

ЕЛАБОРАТ
за заштиту имена порекла
производа

ЛЕСКОВАЧКА
ЉУТЕНИЦА



Лесковац, 2023. год.

САДРЖАЈ

1. - ОПШТИ ПОДАЦИ.....	5
1.1. Подаци о пословном имену и седишту подносиоца пријаве имена порекла, односно имену физичког лица и лица овлашћеног да га представља	5
1.2. Подаци о носиоцу израде елабората.....	6
2. НАЗИВ ПРОИЗВОДА УКЉУЧУЈУЋИ ИМЕ ПОРЕКЛА КОЈИМ СЕ ШТИТИ	7
3. ОПИС ПРОИЗВОДА, УКЉУЧУЈУЋИ СИРОВИНУ	7
3.1. Опис производа	7
3.2. Карактеристике и избор сировина	7
3.2.1. Повртарство	7
3.2.2. Парадајз	9
3.2.3. Љута паприка	12
3.2.4. Избор и својства основних сировина	14
3.3. Подаци о квалитету сировина	15
3.3.1. Услови квалитета које треба да испуни свеж парадајз за производњу Лесковачке љутенице ..	16
3.3.2. Услови квалитета које треба да испуни љута паприка за израду Лесковачке љутенице.....	17
4. ПОДАЦИ О ПОСЕБНИМ СВОЈСТВИМА И КВАЛИТЕТУ ПРОИЗВОДА	17
4.1. Подаци о физичким својствима готовог производа.....	18
4.2. Подаци о хемијским својствима готовог производа.....	18
4.2.1. Подаци из акредитоване лабораторије	18
4.2.2. Подаци из научно-истраживачке институције	19
4.3. Подаци о органолептичким својствима готовог производа	28
4.4. Сертификати о извршеној контроли квалитета и посебних својстава производа	28
5. ПОДАЦИ О УСТАЉЕНОМ НАЧИНУ И ПОСТУПКУ ПРОИЗВОДЊЕ	29
5.1. Диаграм тока технолошког поступка производње	29
5.2. Технолошки поступак производње Лесковачке љутенице	30
5.2.1. Припрема сировина.....	31
5.2.2. Инспекција сировине.....	31
5.2.3. Прање	31
5.2.4. Љуштење и сечење парадајза	31
5.2.5. Сечење љуте паприке	32
5.2.6. Пржење	32
5.2.7. Припрема амбалаже за паковање	35
5.2.8. Избор амбалаже	35
5.2.9. Пуњење амбалаже.....	35
5.2.10. Пастеризација.....	36
5.2.11. Хлађење.....	36
5.2.12. Етикетање.....	36
5.2.13. Складиштење.....	36
6. ГЕОГРАФСКО ПОДРУЧЈЕ СА КОГА ПОТИЧЕ ПРОИЗВОД ЛЕСКОВАЧКА ЉУТЕНИЦА	37
6.1. Административне границе географског подручја	37
6.2. Опис географског подручја на коме може да се производи Лесковачка љутеница	40
6.2.1. Географски положај, површина и рељеф дефинисаног географског подручја	40
6.3. Подаци о природним факторима.....	40
6.3.1. Геопедолошке и орографске карактеристике	41
6.3.2. Климатске карактеристике	42
6.3.3. Хидролошке карактеристике	43
6.3.4. Флора и фауна дефинисаног географског подручја	44
6.3.5. Пољопривреда	45
7. ДОКАЗ О ИЗВРШЕНОЈ КОНТРОЛИ СИРОВИНА	46
8. ПОДАЦИ О УЗРОЧНОЈ ВЕЗИ ИЗМЕЂУ ПОСЕБНИХ СВОЈСТАВА И КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА И ОПИСАНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА	46
8.1. Подаци о људском фактору	46
8.1.1. Знање, искуство и устаљене вештине у производњи Лесковачке љутенице	46
8.1.2. Подаци о традицији и стеченој репутацији	48
9. ПОДАЦИ КОЈИМА СЕ ДОКАЗУЈЕ ДА ПРОИЗВОД ПОТИЧЕ СА НАЗНАЧЕНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА	52
9.1. Подаци о пореклу парадајза и папричице	52
9.1.2. Подаци о количини сировина које се набављају	52

9.2. Подаци о сировинама од којих се прави Лесковачка љутеница.....	53
9.3. Подаци о квалитету сировина.....	54
9.4. Подаци о овлашћеном телу које врши контролу сировина.....	55
10. ОДРЕДБЕ О НАЧИНУ ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА.....	55
10.1. Начин стављања у промет Лесковачке љутенице.....	55
10.2. Подаци о амбалажи у коју се пакује Лесковачка љутеница.....	56
10.3. Подаци о декларисању производа.....	57
11. ОДРЕДБЕ О УСЛОВИМА ПОД КОЈИМА СЕ МОЖЕ КОРИСТИТИ ИМЕ ПОРЕКЛА.....	57
12. ОДРЕДБЕ О ПРАВИМА И ОБАВЕЗАМА ОВЛАШЋЕНИХ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА ЛЕСКОВАЧКА ЉУТЕНИЦА.....	58
13. ПОДАЦИ О КОЛИЧИНИ ПРОИЗВОДА КОЈА СЕ ПРОИЗВЕДЕ У ТОКУ ЈЕДНЕ ГОДИНЕ.....	59
13.1. Подаци о количини производа.....	59
13.2. Подаци о примаоцу.....	59
14. ПРИЛОЗИ.....	60
ПРИЛОГ 1: ИЗВОД ИЗ АПР-А УДРУЖЕЊЕ "ЛЕСКОВАЧКИ АЈВАР".....	60
ПРИЛОГ 2. СЕРТИФИКАТИ О АКРЕДИТАЦИЈИ И ИЗВЕШТАЈИ О КОНТРОЛИ.....	63
Прилог 2.1. Сертификат о акредитацији Центра за испитивање намирница ЦИН.....	63
Прилог 2.2. ЦИН - Извештај о извршеној контроли квалитета Лесковачке љутенице.....	65
Прилог 2.3. ЦИН - садржај суве материје Лесковачке љутенице.....	70
Прилог 2.4. ЦИН - нутритивна декларација Лесковачке љутенице.....	73
Прилог 2.5. Извештај Технолошког факултета у Лесковцу о анализи.....	76
Прилог 2.6. Извештај о извршеној контроли квалитета парадајза и љуте паприке.....	78
Прилог 2.7. Сертификат о акредитацији Енолошке станице Вршац д.о.о. Вршац.....	84
Прилог 2.8. Извештај о испитивању капсаицина Енолошке станице Вршац д.оо Вршац.....	85
ПРИЛОГ 3: ИЗВОДИ ИЗ ПУБЛИКАЦИЈА О ТРАДИЦИЈИ ЛЕСКОВАЧКЕ ЉУТЕНИЦЕ.....	89
Прилог 3.1: Извод из књиге „Живот и обичаји народни у лесковачкој Морави“ 1958.....	89
Прилог 3.2: Сајам Лесковачког домаћег ајвара, зимнице и пића, 2016.....	91
Прилог 3.3: Извод из књиге „Градска привреда старог Лесковца“, 1952.....	92
Прилог 3.4: Извод из књиге „Речник лесковачког говора“, Брана Митровић, 1984.....	94
Прилог 3.5: Извод из књиге „Старе лесковачке кафане“, 2008.....	96
Прилог 3.6: Извод из публикације Лесковачки роштиљ непревазиђен и заштићен.....	99
Прилог 3.7: Извод из листа „Роштиљијада 97“ - Лесковачки “мали и велики воз” 1997.....	101
Прилог 3.8: Информатор: Светски фестивал роштиља „19. Роштиљијада“.....	102
Прилог 3.9: "Вечерње новости" 12.08.2012.: "Лесковачки фестивал у Чикагу".....	103
Прилог 3.10: Извод из Карте пића и јеловника ресторана "Тајна", Бор, 2019.....	104
Прилог 3.11: Подаци са интернета о Лесковачкој љутеници - BONES FOOD, 2014.....	105
Прилог 3.12: Подаци са интернета www.srbijakojuvolimo.rs: Лесковачка љутеница стари рецепт са југа.....	106
Прилог 3.13: Подаци са интернета- www.coolinarka.com: Лесковачка љутеница, 2008.....	107
Прилог 3.14: Подаци са www.google.com: Лесковачка љутеница од 02.02.2023.....	108
ПРИЛОГ 4: НАГРАДЕ И ПРИЗНАЊА.....	109
Прилог 4.1: Диплома са САЈМА ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ за производ домаћа љутеница.....	109
ПРИЛОГ 5: УГОВОРИ И ОТКУПНИ ЛИСТОВИ.....	111
Прилог 5.1. Уговори о куповини свежег парадајза и љутих папричица 2022.....	111
Прилог 5.2. Откупни листови.....	114
Прилог 5.3. Уговори о куповини свежег парадајза и љутих папричица 2023.....	115

1. - ОПШТИ ПОДАЦИ

1.1. Подаци о пословном имену и седишту подносиоца пријаве имена порекла, односно имену физичког лица и лица овлашћеног да га представља

Пријаву за регистровање ознаке географског порекла, односно имена порекла, за производ под називом "Лесковачка љутеница" Заводу за интелектуалну својину Републике Србије, подноси **Удружење "Лесковачки ајвар"**, Стојана Љубића 12, 16000 Лесковац, Република Србија. **Удружење "Лесковачки ајвар"** је основано 19.03.2009. године од стране произвођача и прерађивача паприка у циљу осигурања редовне производње и испоруке ајвара, чије је име порекла заштићено и међународно. Удружење је уписано у регистар удружења Агенције за привредне регистре Републике Србије (АПР) са матичним бројем 28047827 и ПИБ бројем 107093546, на основу регистрационе пријаве број БУ 8355/2011 (прилог 1), а од 07.05.2021. године директор/заступник Удружења је **Милан Петковић**.

У циљу очувања традиционалног, културног и гастрономског наслеђа, чланови Удружења "Лесковачки ајвар" у сарадњи са Регионалном привредном комором Јабланичког и Пчињског управног округа и Савезом земљорадничких задруга Јабланичког и Пчињског округа, одлучили су да заштите још један аутохтони производ - **Лесковачку љутеницу**. Циљ Удружења је да се сачува, повећа и осигура редовну производњу и испоруку љутенице добијене на аутентичан, традиционалан начин према рецепту њихових предака. Удружење тренутно броји 4 чланова (Табела 1) и сви израђују домаћу љутеницу на традиционални начин, описан у елаборату.

Табела 1: Чланови Удружења "Лесковачки ајвар" на дан 07.05.2021. године

Р.бр.	Назив/име и презиме	Адреса	Матични број
1	<i>Стевица Марковић</i>	Вука Караџића 37, 16253 Брестовац, Лесковац	72378000260
2.	„Organic-Ukus prirode“ д.о.о. Липовица	село Липовица бб, 16253 Брестовац, Лесковац	21646261
3.	ПР „Татин дукат“ <i>Стеван Петровић</i>	Карађорђева 15, 16000 Лесковац	112558849
4.	Радња за прераду воћа и поврћа “BELLCHINI“ ПР <i>Милан Петковић</i>	Михајла Михајловића 5, 16210 Власотинце	64813161

Постоји велики број произвођача љутенице, од којих само мањи број има регистровану производњу јер поседују мање капацитете и нижу техничку опрељеност, тако да би заштита имена порекла представљала додатни подстрек да региструју своју производњу уз олакшани заједнички наступ на тржишту у оквиру Удружења.

Удружење "Лесковачки ајвар" је на основу Конкурса за доделу подстицајних средстава *Буџетског фонда за развој пољопривреде на територији града Лесковца* расписаном по *Програму коришћења средстава Буџетског фонда за развој пољопривреде на територији града Лесковца* и *Програма подршке за спровођење пољопривредне политике и политике руралног развоја за град Лесковац* испунило предвиђене услове. Удружење "Лесковачки ајвар" захваљује граду Лесковцу, кога заступа градоначелник др сци мед *Горан Цветановић*, на одобреним финансијским средствима *Буџетског фонда* за реализацију заштите ознаке географског порекла Лесковачке љутенице. Удружење "Лесковачки ајвар" захваљује и Привредној комори Србије - Регионалној привредној комори Лесковац и Технолошком факултету у Лесковцу Универзитета у Нишу за логистичку и научно-стручну подршку.

1.2. Подаци о носиоцу израде елабората

Аутор елабората:

- Проф. др **Снежана Илић–Стојановић**, ванредни професор Технолошког факултета у Лесковцу, Универзитета у Нишу, патентни инжењер, Регистровани заступник код Завода за интелектуалну својину Републике Србије за заступање у поступку заштите проналазака, жигова, дизајна и ознака географског порекла.

Сарадници на изради елабората:

- Проф. др **Миодраг Лазић**, редовни професор у пензији Технолошког факултета у Лесковцу Универзитета у Нишу.
- **Драган Станојевић**, дипл. инж. технологије.
- **Владимир Бојовић**, дипл. инж. пољопр. спец., координатор за пољопривреду Привредне коморе Србије - Регионалне привредне коморе Лесковац.
- **Технолошки факултет у Лесковцу, Универзитет у Нишу**, Булевар ослобођења 124, 16000 Лесковац, кога представља стручни тим у саставу:
 - Проф. др **Драган Цветковић**, ванред. проф., руководилац тима
 - Проф. др **Љиљана Станојевић**, ред. проф. члан и
 - Др **Јелена Станојевић**, доцент, члан.



<http://www.tf.ni.ac.rs>



Технолошки факултет у Лесковцу, Универзитет у Нишу, врхунска је образовна и научно-истраживачка организација и институција од посебног друштвеног интереса која успешно прати развој прехранбених, хемијских, полимерних, фармацеутско-козметичких, текстилних и информационих технологија, као и технологија у области заштите животне средине. Факултет је као високошколска установа са својством правног лица почео са радом 1979. године и представља основу за модерну привреду у оквиру технолошког развоја наше земље у 21. веку. Од 2021/2022. год. настава се реализује на акредитиваном студијском програму **Технолошко инжењерство** у оквиру модула: **Прехрамбене технологије и безбедност хране, Материјали и хемијске технологије, Фармацеутско-козметичко инжењерство, Индустријски дизајн текстила и одеће, Еколошко инжењерство и Информациони системи у технолошким процесима** на основним, мастер и докторским академским студијама, сагласно Болоњској декларацији. Технолошки факултет је прва високошколска установа у Србији акредитована за научно-истраживачку делатност у области техничко-технолошких и биотехничких наука - хемијске и процесне технологије. Факултет има успешну сарадњу са одговарајућим научно-истраживачким институцијама у земљи и иностранству и са представницима прехранбене, хемијске, фармацеутске и текстилне индустрије, са циљем развоја нових и унапређења постојећих технологија, као и практичној примени научних достигнућа у привреди.

2. Назив производа укључујући име порекла којим се штити

Ознака географског порекла: **Име порекла**

Назив производа: „**ЛЕСКОВАЧКА ЉУТЕНИЦА**“

3. Опис производа, укључујући сировину

Припрема, прерада и производња на традиционалан начин Лесковачке љутенице, производа чије име порекла је предмет стицања и правне заштите, у целини се одвијају на одређеном ограниченом географском подручју које обухвата Лесковачку котлину, познату по узгоју квалитетних сировина: парадајза и љутих паприка. Лесковачка котлина обухвата град Лесковац и насеља равничарског дела чије границе припадају општинама Лебане, Бојник и Власотинце и прецизно су дефинисане и описане елаборатом.

3.1. Опис производа

Лесковачка љутеница је аутохтони прехранбени производ, која се добија од упрженог и пастеризованог поврћа и то од прописаних сорти свежег парадајза (76-81%) и свеже љуте паприке (до 10%), чији су плодови правилно развијени и уједначене технолошке зрелости према прописаним условима квалитета, уз додатак сунцокретовог уља (до 7%), шећера (до 3%), јодиране кухињске соли (до 2%), винског сирћета (до 1%) и до 0,2% зачина (бели лук, першун и бибер) са укупним садржајем сувих материја најмање 12%. Готов производ Лесковачка љутеница је густе, мазиве, хомогене текстуре са видљивим комадићима поврћа, без издвајања течности, тамно црвене боје, својственог мириса и специфичног пријатно љутог укуса.

3.2. Карактеристике и избор сировина

Основне сировине за производњу Лесковачке љутенице су парадајз и љуте паприке произведене искључиво на територији Лесковачке котлине, надалеко познатој по плодној земљи богатој водом и благој, повољној клими, због чега имају посебан квалитет.

3.2.1. Повртарство

Подручје Лесковачке котлине познато је по повртарској производњи. Највеће површине под повртарском производњом налазе се у плодној котлини на надморској висини 210-240 *m*. Шири регион око реке Мораве познат је по производњи паприке, парадајза и других повртарских култура. Паприка и парадајз припадају групи поврћа имају изразите захтеве за умереном топлотом, високим интензитом светлости и водом за успешан раст и развој. Због изузетно плодне земље богате водом и економске оправданости, производње парадајза, паприке и краставца на овом подручју је све интензивнија у заштићеном простору и површине засада се увећавају. Од укупне пољопривредне површине на територији Јабланичког округа повртарске културе заузимају 9686 *ha*, према подацима Републичког Завода за статистику од 2010. године. Упоредни приказ кретања бројног стања

газдинстава, коришћеног пољопривредног земљишта по типу и трактора за 2020.г. у Лесковцу, Лебану, Бојнику, Медвеђи, Црној Трави и Власотинцу, приказан је у табели 2¹.

Табела 2: Кретање бројног стања газдинстава, коришћеног пољопривредног земљишта за 2020. г. (Општине и региони у Републици Србији, Републички завод за статистику, Београд 2021)

	Број газдинстава	Коришћено пољопривредно земљиште	Оранице и баште	Воћњаци	Виногради	Ливаде и пашњаци	Трактори
Јабланичка област	24382	64913	39484	8484	1481	15023	20681
Лесковац	14280	32745	23582	4442	795	3675	12475
Бојник	2011	7293	4279	878	163	1930	1548
Власотинце	3680	6595	3763	898	437	1445	2124
Лебане	3213	11943	6422	1383	83	4006	2756
Медвеђа	1052	5496	1385	852	3	3214	1656
Црна Трава	146	841	53	31	0	753	122

На основу резултата Анкете о структури пољопривредних газдинстава, која је на територији Републике Србије спроведена у периоду од 1. октобра до 30. новембра 2018. године, на основу Уредбе о утврђивању Плана званичне статистике за 2018. годину (Службени гласник РС, број 120/1²) извод из података о броју мешовитих газдинстава са биљном производњом на територији општина Бојник, Лебане, Власотинце, Медвеђа и града Лесковца приказан је у табели 3.

Табела 3: Подаци о мешовитим газдинствима са биљном производњом (Општине и региони у Републици Србији, Републички завод за статистику, Београд 2021).

Територија - НСТЈ	Период Индикатор	2018			
		Површина [Хектар]		Број газдинстава [број]	
		Укупно	Мешовита газдинства са биљном производњом	Укупно	Мешовита газдинства са биљном производњом
Бојник	Поврће, бостан и јагоде укупно	78	40	242	105
	Поврће у стакленицима и пластеницима	1	1	8	7
	Поврће на отвореном, за потрошњу у свежем стању	7	3	59	21
	Поврће на отвореном, за индустријску прераду	70	36	183	84
Власотинце	Поврће, бостан и јагоде укупно	356	77	808	338
	Поврће у стакленицима и пластеницима	193	23	453	147
	Поврће на отвореном, за потрошњу у свежем стању	153	47	557	228
	Поврће на отвореном, за индустријску прераду	10	6	27	16
Лебане	Поврће, бостан и јагоде укупно	422	189	1313	533
	Поврће у стакленицима и пластеницима	157	60	529	199
	Поврће на отвореном, за потрошњу у свежем стању	259	124	1093	480
	Поврће на отвореном, за индустријску прераду	6	6	15	8
Лесковац	Поврће, бостан и јагоде укупно	2135	1103	6027	3105
	Поврће у стакленицима и пластеницима	644	261	2384	1273
	Поврће на отвореном, за потрошњу у свежем стању	1359	796	4757	2500
	Поврће на отвореном, за индустријску прераду	132	47	314	107
Медвеђа	Поврће, бостан и јагоде укупно	13	13	85	26
	Поврће у стакленицима и пластеницима	1	1	8	0
	Поврће на отвореном, за потрошњу у свежем стању	12	12	72	20
	Поврће на отвореном, за индустријску прераду	1	1	7	7
		6009	2846	18941	9204

Повртарство, првенствено пластеничка производња повртарских култура, код 40% села представљају најважнији развојни потенцијал². Паприка је култура која је стратешки врло значајна за лесковачки крај, где производња представља традицију и понос. Гаји се на

¹ Општине и региони у Републици Србији, Републички завод за статистику, Београд 2021

² Програм развоја Града Лесковца са акционим планом 2015-2020 године, Лесковац 2015.

површини од 2100 ha од којих се скоро половина бербе узгаја у пластеницима, углавном дуж обала река: *Јабланице, Власине, Пусте Реке, Ветернице и Јужне Мораве*. Често се дешава да прероди, да је има и за извоз и за домаће тржиште³.

На територији Јабланичког округа, према подацима *Пољопривредне саветодавне и стручне службе Јабланичког округа* и највећи принос парадајза и паприка остварује град Лесковац (преко 70 % од укупне производње), а преостале количине су првенствено са територија општина Лебане, Бојник и Власотинце (табела 4).

Табела 4: Подаци о оствареном приносу парадајза и паприка на територији Јабланичког округа у периоду 2020. - 2022. године

Јабланички округ	Просечан годишњи принос, тона		
	2020. год.	2021. год.	2022. год.
Парадајз	9150	8750	9850
Паприка	5580	6350	6950

3.2.2. Парадајз

Парадајз је биљна врста која потиче из тропских предела Јужне Америке. Цивилизације Инка, Маја и Астеци су гајиле парадајз још пре откитића Америке, чак су радили и на селекцији. Астечки назив „*tomati*“ потиче од сорти које су производила индијанска племена Централне Америке и која је корен речи „парадајз“ на многим језицима. Парадајз је пренет у Европу око 1500 године, најпре у Шпанију, Италију и Португалију, а затим и у друге крајеве. Новопрстигло поврће у Немачкој је названо "*paradies apfel*", што значи рајска јабука, одакле вероватно потиче и назив у српском језику⁴. У Србији је масовно почео да се гаји од половине 19. века.

Повртарске биљке према ботаничкој класификацији припадају царству *Spermatophitae* (семенице), дивизији *Magnoliophitae* (скривеносеменице), класи дикотиледоне⁵. Према класификацији биљка парадајз *Lycopersicon esculentum* Mill. (синоним *Solanum lycopersicum*) се сврстава у фамилију *Solanaceae* помоћнице где припадају и *Capsicum annuum* L. - паприка, *Solanum melongena* L. - плави патлиџан и *Solanum tuberosum* L. - кромпир. Садашњи научни назив за парадајз *Lycopersicon esculentum* Mill. предложио је енглески ботаничар *Филип Милер* 1768. године што би у преводу значило вучја јестива јабука и преместио га у засебни род⁶.

Хемијска једињења присутна у парадајзу у великој мери утичу на биолошка и органолептичка својства, а зависе од бројних фактора (сорта, зрелост и услови средине у којима се гаји). Квалитет плода парадајза се одређује на основу количине суве материје, шећера и органских киселина.

Већи део суве материје плода чине угљени хидрати, а међу њима су водорастворљиви шећери (моносахариди), глукоза и фруктоза. Плод има и сахарозе, чији је садржај 7-8 пута мањи од простих шећера. Прости шећери чине око 3% или 55% од суве материје. Око 11-15% суве материје чине остали угљени хидрати. Целулозе има око 0,84%, а пектина 0,13-0,23%. Плод садржи око 0,5% киселина, међу којима преовлађују лимунска, јабучна и оксална, а нешто мање ћилибарна и винска. Плод садржи врло мало протеина од 0,9 до 1,3% и уља око 0,26-0,3%. Садржај минералних материја се креће од 0,5 до 0,6%.

³ www.agromedia.rs/vesti/u-jablanickom-okrugu-prerodila-paprika-ima-je-i-za-izvoz-i-za-domaceg-kupca; доступно 12.8.2021.

⁴ *Блажевић, Л. Ђуковић С.*, 2019, Tomato - the chemistry of "golden apple", *Chemia Naissensis*, 2, (2) 109-114.

⁵ *Милошевић М. и сар.*, 2011, Семенарство III. Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад.

⁶ <https://solanaceaesource.myspecies.info/content/phylogeny-0>. „Phylogeny”; доступно 08.01.2023.

Црвене сорте парадајза представљају једини извор ликопена, црвеног биљног пигмента из групе каротеноида од кога потиче боја сазреlih плодова. Боја плода зависи од концентрације и распоређености пигмената, ликопена, каротена, ксантофила и хлорофила. Велика колична каротеноида и мало каротена дају лепшу боју плоду⁷. Поред каротеноида и друга једињења као што су полифеноли и витамин С, показују антиоксидативно дејство.

Парадајз представља једну од најзначајних повртарских култура Лесковачке котлине. Високи захтеви за топлотом утичу да се парадајз гаји на великим површинама под пластеницима. Главна подручја производње су долине Јужне Мораве и Јабланице. Највише се гаји у атарима села Богојевце, Навалин, Батуловце, Гложане⁸, Стајковце⁹, Горње и Доње Синковце, Горње и Доње Трњане и општини Лебане. Последњих година општина Лебане је прва по броју произведеног парадајза у Србији. У циљу промоције пољопривредних и туристичких потенцијала од пре пар година општина Лебане организује манифестацију "*Парадајз фест*" са такмичењима за најтежи парадајз, у припреми јела од парадајза¹⁰.

За добијање домаће Лесковачке љутенице основно је да парадајз буде најбољег квалитета, а те захтеве по свом квалитету испуњавају сорте "*Новосадски јабучар*" и "*Воловско срце*", које су уписане у Регистар сорти пољопривредног биља (у даљем тексту: Регистар). Наведене сорте парадајза се највише саде, гаје и купују за спремање зимнице на територији дефинисаној елаборатом. Карактеришу се и тиме што имају танку покожицу која се лако одваја при обради сировине, што им при одабиру даје значајну предност за производњу Лесковачке љутенице у односу на остале сорте. По искуству најискуснијих произвођача љутенице, изабране сорте парадајза (уз карактеристичан поступак прераде), доприносе специфичним карактеристикама готовог производа. Важно је да су плодови потпуно зрели, добро обојени и са што већим садржајем суве материје. Због већег садржаја суве материје у полазној сировини постиже се брже концентрисање Лесковачке љутенице, производ се краће излаже дејству топлоте и добија се бољи квалитет.

Сорте парадајза за производњу Лесковачке љутенице

Парадајз сорте „Новосадски јабучар“

„Новосадски јабучар“ је стара српска аутохтона сорта парадајза, која се највише гаји на просторима Лесковачке котлине. Ради се о средње раној сорти, вегетације око 120 дана, која расте веома крупно и која даје добар принос. Плодови су округли, глатки, интензивно црвене боје, просечне масе 130-150 g¹¹ (слика 1). Месо је јако густо, полу-мекано, са одличним односом укупних шећера и киселина, са садржајем суве материје 6-6,5 % и изванредно добрим укусом. Институт за ратарство и повртарство у Новом Саду је селекционисао семе овог парадајза. Због високог квалитета плода поред конзумирања у свежем стању као салата, погодан је за прављење концентрата од парадајза, кечапа, сокова и љутенице. Парадајз у типу јабучар је недавно увршћен на светску листу ризнице укуса као производ изузетног, високог квалитета и јединствене ароме. Његова производња се задржала у кућној радиности, далеко од комерцијализације и опстаје поред нових врста хибрида које дају количину, али не и квалитет¹². Семе се сваке године традиционално чува онако како се одувек чувало, тако што се током јесени просуши, онда до пролећа мирује, па се посади.

⁷ Благојевић Д, Николић С, 2019, Tomato - the chemistry of "golden apple", *Chemia Naissensis*, 2, (2) 109-114.

