senokosima i pašnjacima, a poslednjih desetak godina sve više i pod kanadskom topolom.

Prema zvaničnim podacima, područje Srema raspolaže sa ukupno 268.370 ha poljoprivrednih površina, od čega su oko 90% oranice i bašte, oko 2% voćnjaci, oko 1,5% vinogradi i oko 6,3% livade i pašnjaci (tabl.2).

Tabl.2.: Struktura poljoprivrednih površina na području Srema
(po opštinama) - ha

Opština	Ukupno	Oranice i bašte	Voćnjaci	Vinogradi	Livade i pašnjaci
Beočin	8.865	5.219	437	478	2.421
Indjija	32.900	29.458	687	1.066	1.682
Irig	17.638	14.145	1.032	740	1.721
Pećinci	34.692	31.016	144	21	2.353
Ruma	45.179	41.927	734	144	1.519
Sr.Mitrovica	57.257	51.747	1.860	372	2.901
Stara Pazova	30.118	29.156	92	70	765
Šid	41.721	37.819	533	1.076	1.757
Ukupno	268.370	240.487	5.519	3.967	15.119

Izvor podataka: - Statistički godišnjak SFRJ, 1991, SZS, Beograd;
- Statistički godišnjak SAP Vojvodine, 1983, PZS, Novi Sad.

Struktura poljoprivrednog zemljišta je veoma slična i na području opštine Šid. Naime, od ukupno 41.721 ha poljoprivrednih površina, udeo oranica i bašti iznosi 90,6% (37.819 ha), voćnjaka 1,3% (533 ha), vinograda 2,6% (1.076 ha), a livada i pašnjaka oko 4,2% (1.757 ha) - tabl.2.

Najzad, želimo da istaknemo da na prostoru Srema šume zauzimaju relativno male površine (oko 113.000 ha) i uglavnom se nalaze na Fruškoj gori i uz reke Savu, Bosut i Spačvu.

2.3. Hidrografija

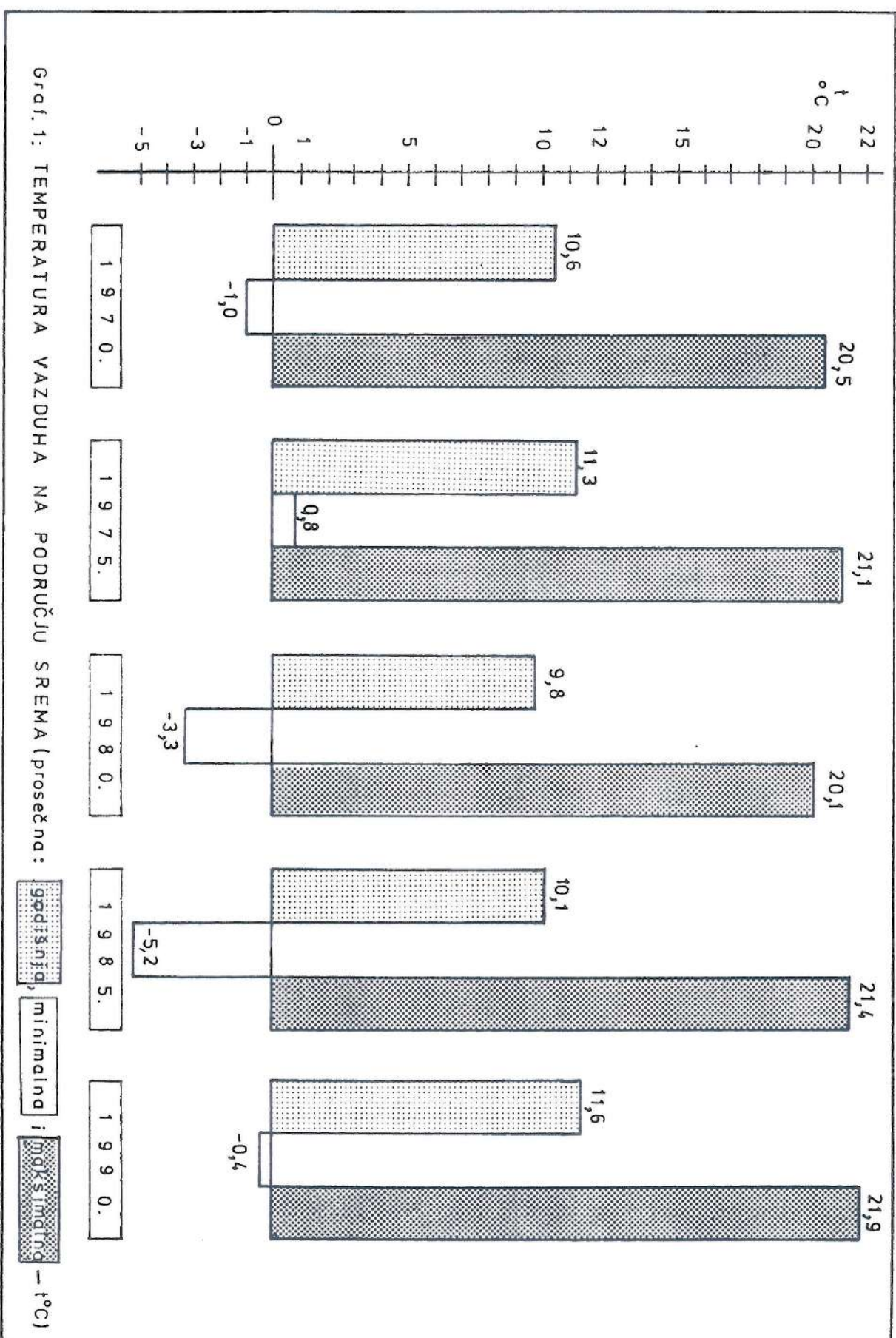
Najveće reke u Sremu, koje istovremeno predstavljaju i deo prirodne granice ovog područja, su Dunav (na severu) i Sava (na jugu). Od većih reka, pored Save i Dunava, na području opštine Šid nalazi se Bosut (sa pritokom Studvom) koji se nedaleko od Sremske Rače uliva u Savu (sl.3). Inače, na aluvijalnim rav-
nima Bosuta i Studve, za vreme kišnih godina (najčešće u proleće), često se mogu videti plavne površine.

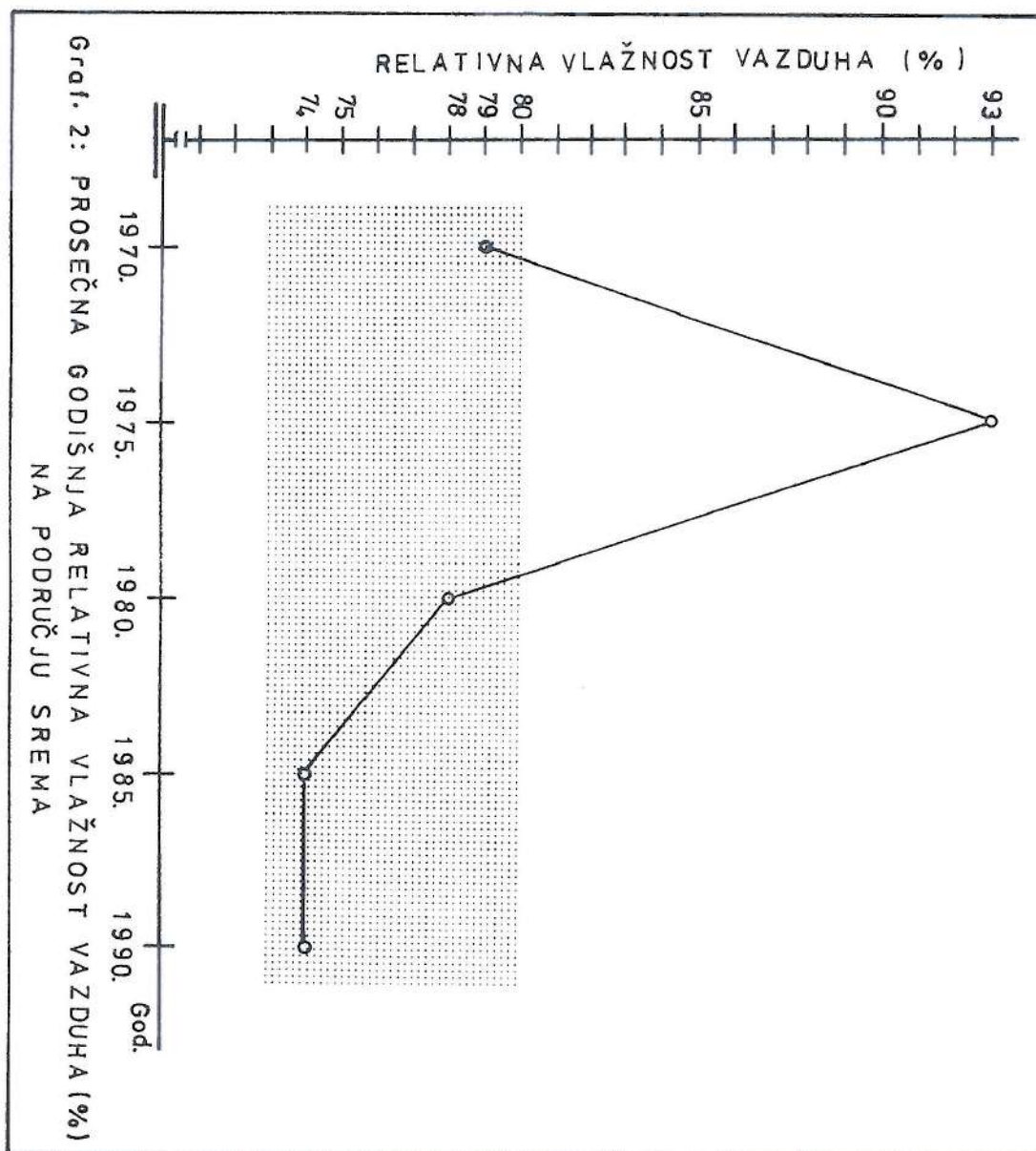
Na prostoru opštine Šid najveći potok je Šidina. Izvire u Fruškoj gori, teče na jug, prolazi kroz Šid i uliva se u Bosut. Inače, prema jednom od predanja, na lokalitetu današnjeg Šida nekađ, davno, postojale su veće površine obrasle u gustu šikaru koja se zvala "sita". Naselje nastalo oko "site" nazvano je Sit, kasnije Šid, a potok koji je prolazio kroz ovo naselje dobio je ime Šidina.

