

# ОПШТИНА БАБУШНИЦА



## ЕЛАБОРАТ

### *ЛУЖНИЧКА ВУРДА*

Бабушница,

Децембар, 2022. године

## ОПШТИНА БАБУШНИЦА



# ЛУЖНИЧКА ВУРДА - ЕЛАБОРАТ

СПЕЦИФИКАЦИЈА О СПЕЦИФИЧНИМ КАРАКТЕРИСТИКАМА  
ПРОИЗВОДА



Бабушница, децембар, 2022. године

## САДРЖАЈ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ:

|  |    |
|--|----|
| УВОД.....  | 3  |
| 1. ПОДАЦИ О ПОСЛОВНОМ ИМЕНУ И СЕДИШТУ ПОДНОСИОЦА<br>ПРИЈАВЕ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА .....   | 3  |
| 2. НАЗИВ ПРОИЗВОДА УКЉУЧУЈУЋИ ГЕОГРАФСКУ ОЗНАКУ КОЈОМ<br>СЕ ШТИТИ.....   | 4  |
| 3. ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА ПРОИЗВОДЊЕ „ЛУЖНИЧКЕ<br>ВУРДЕ“ .....  | 4  |
| 4. НАЧИН И ПОСТУПАК ПРОИЗВОДЊЕ „ЛУЖНИЧКЕ ВУРДЕ“.....   | 9  |
| 5. ПОДАЦИ О КВАЛИТЕТУ И СПЕЦИФИЧНИМ КАРАКТЕРИСТИКАМА<br>ПРОИЗВОДА.....   | 11 |
| 6. РЕПУТАЦИЈА „ЛУЖНИЧКЕ ВУРДЕ“.....  | 14 |
| 7. ПОДАЦИ О ГЕОГРАФСКИМ И ДРУГИМ ФАКТОРИМА<br>ДЕФИНИСАНОГ ПОДРУЧЈА КОЈИ УЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ<br>КАРАКТЕРИСТИКЕ И КВАЛИТЕТ „ЛУЖНИЧКЕ<br>ВУРДЕ“ ..... | 15 |
| 8. ПОДАЦИ КОЈИМА СЕ ДОКАЗУЈЕ ДА ПРОИЗВОД ПОТИЧЕ СА<br>НАЗНАЧЕНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА.....   | 17 |
| 9. НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА.....  | 17 |
| 10. ПОДАЦИ О КОЛИЧИНИ ПРОИЗВОДА.....   | 18 |
| 11. ПРАВО КОРИШЋЕЊА .....  | 19 |
| ЗАКЉУЧНЕ НАПОМЕНЕ .....  | 19 |
| КОРИШЋЕНА ЛИТЕРАТУРА .....   | 20 |
| ПРИЛОЗИ .....  | 21 |

## УВОД

Природна богатства, знање и умеће Лужничана и Лужничанки, током неколико векова, уткани су у јединствен млечни производ, специјалитет Лужничке котлине, који све више, својим укусом, формом, аромом, продире на трпезе широм Србије.

Млечни производ "Лужничка вурда" је хладно предјело које се конзумира у свакој ситуацији у комбинацијама са различитим производима, јелима и пићима. Неизоставни је део производног асортимане сеоских пољопривредних газдинстава и трпеза домаћина у селима Лужничке котлине и бабушничке општине.

Претпоставља се да је настао еволутивним процесом производа "Урда", у периоду с краја XIX и почетком XX века, када су пољопривредна домаћинства (сточари) економски ојачала и могла да приуште себи утрошак 5 до 6 литара млека за справљање вурде, "газдинског" млечног производа. Тако је "Урди", "сиротињском" млечном производу, сувом и тешком за гутање, додат глас "В", као симбол преласка из нижег у виши развојни статус.

Традиционална рецептура справљања вурде са препознатљивим сензорним својствима производа се никада није мењала, а преносила се с колена на колено, усменим путем, више од једног века, о чему постоје сведочења многих старијих Лужничана и малобројних записа.

## ПОЛАЗНА ОСНОВА

На основу Закона о ознакама географског порекла („Сл. Гласник РС“, бр. 18/2010 и 44/2018 - др. закон) и других релевантних аката, Општина Бабушница је покренула процедуру за регистровање географске ознаке, млечног производа **Лужничка вурда**, код надлежног органа за послове интелектуалне својине. Поред тога, процедура за регистровање ознаке географског порекла утемељена је у Правилнику о садржини захтева за регистровање ознака географског порекла и садржини захтева за признавање статуса овлашћеног корисника ознаке географског порекла ("Сл. гласник РС" бр. 93/2010 и 44/2018 - др. закон).

## 1. ПОДАЦИ О ПОСЛОВНОМ ИМЕНУ И СЕДИШТУ ПОДНОСИОЦА ПРИЈАВЕ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА

У Члану 18. тачки 2, Закона о ознакама географског порекла („Сл. Гласник РС“, бр 18/2010 и 44/2018 – др. закон), стоји да „Пријаву могу поднети и државни органи заинтересовани за заштиту имена порекла, односно, географске ознаке“, те је у конкретном случају:

**Подносилац пријаве:** Општина Бабушница, Ратка Павловића 1, 18330 Бабушница

**Овлашћено лице:** Ивана Стојићић, Председница Општине

## 2. НАЗИВ ПРОИЗВОДА УКЉУЧУЈУЋИ ГЕОГРАФСКУ ОЗНАКУ КОЈОМ СЕ ШТИТИ

Назив производа: „**ЛУЖНИЧКА ВУРДА**“

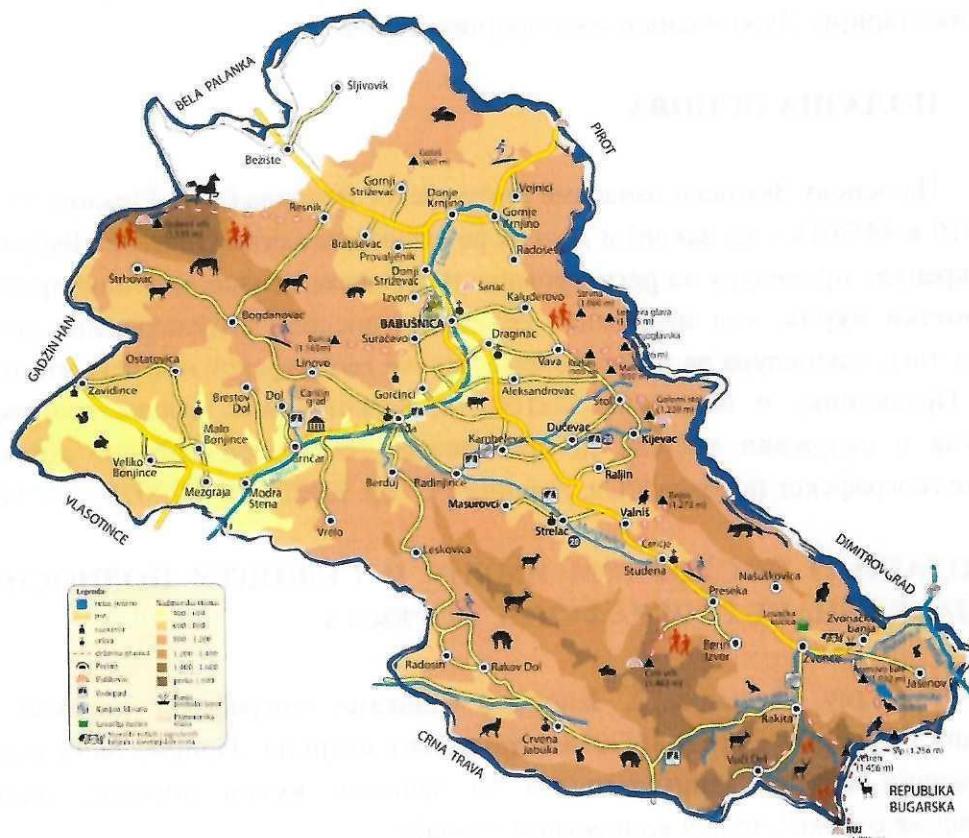
Ознака географског порекла: **географска ознака**

## 3. ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА ПРОИЗВОДЊЕ ЛУЖНИЧКЕ ВУРДЕ

### Границе географског подручја

Вурда је традиционални млечни производ становника Лужничке котлине, смештене у долини реке Лужнице.

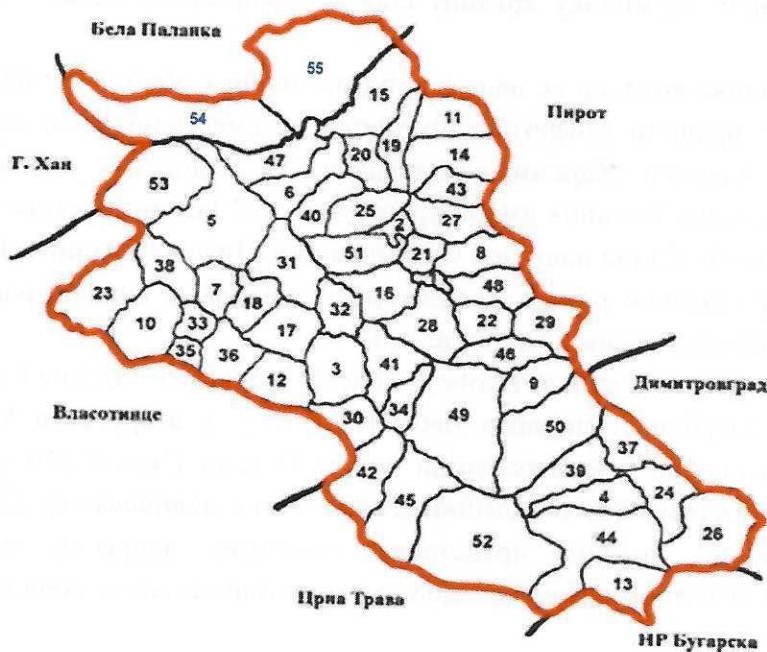
Лужничка котлина представља јединствену географску целину, брдско-планинског карактера, са специфичним климатским и биолошким карактеристикама. Поред територије општине Бабушница (52 села и локални центар Бабушница), обухвата и села која припадају белопаланчкој општини, Бежиште и Шљивовик (Ћирић, 1979).



