



САВЕЗНИ СЕКРЕТАРИЈАТ ЗА РАЗВОЈ
САВЕЗНИ ЗАВОД ЗА ПАТЕНТЕ
SAVEZNI SEKRETARIJAT ZA RAZVOJ
SAVEZNI ZAVOD ZA PATENTE
ZVEZNI SEKRETARIAT ZA RAZVOJ
ZVEZNI ZAVOD ZA PATENTE
СОЈУЗЕН СЕКРЕТАРИЈАТ ЗА РАЗВОЈ
СОЈУЗЕН ЗАВОД ЗА ПАТЕНТИ

Бр./Br./St. 5027/92

06.07. 19 92 год./god./let.

Београд — Beograd — Белград

Na osnovu člana 17. i 42. Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja ("Službeni list SFRJ" br. 34/81, 3/90 i 20/90), Savezni zavod za patente donosi

РЕШЕЊЕ

MESNA INDUSTRIJA "MIP" POŽAREVAC, upisati u Regisatar oznaka porekla proizvoda kao ovlašćenog korisnika oznake porekla proizvoda "POŽAREVAČKA KOBASICA".

OBRAZLOŽENJE

Podneskom br. 5027 od 26. juna 1992. godine MESNA INDUSTRIJA "MIP" POŽAREVAC, podnela je predlog da bude upisana u Registar oznaka porekla proizvoda kao ovlašćeni korisnik oznake porekla proizvoda "POŽAREVAČKA KOBASICA".

U Registar oznaka porekla proizvoda pod brojem 9. upisana je "POŽAREVAČKA KOBASICA" kao oznaka porekla za kobasicu koja potiče iz regiona Podunavlja.

Utvrđeno je MESNA INDUSTRIJA "MIP" POŽAREVAC ispunjava uslove da može koristiti i stavljati u promet proizvod za koji je ustanovljena navedena oznaka porekla proizvoda.

Upisom u registar MESNA INDUSTRIJA "MIP" POŽAREVAC stiče svojstvo ovlašćenog korisnika oznake porekla proizvoda "POŽAREVAČKA KOBASICA" za period od pet godina od dana upisa u registar.

Na osnovu prethodno izloženog, Zavod je saglasno članu 42. Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja, odlučio kao u dispozitivu.

Ovo rešenje je konačno. Protiv ovog rešenja može se pokrenuti upravni spor tužbom koja se podnosi neposredno Saveznom sudu u roku od 30 dana od dana prijema.

DIREKTOR
Blagota Žarković



САВЕЗНИ СЕКРЕТАРИЈАТ ЗА РАЗВОЈ
САВЕЗНИ ЗАВОД ЗА ПАТЕНТЕ
SAVEZNI SEKRETARIJAT ZA RAZVOJ
SAVEZNI ZAVOD ZA PATENTE
ZVEZNI SEKRETARIAT ZA RAZVOJ
ZVEZNI ZAVOD ZA PATENTE
СОЈУЗЕН СЕКРЕТАРИЈАТ ЗА РАЗВОЈ
СОЈУЗЕН ЗАВОД ЗА ПАТЕНТИ

5027/92

Бр./Бр./Ст. _____

06.07. 19 92. год./год./let.

Београд — Beograd — Белград

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

РЕШЕЊЕ

Oznaku porekla proizvoda "POŽAREVAČKA KOBASICA" upisati u registar oznaka porekla proizvoda pod brojem 9. za kobasicu koja potiče iz regiona Podunavlja.

ОБРАЗЛОЖЕЊЕ

Privredna komora Jugoslavije, podneskom br. 0200/425 od 26.06.1992. godine, podnela je predlog da se u Registar oznaka porekla proizvoda, koji vodi Savezni zavod za patente, upiše "Požarevačka kobasica" kao oznaka porekla za kobasicu koja potiče iz regiona Podunavlja.

Uvidom u predlog Privredne komore Jugoslavije utvrđeno je da oznaka porekla proizvoda 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, takode, ne sme biti šupljina i pukotina, kao ni tamnih prstenova na periferiji. Ove karakteristike, kao i specifičan prijatan 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 etiketi nalazi oznaka krem boje uokvirena plavom, belom i crvenom bojom koja u gornjem delu sadrži grafičko rešenje, kao i znak, naziv i sedište proizvođača - ovlašćenog korisnika na srpskom jeziku latiničnim pismom.

Na osnovu prethodno izloženog, Zavod je, saglasno članovima 37.- 43. Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja, odlučio kao u dispozitivu.

Ovo rešenje je konačno. Protiv ovog rešenja može se pokrenuti upravni spor tužbom koja se podnosi neposredno Saveznom sudu u roku od 30 dana od dana prijema.

DIREKTOR
Blagota Žarković

privredna
komora
jugoslavije

YUGOSLAV CHAMBER OF COMMERCE
AND INDUSTRY
BEOGRAD

Generalni sekretar

Broj: 0200/425

Beograd, 26.6.1992. 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 br. 2280 od 25.6. 1992. od strane Mesne industrije "MIP" iz Požarevca, shodno Zakonu o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakovna razlikovanja ("Sl.list SFRJ", br. 34/81) predlažemo da se izvrši upis zaštite oznake geografskog porekla proizvoda "POŽAREVAČKA KOBASICA".

S poštovanjem,



D. Generalnog sekretara

Radivoje Andonović



ПИК „ПОЖАРЕВАЦ“
„МИП“ ПОЖАРЕВАЦ
ПРЕДУЗЕЋЕ МЕСНА ИНДУСТРИЈА

Ваш знак: _____
Наш знак: 2281
Пожаревац, дан: 25.06.1992. 199__

SAVEZNI ZAVOD ZA PATENTE
Odeljenje za znake razlikovanja
n/r Tanja Lisovac

ПРЕДМЕТ Пријава за заштиту oznake
geografskog porekla i upis
u Registar zaštićenih oznaka
porekla za proizvod
"POŽAREVAČKA KOBASICA"

11000 BEOGRAD
Uzun Mirkova 1

Shodn odredbama Zakona o zaštiti pronalazaka, tehničkih unapredjenja i znakova razlikovanja ("Sl.list SFRJ" 34/81 i 3/90), odnosno poglavlja "Oznaka porekla proizvoda" (čl.37.-43.), i predhodnih dogovora koje je sa Vam obavio naš saradnik i rukovodilac izrade Glavnog Elaborata prof.dr. Radomir Radovanović, obraćamo Vam se molbom da izvršite upis u Registar zaštićenih oznaka proizvod "POŽAREVAČKA KOBASICA".

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 Požarevca, 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 15.000,00 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 "POŽAREVAČKA KOBASICA"-pismeno obavestite.

Srdačno Vas pozdravljamo.

5027 26. JUNI 1992

15E CF



MIROSLAV MITKOVIĆ

**MESNA INDUSTRIJA
„MIP ” - POŽAREVAC**

**GLAVNI ELABORAT
O ZAŠTITI OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA
POŽAREVAČKE KOBASICE**

Požarevac, 1992.

ПИН „ПОЖАРЕВАЦ“
Предузеће Месна индустрија
„МИП“ ПОЖАРЕВАЦ

Број 2282

25.06. 1992. год.
ПОЖАРЕВАЦ

MESNA INDUSTRIJA
"MIP" – POŽAREVAC

УНИВЕРЗИТЕТ У ПОЖАРЕВУ
ПОЖАРЕВАЧКИ ИНСТИТУТ
648/4
25-6 22
510199 Д.О.М.М.
Ч.М.М.М.М.М.М.М.

GLAVNI ELABORAT
O ZAŠTITI OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA
POŽAREVAČKE KOBASICE

Požarevac,
1992. god.

“ 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 u privrednom 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).

S A D R Ž A J

I	OPŠTI PODACI O ELABORATU	1
II	PODACI O NOSIOCU IZRADE ELABORATA	2
III	OPŠTI DEO	7
	1. Uvodne napomene	8
	2. Osnovni podaci o Podunavskom regionu i opštini Požarevac	10
	2.1. Položaj i površina	10
	2.2. Reljef i struktura poljoprivrednih površina	14
	2.3. Hidrografija	16
	2.4. Klima	17
	3. Brojno stanje stoke (goveda, svinja, ovaca) u SFRJ Republici Srbiji i na području Podunavskog regiona	22
	4. Osnovni podaci o mesnoj industriji "MIP" — Požarevac	28
	4.1. Istorijat	28
	4.2. Proizvodnja (sirovina, kapacitet, asortiman i dr.)	30
	4.3. Tržište	34
IV	POSEBAN DEO "POŽAREVAČKA KOBASICA"	36
	1. Tehnološki proces proizvodnje i važnija obeležja kvaliteta "Požarevačke kobasice "	37
	1.1. Tehnološki proces proizvodnje	38
	1.2. Važnija obeležja kvaliteta	41
	2. Način obeležavanja proizvoda	43
	3. Naša koncepcija u budućoj proizvodnji	45
	3.1. Bliži uslovi za pravo korišćenja oznake geografskog porekla proizvoda i organizacija tehnološkog procesa proizvodnje	45
	3.2. Kontrola kvaliteta proizvoda	47
V	P R I L O G — NEKA PRIZNANJA ZA KVALITET KOJA JE NA ZVANIČNIM OCENJIVANJIMA DOBILA "POŽAREVAČKA KOBASICA"	48

I OPŠTI PODACI O ELABORATU

**1. NAZIV : GLAVNI ELABORAT O ZAŠTITI OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA
PROIZVODA " POŽAREVAČKA KOBASICA"**

2. NOSILAC IZRADE ELABORATA: POLJOPRIVREDNI FAKULTET UNIVERZITETA U
BEOGRADU, Institut za prehrambenu tehnologiju i biohemiju – Katedra
za tehnologiju animalnih proizvoda, 11080 Beograd–Zemun, Nemanjina 6

3. KORISNIK ELABORATA: MESNA INDUSTRIJA " M I P ", 12000 Požarevac, Djure
Djakovića 10.

4. REALIZATORI:

4.1. RUKOVODILAC IZRADE ELABORATA : Prof.dr Radomir Radovanović, Poljoprivredni
fakultet, Beograd – Zemun

4.2. SARADNICI NA IZRADI ELABORATA:

Mr Dragica Lazić, dipl.vet., MI "MIP", Požarevac;

Miroslav Mitković, dipl.ing., MI "MIP", Požarevac;

Prof.dr Dušan Čavoški, Poljoprivredni fakultet, Beograd–Zemun;

Mr Predrag Bojović, dipl.ing., asistent, Poljoprivredni fakultet, Beograd–
Zemun;

Mr Marija Perunović, dipl.ing., asistent, Poljoprivredni fakultet, Beograd–
Zemun.

4.3. TEHNIČKI SARADNIK:

Miroslava Mojašević, hem.tehničar, Poljoprivredni fakultet, Beograd–
Zemun.