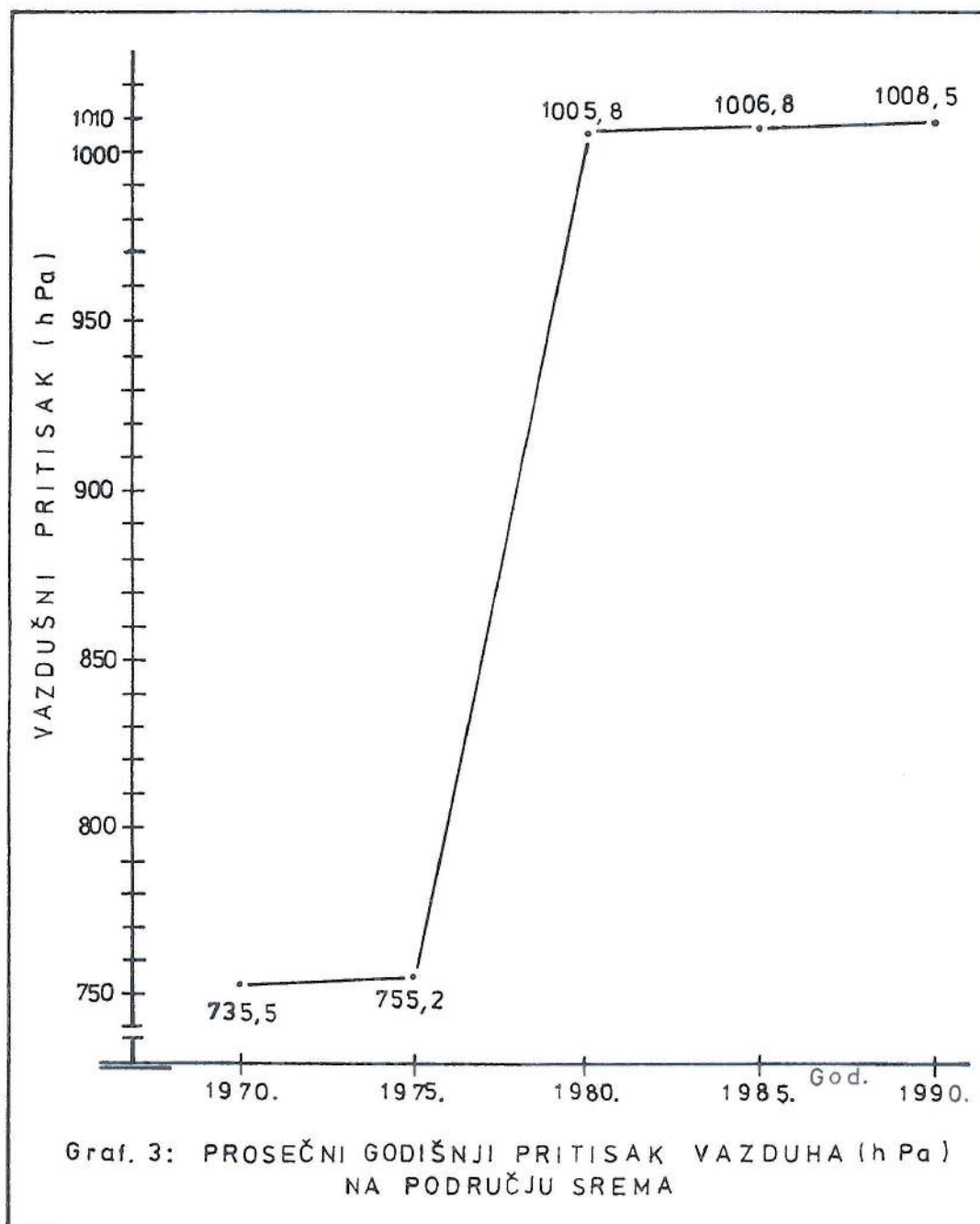
2.4. Klima

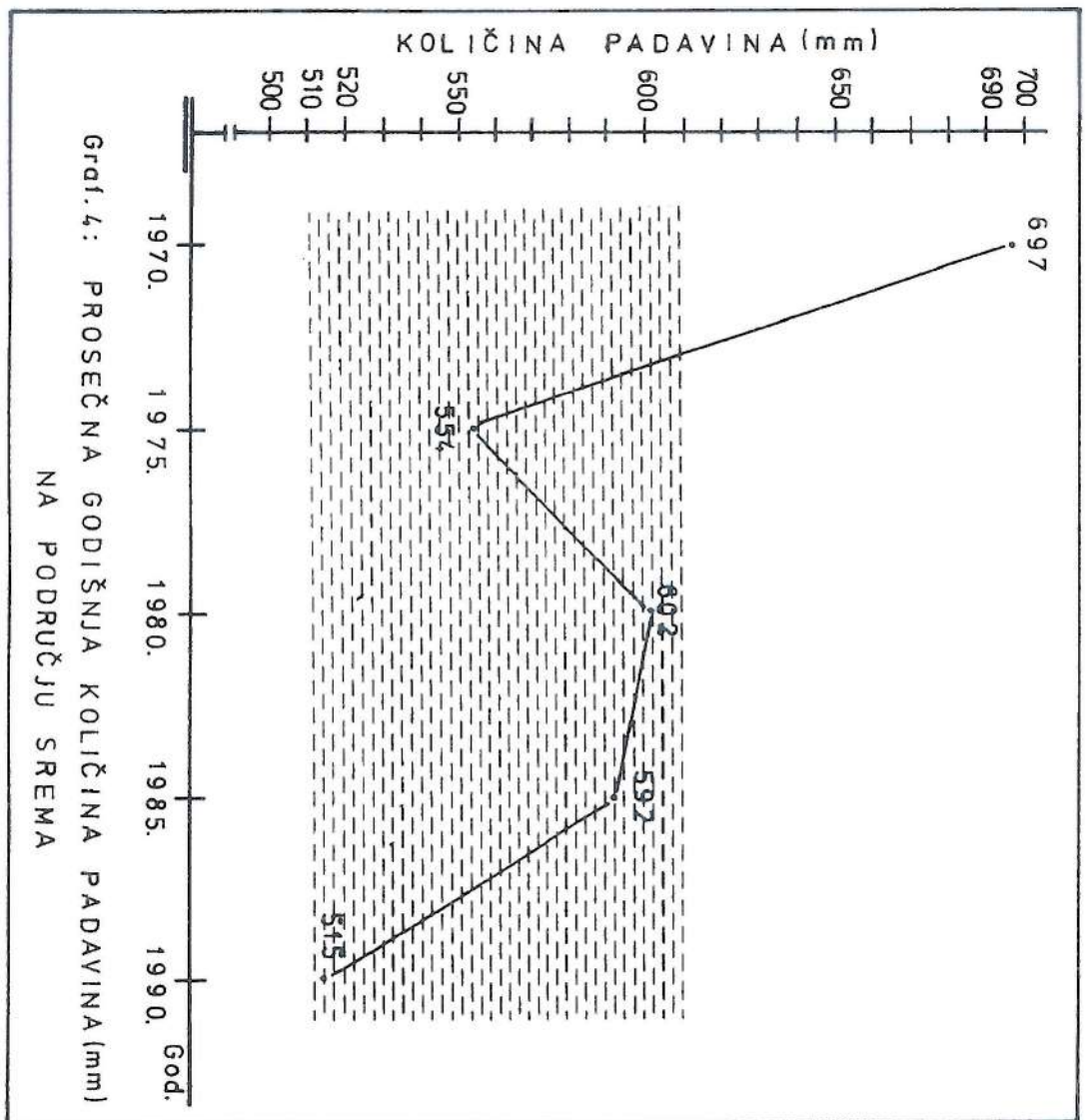
U toku rada na pripremi materijala potrebnog za izradu ovog Elaborata a koji se odnose na klimu Srema, korišćeni su po-
daci meteorološke stanice Novi Sad za period od 1970. do 1990. godine (Izvor: Statistički godišnjak SFRJ za odgovarajuće godine, SZS, Beograd). Evidentirani su, obradjeni i grafički prikazani podaci o prosečnoj godišnjoj, prosečnoj minimalnoj i prosečnoj maksimalnoj temperaturi vazduha ($^{\circ}\text{C}$), prosečnoj godišnjoj relativnoj vlažnosti vazduha (%), kao i prosečnom godišnjem pritisku vazduha (hPa) i količini padavina (mm). Navedeni podaci su prikazani iz razloga što klima, pored ostalog, predstavlja važan faktor koji opredeljuje prirodne uslove u kojima se odvija proces proizvodnje trajnih kobasica na području Srema, posebno u uslovima proizvodnje individualnih proizvođača u okviru seoskih domaćinstava.