Слика 1- Мапа географског подручја - Област производње „Лужничке вурде“ (оквир плаве боје)



Слика 2 - Положај географског подручја производње Лужничке вурде на карти Србије



Слика 3 - Мапа географског подручја производње Лужничке вурде, са насељима

Списак насеља која припадају подручју производње Лужничке вурде (повезано са бројевима на мапи):

|                    |                     |                  |                   |
|--------------------|---------------------|------------------|-------------------|
| 1. Александровац   | 15. Горњи Стрижевац | 29. Кијевац      | 43. Радошевац     |
| 2. Бабушница       | 16. Горчинци        | 30. Лесковица    | 44. Ракита        |
| 3. Бердуј          | 17. Грнчар          | 31. Линово       | 45. Раков Дол     |
| 4. Берин Извор     | 18. Дол             | 32. Љуберађа     | 46. Раљин         |
| 5. Богдановац      | 19. Доње Крњино     | 33. Мало Боњинце | 47. Ресник        |
| 6. Братишевац      | 20. Доњи Стрижевац  | 34. Масуровци    | 48. Стол          |
| 7. Брестов Дол     | 21. Драгинац        | 35. Мезграја     | 49. Стрелац       |
| 8. Вава            | 22. Дучевац         | 36. Модра Стена  | 50. Студена       |
| 9. Валниш          | 23. Завидинце       | 37. Нашушковица  | 51. Сурачево      |
| 10. Велико Боњинце | 24. Звонце          | 38. Остатовица   | 52. Црвена Јабука |
| 11. Војници        | 25. Извор           | 39. Пресека      | 53. Штробовац     |
| 12. Врело          | 26. Јасенов Дел     | 40. Проваленик   | 54. Бежиште       |
| 13. Вучи Дел       | 27. Калуђерево      | 41. Радињинци    | 55. Шљивовик      |
| 14. Горње Крњино   | 28. Камбелевац      | 42. Радосин      |                   |

### Подаци о географском подручју

Територија општине Бабушница (Бабушница и 52 села) захвата највећи део територије на којој се производи Лужничка вурда и зато подаци о географском подручју, дати за општину Бабушница, могу бити релевантни и за подручје производње Лужничке вурде.

Општина Бабушница се налази у брдско-планинском реону југоисточне Србије, у долини реке Лужнице и на обронцима околних планина. Река Лужница гради Лужничку котлину која има надморску висину између 470 и 520 метара.

Лужничка котлина се налази у југоисточној Србији (сгш  $43^{\circ}$  и игд  $22^{\circ}$ ). Простире се правцем северозапад-југоисток и смештена је на самој граници Балканских планина (Карпатско-Балканских) и Родопских планина (Српско-Македонска маса). Котлина има површину од  $53,2 \text{ km}^2$  и простире се у дужини од 39 km, између Старе планине, Суве планине, Влашке планине, Руја и Стола, где доминира крашки рељеф и неповољна географска конфигурација, па зато спада у ред брдско-планинских подручја.

Највиши врх обода котлине је Големи врх (1535 mnv) на Сувој планини изнад села Штробовац. Најнижа тачка котлине је у атару села Мезграја (333 mnv). Најпознатији и најатрактивнији врх је Големи Стол (1239 mnv), који се својим трапезастим обликом доминира окolinом и оивичава ову област.

Лужничка котлина представља изоловану депресију и заједно са Заплањском котлином чини последњу котлину Карпатско-Балканске Србије.

### Клима

Изолованост ове депресије (котлине) и велика надморска висина утицале су на формирање специфичних микроклиматских карактеристика овог простора.

Лужничка котлина има специфичну климу где се пројеждају утицаји умерено континенталне, планинске и локалне микроклиме на коју битно утиче и температурна инверзија - појава да температура расте са надморском висином. Овај феномен је посебно учестао у најнижим деловима котлине где нема довољно проветравања ваздуха.

Котлина има велике годишње температурне амплитуде (апсолутни минимум од  $-30^{\circ}\text{C}$  забележен је 13. јануара 1985. године, а абсолютни максимум од  $39,5^{\circ}\text{C}$  забележен је 31. јула исте године). Просечна пролећна температура износи  $9,9^{\circ}\text{C}$ , летња  $8,5^{\circ}\text{C}$ , јесења  $10,3^{\circ}\text{C}$  и зимска  $0,1^{\circ}\text{C}$ . Инсолација је око 2100 сати. Релативна влажност ваздуха је просечно око 74%. Годишње се просечно излучи око 607 mm падавина. Просечна пролећна количина падавина износи 27%, летња 27,2%, јесења 22,9% и зимска 23%. Средња годишња облачност износи 5,3 десетина. Годишњи коефицијент варијација падавина износи 11,9 mm од укупних годишњих падавина и један је од **најнижих** у читавој Србији (Дуцић и Радовановић, 2005).

### Воде

Лужничка котлина је дисекирана локалним сливом реке Лужнице (39 km). Притоке реке Лужнице рашчланиле су затворену котлину и учиниле је приступачнијом и проходнијом. Овакве сложене хидролошке особености утицале су на специфичне биогеографске одлике котлине.

### Флора

Сама рељефна експозиција котлине и велика надморска висина утицале су на биљну спратовност котлине. Овде се смењују различити типови листопадних шума са пашњацима по врховима и ободу котлине. Бројни пашњаци и ливаде у доњем делу котлине одувек су били погодни за бачијарство и напасање стоке. Све поменуте географске карактеристике су утицале на изузетан квалитет травног покривача и квалитетну испашу. Богата лековитим и ароматичним биљем погодује исхрани стоке, и добијању високовредних производа са препознатљивим сензорским особинама, првенствено млека које користимо у производњи Лужничке вурде.

Изузетно, кратак вегетациони период због дугог задржавања снега и раних јесењих мразева даје посебну оштрину травама. На ово посебно утичу и велике дневне температурне амплитуде ваздуха које у пролећним данима када траве бујају достижу распон и до  $20^{\circ}\text{C}$  (дан-ноћ). Лети је у вишим деловима котлине ова амплитуда и већа ( $30^{\circ}\text{C}$ ) што чини да траве и биље немају монотону ноту, већ имају оштрину и посебну ароматичност.

Бројни путописци у својим путописима бележе да је Лужница била котлина лугова, под густим непроходним шумама, пуним разноврсне дивљачи.

Према извештају Катастарске управе СО Бабушница за 1998. годину, биљне заједнице покривају следеће површине:

- пољопривредне површине 20.707 ha,
- оранице и баште 10.077 ha,
- пашњаци и ливаде 19.532 ha,
- шуме 19.039 ha.

Травне биљне заједнице којима се напаса стока и спровођа сено за зимску прехрану, имају велико рас прострањење. Највеће површине покривају пашњаци на обешумљеним површинама, првенствено на кречњачким просторима и скелетном земљишту. Ливаде су настале на крчевинама или на дну котлине, јер траже дубље земљиште које се јавља на језерским седиментима. На планинским и сеоским утринама преовлађују ове врсте трава: мачији реп, високи типац, пасјача, жути овсик, црвена и бела детелина, жути звездан, грахор, житњаци, лисичји реп, висока ливадска куница, барски вијук, барска ливадарка, црвени вијук, бела росуља и др.

Лужничка котлина представља прави хербаријум лековитих трава. Њихов број прелази 100 јединица, а најзначајније су: мајчина душица, хајдучка трава, лопур, каћун, чебрица, пелин, жалфија, драгоцвет, кантарион, бела рада, линцура, матичњак, јагорчевина и друге. Присуство различитих елемената флоре условљено је природно - историјским развитком флоре и вегетације кроз раније геолошке периоде, географским положајем, орографским, геолошким, педолошким, климатским и другим карактеристикама. Вредно пажње је истраживање флоре Лужнице, које је обавио др Власта Стаменковић, између 1978. и 1982. године. У попису флоре за сваку биљку је дата биљно - географска припадност, а њихова процентуална заступљеност је следећа: субмедитерански елементи флоре 23,8%, европски елементи флоре 20,3%, јонско-централноазијски елементи флоре 18,9%, средњоевропски елементи флоре 18,6%, циркуларни космополитски 10,5%, итд.

### **Сточни фонд подручја производње вурде**

На подручју општине Бабушница, на земљорадничким газдинствима, традиционално се гајила стока за потребе рада и целокупне егзистенције чланова породице.

### **Говедарство**

По попису пољопривреде из 1960. године, број говеда износио је 6.068 и био је у сталном порасту. Промене које су наступиле у том периоду у говедарској производњи су све више указивале на то да долази до промене у производно - интензивној и тржишној оријентацији домаћинстава јер се говеда више не држе за рад колико за сточарску производњу (месо и млеко).

По последњем попису из 2011. године број грла говеда износио је 1.890 и то су углавном домаће шарено говече у типу сименталца.

#### **4. НАЧИН И ПОСТУПАК ПРОИЗВОДЊЕ ЛУЖНИЧКЕ ВУРДЕ**

Поступци у припреми Лужничке вурде подразумевају различите радне активности производиоца кроз више фаза:

- Мужа на газдинствима,
- Квантитативна и квалитативана контрола млека,
- Филтрирање (цеђење) и кување млека,
- Кисељење млека,
- Цеђење киселог млека,
- Таложење овећеног материјала,
- Одстојавање и врење (зрење) вурде,
- Паковање и чување,
- Пласман и конзумација производа.

Цео процес производње захтева од производиоца испуњеност просторно - техничких, хигијенских и других услова, а највише знање и умеће, посвећеност и стрпљење.

**Процес производње.** Процес производње започиње мужом крава. Мужа крава се врши на пољопривредним газдинствима на подручју производње Лужничке вурде, на два начина - ручно и уз помоћ музилица. Посебна пажња се поклања хигијени муже, односно вимена музних грла или музилица и чистоћи судова за прихват помуженог млека.

Након муже млеко се цеди у густом платну, најчешће гази или адекватној цедиљки. Код пољопривредних газдинстава која производе вурду од млека крава која гаје на свом газдинству, осим цеђења и праћења органолептичких својстава помуженог млека, нису потребне додатне контроле. Међутим, уколико се Лужничка вурда спроводи од млека које потиче и са других газдинстава или у неком прерадивачком погону, потребно је вршити све потребне анализе (антибиотици, афла тоскини и др.) како би се само здраво и квалитетно млеко користило у производњи.

Одмах након муже и цеђења, млеко се загрева до тачке кључаша, односно од 96 – 98°C. Када млеко проври, не склања се одмах са ватре, већ се процес кувања продужава за још 5- 8 минута, како би се повећало испарање воде и на тај начин повећао проценат суве материје. Продуженим кувањем додатно се стерилише млеко и уклањају сви евентуалан присутни микроорганизми који могу неповољно да утичу на процес кисељења. Ово је једна од битних разлика у производњи сличних производа у Источној Србији, где се одмах по достизању тачке кључаша, млеко скида са извора топлоте и хлади.

Скувано млеко се хлади на природан начин до 43°C (ни вруће, ни хладно). По традицији, домаћице у Лужници ову температуру одређују

искуствено, тако што ставе мали прст у охлађено млеко, у себи броје до десет, када очекују благу утрнулост прста, што је знак да је млеко спремно за наредну фазу. Ова температура погодује дејству сиришних бактерија и добија се чвршћи груш са вишом киселошћу.

У овој фази се додаје укваса (сириште, маја), најчешће од претходне вурде која се чува на температури од +4 до +8°C, у количини од око 4%. Добро се размеша у млеку и остави да се млеко умири. Посуда у којој се млеко кисели се добро умота како би се смањило хлађење масе, након тога се остави да се укусели у времену од 3 сата. За укисељавање се користеи стартер културе (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*), у количини да се процес згрушњавања млека одвије за око 3 сата (мада је ово ретко јер готово сва домаћинства негују своје уквасе одвајајући их из претходне израде вурде).