II PODACI O NOSIOCU IZRADE ELABORATA

Firma, odnosno naziv i sedište predlagača			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		
	XXXXXX 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	F1.1090/87	Okružni privredni kao registarski sud u	Beogradu	
Na osnovu rešenja registarskog suda upisati u sudski registar ^{*)} : promena u unutrašnjem organizovanju RO -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	

^{*)} Upravo predmet upisa

Firma odnosno naziv i sedište predlagaga		Prilog 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 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 registarskog suda upisati u sudski registar*) promena u unutrašnjoj organizovanju RO-Organizovanje Radne organizacije bez OOU-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, posledoktorsko usavršavanje i razni oblici permanentnog usavršavanja), a za oblasti: Agroekonomskih 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. - Agroekonomska naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih teorijsko-metodoloških, teorijsko-empirijskih i razvojnih istraživanja; ekspertiza; ekonomskih analiza u agrokompleksu; studija i projektovanja u oblasti organizacije i ekonomike ratarske, voćarsko-vinogradarske, stočarske, prehrambeno-tehnološke proizvodnje i drugih problema agrokompleksa i ono što je reproduktivno povezano. - Naučno-istraživačka delatnost putem fundamentalnih, primenjenih i razvojnih istraživanja; eksploatacije, projektovanja i konstruisanja mašina; tehničko-tehnoloških sistema i objekata; programiranja; ispitivanja, atestiranja i inženjeringa u oblasti mehanizacije, tehnologije energetike, termodinamike i OTO 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, oplemenjivanje domaćih životinja; preventiranja i javstvene zaštite i ročigijene, lovne privrede i ribarstva.					
Sledi nastavak broj:		4. Prilog uz prepis rešenja			

*) Upisati predmet upisa

Firma, odnosno naziv i sedište predlagача		Nastavak priloga uz rešenje broj	2
Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa potpunom odgovornošću, Beograd-Zemun, Nemanjina 6			
Broj registarskog uloška registarskog suda i njegovo sedište		Broj registarskog uloška 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 ambala 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 tehnološke 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, khrva opšteg i posebnog ratarstva, povrćarstva, livadarstva i pašnjaštva, semenarstva i proizvodnje semena i oplemenjivanja biljaka.			
Sledi nastavak broj:		4. Nastavak priloga uz prepis rešenja	

Sudija
Milan Vinčić

Firma, odnosno naziv i sedište predlagача			Prilog uz rešenje broj	4
Univerzitet u Beogradu Poljoprivredni fakultet, sa podrumom odgovarajućim, Beograd-Zemun, Knežina 6				
Broj registarskog uložka registarskog suda i njegovo sedište		Broj registarskog uložka suda upisa i njegovo sedište		
L 1429-88 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*) Promene 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 pravnem prenetu sa trećim licima Briše se upis dosadašnjeg dekana dr Živorada Gajića, redovnog profesora.				
				
Sledi nastavak broj:			4. Prilog uz prepis rešenja	

*) Upišati predmet upisa

III OPŠTI 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 jednim 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, originalni autohtoni proizvodi gubili na stečenom ugledu, ali i ekskluzivnosti i odgovarajuće mesto na tržištu.

Imajući u vidu predhodno učinjene napomene, Katedra za tehnologiju animiranih 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 proizvoda od mesa sa odredjenih područja. Tako su, posle

višegodišnjih ispitivanja i obavljenih svih potrebnih priprema, tokom 1990 godine uradjeni 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 je njihov upis u Registar zaštićenih oznaka geografskog porekla kod Saveznog zavoda za patente. Slične aktivnosti i zaštita oznake geografskog porekla sprovedeni su tokom 1991. i početkom 1992. godine za tri trajne kobasice sa područja Srema ("sremski kulen", "sremska domaća kobasica" i "sremska salama").

Deo tekućih aktivnosti Odeljenja za tehnologiju mesa Poljoprivrednog fakulteta odnosi se, pored ostalog, na proučavanje, formiranje dokumentacije i sprovedenje postupka zaštite poznatih i vrlo cenjenih trajnih suvomesnatih proizvoda i kobasica sa područja grada Požarevca, odnosno podunavskog regiona u Republici Srbiji. Ovaj Elaborat odnosi se na proizvod "POŽAREVAČKA KOBASICA".

U okviru ukupnih aktivnosti na izradi i konačnom formiranju Elaborata, obavljeni su brojni razgovori i radni dogovori sa najodgovornijim ljudima IM "MIP", Požarevac, predstavnicima Privredne komore Republike Srbije, Privredne komore Jugoslavije (Opšteg udruženja poljoprivrede i prehrambene industrije i Odbora za naučno-tehnološki razvoj i unapredjenje rada i poslovanja), Saveznog zavoda za patente i dr. U svim obavljenim razgovorima ideja o pokretanju postupka za zaštitu oznake geografskog porekla trajnih suvomesnatih proizvoda i kobasica sa navedenog područja 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 IM "MIP" iz Požarevca. 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. Snažnu podršku za rad na zaštiti oznaka geografskog porekla proizvoda od mesa pružio nam je i aktuelni ministar za poljoprivredu u Vladi Republike Srbije, g. Jan Kišgeci. Otuda, Poljoprivredni fakultet iz Beograda—Zemuna, odnosno tim istraživača i stručnjaka kojim je rukovodio prof.dr Radomir Radovanović, ima prijatnu dužnost da i ovim putem izrazi izuzetnu zahvalnost svim radnim kolektivima, državnim institucijama i pojedincima koji su podržali inicijativu i pružili konkretnu pomoć u postupku zaštite oznake geografskog porekla trajnih suvomesnatih proizvoda i kobasica sa područja grada Požarevca, koji su omogućili istraživanja, prikupljanje dokumentacije i izradu ovog Elaborata.

2. Osnovni podaci o Podunavskom regionu i opštini Požarevac

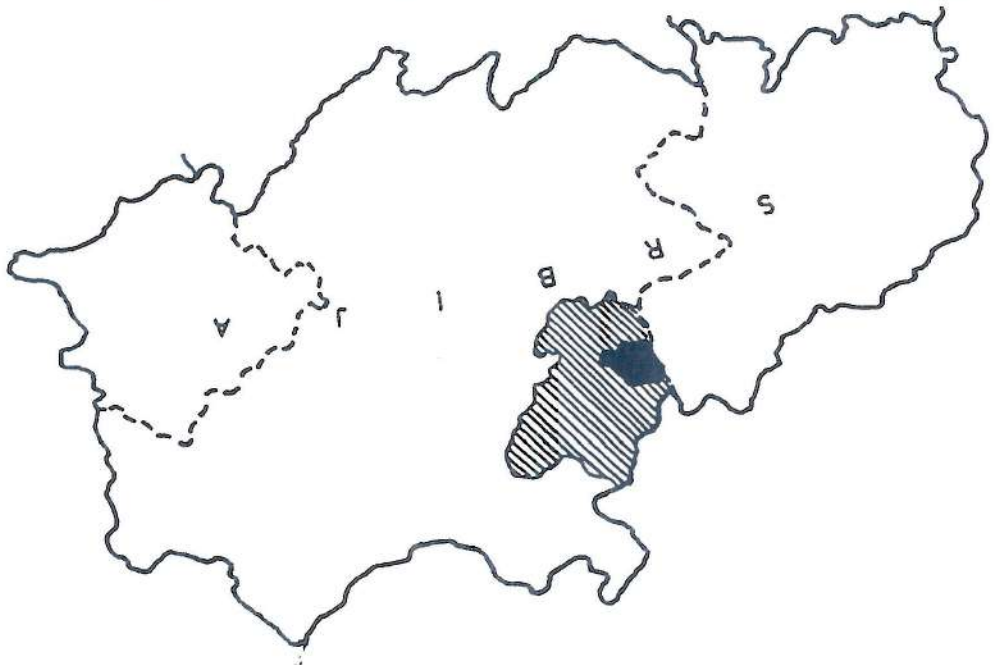
2.1. Položaj i površina

Podunavski region predstavlja administrativno područje koje se nalazi u severo—istočnom delu Republike Srbije (Sl. 1). Obuhvata živopisnu i istorijski značajnu oblast između reka Dunav na severu i Resave na jugu. Zapadna strana ovog regiona graniči se sa brežuljkastom regijom Šumadija, dok su na istoku i jugoistoku planine Karpati. Dakle, Podunavski region se sastoji iz četiri geografske mikroregije, i to: Donjovelikomoravska dolina, Stig, Braničevo i zapadna oblast Karpatske Srbije (Sl. 2).

Mikroregije Podunavlja razlikuju se u pogledu pojedinih geografskih karakteristika, što uslovljava i međusobne nejednakosti koje se odnose na razvijenost i strukturu privrednih delatnosti. Navedene razlike, mala međusobna udaljenost, kao i činjenica da ove teritorije još od rimskog pa sve do sadašnjeg doba spajaju važni strategijski putevi, uticali su na vekovnu povezanost i razvijenu privrednu saradnju između svih mikroregija Podunavskog regiona.

Najnovijom podelom Republike Srbije koja važi od 30.01.1992. godine, Podunavski region administrativno je razdvojen na dva dela, i to: Podunavski okrug koji obuhvata oblast zapadno od reke Velike Morave i Braničevski okrug koji se teritorijalno podudara sa srednjovekovnim područjem Braničevo, čiji je istoimeni grad još u ranom srednjem veku podignut na temeljima rimskog grada Viminacium, u blizini današnjeg Kostolca. Ipak, u okviru ovog Elaborata, bez pretenzija da se ospori opravdanost važeće administrativne podele, dati su podaci koji se odnose na ceo Podunavski region. Ovo iz razloga što se na osnovu analize odlika samo Braničevskog okruga stiče nepotpun uvid u osnovne geografske i privredne karakteristike opštine Požarevac.

Sa 11 opština i 247 naselja Podunavski region obuhvata površinu od 5.096 km² (tabl. 1). Opštine Podunavskog regiona su: Golubac, Kučevo, Malo Crniće, Petrovac, Požarevac, Smederevka Palanka, Smederevo, Velika Plana, Veliko Gradište, Žabari i Žagubica. Na ovoj teritoriji se nalazi ukupno 131.752 domaćinstva sa 479.387 stanovnika, što u proseku iznosi oko 26 domaćinstava, odnosno, 94 stanovnika na km².



SL. 2: Shema PODUNAVSKOG REGIONA

Opštine Podunavskog regiona se međusobno znatno razlikuju, kako u pogledu teritorijalne rasprostranjenosti, tako i prema prosečnoj gustini naseljenosti. U Žagubici, teritorijalno najvećoj opštini Podunavskog regiona (ukupna površina iznosi 760 km²), u proseku se nalazi svega oko 7 domaćinstava i 23 stanovnika na km², zbog čega se ova opština ubraja među najredje naseljena područja u Republici Srbiji. Nasuprot tome, opština Smederevo obuhvata površinu od 474 km² i predstavlja jednu od najgušće naseljenih oblasti u Srbiji (oko 70 domaćinstava i 244 stanovnika na km²).

Tabela 1 — Površina, broj naselja, domaćinstava i stanovnika na području Podunavskog regiona (po Opštinama)

O p š t i n a	Površina (km ²)	Broj naselja	Broj domać— instava	Broj stanovnika
Golubac	367	24	3.126	12.499
Kučevo	721	26	6.680	25.296
Malo Crniće	269	19	4.637	19.836
Petrovac	655	34	11.552	46.308
POŽAREVAC	491	27	24.779	84.648
Smederevska Palanka	422	18	17.495	59.774
Smederevo	474	27	33.124	115.867
Velika Plana	345	13	13.981	51.123
Veliko Gradište	328	26	6.220	26.996
Žabari	264	15	5.202	19.325
Žagubica	760	18	4.956	17.715
U K U P N O :	5.096	247	131.752	479.387

Izvor podataka: Statistički godišnjak SFRJ, 1991., SZS, Beograd

U Donjovelikomoravskoj dolini, 4 km istočno od reke Velike Morave i 14 km južno od Dunava, nalazi se moderno i bogato gradsko naselje Požarevac. Grad je lociran u podnožju grede razvodja reka Velika Morava i Mlava (Požarevačka greda), na nadmorskoj visini od oko 81 m. Kroz Požarevac vode drumske (Beograd—Požarevac—Majdanpek—Negotin; Beograd—Požarevac—Petrovac—Žagubica—Bor—Zaječar; Djerdapska magistrala) i železničke (Beograd—Požarevac—Bor—Zaječar) saobraćajnice koje vekovima spajaju centralni i istočni deo Srbije. Sa autoputem Beograd—Niš, najznačajnijom saobraćajnicom u Srbiji, Požarevac je povezan modernim asfaltnim putem čija dužina iznosi 21 km.