Srem ima sve odlike umereno kontinentalne klime. U posmatranom periodu prosečna godišnja temperatura vazduha kretala se od 9,8 - 11,6 $^{\circ}\text{C}$ (max. 20,1-21,9; min. -0,4 - -5,2) - graf.1; relativna vlažnost vazduha kretala se od 74 do 93% (graf.2), pritisak vazduha od 735,5 do 1008,5 hPa (graf.3), a prosečna godišnja količina padavina od 515 do 697 mm (graf.4). Najčešći vetar je košava, zatim zapadni i severozapadni koji donose kišu, pa retko južni.









3. Brojno stanje stoke (goveda, svinje, ovce)
u SFRJ, Republici Srbiji i na području Srema

Uporedni pregled statističkih podataka koji se odnose na brojno stanje goveda, svinja i ovaca u Jugoslaviji i Republici Srbiji (tabl.3) jasno ukazuju da se u gotovo celom posmatranom periodu (1955 - 1991), uz prisutne oscilacije od godine do godine, stočni fond nije značajnije uvećao, a ukupan broj goveda i ovaca je čak značajno smanjen. Vrednost ovakve konstatacije, koja neminovno navodi na razmišljanja, provocira brojna pitanja i izaziva zabrinutost, tim je veća ako se imaju u vidu brojne aktivnosti i značajna ulaganja u gotovo celom posleratnom periodu koja su imala za cilj unapredjenje stočarske proizvodnje, a koja su, manje ili više, ostala bez rezultata.

U Jugoslaviji, ukupan broj goveda je u posmatranom periodu smanjen sa 5,9 - 1955. na 4,5 miliona grla - 1991 godine, ili za oko 24 %. Najčešće fond goveda se kretao, uz određene oscilacije, između 5,2 i 5,4 miliona grla, pri čemu je najveći obim proizvodnje registrovan 1955. (5,9 mil.) i 1975. (5,8 mil.), a najmanji minule 1991 godine (4,5 miliona grla).

Najveće varijacije, tokom posmatranog perioda, mogu se konstatovati u proizvodnji svinja. Naime, ukupan broj ove vrste stoke za klanje prvo je značajno povećan: sa 4,8 mil. - 1955 god. na 7,7 mil. - 1975 god., ili za oko 60%. Posle tog perioda broj svinja u Jugoslaviji se i dalje uvećavao, ali uz značajna variranja od godine do godine, i kretao se u rasponu od 9,3 miliona 1985., do 8,4 miliona grla 1988 godine. Najmanji broj svinja u posmatranom periodu registrovan je 1990 godine - 7,2 mil. grla.

Tokom predhodnih razmatranja već je naglašeno da je u posmatranom periodu (1955 - 1991) u Jugoslaviji najviše smanjen ukupan broj ovaca. Smanjenje je najviše izraženo u razdoblju od 1955 godine, kada je zabeležena proizvodnja od oko 12 miliona ovaca, do 1985 godine kada je registrovano oko 7,4 miliona grla. Dakle, ukupan broj ovaca smanjen je za 4,6 mil. ili za oko 38%. Posle 1985 godine, ukupan broj ovaca se, uz manje oscilacije, uglavnom kretao na nivou od oko 7,5 miliona grla.

Tabl.3.: Uporedni prikaz brojnog stanja stoke u SFRJ, Republici Srbiji i AP Vojvodini

Godina	SFRJ					
	u 000 grla					
	G O V E D A		S V I N J E		O V C E	
	ukupno	krave i steone junice	ukupno	krmače i suprasne nazimice	ukupno	ovce za priplođ
1955	5.920	2.496	4.780	730	11.979	8.203
1965	5.219	2.520	6.985	1.072	9.433	6.651
1975	5.872	3.195	7.683	1.375	8.175	5.784
1985	5.199	3.005	9.337	1.350	7.458	5.623
1986	5.034	2.997	8.673	1.278	7.678	5.268
1987	5.030	2.915	7.821	1.357	7.693	5.758
1988	4.881	2.893	8.459	1.384	7.819	5.804
1989	4.759	2.903	8.323	1.269	7.824	5.612
1990	4.705	2.816	7.231	1.311	7.596	5.566
1991	4.527	2.784	7.358	1.312	7.431	5.459
SRBIJA						
1955	1.960	895	2.660	437	5.743	4.048
1965	2.346	1.059	3.082	600	4.222	3.081
1975	2.649	1.370	4.671	858	2.602	1.938
1980	2.376	1.284	4.538	829	2.658	1.947
1985	2.249	1.241	5.064	877	2.632	1.939
1987	2.178	1.196	5.141	909	2.698	1.976
1988	2.091	1.180	4.957	932	2.654	1.979
1989	2.026	1.159	4.374	855	2.576	1.941
1990	1.979	1.145	4.301	886	2.519	1.872
1991	1.908	1.135	4.330	884	2.557	1.881
VOJVODINA						
1989	255	104	1.847	218	329	216
1990	236	101	1.794	229	315	203
1991	221	102	1.790	221	325	210

Izvor podataka: a) SFRJ: Statistički godišnjak SFRJ, Savezni zavod za statistiku, Beograd;

b) Srbija i Vojvodina: Statistički godišnjak SR Srbije, Republički zavod za statistiku Srbije.

Tendencije konstatovane za proizvodnju raznih vrsta stoke za klanje na teritoriji cele zemlje, u periodu od 1955. do 1991 godine, uglavnom važe i za područje Republike Srbije (tabl.3). Naime, broj goveda je od 1955. do 1975 godine povećan za oko 35%, a svinja za oko 75%. Posle ovog perioda, broj goveda ima stalan trend smanjivanja od oko 40 do 80 hiljada grla godišnje, odnosno sa 2,6 mil. 1975. opao je na nivo od 1,9 miliona 1991 god. (27%). Broj svinja u Republici Srbiji posle 1975 godine uglavnom je varirao od 5,1 mil. (1985 - 1987) do 4,3 miliona grla tokom poslednje tri godine (1989 - 1991).

U posmatranom periodu, u Republici Srbiji, najveći pad je registrovan u broju ovaca: sa 5,7 miliona - 1955., na čak 2,6 miliona grla 1975 godine, ili za oko 54%. Posle 1975 godine broj ovaca se, uz manje oscilacije, zadržao na godišnjem nivou od oko 2,6 miliona grla.

Interesantno je konstatovati da je i na području Vojvodine u poslednje tri godine (1989 - 1991) utvrđeno smanjenje ukupnog broja svih vrsta stoke: goveda za oko 13%, svinja za 3%, a ovaca za oko 1,2% (tabl.3).

Za predmet razmatranja ovog Elaborata, od posebnog je značaja prikaz brojnog stanja stoke (goveda, svinje, ovce) na području Srema (tabl.4). Pregled se odnosi na osam opština ovog regiona, od kojih su posebno važni podaci za područje opštine Šid, a obuhvaćeni su zvanični statistički podaci za 1975., 1980., 1985. i 1990 godinu.

U Sremu, za poslednjih 25 godina, ukupan broj goveda je smanjen za oko 9,5 hiljada grla (15%), ovaca za 2,7 hiljada (8%), dok je broj svinja povećan za oko 21.500 grla (6%). Opšta tendencija smanjenja broja goveda može se konstatovati i za gotovo sva opštinska područja, sa izuzetkom opštine Ruma u okviru koje je ostvareno povećanje broja za oko 35%. Od opšteg trenda smanjenja broja ovaca na području Srema treba izdvojiti opštine u kojima je ostvareno povećanje proizvodnje: Stara Pazova - 64%, Šid - 58% i Irig - 36%. Najzad, na povećanje ukupnog broja svinja u Sremu uticalo je povećanje broja grla u opštinama Indjijsa i Stara Pazova (za po 40%) i Ruma (za 16%), dok je u opštini Beočin, mada u apsolutnom iznosu najmanji, broj svinja u poslednjih 25 godina udvostručen.

Tabl.4.: Prikaz brojnog stanja stoke na području Srema

Opština i godina	G O V E D A		S V I N J E		O V C E	
	ukupno	krave i steone junice	ukupno	krmače i suprasne nazimice	ukupno	ovce za priplod
Beočin						
1975	2.278	917	3.248	501	567	434
1980	1.995	549	4.512	291	-	-
1985	4.708	1.731	8.689	1.281	3.693	2.499
1990	4.669	1.904	6.915	721	2.426	1.264
Indjija						
1975	6.868	3.752	22.296	3.805	5.431	3.501
1980	6.494	3.474	32.889	4.192	3.307	1.700
1985	4.323	2.483	31.742	4.561	5.732	4.914
1990	4.165	2.007	31.361	5.052	2.080	1.705
Irig						
1975	3.879	1.334	10.317	1.244	2.261	1.271
1980	2.006	703	12.768	3.476	719	719
1985	2.953	1.012	8.042	692	3.115	2.458
1990	2.322	857	8.560	901	3.084	2.140
Pećinci						
1975	10.152	3.582	40.301	11.461	3.645	2.670
1980	10.291	2.999	39.336	6.653	645	382
1985	9.292	3.211	48.993	5.621	1.719	1.459
1990	7.797	2.225	29.765	4.351	2.284	1.621
Ruma						
1975	8.597	3.615	74.623	9.285	3.549	1.795
1980	8.371	2.572	89.169	8.149	1.736	1.358
1985	9.694	3.205	102.837	9.806	2.632	1.495
1990	11.637	3.026	86.851	9.474	2.639	1.976
Sr.Mitrovica						
1975	16.839	6.836	114.990	13.270	13.514	7.522
1980	15.317	5.067	148.824	9.805	6.331	4.394
1985	13.714	4.886	126.931	12.064	8.291	6.597
1990	13.051	4.272	111.695	9.989	10.366	6.232
St.Pazova						
1975	8.313	3.492	32.168	6.106	1.936	1.360
1980	6.165	3.519	33.148	4.328	446	425
1985	4.984	3.356	35.891	5.358	2.138	1.518
1990	6.786	3.408	45.043	6.603	3.179	2.700
Š I D						
1975	7.438	2.530	57.841	7.994	3.636	2.853
1980	4.807	1.514	58.315	5.378	512	512
1985	6.086	1.989	60.500	6.618	5.230	3.632
1990	4.441	1.273	57.199	7.552	5.746	3.186
UKUPNO						
1975	64.364	26.058	355.784	53.666	34.539	21.406
1980	55.446	20.397	418.961	42.272	13.696	9.490
1985	55.754	21.873	423.625	46.001	32.550	24.572
1990	54.868	18.972	377.389	44.643	31.804	20.824

Izvor podataka: Opštine u SR Srbiji - statistički podaci, RZS, Beograd

Na osnovu podataka prikazanih u tabl.4 može se konstatovati da je područje opštine Šid u proteklih 25 godina (1975 - 1990) godišnje raspolagalo, u proseku, sa oko 5,7 hiljada goveda, 58,5 hiljada svinja i 3,8 hiljada ovaca. Tako, u ukupnom stočnom fondu regiona Srem, opština Šid učestvuje sa oko 10% goveda, sa 15% svinja i sa oko 13,6% ovaca.