Након згрушњавања млека, оно се лагано пресипа из суда за кисељење у густу грудњачу (цедило, газу) која се качи и оставља да виси, како би се груш лагано цедио под својом тежином. Цеђење се обавља у хладнијој просторији, обично у подруму на температури од око 15-18 °C. Време цеђења зависи од доба године, краће је у току лета, а обично се креће од 12 -15 сати и одређује се исткуствено, када нема више крупних и непрекидних капи да се сливају из цедила. У том времену се груш (вурда) не дира нити помера. Постоји веровање да ће вурда да се уквари ако се присилно изазива цеђење или растресање груша у овој фази и неће имати глатку и мазиву структуру карактеристичну за Лужничку вурду. Ово је важан део у производњи Лужничке вурде јер се она у процесу цеђења постепено хлади на собној температури чиме се и повећава киселост производа, која позитивно утиче на укус Лужничке вурде.

Оцеђени груш се затим преноси-пресипа у чисту посуду где се соли уз мешање. Соли се кухињском солју у количини од 10 до 30 грама по килограму производа, односно до 3%. Лужничкој вурди се додавањем соли усмерава ток ферментације у позитивном смеру, побољшава укус и чува глатку структуру, компактност производа и продужава рок употребе.

Тако посоМејена смеса добија чврстину која се види када пунा кашика вурде не спада приликом окретања, што је знак да је процеђена у потпуности. Посољени густи садржај се затим слојевито слаже - таложи у чистој посуди. Посуда може бити различита, а некада се користила дрвена посуда звана – каче. Таложење се врши пажљиво уз притискање груша до потпуног истиснућа ваздуха. У процесу таложења груш се прекрива газом, а може се додатно вршити и притисак на груш, најчешће глатким и оправним каменом, са односом тежине око  $\frac{1}{2}$  тежина камена у односу на вурду.

Након тога се вурда поклопи и остави да зри у судовима који су смештени у просторији са стабилном температуром, од 15 - 18°C. Код пољопривредних производа на газдинствима, то је најчешће подрум, или посебно опремљене просторије (оставе) за припрему и чување вурде (Слика 4).

Након најмање 7 дана зрења, добија се преврела вурда, млечни намаз, киселкасто - освежавајућег укуса. Преврела вурда је готов производ који је спреман за конзумацију.

Лужничка вурда се пакује у одговарајуће пластичне посуде од прехрамбене пластике у количини од 0,1kg, 0,5 kg, 1 kg, 2 kg и пластичне канте са поклопцима од 4 kg. Након паковања се чува у фрижидеру на температури од +4 до +8°C, чиме јој се продужава рок употребе и до 90 дана.



Слика бр. 4 – Производња вурде на пољопривредном газдинству

## 5. ПОДАЦИ О КВАЛИТЕТУ И СПЕЦИФИЧНИМ КАРАКТЕРИСТИКАМА ПРОИЗВОДА

Вурда је млечни намаз беле боје, благо киселог укуса са специфичном аромом, који се спровја по традиционалној рецептури од млека добијеног од крава у типу Сименталца, напасаних и гајених на паšњацима Лужничке котлине.

### Опис сировине

Квалитет Лужничке вурде зависи од квалитета помуженог млека, кисељења, цеђења, одстојавања, врења, али и од посвећености домаћица уз примену радњи на традиционалан начин. Може се рећи да технологија производње Лужничке вурде отпочиње на паšњацима Лужничке котлине на којима се грла напасају, односно од квалитета травнатог покривача који се користи у исхрани стоке.

Квалитетни паšnjaci и ливаде са којих се хране млечна грла крава условљавају добру кондицију и здравље гајених животиња. Оваква грла

производе квалитетно млеко које је богато млечним мастима и протеинима, неопходним за добијање квалитетног млечног производа – вурде.

Повећан садржај млечне масти (у просеку је у току летње испаше преко 4%, док се зими, услед исхране сеном повећава и до 4,8% млечне масти у помуженом млеку) и протеина (преко 3,5%) као и суве материје преко 8,7%, уз разноврстан састав трава и ароматичних и лековитих биљака, основни су предуслов за добијање квалитетног производа (Прилог 5: анализа млека из домаћинства).

На основу ових показатеља запажа се да је млеко добијено од гра гајених у Лужничкој котлини одличног квалитета, са вредностима млечне масти, протеина и суве материје изнад просечних вредности за млеко. На пример, вредност ових параметара се у другим крајевима, посебно равничарским, налази у знатно нижим опсезима (млечна масти 3,7 - 3,8%, протеини око 3,1%).

С обзиром да квалитет млека утиче на квалитет и сензорне карактеристике Лужничке вурде, у производњи се користи млеко са минимално:

- 4 % млечне масти,
- 3,1 % протеина и
- 8,7 % суве материје без масти.

Поред квалитетне испаше стоке, на специфичан укус Лужничке вурде, снажно утиче температурна инврезија ваздуха, која је одлика ове котлине. Велике температурне осцилације, односно разлике између дневних и ноћних температура која се креће од 20°C до 30°C, утичу на квалитет производа који се одражава кроз испресецан процес зрења-врења Лужничке вурде. Ова особеност Лужничке котлине доводи да се зрење, односно врење Лужничке вурде на природан начин интензивира у току дана и успорава у току ноћи, што производу даје кремастiju структуру, блажи и пријатнији кисело - млечни укус, што је издваја од сличних производа којима се због мањих температурних осцилација процес зрења одвија брже и добија производ јаког и интензивног кисelog укуса.

Ове осцилације, уз солење (што није карактеристика за овакве производе у другим срединама) и даље зрење оцењеног производа, условљавају настајање благо повећане киселости (од 4 до 4,5 ph) која је нижа од просечних вредности сличних производа (цеђено кисело млеко ph око 4,7), а што даје препознатљив киселкасто-млечни укус Лужничке вурде.

### Опис Лужничке вурде

Лужничка вурда која се ставља у промет мора да поседује одговарајуће сензорне и физичко – хемијске карактеристике.

На основу резултата испитивања „Центра за испитивање намирница“ (дато у Прилогу), млечни производ „Лужничка вурда“ се сврстава у меке сиреве са сталним процесом зрења, чија су органолептичка (сензорна) својства следећа:

- **Спљивни изглед:** Лужничка вурда има хомогену, кремасто – мазиву конзистенцију, глатку структуру и компактна је;
- **Боја:** бела;
- **Мирис:** благ кисело - млечни мирис са специфичном пријатном аромом, без страних и непријатних мириса;
- **Укус:** благ кисело - млечни укус, изражен пријатан укус који се топи у устима, не превише слан нити јаке киселости, без присуства горчине.

Анализе квалитета Лужничке вурде, показују да се садржај млечне масти у производу креће преко 40%, а у неким случајевима чак до 49% (млечне масти у сувој материји) и знатно су изнад просека за овакве производе (Доказ: Прилози анализе Лужничке вурде код производиоца). Због већег присуства млечне масти Лужничка вурда је кремастија са бољом мазивошћу и без присуства зрансте структуре у текстури, што је случај код сличних производа.

**Табела 1:** Анализа Лужничке вурде:

| P.бр. | Име и презиме       | Село     | % млечне масти у сувој материји | % соли | садржај воде % у сувој материји | pH   |
|-------|---------------------|----------|---------------------------------|--------|---------------------------------|------|
| 1.    | Анка Николић        | Вава     | 49,70                           | 3,02   | 81,44                           | 4,38 |
| 2.    | Саша Стојчић        | Драгинац | 44,95                           | 1,10   | 80,06                           | 4,45 |
| 3.    | Обренка Алексић     | Вава     | 41,12                           | 1,21   | 80,44                           | 4,44 |
| 4.    | Бранкица Стојановић | Горчинци | 42,60                           | 1,34   | 78,06                           | 4,04 |

На основу анализа квалитета Лужничке вурде, на пољопривредним газдинствима дефинишу се следеће вредности:

- садржај млечне масти у сувој материји - минимум 40%,
- садржај кухињске соли - максимално 3%,
- садржај воде у сувој материји - минимум 77%,
- pH вредност од 4 до 4,5.

Лужничка вурда се не може упоређивати са цеђеним киселим млеком, јер након цеђења, следе још две фазе у производњи (солење и зрење-врење). Такође, након солења вурда зри у судовима који су смештени у просторији са стабилном температуром од 15-18°C, најчешће подруму, што утиче на даље повећање киселости која се креће од 4 - 4,5 ph. Ово је битна разлику у односу на цеђено кисело млеко, које се након цеђења одмах ставља у фрижидер на +4 до

+8°C и на тај начин се знатно успорава, односно прекида дејство микроорганизама у грушу и прекида даље укишељавање, тако да киселост остаје на неких 4,7- 4,8 ph.

Даље кисељење вурде је природни процес самоочувања кисело - млечних производа од дејства непожељних бактерија које кваре производ.

Лужничка вурда се конзумира када производ сазри (преврела Лужничка вурда), односно, након минимум 7 дана проведених у зрењу (током летњег периода). Након зрења, производ се пакује и чува на температури од +4°C до +8°C.

За један килограм вурде, потребно је 4 до 6 литара млека, у зависности од квалитета млека. Квалитетије млеко, какво је млеко крава напасаних у Лужничкој котлини, са масном јединицом већом од 4%, утиче на препознатљив квалитет и квалитет вурде.

## 6. РЕПУТАЦИЈА „ЛУЖНИЧКЕ ВУРДЕ“

До сада нису познати масовнији покушаји производње вурде у околини. Деџенијама се вурда веже само за општину Бабушница и села у Лужничкој котлини. Често се мешају термини УРДА и ВУРДА, што су два потпуно различита производа.

Вурда, као веома стар млечни производ Лужничког краја, стекао је веома широку репутацију *природне здраве хране*. Последњу деџенију, се посебно тражи и промовише, пре свега у земљи, али и иностранству. Томе је допринела и гастро - туристичка манифестација "Вурдијада", која се организује сваке јесени, почев од 2012. године. Велики број емисија је снимљен о поступцима и начину производње вурде у сеоским пољопривредним газдинствима. Снимак емисије "Сасвим природно", Јована Мемедовића, се налази на линку (<https://www.youtube.com/watch?v=OwpX0iyHG2g>) и само је једна од многобројних.

На форму, изглед, садржај и репутацију производа Лужничка вурда утиче и људски фактор. Традиционални рецепт се примењује на исти начин више од сто година, о чему је приказан исказ на локалном дијалекту, Маринковић Борике, рођене 1935. године, из Дола у књизи "Лужнички рецепси" (К. Стаменковић, 2018, стр. 17-18) (Прилог 6), као и демонстрација процеса производње на "АГРО ТВ" од 12.02.2022., који је приказала Бранкица Стојановић, носилац породичног пољопривредног газдинства "Стојановић" из села Горчинци.

По речима старијих људи али и у делу Владимира М. Николића „Из Лужнице и Нишаве“ из 1910. године, вурда се спомиње као веома стар, традиционални млечни производ сваког сеоског домаћинства лужничког краја. Некада се справљала и од овчијег и козјег млека, а данас претежно од крављег. Старији производијачи кажу да је било безуспешних покушаја производње вурде у другим суседним областима (одсељеници у Војводини) или са млеком из других крајева, али ниједан није успео.