Nije pouzdano utvrđeno kada je Požarevac nastao, ali se u istorijskim spisima pod ovim imenom prvi put spominje 1476. godine. Kroz vekove je bio selo iz koga se u XVII veku, za vreme velikih seoba Srba, iselio znatan deo stanovništva. Iseljeni Požarevljani mahom su se nastanili u Madjarskoj, pa se u Sent Andreji i sada jedna crkva naziva "Požarevačka crkva". Za vreme potpisivanja čuvenog požarevačkog mira između Austrije i Turske 1718. godine, Požarevac je brojio 241 srpsku i 93 turske kuće, da bi se u prošlom veku razvio u značajan trgovački centar u kome se organizovano vršio izvoz kukuruza, pšenice, voća i stoke iz Pomoravlja i Istočne Srbije. Prema istorijskim podacima iz 1863. godine, Požarevac je sa 6.062 stanovnika populaciono predstavljao drugi grad u Srbiji, odmah posle Beograda.

Danas opština Požarevac ima oko 24.779 domaćinstava i 84.648 stanovnika. Sa oko 50 domaćinstava i 172 stanovnika po km² ubraja se među gusto naseljene opštine Srbije. Obuhvata površinu od 491 km², a prostire se između vojvodjanskog Banata na severu i opština Veliko Gradište na istoku, Malo Crniće na jugo–istoku, Žabari na jugu, Smederevska Palanka na jugo–zapadu i Smederevo na zapadu (videti Sl. 2).

2.2. Reljef i struktura poljoprivrednih površina

Tri međusobno različita tipa reljefa podjednako su zastupljeni u Podunavskom regionu.

U severo–zapadnom, zapadnom i jugo–zapadnom delu pruža se nizija i ravnica široke donjovelikomoravske doline, koja predstavlja uži produžetak plodne banatske ravnice. Prostire se meridijanski od Bagrdanske klisure na jugu do Dunava na severu, u dužini od oko 60 km. Dolini je prethodio morski zaliv Paratetisa, a njemu, kao predispozicija, moravska dislokacija. Morski, pa jezerski zaliv održavao se milionima godina u moravskom tektonskom rovu i ispunjavan je nanosima reka iz planina istočne Srbije, brežuljkaste Šumadije, a najviše nanosima Velike Morave, koja je sledila povlačenje zalivske obale ka severu.

Centralnim, severnim i severo–istočnim delom, oko donjih tokova reka Mlava i Pek, dominira niska, brežuljkasta i plodna agrarna oblast u kojoj, pored preovladjujućih rečno denudacionih oblika, morfološku karakteristiku čine još peščare i les. Peščane dine su dugačke do 500 m i visoko do 60 m.

Najzad, u istočnom i jugo—istočnom području Podunavlja nalazi se planinsko—kotlinska mikroregija neujednačene nadmorske visine. Formira je južni produžetak Kar—pata.

Opšte uzevši, može se reći da je reljef Podunavskog regiona pogodan za bavljenje poljoprivredom. Prema zvaničnim podacima, Podunavlje raspolaže sa 353.214 ha poljoprivrednih površina, što u odnosu na ukupnu površinu regiona iznosi 69,31%. Pri tome su pored oranica i bašti koje zauzimaju 70,57% od ukupnih agrarnih površina, značajno zastupljeni livade i pašnjaci (20,23%), voćnjaci (5,97%) i vinogradi (2,78%) (tabl. 2).

Tabl. 2 — Struktura poljoprivrednih površina na području
Podunavskog regiona (po opštinama) — ha

O p š t i n a	Ukupno	Oranice i bašte	Voćnjaci	Vinogradi	Livade i pašnjaci
Golubac	16.279	9.108	735	355	5.823
Kučevo	35.137	16.670	2.383	246	15.836
Malo Crniće	23.608	20.501	1.020	606	1.467
Petrovac	48.377	35.292	3.694	1.052	8.323
POŽAREVAC	38.808	31.486	1.685	1.320	3.871
Smederevska Palanka	37.303	30.590	2.151	1.202	3.323
Smederevo	39.412	32.197	2.684	2.329	2.084
Velika Plana	27.834	24.764	1.415	619	890
Veliko Gradište	27.693	21.979	1.014	858	3.565
Žabari	21.779	17.695	1.796	1.223	821
Žagubica	36.984	8.983	2.511	24	25.465
U K U P N O :	353.214	249.265	21.088	9.834	71.468

Izvor podataka: Statistički godišnjak SFRJ, 1991., SZS, Beograd

Imajući u vidu odlike reljefa, opštine Podunavskog regiona se međusobno znatno razlikuju u pogledu rasprostranjenosti i strukture poljoprivrednog zemljišta. Kao ilustraciju navodimo podatke koji se odnose na opštine Smederevo i Žagubica. Udeo ukupnih poljoprivrednih površina u smederevskoj opštini iznosi čak 83,15%, pri čemu dominiraju

oranice i bašte (81,69% od ukupnih poljoprivrednih površina). Voćnjaci su zastupljeni na 6,81%, vinogradi na 5,91%, a livade i pašnjaci na 5,29% ukupnog agrarnog zemljišta. Nasuprot tome, u opštini Žagubica, udeo ukupnog poljoprivrednog zemljišta iznosi svega 48,66%, a najviše su zastupljeni livade i pašnjaci (68,85%). U odnosu na opštinu Smederevo, oranice i bašte (24,29%), kao i vinogradi (0,06%) znatno su manje prisutni, dok je udeo voćnjaka približno jednak (6,79%).

U pogledu rasprostranjenosti i strukture poljoprivrednih površina, opština Požarevac predstavlja tipičnu oblast Donjovelikomoravske mikroregije. Raspolaze sa 38.808 ha poljoprivrednog zemljišta, što u odnosu na ukupnu površinu opštine iznosi 79,01%. Pri tome je struktura agrarnih površina veoma povoljna: 81,13% — oranice i bašte, 4,34% — voćnjaci; 3,40% — vinogradi; 9,97% — livade i pašnjaci.

2.3. Hidrografija

Podunavski region je bogat rečnim tokovima. Dunav je najveća i najznačajnija reka, po kojoj je ovaj region dobio ime. U oblasti Podunavskog regiona teče meridijanski od zapada ka istoku, a na severu predstavlja prirodnu granicu.

Reka Velika Morava sa svojim prirodnim produžetkom (Južnom Moravom) je najveća reka Srbije i jedna od najvećih pritoka Dunava. Teče uporednički od juga ka severu, a uliva se u Dunav u predelu opštine Požarevac (kod Ljubičeva). Ukupna površina njenog sliva obuhvata 41,5% teritorije Srbije i iznosi 37.444 km². Zbog ubrzane erozije i akumulacije (što izaziva česte poplave), regulacija sliva Velike Morave predstavlja jedan od najznačajnijih hidrotehničkih problema i poduhvata u Srbiji.

Uporedo sa Velikom Moravom, na rastojanju od oko 10 km, odnosno, 40 km istočno od nje prostiru se reke Mlava i Pek. Izviru u mikroregiji Zapadne karpatske Srbije a donjim tokom formiraju Stišku, odnosno, Braničevsku dolinu. Teku inversno, što je posledica prvobitnog priticanja velikomoravskom zalivu Paratetisa i poznijeg sukcesivnog produživanja preko zalivske ravni koja je, zbog spuštavanja i povlačenja jezerske obale i usecanja Dunava, nagnuta ka severno—zapadu.

U oblasti Podunavskog regiona nalaze se i dva velika veštačka jezera. Pored Djerdapskog jezera čiji je samo manji deo u oblasti Podunavskog regiona, značajno je i Gradištansko jezero nastalo pregradjivanjem rukavca Dunava.

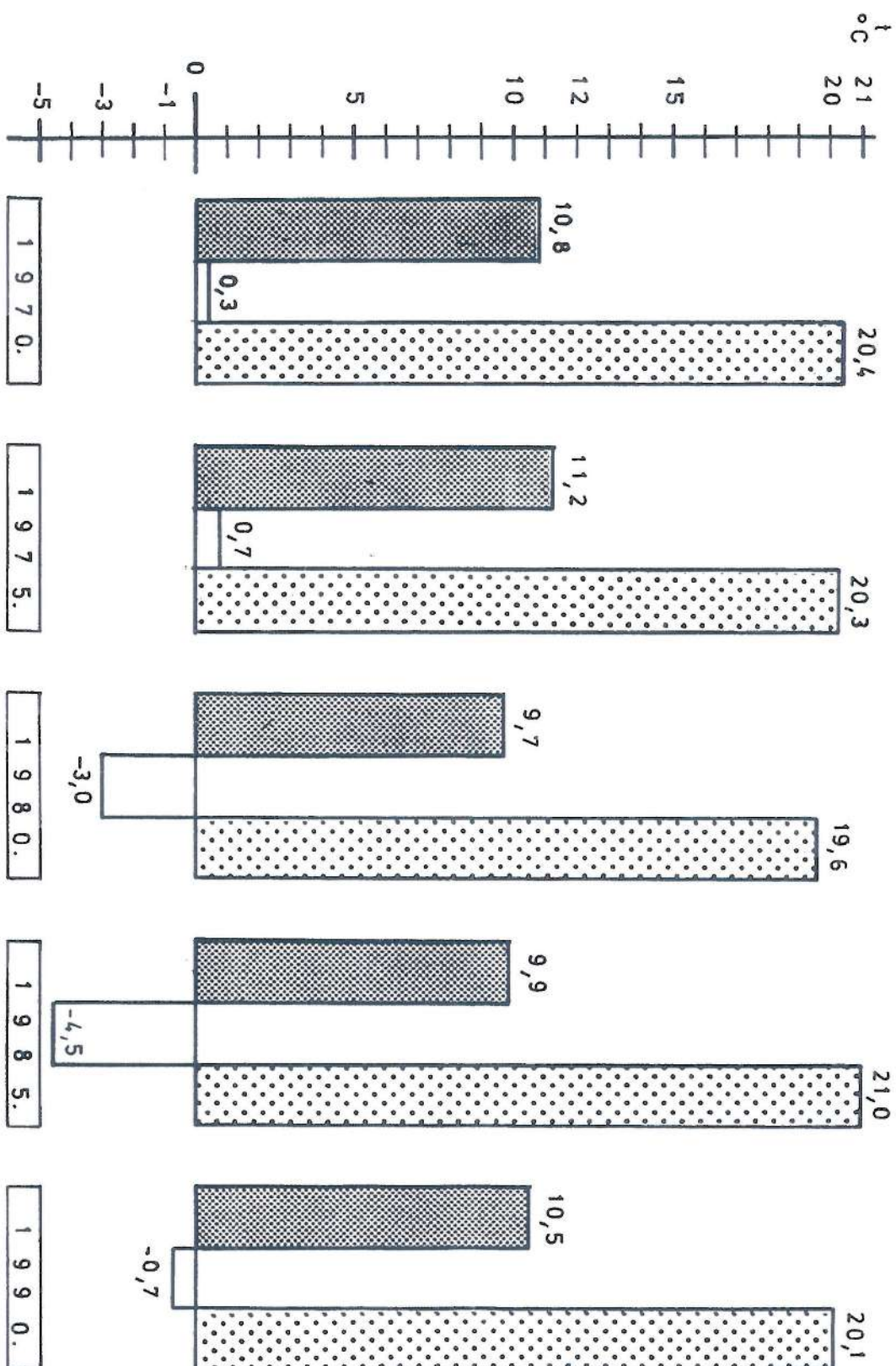
2.4. Klima

U toku rada na pripremi materijala potrebnog za izradu ovog Elaborata, a koji se odnosi na klimu Podunavskog regiona, korišćeni su podaci meteorološke stanice Veliko Gradište 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 ($t^{\circ}\text{C}$), prosečnoj godišnjoj relativnoj vlažnosti vazduha (%), kao i prosečnom godišnjem pritisku vazduna (mba) 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 Podunavskog regiona, posebno u uslovima proizvodnje individualnih proizvođača u okviru seoskih domaćinstava.