Analizirajući podatke o stočnom fondu na području Šida treba imati u vidu da je površina ove opštine (687 km^2) druga po veličini u Sremu i da se u njenoj neposrednoj blizini nalazi najveća opština - Sremska Mitrovica (762 km^2), a nešto dalje, treća po veličini, opština Ruma (587 km^2) - tabl.1. Od tri navedena opštinska područja najveći stočni fond u proteklih 25 godina može se konstatovati na području Sremske Mitrovice (14,7 hiljada goveda, 125,6 hilj. svinja i 9,6 hilj. ovaca), zatim Rume (9,6 hilj. goveda, 88,4 hilj. svinja i 2,6 hilj. ovaca), dok je u pogledu posmatranog prosečnog godišnjeg broja stoke na području Srema opština Šid na trećem mestu. Ipak, zbirno posmatrano, prosečna godišnja proizvodnja stoke na prostoru ove tri opštine iznosila je, u periodu 1975 - 1990, oko 30 hiljada goveda, 272,5 hilj. svinja i oko 16 hilj. ovaca. To znači da u ukupnom stočnom fondu Srema broj goveda na ove tri opštine učestvuje sa oko 52%, svinja sa oko 70% i ovaca sa oko 57% (tabl. 4).

4. Osnovni podaci o Industriji mesa "SREM", Šid

4.1. Istorijat

Na blagim padinama Fruške gore, u bogatoj sremskoj ravnici, smešten je Šid - grad u kome se nalazi i posluje Industrija mesa "SREM". Na ovim prostorima postojala su naselja još u praistoriji, o čemu svedoče brojni arheološki nalazi na više lokaliteta. Poznato je da, od vremena Rimljana pa sve do danas, ovim područjem prolaze važne komunikacije koje su uticale na postanak i razvoj ovog grada. Pod ovim podnebljem, u pitomoj ravnici između Save i Dunava, vekovima se posebno negovala i razvijala tradicija u poljoprivrednoj proizvodnji i stočarstvu. Na temeljima te tradicije i vekovnog iskustva, osnovana je i razvijala se Industrija mesa "Srem".

Pred kraj Prvog svetskog rata, Paja Vojinović krojač iz Vinokovaca, organizovao je otkup svinja za potrebe vojske u šidskom kraju. Na prostoru nedaleko od železničke stanice izgradio je barake gde je, u provizornim uslovima, klao stoku i pripremao meso za otpremanje na front. Radeći sa svinjskim polutkama Vojinović se za kratko vreme obogatio pa je 1919 godine, na istom prostoru, podigao temelje današnje industrije mesa.

Između dva rata fabrika je poslovala kao akcionarsko društvo - "Suvomesnata i mlinska industrija", d.d., Šid. U tom razdoblju menjali su se i vlasnici. Ubrzo nakon izgradnje, osnivač je svoje akcije prodao italijanima ("Società Italo Danubiana", Kremona) a 1936 godine fabriku je kupio beogradski trgovac Dimitrije Marković.

Početkom Drugog svetskog rata fabrika prestaje sa radom. U toku rata objekat je oštećen, dok je znatan deo opreme raznesen. Redovna proizvodnja, posle sanacije štete, nastavljena je u aprilu 1946 godine. Iste godine fabrika je nacionalizovana i u to vreme je zapošljavala 138 radnika.

U posleratnom periodu proizvodnja je u stalnom porastu. Značajna su investiciona ulaganja između 1956. i 1958 godine kada je, posle izvršene rekonstrukcije, počela proizvodnja i izvoz šunke u limenci pod imenom "Adria". Izvozilo se najviše u Veliku Britaniju, a izvoznu etiketu ove fabrike nosili su i proizvodi mnogih drugih klanica. Inače, šezdesetih godina, pored uvođenja nove opreme, u proizvodnji se, po prvi put, zapošljavaju i radnici sa visokim stepenom obrazovanja.

U periodu od 1970. do 1975 godine izgrađeno je i pušteno u rad odelenje prerade. Time su stvoreni uslovi za značajnije proširenje asortimana i nastup na tržištu sa paletom barenih, polutrajnih i trajnih kobasičarskih proizvoda i trajnih konzervi.

Prelomni trenutak u razvoju fabrike dogodio se 1983 godine kada je odlučeno da se izgradi objekat II i deo proizvodnih pogona izmesti sa stare (građske) na novu lokaciju (van grada). Novi objekat, sa pratećom infrastrukturom, završen je 1987 godine i spada u red najsavremenijih pogona industrije mesa u zemlji. Puštanjem u rad novog kapaciteta stekli su se uslovi da IM "Srem" stane u red malobrojnih pogona domaće industrije mesa osposobljenih za izvoz na zapadnoevropsko, američko i druga svetska tržišta.

4.2. Proizvodnja (sirovina, kapacitet, asortiman i dr.)

Sirovine potrebne za nesmetano odvijanje procesa proizvodnje IM "Srem" obezbeđuje, bar najvećim delom, iz organizovanog tova sa društvenih farmi i iz kooperacije sa individualnim proizvođačima. Tokom dosadašnjeg rada, brojnim aktivnostima ali i korektnim odnosom prema dobavljačima, stvorena je solidna i dosta razgranata sirovinska baza u Sremu, na širem području Vojvodine i Srbije, kao i na prostoru severoistočne Hrvatske i Bosne i Hercegovine. Dalje ambicije na ovom planu usmerene su pre svega na dalji razvoj sopstvene sirovinske osnove kao i na unapređenje saradnje sa individualnim sektorom. (Prikaz brojnog stanja stoke u SFRJ, Republici Srbiji, AP Vojvodini, kao i na području Srema i opštine Šid, dat je u tabl. 3 i 4).

Ukupan projektovani kapacitet klaničnog dela IM "Srem" je 250.000 svinja i 30.000 junadi godišnje. Inače, u okviru savremenog objekta II, linije za klanje i primarnu obradu sitne (svinje) i krupne (goveđa) stoke su odvojene tehnološke celine i, prema ukazanoj potrebi, mogu nesmetano istovremeno da funkcionišu.

Rad linije za klanje i primarnu obradu trupova svinja odvija se pod stalnim nadzorom državne veterinarske inspekcije. Prvi vizuelni pregled vrši se već prilikom prijema stoke, na istovarnoj (prijemnoj) rampi, a sledeći na ulazu u koridor linije klanja. Prilikom pregleda, sve eventualno sumnjive životinje se odvajaju u posebno izdvojen i obezbeđen prostor. Sama linija je specifična

po tome što poseduje zatvoren sistem šurenja, koji se znatno razlikuje od klasičnih, a čini ga sistem vertikalno postavljenih prskalica. Ovaj sistem je vrlo praktičan i, sobzirom da je zatvoren, nema većih energetske gubitaka. Proces šurenja je znatno kraći, traje oko 5 min., u radnom prostoru nema isparenja i formiranja kondenzata čime su maksimalno zadovoljeni radni i higijensko-tehnološki zahtevi. Ugrađena oprema renomiranih inostranih proizvođača predstavlja najsavremenija tehničko-tehnološka rešenja koja ljudski rad svede na najmanju moguću meru. Poslednja u ovom nizu je mašina za skidanje čekinja i završno pranje trupova, posle čega počinje ljudski rad.

Kapacitet linije je koncipiran za klanje i primarnu obradu oko 240 svinja za sat, kompletno je automatizovana i zahteva angažovanje do 45 ljudi - kada radi po zahtevima američke inspekcije. U toku rada linije, veterinarski inspektori vrše pregled trupa, glave, grudnih i trbušnih organa, posle čega se vrši selekcija, odnosno odvajanje konfiskata od čistog dela namenjenog daljoj obradi i preradi. Za ove potrebe instalirani su odvojeni transporti, u svemu prema postojećim propisima i zahtevima inspekcije. Na kraju linije obavlja se završno pranje i cedjenje trupova, merenje mase i ocenjivanje kvaliteta trupova primenom metodologije domaćeg Standarda, te odlaganje trupova u rashladni prostor. Inače, kapacitet komora za hladjenje zadovoljava potrebe projektovanog obima klanja, a deo rashladnog prostora koristi se i za odlaganje osnovnih delova ili obradjenog mesa u komadima.

Prateći deo linije za klanje i primarnu obradu svinja je i odelenje za pregled mesa na trihinelozu (*Trichinella spiralis*). Pripremljeni uzorci od svake svinje ispituju se metodom digestije koja pouzdano omogućava identifikaciju, eventualno prisutne, zaraze.