Гастрономска обележја Србије представљена су у публикацији „52 Укуса Србије“ у издању Туристичке организације Србије. У поменутој брошури, своје место је нашла и Лужничка вурда.

Произвођачи Лужничке вурде дуги низ година учествују на разним сајмовима и манифестацијама, а врло често добијају и медаље за квалитет производа. Доказ о томе је и медаља за квалитетна манифестацији одржаној у Нишу, 2012. године, коју је добила „Екомлекарица“.

Такође, почев од 2012. године, у Бабушници се сваке јесени одржава „Вурдијада“, гастрономско - туристичка и комерцијална манифестација, на којој своје производе излажу регистрована пољопривредна газдинства са територије општине Бабушница(<https://www.tobabusnica.com/obabusnici/posts/vurdijada.html>, <https://www.youtube.com/watch?v=kf3npeiLEsY>).

Вурда се уселила у свако домаћинство пре више од сто година и као нематеријално културно наслеђе. Када су домаћице, Лужничанке, васпитавале своју децу, унучад, у добрим приликама давале су им вурду као награду. У тренуцима немоћи, у тешким ситуацијама, кад нису имале вербалних решења, једно од последњих, често је било уз узвик (на дијалекту) - Оч вурду! (Хоћеш вурду!) То је био знак за "доста више, смири се" и да после тога следи невербална васпитна метода. Зато је вурда дубоко укорењена у живот породице Лужничана. Сматара се универзалном висококвалитетном здравом храном и специјалитетом лужничког краја. И данашња, савремена трпеза је незамислива без овог производа.

Докази репутације производа дати су у Прилогу 6.

## **7. ПОДАЦИ О ГЕОГРАФСКИМ И ДРУГИМ ФАКТОРИМА ДЕФИНИСАНОГ ПОДРУЧЈА КОЈИ УЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ И КВАЛИТЕТ ЛУЖНИЧКЕ ВУРДЕ**

На развој пољопривреде у Лужничкој котлини, а самим тим и на производњу вурде, утичу природни и друштвени фактори. У групу географских пољопривредних фактора спадају: рељеф, земљиште, клима, вода и вегетација. За производњу квалитетне вурде веома важну околност представља и разноликост и специфичност биљног света, којима се животиње хране.

Становништво са својим вештинама, умењима и богатом културолошком традицијом, спада у групу главних друштвених чинилаца, који утичу на пољопривредну производњу. Од односа људи у производњи, примене специфичних знања, искуства, науке, агро – техничких мера, зависи степен развијености пољопривредне производње.

Географске и биолошке карактеристике Лужничке котлине умногоме утичу на пољопривредну производњу. За успешност производње квалитетних млечних производа (сира, вурде, кисelog млека, качкаваља) неопходна је комбинација више елемената (микроклиматских одлика, конфигурације тла, воде, специфичне флоре, врсте стоке, сировине, рецептуре, посвећености и традиционалног начина производње).

Због специфичних климатских особености Лужничке котлине, чије су одлике, закаснеле падавине, дugo задржавање снега (у годинама са просечним снежним падавинама), све биљке улазе у релативно касну вегетативну фазу у односу на регију (кашњење је 2 – 3 седмице). Међутим, биљке убрзано бујају и надомештавају заостали период. Убрзано бујање биљном покривачу даје посебну „ноту“, истанчаност мириса и укуса. Вегетација се у наступајућем „скраћеном“ пролећу суочава са великим дневним температурним амплитудама на релацији дан – ноћ. Ноћне температуре у априлу и мају су често у минусу или на граници. Дневне температуре, посебно на присојним странама, ливадама и паšњацима експозицијски изложенијим сунцу, достижу и преко 20°C. Травнати покривач „заваран“ оваквим климатским феноменом, испушта јаку концентрацију етарских уља и хранљивих материја, које битно утичу на квалитет испаше и квалитет млека од ког се добијају млечни производи.

Микроклиматске карактеристике Лужничке котлине не престају завршетком пролећа. Лето доноси још једану специфичну климатску појаву – температурну инверзију – феномен да са порастом надморске висине расте и температура ваздуха. Овај феномен је изражен због изолованости и затворености Лужничке котлине. Наведени климатски феномен утиче на „дозревање“ биљака у летњем периоду. На дневном нивоу, због јутарње магле и хладноће, биљке касније улазе у процес избацања етарских материја, што им даје посебну антимонотону „ноту“.

Траве на простору Лужничке котлине у јесењем периоду су изложене раном мразу и великим дневним колебањима, која се у октобру крећу и до 25 степени. Зато је „последња“, јесења испаша, веома битна за производњу најквалитетније вурде која се уз адекватно чување, употребљава у исхрани све до пролећа. Због ове чињенице вурда произведена у јесен добија „статус зимнице“ у домаћинствима на простору Лужничке котлине. Свака породица у зимском периоду утроши између 10 и 30 кг Лужничке вурде за исхрану чланова домаћинства.

Једна од битних особености производа се огледа у његовом препознатљивом укусу. Специфичан укус Лужничке вурде, осим од млека, проистиче и из специфичних радњи у поступку производње. Процес кисељења, цеђења, као и зрење оцеђене вурде одвијају се под специфичним микроклиматским условима које обезбеђује Лужничка котлина.

Јединствена кремасто – мазива текстура производа, поред квалитета (пуномасности) млека, зависи и од пажљивог „манипулисања“ (мешање, таложење, притискање и истискивање ваздуха) оцеђеном материјом, од стране вештих домаћица.

У целини сагледавајући комплетан процес производње Лужничке вурде, од паšњака до трпезе, може се закључити да на квалитет и специфичне карактеристике производа утичу, како географски, тако и фактори условљени традиционалним поступцима произвођача, односно, друштвени чиниоци.

## 8. ПОДАЦИ КОЈИМА СЕ ДОКАЗУЈЕ ДА ПРОИЗВОД ПОТИЧЕ СА НАЗНАЧЕНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА

Систем следљивости се примењује, како би се утврдило порекло и локација производа или неке његове компоненте. За мале произвођаче систем следљивости значи праћење производа од улазне сировине до готовог производа и представља доказ порекла и аутентичности производа.

У току процеса производње Лужничке вурде потребно је да се воде записи чиме би се доказало порекло производа и следљивост производа који се стављају на трпезу, односно у промет.

Контрола производа и вођење записа код сваког произвођача омогућавају праћење процеса производње, контролу квалитета и квантитета, као и стварање основа за даље унапређење производње.

Записи се односе на:

- Квалитативну и квантитативну контролу млека (проценат млечне масти, протеина и суве материје, антибиотика и алфа токсина);
- Количину употребљене уквасе–сирила;
- Температурне записи (записи температуре приликом кувања, подсирања, вођење евидентације температуре приликом зрења – производа и просторије);
- Записе о стављању на зрење и броју дана проведених на зрењу;
- Означавање производне партије и одређивање рока трајања производа и у којим количинама је пакован производ (рок употребе је 60 дана од дана производње)
- Контроле производа у погледу физичко хемијских карактеристика и здравствене исправности производа потребних за стављање у промет, код овлашћених лабораторија.

Поступак вођења записа којима се потврђује да производ потиче са назначеног географског подручја биће детаљно разрађен у Плану контроле који се израђује на основу елабората, од стране одабраног сертификационог тела овлашћеног од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде за контролу усклађености квалитета и посебних својстава производа, начина производње и порекла сировине, са подацима садржаним у елаборату.

## 9. НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА

Произвођачи су усвојили знак којим ће се Лужничка вурда обележавати на тржишту. Знак се састоји се од комбинације графичких елемената и речи представљен је на слици 5.

Графички елементи на едекватан начин симболизују производ и описују географско подручје са ког потиче. Линија на врху графичког приказа представља Големи стол, камениту планину трапезастог облика, која се као какав светионик издига изнад Лужничке котлине. У централном делу се налази

дрвена посуда у којој се некада чувала вурда. Та посуда се назива „качे“, и она је не случајно облика пресечене шупље купе. Таква посуда омогућава одговарајући процес врења и дуже одстојавање, односно продужавање рока употребе. Маса беле боје на врху посуде представља „Лужничку вурду“, а првене паприке представљају украс који се по слободном избору може додавати производу. С обзиром да се млечни производ „Лужничка вурда“, чији се географски назив штити, производи искључиво од крављег пуномасног млека, добијеног од расе „Сименталка“, приказ краве се повезује са том чињеницом. Травица у доњем делу лога представља типични бильни покривач у Лужничкој котлини. Боја траве, животиња и Големог стола је тамно зелена, док су боје производа, као најважнијег елемента и посуде, аутентичне. Боја слова је црвена.



## ЛУЖНИЧКА ВУРДА

Слика 5 – Лого производа „Лужничка вурда“

У Прилогу 7 су дати технички елементи неопходни за штампу.

Приликом стављања производа у промет, на амбалажи, поред података предвиђених важећим прописима којима се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, мора да стоји и прописани лого.

### 10. ПОДАЦИ О КОЛИЧИНИ ПРОИЗВОДА

Лужничка вурда се производи током целе године. Польопривредна газдинства прераде дневно око 1.000 литара млека од чега се добија око 150 kg

Лужничке вурде. На годишњем нивоу процењена производња Лужничке вурде креће се око 50 тона овог производа.

## **11. ПРАВО КОРИШЋЕЊА**

Право коришћења ознаке географског порекла, односно имена "Лужничка вурда", имају сва уредно регистрована пољопривредна газдинства и правна лица која се баве производњом млечних производа у Лужничкој котлини, уколико поднесу захтев и призна им се статус овлашћених корисника географске ознаке у складу са одредбама Закона о ознакама географског порекла (Члан 32).