Podunavski region ima odlike umereno—kontinentalne klime, mada je prisutan i uticaj stepsko—kontinentalne i subplaninske klime. To je posledica blizine banatske ravnice na severu i Karpata na istoku i jugo—istoku. Opštine Podunavskog regiona se obzirom na nejednaku lociranost, medjusobno donekle razlikuju u pogledu karakteristika klime. Tako u opštini Požarevac prosečna godišnja temperatura iznosi oko $11,4^{\circ}\text{C}$, prosečna minimalna $-0,6^{\circ}\text{C}$, a prosečna maksimalna temperatura $21,7^{\circ}\text{C}$. Ukupna godišnja količina padavina u ovoj opštini je 610 mm. Nasuprot tome, mikroklima opštine Žagubica ima odlike koje ukazuju na izražen uticaj subplaninske klime. Prosečna godišnja temperatura je oko $9,7^{\circ}\text{C}$, prosečna minimalna $-2,2^{\circ}\text{C}$ i prosečna maksimalna $20,3^{\circ}\text{C}$. Ukupna godišnja količina padavina iznosi 721 mm.

Imajući u vidu izvesno variranje podneblja u oblasti Podunavskog regiona, opredelili smo se da u okviru ovog Elaborata detaljno prikažemo karakteristike mikroklima opštine Veliko Gradište. Ovo iz razloga što odlike mikroklima u ovoj opštini približno odgovaraju proseku utvrdjenom za ceo Podunavski region.

U periodu od 1970. do 1990. godine, prosečna godišnja temperatura u opštini Veliko Gradište kretala se od $9,7 - 11,2^{\circ}\text{C}$ (min. $-4,5$ do $0,7^{\circ}\text{C}$; max. $19,6$ do $21,0^{\circ}\text{C}$) — graf. 1; relativna vlažnost vazduha kretala se od 73 do 78% (graf. 2); pritisak vazduha od 968,2 do 1008,18 mba (graf. 3), a prosečna godišnja količina padavina od 739 do 905 mm (graf. 4). Najčešći vetar je košava koji duva disperzno, obično ka zapadu ali često i ka severu i jugu.

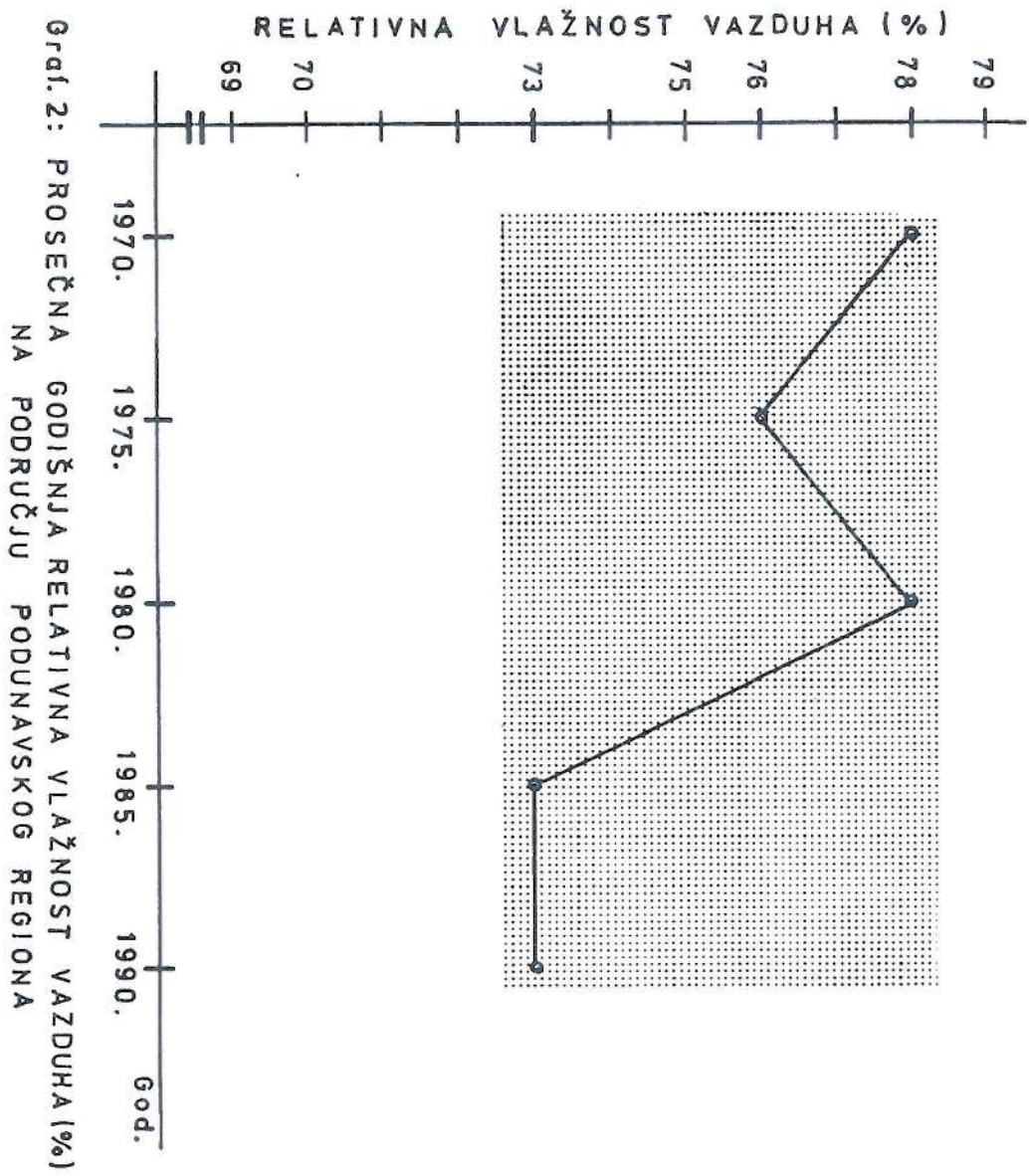


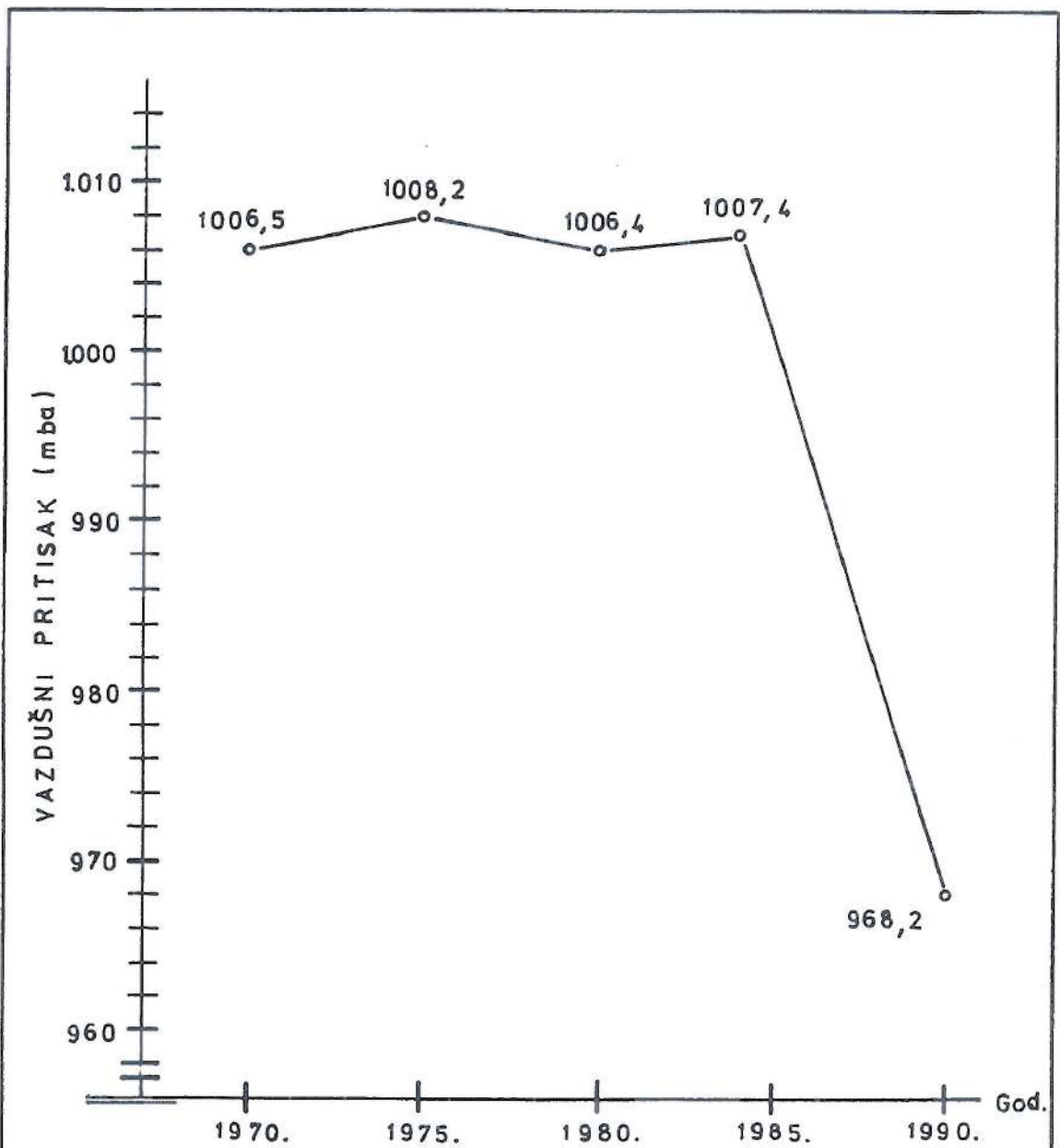
Graf. 1: PROSEČNA t° VAZDUHA NA PODRUČJU PODUNAVSKOG REGIONA —