Linija za klanje i primarnu obradu krupne stoke ima kapacitet 30-35 junadi (goveda) za sat, a za uspešno funkcionisanje, sa svim pratećim poslovima, angažuje do 45 radnika. Preko 90% ugrađene opreme je domaće proizvodnje, što predstavlja značajnu prednost u pogledu održavanja i obnavljanja. Uvozna oprema instalirana je samo u delu hidraulike i mehanike. Inače, linija je postavljena pravolinijski što je još jedna njena prednost. Dakle, celokupan proces klanja i primarne obrade trupova goveda obavlja se na jednom

nivou, a tehnološki proces je rešen tako da se nejestivi prateći proizvodi, konfiskati i otpadne materije (tzv. "prljavi deo"), odmah posle dobijanja, ili odvoze u posebne namenske prostorije, ili se ispuštaju u donju etažu objekta. Time je postignuto da nema ukrštanja puteva tzv. "prljavog dela" sa putem trupova (mesa) koji idu na dalju obradu, što u potpunosti zadovoljava inspekcij-ske, higijenske i tehnološke zahteve. Isti princip rada primenjen je i na liniji klanja svinja.

Rad veterinarske inspekcije obavlja se takodje kao i na li-niji klanja svinja: kontrola zdravstvenog stanja životinja počinje na prijemnoj rampi, nastavlja se u stočnom depou i prati celokupan proces rada, pri čemu se posebna pažnja obraća pregledu trupova, glava, kao i organa grudne i trbušne šupljine.

Na kraju linije klanja i primarne obrade trupova od goveda, čiji kapacitet pored sopstvenih potreba IM "Srem" omogućava i pru-žanje usluga za potrebe drugih klanica ili trgovinskih kuća, obav-lja se završno pranje i cedjenje trupova, merenje mase i ocena kva-liteta primenom metodologije domaćeg Standarda, te odlaganje trupo-va u komore za hladjenje. Rashladni prostor u sastavu linije klanja i primarne obrade u potpunosti zadovoljava potrebe dnevnog kapaci-teta klanja.

Centralni deo pogona je odeljenje za rasecanje trupova i iskošćavanje osnovnih delova u kome vešte ruke majstora pripremaju meso za proces prerade. Posebna pažnja se posvećuje obradi i prip-remi mesa za proizvodnju svinjske šunke u limenci (polutrajna kon-zerva) namenjene američkom tržištu. Posle pažljivog izbora koma-da mesa buta, ubrizgavanja salamure i odgovarajućeg tretmana mesa u masir uredjajima, u specijalizovanom odeljenju vrši se punjenje u ambalažu, za sada isključivo limenu mađa se rađe i probna punje-nja u plastičnu i alufoliju. Toplotna obrada u pasterizatorima je potpuno automatizovana (u okviru zadatih režima), a posle ter-mičkog tretmana - limenke se propisano vreme odlažu u posebnu pro-storiju i zatim isporučuju kupcu. Pored ovog proizvoda, iz odele-nja polukonzerve kapaciteta 5 t proizvoda u smeni, domaćem tržištu se isporučuje paleta polutrajnih konzervi u pakovanjima različite veličine i mase.

U odeljenju trajne konzerve proizvodi se tzv. "sitna" konzerva i puni u ambalažu od alufolije - 30 do 100 g. Iz ove grupe proizvoda

do potrošača stiže mnogobrojna porodica pašteta i mesnog nareska, a najpoznatiji su jetrena pašteta, čajna, pašteta sa povrćem, juneća, lovačka pašteta, živinska, pašteta sa šunkom, koka pašteta i dr. Program trajne konzerve proširuje se novim proizvodima u pakovanjima od 100 do 150 g. Inače, u ovom odeljenju puni se i gulaš u limenke od 200 do 2720 g.

Godišnji obim proizvodnje proizvoda od mesa iznosi preko 12.000 t, što IM "Srem" svrstava u sam vrh domaćih proizvođača mesa i proizvoda od mesa. Najveći deo ukupne prerade čini kompletna paleta proizvoda iz grupe barenih i polutrajnih kobasica. Ova proizvodnja iz godine u godinu beleži stalan i visok rast, da bi unazad nekoliko godina bila udvostručena. Zbog toga je odeljenje za punjenje kobasica jedan od najzaposlenijih delova fabrike. U njemu se vrši priprema nadeva i punjenje svih vrsta barenih, polutrajnih i trajnih kobasica - širokog i uskog dijametra. Ovo odeljenje radi u tri smene, kako bi bili ispunjeni svi zahtevi tržišta, a za rad na kuterima, mašinama za mlevenje mesa, punilicama i dr., u jednoj smeni se angažuje oko 50 radnika. Širok asortiman proizvoda našao je mesto na tržištu zahvaljujući, pre svega, kvalitetu i raznovrsnosti ponude. Na listi poznatih i veoma traženih proizvoda iz grupe polutrajnih kobasica prednjače stišnjena šunka u crevu, posebna kobasica, alpska, novosadska i štajerska kobasica, mortadela šampion i dr. Tržište je, za kratko vreme, osvojila i grupa polutrajnih proizvoda od živinskog mesa: dijet kobasica, pileća prsa u crevu, pileći delikates i dr.

Vakuumirani proizvodi obuhvataju grupu od oko 15 vrsta, uglavnom barenih, kobasica, a rađe se mala i kilogramska pakovanja. Ovi proizvodi su, takođe, stekli dobre pozicije na tržištu. Iz grupe barenih kobasica najviše su traženi pileća i juneća hrenovka (viršla), a iz grupe polutrajnih - srpska, juneća i roštilj kobasica. Inače, postojeći kapacitet se proširuje i stvaraju uslovi za povećanje asortimana i korišćenje raznovrsnijih i atraktivnijih pakovanja.

Značajno mesto u proizvodnom programu IM "Srem" su i proizvodi iz grupe trajnih kobasica. U prvim godinama postojanja i rada, fabrika je bila poznata po proizvodnji tzv. zimske salame. Tradicije izrade retkih i izuzetno kvalitetnih proizvoda nastavljena je

proizvodnjom specijaliteta kao što su "SREMSKI KULEN" (oko 30 t godišnje), "DOMAĆA SREMSKA KOBASICA" (oko 100 t) i "SREMSKA SALAMA" (oko 30 t). Stari, tradicionalni način proizvodnje koji se na području Šida i Srema vekovima neguje i prenosi sa generacije na generaciju, uz toplotnu obradu (sušenje i dimljenje) u klasičnim pušnicama, daju ovim specijalitetima od mesa poseban izgled i aromu.

Istaknuto mesto medju proizvodima IM "Srem" imaju i proizvodi iz grupe trajnih i polutrajnih suvomesnatih proizvoda. Od njih posebno se ističe dalmatinska panceta, proizvod koji je već nekoliko godina šampion kvaliteta u svojoj grupi i pravi hit na tržištu.

Vrhunski kvalitet suvomesnatih proizvoda i trajnih kobasica rezultat je dugogodišnje tradicije i iskustva, ali i savremenih saznanja primenjenih u ovoj proizvodnji. Pored već spomenutih trajnih kobasica, na tržištu su izuzetno cenjeni čajna i vojvodjanska kobasica, sudžuk, pršut, dimljena svinjska pečenica i dr. U okviru IM "Srem" postoji opredelenje da se izgradnjom novog pogona obezbede uslovi za godišnju proizvodnju od oko 6000 t trajnih kobasica, pre svega sremskih specijaliteta, ali i veća proizvodnja trajnih suvomesnatih proizvoda (pršuta i dr.).

Kvalitet svih proizvoda IM "Srem" svakodnevno se kontroliše u sopstvenoj, modernoj i dobro opremljenoj, pogonskoj laboratoriji. U okviru interne kontrole, vrše se bakteriološka i hemijska ispitivanja, kao i organoleptička ocena kvaliteta proizvoda. Izvan fabrike, kvalitet proizvoda namenjenih domaćem i inostranom tržištu, kontroliše Jugoslovenski institut za tehnologiju mesa iz Beograda. U posebnom odeljenju pogonske laboratorije, kao i u specijalizovanoj laboratoriji Jugoslovenskog instituta za tehnologiju mesa, kontroliše se kvalitet i pouzdanost ambalaže i radi na razvoju novih atraktivnih pakovanja.

4.3. Tržište

Gotovi proizvodi IM "Srem", posle izvršene kontrole kvaliteta, pakovanja i kraćeg zadržavanja u skladištu, razvrstavaju se, pripremaju za ekspediciju i otpremaju prema zahtevima kupaca. Sopstveni vozni park raspolaže sa 70 savremenih vozila koja su opremljena i osposobljena za dopremanje sirovina i transport roba do

skladišta kupaca ili do sopstvene prodajne mreže. Tačnost i efikasnost ove službe predstavlja jedan od osnovnih faktora uspešnog rada nabavne i prodajne službe u okviru komercijalnog sektora.

Uporedo sa razvojem IM "Srem", postepeno, korak po korak, osvajana su a i dalje se osvajaju nova domaća i inostrana tržišta. Najznačajnije domaće tržište je područje Beograda na kome se plasira oko 48 vrsta proizvoda, a po ostvarenom prometu šidska industrija mesa spada u red najvećih snabdevača glavnog grada zemlje. Značajni rezultati u prodaji ostvaruju se zahvaljujući razvoju sopstvene prodajne mreže koja obuhvata predstavništva u Beogradu, Sarajevu, Skoplju, Nišu, Osijeku, Banja Luci, Čačku, Tuzli, Novom Sadu i Šibeniku, ali i preko 140 sopstvenih maloprodajnih objekata u svim većim potrošačkim centrima u zemlji.