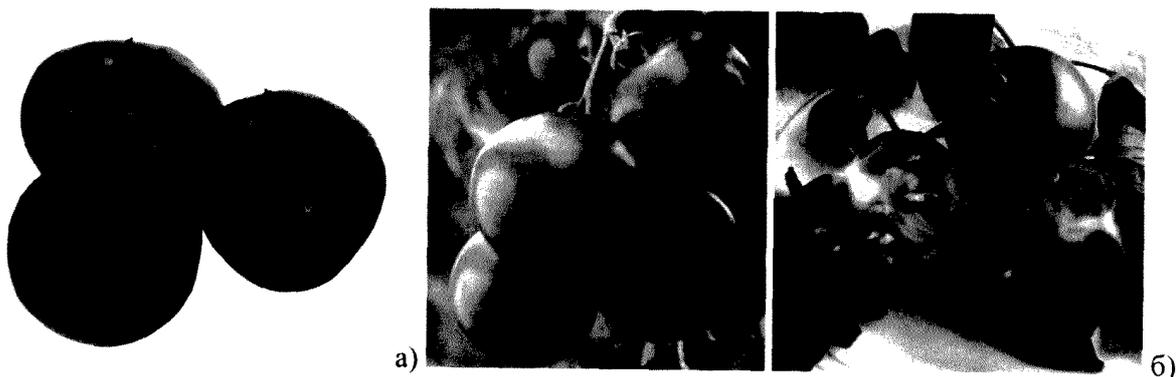
⁸ <https://www.tehnologijahrane.com/iz-novina/glozanski-paradajz-iz-staklenika>, доступно 25.12.2022.

⁹ Шушић, В. 2000, Пољопривреда у функцији регионалног развоја Лесковачке котлине, Мастер рад. Универзитет у Нишу. Природно-математички факултет, Департаман за географију

¹⁰ www.paradajzfest.rs/2022/07/05/paradajz-fest-u-lebanu-22-23-24-jul/, доступно 25.12.2022.

¹¹ <https://nsseme.com/proizvodi/povrce-i-eyeece/povrce/paradajz/>, доступно 21.01.2023.

¹² <https://www.glassrpske.com/eir/drustvo/panorama/paradajz-jabucar-i-boranija-roga-na-listi-riznice-ukusa-iz-trebinja/250562>, доступно 21.01.2023.



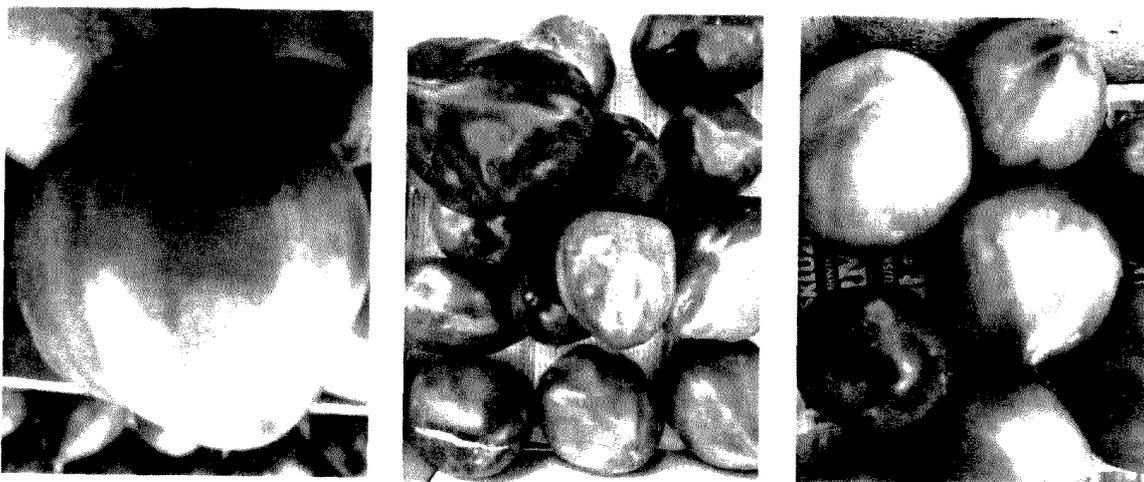
Слика 1: Изглед парадајза сорте *"Новосадски јабучар"*:

а) <https://nsseme.com/proizvodi/povrce-i-cvece/povrce/paradajz/>,

б) <https://staresortesemena.com/proizvod/paradaiz-novosacki-jabucar/>. доступно 21.01.2023.)

Парадајз сорте *"Воловско срце"*

Сорта парадајза *"Воловско срце"* је једна од омиљених код домаћих произвођача због рекордне величине плода и прелепог укуса и највише се производи у лесковачком крају. Ова сорта парадајза постоји већ пет векова, а донета је из средње и јужне Америке. До деведесетих година прошлог века у Србији је гајена углавном за потребе домаћинства на селу. Брижљиво се чува семе да би се идуће године поново засејало. Због изванредног укуса све више се користи за спремење зимнице. Пре две деценије, професор др *Иво Ђиновић* је селекционисао *"воловско срце"* и тако семе овог парадајза учинио приступачно свима^{13, 14}. Сврстава се у крупне сорте парадајза, плодови достижу масу 750 до 1130 g. *"Воловско срце"* је специфичног облика, није округло, већ срцолик, јер врх иде у шпиц по чему је и добио назив. Плодови су сјајно црвене боје или розе нијансе (слика 2). Унутрашњост је месната и чврста, компактна, месо је слатко, сматра се једном од најкуснијих сорти парадајза, а ко га једном проба, изнова му се враћа. Фантастичног је укуса, има изражену арому и релативно мало сока, садржи комплексне шећере, ароматичне материје и тању кору у односу на друге сорте и зато се највише користи за производњу љутенице.



Слика 2: Изглед парадајза сорте *"Воловско срце"*

¹³ *"Воловско срце"* се поново враћа у наше бајште | Новости (novosti.rs), доступно 21.01.2023.

¹⁴ *Volvosko srce* - Superior Professional Seeds (superior-seeds.co.rs), доступно 21.01.2023.

3.2.3. Љута паприка

О пореклу паприке мишљења су подељена. Према једном мишљењу, паприка води порекло из Јужне Америке, Бразила и северних земаља Јужне Америке, из Централне Америке, Мексика, Гватемале. Најстарији подаци о гајењу пронађени су у Перуу, док археолошки налази у Мексику потврђују да се паприка користила чак 7000 година п.н.е. Након открића Америке паприка је пренета у Европу и раширена по целом свету. Паприка је пренета у 17. веку из Турске у јужне крајеве Србије, док је у северним крајевима пореклом из Мађарске. Највише се гаји у околини Хоргоша и Новог Кнежевца, а као већи центри се појављују Футог, Лесковац и Стара Моравица¹⁵. Паприка у Србији има велики привредни значај и по заступљености повртарских култура налази на другом месту, иза парадајза. Традиционално је најважнија повртарска култура Лесковачке котлине. Паприка захтева земљишта повољне структуре, високе плодности и повољних бодних свостава, па се претежно гаји у алувијаним равнинама већих река¹⁶.

Ботаничко име *Capsicum* паприка је добила од грчких речи *капсо*, *каптеин* (љутина, гутати) и *капсакес* (махуна). Српски, турски и мађарски назив је исти: *паприка* и води порекло од грчких и латинских речи *peperi-piper*, које значе црни бибер, којима је додат словенски наставак „ка“ и добијен први назив *пиперка*, односно *паприка*¹⁷. Паприка (*Capsicum annuum* L.) је зељаста биљка, припада фамилији *Solanaceae*, роду *Capsicum* и врсти *annuum*. У свету се највише гаји врста *Capsicum annuum* L. која има неколико подврсти са варијететима. Разликују се три подврсте по Bailey-ju¹⁸ и то су:

- 1) *Capsicum annuum macrocarpum* - паприке крупних плодова са два варијетета:
Grossum – бабуре и парадајз паприке и
Longum – дуге и пљоснате – туршијаре и ајваруше.
- 2) *Capsicum annuum microcarpum* - паприке ситних плодова, са варијететима:
Chipka P. – паприке у виду оловке *var. longum etshipce* и
Cerasiforme Mill.– ситне паприке (тип трешње).
- 3) *Capsicum annuum fasciculatum* - украсне паприке које се не користе за јело.

Паприку одликује богат хемијски састав и висока хранљива и биолошка вредност. Висока нутритивна вредност огледа се у садржају угљених хидрата, протеина, биљних влакана, уља, органских киселина и минералних материја, а биолошка вредност у садржају витамина, капсаицина, пигмената и етеричних уља¹⁹.

Плодови паприке могу бити слатки, полуљути и љути. Алкалоид капсаицин (8-метил-*N*-ванилил-6-моненамид) је активна компонента љутих папричица које припадају роду *Capsicum*, као секундарни метаболит^{20,21}. Капсаицин даје паприци љутину, а има га највише у зони семена. Налази се само у жилицама или бочним преградама плода, у специјалним ћелијама које су уграђене између ткива жилица. Ове ћелије лако пуцају, расипајући своју садржину по целом плоду, што даје утисак да је цео плод љут. Код љутих сорти садржај капсаицина у целом плоду је 0,6%, перикарпу 0,03%, семену 0,7%, а у централној и бочним плацентама 2,5%.

Састојак цитрин позитивно утиче на бољи проток крви у капиларима и чини их еластичним. Капсаицин у малим количинама код здравих особа стимулише лучење цревних сокова, отвара апетит и поспешује варење хране.

¹⁵ Марковић, В. 1994, Гајење паприке, Пољо-књига, Нови Сад.

¹⁶ Шуцаић, В. 2000. Пољопривреда у функцији регионалног развоја Лесковачке котлине. Мастер рад. Универзитет у Нишу. Природно-математички факултет. Департаман за географију

¹⁷ Марковић, В., 1994, Гајење паприке, „Пољо-књига“, Нови Сад.

¹⁸ Bosland, P.W., Iglesias J., Gonzalez, 1994, 'NuMex Centennial' and 'NuMex Twilight' ornamental chiles. *Hort Science* 29:1090

¹⁹ Марковић, В. *Вршар Љ.*, 1998, Производња и прерада паприке, Фелџон, Нови Сад.

²⁰ Ruiz RS, Rhem MN, Prager TC (1989). Effects of carbachol and acetylcholine on intraocular pressure after cataract extraction. *Am. J. Ophthalmol.* 107(1): 7—10.

²¹ <https://www.npr.org/2008/08/15/93636630/what-made-chili-peppers-so-spicy>. доступно 10.01.2023.

Љута храна има бенефите, добра је за циркулацију, смањује ниво холестерола, има антиинфламаторно дејство и све више истраживања показује да смањује учесталост појединих малигнитета²². Први ефекат када се конзумира љута, пикантна храна је топлотна енергија која се осети најпре на длановима и стопалима као последица активности циркулаторног система и само један залагај може значајно загрејати тело²³. Капсаицин у љутој паприцици у додиру са слузокожом надражује нервне рецепторе Vр1 и Vр1-1, који се уобичајено побуђују на температурама од 43°C до 52°C изазивајући осећај мање или веће врелине у зависности од конзумиране количине. Ако се једе у већим количинама, љутина папричице ствара навику код особа које воле зачињену храну. Изазива осећај пецкања, те се зове и пиперита (пикантна)²⁴. Капсаицин је најљући у групи капсаициноида изазива осећај печења у додиру са кожом и са мукозном мембраном било ког ткива. Капсаицин изазива прилив крви у поткожно ткиво стварајући осећај топлоте, што подстиче бољу циркулацију крви испод епителног слоја коже и на основу тога се користи против реуматских обољења. У дигестивном тракту изазива повећано излучивање желудачног сока, повећава апетит, подстиче перисталтику црева и помаже варењу хране²⁵. Веће количине љутих плодова могу да буду штетне, нарочито код особа са оштећеном слузокожом пробавног тракта.

Регистроване сорте љутих паприка/папричица врсте *Capsicum annuum* које обезбеђују изузетан квалитет и органолептичка својства Лесковачке љутенице су „Цинка“ и „Пламена“ у типу шипка. Нарочиту специфичност готовом производу Лесковачкој љутеници даје управо њихова карактеристична љутина, која је веома популарна међу купцима. Захваљујући дугогодишњем наслеђу најискуснијих произвођача љутенице, наведене сорте љутих паприка/папричица уз специфичан поступак прераде доприносе посебним својствима Лесковачке љутенице.

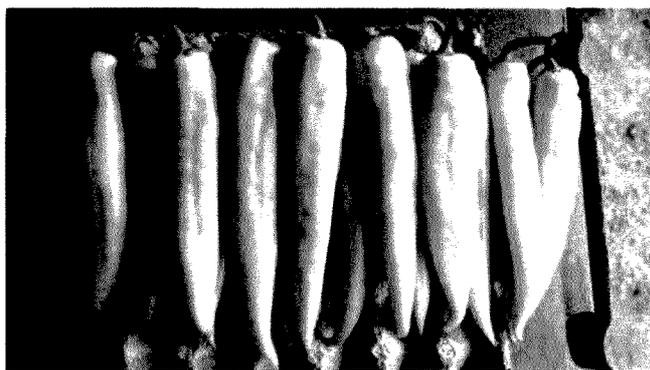
Сорте љутих паприка у типу шипка за производњу Лесковачке љутенице

Паприка „Цинка“

За лесковачки крај је карактеристично узгајање „Цинке“, љутих паприка у типу шипке, чији су плодови дугачки око 20 cm, масе 45-60 g расту на бујним и високим биљкама, на отвореном или у заштићеном простору (слика 3)²⁶.



а)



б)

Слика 3: Изглед љуте паприке „Цинка“: а) <https://superior-seeds.co.rs/pocetna/pregledaj-nase-seme/paprika/#tip-sipka>. б) <https://www.hidropanshop.rs/Dzinka-domaci-Superior>: доступно 20.2.2023.

²² Doll, R., Peto, R. 1981, The causes of cancer: quantitative estimates of avoidable risks of cancer in the United States today. *J. Natl. Cancer Inst.* 66, 1197-1265.

²³ <https://mojamedicina.com/zasto-osecamo-ljuto/>, доступно 21.01.2023.

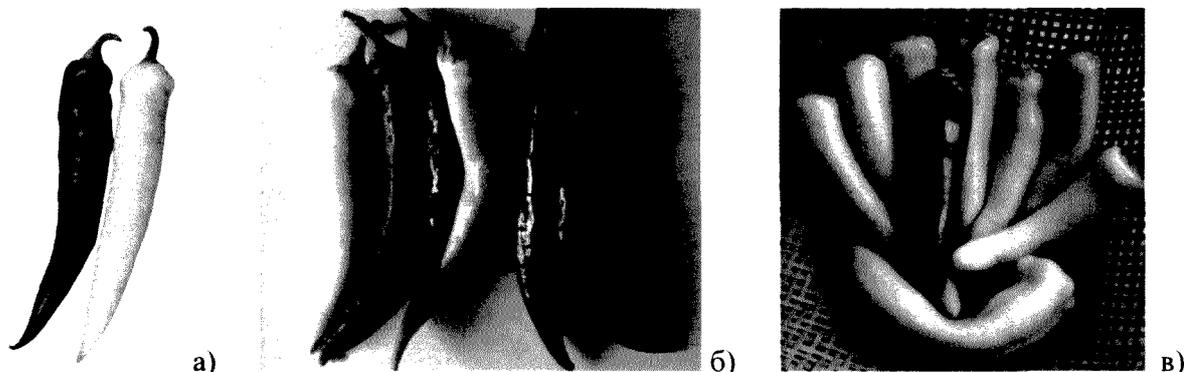
²⁴ <http://politikin-zabavnik.rs/public/pisma?page=3>, доступно 12.01.2023.

²⁵ Johnson Jr, W. 2007. Final report on the safety assessment of *Capsicum annuum* extract, *Capsicum annuum* fruit extract, *Capsicum annuum* resin, *Capsicum annuum* fruit powder, *Capsicum frutescens* fruit, *Capsicum frutescens* fruit extract, *Capsicum frutescens* resin, and capsaicin. *International Journal of Toxicology*, 26,(suppl. 1):3-106.

²⁶ <https://superior-seeds.co.rs/pocetna/pregledaj-nase-seme/paprika/#tip-sipka>, доступно 20.2.2023.

Паприка „Пламена“

Паприка „Пламена“ је домаћа, рана сорта благо љутог укуса са плодом у типу шипке, дужине око 15 cm, ширине око 2,5 cm и масе око 40 g (слика 4)²⁷. Боја плода у технолошкој зрелости је жуто до светло-зелена, а у физиолошкој интензивно црвена. Погодна је за рану производњу на отвореном пољу, а током зиме и пролећа у заштићеном простору. Произвођач је Институт за ратарство и повртарство Нови Сад.



Слика 4: Изглед љуте паприке "Пламена", извори: а) <https://nsseme.com/proizvodi/povrce-i-cvece/povrce/paprika/>; б) <https://www.facebook.com/marketplace/item/2058349727546387/>; в) <https://www.svetbiljaka.com/Prodaja/art=47304.html>; доступно 20.2.2023.

3.2.4. Избор и својства основних сировина

Основна карактеристика становништва у Лесковачкој котлини које се бави повртарском производњом, претрежно парадајзом и љутом паприком је знање и искуство које се преноси из генерације у генерацију без посебног записа, које се примењује у пракси и данас исто као некада. Искуство произвођача се огледа у следећим производним знањима:

- избор сорте,
- припрема земљишта,
- производња расада,
- процена времена за производњу расада и расађивање,
- праћење производње,
- нега и заштита биљака,
- процена времена бербе када су парадајз и љуте папричице у пуној ботаничкој (биолошкој) зрелости, тако да се беру завршном делу сезоне. Произвођачи знају да процене када је боја парадајза најстабилнија и када се достигне оптималан однос шећера и киселина. Такође, код љутих паприка процењују када има довољно суве материје и љутине и када се достигне карактеристична боја зрелих плодова за сорту.

За постизање посебних својстава квалитета домаће Лесковачке љутенице произведене на традиционалан начин употребљавају се сировине најбољег квалитета и то углавном регистроване сорте карактеристичне за поднебље Лесковачке котлине и то парадајз у типу јабучар „Новосадски јабучар“ и „Воловско срце“, као и љуте паприке у типу шипке: „Цинка“ и „Пламена“, које су произведене искључиво на географском подручју дефинисаном елаборатом. Правилан избор, сортирање и припрема сировине за производњу Лесковачке љутенице су изузетно значајни како би све неповољне околности биле искључене или евентуално прихватљиве. Тиме се доприноси ефикасном процесу производње Лесковачке љутенице која поседује специфичан укус и аутентичан квалитет.

²⁷ <https://nsseme.com/proizvodi/povrce-i-cvece/povrce/paprika/>; доступно 20.2.2023.

При неповољним условима производње и складиштења парадајза и љутих паприка могућа је микробиолошка контаминација, као и оксидативне и хидролитичке промене. Услед неадекватног третмана, сировине могу да поприме непријатан мирис и укус, да промене боју и др., што је неповољно за безбедност и квалитет готовог производа. Загревањем се инактивишу ензими плода, али и микроорганизма који се на њему налазе (принцип термоабиозе). С друге стране, активност воде се доводи на ниво када плесни које би накнадно доспеле на површину немају основни услов за свој развој (принцип ксероанабиозе). Тиме се спречава кварење и евентуално тровање храном услед стварања различитих микотоксина. Свакако, ксероанабиоза није потпуна па се производ допунски штити различитим хемијским препаратима (хемоанабиоза) или све више топлотом (термоабиоза - пастеризација).

3.3. Подаци о квалитету сировина

Квалитет сировина за добијање Лесковачке љутенице (парадајза и љуте паприке) резултат је веома погодних макро- и микро- климатских услова на подручју Лесковачке котлине. Лесковачка котлина са аспекта пољопривредне производње представља једно од најинтересантнијих производних подручја у Републици Србији. Са аграрно-географског аспекта Лесковачка котлина је проучавана у оквиру већих просторних целина (долине *Јужне Мораве*, Јужно-моравског региона, Јабланичког округа сл.) и детаљно је извршена валоризација географских основа пољопривредне производње у Лесковачкој котлини у докторској дисертацији *Вукашина Шушића: Географске основе пољопривредне производње у Лесковачкој котлини (Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Институт за географију Нови Сад, 2000)*²⁸. Лесковачка котлина као централнобалканска котлина у композитној долини Јужне Мораве поседује повољан географски положај у оквиру моравско-вардарске удолине и погодне природне услове за пољопривреду. Атрактивна за насељавање и привредну делатност, привлачила је различите народе од најранијих периода људске цивилизације, који су својом културом, искуством у обради земљишта и гајењу пољопривредних култура, мењали начин коришћења богатог агропотенцијала и структуру пољопривредне производње.

За пољопривредне културе у Лесковачкој котлини посебно је значајан вегетациони период са средњим дневним температурама $> 15^{\circ}\text{C}$. Он је већи у односу на друге експозиције, траје сразмерно дуго и уз друге повољне агроеколошке услове значајно утиче на повртарске културе које имају повећане захтеве за топлотом (паприка, парадајз, лубенице итд). Дужина вегетационог периода у већини делова Лесковачке котлине траје 126-145 дана. Дужина трајања сунчевог сјаја утиче на величину, али и квалитет плода. Годишња инсолациона сума у Лесковцу износи 2.002 сата и може се закључити да дневна инсолација има највеће вредности у јулу (9,1 h/dan) и августу (8,3 h/dan). Релативно висока вредност дневне инсолације током септембра (7,6 h/dan) омогућава сазревање квалитетног поврћа. Стварна вредност трајања сунчевог сјаја у односу на потенцијалну, током вегетационог периода (април-септембар) креће се од 44% у априлу до 63% у јулу.

Рељефни услови утицали су на присуство различитих генетских типова земљишта: сирозем (регосол), колувијум, смонице, гајњаче, дистрични камбисол итд. Поред речних корита, у веома уском појасу, јављају се алувијална земљишта. Највећу потенцијалну плодност имају гајњаче и смонице. Изразито повољан реон за интензивну пољопривредну производњу обухвата алувијалну раван већих река и побрђе у језерским и кристаластим шкриљцима до око 400-450 m н.в. Повољна структура нагиба, инсолационе експозиције, повољни термички и други климатски услови, могућност наводњавања, педолошки

²⁸ Вукашин Шушић, Географске основе пољопривредне производње у Лесковачкој котлини, докторска дисертација, Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Институт за географију Нови Сад, 2000.

покривач знатних производних вредности, као и други природни услови, омогућавају интензивну пољопривредну производњу. Површине под интензивно гајеним поврћем (паприка, парадајз, купус и сл.), су доминантне у алувијалној равни река.

На подручју Лесковачке котлине доминирају бројни извори чисте воде који доприносе да се у читавом округу користи веома здрава вода за раст и развој квалитетних биљака од којих се добија Лесковачка љутеница. За специфичан укус и арому значајан утицај имају медитерански ветрови који допиру са Егејског мора, врели летњи дани и чиста вода. Најраспрострањенији вид наводњавања у Лесковачкој котлини везан је за коришћење плитких подземних вода фреатске издани, уз техничко-експлоатационе карактеристике моторних пумпи. Задњих година се уместо наводњавања путем канала (вада) све више се користе савремена техничка средства, распрскивачи и водени топови (вештачка киша), јер са мањом количином воде квалитетније натапају земљиште и омогућавају повртарским културама ефикасније коришћење влаге.

У Лесковачкој котлини интензивна производња парадајза заснива се на коришћењу сорти високог генетског потенцијала и на примени савремених агротехничких мера. Анкете са већим произвођачима показују да су приноси парадајза у заштићеном простору неколико пута већи и крећу се од 50-100 t/ha, па и више. Сем тога приноси средње стасних и касних сорти парадајза које се гаје на отвореном простору (домаће сорте са квалитетнијим плодом) су за око 1/3 већи од раних сорти. Може се закључити да је укупна производња са тржишним вишковима парадајза, знатно већа од података званичне статистике. Захваљујући погодним и јединственим климатским факторима, који укључују велики број сунчаних дана у години, изабране сорте парадајза имају специфичан укус коме доприноси оптималан добро избалансиран садржај хранљивих материја, већи садржај шећера, а мањи садржај киселина.

Паприка је традиционално најважнија повртарска култура Лесковачке котлине. Од почетка XX века површине под паприком су све до средине осамдесетих година прошлог века непрекидно расле. До појаве високородних домаћих и страних сорти, Лесковачка котлина била је позната по лесковачкој туршијари и лесковачкој љутој паприцици "цинки". Паприка захтева земљиште повољне структуре, високе плодности и повољних водних својстава, па су главна производна подручја паприке алувијална равна *Јабланице* и *Јужне Мораве*. Поред слатке паприке традиционално се гаје на отвореном и затвореном простору љуте паприцице (лесковачка бела и црна цинка) са предностима у односу на стране сорте²⁹.

На описаном јединственом поднебљу Лесковачке котлине највише се саде регистроване старе сорте парадајза и љутих паприцица, које су расле вековима и тако се најбоље прилагодиле условима, земљишту и клими, које се по квалитету се разликују у односу на плодове исте сорте, узгајане на другом подручју.

Услови квалитета које треба да испуне основне сировине, плодови свежег парадајза и свеже љуте паприке, мора да задовоље услове квалитета наведене у делу елабората 3.3.1. и 3.3.2., редом, да би могли да се користе за производњу домаће Лесковачке љутенице, а које су дефинисали произвођачи и усвојили чланови Удружења "Лесковачки ајвар" на основу дугогодишњег искуства најiskusнијих произвођача.

3.3.1. Услови квалитета које треба да испуни свеж парадајз за производњу Лесковачке љутенице

Плодови свежег парадајза мора да потичу од дефинисане висококвалитетне сорте са најбољим сортним одликама (у рангу екстра и/или прве класе) и мора да задовоље следеће критеријуме:

²⁹ Veličković, D. T., Vijić, M. N., Stanojević, L. P., Stanojević, J. S., Mošić, I. S., ... Stamenković, G. R. 2020. Capsaicin, phenols and flavonoids quantification in Leskovac and Habanero hot peppers. *Advanced Technologies*, 9(1), 21-26.

- ✓ да су добро развијени, зрели, а не презрели, без зелених плодова,
- ✓ здрави, без механичких оштећења,
- ✓ по облику плодови могу да буду округли или издужени (својествено сорти),
- ✓ крупноћа плодова треба да буде уједначена, минимални пречник код парадајза са округлим плодовима је 35 *mm*, а код сорти са издуженим плодовима је 30 *mm*,
- ✓ боја плодова уједначена, розе - црвена до тамно црвена (својествено за сорту);
- ✓ укус, мирис, изглед плодова карактеристичан за сорту,
- ✓ конзистенција плодова сочна и чврсте структуре, и
- ✓ без страних примеса, без трулих и натрулих плодова.

Укупна дозвољена толеранција до 5%.

Не толеришу се трули, натрули, ферментисани и плесњиви плодови.

Уколико плодови парадајза не одговарају дефинисаним условима, не могу да се користе за производњу **Лесковачке љутенице**.

3.3.2. Услови квалитета које треба да испуни љута паприка за израду Лесковачке љутенице

Плодови љуте паприке мора да потичу од прописане висококвалитетне сорте са најбољим сортним одликама (у рангу екстра и/или прве класе) и мора да задовоље следеће критеријуме:

- ✓ да су правилно развијени,
- ✓ љутог укуса, карактеристичног за љуту паприку,
- ✓ без механичких оштећења,
- ✓ уједначени по облику и крупноћи сразмерно сорти, дужине преко 13 *cm*,
- ✓ боја плода светло-зелена до жута у технолошкој, до црвене у биолошкој зрелости,
- ✓ без сасушених делова, трулих и натрулих плодова и
- ✓ без страних примеса.

Укупна дозвољена толеранција до 5%.

Не толеришу се трули, натрули, сасушени и плесњиви плодови.

Уколико плодови љуте паприке не одговарају дефинисаним условима, не могу да се користе за производњу **Лесковачке љутенице**.

4. Подаци о посебним својствима и квалитету производа

Посебна својства и квалитет домаће Лесковачке љутенице резултат су повезаности природних ресурса на подручју Лесковачке котлине (плодне земље богате водом, благих макро- и микро-климатских услова) где се узгајају сировине за њену производњу и посебних знања, вештина и поступака производње од стране локалног становништва које живи на територији дефинисаној елаборатом. Све производне фазе (припрема, прерада и производња) одвијају се на традиционалан начин искључиво на географском подручју Лесковачке котлине, а својства домаће Лесковачке љутенице су битно условљена географским пореклом.