## **ЗАКЉУЧНЕ НАПОМЕНЕ**

Туристичка организација Општине Бабушница, као носилац пројекта – Заштита назива географског порекла производа – Лужничка вурда, захваљује свим сарадницима који су својим компетенцијама, доступном литературом, производима, професионалним знањима и искуством дали допринос у изради Елaborата, и то:

### **НОСИЛАЦ:**

Општина Бабушница - Туристичка организација

### **САРАДНИЦИ:**

1. Влада Крстић, дипломирани инжењер пољопривреде, Ниш;
2. Др Бранко Красојевић, Саветник у туризму, Београд
3. Игор Костић, Туристичка организација, Бабушница
4. Борислав Ранчић, професор географије, Бабушница
5. Сања Златковић, професор хемије, Бабушница
6. „Advertise Design“, Ниш

ПОСЕБНУ ЗАХВАЛНОСТ ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА УПУЋУЈЕ ПРОИЗВОЂАЧИМА ЛУЖНИЧКЕ ВУРДЕ У ОПШТИНИ БАБУШНИЦА, који су се усагласили да се удруже и формирају Удружење „Лужничка вурда“, под покровитељством Општине Бабушница:

| Ред. бр. | Име и презиме/Пољопривредно Газдинство (ПГ)          | Телефон                 | Број ПГ           |
|----------|--|-------------------------|-------------------|
| 1.       | Анка Николић, ПГ "Николић", село Вава,               | 064/10 66 949           | 701866000288      |
| 2.       | Бранкица Стојановић, ПГ "Стојановић", село Горчинци, | 064/58 47 577           | 702021000358      |
| 3.       | Силвана Ђурић, ПГ "Ђурић", село Радошевац            | 064/074 25 10           | 702323000032      |
| 4.       | Вера Алексић, ПГ "Алексић", село Драгинац            | Горан:<br>064/951 92 95 | 702072000592      |
| 5.       | Миље Јончић, село Радошевац (ПГ после Нове године)   | 060/142 49 76           | Бр.л.к. 004487013 |
| 6.       | Обренка Алексић, ПГ "Алексић" село Вава              | 063/81 05 735           | 70194700482       |
| 7.       | Зоран Иванковић, Бабушница                           | 063/83 48 539           | 701866002779      |
| 8.       | Саша Стојчић, ПГ Стојчић, село Драгинац              | 060/0684550             | 702072000061      |

#### КОРИШЋЕНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Голубовић, П (1997); *Демографски развитак Лужнице*; Филозофски факултет Ниш;
2. Дуцић, В. и Радовановић, М. (2005); *Клима Србије*
3. Закон о ознакама географског порекла („Сл. Гласник РС“, бр 18/2010 и 44/2018 – др. закон)
4. Јовановић - Дуњић, Р. (1955); *Типови пашњака и ливада Суве планине*;
5. Петровић, Ј (1999); *Природа Бабушнице и Лужничке котлине*; Институт за географију, ПМФ Нови Сад;
6. Правилник о садржини захтева за регистраовање ознака географског порекла и садржини захтева за признавање статуса овлашћеног корисника ознаке географског порекла („Сл. Гласник РС“, бр. 93/2010 и 44/5018 – др. закон)
7. Програм развоја туризма 2022 – 2026, Стратешки документ
8. Тодоровић Негован (2016); *Лужница – Становништво и насеља*; Бабушница, 2016.
9. Тодоровић Драган (2017); *Лужница - Крашки облици, воде, становништво и насеља*; Бабушница, 2017.

## ПРИЛОЗИ

У Прилогу (од 1 до 4) наведени су резултати референтног стручног тела за испитивање квалитета намирница („Центар за испитивање намирница“, ЦИН – Београд)

- Стручно мишљење,
- Извештај о лабораторијском испитивању,
- Резултати испитивања:
  - Прилог 1 - Анка Николић, ПГ "Николић", село Вава,
  - Прилог 2 - Бранкица Стојановић, ПГ "Стојановић", село Горчинци
  - Прилог 3 - Саша Стојчић, ПГ Стојчић, село Драгинац
  - Прилог 4 - Обренка Алексић, ПГ "Алексић" село Вава
  - Прилог 5 - Анализа збирног узорка крављег млека
  - Прилог 6 - Доказ репутације производа Лужничка вурда
  - Прилог 7 - Технички елементи неопходни за штампу лога

## ЕЛАБОРАТ ОДОБРИЛА

Председница Општине Бабушница,  
Ивана Стојићић



## ПРИЛОГ 1



**CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.**  
 Beograd, Zmaja od Noća 11, matični broj 07045905, PIB 100066891  
 tel: laboratorija 2625-077, računovodstvo 2626-241, direktor 2185-567  
 fax 2625-720, e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs  
 265-1630310003954-87 Raiffeisen Bank AD Beograd, 160-315578-62 Banca Intesa AD Beograd  
 250-1450000915770-49 Eurobank AD Beograd

**Стручно мишљење**

Del. broj: **IG-B-14**  
 Datum: **14/09/22**

Podnosič zahteva: **Turistička organizacija opštine Babušnica Ratka Pavlovića broj 3, Babušnica**

Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: **Uzorci dostavljeni 07/09/22**

Uzorak i identifikacioni broj:

**IG-B-00030 Lužnička Vurda; IG-B-00031 Lužnička Vurda;**

Vrsta ispitivanja: **Bezbednost hrane**

**IG-B-00030 Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja ( % mlečne masti, suva materija, PH, So ), Mikrobiološka ispitivanja**

**IG-B-00031 Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja ( % mlečne masti, suva materija, PH, So ), Mikrobiološka ispitivanja**

Datum prijema: **07/09/22**

Datum početka lab. ispitivanja: **07/09/22**

Datum završetka lab. ispitivanja: **14/09/22**

Na osnovu rezultata laboratorijskih ispitivanja i stručnog razmatranja utvrđeno je da navedeni uzorci IG-B-00030 i IG-B-00031 sa aspekta ispitivanih parametara ISPUŇJAVAJU uslove propisane Zakonom o bezbednosti hrane (Sl. Glasnik RS 41/09, 17/19), a u vezi Pravilnika o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa ("Sl. glasnik RS" br. 72/10, 62/18).

Mikrobiološki parametri rađeni iz jedne jedinice uzorka, a po zahtevu korisnika.

Rukovodilac laboratorije

spec. dr vst. Aleksandra Anđelković



CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.  
Beograd, Zmajja od Noćaja 11, tel: laboratorija +381 11 2625-077  
e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs



### Izveštaj o laboratorijskom ispitivanju

Del. broj: **IG-B-14**  
Datum: **14/09/22**

#### Podaci dobijeni od korisnika:

Korisnik: Turistička organizacija opštine Babušnica

Podnositelj zahteva: Turistička organizacija opštine Babušnica Ratka Pavlovića broj 3, Babušnica

Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: Uzorci dostavljeni 07/09/22

Uzorak i identifikacioni broj:

**IG-B-00030 Lužnička Vurđa; IG-B-00031 Lužnička Vurđa;**

Vrsta ispitivanja: Bezbednost hrane

**IG-B-00030 Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja ( % mlečne masti, suva materija, PH, So ), Mikrobiološka ispitivanja**

**IG-B-00031 Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja ( % mlečne masti, suva materija, PH, So ), Mikrobiološka ispitivanja**

Datum prijema: 07/09/22

Datum početka lab. ispitivanja: 07/09/22

Datum završetka lab. ispitivanja: 14/09/22

#### Izjave:

Rezultati ispitivanja se odnose na uzorak koji je ispitiven.

Centar za ispitivanje namirnica d.o.o. je odgovoran za sve informacije koje su date u izveštaju, osim informacija dobijenih od korisnika. Centar za ispitivanje namirnica d.o.o. se odriće odgovornosti za validnost rezultata za čije iskazivanje su korišćeni podaci dobijeni od korisnika(\*\*). Kada Centar za ispitivanje namirnica d.o.o. nije odgovoran za fazu uzorkovanja, rezultati se primenjuju na uzorak onakav kakav je primljen. Merna nesigurnost prikazana uz rezultat predstavlja proširenu mernu nesigurnost i izražena je kao kombinovana standardna merna nesigurnost uvećana za faktor pokrivanja  $k=2$ , za nivo poverenja 95%.

Izveštaj ne sme da se reproducuje "osim u celosti", bez odobrenja Centra za ispitivanje namirnica.



**CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.**  
Beograd, Zmaja od Ноћаја 11, tel: laboratorija +381 11 2625-077  
e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs



Del. broj: **IG-B-14**  
Datum: **14/09/22**

### Rezultati ispitivanja:

#### Uzorak: IG-B-00030 Lužnička Vurda

##### Podaci o uzorku \*\*

Uzorak: Lužnička Vurda  
Grupa namirnice: Mek sir sa zrenjem  
Sastojci: Vurda sa 10g sоли na 1 kg proizvoda.  
Količina uzorka: 250 g  
Datum proizvodnje: 07.09.2022 (stavljen na zrenje 23.08.2022)  
Uslovi čuvanja i skladištenja: čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.  
Proizvodjač: Poljoprivredno gazdinstvo "Nikolić", Anka Nikolić, selo Vava, opština 18330 Babušnica, Republika Srbija  
Zemljni porekla: Republika Srbija  
Drugi podaci od značaja za potrošača: NAPOMENA: parametri kvaliteta proizvoda Lužnička Vurda su rađeni za potrebe pisanja elaborata - zaštite oznake geografskog porekla.  
Uzorak propisno dostavljen

##### Senzorno ispitivanje

Uzorak čini tradicionalni proizvod - Lužnička vurda - meki sir sa zrenjem.  
Sir je žućkasto-bele boje, prijatnog mlečno-kiselkastog mirisa.  
Konzistencija je sitno-zrnasta, meka, maziva.  
Ukus je blag, prijatan, postojan, mlečno-kiseo, sa izraženom specifičnom aromom.  
Metoda: SAM-03-001

##### Fizičko hemijska ispitivanja

| Parametar:                              | Rezultat:   | (j. m.) | Ref. vrednost: | Metoda:                              |
|---|-------------|---------|----------------|--------------------------------------|
| NaCl                                    | 3,02 ±0,13  | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VII.3 |
| pH                                      | 4,38 ±0,18  |         |                | SRPS ISO 11289:1998                  |
| Sadržaj vode u bezmasnoj materiji sira  | 81,44 ±0,98 | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VI.1  |
| Udeo mlečne masti u suvoj materiji sira | 49,7 ±2,5   | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VI.2  |

##### Mikrobiološka ispitivanja

| Parametar:   | Rezultat:    | MDV         | Metoda:                  |
|--|--------------|-------------|--------------------------|
| Listeria monocytogenes 25g                                   | nije nadjeno | nije nadeno | SRPS EN ISO 11290-1:2017 |
| Koagulaza pozitivne stafilokoke (temp.inkubacije 37°C) cfu/g | <100         | <1000       | SRPS EN ISO 6888-1:2021  |
| Escherichia coli cfu/g                                       | <100         | <1000       | SRPS ISO 16649-2:2008    |

MDV - Pravilnik o opštlim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa ("Sl. glasnik RS" br. 72/10, 62/18)  
Mikrobiološki parametri rađeni iz jedne jedinice uzorka, a po zahtevu korisnika.

#### Uzorak: IG-B-00031 Lužnička Vurda

##### Podaci o uzorku \*\*

Uzorak: Lužnička Vurda  
Grupa namirnice: Mek sir sa zrenjem  
Sastojci: Vurda sa 30g sоли na 1 kg proizvoda.  
Količina uzorka: 250 g  
Datum proizvodnje: 07.09.2022 (stavljen na zrenje 18.08.2022)  
Uslovi čuvanja i skladištenja: čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.  
Proizvodjač: Poljoprivredno gazdinstvo "Nikolić", Anka Nikolić, selo Vava, opština 18330 Babušnica, Republika Srbija  
Zemljni porekla: Republika Srbija  
Drugi podaci od značaja za potrošača: NAPOMENA: parametri kvaliteta proizvoda Lužnička Vurda su rađeni za potrebe pisanja Elaborata u cilju zaštite oznake geografskog porekla.  
Uzorak propisno dostavljen

##### Senzorno ispitivanje

Uzorak čini tradicionalni proizvod - Lužnička vurda - meki sir sa zrenjem.  
Sir je žućkasto-bele boje, prijatnog mlečno-kiselkastog mirisa.  
Konzistencija je sitno-zrnasta, meka, maziva.  
Ukus je blag, prijatan, postojan, mlečno-kiseo, sa izraženom specifičnom aromom.  
Metoda: SAM-03-001

##### Fizičko hemijska ispitivanja

Zabranjeno je isticanje imena "Centar za ispitivanje namirnica d.o.o." u tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.  
\*) Predmet ispitivanja/Metoda se ne nalazi u obimu akreditacije laboratorije. \*\*) Informacije dobijene od korisnika.  
Oznaka: CIN-LAB-7.8/O-1 Izdatje 1 od 3. Januara 2020.