Zahvaljujući savremenoj opremi i tehnologiji, kao i visokom higijensko-sanitarnom nivou, novoizgrađeni objekat II je registrovan za izvoz u zemlje EZ, Amerike, Kanade, zemalja Istočne Evrope, kao i na druga svetska tržišta. Jednom stečene registracije su već više puta potvrđivane kroz redovne inspekcijske preglede odgovarajućih stručnih komisija. Zahvaljujući ispunjenju vrlo strogih uslova i kvalitetu proizvoda, ostvaruje se vrlo značajan izvoz proizvoda na tržištu EZ, Amerike, zemalja bivšeg SSSR-a, Madjarske itd., a vrednost godišnjeg izvoza iznosi oko 3 miliona USD. Pored ovog efekta, za uspešnu saradnju sa inostranim kupcima dobijena su mnoga priznanja o čemu svedoče najpozitivnija mišljenja i ocene dobijene od uglednih institucija u zemlji i inspekcijskih organa američkog ministarstva privrede, EZ i drugih zemalja uvoznica.

Industrija mesa "Srem" poseduje i razvija sopstveni informacioni sistem koji omogućava privredno-računskom sektoru automatsku obradu podataka i efikasno praćenje materijalnog i finansijskog poslovanja. Dalje ambicije na planu informatike su povezivanje predstavništava u informacioni sistem i njegovo uključivanje u proces proizvodnje radi preciznijeg evidentiranja i praćenja toka roba u tehnološkom procesu proizvodnje.

U tehnološkom i komercijalnom sektoru istražuje se i radi na stvaranju novih proizvoda, kako bi se postojeći programi i asortiman proširio i približio zahtevima savremenog tržišta. Stalno prisustvo na najznačajnijim smotrama i sajmovima u zemlji donelo je proizvođačima šidske industrije mesa brojna priznanja za kvalitet. Učešće na

sajamskim smotrama u Novom Sadu, Beogradu, Zagrebu, Sarajevu, Skoplju i Leskovcu predstavljalo je, u dosadašnjem periodu, osnovni vid marketinga. Pored izlaganja na sajmovima, aktivnosti na planu marketinga odvijaju se kroz prezentacije i promocije proizvoda, razne vidove reklame i propagande u javnim medijima.

* * * * *

Na osnovu prikaza važnijih podataka o Industriji mesa "SREM"-Šid, sa sigurnošću se može konstatovati da se, u pogledu kvaliteta objekta, tehničko-tehnološke opremljenosti, nivoa higijene, organizacije i discipline poslovanja, radi o savremenom industrijskom pogonu, osposobljenom za proizvodnju koja u pogledu kvaliteta proizvoda zadovoljava stroge i raznovrsne zahteve domaćeg i inostranog tržišta. Ova moderna fabrika izrasla je i razvijala se na tradiciji dugoj preko 70 godina ali je, uz poštovanje naučnih saznanja i primenu savremenih principa higijene i tehnologije mesa, uvek okrenuta budućnosti. Na budućnost se i sada gleda sa optimizmom, a optimizam je opravdan. Kolektiv koji trenutno zapošljava oko 1200 radnika stvorio je značajan materijalni potencijal, poseduje dovoljno sposobnosti, znanja i iskustva, a sve to uliva poverenje i pruža garancije za nesmetan i kvalitetan rad u vremenu koje dolazi.

IV POSEBNI DEO

S R E M S K A S A L A M A

1. Tehnološki proces proizvodnje i važnija obeležja kvaliteta

"SREMSKE SALAME"

1.1. Tehnološki proces proizvodnje

Kao sirovina za proizvodnju "SREMSKE SALAME" koristi se svinjsko i govedje meso I kategorije i ledjna slanina, poreklom od zdravih, dobro odmorenih kasnostasnih svinja (mase 120-150kg), odnosno odraslih goveda.

Klanje i primarna obrada svinjskih trupova obavlja se na uobičajen način, kao i hladjenje - 24 h na temperaturi 0-+4 °C.

Rasecanje trupova vrši se posle hladjenja, a prema važećem Pravilniku (Sl.list SFRJ, 2/85), odnosno prema shemi na sl.4, i to:

- b u t (A) se odvaja rezom upravnim na kičmeni stub, u predelu poslednjeg slabinskog i prvog krsnog pršljena, uz kranijalnu ivicu krila crevne kosti - sve do kolenskog nabora;

- k o l e n i c a (B) se od buta odvaja rezom u pravom kolenu;

- posle odvajanja buta, sledi odvajanje centralnog dela svinjske polutke, rezom koji se čini upravno na kičmeni stub, između 4. i 5. rebra, presecanjem međjurebarne muskulature; od centralnog dela svinjske polutke dobijaju se tri osnovna dela;

- t r b u š i n a s a r e b r i m a (D) se od ledja odvaja rezom koji počinje od tela 5. ledjnog pršljena, pruža se paralelno sa kičmenim stubom, presecajući upravno rebra i međjurebarnu muskulaturu u ledjnom delu, a u slabinskom delu trbušne mišiće;

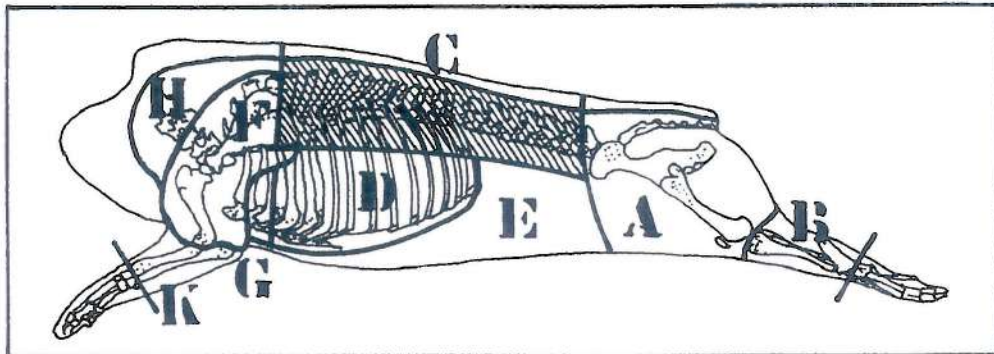
- "k a r e" (C) se odvaja, po pravilu, na dva osnovna dela: s l a b i n e i l e d j a - rezom upravnim na kičmeni stub, između poslednjeg ledjnog i prvog slabinskog pršljena;

- t r b u š i n a (E) se od r e b a r a (D) odvaja rezom koji prati zadnju ivicu rebara;

- p l e ć k a (F) zajedno sa podlakticom se od vrata, rebara i grudi odvaja po prirodnoj mišićnoj (sinsarkoznoj) vezi;

- v r a t (H) se od g r u d i (G) sa prva četiri rebra odvajaja rezom upravnim na rebra (u gornjem delu rebara);

- p o d l a k t i c a (K) se od plećke razdvaja u rameno-lakatnom zglobu.



Sl.4.: Shematski prikaz rasecanja svinjske polutke na osnovne delove (A - but; B - kolenica; C - leđja; D - rebra; E - trbušina; F - plećka; G - gruđi; H - vrat; K - podlaktica)

Klanje i primarna obrada trupova odraslih goveda obavlja se, takodje, na uobičajen način, kao i hlađenje - 24 h na temperaturi 0-+4 °C .

Rasecanje govedjih trupova obavlja se posle hlađenja, a prema važećem Pravilniku (Sl.list SFRJ 34/74), odnosno prema shemi na sl.5, i to:

- b u t (A) se od slabinskog dela odvaja lučnim rezom između poslednjeg slabinskog i prvog krsnog pršljena, uz kranijalnu ivicu krila crevne kosti;

- k o l e n i c a (B) se od buta odvaja u kolenskom zglobu;

- s l a b i n e (C) se od leđja odvajaju rezom između 12. i 13. rebra, što je istovremeno i linija odvajanja prednje od zadnje četvrti;

- p o d s l a b i n e - biftek - se odvaja kao jedinstvena mišićna masa, sastavljena od m.psoas major, m.psoas minor i m. iliapsoas, sa pripadajućim masnim tkivom;

- p o t r b u š i n a (D) se od slabina odvaja rezom paralelnim kičmenom stubu, koji počinje od kranijalne ivice 13. rebra, a u visini 1/3 njegove ukupne dužine;

- p l e ć k a (E) se od p o d p l e ć k e (J) i grud i (K) odvaja po prirodnoj mišićnoj (sinsarkoznoj) vezi;

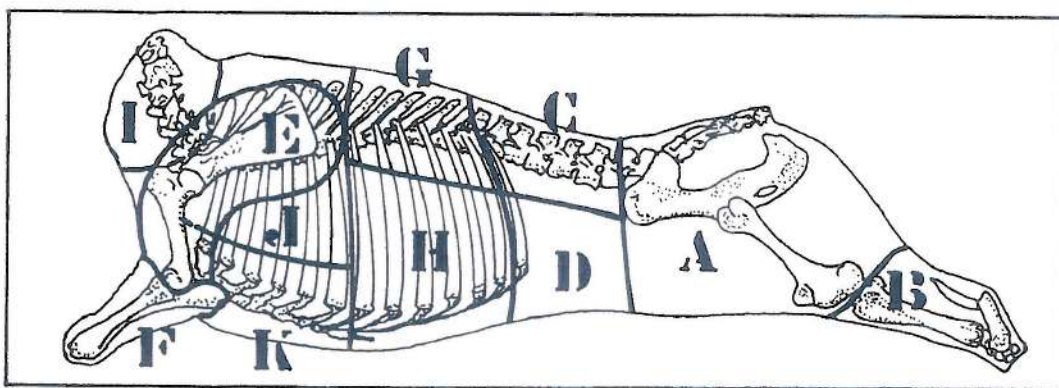
- p o d l a k t i c a (F) se od p l e ć k e (E) odvaja u lakatnom zglobu;

- l e đ j a (G) se od p o d p l e ć k e (J) odvajaju rezom između 6. i 7. rebra, a od s l a b i n a (C) rezom između 12. i 13. rebra, za koji je već rečeno da predstavlja liniju odvajanja prednje od zadnje četvrti;

- r e b r a (H) se od l e đ j a (G) odvajaju rezom paralelnim kičmenom stubu, s tim da na leđjima ostaje 1/3 pripadajućih rebara (od 7. do 12. rebra);

- v r a t (I) se od p o d p l e ć k e (J) odvaja lučnim rezom između poslednjeg vratnog i prvog leđnog pršljena;

- g r u d i (K) se od p o d p l e ć k e (J) odvajaju rezom upravnim na pravac pružanja rebara, pa ovaj osnovni deo čine distalne ivice prvih šest rebara i grudna kost, svakako sa pripadajućom muskulaturom.