На основу испитивања Лесковачке љутенице, установљене су вредности физичких, хемијских и органолептичких параметара квалитета, које мора да испуњава готов производ Лесковачка љутеница, а који су у сагласности и са захтевима квалитета за производе од воћа и поврћа према важећом позитивно-правним прописима.

4.1. Подаци о физичким својствима готовог производа

Готов производ Лесковачка љутеница производи се искључиво на традиционалан начин од свежег парадајза и свеже љуте паприке (одговарајућих сорти и квалитета) и мора да испуни следеће захтеве квалитета:

- укупни садржај сувих материја, мерен рефрактометријски 15-25%;
- садржи комадиће љуте паприке максимално до 10% (у зависности од квалитета и љутине паприке);
- има уједначену, хомогену и мазиву конзистенцију, без издвајања течности;
- боја мора да буде уједначена, црвена својствена сорти парадајза од које се производи;
- не садржи конзервансе;
- не садржи делове покожице парадајза;
- присуство страних тела (везано за поврће): лишће, делови петелки, покожице – није дозвољено;
- присуство страних тела (органиског порекла): дрвени опилци, коса и слично – није дозвољено;
- присуство страних тела (неорганиског порекла): пластика, стакло – није дозвољено;
- мора да буде упакован у оригиналну стаклену амбалажу са јасно истакнутом декларацијом.

4.2. Подаци о хемијским својствима готовог производа

4.2.1. Подаци из акредитоване лабораторије

За потребе израде Елабората, Удружење "Лесковачки ајвар" је упутило Захтев акредитованој лабораторији "Центра за испитивање намирница д.о.о." Београд (прилози 2.1-2.4.) да у циљу контроле квалитета изврши потребна испитивања својстава за три узорка Лесковачке љутенице које су произвели чланови Удружења. Сагласно важећем позитивно-правном пропису, **акредитована лабораторија "Центра за испитивање намирница д.о.о."** извршила је следећа испитивања параметара квалитета Лесковачке љутенице: испарљиве киселине (изражене као сирћетна киселина), укупне киселине (изражене као сирћетна киселина), натријум хлорид, етанол и садржај суве материје (мерене рефрактометријски). Добијени резултати испитиваних параметара квалитета приказани су у табели 8.

На основу резултата лабораторијских испитивања и стручног разматрања утврђено је да Лесковачка љутеница добијена према технолошком поступку који је предмет заштите елаборатом (узорци IG-K-00026, IG-K-00027, IG-K-00028, IG-M-00007, IG-M-00008 и IG-M-00009) са аспекта испитиваних параметара **испуњава** услове прописане важећим позитивно-правним прописима (прилози 2.2 - 2.4.).

Табела 8: Резултати испитиваних хемијских параметара квалитета Лесковачке љутенице

ПАРАМЕТРИ	Јединица мере	Нађена вредност у узорку произвођача			Референтна вредност	Метода
		"Bellchini" Власотинце	Стевица Марковић	"Татин дукат"		
Укупне киселине, изражене као сирћетна киселина	%	0,2 ±0,01	0,22 ±0,01	0,2 ±0	max 2,0	Сл. лист СРФЈ бр. 29/83 метода 18
Натријум хлорид	%	1,32 ±0,09	1,66 ±0,12	1,49 ±0,1	max 2,0	Сл. лист СРФЈ бр. 29/83 метода 10

На основу резултата испитивања већег броја узорака, параметри квалитета треба да буду у опсегу 0,17-0,25% за укупне киселине, изражене као сирћетна киселина, а од 0,3 до 2% за натријум хлорид. Процентуални садржаји укупних киселина и соли су значајни и пожељни у контроли квалитета, јер указују на благо кисели, умерено слан укус чиме доприносе специфичној ароми и квалитету готовог производа, који је без конзерванса и адитива.

4.2.2. Подаци из научно-истраживачке институције

Поред наведених испитивања хемијских својстава у циљу контроле квалитета, Удружење "Лесковачки ајвар" је упутило Захтев Технолошком факултету у Лесковцу Универзитета у Нишу (бр. 02-2010/1 од 14.12.2022.) да за потребе израде Елабората изврши научна истраживања специфичних карактеристика домаће Лесковачке љутенице, како би дефинисали посебна својства која указују на висок квалитет готовог производа. **Стручни тим Технолошког факултета у Лесковцу** доставио је Удружењу Извештај (прилог 2.5.) који је обухватио следеће резултате анализе за достављена 3 узорка домаће Лесковачке љутенице:

- екстракција активних супстанци (капсаицина и пигмената),
- одређивање садржаја активних супстанци у екстракту љутенице (капсаицина, дихидрокапсаицина и ликопена) методом течне хроматографије под високим притиском (HPLC),
- спектрофотометријско одређивање садржаја укупних фенола (методом по *Folin-Ciocalteu*-у) у етанолном екстракту,
- одређивање садржаја укупних флавоноида (методом са алуминијум(III)-хлоридом, $AlCl_3$) у етанолном екстракту и
- одређивање антиоксидативне активности (применом DPPH теста) етанолног и пигментног екстракта љутенице.

У наставку су приказане примењене методе и анализа добијених резултата за наведена испитивања Лесковачке љутенице.

Наведене анализе рађене су само у сврху научног испитивања и неће бити предмет даље контроле производа, осим одређивања садржаја капсаицина у екстракту који је изабран као додатни параметар квалитета у процесу сертификације Лесковачке љутенице за потврду специфичне, пријатне љутине која не изазива бол при конзумацији.

Екстракција активних супстанци

Ултразвучна екстракција је одабрана као метода екстракције капсаициноида из љутенце јер поред уштеде растварача и времена потребног за екстракцију долази до кавитације, када ултразвучни талас проласком кроз органски растварач производи енергију којом повећава продирање растварача у матрикс узорка, што је чини ефикаснијом у односу на класичну екстракцију растварачем. Капацитет одабраног растварача да апсорбује и пренесе енергију ултразвука узорку диктира исход екстракције. На основу литературних података одабрани су растварачи у којима се капсаициноиди најбоље растварају и то: етанол, ацетонитрил и ацетон.

Ултразвучна екстракција капсаицина

Узорци Лесковачке љутенице су пре екстракције хомогенизовани у авану. У ерленмајерима (3 по узорку) је одмерено по 5 g узорка и у сваки је додато по 20 cm^3 растварача (етанола, ацетонитрила, ацетона). Капсаицин је екстрахован ултразвучном

екстракцијом 20 min на собној температури. Екстракти су филтрирани кроз *Büchner*-ов левак и чувани у тамним боцама на температури од 4°C.

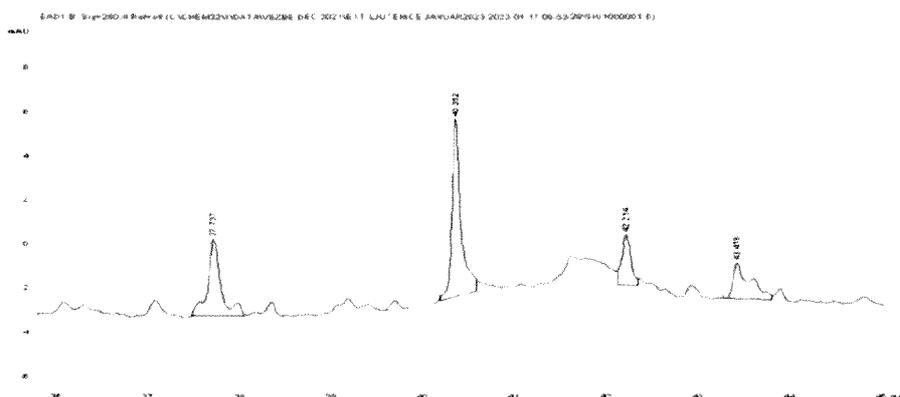
Ултразвучна екстракција пигмената

У чаши је одмерено 8 g хомогенизоване љутенице. Узорку је додато 40 cm³ етанола и енергично је мешан све док не престане да буде лепљив (око 3 min). Етанол је уклоњен вакуум филтрацијом на *Büchner*-овом левку. Остатак са филтер папира је затим помешан са 60 cm³ смеше ацетон/петролетар (1:1) и остављен да се екстрахује 15-20 min уз повремено мешање. Екстракциона смеша је опет филтрирана кроз *Büchner*-ов левак, а остатак на филтер папиру је испран са око 20 cm³ смеше за екстракцију (ацетон/петролетар, 1:1). Филтрат је пребачен у левак за одвајање и додато је 50 cm³ 30% раствора NaCl. Доњи водени слој је одбачен, а горњи органски слој је испиран два пута, прво са 50 cm³ 10% раствора K₂CO₃, а затим са 50 cm³ воде. На крају је екстракту додато око 1 g безводног MgSO₄, остављен је да одстоји 10-15 min и још једном је филтриран да би се одвојио агенс за сушење. Екстракт се чува у тамним боцама на 4°C.

HPLC хроматографија екстракта Лесковачке љутенице

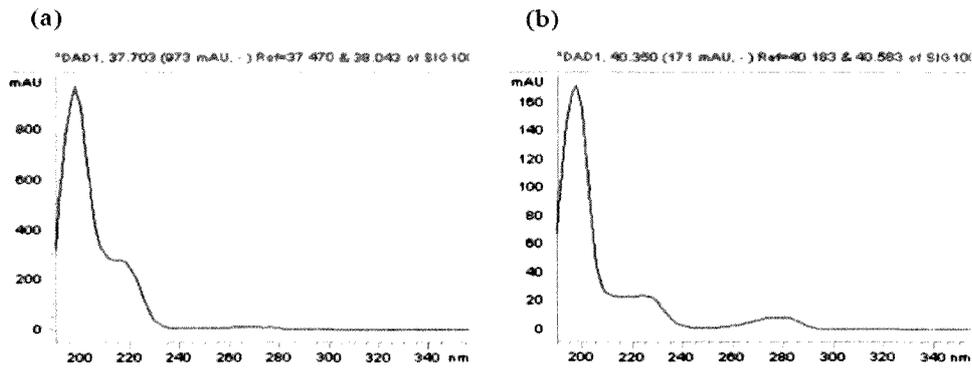
Добијени етанолни, ацетонитрилни, ацетонски и пигментни екстракти Лесковачке љутенице су пре HPLC анализе концентровани упаравањем на вакуум упаривачу и филтрирани кроз 0,45 μm филтер. Коришћен је HPLC хроматограф Agilent 1100 Series system, Waldbron, Germany, колона Zorbax Eclipse Plus C18 (4,6 × 250 mm; 5 μm), проток 1 cm³/min, температура 25°C, детекција на 280 nm и 445 nm, мобилна фаза А: 0,1% водени раствор мравље киселине, мобилна фаза Б: ацетонитрил, а услови градијентног режима елуирања су следећи: 0-30 min - линеарни градијент од 0% В до 50% В, 30-40 min - линеарни градијент до 100% В, 40-43 min - изократски 100% В, 43-50 min - линеарни градијент до 0% В, 50-55 min - изократски 0% В.

На сликама 5, 7, 9 и 11 приказани су HPLC хроматограми етанолног, ацетонитрилног, ацетонског и пигментног екстракта Лесковачке љутенице, редом.

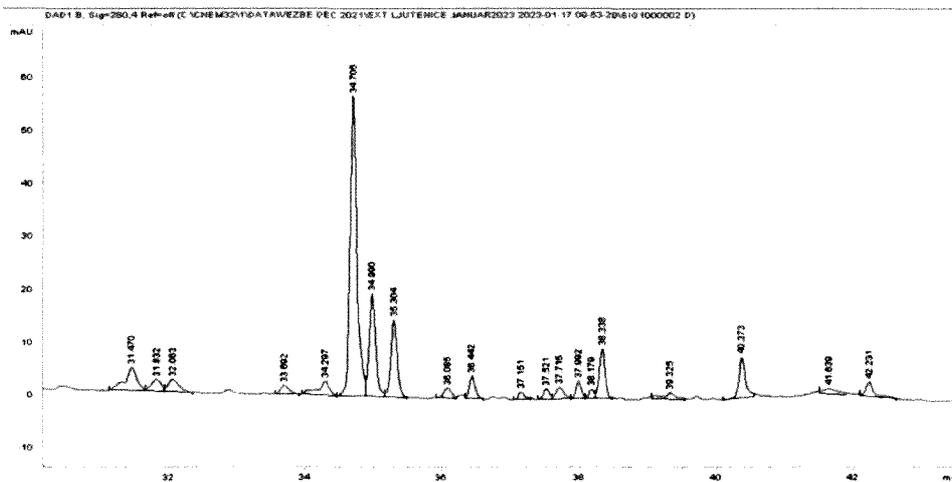


Слика 5: HPLC хроматограм етанолног екстракта Лесковачке љутенице (таласна дужина детекције 280 nm)

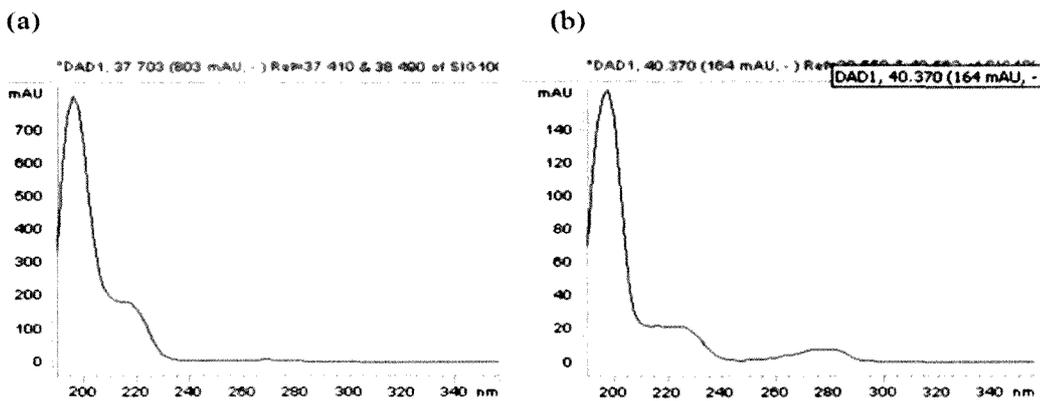
Апсорпциони спектри капсаицина и дихидрокапсаицина у етанолном, ацетонитрилном и ацетонском екстракту приказани су на сликама 6, 8 и 10, респективно, док је спектар ликопена у пигментном екстракту приказан на слици 12.



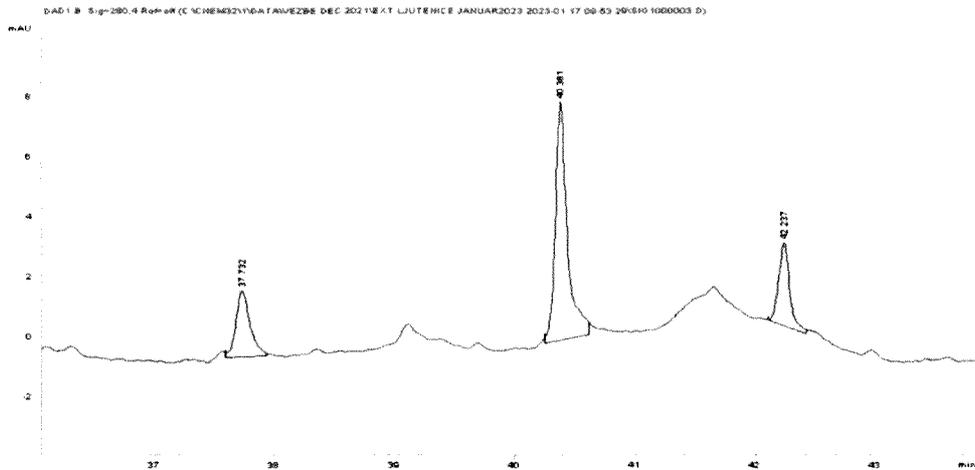
Слика 6: UV спектри (а) капсаицина ($t_{ret.}=37,70 \text{ min}$) и (б) дихидрокапсаицина ($t_{ret.}=40,35 \text{ min}$) у етанолном екстракту Лесковачке љутенице



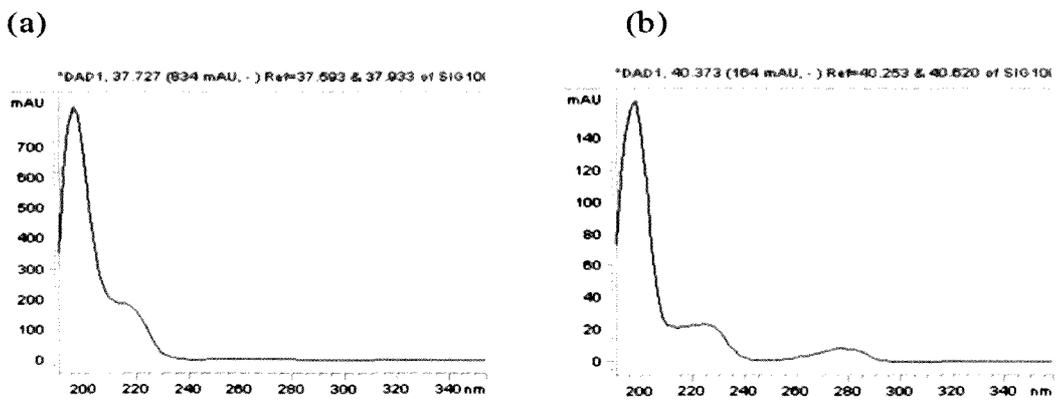
Слика 7: HPLC хроматограм ацетонитрилног екстракта Лесковачке љутенице (таласна дужина детекције 280 nm)



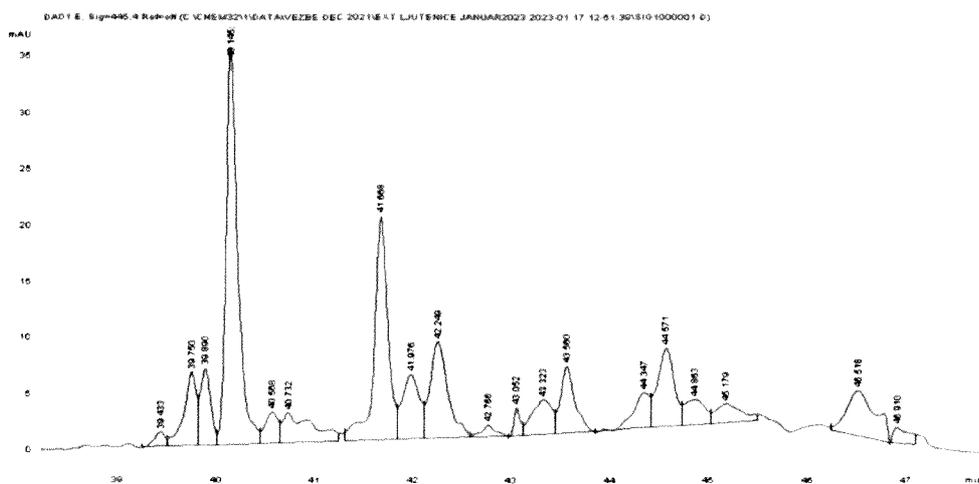
Слика 8: UV спектри (а) капсаицина ($t_{ret.}=37,70 \text{ min}$) и (б) дихидрокапсаицина ($t_{ret.}=40,37 \text{ min}$) у ацетонитрилном екстракту Лесковачке љутенице



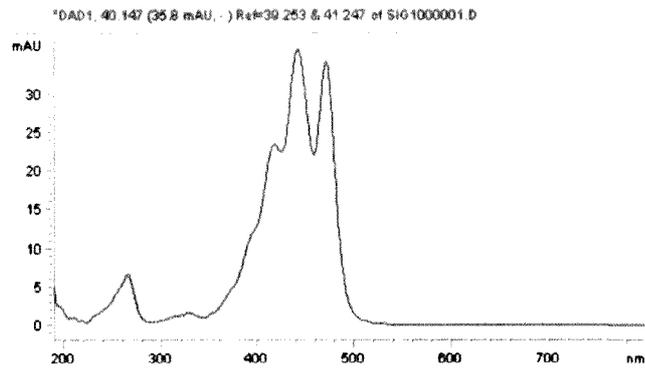
Слика 9: HPLC хроматограм ацетонског екстракта Лесковачке љутенице (таласна дужина детекције 280 nm)



Слика 10: UV спектри: (а) капсаицина ($t_{ret.}=37,70 \text{ min}$) и (б) дихидрокапсаицина ($t_{ret.}=40,37 \text{ min}$)



Слика 11: HPLC хроматограм пигментног екстракта Лесковачке љутенице (таласна дужина детекције 280 nm)



Слика 12: UV-Vis спектар ликопена ($t_{ret.}=40,15 \text{ min}$) у пигментном екстракту Лесковачке љутенице

Садржаји капсаицина, дихидрокапсаицина и укупних каротеноида у екстрактима Лесковачке љутенице приказани су у Табели 9. Концентрације капсаицина и дихидрокапсаицина одређене су на основу калибрационе криве стандарда капсаицина, док је садржај каротеноида одређен гравиметријски.

Табела 9: Садржај капсаицина, дихидрокапсаицина и каротеноида у екстрактима Лесковачке љутенице

Узорак	Концентрација, $\mu\text{g}/\text{cm}^3$	
	Капсаицин, $t_{ret.} = 37,71 \text{ min}$	Дихидрокапсаицин, $t_{ret.} = 40,35 \text{ min}$
Етанолни екстракт	0,75	1,40
Ацетонитрилни екстракт	0,26	1,00
Ацетонски екстракт	0,34	1,37
	Каротеноиди, mg/cm^3	
Пигментни екстракт	9,88	

Анализа резултата садржаја капсаицина и дихидрокапсаицина у екстрактима Лесковачке љутенице (табела 9) указује да је највећа концентрација **капсаицина и дихидрокапсаицина ($0,75 \mu\text{g}/\text{cm}^3$ и $1,40 \mu\text{g}/\text{cm}^3$)** добијена ултразвучном екстракцијом применом етанола као растварача. Капсаицин испољава много корисних ефеката, кардио-протективно, аналгетско и антиинфламаторно дејство, термогени утицај, благотворно делује на гастроинтестинални систем и потенцијалну клиничку вредност за ублажавање болова, превенцију рака и губитак тежине³⁰. Капсаицин и дихидрокапсаицин чине 80-90% капсаициноида у паприци, чији је укупни садржај 0,1-1,0%³¹.

На основу добијених резултата, HPLC хроматограма пигментног екстракта (слика 15) и UV-Vis спектра (слика 16), закључено је да је екстракт Лесковачке љутенице **смеша каротеноида ($9,88 \text{ mg}/\text{cm}^3$) са највећим садржајем ликопена**, светло црвеног каротенског и каротеноидног пигмента. Каротеноиди су жути, наранџасти или црвени природни пигменти одговорни за боју плодова поврћа. Научно је доказано да термичка обрада повећава садржај биоприступачног ликопена у парадајзу³². Dewanto и сарадници су анализирали сирови парадајз (који је имао $2,01 \pm 0,04 \text{ mg}$ транс-ликопена/g парадајза), а

³⁰ L. Adaszek, D. Gadomska, E. Mazurek, P. Lyp, J. Madany, S. Winiarczyk, 2019. Properties of capsaicin and its utility in veterinary and human medicine, *Research in Veterinary Science*, 123, 14 - 19.

³¹ Temih A. 2009. Карактерисање олеоризина млевене зачинске паприке добијеног класичном и екстракцијом суперкритичним угљен-диоксидом. Докторска дисертација, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет.

³² Dewanto, V., Wu, X., Adom, K. K., Liu, R. H. 2002 Thermal Processing Enhances the Nutritional Value of Tomatoes by Increasing Total Antioxidant Activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50(10), 3010–3014.

после 2, 15 и 30 минута загревања на 88 °C, садржај транс-ликопена је порастао на $3,11 \pm 0,04$, $5,45 \pm 0,02$ и $5,32 \pm 0,05$ mg транс-ликопена/g парадајза.

Садржај укупних фенола

Садржај укупних фенола у етанолном екстракту Лесковачке љутенице одређен је методом по Folin-Ciocalteu-у. У $0,5 \text{ cm}^3$ екстракта додато је $4,5 \text{ cm}^3$ дестиловане воде и $0,5 \text{ cm}^3$ Folin-Ciocalteu реагенса за феноле, а након 5 min и 5 cm^3 7% раствора Na_2CO_3 . Смеша је енергично мућкана и након инкубације од 90 min на собној температури, измерена је апсорбанција на 765 nm у односу на слепу пробу. Укупни феноли су изражени као еквиваленти галне киселине по граму сувог екстракта, mg GKE/g s.e.

Резултати показују да **садржај укупних фенола** у етанолном екстракту Лесковачке љутенице износи $3,87 \pm 0,07$ mg GKE/g s.e.

Садржај укупних флавоноида

Садржај укупних флавоноида у етанолном екстракту Лесковачке љутенице одређен је методом са алуминијум(III)-хлоридом. У 2 cm^3 екстракта додато је $0,1 \text{ cm}^3$ 10% $\text{AlCl}_3 \times 6\text{H}_2\text{O}$; $0,1 \text{ cm}^3$ 1M CH_3COOK и $2,8 \text{ cm}^3$ дестиловане воде. После инкубације у трајању од 40 min на собној температури, мерена је апсорбанција реакционе смеше у односу на слепу пробу на 415 nm. Укупни флавоноиди су изражени као еквивалент рутина по граму сувог екстракта, mg RE/g s.e.

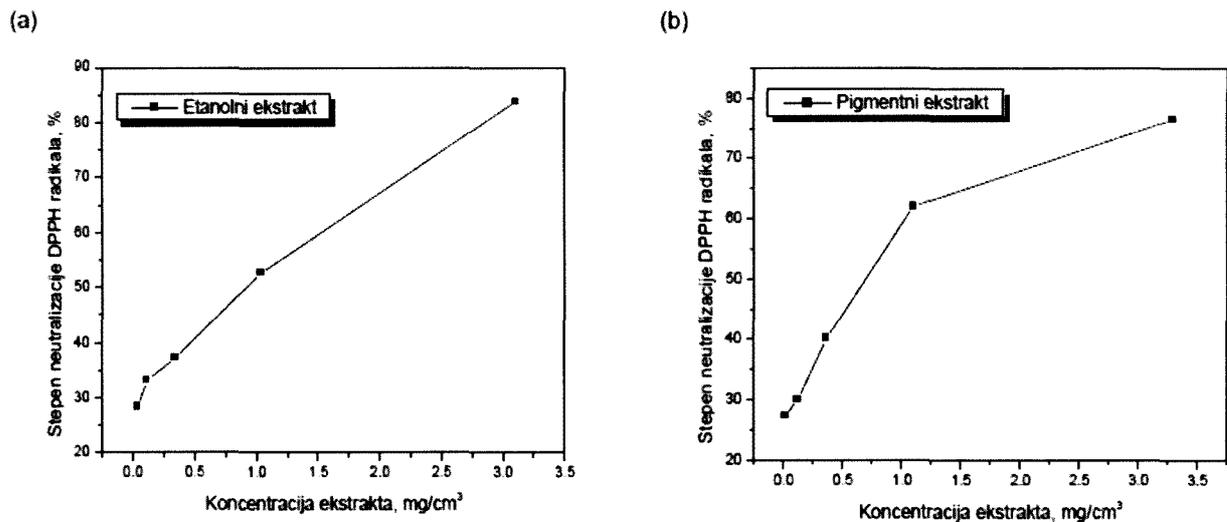
Добијени резултати показују да је **садржај укупних флавоноида** у етанолном екстракту Лесковачке љутенице $1,95 \pm 0,02$ mg RE/g s.e.