## ПРИЛОГ 2



**CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.**  
 Beograd, Zmaja od Ноћаја 11, matični broj 07045905, PIB 100066891  
 tel: laboratorija 2625-077, računovodstvo 2626-241, direktor 2185-567  
 fax 2625-720, e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs  
 265-1630310003954-87 Raiffeisen Bank AD Beograd, 160-315578-62 Banca Intesa AD Beograd  
 250-1450000915770-49 Eurobank AD Beograd

**Струčно мишљење**

Del. број: **IG-B-15**  
 Datum: **14/09/22**

Подносилац захтева: **Turistička organizacija opštine Babušnica Ratka Pavlovića broj 3, Babušnica**  
 Veza sa drugim dok:

Подаци о узорку: **Uzorci dostavljeni 07/09/22**

Узорак и идентификациони број:

**IG-B-00032 Lužnička Vurda; IG-B-00033 Lužnička Vurda;**

Врста испитивања: **Bezbednost hrane**

**IG-B-00032 Senzorsko испитивање, Fizičko hemijska испитивања (% mlečne masti, сува материја, PH, So), Mikrobiološka испитивања**

**IG-B-00033 Senzorsko испитивање, Fizičko hemijska испитивања (% mlečne masti, сува материја, PH, So), Mikrobiološka испитивања**

Datum prijema: **07/09/22**

Datum почетка лаб. испитивања: **07/09/22**  
 Datum завршетка лаб. испитивања: **14/09/22**

На основу резултата лабораторијских испитивања и стручног разматрања утврђено је да наведени узорци IG-B-00032 и IG-B-00033 са аспекта испитиваних параметара ISPUNJAVAјУ услове прописане Законом о безбедности хране (Sl. Glasnik RS 41/09, 17/19), а у вези Прavilnika o општим i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa ("Sl. glasnik RS" br. 72/10, 62/18).

Mikrobiološki параметри рађени из једне јединице узорка, а по захтеву корисника.

Rukovodilac laboratorije

spec. dr vet. Aleksandra Andelković



**CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.**  
Beograd, Zmajja od Noćaja 11, tel: laboratorija +381 11 2625-077  
e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs



### Izveštaj o laboratorijskom ispitivanju

Del. broj:  
Datum:

**IG-B-15**  
14/09/22

#### Podaci dobijeni od korisnika:

Korisnik: Turistička organizacija opštine Babušnica

Podnosič zahteva: Turistička organizacija opštine Babušnica Ratka Pavlovića broj 3, Babušnica

Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: Uzorci dostavljeni 07/09/22

Uzorak i identifikacioni broj:

**IG-B-00032 Lužnička Vurda; IG-B-00033 Lužnička Vurda;**

Vrsta ispitivanja: Bezbednost hrane

IG-B-00032 Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja ( % mlečne masti, suva materija, PH, So ), Mikrobiološka ispitivanja

IG-B-00033 Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja ( % mlečne masti, suva materija, PH, So ), Mikrobiološka ispitivanja

Datum prijema: 07/09/22

Datum početka lab. ispitivanja: 07/09/22

Datum završetka lab. ispitivanja: 14/09/22

#### Izjave:

Rezultati ispitivanja se odnose na uzorak koji je ispitivan.

Centar za ispitivanje namirnica d.o.o. je odgovoran za sve informacije koje su date u izveštaju, osim informacija dobijenih od korisnika.

Centar za ispitivanje namirnica d.o.o. se određe odgovornosti za validnost rezultata za čije iskazivanje su korišćeni podaci dobijeni od korisnika(\*\*).

Kada Centar za ispitivanje namirnica d.o.o. nije odgovoran za fazu uzorkovanja, rezultati se primenjuju na uzorak onakav kakav je primljen.

Merna nesigurnost prikazana uz rezultat predstavlja proširenu mernu nesigurnost i izražena je kao kombinovana standardna merna nesigurnost uvećana za faktor pokrivanja  $k=2$ , za nivo poverenja 95%.

Izveštaj ne sme da se reproducuje "osim u celosti", bez odobrenja Centra za ispitivanje namirnica.



CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.  
Beograd, Zmaja od Ноћаја 11, tel: laboratorija +381 11 2625-077  
e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs



Del. broj: **IG-B-15**  
Datum: 14/09/22

### Rezultati ispitivanja:

#### Uzorak: IG-B-00032 Lužnička Vurda

##### Podaci o uzorku \*\*

Uzorak: Lužnička Vurda  
Grupa namirnice: Mek sir sa zrenjem  
Sastojci: Vurda sa 20-30% soli na 1 kg proizvoda.  
Količina uzorka: 300 g  
Datum proizvodnje: 07.09.2022 (stavljen na zrenje 25.08.2022)  
Uslovi čuvanja i skladisteњa: čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.  
Proizvodnja: Poljoprivredno gazdinstvo "Stojanović", Brankica Stojanović, selo Gorčinci, opština 18330 Babušnica, Republika Srbija  
Zemlja porekla: Republika Srbija  
Drugi podaci od značaja za potrošač: NAPOMENA: parametri kvaliteta proizvoda Lužnička Vurda su rađeni za potrebe pisanja Elaborata u cilju zaštite označke geografskog porekla.  
Uzorak propisno dostavljen

##### Senzorno ispitivanje

Uzorak čini tradicionalni proizvod - Lužnička vurda - meki sir sa zrenjem.  
Sir je žućkasto-bele boje, izraženije mlečno kiselkastog mirisa.  
Konzistencija je sitno-zrnasta, meka, maziva.  
Ukus je svojstven, mlečni, sa intenzivno jakom kiselom notom.  
- Metoda: SAM-03-001

##### Fizičko hemijska ispitivanja

| Parametar:                              | Rezultat:   | (j. m.) | Ref. vrednost: | Metoda:                              |
|---|-------------|---------|----------------|--------------------------------------|
| NaCl                                    | 1,34 ±0,06  | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VII.3 |
| pH                                      | 4,04 ±0,16  |         |                | SRPS ISO 11289:1998                  |
| Sadržaj vode u bezmasnoj materiji sira  | 78,06 ±0,94 | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VI.1  |
| Udeo mlečne masti u suvoj materiji sira | 42,6 ±2,1   | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VI.2  |

##### Mikrobiološka ispitivanja

| Parametar:  | Rezultat:    | MDV         | Metoda:                  |
|---|--------------|-------------|--------------------------|
| Listeria monocytogenes 25g                                    | nije nadjeno | nije nađeno | SRPS EN ISO 11290-1:2017 |
| Koagulaza pozitivne stafilokoke (temp. inkubacije 37°C) cfu/g | <100         | <1000       | SRPS EN ISO 6888-1:2021  |
| Escherichia coli cfu/g  | <100         | <1000       | SRPS ISO 16649-2:2008    |

MDV - Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa ("Sl. glasnik RS" br. 72/10, 62/18)

Mikrobiološki parametri rađeni iz jedne jedinice uzorka, a po zahtevu korisnika.

#### Uzorak: IG-B-00033 Lužnička Vurda

##### Podaci o uzorku \*\*

Uzorak: Lužnička Vurda  
Grupa namirnice: Mek sir sa zrenjem  
Poljoprivredno gazdinstvo Stojanović, Selo Gorčinci - Brankica Stojanović  
Sastojci: Vurda sa 20-30% soli na 1 kg proizvoda.  
Količina uzorka: 300 g  
Datum proizvodnje: 07.09.2022 (stavljen na zrenje 31.08.2022)  
Uslovi čuvanja i skladisteњa: čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.  
Proizvodnja: Poljoprivredno gazdinstvo "Stojanović", Brankica Stojanović, selo Gorčinci, opština 18330 Babušnica, Republika Srbija  
Drugi podaci od značaja za potrošač: NAPOMENA: parametri kvaliteta proizvoda Lužnička Vurda su rađeni za potrebe pisanja Elaborata u cilju zaštite označke geografskog porekla.

Uzorak propisno dostavljen

##### Senzorno ispitivanje

Uzorak čini tradicionalni proizvod - Lužnička vurda - meki sir sa zrenjem.  
Sir je žućkasto-bele boje, izraženije mlečno kiselkastog mirisa.  
Konzistencija je sitno-zrnasta, meka, maziva.  
Ukus je svojstven, mlečni, sa intenzivno jakom kiselom notom.  
Metoda: SAM-03-001

##### Fizičko hemijska ispitivanja

Zabranjeno je isticanje imena "Centar za ispitivanje namirnica d.o.o." u tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.  
\*) Predmet ispitivanja/Metoda se ne nalazi u obliku akreditacije laboratorije. \*\*) Informacije dobijene od korisnika.  
Oznaka: CIN-LAB-7.8/0-1 Izdanje 1 od 3. Januara 2020.

Strana 2 od 3



**CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.**  
Beograd, Zmaja od Ноћаја 11, tel: laboratorija +381 11 2625-077  
e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs



Del. broj: **IG-B-15**  
Datum: 14/09/22

| Parametar:                              | Rezultat:   | (j. m.) | Ref. vrednost: | Metoda:                              |
|---|-------------|---------|----------------|--------------------------------------|
| NaCl                                    | 1,52 ±0,07  | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VII.3 |
| pH                                      | 3,93 ±0,16  |         |                | SRPS ISO 11289:1998                  |
| Sadržaj vode u bezmasnoj materiji sira  | 80,07 ±0,96 | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VI.1  |
| Udeo mlečne masti u suvoj materiji sira | 39,46 ±1,97 | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VI.2  |

#### Mikrobiološka ispitivanja

| Parametar:   | Rezultat:    | MDV         | Metoda:                  |
|--|--------------|-------------|--------------------------|
| Listeria monocytogenes 25g                                     | nije nadjeno | nije nađeno | SRPS EN ISO 11290-1:2017 |
| Koagulaza pozitivne stafiliokoke (temp. inkubacije 37°C) cfu/g | <100         | <1000       | SRPS EN ISO 6888-1:2021  |
| Escherichia coli cfu/g   | <100         | <1000       | SRPS ISO 16649-2:2008    |

MDV - Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerađe i prometa ("Sl. glasnik RS" br. 72/10, 62/18)

Mikrobiološki parametri rađeni iz jedne jedinice uzorka, a po zahtevu korisnika.