Sl.5.: Shematski prikaz rasecanja govedje polutke na osnovne delove (A - but; B - kolenica; C - slabine; D - potrbušina; E - plećka; F - podlaktica; G - leđja; H - rebra; I - vrat; J - podplećka; K - grudi)

Posle rasecanja svinjskih i govedjih polutki na osnovne delove, u oba slučaja dobro ohlađjena muskulatura buta (meso I kategorije) se odvaja od kostiju (iskošćavanje) i detaljno razdvaja od odvojivog masnog i vezivnog tkiva. Ovako pripremljeno meso se seče na komade (veličine oko 10cm^3) i stavlja u perforirane sudove u kojima se cedi (oko 24 h). Posle ovog, svinjsko i govedje meso se "namrzava" na temperaturi od -6°C u toku 24 do 36 sati.

Ledjna slanina se priprema tako što se seče na komade (veličine oko 10cm^3) i takođe "namrzava".

Od pripremljenih osnovnih sirovina (meso; ledjna slanina), sastav nađeva čine:

- svinjsko meso I kategorije 50%,
- govedje meso I kategorije 30%,
- i - ledjna slanina 20%.

Pored osnovnih sirovina, na ukupnu masu nađeva dodaju se:

- nitritna so ($95\% - \text{NaCl} + 0,5\% - \text{NaNO}_2$) 2,80%,
- i - začini (biber, kardomon, ingver,
- muskatni orah, beli luk) . . . 0,38%.

Mehanička obrada svih komponenti nađeva vrši se tako što se svinjsko i govedje meso I kategorije, ledjna slanina, nitritna so i začini (biber, kardomon, ingver, muskatni orah, beli luk) usitnjavaju u mašini za sečenje mesa ("kuter") do postizanja granulacije od $\emptyset = 3\text{mm}$. Ovako pripremljena masa (nađev) se puni u, predhodno pripremljene, kolagenske omotače dijametra $\emptyset = 55\text{mm}$.

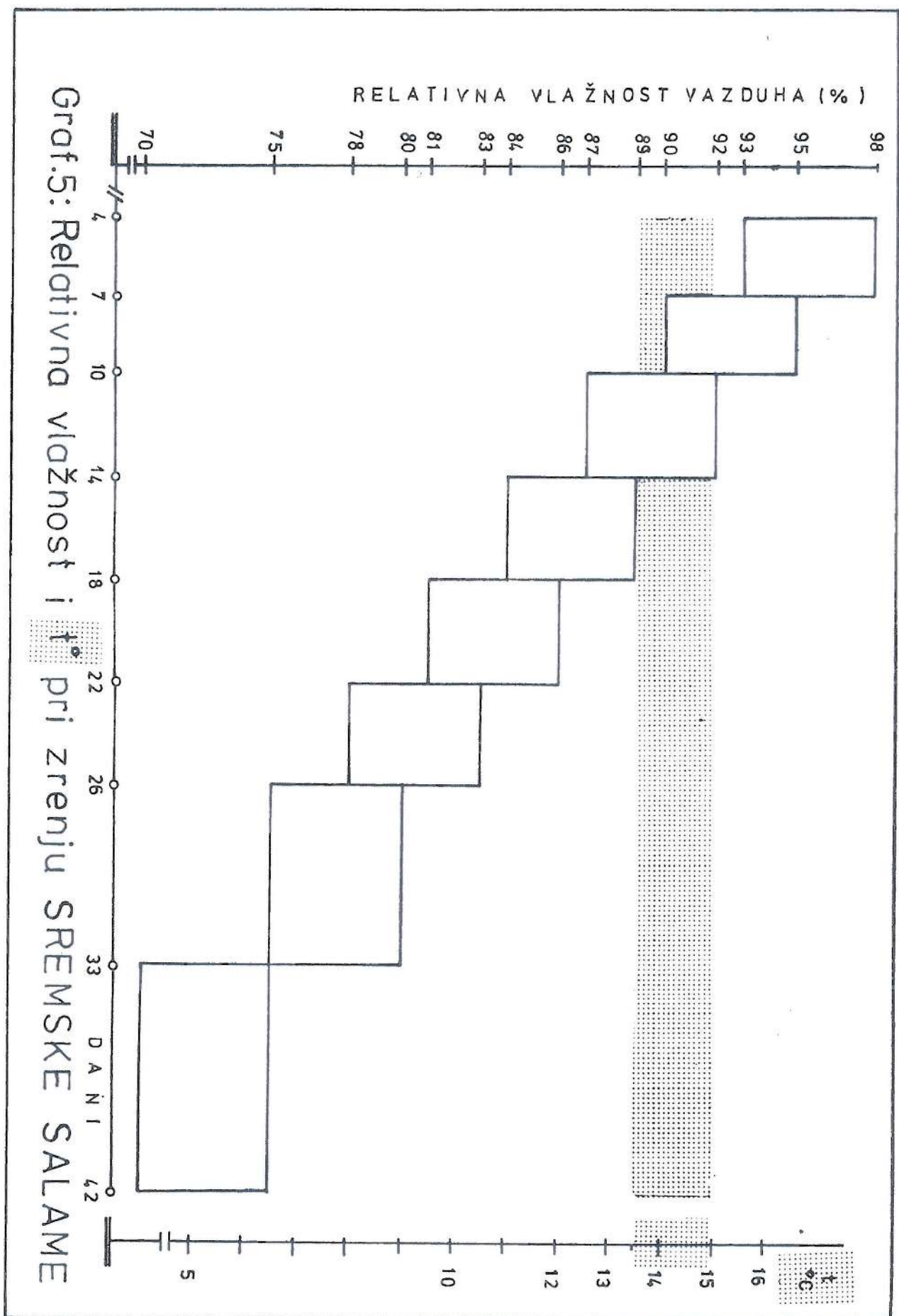
Posle završenog punjenja, sirove kobasice (salame) se prenose u pušnicu gde se, u toku prve faze, vrši cedjenje i kondicioniranje (24 h). Tokom druge faze, koja traje 48 h, kobasice (salame) se intenzivno dime. Temperatura u pušnici iznosi 20 do 22°C , a relativna vlažnost 80%.

Odimljene salame (poluproizvodi) se zatim prenose u klimakomore gde se nastavlja proces zrenja, i to pri sledećim vrednostima temperature i relativne vlažnosti vazduha:

D a n i	Relativna vlažnost	Temperatura
4 - 6	93 - 98 %	13,5 - 15,0 °C
7 - 9	90 - 95 %	"
10 - 13	87 - 92 %	"
14 - 17	84 - 89 %	"
18 - 21	81 - 86 %	"
22 - 25	78 - 83 %	"
26 - 32	75 - 80 %	"
33 - 42	70 - 75 %	"

Navedene vrednosti temperature i relativne vlažnosti vazduha, tokom procesa zrenja "SREMSKE SALAME" u klima-komori, prikazane su, radi bolje preglednosti, i grafički (graf.5).

Inače, proces proizvodnje "SREMSKE SALAME" traje 42 dana i tokom ovog perioda gubitak mase gotovog proizvoda, u odnosu na sirovi, iznosi 40% .