Антиоксидативна активност

Припремљена је серија раствора екстраката различитих концентрација (у опсегу $0,04$ - $3,10$ mg/cm³ за етанолни екстракт и опсег концентрација од $0,01$ - $3,30$ mg/cm³ за пигментни екстракт). У $0,75 \text{ cm}^3$ раствора екстракта различитих концентрација додато је $0,3 \text{ cm}^3$ етанолног раствора DPPH радикала (концентрације $3 \times 10^{-4} \text{ mol/dm}^3$). Узорак је инкубиран 20 min на собној температури, у мраку и мерена је апсорбанца на 517 nm (A_U). Апсорбанција на 517 nm је одређена и за чист етанолни раствор DPPH радикала разблажен у наведеном односу ($0,3 \text{ cm}^3$ DPPH радикала дате концентрације + $0,75 \text{ cm}^3$ етанола - контрола) (A_K), и за етанолни екстракт пре третирања DPPH радикалом ($0,75 \text{ cm}^3$ екстракта + $0,3 \text{ cm}^3$ етанола - бланк) (A_B). Етанол је коришћен као слепа проба. Степен неутралисања слободних радикала се израчунава по следећој формули:

$$\text{Kapacitet neutralisanja DPPH radikala (\%)} = 100 - \left[(A_U - A_B) \times \frac{100}{A_K} \right]$$

Степен неутралисања DPPH радикала у зависности од концентрације етанолног и пигментног екстракта Лесковачке љутенице приказан је на слици 13. Мера антиоксидативне активности изражава се **ефективном концентрацијом екстракта (EC₅₀ вредност)**. Ова вредност представља концентрацију екстракта неопходну за неутралисање 50% од почетне концентрације DPPH радикала, а нижа вредност указује на бољу антиоксидативну активност узорка. EC₅₀ вредности су приказане у табели 10.



Слика 13: Степен неутралисања DPPH радикала у зависности од концентрације: (а) етанолног и (б) пигментног ekstrakta Лесковачке љутенице.

Табела 10: Ефективна концентрација ekstrakta (EC_{50} вредност) Лесковачке љутенице

Узорак	EC_{50} , DPPH mg/cm^3
Етанолни екстракт	$0,92 \pm 0,00$
Пигментни екстракт	$0,70 \pm 0,10$

На основу добијених резултата ефективне концентрације ekstrakta (EC_{50}), уочава се да је пигментни екстракт Лесковачке љутенице показао је бољу антиоксидативну активност у односу на етанолни екстракт.

Каротеноидима се поред провитаминске функције, приписује антиоксидативна и протективна (хемопреентивна) улога у хуманом организму³³. Каротеноиди штите ткива на основу својих физичко-хемијских особина различитим биохемијским механизмима: антиоксидативним деловањем ("гашењем" синглетног кисеоника или пероксил радикала), инхибицијом абнормалне пролиферације ћелија, подстицањем интерћелијске комуникације, побољшањем имунолошког одговора, модулацијом метаболизма канцерогених супстанци, итд. Бројне студије указују да је исхрана богата каротеноидима повезана са смањењем ризика од неких дегенеративних болести, укључујући различите врсте канцера, кардиоваскуларне или офталмолошке болести. Превентивни ефекат је повезан са њиховом антиоксидативном активношћу којом штите ћелије и ткива од оксидативних оштећења³⁴. Поред каротеноида, значајну антиоксидативну улогу имају полифенолна једињења а у парадајзу се налазе флавоноиди ($1,15-8,16 mg/100g_{парадајза}$) и фенолне киселине ($2,75-4,68 mg/100g_{парадајза}$)³⁵. Величковић и сарадници³⁶ су објавили резултате антиоксидативне активности за „лесковачку цинку“ и Хабанеро чили паприку и установили значајно бољу антиоксидативну активност „лесковачке цинке“ ($1,760 mg/cm^3$) у односу на љуту Хабанеро паприку ($6,016 mg/cm^3$). Ако се добијени подаци антиоксидативне

³³ Padovani, R. M., Amaya-Farfán, J. 2006. Procurement of β -carotene, lycopene, lutein and zeaxanthin in households of Brazil's urban areas. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 13(1), 49-63.

³⁴ Stahl, W., Sies, H. 2003. Antioxidant activity of carotenoids. *Molecular aspects of medicine*, 24(6), 345-351.

³⁵ Frusciante L, Carli P, Ercolano MR, Pernice R, Di Matteo A, Fogliano V, Pellegrini N. 2007. Antioxidant nutritional quality of tomato. *Mol Nutr Food Res*. 51(5):609-17.

³⁶ Величковић, D. T., Virjević, M. N., Stanojević, L. P., Stanojević, J. S., Mošić, I. S., ... Stamenković, G. R. 2020. Capsaicin, phenols and flavonoids quantification in Leskovac and Habanero hot peppers. *Advanced Technologies*, 9(1), 21-26.

активности Лесковачке љутенице упореде са објављеним резултатима за „лесковачку цинку“ и Хабанеро чили паприку, може се приметити да и пигментни и етанолни екстракти поседују значајно бољу антиоксидативну активност, узимајући у обзир да је садржај љуте паприке максимално 10% (0,176 mg/cm³) који се може приписати синергистичком ефекту са присутним осталим компонентама.

Ликопен има важну улогу у неутралисању оксидативних оштећења насталих дејством слободних радикала. Своје позитивно дејство највише испољава на кардиоваскуларни систем јер спречавањем оксидације ЛДЛ холестерола спречава развој атеросклерозе и коронарне болести срца. Смањењем концентрације штетног ЛДЛ холестерола смањује се таложење у крвним судовима и оштећење зида крвних судова. Инхибира пролиферацију ћелија рака дојке, плућа и ендометријума³⁷, штити кожу од ултраљубичастих (УВ) зрака и тако пружа одређену заштиту од рака коже³⁸. Pérez-Ambrocio и сарадници³⁹ испитали су садржај биоактивних једињења у Хабанеро чили паприци која садржи 8,3 mgGAE/kg укупних фенола и 9,0 mg/kg укупних флавоноида. Флавоноиди могу испољавати антиоксидативне особине захваљујући механизму хелирања трагова јона метала које омогућавају хидроксилне групе. Објављени резултати⁴⁰ показују да се Лесковачка цинка се одликовала и већим садржајем укупних флавоноида (47,17 mgGAE/g сувог екстракта и 14,64 mgGAE/g сувог екстракта) у поређењу са чили Хабанеро паприком (29,43 mgGAE/g сувог екстракта и 0,25 mgGAE/g сувог екстракта, редом).

Научно је доказано да термичка обрада повећава укупну антиоксидативну активност и садржај биоприступачног ликопена у парадајзу и не доводи до значајних промена у садржају укупних фенола и укупних флавоноида, а једино се губи витамин С⁴¹. У току прераде парадајз пролази топлотни третман током којих се ремети ћелијски матрикс^{42, 43} и може доћи до ослобађања антиоксиданата који се налазе у везаном облику^{44, 45}. Ликопен и β-каротен су најзаступљенији каротеноиди у људској крви и ткивима. Ликопен може бити биолошки активан доприносећи антиоксидативном одбрамбеном систему организма. Stahl и Sies су објавили да концентрације ликопена у људском серуму порасту само када се конзумира прерађен сок од парадајза⁴⁶. Испитивање ефекта полифенолних једињења присутних у свежем и куваном парадајзу показало је да екстракти куваног парадајза значајније сузбијају експресију циклооксигеназе 2, те могу имати важну улогу у хемопревенцији/хемотерапији⁴⁷.

³⁷ Willet, W. C. 1994. Diet and health: what should we eat. *Science*, 254, 532-537.

³⁸ Heber, D., Lu, Q.-Y., 2002. Overview of mechanisms of action of lycopene. *Exp. Biol. Med.*, 227, 920-923.

³⁹ A. Pérez-Ambrocio, J. A. Guerrero-Beltrán, X. Aparicio-Fernández, R. Ávila-Sosa, P. Hernández-Carranza, S. Cid-Pérez, C. E. Ochoa-Velasco, 2018. Effect of blue and ultraviolet-C light irradiation on bioactive compounds and antioxidant capacity of habanero pepper (*Capsicum chinense*) during refrigeration storage. *Postharvest Biology and Technology*, 135 19 - 26.

⁴⁰ Veličković, D.T., Virijević, M.N., Stanojević, L.P., Stanojević, J.S., ... Stamenković, G.R. 2020. Capsaicin, phenols and flavonoids quantification in Leskovac and Habanero hot peppers. *Advanced Technologies*, 9(1), 21-26.

⁴¹ Dewanto, V., Wu, X., Adom, K. K., Liu, R. H. 2002. Thermal Processing Enhances the Nutritional Value of Tomatoes by Increasing Total Antioxidant Activity. *J. Agric. Food Chem.*, 50(10), 3010-3014.

⁴² Hof, K. H. V. H., de Boer, B. C., Tijburg, L. B., ... Weststrate, J. A. 2000. Carotenoid bioavailability in humans from tomatoes processed in different ways determined from the carotenoid response in the triglyceride-rich lipoprotein fraction of plasma after a single consumption and in plasma after four days of consumption. *The Journal of nutrition*, 130(5), 1189-1196.

⁴³ van het Hof, K. H., West, C. E., Weststrate, J. A., Hautvast, J. G. 2000. Dietary factors that affect the bioavailability of carotenoids. *The Journal of nutrition*, 130(3), 503-506.

⁴⁴ Tonucci, L. H., Holden, J. M., Beecher, G. R., Khachik, F., Davis, C. S., Mulokozi, G. 1995. Carotenoid content of thermally processed tomato-based food products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 43(3), 579-586.

⁴⁵ Stahl, W., Sies, H. 1992. Uptake of lycopene and its geometrical isomers is greater from heat-processed than from unprocessed tomato juice in humans. *The Journal of nutrition*, 122(11), 2161-2166.

⁴⁶ Stahl, W., Sies, H. 1992. Uptake of lycopene and its geometrical isomers is greater from heat-processed than from unprocessed tomato juice in humans. *The Journal of nutrition*, 122(11), 2161-2166.

⁴⁷ Shen, Y. C., Chen, S. L., Zhuang, S. R., Wang, C. K. 2008. Contribution of tomato phenolics to suppression of COX-2 expression in KB cells. *Journal of food science*, 73(1), C1-C10.

У циљу доказивања квалитета и посебних својстава „Лесковачке љутенице“ као додатни параметар изабран је садржај капсаицина, јер је најзаступљеније биоактивно једињење са највећом љутином у групи капсаициноида присутно у љутим паприкама.

Акредитована лабораторија "Енолошка станица Вршац д.о.о." Вршац (прилог 2.7.) извршила је испитивање садржаја капсаицина у узорцима „Лесковачке љутенице“ које су произвели чланови Удружења "Лесковачки ајвар", према захтеву који је упутило Удружење (прилог 2.8.). Примењена је акредитована, спектрофотометријска метода за одређивање садржаја капсаицина UPI.1.159, која се базира на методама:

1. ISO 7543-1 – одређивање укупног садржаја капсаицина у чилију и његовим производима - део I – спектрофотометријска метода, 1994;
2. Schweizerische Lebensmittelbuch 37A/Capsaicin и
3. Compendium 52/2, стр.1035.

Добијени резултати садржаја капсаицина у анализираним узорцима Лесковачке љутенице су изражени у процентима и приказани у Табели 11.

Табела 11: Садржај капсаицина у узорцима Лесковачке љутенице

Узорак „Лесковачке љутенице“	Капсаицин, %
Радња за прераду воћа и поврћа BELLCHINI, ПР Милан Петковић	0,052±0,015
Стевица Марковић, Вука Караџића 37, Брестовац, Лесковац	0,056±0,015

Садржај капсаицина у готовом прозводу Лесковачка љутеница у процесу сертификације (на основу резултата испитивања већег броја узорака) треба да буде у опсегу од 0,03-0,08%. Наведени садржај капсаицина даје потврду специфично пријатне љутине која не изазива бол, а испољава бројна благотворна дејства при конзумирању. Познато је да капсаицин поседује јединствена својства везивања за рецепторе бола и изазива пецкање, али у дефинисани опсег његовог садржаја у Лесковачкој љутеници не узрокује опекотине већ само осећај пријатне топлоте и љутине. Капсаицин испољава бројне корисне здравствене ефекте, кардио-протективно, аналгетско и антиинфламаторно дејство, термогени утицај, благотворно делује на гастроинтестинални систем и потенцијалну клиничку вредност за ублажавање болова, превенцију рака и губитак тежине. Конзумација љуте хране убрзава варење и потпомаже лучење желудачне киселине, цревни тракт брже вари храну. Повећано лучење желудачних сокова смањује апетит, глад се лакше контролише па нестаје могућност преједања и спречава се формирање масних ћелија. Превенција респираторних и стомачних обољења је једна од многоструких здравствених користи капсаицина. Капсаицин ствара топлоту у телу, што доводи до ослобађања ендорфина, хормона среће, задуженог за елиминисање психофизичког бола и добро расположење. Из тог разлога, капсаицин делује и као аналгетик, јер ублажава болове у мишићима и зглобовима. Љута храна подстиче лучење течности из респираторних органа и на тај начин се чисте синуси и плућа. Поред наведеног, он помаже у ублажавању менструалних тегоба и делује против цревних бактерија које неретко могу изазвати инфекцију. Приликом конзумације љуте хране богате капсаицином, смањује се потреба организма за лучењем инсулина, долази до регулације шећера у крви након оброка, што је погодно за дијабетичаре, јер поред наведеног може смањити болове изазване оштећењима нерава које су карактеристичне за дијабетес. Капсаицин може спречити развој рака простате код мушкараца, а уништава и ћелије рака плућа и панкреаса, не делујући инвазивно на околно здраво ткиво⁴⁸.

⁴⁸ Kapsaicin alkaloid iz ljute paprike | Hemija | Svet hemije. <https://stari.svetemije.com/kapsaicin>. доступно 12.3.2023.

Приказани резултати испитивања указују да Лесковачка љутеница садржи значајне количине капсаицина, дихидрокапсаицина, укупних каротеноида са највећим уделом ликопена, укупних фенола и укупних флавоноида, који испољавају синергистичко⁴⁹ дејство и значајну антиоксидативну активност у борби против слободних радикала. Оптималном термичком обрадом парадајза и љутих папричица повећава се њихова нутритивна вредност повећањем биоприступачног садржаја ликопена и укупне антиоксидативне активности, на супрот идеји да прерађено поврће има нижу нутритивну вредност од свежег производа. Данас се од хране не очекује само да задовољи физиолошке потребе, већ и да допринесе здрављу појединца. Функционална храна је храна са компонентама за које је утврђено да поседују позитивне здравствене ефекте. У последње време концепт функционалне хране постаје све популарнији због повећане свести потрошача о повезаности здравља и исхране. Ове информације могу имати значајан утицај на избор хране, јер се конзумирањем прерађеног поврћа могу смањити ризици од хроничних болести⁵⁰ и један такав производ је управо „Лесковачка љутеница“.

4.3. Подаци о органолептичким својствима готовог производа

Лесковачка љутеница је производ густе, мазиве, хомогене текстуре са видљивим комадима поврћа (паприке), а без издвајања течности. Љутеница је тамно црвене боје, својствене сорти парадајза од које се производи, без присуства страних примеса и сензорски видљивих знакова кварења, својственог мириса и љутог укуса. Резултати испитиваних параметара су УСАГЛАШЕНИ са важећим позитивно-правним прописима (прилог 2.2.).

Лесковачка љутеница је пријатне љутине карактеристичне за ову групу производа, умерено слана, са избалансираним односом киселина и шећера (нутритивна декалрација, (прилог 2.4.).

4.4. Сертификати о извршеној контроли квалитета и посебних својстава производа

Контрола квалитета производа "Лесковачка љутеница" на име потенцијалних корисника имена порекла предметног производа, извршена је од стране акредитоване лабораторије "Центра за испитивање намирница д.о.о." (ЦИН) Београд (прилози 2.2.-2.4.). Стручно мишљење, дел. бр. IG-K-17/II од 22.02.2023. урађено је за следеће узорке љутенице:

- IG-K-00026 и IG-M-00009, произвођач: Радња за прераду воћа и поврћа "BELLCHINI" ПР Милан Петковић,
- IG-K-00027 и IG-M-00008, произвођач: Стевица Марковић,
- IG-K-00028 и IG-M-00007, произвођач: ПР „Татин дукат“, Лесковац.

Извршена су испитивања безбедности хране на бази важећих позитивно-правних прописа за узорак IG-K-00026 и то: сензорско испитивање, физичко-хемијска испитивања, садржај суве материје.

За узорке IG-K-00027 и IG-K-00028 извршена су испитивања безбедности хране на бази важећих позитивно-правних прописа и то: сензорско испитивање, физичко-хемијска испитивања.

⁴⁹ Temple, N. J. 2000, Antioxidants and disease: more questions than answers. *Nutr. Res.*, 20, 449-459.

⁵⁰ Dewanto, V., Wu, X., Adom, K. K., Liu, R. H. 2002. *Journal of agricultural and food chemistry*, 50(10), 3010-3014.

Предмет Стручног мишљења, дел. бр. IG-M-4/II од 22.02.2023. је резултат физичко-хемијских испитивања - садржаја суве материје за узорке Лесковачке љутенице IG-M-00007, IG-M-00008 и IG-M-00009 (прилог 2.3.).

Нутритивна декларација је предмет Стручног мишљења, дел. бр. IG-K-18 од 16.12.2023. за узорак IG-K-00029, Лесковачка љутеница, произвођач: Радња за прераду воћа и поврћа "BELLCHINI" ПР Милан Петковић (прилог 2.4.).

Испитивања садржаја капсаицина извршена су у акредитованој лабораторији "Енолошка станица Вршац д.о.о." Вршац, дана 05.09.2023. године (прилози 2.7. и 2.8.) за узорке „Лесковачке љутенице“:

- 03-4249/230807971, произвођач: Стевица Марковић, Вука Карацића 37, Брестовац, Лесковац и
- 03-4249/230807972, произвођач: Радња за прераду воћа и поврћа BELLCHINI, ПР Милан Петковић; Михајла Михајловића 5, Власотинце.

На основу резултата лабораторијских испитивања и стручног разматрања утврђено је да сви узорци Лесковачке љутенице добијене према технолошком поступку који је предмет заштите елаборатом са аспекта свих испитиваних параметара **испуњавају** услове прописане важећим позитивно-правним прописима (прилог 2.).

Пре подношења захтева за признавање статуса овлашћеног корисника и стављања производа у промет, врши се потврђивање усклађености квалитета и посебних својстава производа, начина производње и порекла сировине, са подацима садржаним у елаборату (сертификација производа). Контролу утврђивања усклађености врши сертификационо тело овлашћено од стране надлежног министарства за послове пољопривреде, на основу Плана контроле који се издаје у складу са овим елаборатом, а одобрава га надлежно министарство за послове пољопривреде. На крају овог поступка добија се одговарајући сертификат.

5. Подаци о устаљеном начину и поступку производње

5.1. Дијаграм тока технолошког поступка производње

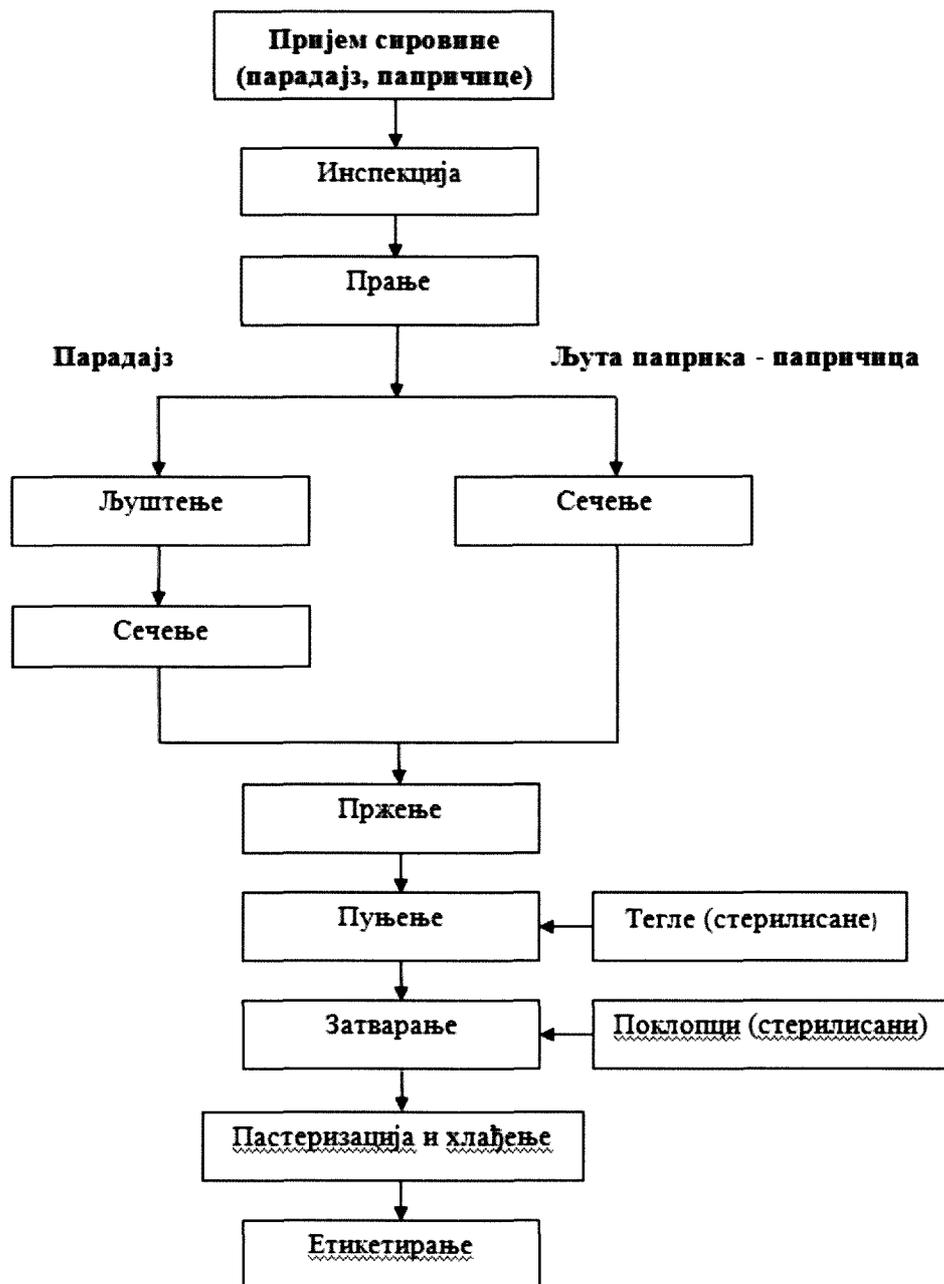
Технолошки поступак производње Лесковачке љутенице приказан је шематски као дијаграм тока процеса производње са редоследом најважнијих технолошких операција (шема 1), на начин који је детаљно описан у елаборату (следљивост).

Пошто Лесковачку љутеницу производе мали произвођачи, извесна мања одступања могу да варирају од произвођача до произвођача, уз реализацију свих наведених фаза. Да би се добио хигијенски, токсиколошки и у сваком другом погледу безбедан производ аутентичног квалитета, неопходно је да се обезбеде одговарајући хигијенско-санитарни и техничко-технолошки услови производње.

Процес производње мора да задовољи захтеве савремене науке и технологије и под сталним је надзором надлежне фитосанитарне инспекције. Тиме се обезбеђује превентивно управљање безбедношћу и добијање здравствено исправног финалног производа.

Списак састојака и количина одређених састојака или категорије састојака обухвата: парадајз 76-81%, љуте паприке до 10%, јестиво уље до 7%, шећер до 3%, јодирана кухињска со до 2%, винско сирће до 1% и до 0,2 % зачина (бели лук, першун и бибер).

Просечан принос готове Лесковачке љутенице који се добија од полазних количина 10 kg парадајза и 1 kg љутих папричица износи 6-7 kg.



Шема 1: Дијаграм тока технолошког поступка производње Лесковачке љутенице

5.2. Технолошки поступак производње Лесковачке љутенице

Технолошки поступак добијања Лесковачке љутенице који се штити елаборатом представља традиционалан начин израде који се преносио "са колена на колена", карактеристичан за дефинисано географско подручје. Приликом производње све се ради ручно. Не користе се машине за припрему парадајза (пасирке) нити машине за укувавање - пржење љутенице (дупликатори и вакум упаривачи). Лесковачка љутеница се производи без додавања конзерванса. Технолошки поступак производње Лесковачке љутенице се састоји од следећих операција:

5.2.1. Припрема сировина

Пријем и избор сировина

После бербе, парадајз и љуту паприку треба што пре допремити до произвођача. Дужим стајањем посебно код парадајза мења се хемијски састав, опада садржај шећера, повећава се садржај киселине, пружа се могућност за већим размножавањем микроорганизама, што умањује квалитет сировине, а самим тим и квалитет љутенице. До развоја микроорганизама нарочито долази приликом механичког оштећења парадајза током транспорта. Зато је неопходно да се за испоруку плодова парадајза до произвођача користе нове, чисте гајбе (холандези) дрвене и пластичне (ПЕ) или картонске кутије. Љуте паприке се испоручују до произвођача у летварице или у картонске кутије. Наведени начин испоруке сировине (парадајза и љуте паприке) спроводи се у сагласности са позитивно-правним прописом.

Пријем парадајза и љуте паприке врши се одмах при истовару уз обавезну органолептичку оцену квалитета приспеле количине, а према прописаним условима квалитета које треба да испуне за производњу Лесковачке љутенице.

5.2.2. Инспекција сировине

Инспекција се врши ручно на радном столу, при чему се одстрањују случајно заостали лоши плодови који нису за прераду, јер и незнатан део плода лошег квалитета у великој мери мења укус и својства готовог производа.

Инспекција парадајза

Одвајају се трули и натрули, зелени и недозрели плодови, код сорти са округлим плодовима пречника мањег од 35 *mm*, а код сорти са издуженим плодовима пречника мањег од 30 *mm*.

Инспекција љуте паприке

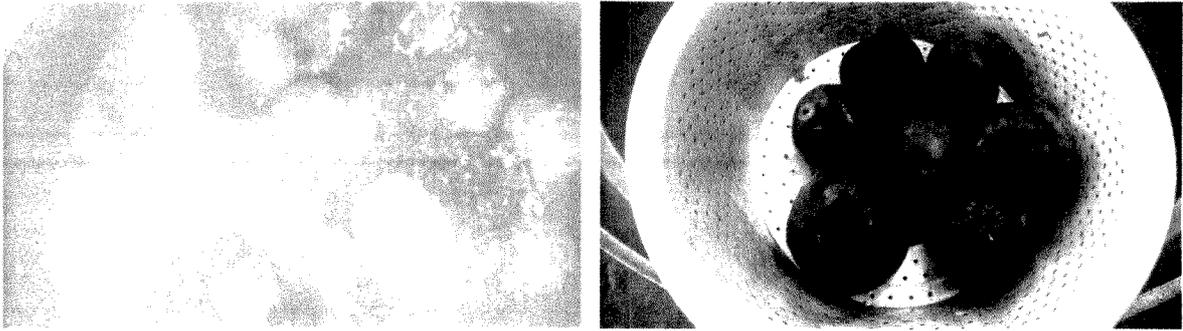
Приликом инспекције љуте паприке као и код парадајза одвајају се плесниви (трули) плодови, плодови који су сасушени или механички оштећени, као и плодови дужине мање од 13 *cm* код дугих сорти, а код бабурице пречника мањег од 30 *mm*.

5.2.3. Прање

Прање свежих плодова парадајза и љутих папричица се врши ручно потапањем у воду, а након тога се врши испирање под млазом воде. Вода која се користи за прање мора да задовољи све микробиолошке и физичко - хемијске захтеве. Опрани плодови се оставе на чисту подлогу која испуњава захтеве у погледу хигијенске исправности, да би се одстраниле механичке и друге нечистоће и транспирацијом изгубио део слободне воде.