podizaja

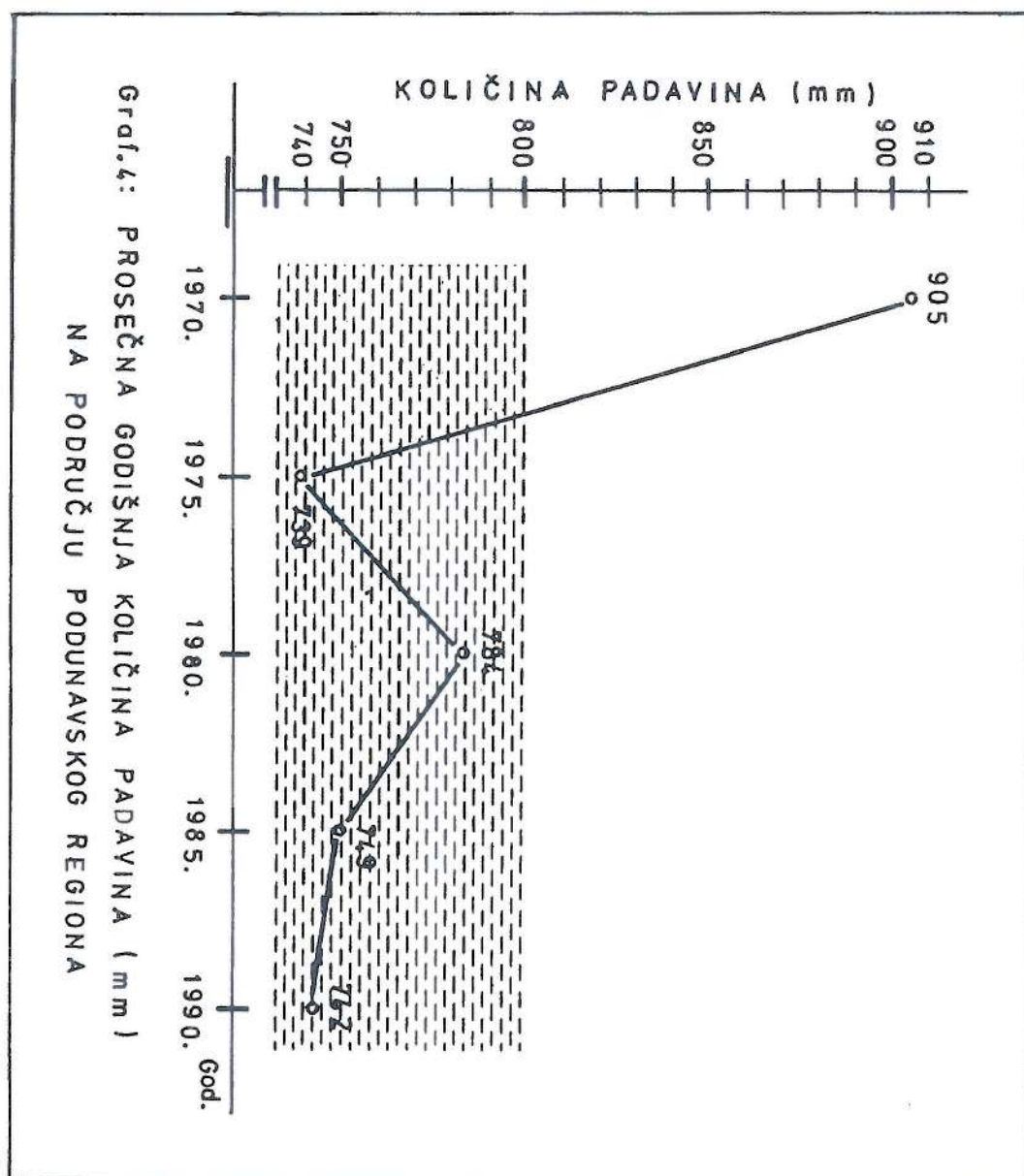
min.

max.





Graf. 3: PROSEČNI GODIŠNJI PRITISAK VAZDUHA (mba)
NA PODRUČJU PODUNAVSKOG REGIONA



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

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 unapređenje 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 u 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 miliona 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 proizvodna od oko 12 miliona ovaca, do 1985. godine kada je registrovano 7,4 miliona grla. Dakle, ukupan broj ovaca smanjen je za 4,6 miliona 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
i Republici Srbiji (u 000 grla)

Godina	Goveda		Svinje		Ovce	
	ukupno	krave i steone junice	Ukupno	krmače i suprasne nazimice	Ukupno	ovce za priplod
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	3.915	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
S R B I J A						
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

Izvor podataka: a) SFRJ: Statistički godišnjak SFRJ, SZS, Beograd;

b) Srbija: Statistički godišnjak SR Srbije, RZS, Beograd.

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. godine (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.

Za predmet razmatranja ovog Elaborata od posebnog je značaja prikaz brojnog stanja stoke (goveda, svinje i ovce) na području Podunavskog regiona (Tabl. 4). Pregled se odnosi na 11 opština ovog regiona i obuhvata 1975., 1980., 1985. i 1990. godinu pri čemu su posebno važni podaci za opštinu Požarevac.

Prema zvaničnim podacima za 1990. godinu na području Podunavskog regiona, u odnosu na Republiku Srbiju, nalazi se 6,32% goveda (125.253 grla), 10,37% svinja (445.907) i 6,57% ovaca (165.476). To svakako ukazuje na nesumljiv značaj ovog regiona za stočarstvo Srbije. Pri tome je broj grla najveći u opštini Petrovac (21.739 goveda, 65.806 svinja i 25.445 ovaca), što u odnosu na broj životinja u celom regionu iznosi 17,36, 14,76 i 15,38%. U odnosu na ovu opštinu, jedino je u Žagubici broj ovaca nešto veći (27.753). Opština Požarevac je u pogledu broja goveda (14.843) – treća, svinja (59.912) – druga i ovaca (14.258) – šesta opština u Podunavskom regionu.

Poslednjih 15 godina, ukupan broj goveda u Podunavlju smanjen je za čak 53.651 grlo, odnosno, za 29,99%. Ovako nepovoljan trend posledica je permanentnog smanjenja broja životinja u svim opštinama regiona. Jedino je u opštini Požarevac, u periodu od 1985. do 1990. godine, broj goveda povećan za 5,59%, odnosno 878 grla. Ipak, ukupno smanjenje broja goveda u ovoj opštini veće je u odnosu na prosek utvrđen za ceo Podunavski region i iznosi 33,50%.

Tabl. 4 — Prikaz brojnog stanja stoke na području Podunavskog regiona

Opština i godina	Goveda		Svinje		Ovce	
	Ukupno	krave i steone junice	Ukupno	krmače i suprasne nazimice	Ukupno	ovce za priplod
Golubac						
1975	8.163	4.956	11.388	3.196	11.184	9.685
1980	6.803	3.980	10.750	3.332	6.776	5.658
1985	6.057	3.575	14.624	3.135	7.319	6.103
1990	4.923	3.327	13.411	3.365	6.594	5.132
Kučevo						
1975	14.449	9.964	15.744	6.947	27.874	23.791
1980	13.599	9.138	16.133	7.663	22.521	18.808
1985	11.766	8.392	24.477	7.800	22.977	20.107
1990	10.222	7.322	18.990	7.544	21.648	17.313
Malo Crniće						
1975	12.766	6.942	29.434	8.555	9.381	6.774
1980	11.181	6.786	32.287	9.366	8.344	8.686
1985	10.860	5.721	33.536	8.412	8.480	6.474
1990	8.307	5.263	25.527	8.293	10.078	7.635
Petrovac						
1975	27.320	15.167	54.091	15.296	26.085	20.885
1980	31.815	15.459	82.586	19.822	24.577	20.002
1985	26.789	16.326	69.699	19.084	24.847	20.412
1990	21.739	14.371	65.806	17.947	25.445	21.631
POŽAREVAC						
1975	22.320	12.077	53.253	15.500	8.194	6.136
1980	20.736	11.031	67.848	16.387	11.927	8.844
1985	14.056	8.642	65.318	16.006	10.023	8.399
1990	14.843	8.294	59.912	15.951	14.258	10.885
Smederevska Palanka						
1975	20.745	11.582	39.721	12.853	9.465	6.745
1980	21.718	11.700	47.980	13.958	12.496	7.567
1985	19.785	11.633	57.888	14.457	17.232	12.161
1990	13.870	9.137	46.211	15.288	15.136	10.803

Nastavak tabl. 4

Opština i godina	Goveda		Svinje		Ovce	
	Ukupno	krave i steone junice	Ukupno	krmače i suprasne nazimice	Ukupno	ovce za priplod
Smederevo						
1975	17.090	10.831	45.378	14.415	5.576	3.698
1980	16.183	8.495	55.163	16.217	6.658	4.111
1985	11.331	6.420	55.261	13.258	12.249	8.000
1990	9.729	6.580	53.855	17.055	10.440	7.539
Velika Plana						
1975	12.420	7.461	53.455	12.348	8.549	6.983
1980	9.613	5.612	51.187	10.999	8.890	6.612
1985	11.146	6.678	63.541	11.051	12.347	9.047
1990	10.392	6.163	58.199	10.942	16.108	11.126
Veliko Gradište						
1975	14.481	7.781	41.140	10.903	8.669	6.723
1980	13.255	7.072	48.336	11.497	11.326	8.400
1985	15.318	8.024	51.231	11.475	13.289	10.297
1990	12.214	7.291	55.598	14.282	12.795	10.389
Žabari						
1975	11.496	6.064	25.596	6.738	6.444	5.536
1980	12.149	6.836	30.356	9.729	7.518	6.435
1985	8.122	4.354	28.104	6.924	7.122	6.099
1990	7.488	4.766	38.816	10.850	7.242	6.177
Žagubica						
1975	17.654	8.979	9.573	4.638	40.265	36.178
1980	17.571	9.670	10.371	3.576	36.075	31.482
1985	13.237	8.536	10.274	5.308	30.043	26.130
1990	11.526	8.639	9.582	6.519	25.732	23.090
U K U P N O:						
1975	178.904	101.804	378.773	111.389	161.686	133.134
1980	174.623	95.779	452.997	122.546	157.108	124.605
1985	148.467	88.301	473.953	116.910	164.928	133.229
1990	125.253	81.153	445.907	128.036	165.476	131.720

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

Ukupan broj svinja, u periodu 1975. do 1990. godine, povećan je za 67.134 grla (17,74%). To je rezultat povećanja broja svinja u gotovo svim opštinama Podunavskog regiona. Ipak, maksimalan broj grla (473.953) utvrđen je 1985. godine, dok su u periodu od 1985. do 1990. godine broj svinja smanjio za 5,92% (28.046 grla). U odnosu na opisani trend, variranje broja svinja u opštini Požarevac se donekle razlikuje. Maksimalan broj grla (67.848) utvrđen je 1980. godine, a zatim se u narednih deset godina smanjio za 11,70% (7.936 grla).

Najzad, ukupan broj ovaca u Podunavskom regionu je tokom poslednjih 15 godina prilično stabilan i povećao se za svega 2,34% (3.790 grla). Međutim, jedino se opštine Mali Crnići, Petrovac i Žabari uklapaju u ovaj trend. Ostale opštine trpe znatne i međusobno različite promene u pogledu orjentisanosti ka ovčarstvu. Dok je ukupan broj ovaca u opštinama Požarevac, Smederevska Palanka, Smederevo, Velika Plana i Veliko Gradište povećan za 18.184 grla (69,92%), dotle je u opštinama Žagubica, Kučevo i Golubac broj ovaca smanjen za 25.349 grla (31,96%).

4. Osnovni podaci o mesnoj industriji "MIP" – Požarevac

4.1. Istorijat

"Tako sad pismenom ovim vama pravo dajem da vi u Požarevcu za ovu godinu kasapina nadjete Dužan će biti on zdravu stoku klati i svagda dovoljno i valjana mesa za varoš imati, stoku izvan varoši klati i meso očišćeno na kasapnicu donositi On će se u deržaniji kasapnice rečenog ukaza mog deržati, a u proćem seći će meso onako da ono bude zdravo i da ga jeftino, kako će se i sirotinja omrsiti moći, prodaje."

Ovako je, još 1835. godine, uglednom gradjaninu Požarevca Djoki Atanackoviću pisao Knjaz Miloš Obrenović. Imajući u vidu bogatu tradiciju i pogodnosti ovog kraja za bavljenje stočarstvom, sprski Knjaz odobrava da se u opštini Požarevac, u vreme kada se Srbija još uvek borila za oslobađanje od viševjekovne turske okupacije, otpočne sa organizovanom, za ono vreme primerenom, proizvodnjom mesa. Od tog doba, pa sve do danas, proizvodnja i prerada mesa predstavljaju jednu od najznačajnijih privrednih grana u požarevačkoj opštini.