Šef/Analitičar Odeljenja

Rukovodilac laboratorije

spec. Dr vet. Dejan Bosančić  
Odeljenje za senzorske analize proizvoda animalnog porekla

spec. dr vet. Aleksandra Andelković

Dipl. hem. Nada Gnjatović, spec. hem. nauka  
Hemijsko odeljenje

Dr sci. vet. med. Marija M. Stojanović  
Mikrobiološko odeljenje

\*\*\*\*\* Kraj Izveštaja \*\*\*\*\*

**ПРИЛОГ 3**



**CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.**  
Beograd, Zmaj od Novčića 11, matični broj 07045905, PIB 100066891  
tel: laboratorija 2625-077, računovodstvo 2626-241, direktor 2185-567  
fax 2625-720, e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs  
265-1630310003954-87 Raiffeisen Bank AD Beograd, 150-315578-62 Banca Intesa AD Beograd  
250-1450000915770-49 Eurobank AD Beograd

**Stručno mišljenje**

Del. broj: **IG-B-21**  
Datum: **14/09/22**

Podnosič zahteva: **Turistička organizacija opštine Babušnica Ratka Pavlovića broj 3, Babušnica**  
Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: Uzorci dostavljeni 07/09/22

Uzorak i identifikacioni broj:

**IG-B-00039 Lužnička Vurda;**

Vrsta ispitivanja: Bezbednost hrane

**IG-B-00039 Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja ( % mlečne masti, suva materija, PH, So ), Mikrobiološka ispitivanja**

Datum prijema: 07/09/22

Datum početka lab. ispitivanja: 07/09/22  
Datum završetka lab. ispitivanja: 14/09/22

Na osnovu rezultata laboratorijskih ispitivanja i stručnog razmatranja utvrđeno je da navedeni uzorak IG-B-00039 sa aspekta ispitivanih parametara ISPUJAVA uslove propisane Zakonom o bezbednosti hrane (Sl. Glasnik RS 41/09, 17/19), a u vezi Pravilnika o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa ("Sl. glasnik RS" br. 72/10, 62/18).

Mikrobiološki parametri rađeni iz jedne jedinice uzorka, a po zahtevu korisnika.

Rukovodilac laboratorije

spec. dr vet. Aleksandra Andelković



CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.  
Beograd, Zmajja od Noćaja 11, tel: laboratorija +381 11 2625-077  
e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs



### Izveštaj o laboratorijskom ispitivanju

Del. broj:  
Datum:

**IG-B-21**  
14/09/22

#### Podaci dobijeni od korisnika:

Korisnik: Turistička organizacija opštine Babušnica

Podnositelj zahteva: Turistička organizacija opštine Babušnica Ratka Pavlovića broj 3, Babušnica

Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: Uzorci dostavljeni 07/09/22

Uzorak i identifikacioni broj:

**IG-B-00039 Lužnička Vurda;**

Vrsta ispitivanja: Bezbednost hrane

IG-B-00039 Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja (% mlečne masti, suva materija, PH, So), Mikrobiološka ispitivanja

Datum prijema: 07/09/22

Datum početka lab. ispitivanja: 07/09/22

Datum završetka lab. ispitivanja: 14/09/22

Izjave:

Rezultati ispitivanja se odnose na uzorak koji je ispitivan.

Centar za ispitivanje namirnica d.o.o. je odgovoran za sve informacije koje su date u izveštaju, osim informacija dobijenih od korisnika.

Centar za ispitivanje namirnica d.o.o. se odriče odgovornosti za validnost rezultata za čije iskazivanje su korišćeni podaci dobijeni od korisnika(\*\*).

Kada Centar za ispitivanje namirnica d.o.o. nije odgovoran za fazu uzorkovanja, rezultati se primenjuju na uzorak onakav kakav je primljen.

Merna nesigurnost prikazana uz rezultat predstavlja proširenu mernu nesigurnost i izražena je kao kombinovana standardna merna nesigurnost uvećana za faktor pokrivanja  $k=2$ , za nivo poverenja 95%.

Izveštaj ne sme da se reproducuje "osim u celosti", bez odobrenja Centra za ispitivanje namirnica.



CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.  
Beograd, Zmeja od Noćaja 11, tel: laboratorija +381 11 2625-077  
e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs



Del. broj: IG-B-21  
Datum: 14/09/22

### Rezultati ispitivanja:

#### Uzorak: IG-B-00039 Lužnička Vurda

##### Podaci o uzorku \*\*

Uzorak: Lužnička Vurda  
Grupa namirnice: Mek sir sa zrenjem  
Sastojci: Vurda sa 20-30% sira na 1 kg proizvoda.  
Količina uzorka: 250 g  
Datum proizvodnje: 07.09.2022 (stavljen na zrenje 02.09.2022)  
Uslovi čuvanja i skladištenja: čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.  
Proizvođač: Poljoprivredno gazdinstvo "Stočić", Šaša Stojnić, selo Draginac, opština 18330 Babušnica, Republika Srbija  
Zemlja porekla: Republika Srbija  
Drugi podaci od značaja za potrošača: NAPOMENA: parametri kvaliteta proizvoda Lužnička Vurda su rađeni za potrebe pisanja Elaborata u cilju zaštite oznake geografskog porekla.  
Uzorak propisno dostavljen

##### Senzorno ispitivanje

Uzorak čini tradicionalni proizvod - Lužnička vurda - meki sir sa zrenjem.  
Sir je žućkasto-bele boje, prijatnog mlečnog kiselkastog mirisa.  
Konzistencija je sitno-zrnasta, meka, maziva.  
Ukus je prijatan, blago mlečno-kiseo, sa izraženom specifičnom aromom.  
Metoda: SAM-03-001

##### Fizičko hemijska ispitivanja

| Parametar:                              | Rezultat:   | (j. m.) | Ref. vrednost: | Metoda:                              |
|---|-------------|---------|----------------|--------------------------------------|
| NaCl                                    | 1,1 ±0      | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VII.3 |
| pH                                      | 4,45 ±0,18  |         |                | SRPS ISO 11289:1998                  |
| Sadržaj vode u bezmasnoj materiji sira  | 80,06 ±0,96 | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VI.1  |
| Udeo mlečne masti u suvoj materiji sira | 44,95 ±2,25 | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VI.2  |

##### Mikrobiološka ispitivanja

| Parametar:  | Rezultat:    | MDV         | Metoda:                  |
|---|--------------|-------------|--------------------------|
| Listeria monocytogenes 25g                                    | nije nadjeno | nije nađeno | SRPS EN ISO 11290-1:2017 |
| Koagulaza pozitivne stafilocoke (temp. inkubacije 37°C) cfu/g | <100         | <1000       | SRPS EN ISO 6888-1:2021  |
| Escherichia coli cfu/g  | <100         | <1000       | SRPS ISO 16649-2:2008    |

MDV - Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerađevanja i prometa ("Sl. glasnik RS" br. 72/10, 62/18)

Mikrobiološki parametri rađeni iz jedne jedinice uzorka, a po zahtevu korisnika.

Šef/Analitičar Odjeljenja

Rukovodilac laboratoriјe

spec. Dr vet. Dejan Bosančić  
Odjeljenje za senzorske analize proizvoda animalnog porekla

spec. dr vet. Aleksandra Andelković

Dipl. hem. Nada Grnjatović, spec. hem. nauka  
Hemijsko odjeljenje

Dr sci vet. med. Marija M. Stojanović  
Mikrobiološko odjeljenje

\*\*\*\*\* Kraj Izveštaja \*\*\*\*\*

Zabranjeno je isticanje imena "Centar za ispitivanje namirnica d.o.o." u tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.  
\*) Predmet ispitivanja/Metoda se ne nalazi u obimu akreditacije laboratorijske. \*\*) Informacije dobijene od korisnika.  
Oznaka: CIN-LAB-7.8/0-1 Izdanje 1 od 3. Januara 2020.

Strana 2 od 2

## ПРИЛОГ 4



**CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.**  
 Beograd, Zmaja od Ноćaja 11, matični broj 07045905, PIB 100066891  
 tel: laboratorijski 2625-077, računovodstvo 2626-241, direktor 2185-567  
 fax 2625-720, e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs  
 265-1630310003954-87 Raiffeisen Bank AD Beograd, 160-315578-62 Banca Intesa AD Beograd  
 250-1450000915770-49 Eurobank AD Beograd

**Струčно mišljenje**

Del. broj: **IG-B-19**  
 Datum: **14/09/22**

Podnosič zahteva: **Turistička organizacija opštine Babušnica Ratka Pavlovića broj 3, Babušnica**

Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: **Uzorci dostavljeni 07/09/22**

Uzorak i identifikacioni broj:

**IG-B-00037 Lužnička Vurda;**

Vrsta ispitivanja: **Bezbednost hrane**

**IG-B-00037 Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja ( % mlečne masti, suva materija, PH, So ), Mikrobiološka ispitivanja**

Datum prijema: **07/09/22**

Datum početka lab. ispitivanja: **07/09/22**

Datum završetka lab. ispitivanja: **14/09/22**

Na osnovu rezultata laboratorijskih ispitivanja i stručnog razmatranja utvrđeno je da navedeni uzorak IG-B-00037 sa aspekta ispitivanih parametara ISPUNJAVA uslove propisane Zakonom o bezbednosti hrane (Sl. Glasnik RS 41/09, 17/19), a u vezi Pravilnika o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa ("Sl. glasnik RS" br. 72/10, 62/18).

Mikrobiološki parametri rađeni iz jedne jedinice uzorka, a po zahtevu korisnika.

Rukovodilac laboratorije

spec. dr vet. Aleksandra Anđelković



CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.  
Beograd, Zmajja od Noćaja 11, tel: laboratorija +381 11 2625-077  
e-mail kontakt@cin.co.rs, web www.cin.co.rs



Del. broj: **IG-B-19**  
Datum: 14/09/22

### Rezultati ispitivanja:

#### Uzorak: IG-B-00037 Lužnička Vurda

##### Podaci o uzorku \*\*

Uzorak: Lužnička Vurda  
Grupa namirnice: Mek sir sa zrenjem  
Sastojci: Vurda sa 20-30g soli na 1 kg proizvoda.  
Količina uzorka: 250 g  
Datum proizvodnje: 07.09.2022 (period zrenja 8 dana)  
Uslovi čuvanja i skladištenja: čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.  
Proizvođač: Poljoprivredno gazdinstvo "Aleksić", Obrenka Aleksić, selo Vava, opština 18330 Babušnica, Republika Srbija  
Zemlja porekla: Republika Srbija  
Drugi podaci o značaju za potrošača: NAPOMENA: parametri kvaliteta proizvoda Lužnička Vurda su rađeni za potrebe pisanja Elaborata u cilju zaštite oznake geografskog porekla.  
Uzorak propisno dostavljen

##### Senzorno ispitivanje

Uzorak čini tradicionalni proizvod - Lužnička vurda - meki sir sa zrenjem.  
Sir je žućkasto-bele boje, priјatnog mlečno kiselastog mirisa.  
Konsistencija je homogena, meka, maziva.  
Ukus je blago slan, priјatan, sa izraženom specifičnom aromom.  
Metoda: SAM-03-001

##### Fizičko hemijska ispitivanja

| Parametar:                              | Rezultat:   | (j. m.) | Ref. vrednost: | Metoda:                              |
|---|-------------|---------|----------------|--------------------------------------|
| NaCl                                    | 1,21 ±0,05  | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VII.3 |
| pH                                      | 4,44 ±0,18  |         |                | SRPS ISO 11289:1998                  |
| Sadržaj vode u bezmasnoj materiji sira  | 80,48 ±0,97 | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VI.1  |
| Udeo mlečne masti u suvoj materiji sira | 41,12 ±2,06 | %       |                | Sl. List SRFJ br. 32/83 metoda VI.2  |

##### Mikrobiološka ispitivanja

| Parametar:   | Rezultat:    | MDV         | Metoda:                  |
|--|--------------|-------------|--------------------------|
| Listeria monocytogenes 25g                                   | nije nadjeno | nije nadeno | SRPS EN ISO 11290-1:2017 |
| Koagulaza pozitivna stafilokok (temp. inkubacije 37°C) cfu/g | <100         | <1000       | SRPS EN ISO 6888-1:2021  |
| Escherichia coli cfu/g                                       | <100         | <1000       | SRPS ISO 16649-2:2008    |

MDV - Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa ("Sl. glasnik RS" br. 72/10, 62/18)  
Mikrobiološki parametri rađeni iz jedne jedinice uzorka, a po zahtevu korisnika.