1.2. Važnija obeležja kvaliteta

U pogledu važnijih obeležja (svojstava) kvaliteta koja "SREMSKA SALAMA" mora da zadovolji, odnosno u pogledu tehničko-tehnoloških uslova koji treba da omoguće formiranje određenih i specifičnih svojstava kvaliteta ovog proizvoda, izdvajamo sledeće:

a) objekti, pre svega u okviru seoskih domaćinstava individualnih proizvođača pri eventualnoj kooperativnoj proizvodnji, moraju ispunjavati sve minimalno potrebne uslove, predviđjene našim pozitivnim propisima za objekte u kojima se vrši proizvodnja i prerađa proizvoda životinjskog porekla;

b) sve faze tehnološkog procesa proizvodnje (klanje svinja i goveda, primarna obrada, hladjenje i rasecanje trupova - polutki, iskošćavanje osnovnih delova, formiranje muskulature, odnosno leđnog masnog tkiva, priprema, izrada i mehanička obrada nadeva, punjenje nadeva u kolagenske omotače, ceđenje, kondicioniranje, intenzivno dimljenje i zrenje proizvoda), te skladištenje i distribucija gotovih proizvoda, moraju se obavljati prema savremenim principima higijene i tehnologije mesa, uključujući stalnu tehnološku kontrolu i kontrolu nadležne veterinarske inspekcije;

c) za proizvodnju "SREMSKE SALAME" koristi se iskošćena muskulatura buta svinja i odraslih goveda (meso I kategorije) i leđna slanina;

d) sa izdvojene muskulature buta (svinja i goveda) detaljno se odvajaju površinsko masno i vezivno tkivo i sečenjem formiraju komadi veličine oko 10cm^3 ; leđna slanina se, takođe, seče na komade veličine oko 10cm^3 ;

e) pripremljeni komadi svinjskog i govedjeg mesa I kategorije se ceđaju u perforiranim sudovima (24 h) a zatim "namrzavaju" na temperaturi -6°C tokom 24 - 36 h; komadi leđne slanine se takođe "namrzavaju";

f) udeo mišićnog tkiva u nadevu je 80% (50% svinjsko meso, 30% govedje meso), a masnog tkiva 20%; (prema odredbama važećeg Pravilnika o kvalitetu proizvoda od mesa, Sl.list SFRJ 29/74, dopune 13/78 i 41/80, minimalno učešće mesa I kategorije je 65 %, pri čemu

se za izradu "trajnih kobasica" pored svinjskog može koristiti i govedje meso I ili II kategorije do 35%, kao i čvrsto masno tkivo do 35%);

g) od dodataka se koriste nitritna so (2,8%) i začini - biber, kardomon, ingver, muskatni orah, beli luk (0,38%);

h) mešanje komponenti nadeva i njegovo usitnjavanje vrši se u mašini za sečenje mesa ("kuter") do postizanja granulacije od $\varnothing = 3 \text{ mm}$;

i) nadev se puni u kolagenske omotače, dijametra $\varnothing = 55 \text{ mm}$;

j) faze cedjenja i kondicioniranja (24 h) i intenzivnog dimljenja (pri temperaturi 20-22 °C i relativnoj vlažnosti vazduha 80%, tokom 48 h) obavljaju se u klasičnoj pušnici;

k) zrenje proizvoda obavlja se u klima-komori, traje 42 dana, i to pri strogo određenim uslovima temperature i relativne vlažnosti vazduha (graf.5);

l) u pogledu osnovnog hemijskog sastava, gotov proizvod - "SREMSKA SALAMA" - sadrži 29,4% vode, 33,0% masti, 26,6% ukupnih proteina, 4,6% NaCl (soli) i 6,4% mineralnih materija;

m) u pogledu organoleptičkih (senzornih) svojstava, gotov proizvod - "SREMSKA SALAMA" - mora da poseduje sledeće osobine:

- mora da ima prijatan i specifičan miris i ukus;
- presek proizvoda mora da ima izgled mozaika sastavljenog od pravilno rasporedjenih komada mišićnog tkiva crvene boje i čvrstog masnog tkiva beličaste boje, koji pri narezivanju nesmeju da se razmazuju niti da se odvajaju od nareska;
- na preseku, takođe, nesme biti šupljina i pukotina, kao ni tamnih prstenova na periferiji;
- omotač mora dobro da prileže uz nadev;
- narezivanje proizvoda na tanke listove mora biti lako, pri čemu nesme da dolazi do odvajanja komada mišićnog i masnog tkiva iz nareska;

n) proizvodnja "SREMSKE SALAME" (sve faze tehnološkog procesa proizvodnje) traje 42 dana, a gubitak mase gotovog proizvoda, u odnosu na masu sirovog, iznosi 40%.

2. Način obeležavanja proizvoda

Shodno odredbama Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja (Sl.list SFRJ 34/81 i 3/90), odnosno poglavlja četiri - "Oznaka porekla proizvoda" - (čl.37.-43.), kojim su bliže definisani formalnopravni uslovi za upis u Registar zaštićenih oznaka geografskog porekla proizvoda, u okviru ovog Elaborata dajemo, pored ostalog, i način na koji će proizvod "SREMSKA SALAMA" biti obeležen u prometu.

Oznaka se nalazi na "banderoli" koja se obavlja oko proizvoda (prema Pravilniku o kvalitetu proizvoda od mesa), a sadrži znak, naziv i sedište proizvođača ovlašćenog korisnika oznake upisane u Registar (u ovom slučaju IM "SREM", Šid), zatim naziv proizvoda (uz naznaku "trajna kobasica"), kao i podatke o vrsti i količini upotrebljenih aditiva i dodatih sastojaka. Tekst je na srpskom jeziku, a odštampan je latiničnim pismom. Izgled oznake je kao u prilogu:



Napominjemo da proizvođač proizvoda "SREMSKA SALAMA" treba prijaviti Odeljenju za znakove razlikovanja, Saveznom Patentnom Agencijom, od strane proizvođača i organizatora kooperativne proizvodnje - nosioca i ovlašćenog korisnika oznake geografskog porekla, upisanog u Registar korisnika zaštićenih oznaka porekla - u ovom slučaju Industrije mesa "SREM", Šid, ali bez potrebe izrade novog Elaborata.

3. Naša koncepcija o budućoj proizvodnji

3.1. Bliži uslovi za pravo korišćenja oznake geografskog porekla proizvoda i organi- zacija tehnološkog procesa proizvodnje

Industrija mesa "Srem", Šid (Srem, AP Vojvodina, Republika Srbija) ima, nesumnjivo, sve potrebne higijensko-sanitarne, tehničko-tehnološke i organizacione uslove da se, pored ostalog, bavi proizvodnjom svih trajnih kobasica, autohtonih specijaliteta sa područja Srema, pa i "SREMSKE SALAME", ali i da se bavi organizacijom eventualne kooperativne proizvodnje na seoskim domaćinstvima individualnih proizvođača sa područja Srema. Potvrda ukupnog nivoa IM "Srem" iz Šida je i stečena registracija (licenca) za rad i izvoz proizvoda u zemlje EZ, SAD, Kanade i dr. (Videti: Opšti deo, poglavlje 4 - "Osnovni podaci o IM "SREM", Šid").

Što se tiče individualnih proizvođača, pri eventualnoj kooperativnoj proizvodnji, neophodno je istaći određene opasnosti koje se mogu javiti kada se stoka kolje u, najčešće, neodgovarajućim higijensko-sanitarnim uslovima seoskih domaćinstava. Takođe, individualni proizvođači u okviru svojih gazdinstava ne mogu da obezbede potrebne uslove za racionalno korišćenje raznih pratećih proizvoda (krv, kosti, iznutrice i dr.), čijim se odgovarajućim iskorišćenjem može znatno uticati na ukupne materijalne efekte u procesu proizvodnje i prerade mesa. Imajući u vidu predhodno učinjene napomene, naš stav je da treba nastojati da se sve vrste i kategorije stoke kolju u javnim i registrovanim objektima, a da tek posle ove faze može biti govora o udruživanju rada i sredstava između društvenog i privatnog sektora.

Ne ulazeći detaljnije u razmatranja, u okviru ovog Elaborata navešćemo samo neke elemente na kojima, bar prema našem mišljenju, treba graditi koncepciju o, eventualnoj, kooperativnoj proizvodnji autohtonih trajnih kobasica na području Srema:

1. - Celokupno klanje stoke treba obavljati na liniji klanja i primarne obrade u okviru IM "Srem", Šid, ili u objektima individualnih proizvođača koje je prihvatila i registrovala odgovarajuća inspeksijska služba - uz stalnu kontrolu veterinarske inspekcije;

2. - Obzirom na trendove u proizvodnji i potrošnji mesa i proizvoda od mesa, može se računati na značajne mogućnosti u pogledu plasmana trajnih, autohtonih, kobasica (specijaliteta) sa područja Srema, između ostalog i na inostrana tržišta u okviru programa proizvodnje zdravstveno bezbedne hrane;

3. - Imajući u vidu znanje, dugogodišnje iskustvo i povoljne klimatske uslove na području Srema, kao i aktuelno podsticanje razvoja "male privrede" treba, i to bez odlaganja, napraviti program aktivnosti na uključenju određenog broja poljoprivrednih domaćinstava u organizovani sistem proizvodnje trajnih, autohtonih, kobasica. Organizator i nosilac te proizvodnje bila bi IM "Srem" iz Šida;

4. - Kooperativna proizvodnja bi se, bar prema našem mišljenju, mogla organizovati tako što bi individualni proizvođači sa područja Srema uzimali željene (predhodno najavljene i dogovorene) količine standardno obrađene sirovine (sirovo meso i čvrsto masno tkivo u komadima) koja bi se, u odgovarajućim uslovima tih domaćinstava i pod stalnom kontrolom stručnih službi (veterinarska; tehnološka), dalje obrađivala do finalnog proizvoda. Isti proizvodi (npr. "SREMSKA SALAMA") imali bi jedinstven i zaštićen način obeležavanja, s tim što bi na deklaraciji proizvoda bilo upisano, pored ostalog, ime i mesto proizvođača kao i, eventualno, faksimil njegovog potpisa;

5. - Najzad, smatramo za potrebno da još jednom naglasimo da u ovakve poslove organizovane kooperativne proizvodnje mogu ući samo ona seoska domaćinstva sa područja Srema koja su spremna da predhodno obezbede sve potrebne higijensko-sanitarne i tehničko-tehnološke uslove za nesmetan i kvalitetan rad (predviđene našim pozitivnim propisima).

3.2. Kontrola kvaliteta proizvoda

U okviru organizovane proizvodnje "SREMSKE SALAME" treba, svakako, obezbediti uslove za stalnu i povremenu kontrolu kvaliteta gotovih proizvoda (redovnu i superkontrolu).

Redovnu kontrolu može da vrši hemijska i mikrobiološka laboratorija IM "SREM" iz Šida, koja je tehnički i kadrovski potpuno osposobljena, a superkontrolu Odelenje za tehnologiju mesa Poljoprivrednog fakulteta iz Beograda - Zemuna.