Prva komunalna klanica izgrađena je još 1880. godine, na mestu sadašnjeg ulaza u čuveni hipodrom Ljubičevo. Objekat je bio vlasništvo opštine i sastojao se iz tri odeljenja. U prvom odeljenju vršilo se klanje i iskrvarenje životinja, u drugom su bili smešteni kazani za šurenje svinja, dok je u trećem bila kancelarija opštinskog veterinara i činovnika—arendatora. Kasnije je dograđeno i odeljenje za preradu mesa. Meso je mleveno u mašinama koje u pogledu konstrukcije podsećaju na savremene uređaje, a mešanje nadeva za kobasice i punjenje omotača vršeno je ručno. Za toplotnu obradu (dimljenje i sušenje) korišćene su klasične pušnice. Pored trajnih kobasica koje su bile najviše zastupljene, proizvodile su se i viršle, safalada, debriciner, mortadela, praška šunka, juna salama, šunkarica i dr. Od suhomesnatih proizvoda izradjivani su dimljena i bela slanina, kao i kivan i pržen gronik. školovanje kadrova za rad u klanici vršeno je u Zanatskoj školi.

Posle Drugog svetskog rata, 1946. godine, osnovana je zadruga koja je okupila dotadašnje privatne mesare. Godinu dana kasnije, u obližnjem Bratuncu počela je sa radom nova komunalna klanica. Kapacitet ovog pogona iznosio je 50 svinja u jednoj smeni. Zbog nerentabilnosti poslovanja ovaj industrijski pogon zatvoren je 1950. godine.

Po prestanku rada klanice u Bratuncu, u Požarevcu se u prostorijama bivše električne centrale formira gradska klanica. U sklopu klanice bila je i komora za hladjenje mesa kapaciteta tri tone. Ovaj pogon radio je do 20. jula 1959. godine, kada je radno osoblje prešlo u nov proizvodni pogon podignut u industrijskoj zoni, u zapadnom delu Požarevca.

U to doba, Mesna Industrija Požarevac predstavljala je savremen industrijski objekat sa 18 visokokvalifikovanih, 42 kvalifikovana, 10 polukvalifikovanih i 210 nekvalifikovanih radnika. Međutim, loše vođenje agrarne politike u SFRJ, veliko zaživanje u toku izgradnje objekta, niska produktivnost rada, nepovoljna struktura zaposlenih radnika u pogledu kvalifikovanosti i dr., stvorili su uslove u kojima je "MIP" godinama ostvarivao znatne ekonomske gubitke. Zbog ispoljene nerentabilnosti, nekadašnji eminentan izvoznik mesa i proizvoda od mesa doživeo je prekid proizvodnje u prvoj polovini 1970. godine.

Tek od 1975. godine, kada je zabeležen poslednji negativan rezultat, "MIP" staje na sopstvene noge, doživljava afirmaciju i poslovanje sa zapaženim viškom dohotka. Rezultat uspešnog privredjivanja predstavlja i rekonstrukcija (dogradnja i modernizacija) postojećih kapaciteta ostvarena u periodu od 1979. do 1983. godine. Novoizgrađeni proizvodni kompleks "MIP"—a, sa pratećom infrastrukturom, spada u red najsavremenijih pogona industrije mesa u zemlji. Njegovim puštanjem u rad, 24.11.1983. godine, stekli su se uslovi da Mesna Industrija Požarevac postane jedan od malobrojnih pogona domaće industrije mesa osposobljen za izvoz na zapadnoevropsko, amričko i druga svetska tržišta.

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

Sirovinu potrebnu za nesmetano odvijanje procesa proizvodnje "MIP" najvećim delom obezbeđuje 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 sirovinna baza u Podunavskom regionu, šumadiji, Pomoravlju i Istočnoj Srbiji. Dalje ambicije na tom planu usmerene su pre svega na razvoj sopstvene sirovinske osnove kao i na unapređivanje saradnje sa individualnim sektorom (prikaz brojnog stanja stoke u SFRJ i Republici Srbiji, kao i na području Podunavskog regiona i opštine Požarevac, dat je u tabl. 3 i 4).

Ukupan projektovani kapacitet linije klanja i primarne obrade Mesne Industrije Požarevac je 200.000 svinja i 50.000 goveda godišnje. Inače, u okviru savremenog objekta izgrađenog uz primenu najnovijih rešenja u gradjevinarstvu (panel sistem), linije za klanje i primarnu obradu sitne (svinje) i krupne (goveda) 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 odvajaju se u posebno izdvojen i obezbeđen prostor. Sama linija se sastoji od opreme i uređaja renomiranih inostranih proizvođača. Obuhvata savremena tehničko-tehnološka rešenja koja ljudski rad svode na najmanju moguću meru.

Kapacitet linije je koncipiran za klanje i primarnu obradu oko 190 svinja na 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 ispravnog dela namenjenog daljoj obradi i preradi. Za ove potrebe instalirani su odvojeni transporteri, u svemu prema postojećim propisima i zahtevima inspekcije. Na kraju linije obavlja se završno pranje i cedjenje trupova, merenje mesa 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.

Na delu linije za klanje i primarnu obradu svinja nalazi se i odeljenje 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 50–55 gov—eda na sat, a za uspešno funkcionisanje, sa svim pratećim poslovima, angažuje do 45 radnika. Značajan deo ugradjene opreme je domaće proizvodnje, što predstavlja prednost u pogledu održavanja i obnavljanja. Najveći deo uvozne opreme instaliran je u delu hidraulike i mehanike. Linija je postavljena pravolinijski što omogućava da se celokupan proces klanja i primarne obrade trupova goveda obavlja na jednom nivou. Tehnološki proces je rešen tako da se nejestivi prateći proizvodi, konfiskati i otpadne materije (tzv. "prljavi deo"), odmah posle dobijanja odvoze u posebne namenske prostorije. Time je postignuto da nema ukrštanja puteva tzv. "prljavog dela" sa putem trupova (mesa) koji idu na dalju obradu. To u potpunosti zadovoljava inspekcijske, higijenske i tehnološke zahteve. Isti princip rada primenjen je i na liniji klanja svinja.

Rad veterinarske inspekcije obavlja se, takodje, kao i na liniji klanja svinja: kontrola zdravstvenog stanja životinja započinje na prijemnoj rami, nastavlja se u stočnom depou i pradi celokupan proces rada, pri čemu se posebna pažnja obraća na pregled trupova, glava, kao i organa grudne i trbušne šupljine.

Na ulazu linije klanja i primarne obrade trupova goveda, čiji kapacitet pored sopstvenih potreba "MIP"—a omogućava i pružanje usluga za potrebe drugih klanica ili trgovačkih kuća, obavlja se završno pranje i cedjenje trupova, merenje mase i ocena kvaliteta primenom metodologije domaćeg Standarda, te odlaganje trupova u komore za hladjenje. Rashladni prostor u sastavu linije klanja i primarne obrade u potpunosti zadovoljava potrebe dnevnog kapaciteta klanja.

Centralni deo pogona je odeljenje za rasecanje trupova i iskorišćavanje osnovnih delova, u kome vešte ruke majstora pripremaju meso za prodaju u sirovom stanju i za potrebe procesa prerade. U skladu sa savremenim trendovima koji se odnose na pripremu mesa za prodaju u sirovom stanju, vrši se rasecanje trupova na osnovne delove, razvrstavanje osnovnih delova prema kvalitetu i iskorišćavanje osnovnih delova različitih kategorija kvaliteta. Meso se zatim dodatno obrađuje (raseca na manje anatomske delove—komade, oslobadja većih naslaga masnog tkiva i dr.), vakumira i deklariše u

pogledu kategorije kvaliteta, mase i datuma proizvodnje. Prodajom sirovog mesa obrađenog na predhodno opisan način (tzv. "mikrokonfekcionirano meso") vrši se optimalna valorizacija njegove vrednosti i štiti interes potrošača. U "MIP-u" nastoje da što više mesa namenjenog prodaji u sirovom stanju finalizuju putem mikrokonfekcioniranja, a da tradicionalan način prodaje obrađenih trupova i polovina bude što je moguće manje zastupljen.

U odeljenju za rasecanje trupova i iskoščavanje osnovnih delova posebna pažnja se posvećuje obradi i pripremi mesa za proizvodnju svinjske šunke u limenci (polutrajna konzerva) ~~namenjenoj~~ američkom tržištu. Posle pažljivog izbora komada mesa buta, ubrizgavanja salamure i odgovarajućeg tretiranja mesa u masir uređajima, u specijalizovanom odeljenju vrši se punjenje u ambalažu, za sada isključivo u limenu mada se rade i probna punjenja u plastičnu i alufoliju. Toplotna obrada u pasterizatorima je potpuno automatizovana (u okviru zadatih režima), a posle termičkog tretmana limenke se propisano vreme odlažu u posebnu prostoriju i zatim isporučuju kupcu. Pored ovog proizvoda, iz odeljenja polukonzerve kapaciteta 2000 t godišnje, domaćem tržištu se u pakovanjima različitog oblika i veličine isporučuju i stišnjena šunka u crevu, kuvana šunka i kuvana presovana šunka.

Iz odeljenja trajne konzerve čiji godišnji obim proizvodnje iznosi oko 4.500 t proizvoda, do potrošača stiže mnogobrojna porodica mesnih preradjevina, kao što su: jetrena pašteta, mesni narezak, MIP—ov doručak, piknik šunka, "lunch meat", svinjski gulaš, svinjski paprikaš i govedji gulaš. Ovi proizvodi najčešće se pune u metalnu ambalažu različite veličine (100–454 g), a pri proizvodnji tzv. "sitne konzerve" u ambalažu od alufolije (50 i 70 g).

Godišnji obim proizvodnje proizvoda od mesa iznosi oko 12.500 t, što "MIP" svrstava u sam vrh domaćih proizvođača mesa i proizvoda od mesa. Značajan obim ukupne prerade čini kompletna paleta proizvoda iz grupe barenih i polutrajnih kobasica. Ova proizvodnja iz godine u godinu beleže stalan i visok rast, a nekoliko godina unazad u proseku iznosi 4.000 t proizvoda godišnje. Zbog toga je odeljenja 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, a za rad na kuterima, mašinama za mlevenje mesa, punilicama i dr., u jednoj smeni se angažuje oko 50 radnika. Zahvaljujući, pre svega, kvalitetu

i raznovrsnosti ponude širok asortiman proizvoda iz grupe barenih i polutrajnih kobasica našao je mesto na tržištu. Nabrojaćemo samo neke kobasice, i to: mortadela, mramor, alpska, prolećna, dimljena "MIP—ova" ljuta, francuska, izletnička, posebna, dijet koba—sica od živinskog mesa i dr.

Vakumirani proizvodi uglavnom obuhvataju grupu barenih i polutrajnih kobasica, a rade se mala i kilogramska pakovanja. Ovi proizvodi su, takodje, stekli dobre pozicije na tržištu. Iz grupe barenih kobasica najviše je tražena juneća hrenovka (viršla), a iz grupe polutrajnih — srpska, govedja, kranjska i roštilj kobasica. Inače, postojeći kapacitet se proširuje i stvaraju uslovi za povećanje asortimana i korišćenje raznovrsnijih i atraktivnijih pakovanja.

Značajno mesto medju proizvodima "MIP—a" imaju i trajni i polutrajni suvomesnati proizvodi. Medju njima posebno se ističe "DOMAĆA PIKANT SLANINA" koja se izrađuje primenom tradicionalne tehnologije i prema ocenama brojnih potrošača predstavlja vrhunski proizvod "MIP—a". Inače, godišnje se u fabrici ukupno proizvede oko 1750 t trajnih i polutrajnih suvomesnatih proizvoda. Pri tome, asortiman proizvoda je veoma bogat i obuhvata preko dvadeset različitih suvomesnatih proizvoda.