Šef/Analitičar Odeljenja

spec. Dr vet. Dejan Bosančić  
Odeljenje za senzorske analize proizvoda animalnog porekla

Rukovodilac laboratorije

spec. dr vet. Aleksandra Andelković

Dipl. hem. Nada Črnjatović, spec. hem. nauka  
Hemijsko odeljenje

Dr sci. vet. med. Marija M. Stojanović  
Mikrobiološko odeljenje

\*\*\*\*\* Kraj Izveštaja \*\*\*\*\*

Zabranjeno je isticanje imena "Centar za ispitivanje namirnica d.o.o." u tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.  
\*) Predmet ispitivanja/Metoda se ne nalazi u osmru akreditacije laboratorije. \*\*) Informacije dobijene od korisnika.  
Oznaka: **CIN-LAB-7.B/O-1** Izdanie 1 od 3. Januara 2020.

Strana 2 od 2

ПРИЛОГ 5



УДРУЖЕЊЕ АГРАР – БАБУШНИЦА  
Основна одгајивачка организација  
Бабушница, Живојина Николића Брке 37  
ПИБ: 109936305, матични број: 28224796  
текући рачун: 325-9500700039836-94  
e-mail: agrarbabushnica@gmail.com

Број: 49  
Датум: 06.09.2022. године  
Бабушница

Газдинство: Бранкица Стојановић  
БПГ: 702021000358

Анализом збирног узорка крављег млека,са газдинства Стојановић Бранкице,из села Горчинци на апарату "LACTOSCAN-S" на дан 01.09.2022 године добијени су следећи резултати:

Температура узорка: 20,3 степена  
Млечна масти: 4,05%  
Протеини: 3,24%  
Лактоза: 4,87%  
Сува материја без масти: 8,84%

Удружење Аграр-Бабушница  
*Софја Јовановић*



2) Укуси Србије – Мапа Србије (аутор, Бранислав Ђурчић)



3) Извод из менија у ресторану „Нина“ у Бабушници

| RESTAURANT NINA<br>JELOVNIK |                                |               |
|-----------------------------|--------------------------------|---------------|
|                             | NAZIV                          | KOJUĆINA      |
| 0.00                        | Zelena salata                  | 0.25kg 200.00 |
| 0.00                        | Svež kupus                     | 0.20kg 170.00 |
| 0.00                        | Kiseli kričpus                 | 0.25kg 180.00 |
| 0.00                        | Vitaminska                     | 0.20kg 180.00 |
| 0.00                        | Vurda                          | 0.30kg 300.00 |
| 0.00                        | Pap. sa kupus.                 | Kom. 120.00   |
| 0.00                        | Paprika sa sirom               | Kom. ....     |
| 0.00                        | Paradajz                       | 0.25kg 220.00 |
| 0.00                        | Krastavac                      | 0.25kg 180.00 |
| 0.00                        | Šopska                         | 0.30kg 350.00 |
| 0.00                        | Šrpska                         | 0.30kg 280.00 |
| 0.00                        | Paprika u ulju                 | Kom. 80.00    |
| 0.00                        | Papričica u ulju               | Kom. 50.00    |
| <b>SALATE</b>               |                                |               |
| 40.00                       | <b>ČORBE I SUPE</b>            |               |
| 40.00                       | 80. Teleća čorba               | 0.25l 220.00  |
| 40.00                       | <b>TOPLA I HLADNA PREDJELA</b> |               |
| 50.00                       |                                | 250.00        |

4) Део из публикације „52 Укуса Србије“



5) Песма о Лужничкој вурди из збирке песама „Чудна деца“, аутора М. Станковића, објављена 2021. године.

### БЛАГО ЛУЖНИЧКО

Док је века, овог света,  
Лужнице и околине,  
Овчијег, козијег, крављег млека,  
Туга јака, брзо мине.  
Док је вредних домаћина,  
Лужничана вештих руку,  
Биће добро, деци, свима,  
Сатрћемо тешку муку.  
Док је блага лужничкога,  
Вурде житке, од богова,  
Царство знања нека влада,  
Сада,  
И у вијеке, векова.

6) Медаља за квалитет, 2012. година





8) Демонстрација процеса производње Лужничке вурде на „АгроТВ“-у (фебруар, 2022)



9) Део из књиге на дијалекту „Месење и готвење у Лужници“ (стр. 15 - 17), аутор: Анкица Николић, објављена 2014. године

## ВУРДА

Вурда се мож' праји од овча, кравјо, а мож' и од козјо млеко – куј какву стоку тврда. Ја чу ти оратим за прајење оди кравјо млеко, а и од другата је сас исто. Саде је оди овчото малик по загулсно дек' је млекото најгусто. Оно, додуше, и оди оваја млека се вурда тура у јесен, кад је оно најгусто, да не отиде млого на сирутку.

За прајење вурду, мора да имаш и цврст руђе, да прво помузеш краве. Да ти не оратим да судат, у који музеш млекото, прво попарни – мора да буде аметом чис'. У другији суд узнеси топлу воду да сас њу омијиш виме на краву (и овие кад музеш, мора при руђи да ти је суд сас стаплио чисту воду, да си оваг промијеш руђе у њу).

Помузене млеко процедши хрох најгусту цедаљу, а за сваки случај, да ти не пром'хне негли руств' вр' њу туриш и крпку – цедило.

Преди га туриш да се вари, на дно је суд сипниси мало воду и туриш на оган да зађими, па у њу сипниси и процеденото млеко. Водуту туриш затој да ти не загори млекото и привати се за шерпу. Не вальја да загара: ем че ти вурдата нагорњује, ем че поразии судат.

Кад млекото зађими, немој га одма стурши од оганја нело га тргни на страг', па нек ћиниће негли минут. Па како зашто?... Знам ли га, тека су ме учили постари: кад се млеко фисели, треба мало да подиши! Ама, ис требе гоца Бељним, да се поубаво ване и да буде погусто.

Т' га туриш да ладне... Колко... Па отприлике... Ја пробам сас малнич прс... Гурнем га у млекото и кад осетиш да ми к' о трина помалко, т' је време да му спијусм потквасу.

Потквасу си оставиш ол јучершви д'н... Ложицу, две... туриш у помалечко лочинце, па си тићи оди млекото, којсто квасим сипнем неколико, убаво га изменеш, насилем у млекото, па док га мешам ја му пребијем да се убаво и цврсто ване: „Трудија жена на столицу – пуно млеко у паници“ ип' на „Жена трудна – хисело млеко је жудна“ и кад ложицуту извадим, ја му цвркнем! Поклоним судат и убаво га увијем у

чаршав и преврљим још некво потопло, да ми млекото не заладије.

После некоје време, с приличе сас, сас и поп га развијем, мало га пропресем да видим како се узвији и ако се не тресе нело цврсто стоји – т' је готово. Одјијем га и турим, сас све судат у студену воду да се побрик' олади и повин' стегне.

У цедилку (педило) га исипнем аметом студено и турим да се цеди. Туриш сукљу на две столице, крајевити на цедилкуту врхом и ин'кнеш на њу. Цедилото завржем сас врчицу да се побрик и поубаво исцеди. Под њу туриш суд да капе сирутку... После ју додем на савиње, али кад ћоли мож' си пине оди љу, веље да је здраво... Цедилата по тој попарни суд сас жежку воду и исперем ји, турим да се суше и буду спремена за јутред'н.

Кад си Ћиселото млеко убаво исцеди и нема вине да капе, т' оддерјујем цедилото и стурям га. Тој је пресина вурда и она је моја тева горда да стоји. Зато ју исипнем у суд, посолим и изменам, па ју пресинем у други суд, где сам већ ватага тија д' нови нуду, па сас њи изменам.

Тека работим неколико д'на, док не извадим колко ми треба. Аз гледам да той побрже уработим, да ми вурдата буде сва иста. Зато си захвамо млеко сас компин'к, па после вртамо. С приније се чадо када која кућа у комин'к ватра вурду.

Кад извадим колко ми требе, у спремни суд (бондри си тој туриш у врчи и качеству) убаво смичем и сас, туриш окоју сас прво ред и ред вурду. Преди тој спремим поклонице хрох, перго, изванаше. Старај ја, исупним и излечем дрипце, мало остане, праће оди ил. Поклонице, где то им је дрпка, затојним у сол, а и целуту увалам, па када се уважи – и наредим ји вр' з вурдугу, аз' паркам да се не допињују, да њих врдата да се напијете измену љу. После њи ред вурда ред поклонице – аз' не извадим судат. Одозгор туриш цедило, исперено, опрашо и сушо, па пратимо сас помалечах камек'к и поклонице.

Тека турела вурда треба да постоји недују – да, да оправдан. Но вальја да је на млого топло, мож' да уључи и да се сушава, па баш по

15  
16

10) Мотив са Вурдијаде 2022.



**ПРИЛОГ 7**

Туристичка организација Бабушница  
Лого Лужничка вурда



## **ЛУЖНИЧКА ВУРДА**

Лого - елементи, боје:

- Линија која представља планину (C-71%, M-45%, Y-71%, K-34%)
- Крава (C-71%, M-45%, Y-71%, K-34%)
- Трава (C-71%, M-45%, Y-71%, K-34%)
- Дрвена посуда (C-18%, M-44%, Y-68%, K-1%)
- Метални обручи на дрвеној посуди (C-68%, M-64%, Y-65%, K-67%)
- Преградне линије на дрвеној посуди (C-46%, M-62%, Y-71%, K-36%)
- Паприка (C-6%, M-96%, Y-93%, K-1%)
- Дршка од паприке (C-77%, M-22%, Y-98%, K-7%)
- Натпис "ЛУЖНИЧКА ВУРДА":
  - Фонт: Arial Black, сва слова велика-All Caps
  - Величина слова (фонта): 32pt
  - Боја фонта: (C-6%, M-96%, Y-93%, K-1%)
- Димензије: ширина 130мм, висина 110мм