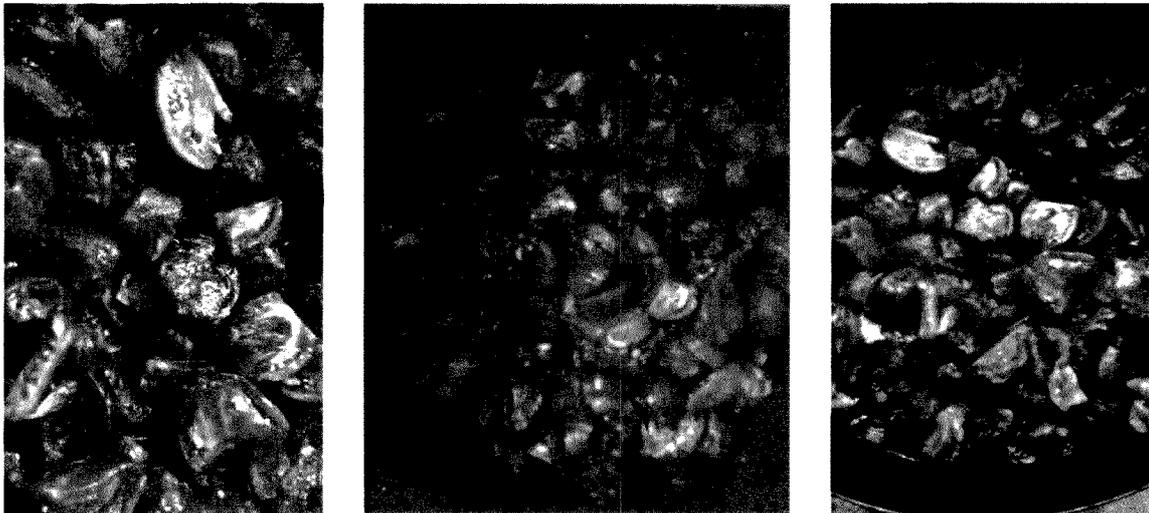
5.2.4. Љуштење и сечење парадајза

Свежи парадајз се потопи у врелу воду у трајању до једног минута. Након тога се извади и прелије хладном водом (слика 14).



Слика 14: Љуштење парадајза

После 2 до 3 минута љуштење се врши ножем чиме се лако скида покожица. Том приликом се острањују делови парадајза од петeljки. Ољуштени парадајз се сече ручно, по дужини на четири дела (на кришке) (слика 15).



Слика 15: Сечење парадајза

5.2.5. Сечење љуте паприке

После прања и инспекције љутој паприци се одстрани семена ложа и исече се на колутове дебљине око 1 *cm* (слика 16).



Слика 16: Сечење љуте паприке

5.2.6. Пржење

Процес пржења се врши у отвореном суду (шерпама од емајла или инокса) различите запремине (5-40 литара, првенствено мањих капацитета) без вакума. Емајл је нереактивни премаз који чува посуђе од корозије, отпоран је на гребање и високе температуре и не

испушта штетне материје у храну. Емајлирано посуђе није препоручљиво нагло загревати па хладити, јер постоји опасност од пуцања емајла, који је такође јако осетљив на ударце и лако може да се оштети. За пржење (загревање шерпи) се користи шпорет на чврсто гориво "смедеревац", или шпорет са равном металном плочом или шпорет у народу познати под именом "кубе" са ложиштем (слика 17).

Повишена температура постиже сагоревањем дрвета које потиче са дефинисаног географског подручја. Продукти сагоревања (дим и честице пепела) се димним цевима одводе ван просторије. Лесковачка љутеница не сме да се производи у дупликатору, већ искључиво у напред дефинисаним отвореним шерпама. Индустијским поступком добијања у дупликаторима не добијају се карактеристичан укус ни сензорна својства.

Пре почетка процеса пржења, врши се визуелни преглед унутрашњих површина шерпе. Визуелни преглед подразумева проверу да ли је посуда опрана и дезинфикована на прописан начин, тј. да ли постоје остаци претходног пржења, евентуално остаци средства за прање и дезинфекцију, или било које друге физичке нечистоће или оштећења емајла које могу угрозити безбедност потрошача или умањити квалитет финалног производа.

У шерпу се прво сипају по усвојеној рецептури: зејтин (сунцокретово уље) до 7% (у зависности од квалитета парадајза), шећер до 3%, јодирана кухињска со до 2% и винско сирће до 1% (слика 17). Смеша загрева до кључања, а топлота се доводи искључиво кондукцијом (додиром са загрејаном површином).



Слика 17: Пржење припремљеног парадајза

Када проври додаје се исецкани свежи парадајз (слика 21), након чега почиње загревање директном разменом топлоте, што битно утиче на квалитет производа. Издвајање воде из парадајза се врши при атмосферском притиску у отвореном суду. Пржење се врши на тихој ватри уз стално мешање варјачом све док се парадајз не распадне и не упари већи део воде. Превише интензивно мешање такође није пожељно за добијање квалитетног производа, јер у том случају долази до разбјања пожељне структуре Лесковачке љутенице. Загоревање јако утиче на арому готовог производа.

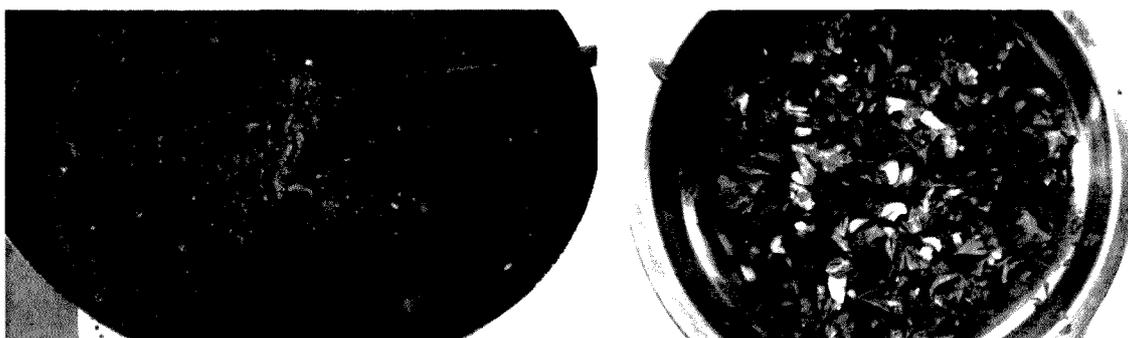
При крају пржења, када маса добије конзистенцију веће вискозности, додају се свеже исецкане љуте папричице, до 10% (у односу на почетну количину парадајза) и у зависности од квалитета и процењене љутине (слика 18). Добра процена густине упржене смесе и тренутак када треба додати љуте папричице представља важан људски фактор у процесу израде Лесковачке љутенице. Приступа се смањењу температуре и наставља са константним мешањем варјачом. Добијена смеша се додатно укува још 15-30 минута на тихој ватри искуствено, на температури довољној да папричице омекшају, али не да дође до њиховог распадања. То је још један важан моменат везан за искуство и процену

произвођача, јер поред изгледа недовољне упржености, за пар тренутака може да загори и да се распадне папричице.



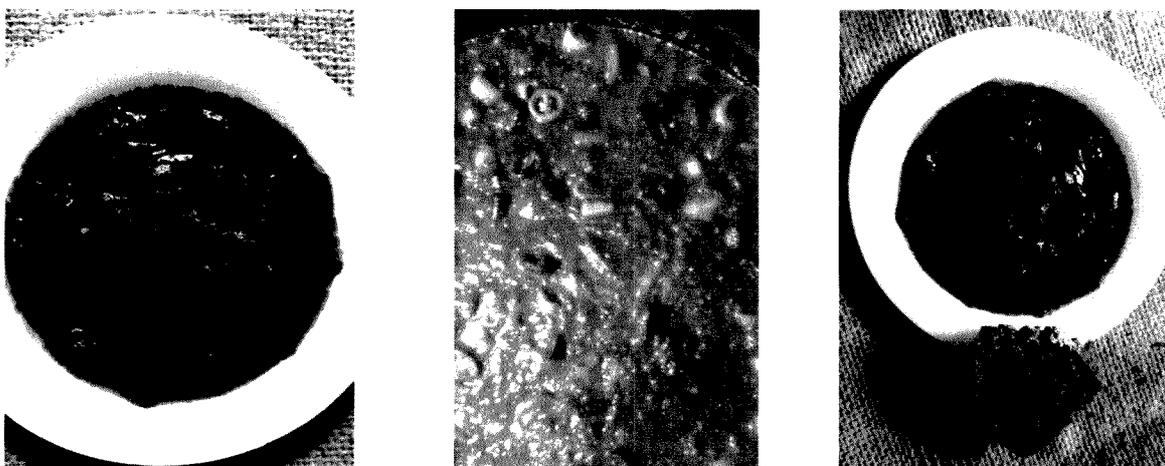
Слика 18: Додавање свеже исецкане љуте папричице

Важан корак у процесу производње Лесковачке љутенице је додавање зачина у количини од 0,2% у односу на почетну количину очишћеног и припремљеног парадајза. Додаје се искључиво свеже нарезани бели лук и першун и свеже самлевени бибер (слика 19). У овој фази просеса формира се коначна арома производа, као важно густативно својство у оквиру укупног сензорног квалитета Лесковачке љутенице.



Слика 19: Додавање зачина (бели лук, першун и бибер)

Припремљени зачини се додају при крају пржења. Приликом додавања зачина смеша се интензивно промеша и након тога се готова љутеница скине са шпорета (слика 20).



Слика 20: Завршетак процеса пржења љутенице

Код производње Лесковачке љутенице није дозвољено додавати друго поврће (плови патлиџан, шаргарепу, екстракт љутих паприка, као ни печене паприке, нељуте паприке,

целе папричице са или без петелјке...) већ се користе искључиво свеж парадајз и свежа љута паприка, сорти дефинисаних Елаборатом и припремљени на наведени начин.

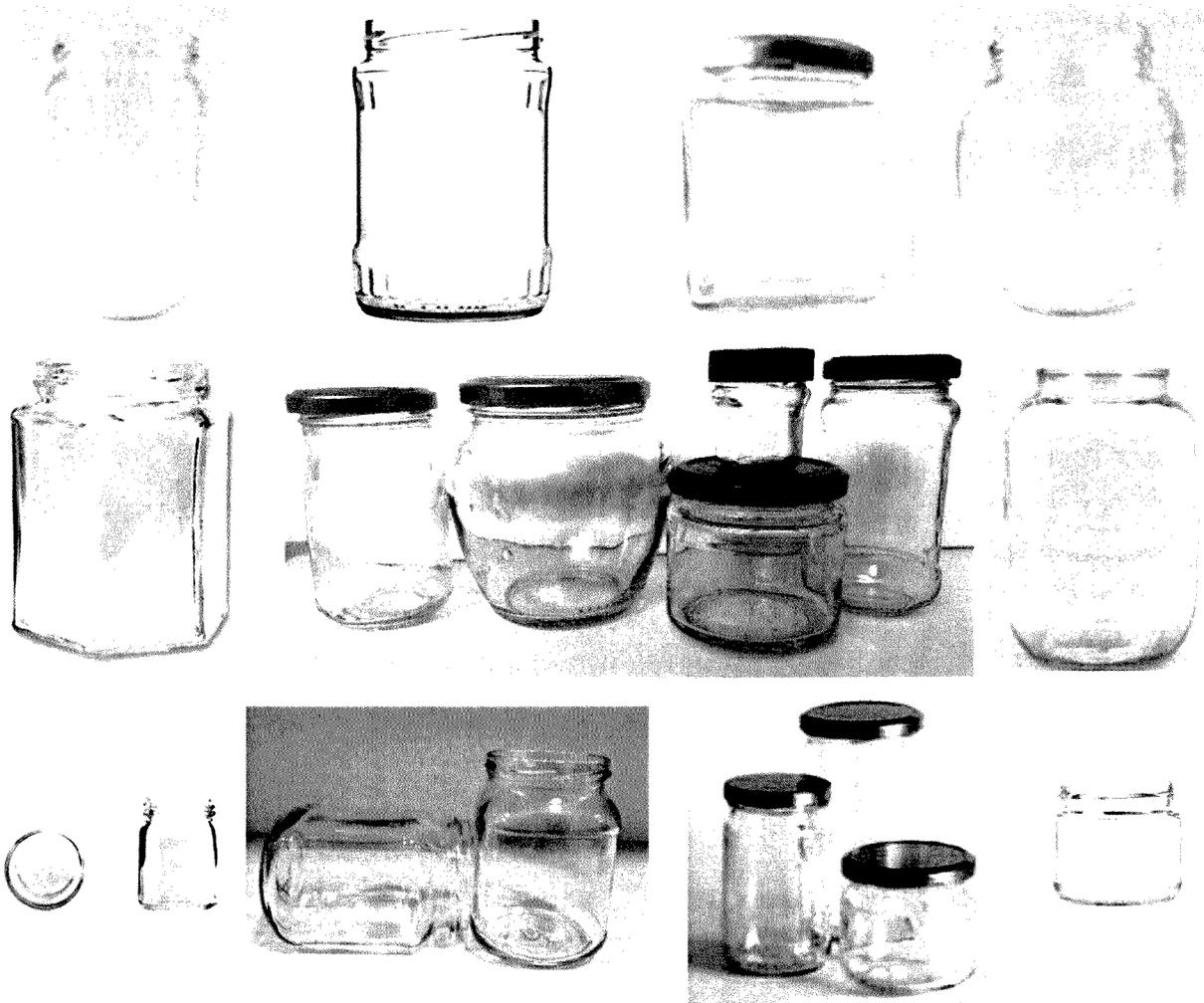
Укупно време припреме Лесковачке љутенице је 2-2,5 сати.

5.2.7. Припрема амбалаже за паковање

Амбалажа за паковање пре употребе се обавезно припрема тако што се изврши прање и стерилизација тегли и поклопца.

5.2.8. Избор амбалаже

Као основна тегла за паковање Лесковачке љутенице у народу се сматра стаклена тегла ваљкастог облика запремине 720 ml, у коју стаје 700 g љутенице. Међутим, Лесковачку љутеницу могуће је паковати и у стаклене тегле ваљкастог, квадратног и шестоуганог облика или у такозване амфоре, садржаја од 20 до 1000 g (слика 21).



Слика 21: Амбалажа за паковање Лесковачке љутенице

5.2.9. Пуњење амбалаже

Пуњење се врши ручно сипањем вруће љутенице у загрејане и стерилисане стаклене тегле. После затварања стерилисаним поклопцима, тегле се подвргавају процесу пастеризације (слика 22).



Слика 22: Изглед тегле напуњене Лесковачком љутеницом пре етикетирања

Веома је важно да се тегла напуни тако да остане само 3-5 *mm* до руба /отвора тегле, како би што мање ваздуха остало у тегли. Пуњење тегли припремљеном Лесковачком љутеницом се врши према прописаним захтевима добре произвођачке и добре хигијенске праксе.

5.2.10. Пастеризација

Како се у Лесковачкој љутеници не додаје конзерванс, неопходно је извршити конзервисање деловањем повишене температуре. Ово је једна од најстаријих метода конзервисања. Овим поступком се инактивирају ензими и уништавају вегетативни облици бактерија, квасаца и плесни, чиме се постиже стабилност производа и спречава кварење.

За пастеризацију се користи пастеризатор или већи суд – лонац у који се налије око 2/3 воде (у зависности од запремине тегли). Тегле се поставе директно на дно лонца у једном реду или у више редова по висини. Важно је да температура љутенице у теглама буде што већа како би се спречило пуцање тегли. Површина воде у лонцу мора да буде минимално 1 *cm* изнад затварача тегли. Посуда за пастеризацију се загрева до температуре 87-90°C. Време пастеризације је различито, зависи од величине тегли и креће се од 10 до 15 *min*, а задато време пастеризације се рачуна од тренутка када вода достигне дефинисану температуру.

5.2.11. Хлађење

После истека задатог времена пастеризације, тегле са Лесковачком љутеницом се изваде и оставе да се охладе. Хлађење се врши на собној температури. Наведеним технолошким поступком конзервирања код Лесковачке љутенице не долази до промене структуре, укуса, боје и ароме, а може што дуже време да се чува на собној температури без промена квалитета (до 24 месеци), сагласно важећим позитивно-правним прописима који регулишу квалитет и захтеве за производе од поврћа.

5.2.12. Етикетирање

Етикетирање, тј. лепљење етикета на теглама се врши ручно или машински. На свакој етикети се обавезно налазе прописани знак за Лесковачку љутеницу и одговарајућа декларација производа, уз коришћење назнаке *контролисано / заштићено име порекла*. Декларација се штампа на етикети, која се потом налепи на упакован производ.

5.2.13. Складиштење

Тегле са произведеном Лесковачком љутеницом складиште се у магацину готове робе, на собној температури, сагласно важећим позитивно-правним прописима који регулишу квалитет и захтеве за производе од воћа и поврћа. Производ се шаље у малопродају.

6. Географско подручје са кога потиче производ Лесковачка љутеница

6.1. Административне границе географског подручја

Домаћа Лесковачка љутеница производи се на подручју Лесковачке котлине која се налази у оквиру Јабланичког управног округа у југоисточном делу Републике Србије. Највећа количина најквалитетнијих сировина, парадајза и љуте паприке (од којих се израђује љутеница) производи се у равничарском делу Лесковачке котлине богате водом, док се у брдо-планинским местима добија мања количина, нешто лошијег квалитета љутих паприка, а нарочито парадајза. Карактеристично подручје за узгајање квалитетне сировине и за производњу домаће Лесковачке љутенице на традиционалан начин је Лесковачка котлина где је Лесковац централна локација, а границе круга описаног око Лесковца чине општине Лебане, Бојник, Медвеђа, Црна Трава и Власотинце.

Град Лесковац има 144 насељена места од којих су Лесковац, Грделица и Вучје, урбаног типа. Обухвата градске месне заједнице: Анчики, Божиште, Дубочица, Центар, Хисар, Ветерница, Морава, Прва јужноморавска бригада, Раде Жунић, Марко Црни, Коста Стаменковић, Вељко Влаховић, Милентије Поповић, Стојан Љубић и Моша Пијаде. Територија града Лесковца обухвата насељена места: Бабичко, Бадинце, Барје, Белановце, Бели Поток, Бистрица, Божиште, Богојевце, Бојишина, Боћевица, Братмиловце, Брејановце, Брестовац, Брза, Бричевље, Букова Глава, Бунушки Чифлук, Велика Биљаница, Велика Грабовница, Велика Копашница, Велика Сејаница, Велико Трњане, Виље Коло, Вина, Винарце, Власе, Вучје, Гагинце, Голема Њива, Горина, Горња Бунуша, Горња Јајина, Горња Купиновица, Горња Локошница, Горња Слатина, Горње Крајинце, Горње Синковце, Горње Стопање, Горње Трњане, Горњи Буниброд, Градашница, Грајевце, Граово, Грданица, Грделица (варош), Грделица (село), Губеревац, Дедина Бара, Добротин, Доња Бунуша, Доња Јајина, Доња Купиновица, Доња Локошница, Доња Слатина, Доње Бријање, Доње Крајинце, Доње Синковце, Доње Стопање, Доње Трњане, Доњи Буниброд, Драшковац, Дрводеља, Дрћевац, Душаново, Жабљане, Живково, Жижавица, Загужане, Залужње, Злокућане, Злоћудово, Зољево, Игриште, Јарсеново, Јашуња, Јелашница, Калуђерце, Карађорђевац, Каштавар, Ковачева Бара, Козаре, Кораћевац, Крпејце, Кукуловце, Кумарево, Кутлеш, **Лесковац**, Липовица, Личин Дол, Мала Биљаница, Мала Грабовница, Мала Копашница, Манојловце, Међа, Мелово, Миланово, Мирошевце, Мрковица, Мрштане, Навалин, Накривањ, Несврта, Ново Село, Номаница, Ораовица, (Грделичка), Ораовица (Црковничка), Орашац, Оруглица, Падеж, Паликућа, Палојце, Петровац, Печењевце, Пискупово, Подримце, Предејане (варош), Предејане (село), Пресечина, Прибој, Равни Дел, Радоњица, Разгојна, Рајно Поље, Рударе, Свирце, Славујевце, Слатина, Смрдан, Стројковце, Ступница, Сушевље, Тодоровце, Тулово, Тупаловце, Турековац, Црвени Брег, Црковница, Црцавац, Чекмин, Чифлук Разгојнски, Чукљеник, Шаиновац, Шарлинце и Шишинце.

Општина Лебане спада у најнеразвијеније општине у Србији, а по површини спада у општине средње величине. Налази се на ушћу Шуманске реке у Јабланицу, која пролази кроз лесковачко поље и позната је као највећа сушица у Србији. Центар града је на надморској висини од 275,2 m, што је уједно и најнижа тачка у граду, док највиша тачка (врх брда Чукљеник) лежи на висини од 432 m. Обухвата 39 месних заједница и то: Бачевина, Бошњаце, Бувце, Велико Војловце, Гегља, Голи Рид, Горње Врановце, Гргуровце, Доње Врановце, Дрводељ, Ждеглово, Клајић, Коњино, Кривача, Лебане, Липовица, Лугаре, Лалиновац, Мало Војловце, Нова Топола, Ново Село, Пертате, Петровац, Поповце,

Пороштица, Прекопчелица, Радевце, Радиновац, Рафуна, Свињарица, Секицол, Слишане, Тогочевце, Ћеновац, Цекавица, Шарце, Шилово, Штулац и Шумане.

Општина Бојник се сврстава у најнеразвијеније општине, а по површини и броју становника једна је од мањих у Републици Србији. Налази у сливу Пусте реке и испод Радан планине и чини природну везу северозападног дела лесковачке котлине са општинама Лесковац, Лебане и Медвеђа. Око 2/3 њене територије је брдско-планинско подручје на надморској висини 400-1200 m, са релативно неповољном конфигурацијом мреже насеља и неравномерним територијалним распоредом економских активности становништва и ниским степеном међусобне развојне интегрисаности. Обухвата месне заједнице: Бојник, Боринце, Брестовац, Вујаново, Горње Бријање, Горње Коњувце, Граница, Добра Вода, Доње Коњувце, Драговац, Дубрава, Ђинђуша, Зелетово, Зоровац, Ивање, Каменица, Кацабаћ, Косанчић, Лапотинце, Лозане, Магаш, Мајковац, Мијајлица, Мрвеш, Обилић, Ображда, Оране, Плавце, Придворица, Речица, Савинац, Славник, Стубла, Турјане, Ћуковац и Црквице.

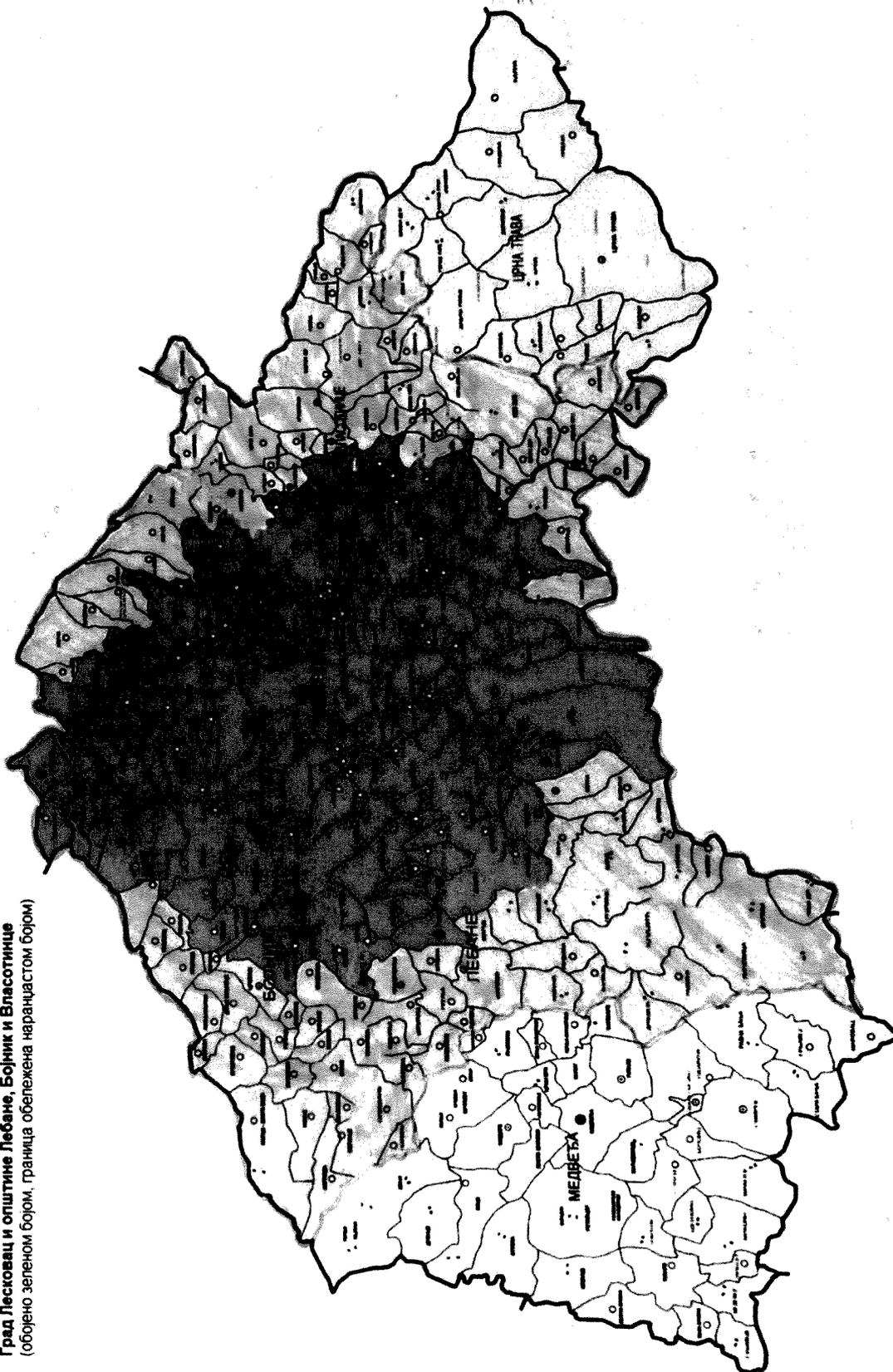
Општина Власотинце је градско насеље, које има брдско-планински карактер и располаже разноврсним природним ресурсима, који представљају добру основу за повећање економске снаге и успешнији развој општине. Обухвата насеља: Алексине, Батуловце, Бољаре, Борин Дол, Брезовица, Гложане, Горња Лопушња, Горња Ломница, Горњи Дејан, Горњи Орах, Горњи Присјан, Градиште, Доње Гарe, Доњи Дејан, Доња Лопушња, Добровиш, Доња Ломница, Доњи Присјан, Златићево, Јастребац, Јаворје, Јаковљево, Комарица, Конопница, Козило, Крушевица, Кукавица, Ладовица, Липовица, Орашје, Прилепац, Пржојне, Равна Гора, Равни Дел, Самарница, Свође, Скрапеж, Средор, Стајковце, Црна Бара, Црнатово и Шишава.

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

Општина Црна Трава је планинско насеље и седиште истоимене општине, у горњем и средњем делу слива реке Власине. Са становишта привредног развоја, општина Црна Трава спада у ред најнеразвијених у Србији, што је негативно утицало на тренд смањења становништва. Осим Црне Траве у општини постоје још 24 насеља: Бајинци, Банковци, Бистрица, Брод, Вус, Горње Гарe, Градска, Дарковце, Добро Поље, Златанце, Јабуковик, Јовановце, Кална, Криви Дел, Крстићево, Млачиште, Обрадовце, Острозуб, Павличина, Преслап, Рајчетине, Рупље, Састав Река и Чука.

Физичко географска мапа Јабланичког округа са обележеним границама подручја на коме се производе парадајз и љута паприка и прерађују у домаћу „Лесковачку љутеницу“ приказана је на слици 23.

КАРТА ЈАБЛАНИЧКОГ ОКРУГА
Подручје на коме се производи Лесковачка љутеница:
Град Лесковац и општине Лебане, Бојник и Власотинце
(обојено зеленом бојом, граница обележена наранџастом бојом)



Слика 23: Подручје Јабланичког округа на коме се производи Лесковачка љутеница које обухвата Град Лесковац и општине Лебане, Бојник, Медвеђа, Црна Трава и Власотинце

6.2. Опис географског подручја на коме може да се производи Лесковачка љутеница

Производ Лесковачка љутеница потиче са ограниченог и дефинисаног подручја Јабланичког управног округа, које обухвата град Лесковац и општине: Бојник, Лебане, Власотинце, Медвеђа и Црна Трава. Граничи се на северу са Нишавским и делом Топличког округа, на истоку са Пиротским, на југу са Пчињским и Косовско-поморавским, на западу са Косовским и делом Топличког округа. Јабланички управни округ обухвата 2770 km².