Istaknuto mesto u proizvodnom programu "MIP—a" zauzimaju i proiz—vodi iz grupe trajnih kobasica. Ovo pre svega zbog činjenice da se u ovom pogonu proiz—vodi čuvena "POŽAREVAČKA KOBASICA" (oko 70 t godišnje). Stari, tradicionalan način proizvodnje koji se na području Požarevca i Podunavskog regiona vekovima neguje i prenosi sa generacije na generaciju, uz kontrolisanu toplotnu obradu (sušenje i dimlje—nje), daju ovom specijalitetu od mesa poseban izged i aromu.

Vrhunski kvalitet "domaće pikant slanine" i "požarevačke kobasice" rezultat je dugogodišnje tradicije i iskustva, ali i savremenih saznanja primenjenih u ovoj proizvodnji. U okviru "MIP—a" postoji opredeljenje da se izgradnjom novog pogona obezbede uslovi za proizvodnju od oko 6.000 t trajnih kobasica, pre svega specijaliteta sa područja Podunavskog regiona, ali i veća proizvodnja trajnih suvomesnatih proizvoda (pršut, pršuta i dr.).

U Tehnološkom i komercijalnom sektoru istražuje se i radi na stvaranju novih proizvoda, kako bi se postojeći programi i asortiman proširili i približili zahtevima savremenog tržišta. Rezultat ovakvih nastojanja predstavlja i proizvodni program "Biofarma" koji obuhata više od 20 novih proizvoda izrađenih prema posebnoj tehnolo—logiji. Ovi proizvodi dobijaju se od mesa zdravih životinja gajenih u kontrolisanim

uslovima proizvodnje, na moderno opremljenim farmama Podunavskog regiona. Pri tome se teži proizvodnji mesa sa minimalnim sadržajem štetnih rezidua (antibiotici, hormoni, pesticidi, teški metali itd.) koje, prema novijim naučnim saznanjima, mogu znatno da ugroze zdravlje potrošača. Osim toga, pri izradi proizvoda iz programa "Biofarma" eliminisano je i korišćenje nitrata, nitrita, polifosfata i drugih zdravstveno nebezbednih hemijskih jedinjenja koja se, u savremenim uslovima proizvodnje hrane, obično koriste. Na ovaj način dobijaju se mesne preradjevine veće biološke vrednosti i zdravstvene bezbednosti koje su već nekoliko godina veoma tražene na domaćem tržištu.

Kvalitet svih "MIP-ovih" proizvoda 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 kontrološe Jugoslovenski institut za tehnologiju mesa iz Beograda.

4.3. Tržište

Posle izvršene kontrole kvaliteta, pakovanja i kraćeg zadržavanja u skladu, gotovi proizvodi "MIP-a" Požarevac razvrstavaju se, pripremaju za ekspediciju i otpremaju prema zahtevima kupaca. Sopstveni vozni park raspolaže sa savremenim vozilima koja su opremljena i osposobljena za dopremanje sirovina i transport roba do skladišta kupaca. Tačnost i efikasnost ove službe predstavlja jedan od osnovnih faktora uspešnog rada nabavne i prodajne službe u okviru komercijalnog sektora.

Uporedo sa razvojem "MIP-a", postepeno, korak po korak, osvajana su i dalje se osvajaju nova domaća i inostrana tržišta. Najznačajnije domaće tržište je područje Beograda, a po ostvarenom prometu Mesna industrija Požarevac spada u red najvećih snabdevača glavnog grada naše zemlje. Značajni rezultati u prodaji postižu se zahvaljujući uspešnoj saradnji sa velikim trgovinskim preduzećima čija prodajna mreža obuhvata maloprodajne objekte u svim većim potrošačkim centrima u zemlji.

Zahvaljujući savremenoj opremi i tehnologiji, kao i visokom higijensko-sanitarnom nivou, "MIP" je registrovan za izvoz u zemlje EZ, Amerike, Kanade, Istočne Evrope, kao i za druga svetska tržišta. Jednom stečene registracije su potvrđivane kroz

redovne inspekcijske preglede odgovarajućih stručnih komisija. Zahvaljujući ispunjenju vrlo strogih uslova i kvalitetu proizvoda, ostvaruje se vrlo značajan izvoz proizvoda na tržišta EZ, Amerike, zemalja bivšeg SSSR—a, Madjarske itd., a vrednost godišnjeg izvoza iznosi oko 5 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 amaričkog ministarstva poljoprivrede, EZ i drugih zemalja uvoznica.

Potvrdu kvaliteta proizvoda "MIP—a" Požarevac, posebno iz programa "Biofarma", predstavljaju i brojne nagrade osvojene na najznačajnijim smotrama i sajmovima u zemlji. Inače, 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.

IV POSEBAN DEO
"POŽAREVAČKA KOBASICA "

1. Tehnološki proces proizvodnje i važnija obeležja kvaliteta " Požarevačke kobasice "

1.1. Tehnološki proces proizvodnje

Kao sirovina za proizvodnju "Požarevačke kobasice" koristi se svinjsko meso I kategorije, juneće meso II kategorije i ledjna slanina, poreklom od zdravih, dobro odmorenih i za klanje pripremljenih svinja i junadi.

Klanje svinja 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, 1/85), odnosno prema shemi na sl. 3, 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 međurebarne muskulature; od centralnog dela svinjske polutke dobijaju se tri osnovna dela;

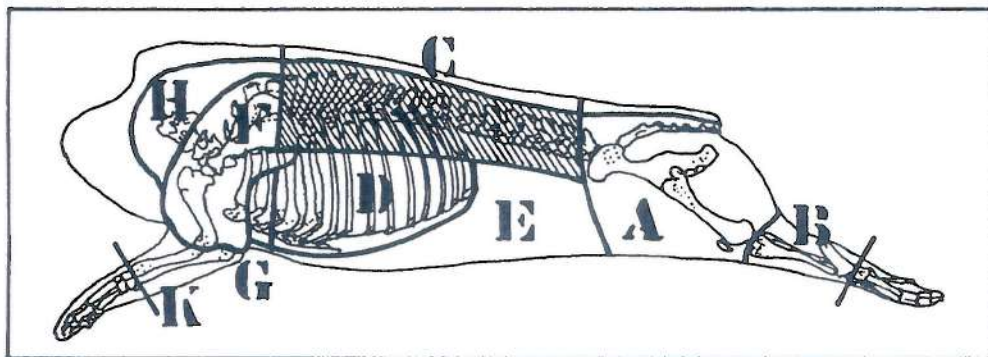
- **t r b u š i n a s a r e b r i m a** (D) se od ledja odvaja rezom koji počinje od tela 5. ledjnog pršljena, pruža se paralelno sa kičmenim stubom, presecajući upravno rebro i međjurebarnu muskulaturu u ledjnom delu, a u slabinskom delu trbušne mišiće;

- **"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 pravog 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 odvaja rezom upravnim na rebra (u gornjem delu rebra);
- p o d l a k t i c a (K) se od plečke razdvaja u rameno— lakatnom zglobu



Sl. 3 — Shematski prikaz rasecanja svinjske polutke na osnovne delove (A—but; B—kolenica; C—ledja; D—rebra; E—trbušina; F—plečka; G—grudi; H—vrat; K—podlaktica)

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

Rasecanje junećih trupova obavlja se posle hladjenja, a prema važećem Pravilniku (Sl. list SFRJ 34/74), odnosno prema shemi na sl. 4, i to:

- b u t (A) se od slabinskog dela odvaja lučnim rezom izmedju 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 ledja odvajaju rezom izmedju 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;

– **potrbušina** (D) se od slabine odvaja rezom paralelnim kičmenom stubu, koji počinje od kranijalne ivice 13. rebra, a u visini 1/3 njegove ukupne dužine;

– **plećka** (E) se od **podplećke** (J) i **grudi** (K) odvaja po prirodnoj mišićnoj (sinsarkoznoj) vezi;

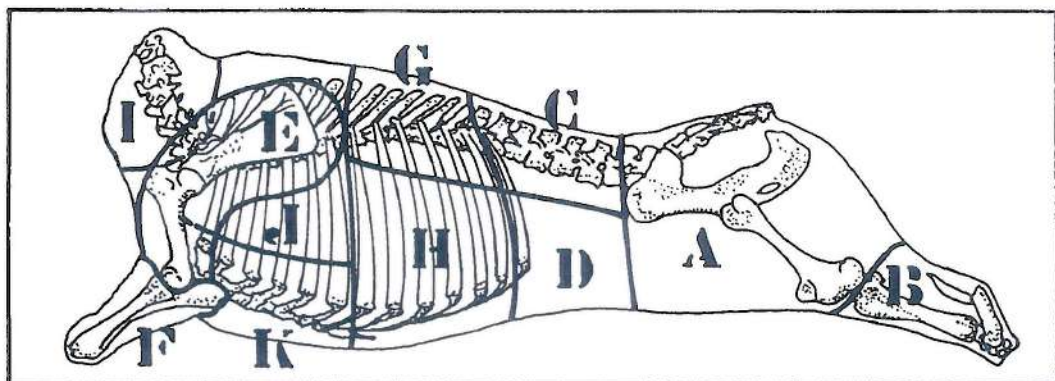
– **podlaktica** (F) se od **plećke** (E) odvaja u lakatnom zglobu;

– **ledja** (G) se od **podplećke** (J) odvajaju rezom između 6. i 7. rebra, a od **slabine** (C) rezom između 12. i 13. rebra, za koji je već rečeno da predstavlja liniju odvajanja prednje od zadnje četvrti;

– **rebra** (H) se od **ledja** (G) odvajaju rezom paralelnim kičmenom stubu, s tim da na ledjima ostaje 1/3 pripadajućih rebara (od 7. do 12. rebra);

– **vrat** (I) se od **podplećke** (J) odvaja lučnim rezom između poslednjeg vratnog i pravog ledjnog pršljena;

– **grudi** (K) se od **podplećke** (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. 4 – Shematski prikaz rasecanja govedje polutke na osnovne delove
(A—bug; B—kolenica; C—slabine; D—potrbušina, E—plećka;
F—podlaktica, G—ledja; H—rebra; I—vrat; J—podplećka;
K—grudi)

Posle rasecanja svinjskih i junećih polutki na osnovne delove, u oba slučaja dobro ohladjena muskulatura I, odnosno II kategorije, odvaja se od kostiju (odkoščavanje) i detaljno razdvaja od odvojivog masnog i vezivnog tkiva. Posebno se priprema čvrsto masno tkivo (ledjna slanina).

Od pripremljenih osnovnih sirovina (meso; čvrsto masno tkivo), sastav nadeva za proizvodnju POŽAREVAČKE KOBASICE čine:

– svinjsko meso I kategorije	50%
– juneće meso II kategorije	20%
– čvrsto masno tkivo (ledjna slanina)	30%

Pored osnovnih sirovina, na ukupnu masu nadeva dodaju se:

– kuhinjska so	2,5 kg
– šećer	0,500 kg
– beli luk (u prahu)	0,800 kg
– biber	0,200 kg
– ekstrakt slatke paprike	0,150 kg

Mehanička obrada svih komponenti nadeva vrši se u mašini za sečenje mesa ("kuter") i to tako što se prvo usitnjava juneće meso II kategorije uz dodavanje ekstrakta paprike. Zatim se dodaju svinjsko meso I kategorije, čvrsto masno tkivo (ledjna slanina) i začini (kuhinjska so, šećer, beli luk u prahu i biber). Usitnjavanje nadeva vrši se do postizanja veličine čestica od oko 3 mm. Ovako pripremljena masa (nadev) puni se u, predhodno pripremljene, veštačke (kolagenske) omotače dijametra $\varnothing = 21\text{--}24$ mm, ili u ovčija tanka creve. Dušina kobasica iznosi 35–40 cm. Temperatura nadeva za vreme punjenja nesme da prelazi +4 °C.

Posle završenog punjenja, sirove kobasice se prenose u klimakomoru gde se, sukcesivno odvijaju tri faze procesa proizvodnje. Prvo pri temperaturi od 20 °C i relativnoj vlažnosti vazduha od 95%, u toku 24 sata odvija se faza cedjenja. U toku druge faze procesa, kobasice se dime 4–5 dana na temperaturi od 17–18 °C i relativnoj vlažnosti vazduha od 90%. Završna faza procesa proizvodnje je zrenje kobasica.

Ova, treća, faza traje 5–6 dana i odvija se na temperaturi od 15–17 °C i pri relativnoj vlažnosti vazduha od 75 do 85%. Zahvaljujući povoljnim klimatskim uslovima područja (videti poglavlje 2.4. – klima), u zimskom periodu tri poslednje faze procesa proizvodnje (cedjenje; dimljenje; zrenje) obavljaju se u uslovima klasičnih pušnica.

Inače, tehnološki proces proizvodnje "POŽAREVAČKE KOBASICE" traje oko 15 dana i tokom ovog perioda gubitak mase gotovog proizvoda, u odnosu na sirovi, iznosi oko 30%.

1.2. Važnija obeležja kvaliteta

U pogledu važnijih obeležja (svojstava) kvaliteta koja "POŽAREVAČKA KOBASICA" 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, predviđene našim pozitivnim propisima za objekte u kojima se vrši proizvodnja i prerada proizvoda životinjskog porekla;

b) sve faze tehnološkog procesa proizvodnje (klanje svinja i junadi, primarna obrada, hladjenje i rasecanje trupova–polutki, iskorišćavanje osnovnih delova formiranje muskulature, odnosno lednog masnog tkiva, priprema, izrada i mehanička obrada nadeva, punjenje nadeva u omotače, cedjenje, 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 "POŽAREVAČKE KOBASICE" koriste se svinjsko meso I i juneće meso II kategorije, kao i ledjna slanina;

d) sa izdvojene muskulature I i II kategorije detaljno se odvaja površinsko masno i vezivno tkivo; čvrsto masno tkivo (ledjna slanina) pažljivo se odvaja od kože i eventualno zaostale muskulature;

e) u nadevu, udeo svinjskog mesa I kategorije iznosi 50%, junećeg mesa II kategorije 20% i čvrstog masnog tkiva (ledjna slanina) 30%;

f) od dodataka na 100 kg nadeva, koriste se: kuhinjska so (2,5 kg), šećer (0,500 kg), beli luk u prahu (0,800 kg), biber (0,200 kg) i ekstrakt slatke paprike (0,150 kg);

g) mehanička obrada nadeva vrši se u mašini za sečenje mesa (kuteru) do postizanja veličine čestica od oko 3 mm;

h) nadev se puni u veštačke kolagenske omotače dijametra $\varnothing = 21\text{--}24$ mm, ili u prirodne omotače (ovčija tanka creva), pri čemu temperatura mase za vreme punjenja nesme da bude veća od $+4^{\circ}\text{C}$; dužina kobasice iznosi 35–40 cm.

i) faze cedjenja ($24\text{h}/t=20^{\circ}\text{C}$; $r_{\text{vv}} = 95\%$), dimljenja (4–5 dana/ $t = 17\text{--}18^{\circ}\text{C}$; $r_{\text{vv}} = 90\%$) i zrenja (5–6 dana/ $t = 15\text{--}17^{\circ}\text{C}$; $r_{\text{w}} = 75\text{--}85\%$) odvijaju se u klima komori, a tokom zimskog perioda u klasičnoj pušnici;

j) u pogledu osnovnog hemijskog sastava, gotovog proizvoda – "POŽAREVAČKA KOBASICA" – sadrži 21,58% vode, 53,50% masti, 19,84% ukupnih belančevina i 4,98% pepela; gotov proizvod sadrži do 3,7% NaCl;

k) u pogledu organoleptičkih (senzornih) svojstava, gotov proizvod – "POŽAREVAČKA KOBASICA" – mora da poseduje sledeće osobine:

- spoljni izgled mora da bude bez nabora i deformacija;
- 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, takodje, 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;
- proizvodnja "POŽAREVAČKE KOBASICE" traje oko 15 dana, a gubitak mase gotovog proizvoda, u odnosu na masu sirovog, iznosi 30%.

2. Način obeležavanja proizvoda

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

Oznaka se nalazi na etiketi koja sadrži znak, naziv i sedište proizvodj— ača ovlašćenog korisnika oznake upisane u Registar (u ovom slučaju Mesna indus— trija "MIP" Požarevac), 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 otštampan je latiničnim pismom. Izgled oznake je kao u prilogu:



Napominjemo da se u slučaju promene načina obeležavanja proizvoda "POŽEREVAČKA KOBASICA" isto mora prijaviti Odeljenju za znake razlikovanja, Saveznog zavoda za patente, od strane proizvođača i organizatora kooperativne proizvodnje — nosioca i ovlašćenog korisnika oznake geografskog porekla, upisanog u Registar korisnika zaštićenih oznaka porekla — u ovom slučaju Mesne industrije "MIP" Požarevac, ali bez potrebe izrade novog Elaborata.

3. Naša koncepcija u budućoj proizvodnji

3.1. Bliži uslovi za pravo korišćenja ~~oznaka~~ geografskog porekla proizvoda i organizacija tehnološkog procesa proizvodnje

Mesna industrija "MIP" Požarevac, ima, nesumljivo, sve potrebne higijensko—sanitarne, tehničko—tehnološke i organizacione uslove da se, pored ostalog, bavi proizvodnjom svih trajnih kobasica, autohtonih specijaliteta sa područja Podunavskog regiona, pa i "POŽAREVAČKE KOBASICE", ali i da se bavi organizacijom eventualne kooperativne proizvodnje na seoskim domaćinstvima individualnih proizvođača ovog područja. Potvrda ukupnog nivoa Mesne industrije "MIP" iz Požarevca je istečena registracija (licenca) za rad i izvoz proizvoda u zemlje EZ, SAD, Kanade i druga svetska tržišta. (Videti: Opšti deo, poglavlje 4 — "Osnovni podaci o Mesnoj industriji "MIP" Požarevac).

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. Takodje, individualni proizvođači u okviru svojih gazdinstava nemogu 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 razmatranje, 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 Podunavskog regiona i Požarevca:

1. — Celokupno klanje stoke treba obavljati na liniji klanja i primarne obrade u okviru Mesne industrije "MIP" Požarevac, ili u objektima individualnih proizvođača koje je prihvatila i registrovala odgovarajuća inspeksijska služba — uz stalnu kontrolu veterinarske inspekcije;

2. — S 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 Podunavskog regiona i Požarevca, izmedju ostalog i na inostrana tržišta u okviru programa proizvodnje zdravstveno bezbedne hrane (u slučaju "MIP" Požarevac program "Biofarma");

3. — Imajući u vidu znanje, dugogodišnje iskustvo i povoljne klimatske uslove na području Podunavskog regiona i Požarevca, kao i aktuelno podsticanjem razvoja "male privrede" treba, i to bez odlaganja, napraviti program aktivnosti na uključanju određenog broja poljoprivrednih domaćinstava u organizovani sistem proizvodnje trajnih, autohtonih, kobasica. Organizator i nosilac te proizvodnje bila bi Mesna industrija "MIP" iz Požarevca;

4. — Kooperativna proizvodnja bi se, bar prema našem mišljenju mogla organizovati tako što bi individualni proizvođači sa područja Podunavskog regiona i Požarevca uzimali željene (prethodno najavljene i dogovorene) količine standardno obradjene 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 obradjivala do finalnog proizvoda. Isti proizvodi (npr. Požarevačka kobasica") 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 Podunavskog regiona i Požarevca, koja su spremna da prethodno 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 "POŽAREVAČKE KOBASICE" treba, svakako, obezbediti uslove za stalnu i povremenu kontrolu kvaliteta gotovih proizvoda (redovnu i superkontrolu).

Redovnu kontrolu može da vrši hemijska i mikrobiološka laboratorija Mesne industrije "MIP" iz Požarevca, koja je tehnički i kadrovski potpuno osposobljena, a superkontrolu Odeljenje za tehnologiju mesa (Katedra za tehnologiju animalnih proizvoda, Institut za prehrambenu tehnologiju i biohemiju) Poljoprivrednog fakulteta iz Beograda – Zemuna.

V P R I L O G

NEKA PRIZNANJA ZA KVALITET KOJA JE
NA ZVANIČNIM OCENJIVANJIMA DOBILA
"POŽAREVAČKA KOBASICA"

D. D. NOVOSADSKI SAJAM

DODELJUJE

DIPLOMU

sa _____ ZLATNOM MEDALJOM

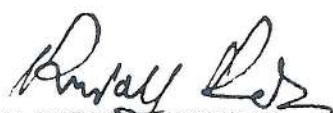
_____ MESNA INDUSTRIJA "M I P"

_____ P O Ž A R E V A C

kao znak priznanja za _____ POLJOPRIVREDNOM POBASICU

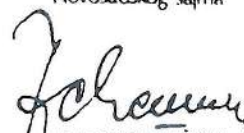
_____ NA 59. MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU

_____ 16. maja,
u Novom Sadu _____ 1992. godine


PRESEDNIK KOMISIJE



GENERALNI DIREKTOR
Novosadskog sajma


(JOVAN NEŠIN)

Udruženje poljoprivrede, prehrambene i duvanske industrije,
vodoprivrede i zemljoradničkog zadrugearstva

na predlog ocenjivačkih komisija

DODELJUJU

DIPLOMA

sa ZLATNOM MEDALJOM
MIP - POŽAREVAC

kao znak priznanja za POŽAREVAČKU KOBASICU

NA 58. MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU

u Novom Sadu 11.05. 1991. godine

GENERALNI DIREKTOR
NOVOSADSKOG SAJMA

Jovan Nešić
(JOVAN NEŠIĆ)



SEKRETAR UDRUŽENJA

Milutin Nikić
(MILUTIN NIKIĆ)



NOVOSADSKI SAJAM I
PRIVREDNA KOMORA JUGOSLAVIJE
NA PREDLOG OCENJIVAČKOG ŽIRIJA
DODELJUJE

DIPLOMA

sa _____ SREBRNOM MEDALJOM

_____ "MIP" Mesna industrija - POŽAREVAC

kao znak priznanja za _____ poževevačka kobasica

_____ Na 57. Medjunarodnom poljoprivrednom sajmu

u Novom Sadu _____ 17. V _____ 1990 godine

GENERALNI DIREKTOR
NOVOSADSKOG SAJMA

Jovan Nešin
(JOVAN NEŠIN)



SEKRETAR
UDRUŽENJA POLJOPRIVREDE
I PREHRAMBENE INDUSTRIJE

Dr. Branko Jovanović
(DR. BRANKO JOVANOVIĆ)

NOVOSADSKI SAJAM
PRIVREDNA KOMORA JUGOSLAVIJE
OPSTE UDRUZENJE ZA POLJOPRIVREDNU
I PREHRAMBENU INDUSTRIJU
NA PREDLOG OCENJIVACKOG ŽIRIJA
DODELJUJE

Diplomu

sa ZLATNOM MEDALJOM

SOVR. PRK "POŽAREVAC" RO. MESNA INDUSTRIJA "MIP" - POŽAREVAC

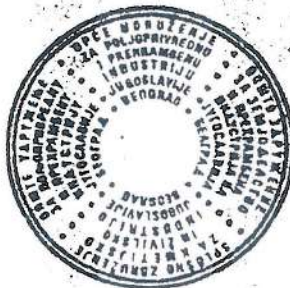
kao znak priznanja za POŽAREVAČKU KOBASTICU

NA 53. MEĐUNARODNOM POLJOPRIVREDNOM SAJMU

u Novom Sadu 9.05.1986. godine

Sekretar

[Signature]



Predsednik

[Signature]