6.2.1. Географски положај, површина и рељеф дефинисаног географског подручја

У срцу простране и плодне Лесковачке котлине, на малој реци Ветерници, у подножју брда Хисар (341 m) налази се Лесковац. Смештен са још 300 насеља у котлини која обухвата 2250 km², а која је била огранак некадашњег Панонског мора. Северна географска ширина града је 42°52', а источна географска дужина 21°57'. Лесковачка котлина је једана од највећих у Србији, дугачка 50 km и широка 45 km, на надморској висини 210-240 m. Ободне стране су доста стрме са просечним нагибом 3-4° (западне) и 4-5° (источне). Котлина је благо нагнута према северу и у зони Корвиног града сужава се на само 2,5 km и прелази у Нишку котлину, а преко Грделичке клисуре је отворена према Врањској котлини. Лесковачка котлина је део планинско-котлинско-долинске макрорегије Србије, а у ужем смислу сама котлина представља микрорегију у оквиру Јужне Србије. Окружују је планине: на северу *Селичевица* (903 m), североистоку *Бабичка гора* (1095 m), на истоку *Сува планина* (1810 m), на југу *Кукавица* (1441 m) и *Чемерник* (1638 m), на западу *Радан* планина (1409 m) и *Пасјача*. На северу се граничи са *нишком котлином*, а на југу преко Грделичке клисуре са *врањско-бујановачком котлином*. Најзначајнија узвишења у котлини су брда *Хисар* (341 m) и *Рударска чука* (380 m), која представљају остатке језерских тераса.

Лесковачка котлина се на југу и западу лепезасто увлачи у речне токове, по чему је позната као српско петоречје. Недалеко од града протиче *Јужна Морава*, чије су веће притоке: *Ветерница*, *Јабланица*, *Власина*, *Пуста Река* и *Рупска река*. У близини Лесковца налазе се и три вештачка језера: *Брестовачко*, *Барје* (акумулација за водоснабдевање града) и *Власинско језеро*. У морфологији котлине доминирају простране алувијалне равни Јужне Мораве, Ветернице и Јабланице⁵¹. Повољан географски положај и пространа Лесковачка котлина пружају добру основу за развој пољопривреде, нарочито за узгој сировина за производњу Лесковачке љутенице.

6.3. Подаци о природним факторима

Природни ресурси за производњу Лесковачке љутенице су чиста и незагађена природна средина са назначеног географског подручја, као и поврће домаће производње, гајено искључиво у оквиру географског подручја дефинисаног Елаборатом, поднебљу са специфичним геопедолошким, орографским и климатским карактеристикама.

Квалитет и посебна својства парадајза и љуте паприке, сировина за добијање Лесковачке љутенице, условљени су природним факторима, које чине веома погодни макро- и микро- климатски услови који владају у подручју Лесковачке котлине, тј. њиховим географским пореклом. Хидролошки потенцијали где доминирају извори чисте воде доприносе да се у читавом округу користи веома здрава вода, не само за пиће, него и за раст и развој здравих биљака са овог поднебља од којих се добија Лесковачка љутеница. Посебан укус и арому „највероватније дају медитерански ветрови који допиру са Егејског мора, врели летњи дани и вода Јужне Мораве“.

⁵¹ Регионална стратегија руралног развоја јабланичког и пчињског округа 2013-2017. Лесковац, 2013. Центар за развој јабланичког и пчињског округа.

6.3.1. Геопедолошке и орографске карактеристике

У прастара времена у Лесковачкој котлини је било слатководно језеро, а томе сведочи слатка вода коју артеријске пумпе вуку из дубине земље, као и предање о томе. Створена пространа равница тектонског порекла у виду базена обухвата пределе око јужне Мораве и Лесковца, поље западно од Лесковца до Лебана и Лесковачко или Ветерничко Поречје у средњем току Ветернице. Зато што главни део те области чини равница око јужне Мораве, предео се назива и „Лесковачка Морава“. Област Лесковачка Морава имала би границе: са севера би била села Печењевце—Брејановце—Разгојнски Чифлук—Грданица, са југа Грделица, са југозапада венац планине Кукавице до Ветерничке клисуре, са западне стране Дрводеља—Лебане—Карађорђевац—Белановце—Душаново. Са истока природна граница би била јужна Морава, али је захваћено и подручје насеља с десне стране у огранцима Бабичке Горе: Грданица, Смрдан, Разгојна, Бабичко, Црковница, Горња и Доња Локошница, Дрњевац са Чифлуком, Јашуња, Злокућане, Јарсеново, Горња и Доња Купиновица, Орашац, Градашница, Горња и Доња Слатина, Биљаница, Јелашница и Грајевце⁵². Лесковачка Морава спада у веома родне крајеве по воденом талогу (750-1000 *mm*), геолошком саставу и климатским условима. Најплодније површине леже у равници крај река где има речног наноса алувијалне садржине, то су места "луке", "растресита" земљишта нарочито код села: Винарца, Доњег Стопања, Турековца, Ђеновца, Пертата, Бошњаца, Доњег Трњана, Грајевца, Доње Локошнице, Вине и др. Због изузетне плодности земљишта у овој области, земљорадња је постала главна привредна грана целе области. Гајење културних и индустријских биљака у великој мери је омогућило појаву одговарајуће индустрије и занатства у Лесковцу као њеном привредном центру⁵³ (прилог 3.1).

Лесковачка општина располаже са 102.498 *ha* укупне земљишне површине. Од тога је 58.764 *ha*, односно 57% пољопривредно земљиште. Орографска и хидрографска разуђеност земљишта омогућује разноврсну биљку и сточарску производњу.

Лесковачка котлина, са надморском висином од 220 до 450 *m*, на северу је отворена ка Нишком пољу а према истоку и западу затварају је брдско-планински терени. Јужни део општинске територије претежно је брдско-планински и затвара долину *Јужне Мораве* и упоредну долину *Ветернице* а према западу пружа се долина *Јабланице*.

Низије, односно земљиште са надморском висином од 220 до 250 *m* заузимају 34% пољопривредне површине. Брежуљкасти терени од 250 до 450 *m* 36% а брдско планински терени са преко 450 *m* надморске висине чине 30% укупне пољопривредне површине.

Низије у Лесковачкој котлини су најплодније и користе се претежно за ратарско-повртарску производњу, док су брежуљкасти терени погодни за производњу крмног биља.

У погледу педолошких карактеристика пољопривредно земљиште одликује се великом разноврсношћу (10 класа, 13 типова, 22 подтипа, 42 варијетета, 53 форме). На основу подобности за пољопривредну производњу земљиште је разврстано у 8 бонитетних класа. За интензивну пољопривредну производњу најпогоднија су земљишта од прве до треће класе која захватају 41% укупних обрадивих површина. За разлику од њих, земљишта осталих бонитетних група захтевају озбиљније мере поправке, већу пажњу при избору врсте и сорте биљака и потпуније мере агротехнике за остварење успешне производње на њима. О бонитету земљишта у Лесковачкој котлини постоје значајни подаци који су резултат досадашњих истраживања, а представљају добру основу за предузимање мера поправке земљишта у циљу ефикаснијег привређивања.

Врло су важни подаци да је топлота земљишта (тла) преко 50% већа од топлоте земљишта у свим другим земљама Европе, да на читавом подручју има од 500-1500 разних

⁵² Драгутин Ђорђевић, 1958, Живот и обичаји народни у Лесковачкој Морави, Српски етнографски зборник, књига LXX. Живот и обичаји народни, књига 31, 1-724, Српска академија наука, Научно дело, Београд.

⁵³ Драгутин Ђорђевић, 1958, Живот и обичаји народни у Лесковачкој Морави, Српски етнографски зборник, књига LXX. Живот и обичаји народни, књига 31, 1-724, Српска академија наука, Научно дело, Београд.

врста трава, лековитог и ароматичног биља, што је од веома великог позитивног утицаја на производњу и квалитет пољопривредних производа, између осталих парадајза и љутих паприке за производњу љутенице.

6.3.2. Климатске карактеристике

Клима је по савременој дефиницији динамички систем у коме учествују и једни на друге делују: атмосфера, океани, ледени и снежни покривач, процеси на тлу (литосфера) и биосфера, укључујући човека. Сваки од учесника у климатском систему има сопствене законитости и динамику на које делују друге компоненте и тако их мењају.

Због специфичних рељефних карактеристика подручје града Лесковца одликује се прелазним режимом умерено континенталног и средоземног поднебља са елементима субхумидне и хумидне климе. Годишња доба се одликују поступним прелазима са нешто хладнијим пролећем у односу на јесен. Лета се одликују стабилним временским приликама са појавом сушних периода када се јавља потреба за наводњавањем као предусловом интензивне пољопривредне производње. Зиме се карактеришу честим циклонским активностима са Атлантског океана и Средоземног мора, уз повремено деловање сибирског антициклона, услед чега је честа појава касних пролећних мразева који наносе штету у пољопривреди а посебно у воћарској и рано повртарској производњи⁵⁴. У Лесковачкој котлини је заступљена блажа тзв. жупска, умерено-континентална клима са слабо наглашеном компонентом медитеранског подручја, одређена је географском ширином (430 с.г.ш.), надморском висином (210-240 *m*) и рељефом, која је одувек утицала да ово подручје буде изузетно погодно за живот и привредне активности. Два прелазна годишња доба су пролеће и јесен, лета су дуга и умерено до врло топла, а зима је умерено хладна са снегом на планинама. Јесен је топлија од пролећа и погодна за рад на њивама.

Температура

Просечна годишња температура износи 11,30°C, Лесковачка котлина спада у топлије пределе Србије. Најхладнији месец је јануар са средњом температуром од 0,20°C, најтоплији су јул и август са 21,7 и 21,30°C, док средње годишње колебање температуре износи 21,50°C. Међутим, маритимни утицај огледа се у померању температурних минимума на фебруар и појави температурних максимума у августу месецу, као и топлијој јесени од пролећа за 1,20°C у просеку. Средња температура ваздуха за вегетациони период (април – септембар) у периоду од 1995. – 2006. године износила је 17,70°C, док је просечна температура мразних дана током вегетационог периода у априлу и мају месецу износила – 0,9 односно – 0,10°C⁵⁵.

Релативна влажност и количина падавина

Релативна влажност ваздуха на годишњем нивоу је 73,3%. С обзиром на географски положај и карактеристике рељефа, Лесковац се карактерише равномерно распоређеним падавинама у времену и простору, са континенталним режимом падавина. Веће количине падавина су у топлој половини године у месецима мај и јун, док највише падавина има у месецу јуну (74,0 *mm*) и новембру (76 *mm*). Најмање количине падавина су у фебруару и октобру (34,4 *mm*) месецу. Број дана у току године са падавинама у облику снега износи 21,6. Појава снежног покривача могућа је од новембра месеца и он се задржава до марта. Највећи број дана са снежним покривачем је током јануара. Нормална годишња сума падавина за град Лесковац износи око 600 *mm*, а у сливу Ветернице износи око 800 *mm* (за ванградске делове у просеку расте са надморском висином). Распоред падавина по

⁵⁴ План развоја града Лесковца за период 2023 – 2029

⁵⁵ Републички хидрометеоролошки завод Србије (РХМЗС).

годишњим добима је повољан: пролеће - 28%, лето - 25%, јесен - 25% и зима - 22%. Просечна сума падавина у вегетационом периоду се постепено смањује и као последица тога све чешће се јављају суше, које у појединим годинама имају карактер елементарних непогода, посебно у равничарском делу територије града. Највећи број ведрих дана је током августа (14 дана у Лесковцу).

Ваздушна струјања – ветрови

Ветрови у долини Јужне Мораве имају слободна северно – јужна струјања због чега су прилично изражени, док ружа ветрова заклоњена је са северне, северно – западне и западне стране и има заливски карактер. Најчешћи ветар у лесковачкој котлини је северац, највеће јачине до 3 m/s, који у зимском периоду дува са севера и снижава температуру. У марту месецу често дува топли јужни ветар развигорац – весник пролећа, док је присутан и северозападни ветар (јачине 2,5 m/s). Највеће брзине ветрова су у марту, а најмање од јула до септембра⁵⁶.

Лесковачка котлина је окружена шумовитим брдима и планинама, што утиче на одржавање одговарајуће влажности ваздуха и на повишен садржај кисеоника у ваздуху. Довољно топлоте и доста светлости у вегетационом периоду пружају велике потенцијале да ова територија постане још већи произвођач пољопривредних производа. Према основним климатским карактеристикама и специфичним агроклиматским показатељима, има велике перспективе за успевање великог броја биљних врста и производњу континенталних гајених биљака.

6.3.3. Хидролошке карактеристике

Хидрографска мрежа на подучју Лесковца је веома развијена. На територији Града Лесковца, према класификацији река и вода у РС реке *Јужна Морава*, *Јабланица* и *Ветерница* спадају у воде I реда и као такве налазе се под ингеренцијом Републике Србије. Сви остали водотоци спадају у категорију бујичних водотока, а по категоризацији припадају водама II реда (по анализама стручне службе око 540 km водотокова II реда).⁵⁷

Водни ресурси су временски неравномерни и условљавају знатне разлике у протицају малих и великих вода. Просечни отицај износи 6,2 l/skm² и мало је већи од просека за Републику Србију (5,7 l/skm²). Водни режим је неповољан, са сменом водних и сушних година. Низак водостај је карактеристичан за летњи период године, а висок и бујичног карактера у пролеће.

Највећа река лесковачког краја је *Јужна Морава*, која тече од југа према северу, припада црноморском сливу и дугачка је 295 km. У оквиру њене речне долине налази се важан појас плодног земљишта. Њене притоке су: река *Јабланица* (74 km, протиче кроз Медвеђу и Лебане), река *Ветерница*, *Власина* (70 km, захвата воду из *Власинског језера*, протиче кроз Црну Траву и Власотинце), *Пуста Река* (извире из планине *Радан*, пуни Брестовачко језеро и протиче кроз Бојник), *Јелашиничка река*, *Мастина река*, *Стара река*, *Црковничка река*, *Дубрава*, *Дрћевачка река*, *Купиновичка река*, *Орашачка река*, *Рајнопољска река*, *Река*, *Ораовица поток*, *Грчки Дол поток*, *Копашничка река*, *Војиничка река*, *Јанчина река*, *Бистрица река*, *Маличка река*, *Палојска река*, *Личиндолска река*, *Бабички поток*, *Крнејска долина*, *Предејанска река*, *Лебедска река*, *Шараница*, *Церница*, *Шарково Брдо*, *Бакарна Долина*, *Царичина*, *Говедарска Долина*, *Шараница канал* (Липовица) и *Туловска река*.

⁵⁶ План развоја града Лесковца за период 2023 – 2029. године, Лесковац, децембар 2022. године

⁵⁷ План развоја града Лесковца за период 2023 – 2029. године, Лесковац, децембар 2022. године

Притоке реке *Ветернице* (76 km, која протиче кроз Лесковац) су: *Сушица*, *Накриванска река*, *Вучјанка*, *Брзанска река*, *Букоглавска река* и *канал Бара*. Поток *Бучандоњи* ток се улива у канал *Бара*, док се горњи ток овог потока улива у *Туловску реку*.

Притока *Букоглавске реке* је *Винка*. Притока *Липовичке реке* је *Церимска река*. Притоке *Шараница* канал (Липовица) је *Одровје*, *Шиљегарски поток* и *Шавариште*. *Манастириште* поток је притока *Шаранице* која прелази у Шараница канал (Печењевце) и притока је реке *Јабланице*.

Значајнији водотоци који угрожавају подручје града Лесковца су: река *Ветерница*, река *Јабланица*, *Туловска река*, река *Вучјанка*, *Пуста река* и *Рупска река*.

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

Хидроакумулације

Акумулација Барје изграђена је преграђивањем реке *Ветернице* у подножју планине *Куковице*, 30 km узводно од Лесковца. Изграђена је у циљу водоснабдевања и наводњавања, као и за заштиту од поплава Лесковца и околине, а касније и општине *Лебане*. Има вишеструку намену и служи за снабдевање водом града Лесковца и насеља на територији града Лесковца, заштити града Лесковца од велике воде, задржавање наноса, изравнавање неравномерних протицаја и обезбеђивање неприкосновеног и гарантованог минимума. Намена акумулације за наводњавање пољопривредних површина и у хидроенергетске сврхе биће реализована у другој фази изградње.

За потребе пољопривредне производње изграђено је неколико мањих језера-микроакумулација и то: у ДП *Поречје* из *Вучја* три језера у КО *Бели Поток*, 2 језера у КО *Славујевце* и једна микроакумулација у КО *Игриште*, за потребе некадашње *Навип* *Плантаже АД* у *Винарцу* -8 микроакумулација и за потребе некадашње ДП „*Пољопривреда*“ *Лесковац* -2 микроакумулације у КО *Турековац*. У кориту реке *Јужне Мораве* формиране су на местима, позајмиштима песка, баре и најзначајније су код села *Липовица* и *Локошница*, као и код села *Добротин* и *В. Грабовница*.

Власинско језеро се налази у подножју планинских висова *Чемерника*, *Варденика* и *Стрешера*. **Брестовачко језеро** је смештено 10 km западно од *Бојника*.

Непресушно богатство чистих извора незагађене и веома здраве воде у овом крају *Јабланичком округу*, повољно утиче на раст и развој живог света и наравно доприноси квалитету биљних култура које се гаје на овом поднебљу.

6.3.4. Флора и фауна дефинисаног географског подручја

Незагађеност читавог простора, укључујући и подлогу и биљни свет, условили су и специфичну фауну. Многе од животињских врста су и законом заштићене, као нпр. природне реткости попут шареног даждевњака. О незагађености водених токова овог простора говори и присуство речних ракова, такође заштићене врсте.

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

6.3.5. Пољопривреда

Пољопривредно богатство Лесковца и околине заснива се на изузетно погодном саставу тла лесковачке котлине. Тло котлине која је створена алувијалним наносима пет река, на које је уз то дошао лесни покривач, представља једну од најплоднијих обрадивих површина Србије. По укупним површинама пољопривредног земљишта и начину његовог коришћења, Јабланички округ има повољне услове за развој пољопривредне производње. У погледу агроеколошког потенцијала посебно се издваја град Лесковац. Пољопривреда представља основну привредну делатност на читавом подручју округа са посебним нагласком на пољопривредну производњу индивидуалног типа.

На подручју Јабланичког округа постоји и веома квалитетно земљиште погодно за пољопривредну производњу. Најзначајни производни реон ратарских култура везан је за алувијану равну и речне терасе, као и за котлинско побрђе изграђено од језерских седимената. Лесковачка котлина има велики значај за развој пољопривреде, јер се одликује веома повољном климом и великом потенцијалном плодношћу земљишта. Захваљујући наведеним погодностима, уз могућност наводњавања, постоје објективни услови за развој интезивне пољопривредне производње.

Према резултатима бројног стања газдинстава, коришћеног пољопривредног земљишта за 2020. г. (*Општине и региони у Републици Србији, Републички завод за статистику, Београд 2021*) у Јабланичком округу је регистровано 24382 пољопривредних газдинстава (табела 2). Структура пољопривредне површине, као и површине приватних газдинстава у Јабланичком округу према начину коришћења, приказана је у табели 3 на основу резултата Анкете о структури пољопривредних газдинстава из 2018. год. Јабланички округ сврстава се у мање развијене крајеве са економијом базираном на природним богатствима и неискоришћеним ресурсима.

Традиција овог краја је узгајање повртарских производа за рану употребу у пластеницима и узгајање повртарских производа за каснију употребу и пласмана домаћем и иностраном тржишту. Сточарска производња, као друга грана пољопривреде, значајно се ослања на биљну производњу.

У табели 12 представљени су подаци из базе Републичког завода за статистику о производњи парадајза и паприке за регион Јужне и Источне Србије, који указују на потенцијал и тренутно стање пољопривредне производње, као и просечне количине годишње производње воћа и поврћа.

Табела 12: Годишња производња парадајза и паприке за регион Јужне и Источне Србије
(извор: Републички завод за статистику датум ажурирања: 23.9.2022.)

Биљна производња за регион Јужне и Источне Србије*						
година	ПАРАДАЈЗ			ПАПРИКА		
	Родна површина, ha	Укупан принос, t	принос, t/ha	Родна површина, ha	Укупан принос, t	принос, t/ha
2015	2393	28094	11,7	5445	54744	10,1
2016	2888	32288	11,2	6714	86081	12,8
2017	3105	33080	10,7	6912	74898	10,8
2018	2445	26273	10,7	4777	51839	10,9
2019	2359	24101	10,2	4256	48174	11,3
2020	2185	22457	10,3	4501	47018	10,4
2021	2279	33366	14,6	4833	69611	14,4

* (без АП Косово и Метохија)

7. Доказ о извршеној контроли сировина

Контрола квалитета сировина за производњу Лесковачке љутенице извршена је од стране акредитоване лабораторије "Центра за испитивање намирница д.о.о." (прилог 2.6) према захтеву који је упутило Удружење "Лесковачки ајвар" и то за:

- свеж парадајз, дел. бр. IG-K-16 узорак IG-K-00024,
- свежу љуту паприку дел. бр. IG-K-16 узорак IG-K-00025.

Извршена су сензорска испитивања на бази важећих позитивно-правних прописа.

Према наведеном сензорном испитивању, узорак IG-K-0024 су цели, свежи, здрави и зрели **плодови парадајза** (*Solanum Lycopersicum*) (прилог 2.6). Плодови су нормално развијени, уједначене величине, издуженог облика, пречника 60-65 мм, средње крупни, црвене боје без присуства петелјки, плесни и страног мириса. Парадајз је својствене ароме и укуса. Резултати испитиваних параметара су УСАГЛАШЕНИ са важећим позитивно-правним прописима који уређују наведену област и условима квалитета прописних елаборатом.

Према наведеном сензорном испитивању, узорак IG-K-0025 су цели, свежи плодови **љуте паприке** (*Capsicum annuum* L.) са петелјком. Паприке су уједначене величине, чврсте текстуре, црвене боје, глатке и сјајне површине без присуства страних примеса и сензорски видљивих знакова кварења. Паприке су својственог мириса и љутог укуса. Резултати испитиваних параметара су усаглашени са важећим позитивно-правним прописима који уређују наведену област и условима квалитета прописних елаборатом.

У стручном мишљењу IG-K-16 од 15.12.2022. које са налази у прилогу 2.6. на основу резултата лабораторијских испитивања и стручног разматрања утврђено је да наведени узорци IG-K-00024 и IG-K-00025 са аспекта испитиваних параметара ИСПУЊАВАЈУ услове прописане важећим позитивно-правним прописима који уређују наведену област.

8. Подаци о узрочној вези између посебних својстава и квалитета производа и описаног географског подручја

Подаци којима се доказује узрочна веза између квалитета и посебних својстава производа и описаног географског подручја показују на који начин карактеристике описаног географског подручја утичу на квалитет и посебна својства производа и то:

- 1) подацима о људском фактору (знање и искуство, традиционалне и устаљене вештине у производњи Лесковачке љутенице на описаном географском подручју);
- 2) подацима о природним факторима (геопедолошки услови, орографски и климатски услови и сл.) који је детаљно описан у делу 6.3.

8.1. Подаци о људском фактору

8.1.1 Знање, искуство и устаљене вештине у производњи Лесковачке љутенице

Циљ заштите ознаком географског порекла као име порекла је да се заштити име и технологија производње Лесковачке љутенице онако како су је традиционално спремали лесковчани и њихове домаћице, да се изгради идентитет, препознатљивост и доступност ширем тржишту, коју могу да производе и стављају у промет искључиво овлашћени корисници. Лесковачка љутеница је високо квалитетан производ који поседује

органолептичке специфичности, квалитет и посебна својства, као резултат богате и дуге традиције у производње у Лесковачкој котлини.

За добијање Лесковачке љутенице посебан значај има људски фактор, јер се производњом бави локално становништво на ограниченом и обележеном локалитету. Као некада, тако и данас, производња сировина од којих се производи Лесковачка љутеница, заснива се на плодној земљи која је карактеристична за наведено географско подручје. Битна карактеристика производње сировина - парадајза и љутих паприка је узгој у еколошки чистој и здравој средини Јабланичког округа, што веома доприноси квалитету готовог производа.

Други, подједнако важан фактор за добијање квалитетне Лесковачке љутенице је искуство људи који живе на дефинисаном поднебљу и њихова вештина у изради. Лесковачка љутеница се производи по аутентичном поступку који користи највећи број домаћинстава у области Лесковачке котлине. Подаци из бројних домаћинстава која производе Лесковачку љутеницу показују да су сви домаћини научили од својих родитеља и предака аутентични поступак производње љутенице. Према доступним подацима, „вештина“ израде Лесковачке љутенице у лесковачком крају је стара преко 100 година и преноси се "са колена на колена" на више од 5 генерација потомака. Поступак израде се суштински није променио, а парадајз и љуте паприке као основну сировину домаћини углавном производе сами. Чињеница је да постоје разлике у извесним детаљима при добијању љутенице код различитих произвођача и за потребе заштите имена порекла у елаборату је наведен прихваћен најбољи поступак производње. Посебна знања која се преносе са генерације на генерацију у циљу очувања технолошког поступка припреме ради добијања аутентичног укуса Лесковачке љутенице представљају и незаобилазан људски фактор.

Људске ресурсе чине произвођачи који производе Лесковачку љутеницу на начин који је истоветан ономе како су је припремали њихови преци. Умеће израде Лесковачке љутенице, аутохтоног производа од парадајза и љуте паприке, сачувало се од давнина и преноси са старијих на младе генерације. Значај људских ресурса, детаљно описан кроз поступак производње Лесковачке љутенице, огледа се у чињеници да без мерних инструмената, на бази вишедеценијског искуства становништво на овом подручју производи препознатљив и специфичан, квалитетан и укусан производ. Значај људског фактора огледа се у томе, што пропуст у било којој радној и технолошкој операцији може да доведе до тога да квалитет одступа од установљених карактеристика Лесковачке љутенице. То знање и искуство је специфична карактеристика локалног становништва. На пример, на основу искуства сам произвођач Лесковачке љутенице одређује интензитет мешања да се добије пожељна структура, процењује прави тренутак, када треба додати љуте папричице, а када додати зачине, као и коначни завршетак процеса пржења који обезбеђује да не дође до распадања љутих папричица и до загоревања. Такође, температура на коју се загрева шерпа, врста дрвета, као и „гранулација“ дрвета је специфичност позната лесковачким произвођачима. Наведени детаљи се не могу пренети /написати у виду рецептуре, већ су за прави, традиционални квалитет неопходне и вештина и искуство за које се може рећи да представљају "мале тајне великих мајстора кухиње" којима се потврђује важност посебних знања локалног становништва у изради.

Применом аутентичног технолошког поступка производње Лесковачке љутенице од квалитетних сировина, произведених у повољним климатским условима, на плодној земљи Лесковачке котлине, богате чистом водом, добијају се производи са посебним својствима квалитета, који су одрживи и безбедни за исхрану људи.

Поред веома повољног, јединственог геоморфолошког поднебља које доприноси врхунском квалитету узгајаних сировина - парадајза и љутих паприка, Лесковчани имају најважнију заслугу захваљујући њиховом марљивом и напорном раду и умешности. Савесни лесковчани су увидели потребу едукације и још 1904. године

основана је Практична школа у саставу пољопривредне станице у Лесковцу. Школска економија поседује 120 *ha* земљишта од тога се обрадивих 100 *ha* користи за ратарство, повртарство, воћарство и сточарство, а 20 *ha* чини зелени појас. Реформом образовног система и трансформацијом Образовних центара 1990.г., Пољопривредна школа – Лесковац је постала самостална установа која образује ученике за занимања: пољопривредни техничар, ветеринарски техничар, пекар и месар. образовање у Лесковцу млади могу наставити на Високој пословној школи струковних студија од 2015. године акредитован је и судијски програм: *менаџмент технологије хране и гастрономије*, чији студенти бележе значајне резултате на међународним такмичењима у категорији припреме традиционалних јела.

Највиши степен образовања заинтересовани ученици могу стећи на Технолошком факултету у Лесковцу, Универзитета у Нишу, који од оснивања 1979. године образује и инжењере из области прехранбених технологија. Студенти се образују на акредитованом студијском програму *Технолошко инжењерство у оквиру модула Прехрамбена технологија и безбедност хране* на свим нивоима: основним, мастер и докторским академским студијама, оспособљени су да се укључе у решавање практичних проблема у привреди из области прехранбене технологије.

Лесковац је препознатљив по гастрономским туристичким манифестацијама. Роштиљијада је аутентични, највећи и најпосећенији фестивал роштиља и меса у овом делу Европе. Прва роштиљијада организована је 1963. године, а након две одржане, направљена је пауза до 1989. године⁵⁸. Током година је добијала шире размере, овај крај је постао је прави центар изврности хране на територији округа са брэндовима као што су роштиљ месо, спржа, ајвар и љутеница. Ова манифестација је достигла данашњи публицитет и посећеност од око пола милиона туриста из земље и иностранства.

"Сајам Лесковачког домаћег ајвара, зимнице и тића " у Лесковцу представља још једну важну манифестацију која се организује више од једне деценије (од 6.10.2012. године)⁵⁹. Организатори ове манифестације су Регионална привредна комора Лесковац, Туристичка организација Лесковац, Удружење "Лесковачки ајвар" и Савез земљорадничких задруга Јабланичког и Пчињског округа, уз покровитељство Града Лесковца. Циљ је промоција производа с југа Србије, првенствено "Лесковачког домаћег ајвара" са међународно заштићеним именом порекла који се све више налази на светским трпезама, као и других производа припремљених по традиционалним рецептима који се и даље праве по рецептима наслеђеним од бака, међу којима је и Лесковачка љутеница (прилог 3.2.).⁶⁰ Сајам је одлична прилика да се промовише богатство мириса и укуса лесковачког краја.⁶¹

8.1.2. Подаци о традицији и стеченој репутацији

У публикацији "Градска привреда старог Лесковца" наводи се да је *Ами Буе* (први геолог и путописац француског порекла) још 1839. године лесковачко повртарство ставио на прво место. Он је писао: "*Баците са поврћем крај Лесковца ... врло су добро култивисане. Заливање се врши помоћу канала, у чему су они прави вештаци*". Из других извора види се да је било трговаца извозника кудеље, ужарије, паприке, гајтана, клинаца, сукна и дрвених "израђевина." На основу цитираних података, чињеница је да се у плодној Лесковачкој котлини производила и извозила паприка још у време Турака. У првој половини 19. века, у Србији се није знало за карфиол, кељ, келерабу, спанаћ, грашак, шаргарепу и парадајз. Ове биљке су уведене у широку употребу преко подунавских Немаца. Тако је и парадајз почео масовно да се узгаја од друге половине 19. века. Свака кућа, осим код екстремне сиротиње,

⁵⁸ Лист „Роштиљијада 95“ - Лесковац, 20.-25. септембар 1995.

⁵⁹ <https://www.poljoprivrednik.net/121-prvi-sajam-ajvara-i-zimnice>, доступно 15.12.2022.

⁶⁰ www.rts.rs/page/stories/sr/story/57/srbija-danas/4973463/sajam-zimnice-i-ajvara-u-leskovcu.html, доступно 15.12.2022

⁶¹ <http://dnevnikjuga.rs/odrzan-peti-sajam-leskovackog-domaceg-ajvara-zimnice-i-pica-2/>, доступно 15.12.2022.

обавезно је имала велику башту у којој се узгајало поврће за потребе домаћинства⁶² (прилог 3.1).

За време Турака и непосредно после ослобођења, Лесковац је био не само велики град, већ истовремено један од најкрупнијих центара у Србији. У њему је после ослобођења, било много занатлија и ситних трговаца (843) и Лесковац се по њиховом броју приближио Београду, у коме их је било 966. У односу на тадашњу величину Београда, који је имао преко три пута више становника од Лесковца (Београд је 1884. имао 35.483 становника, Лесковац, 10.870, Ниш 16.178, а Крагујевац 9.083) јасно је да је Лесковац био највећи чаршијски центар Србије (слика 24). Још 1858. године аустријски конзул Хан, описујући Лесковац, забележио да је у њему „владала велика живост, нарочито у пазарне дане, када су дугачке чаршијске улице потпуно закрчене биволским колима и људима који су дошли да пазаре, а мноштво људи који не могу да се сместе у њима преплаве споредне улице“⁶³ (слика 25, прилог 3.3). Гледан из околине, Лесковац је био сав утонуо у зеленило својих башти. За кратко време после ослобођења од Турака, град се из основа преобразио.”



Слика 24: Изглед центра Лесковца - главна пијаца: а) разгледница из времена аустроугарске окупације током 1 св. рата.

Истакнути српски фолклорист, етнограф и свештеник *Драгутин Ђорђевић*, кога су звали и „Моравски Вук Караџић“ описао је и вредне земљораднике у периоду након ослобођења од Турака⁶⁴. До другог светског рата у лесковачкој плодној равници углавном је гајена чувена лесковачка конопља, позната из давних времена, као и житарице: пшеница, кукуруз, јечам, раж, просо. Села су се истицала специфичном производњом, као на пример Винарце, Доње Стопање и Залужње паприком и парадајзом, Печењевце кромпиром, Доња Локошница паприком - индустријском (алева) и за јело (љуте "шиљаче", "бабуре", "туршијаре" и "биљури"- "цинчики"). Пре Другог светског рата у Краљевини Југославији парадајз се гајио на око 7000 хектара, а у Србији на око 4000 хектара⁶⁵.

⁶² *Драгутин Ђорђевић*, 1958, Живот и обичаји народни у Лесковачкој Морави, Српски етнографски зборник, књига I.XX, Живот и обичаји народни, књига 31, 1-724, Српска академија наука, Научно дело, Београд.

⁶³ *Србије Димитријевић* 1952, Градска привреда старог Лесковца, Библиотека Градског народног музеја у Лесковцу, Штампарско предузеће "Напредак", Лесковац

⁶⁴ *Драгутин Ђорђевић*, 1958, Живот и обичаји народни у Лесковачкој Морави, Српски етнографски зборник, књига I.XX, Живот и обичаји народни, књига 31, 1-724, Српска академија наука, Научно дело, Београд.

⁶⁵ *Милошевић М. и сар.*, 2011, Семенарство III, Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад, стр. 126



Градски шир суботом угуширо
(завичајно одељење Народне библиотеке
„Радоје Домановић“ у Лесковцу збирка разгледница)

Слика 25: Изглед центра Лесковца - главна пијаца: паприкарска пијаца из 1930. године - трговина париком суботом (након подизања споменика палим за отаџбину 1912-1918)

Због интензивније потражње укусног лесковачког поврћа на пијацама, мештани су на својим парцелама у великој мери почели да узгајају паприке, кромпир, парадајз, купус и друго поврће. Повртарство је као уносан посао прихваћено од многих сељака. Читав крај је постао непрегледно подручје повртарства, не само у околини Лесковца и оближњим насељима, већ и по удаљенијим крајевима. Лесковачка равна је тако родна да лесковачани са поносом понављају стару изреку: *"Кад родив лесковачко, девет града захранив, а кад не родив лесковачко, девет града не могу да ги захранив!"* Већ више од седам деценија се не зна које село више и боље производи изузетно квалитетно поврће, тако да га има у довољним количинама за широко тржиште по пијацама широм земље.

Исхрана људи се унапређивала током 19. и 20. века под утицајем привредног и економског развоја (гајењем већег броја нових култура и повећањем куповне моћи), као и религијског фактора (календар посебног режима исхране у време верских празника). У одељку "Јела од варива, поврћа" у књизи "Живот и обичаји народни у Лесковачкој Морави" наводи се *"да је паприка била у великој употреби не као зачин, него као јело. ... Не може се замислити оброк без паприке. Ако је зима, употребљавају се црвене суве паприке и ситни мали папричићи ("биљури", "џинџики"). Салате од паприка служе и за јело. Од свежих паприка, црног лука и парадајза справља се "жива салата". Од печених паприка, свежег парадајза и белог лука, као и од печених паприка и печеног парадајза, белог лука и зејтина праве се салате."...* *"Црвени патлиџан једе се сиров са сољу. ... Он се пече па једе као салата заједно са згњеченом печеном паприком..."*⁶⁶. Да сачувају вредне производе које нису успели да продају, као и да обезбеде храну током хладних зимских месеци, вредни лесковачани су од преосталог парадајза, љутих папричица, белог лука и зачина припремали укусну, пикантну салату - експлицитно названу „љутеница“, која је била и оброк и изванредан прилог уз месо, разне врсте печења и нарочито уз роштиљ.

⁶⁶ Драгутин Ђорђевић, 1958, Живот и обичаји народни у Лесковачкој Морави, Српски етнографски зборник, књига LXX, Живот и обичаји народни, књига 31, 1-724, Српска академија наука, друго допуњено издање, 1985, Народни музеј Лесковац.

Једна од потврда је дефиниција речи љутеница из публикације „Речник лесковачког говора“⁶⁷ (прилог 3.4.):

"ЉУТЕНИЦА, ф. салата од парадајза и љуте паприке. Што волим љутеницу".

Наиме, реч има изворно, аутентично порекло, које потиче из специфичног лесковачког говора, представљена је у речнику као омиљени деликатес.

Након ослобођења од Турака, па до краја Другог светског рата, кроз бројне примере се наводи да је домаћа љутеница била један од главних прилога у многобројним лесковачким кафанама. Аутор *Боривоје Лукић* је описао најпознатије кафане у Лесковцу из периода након ослобођења од Турака до краја Другог светског рата. Један од примера је ћевапџица код "Буре" чувеног *Милана Глигоријевића* званог *Буре*, који је прославио Лесковац својим врхунским специјалитетима као што су ћевапи, плескавице, љутеница и мућкалица (прилог 3.5)⁶⁸. У публикацијама које се односе на промоцију чувеног Лесковачко роштиља наводи се да *"Лесковачки роштиљски воз прати низ сосова и салата: љутеница, гурманска и друге салате од парадајза, паприка, лука, који су типични за ово поднебље и имају већи обим сувих материја и природне сласти."* ... *"Све ово и друго се може направити захваљујући богатству поврћа које се може потражити и наћи само у Лесковцу, или из околине Лесковца на пијацама широм земље."* Чак се наводи да су *"јела са роштиља неоправдано бацила у засенак све друге специјалитете лесковачке кухиње који се разликују од других. Захваљујући даровима богате земље у коме паприка, лук и друго поврће и месо има бољи укус и лепшу боју, и разуме се, захваљујући вредним људима из лесковачког краја."*... *"Мени карте већ садрже преко 30 специјалитета са роштиља уз које се препоручују лесковачке лесковачке гурманске салате, сос "Буре", ајвар или бар папричице."* (прилог 3.6.: извод из публикације: „Лесковачки роштиљ непревазиђен и заштићен“, 2003., прилог 3.7: Извод из листа „Роштиљијада 97“ - Лесковачки “мали и велики воз”, 12.10.1997., прилог 3.8: информатор за „19. Роштиљијаду“, 1.-7.09. 2008., прилог 3.9: Чланак у листу "Вечерње новости" 12.08.2012.: "Лесковачки фестивал у Чикагу").

Назив Лесковачка љутеница помиње се у бројним ресторанима у оквиру гастрономске понуде, а у данашње време на интернету постоје бројни извори који повезују љутеницу за Лесковац. Тако се у оквиру Карте пића и јеловника ресторана "Тајна" у Бору (прилог 3.10)⁶⁹ налази и Лесковачка љутеница, поред надалеко познатог Лесковачког ајвара који носи и међународну заштиту имена порекла.

У данашње време у народу се љутеница повезује са Лесковцем и његовом традиционалном кухињом чувеној по гурманској, здравој, укусној и љутој храни која одражава темперамент лесковчана. Један од пикантних производа који се издваја специфичном аромом и квалитетом је управо Лесковачка љутеница. Докази о репутацији производње љутенице на традиционални начин у дефинисаном географском подручју, као и о репутацији самог имена „Лесковачка љутеница“, које се свакодневно користи у комуникацији, на интернет странама, друштвеним мрежама, огласима приказани су у оквиру прилога 3.11-3.14. на крају елабората. На претраживачу <https://www.google.com/> постоји око 2780 резултата за Лесковачку љутеницу на дан 02.02.2023. године, што потврђује додатну препознатљивост и популарност овог укусног производа на просторима ван граница Балкана. Но, у мноштву различитих варијација израде, потребно је заштити аутентични поступак и сачувати традицију, што је основни циљ елабората.

Потврда високог квалитета традиционалног, аутохтоног производа Лесковачке љутенице огледа се и у додељеном репрезентативном признању за квалитет на 16. Међународном сајму етно хране и пића у Београду. Диплома САЈАМ ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ – у робној групи *производи од поврћа*, подгрупа *љутеница, сушено поврће, зачинске*

⁶⁷ Брана Митровић, 1984. Речник лесковачког говора, Библиотека Народног музеја у Лесковцу. Лесковац.

⁶⁸ Боривоје Лукић 2008. Старе лесковачке кафане, Центар за истраживање и проучавање културно-историјске баштине југа Србије, Лесковац.

⁶⁹ <https://restorantajnabor.com/> доступно 15.08.2019.

смеше и кисела зимница додељена је пољопривредном газдинству Горана Михајловића „Софи-про“ из села Турековац код Лесковца за домаћу љутеницу, производ који се издвојио по квалитету (прилог 4.1). Ова награда са угледне манифестације има за циљ да афирмише прворазредне традиционалне производе, првенствено са заштићеним географским пореклом или онима чија се заштита препоручује првенствено у циљу њихове популаризације на тржишту и обогаћивања туристичке понуде.

9. Подаци којима се доказује да производ потиче са назначеног географског подручја

Примењивање система следљивости је овде јако важно, како би се доказало порекло и аутентичност производа. У процесу проиводње је потребно да се утврди и докаже порекло улазне сировине и да се прате све фазе производње, укључујући и паковање и обележавање готовог производа.

9.1. Подаци о пореклу парадајза и паприке

Порекло сировине се доказује уговорима о производњи, као и откупним блоковима од произвођача са којима је сачињен уговор, а који производе парадајз и љуте паприке на географском подручју дефинисаном елаборатом и у одговарајућем квалитету за добијање Лесковачке љутенице. У табели 13. наведена су нека од регистрованих пољопривредних газдинстава која узгајају парадајз и љуте паприке, са подацима о просечном приносу на годишњем нивоу, од којих индивидуални произвођачи и чланови Удружења „Лесковачки ајвар“ набављају сировину за потребе добијања Лесковачке љутенице, или их сами гаје.

Детаљан поступак вођења записа којима се потврђује да производ потиче са назначеног географског подручја биће 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.

Усвајањем Елабората, регистровано Удружење „Лесковачки ајвар“ Лесковац ће организовати производњу у складу са *Правилником о раду и пословању Удружења уз вођење прописане евиденције и документације*, а очекује се и постепено знатно повећање броја чланова Удружења.

Сваки произвођач, без обзира да ли је члан Удружења или није, који на дефинисаном географском подручју производи „Лесковачку љутеницу“ у складу са елаборатом, може свој производ да сертифициује и да постане овлашћени корисник имена порекла.

9.1.2. Подаци о количини сировина које се набављају

Чланови Удружења "Лесковачки ајвар" имају на тренутно располагању на подручју дефинисаном елаборатом пријављену производњу парадајза на 15,89 *ара* и пријављену производњу љutih паприка/папричица на 5,19 *ара*. Потенцијални добављачи сировине, регистрована пољопривредна газдинства на територији дефинисаној елаборатом која производе парадајз и љуте папричице, са просечним приносом на годишњем нивоу наведени су у табели 13. Процењен принос износи око 50,5 тона парадајза, док је процењен принос наведених добављача љutih паприка 5,5 тона. Као потенцијална сировина за производњу

Лесковачке љутенице у наредном периоду може да послужи и податак да се у Јабланичком округу на подручју дефинисаном елаборатом као просек за 2020., 2021. и 2022. годину узгаја око 9250 тона парадајза и око 6290 тона паприке (табела 4).

Табела 13: Нека регистрована пољопривредна газдинства на територији дефинисаној елаборатом која производе парадајз и љуте папричице, са просечним приносом на годишњем нивоу - потенцијални добављачи сировине

Р. бр.	Име и презиме/назив произвођача	Подаци о парцели	Процењен принос, kg
Потенцијални добављачи парадајза			
1.	Раданска РУЖА д.о.о.	Парцела број 6940 КО Клајић, општина Лебане	10000
2.	<i>Драги Миленковић</i>	Парцела број 59 КО Доње Врановце, општина Лебане	2500
3.	<i>Горан Михајловић</i>	Парцела број 6537 КО Турековац, општина Лесковац	5000
4.	<i>Зоран Павловић</i>	Парцела број 5007 КО Гргуровце, општина Лебане	8000
5.	О.З.З. "Црвено злато"	Матични број 21665657 КО Влаسه, општина Лесковац	25000
Укупно, процена			50500
Потенцијални добављачи љуте паприке и процењен принос			
Р. бр.	Име и презиме/ назив произвођача	Подаци о парцели	Процењен принос, kg
1.	Раданска РУЖА д.о.о.	Парцела број 6940 Ко Клајић, општина Лебане	1200
2.	<i>Горан Михајловић</i>	Парцела број 6539 КО Турековац, општина Лесковац	800
3.	О.З.З. "Црвено злато"	Матични број 21665657 КО Влаسه, општина Лесковац	3500
Укупно, процена			5500

9.2. Подаци о сировинама од којих се прави Лесковачка љутеница

У складу са важећим позитивно-правним прописима, произвођачи савесним радом брину о садницама и прате развој плодова, формирају и одржавају пластенике према свим принципима и захтевима добре пољопривредне и хигијенске праксе.

Континуално снабдевање основном сировином, тј. потребном количином свежег парадајза и љутих папричица, оптималног нивоа квалитета обезбедиће се путем организоване производње у оквиру регистрованих пољопривредних газдинстава на подручју дефинисаном елаборатом. Узгајивачи парадајза и љутих паприка одржавају стални контакт са произвођачима Лесковачке љутенице. Произвођачи парадајза и љутих паприка имају обавезу да на време и у континуитету обезбеде квалитетан садни материјал, квалитетну негу и заштиту парадајза и љутих паприка, сталан фитосанитарни и сваки други стручни надзор током гајења сировине за производњу домаће Лесковачке љутенице.

Порекло Лесковачке љутенице обухвата контролу следљивости (могућност праћења) документације за сваку производну серију, од квалитета и количине улазне

сировине са дефинисаног географског подручја према елаборату, односно документима који су прописани законском регулативом, поштовање свих фаза процеса производње дефинисаних елаборатом до добијања готовог производа који се испоручује на тржиште.

Праћење и надзор следљивости у производњи Лесковачке љутенице омогућени су применом система документације који садржи низ интерних образаца у које се уписују кључни подаци од производње до испоручених количина готовог производа.

Произвођачи Лесковачке љутенице морају бити уписани у Регистар пољопривредних газдинстава. Сваки произвођач, без обзира да ли је члан Удружења или није, дужан је да води записе (интерну евиденцију) који служе као доказ да је свака производна серија израђена од сировина и додатака прописаног квалитета и на начин како је то описано у елаборату (следљивост).

Годишњу евиденцију производње Лесковачке љутенице води сваки произвођач, без обзира да ли је члан Удружења или није, на посебним интерним обрасцима који треба да садрже све податке који су наведени у делу који се односи на евиденцију Удружења.

Праћење и надзор следљивости у процесу производње Лесковачке љутенице подразумева избор полазних сировина које су произведене на регистрованим пољопривредним газдинствима искључиво на географском подручју дефинисаном елаборату, што је праћено адекватним документима. Евиденција садржи податке пореклу сировине (уговори о откупу и изјаве произвођача о пореклу) где се наводе: власник или корисник земљишта, број катастарске парцеле, производна површина, завршена хемијска анализа земљишта (сваких 4-5 година), плодоред, калцизација, основно и допунско ђубрење земљишта, сетва и садња, хемијске мере заштите биља, остале мере неге усева као и остварени приноси по датумима бербе и укупној површини.

Произвођачи воде дневник производње, уз евиденцију и контролу, као доказ да је Лесковачка љутеница произведена у складу са елаборатом. Уколико је Лесковачка љутеница произведена на начин прописан елаборатом и уз пратећу документацију, ставља се и ознака/маркица имена порекла. Произвођачи су дужни да о свакој продатој количини, начину и месту продаје, воде интерну евиденцију из које тачно мора бити видљива следљивост од производње до продаје.

Сва лица, физичка или правна, евидентирана у одговарајућим регистрима, подлежу проверама од стране органа контроле (удружења произвођача и/или овлашћене сертификационе куће) у складу са Елаборатом и пратећим Планом контроле који се израђује на основу елабората од стране сертификационог тела овлашћеног од стране Министарства.

Интерна комисија Удружења "Лесковачки ајвар" најмање једном годишње, без најаве, посећује чланове Удружења који производе Лесковачку љутеницу, прегледа књигу производње и утврђује да ли се произвођач придржава прописаних правила о производњи Лесковачке љутенице. Комисија о обављеном увиђају прави извештај/записник о контроли квалитета. Овом поступку не подлежу произвођачи који нису чланови Удружења "Лесковачки ајвар".

9.3. Подаци о квалитету сировина

Гајење поврћа одвија се под сталним надзором *Пољопривредне саветодавне и стручне службе Јабланичког округа* и града Лесковца, а у складу са важећим позитивно-правним прописима. Да би све сорте парадајза и љутих паприка које се користе за производњу домаће Лесковачке љутенице на традиционалан начин биле истог или приближно истог квалитета, обавеза је сваког произвођача парадајза и љутих паприка да производњу реализује на дефинисаном и евидентираном подручју и парцели (уписаној у Регистар пољопривредних газдинстава), на којој су извршена лабораторијска испитивања земљишта, о чему воде посебну евиденцију и документацију и Књигу поља.

Произвођачи парадајза и љутих паприка остварују сарадњу са стручњацима надлежне *Пољопривредне саветодавне и стручне службе*, који врше узорковање и лабораторијска испитивања земљишта на парцелама регистрованим за узгајање наведених сировина и на основу резултата дају препоруке. Произвођачи воде Евиденцију о предузетим мерама заштите здравља биља, тј. о третирању биља и биљних производа у пољу. Такође, врши се редовна контрола у складу са агротехничким и технолошким роковима и то:

- инспекцијска контрола од стране пољопривредне инспекције,
- лабораторијска контрола од стране акредитоване лабораторије,
- интерна контрола, која се односи само за чланове Удружења "Лесковачки ајвар".

Неопходно је да се процес производње парадајза и љутих паприка обавља и под сталним надзором фитосанитарне инспекције.

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

- производњом дефинисаних сорти паприке и парадајза у регистрованим пољопривредним газдинствима на географском подручју дефинисаном елаборатом,
- откупом здравих плодова од стране произвођача Лесковачке љутенице,
- изразом Лесковачке љутенице у посебним, за то намењеним, радионицама које испуњавају основне услове у погледу хигијене и техничке опремљености.

Произвођачи Лесковачке љутенице који не производе сировине имају потписане уговоре о куповини свежег парадајза и свежих љутих папричица за текућу годину са регистрованим произвођачима сировина, сагласно усвојеним *условима квалитета за свеже парадајз и за свежу љуту паприку*. Потписани *Уговори о куповини свежег парадајза и/или свеже љуте паприке – папричице за производњу Лесковачке љутенице за 2022. годину, Откупни листови - Признанице*, као и потписани *Уговори за 2023. годину* налазе се у прилогу 5.

9.4. Подаци о овлашћеном телу које врши контролу сировина

За квалитет и здравствену исправност воћа и поврћа и производа од воћа и поврћа одговорно је надлежно одељење Фитосанитарне инспекције Јабланичког округа, одсек Ниш, Управе за заштиту биља, овлашћено од стране надлежног Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде РС у складу са важећим позитивно-правним прописима. Служба фитосанитарне инспекције контролише квалитет, хигијенску и здравствену исправност воћа и поврћа и производа од воћа и поврћа у промету на мало и велико. Надзор над применом важеће законске регулативе у производњи, преради и промету воћа и поврћа и производа, спроводи се у угоститељским објектима и код производно-прерађивачких и трговинских субјеката, редовним и ванредним контролама у координацији са пратећим инспекцијским службама – санитарном и тржишном.

10. Одредбе о начину обележавања производа

10.1. Начин стављања у промет Лесковачке љутенице

На домаћем и иностраном тржишту производ Лесковачка љутеница се продаје само под заштићеном ознаком, са стандардном етикетом, на српском језику за домаће тржиште и на српском и енглеском језику, или на српском и језику иностраног поручиоца/купца, за инострано тржиште.

Производ Лесковачка љутеница представља се под заштићеним визуелним знаком, који је графички приказан комбинацијом боја, фигура, илустрација и речи (слика 26). Испод назива производа може да се наведе **производ са контролисаним / заштићеним именом порекла**.

Знак је кружног облика, црвене и беж боје, по чијем ободу је закривљеним словима исписано Лесковачка љутеница. Са леве и десне стране круга се налази графички стилизовани симбол, беж боје, који дели реч Лесковачка и љутеница. У средишту круга се налази стилизована илустрација три парадајза преко којих се налази такође стилизована илустрација три паприке. Између паприке и парадајза се налази илустрација лишћа које благо прелази преко ивице црвеног круга. Круг се састоји од црвеног оквира, а средиште круга, где се налази илустрација паприке и парадајза је испуњено беж бојом.



Слика 26: Изглед знака за означавање Лесковачке љутенице именом порекла производа

Опис знака:

Знак је кружног облика и сав садржај знака је смештен у оквиру истог.

Круг се састоји из следећих боја:

- црвена боја оквира круга С-15, М-97, У-98, К-5
- тамне црвене линије на кругу боје С-23, М-100, У-100, К-17
- знак (украс) на кругу боје С-9, М-18, У-33, К-0
- испис Лесковачка љутеница беле боје
- средиште круга боје С-4, М-9, У- 22, К-0

У кругу се налази:

- илустрација три парадајза у распону црвених нијанси, са стабљиком у распону зелених нијанси;
- илустрација три положене паприке, две паприке су у распону зелених нијанси, а средишња паприка је у распону црвених нијанси;
- илустрација лишћа које дели парадајз и паприке у оквиру зелених нијанси.

Фонт исписа Лесковачка љутеница је Мирослављева ћирилица на ћирилици, а латинични фонт је Big Caslon Medium, беле боје.

Описани знак се зависно од потребе наноси на амбалажу путем штампе.

10.2. Подаци о амбалажи у коју се пакује Лесковачка љутеница

Амбалажа у коју се пакује производ Лесковачка љутеница за продају на мало и велико, обележена је визуелним знаком који је графички представљен у комбинацији речи, фигура и боја. Амбалажа је квадратног, правоугаоног, ваљкастог, заобљеног облика од транспарентног стакла масе од 20 до 1000 грама.

Приликом стављања у промет производа у било којој врсти паковања, ознака производа мора, поред података предвиђених важећим прописима у области декларисања хране, да садржи и натпис Лесковачка љутеница и прописани знак/лого.

10.3. Подаци о декларисању производа

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

11. Одредбе о условима под којима се може користити име порекла

Члан 1

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

Члан 2

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

Члан 3

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

Члан 4

Регистровано име порекла Лесковачка љутеница је предмет пријаве жига и такав жиг не може да се преноси, уступа, даје у залогу и слично.

Члан 5

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

Члан 6

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

12. Одредбе о правима и обавезама овлашћених корисника имена порекла Лесковачка љутеница

Члан 1

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

Члан 2

Овлашћени корисници имена порекла Лесковачка љутеница имају искључиво право да свој производ Лесковачка љутеница обележавају ознаком *контролисано / заштићено име порекла*.

Члан 3

Овлашћени корисници имена порекла Лесковачка љутеница имају право да име порекла и *контролисано / заштићено име порекла* употребљавају на амбалажи, каталозима, проспектима, огласима, постерима и другим облицима понуде, упутствима, рачунима, пословној преписци и другим облицима пословне документације, као и увозу и извозу производа обележених тим именом порекла.

Члан 4

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

Члан 5

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

Члан 6

Дужности овлашћеног корисника имена порекла Лесковачка љутеница су:

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

Члан 7

Дужност овлашћеног корисника имена порекла Лесковачка љутеница је да сваке године врши сертификацију производње и контролу квалитета готовог производа, тако да само производ који задовољава услове елабората може да се нађе у промету под називом **Лесковачка љутеница**.

Готов производ који је добијен од сировина које задовољавају критеријуме, као и додавањем сировина које нису прописане елаборатом, нпр. плави парадајз, празилук, лоровов лист, шаргарепа или друго; производ добијен индустријским поступком у дупликатору, производ добијен од претходно тремички обрађених папричица (испечених или бланшираних), производ са млевром слатком и/или љутом паприком, производ коме се уместо љутих папричица додаје слатка паприка и/или љути екстракт, производ са целим папричицама (са или без петелке), производ у који се додаје конзерванс, у промету **не може** да носи назив **Лесковачка љутеница**.

Члан 8

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

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

13.1. Подаци о количини производа

Предвиђена производња Лесковачке љутенице у почетној фази развоја производа испред Удружења "Лесковачки ајвар", за прву годину је од 7100 до 7500 тегли од 0,720 kg (тј. од 5112 до 5400 kg). Процена се заснива на планираном откупу сировина од произвођача *Стевице Марковића* (члана Удружења "Лесковачки ајвар"), који има пријављену производњу парадајза је на 15,89 ара и пријављену производњу љутих паприка/папричица на 5,19 ара. Парадајз и љуте паприке ће се преузимати/откупљивати у зависности од потражње.

Укупна производња Лесковачке љутенице од стране чланова Удружења "Лесковачки ајвар" у 2022. год. износила је 3880 тегли нето масе 0,550 kg (укупно 2134 kg љутенице), као што је приказано у табели 13. Удружење "Лесковачки ајвар" има 4 чланова који поседују потписане Приступнице и Уговоре о заједничкој производњи (прилог 5).

Табела 13: Произведена количина Лесковачке љутенице од стране чланова Удружења "Лесковачки ајвар" у 2022. год.

Ред бр.	Име и презиме/назив произвођача	број тегли нето масе 0,550 kg
1.	<i>Стевица Марковић</i>	550
2.	„Organic-Укус природе“ д.о.о. Липовица	980
3.	ПР „Татин дукат“, <i>Стеван Петровић</i>	1150
4.	“BELLCHINI“, <i>Милан Петковић</i>	1200
Укупно		3880

Потенцијални чланови Удружења у наредном периоду су:

1. *Горан Михајловић* Пр СОФИ-ПРО, Турковац, 16000 Лесковац, мат.број: 65468425.
2. Југо-Сунце д.о.о. Лесковац, Двадесетдруги Децембар 32, Лесковац, мат.број: 21257770.

Планира се увећање производње Лесковачке љутенице за период до три године, нарочито ако се узме у обзир просечан принос сировине, тј. расположива количина парадајза и љутих папричица које се гаје у географском подручју дефинисаном у Елаборату износи од 37500 до 38500 комада тегли од 0,720 kg (или 27-27,72 тона производа). Зависно од брзине и обима развоја Удружења, повећања обима производње и прераде, као и потражње на тржишту, може се очекивати даље значајно повећање производње Лесковачке љутенице. Процењује се да би улагањем у сировинску базу, проширењем капацитета радионица за производњу, као и повећањем броја овлашћених произвођача, укупна количина Лесковачке љутенице спремне за тржиште могла значајно да се повећа.

13.2. Подаци о примаоцу

Готов производ Лесковачка љутеница се дистрибуира у велепродајним, малопродајним и угоститељским објектима.

14. ПРИЛОЗИ

Прилог 1: Извод из АПР-а Удружење "Лесковачки ајвар"



Република Србија
Агенција за привредне регистре



5000187532788

Регистар удружења
БУ 3892/2021
Дана 07.05.2021. године
Београд

Регистратор Регистра удружења који води Агенција за привредне регистре, на основу члана 27. Закона о удружењима („Сл. гласник РС”, бр. 51/2009, 99/2011 - др. закони и 44/2018 - др. закон) и члана 15. став 1. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре („Службени гласник РС”, 99/2011, 83/2014 и 31/2019), одлучујући о регистрационој пријави: УДРУЖЕЊЕ "ЛЕСКОВАЧКИ АЈВАР", за регистрацију промене података у Регистар удружења, коју је поднео:

Име и презиме: Милан Петковић

доноси:

РЕШЕЊЕ

Усваја се регистрациона пријава и региструје се у Регистар удружења, промена података о:

Назив: УДРУЖЕЊЕ "ЛЕСКОВАЧКИ АЈВАР"

матични број: 28047827

и то следећих промена:

- Заступници:

Брише се из Регистра:

Име и презиме: Миодраг Здравковић
ЈМБГ: 0906950740026
Адреса: ЛЕСКОВАЦ, Србија

Уписује се у Регистар:

Име и презиме: Милан Петковић
ЈМБГ: 2805981740020
Адреса: ВЛАСОТИНЦЕ, Србија

ОБРАЗЛОЖЕЊЕ

Подносилац регистрационе пријаве број БУ 3892/2021, поднео је дана 29.04.2021. године, регистрациону пријаву за регистрацију промене података о:

УДРУЖЕЊЕ "ЛЕСКОВАЧКИ АЈВАР"

Страна 1 од 2

у Регистар удружења и документацију заведену у потврди о поднетој регистрационој пријави број БУ 3892/2021.

Проверавајући испуњеност услова прописаних одредбом члана 14. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре, регистратор је утврдио да су испуњени услови за регистрацију, и у складу са одредбом члана 16. истог закона је донео одлуку као у диспозитиву.

Висина накнаде за вођење овог поступка утврђена је на основу Одлуке којом се уређује висина накнаде за послове регистрације и друге услуге које пружа Агенција за привредне регистре и која је јавно објављена на званичној интернет страни Агенције.

УПУТСТВО О ПРАВНОМ СРЕДСТВУ:

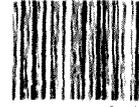
Против овог решења може се изјавити жалба министру надлежном за положај удружења и других организација цивилног друштва, у року од 30 дана од дана објављивања на интернет страни Агенције за привредне регистре, преко Агенције за привредне регистре непосредно писмено, усмено на записник, или путем поште, са административном таксом у износу од 480,00 динара за жалбу по Тар. бр. 6. и таксом за другостепено решење у износу од 550,00 динара по Тар. бр. 9. Закона о републичким административним таксама („Службени гласник РС”, бр. 43/03, 61/05, ... , 95/18 и 38/2019).





Република Србија
Агенција за привредне регистре

Регистар удружења



5000046059265

Број БУ 8355/2011

Дана 26.05.2011. године
Београд

Агенција за привредне регистре, Регистратор који води Регистар удружења, на основу чланова 26. и 32. Закона о удружењима („Службени гласник РС“ бр. 51/09), поступајући по пријави за упис усклађивања у Регистар удружења друштвених организација, удружења грађана и њихових савеза уписаних у Регистар друштвених организација и удружења грађана и Регистар удружења, друштвених организација и политичких организација, који је поднет од стране УДРУЖЕЊЕ "ЛЕСКОВАЧКИ АЈВАР", преко:

Име и презиме: Зоран Стоилковић

доноси:

РЕШЕЊЕ

УПИСУЈЕ СЕ у Регистар удружења усклађивање удружења, са следећим подацима:

Облик организовања: Удружење

Назив: УДРУЖЕЊЕ "ЛЕСКОВАЧКИ АЈВАР"

Скраћени назив: Лесковачки ајвар

Седиште и адреса: Стојана Љубића 12, Лесковац, Србија

Матични број удружења: 28047827

ПИБ: 107093546

Датум оснивања: 19.03.2009

Датум доношења Статута: 16.03.2011

Делатност удружења: 9412 - Делатности струковних удружења

Подаци о заступнику:

Име и презиме: Иван Стоилковић

ЈМБГ: 1010970740022

Адреса: Масариков Трг 3/57, Лесковац, Србија

Правајено време на које се удружење оснива: Неограничено

Страна 1 од 2

Прилог 2. Сертификати о акредитацији и извештаји о контроли
Прилог 2.1. Сертификат о акредитацији Центра за испитивање намирница ЦИН



Акредитационо тело Србије

Accreditation Body of Serbia

Београд

Belgrade

додељује

awards

01219

СЕРТИФИКАТ О АКРЕДИТАЦИЈИ

Accreditation Certificate

којим се потврђује да тело за оцењивање усаглашености
confirming that Conformity Assessment Body

**ЦЕНТАР ЗА ИСПИТИВАЊЕ
НАМИРНИЦА ДОО ЦИН БЕОГРАД
БЕОГРАД**

акредитациони број

accreditation number

04-023

задовољава захтеве стандарда

fulfills the requirements of

SRPS ISO/IEC 17065:2016

(ISO/IEC 17065:2016)

те је компетентно за обављање послова

сертификације производа

and is competent to perform product certification

који су специфицирани у важећем издању Обима акредитације

as specified in the valid Scope of Accreditation

Важеће издање Обима акредитације доступно је на интернет адреси www.atc.rs

Valid Scope of Accreditation can be found at: www.atc.rs

Акредитација додељена

Date of issue

30.06.2022.

Акредитација важи до

Date of expiry

29.06.2026.



Акредитационо тело Србије је потписник Мулти-латералних споразума о
проглавању еквивалентности система акредитације Европске организације за
акредитацију IEA-MLA и IAF-MLA споразума у овој области. ATC is a signatory
of the IEA-MLA and IAF-MLA in this field.



Акредитационо тело Србије

Accreditation Body of Serbia

Београд

Belgrade

додељује

awards

02174

СЕРТИФИКАТ О АКРЕДИТАЦИЈИ

Accreditation Certificate

којим се потврђује да тело за оцењивање усаглашености
confirming that Conformity Assessment Body

ЦЕНТАР ЗА ИСПИТИВАЊЕ НАМИРНИЦА ДОО
ЦИН БЕОГРАД (СТАРИ ГРАД)

Лабораторија
Београд-Стари град

акредитациони број

accreditation number

01-016

задовољава захтеве стандарда

fulfills the requirements of

SRPS ISO/IEC 17025:2017

ISO/IEC 17025:2017

те је компетентно за обављање послова испитивања
and is competent to perform testing activities

који су специфицирани у важећем издању Обима акредитације

as specified in the valid Scope of Accreditation

Важеће издање Обима акредитације доступно је на интернет адреси: www.atcs.rs

Valid Scope of Accreditation can be found at: www.atcs.rs

Акредитација додељена

Date of issue

06.11.2022.

Акредитација важи до

Date of expiry

05.11.2026.



ДИРЕКТОРА

Accting Director

Др Драган Пушара

Акредитационо тело Србије је потписник Мултилатералног споразума о признавању еквивалентности система акредитације Европске организације за акредитацију (EA-MRA) и ILAC-MRA споразума у овој области. ATC is a signatory of the EA-MRA and ILAC-MRA in this field.

Прилог 2.2. ЦИН - Извештај о извршеној контроли квалитета Лесковачке љутенице
(сензорна и физичко-хемијска испитивања)



CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.
Beograd, Zmaja od Noćaja 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

Stručno mišljenje

Del. broj: **IG-K-17/II**
Datum: **22/02/23**

Podnosilac zahteva: **UDRUŽENJE "LESKOVAČKI AJVAR" Stojana Ljubića 12 16000 LESKOVAC**

Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: Uzorci dostavljeni 09/12/22

Uzorak i identifikacioni broj:

IG-K-00026 Leskovačka ljutenica; IG-K-00027 Leskovačka ljutenica; IG-K-00028 Leskovačka ljutenica;

Vrsta ispitivanja: Bezbednost hrane

IG-K-00026	Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja, Mikrobiološka ispitivanja, Ispitivanja rezidua/kontaminata: teški metali, pesticidi, sadržaj radionuklida
IG-K-00027	Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja, Mikrobiološka ispitivanja
IG-K-00028	Senzorsko ispitivanje, Fizičko hemijska ispitivanja, Mikrobiološka ispitivanja

Datum prijema: 09/12/22

Datum početka lab. ispitivanja: 09/12/22
Datum završetka lab. ispitivanja: 22/02/23

Na osnovu rezultata laboratorijskih ispitivanja i stručnog razmatranja utvrđeno je da navedeni uzorak IG-K-00026 sa aspekta ispitivanih parametara ISPUNJAVA uslove propisane Zakonom o bezbednosti hrane (Sl. Glasnik RS 41/09, 17/19), a u vezi Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća i povrća (Sl. glasnik RS 128/20 i 130/21) i Vodiča za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (Prvo izdanje, Beograd, Jun 2011); Pravilnika o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje ("Sl. glasnik RS" br. 91/22); Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminata u hrani ("Sl. glasnik RS" br. 81/19, 126/20, 90/21, 118/21 i 127/22) i Pravilnika o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet ("Sl. glasnik RS" br. 36/18).

Na osnovu rezultata laboratorijskih ispitivanja i stručnog razmatranja utvrđeno je da navedeni uzorci IG-K-00027 i IG-K-00028 sa aspekta ispitivanih parametara ISPUNJAVAJU uslove propisane Zakonom o bezbednosti hrane (Sl. Glasnik RS 41/09, 17/19), a u vezi Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća i povrća (Sl. glasnik RS 128/20 i 130/21) i Vodiča za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (Prvo izdanje, Beograd, Jun 2011).



Rukopisna laboratorije
Ispisao: vel. Dejan Bosančić

Del. broj: **IG-K-17/II**

Datum: **22/02/23**

Rezultati ispitivanja:

Uzorak: IG-K-00026 Leskovačka ljutenica

Podaci o uzorku **

Uzorak: Leskovačka ljutenica proizvođač Radnja za preradu voća i povrća "Belčini" Vlasotince, PR Milan Petković
 Grupa namirnica: Proizvodi od povrća-pasterizovano povrće-srodni proizvodi
 Originalno pakovanje: staklenka sa navojnim zatvaračem
 Količina uzorka: 1 kg
 Neto količina: /
 Najbolje upotrebiti do: /
 Serija (LOT): /
 Proizvođač: Radnja za preradu voća i povrća "Belčini" PR Milan Petković, Vlasotince, Srbija
 Zemlja porekla: Srbija
 Uzorak propisno dostavljen

Senzorno ispitivanje

Predmetni uzorak je pasterizovano povrće, komercijalnog naziva: "Leskovačka ljutenica", sačinjena od paradajza, ljute paprike i drugih sastojaka (začina). Proizvod je guste, mazive, homogene teksture sa vidljivim komadima povrća, a bez izdavanja tečnosti. Ljutenica je tamno crvene boje bez prisustva stranih primesa i senzorski vidljivih znakova kvarenja, svojstvenog mirisa i ljutog ukusa.

Metoda: SBM-03-001

Izjava o usaglašenosti:

Rezultati ispitivanih parametara su USAGLAŠENI sa članom 52 tačka 1, 2, 3 i 4 Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća i povrća (Sl.glasnik RS 128/20 i 130/21)

Fizičko hemijska ispitivanja

Parametar:	Rezultat:	(j. m.)	Ref. vrednost:	Metoda:
Isparljive kiseline, izražene kao sirćetna	0,03 ±0	g/kg	max 0,4	SRPS ISO 6632:2003
Natrijum hlorid	1,32 ±0,09	%	max 2,0	Sl. List SRFJ br. 29/83 metoda 10□
Ukupne kiseline (izražene kao sirćetna kiselina)	0,2 ±0	%	max 2,0	Sl. List SRFJ br. 29/83 metoda 18□
Etanol	<0,001	g/kg	max 3,0	SRPS E.18.006:1980□

Izjava o usaglašenosti:

Rezultati ispitivanih parametara su USAGLAŠENI sa članom 52, Prilog 2, tačka 2, članom 52, Prilog 2, tačka 1, članom 52, tačka 5, članom 52, tačka 6 Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća i povrća (Sl.glasnik RS 128/20 i 130/21) Prilikom davanja izjave o usaglašenosti korišćeno je pravilo podeljenog rizika (dokumentovano članom 8 Opštih pravila poslovanja laboratorije Centra za ispitivanje namirnica d.o.o., izdanje 2., od 14.02.2020.)

Ispitivanja rezidua/kontaminanata

Parametar:	Rezultat:	(j. m.)	Ref. vrednost/MDK:	Metoda:
Organofosforni pesticidi				
-Cadusafos	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Chlorfenvinphos	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Chlorpyrifos	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Chlorpyrifos-Methyl	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Diazinon	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Dichlorvos	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Dimethoate	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Etrifos	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Fenitrothion	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Fenthion	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Malathion	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Methacrifos	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Parathion	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Parathion-Methyl	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Phosphamidon	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Pirimifos-Methyl	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Profenofos	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Sulprofos	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Karbamati				
-Carbaryl	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Methiocarb	< 0,01	mg/kg		GC-MSD, SRPS EN 15662:2018

Zabranjeno je izbacivanje imena "Centar za ispitivanje namirnica d.o.o." u belstu delatracije i u reklamne svrhe.

*) Predmet ispitivanja/Metoda se ne nalazi u okviru akreditacije laboratorije. **) Informacije dobijene od klijenata.
 Oznaka: CIN-LAB-7.B/O-1 Izdanje 1 od 1. januara 2020.

Strana 2 od 5

Del. broj: **IG-K-17/II**

Datum: 22/02/23

-Methomyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Oxamyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Pirimicarb	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Propoxur	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Triazini			
-Atrazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Cyanazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Prometon	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Propazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Simazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Terbuthylazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Piretroidi			
-Bifenthrin	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Fenvalerate (suma izomera, uključujući esfenvalerate)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Permethrin (suma izomera)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-S-Bioallethrin	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Organohlorni pesticidi			
-Aldrin i dieldrin (aldrin i dieldrin izraženi kao dieldrin)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Chlordane (suma cis- i trans-chlordane)	< 0,02	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-DDT (suma p,p'-DDT, o,p'-DDT, p,p'-DDE, p,p'-DDD)	< 0,03	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Endosulfan (alpha-,beta- izomeri i endosulfan-sulphate)	< 0,03	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Endrin	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Heptachlor (suma heptachlor i heptachlor epoxide)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Hexachlorobenzene (HCB)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Hexachlorocyclohexane (HCH), alpha-isomer	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Hexachlorocyclohexane (HCH), beta-isomer	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Lindane (gamma-hexachlorocyclohexane (HCH))	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Methoxychlor	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Metali i metaloidi			
Olovo (Pb)	< 0,020	mg/kg	ICP-MS, SRPS EN 15763:2012
Kadmijum (Cd)	< 0,010	mg/kg	ICP-MS, SRPS EN 15763:2012

Izjava o usaglašenosti:

Rezultati ispitivanja parametara su USAGLAŠENI sa Pravilnikom o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje ("Sl. glasnik RS" br. 91/22) i Pravilnikom o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani ("Sl. glasnik RS" br. 81/19, 126/20, 90/21, 118/21 i 127/22).

Primenjeno pravilo odlučivanja:

Pravilo podeljenog rizika (dokumentovano članom 8. Opštih pravila poslovanja laboratorije Centra za ispitivanje namirnica d.o.o. izdanje 2 od 14.02.2020).

Mikrobiološka ispitivanja

Parametar:	1	2	3	4	5	MDV	Rezultat:	Metoda:
Enterobacteriaceae (temp. inkubacije 37°C) cfu/g	<10	<10	<10	<10	<10	c=1, m=10, M=100	Zadovoljavajući	SRPS EN ISO 21528-2:2017

MDV - Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (Prvo izdanje, Beograd, Jun 2011).

Rezultati ispitivanja parametara su USAGLAŠENI sa Vodičem za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (Prvo izdanje, Beograd, Jun 2011).

Ostala ispitivanja

IG-K-00026 Leskovačka ljutenica

Parametar:	Prilog:	Ustanova:
Radioaktivnost	Izveštaj o ispitivanju br. 2022/1949; prispeo u CIN 21/02/23	Veterinarski fakultet, Beograd

Uzorak: IG-K-00027 Leskovačka ljutenica

Podaci o uzorku **

Uzorak: Leskovačka ljutenica proizvođač Stevica Marković
 Grupa namirnica: Proizvodi od povrća-pasterizovano povrće-srodni proizvodi
 Originalno pakovanje: staklenka sa navojnim zatvaračem
 Količina uzorka: 1500 g
 Neto količina: /
 Najbolje upotrebiti do: /
 Serija (LOT): /
 Proizvođač: Stevica Marković, Leskovec, Srbija
 Zemlja porekla: Srbija

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-7.8/0-1 Izdanje 1 od 3. Januara 2020.

Strana 3 od 5

Del. broj: **IG-K-17/II**

Datum: **22/02/23**

Uzorak propisno dostavljen

Senzorno ispitivanje

Predmetni uzorak je pasterezovano povrće, komercijalnog naziva: "Leskovačka ljutenica", sačinjena od paradajza, ljute paprike i drugih sastojaka (začina). Proizvod je guste, mazive, homogene teksture sa vidljivim komadima povrća, a bez izdvajanja tečnosti. Ljutenica je tamno crvene boje bez prisustva stranih primesa i senzorski vidljivih znakova kvarenja, svojstvenog mirisa i ljutog ukusa.

Metoda: SBM-03-001

Izjava o usaglašenosti:

Rezultati ispitivanih parametara su USAGLAŠENI sa članom 52 tačka 1, 2, 3 i 4 Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća i povrća (Sl.glasnik RS 128/20 i 130/21)

Fizičko hemijska ispitivanja

Parametar:	Rezultat:	(j. m.)	Ref. vrednost:	Metoda:
Isparljive kiseline, izražene kao sirćetna	0,04 ±0	g/kg	max 0,4	SRPS ISO 6632:2003
Natrijum hlorid	1,66 ±0,12	%	max 2,0	Sl. List SRFJ br. 29/83 metoda 10□
Ukupne kiseline (izražene kao sirćetna kiselina)	0,22 ±0,01	%	max 2,0	Sl. List SRFJ br. 29/83 metoda 18□
Etanol	<0,001	g/kg	max 3,0	SRPS E.LB.006:1980□

Izjava o usaglašenosti:

Rezultati ispitivanih parametara su USAGLAŠENI sa članom 52, Prilog 2, tačka 2, članom 52, Prilog 2, tačka 1, članom 52, tačka 5, članom 52, tačka 6 Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća i povrća (Sl.glasnik RS 128/20 i 130/21). Prilikom davanja izjave o usaglašenosti korišćeno je pravilo podeljenog rizika (dokumentovano članom 8 Opštih pravila poslovanja laboratorije Centra za ispitivanje namirnica d.o.o., izdanje 2., od 14.02.2020.)

Mikrobiološka ispitivanja

Parametar:	1	2	3	4	5	MDV	Rezultat:	Metoda:
Enterobacteriaceae (temp.inkubacije 37°C) cfu/g	<10	<10	<10	<10	<10	c=1, m=10, M=100	Zadovoljavajuć	SRPS EN ISO 21528-2:2017

MDV - Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (Prvo izdanje, Beograd, Jun 2011).

Rezultati ispitivanih parametara su USAGLAŠENI sa Vodičem za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (Prvo izdanje, Beograd, Jun 2011).

Uzorak: IG-K-00028 Leskovačka ljutenica

Podaci o uzorku **

Uzorak: Leskovačka ljutenica proizvođač PR "Tatin dukat" Leskovac, Srbija
Grupa namirnica: Proizvodi od povrća-pastezovano povrće-srodni proizvodi
Originalno pakovanje: staklenka sa navojnim zatvaračem
Količina uzorka: 1 kg
Neto količina: /
Najbolje upotrebiti do: /
Serija (LOT): /
Proizvođač: PR "Tatin dukat" Leskovac, Srbija
Zemlja porekla: Srbija
Uzorak propisno dostavljen

Senzorno ispitivanje

Predmetni uzorak je pasterezovano povrće, komercijalnog naziva: "Leskovačka ljutenica", sačinjena od paradajza, ljute paprike i drugih sastojaka (začina). Proizvod je guste, mazive, homogene teksture sa vidljivim komadima povrća, a bez izdvajanja tečnosti. Ljutenica je tamno crvene boje bez prisustva stranih primesa i senzorski vidljivih znakova kvarenja, svojstvenog mirisa i ljutog ukusa.

Metoda: SBM-03-001

Izjava o usaglašenosti:

Rezultati ispitivanih parametara su USAGLAŠENI sa članom 52 tačka 1, 2, 3 i 4 Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća i povrća (Sl.glasnik RS 128/20 i 130/21)

Fizičko hemijska ispitivanja

Parametar:	Rezultat:	(j. m.)	Ref. vrednost:	Metoda:
Isparljive kiseline, izražene kao sirćetna	0,05 ±0	g/kg	max 0,4	SRPS ISO 6632:2003
Natrijum hlorid	1,49 ±0,1	%	max 2,0	Sl. List SRFJ br. 29/83 metoda 10□
Ukupne kiseline (izražene kao sirćetna kiselina)	0,2 ±0	%	max 2,0	Sl. List SRFJ br. 29/83 metoda 18□
Etanol	<0,001	g/kg	max 3,0	SRPS E.LB.006:1980□

Izjava o usaglašenosti:

Rezultati ispitivanih parametara su USAGLAŠENI sa članom 52, Prilog 2, tačka 2, članom 52, Prilog 2, tačka 1, članom 52, tačka 5, članom 52, tačka 6 Pravilnika o kvalitetu proizvoda od voća i povrća (Sl.glasnik RS 128/20 i 130/21). Prilikom davanja izjave o usaglašenosti korišćeno je pravilo podeljenog rizika (dokumentovano članom 8 Opštih pravila poslovanja laboratorije Centra za ispitivanje namirnica d.o.o., izdanje 2., od 14.02.2020.)

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 okviru akreditacije laboratorije. ** Informacije dobijene od korisnika.

Obavest: CIN-LAB-7.8/0-1 Izdanje 1 od 3. Januara 2020.

Strana 4 od 5

Del. broj: **IG-K-17/II**
 Datum: 22/02/23

Mikrobiološka ispitivanja

Parametar:	1	2	3	4	5	MDV	Rezultat:	Metoda:
Enterobacteriaceae (temp. inkubacije 37°C) cfu/g	<10	<10	<10	<10	<10	c=1, m=10, M=100	Zadovoljavajući	SRPS EN ISO 21528-2:2017

MDV - Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (Prvo izdanje, Beograd, Jun 2011).

Rezultati ispitivanih parametara su USAGLAŠENI sa Vodičem za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu (Prvo izdanje, Beograd, Jun 2011).

Šef/Analitičar Odeljenja



[Signature]
 Ružica Đilas, laboratorija
 Dr. sc. vet. Dejan Bosančić

[Signature]
 Mr sc. teh. Vladimir Anić, dipl. ing. tehn.
 Odeljenje za senzorske analize proizvoda biljnog porekla

[Signature]
 Dipl. hem. Nada Grjastović, spec. hem. nauka
 Hemijsko odeljenje

[Signature]
 Dr sci vet. med. Marija M. Stojanović
 Mikrobiološko odeljenje

[Signature]
 Mast. biolenj. Milica Vujašević
 Odeljenje Instrumentalne hemije

***** Kraj Izveštaja *****

Прилог 2.3. ЦИН - садржај суве материје Лесковачке љутенице



CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.
Beograd, Zmaja od Noćaja 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

Stručno mišljenje

Del. broj: **IG-M-4/II**
Datum: **22/02/23**

Podnosilac zahteva: **UDRUŽENJE "LESKOVAČKI AJVAR" Stojana Ljubića 12 16000 LESKOVAC**

Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: Uzorci dostavljeni 02/02/23

Uzorak i identifikacioni broj:

IG-M-00007 Leskovačka ljutenica proizvođač PR "Tatin dukat" Leskovac, Srbija; IG-M-00008 Leskovačka ljutenica; IG-M-00009 Leskovačka ljutenica proizvođača Radnja za preradu voća i povrća "Belichini" Vlasotince, Srbija;

Vrsta ispitivanja: Prema zahtevu

IG-M-00007	Fizičko hemijska ispitivanja: određivanje suve materije
IG-M-00008	Fizičko hemijska ispitivanja: određivanje suve materije
IG-M-00009	Fizičko hemijska ispitivanja: određivanje suve materije

Datum prijema: 02/02/23

Datum početka lab. ispitivanja: 02/02/23

Datum završetka lab. ispitivanja: 22/02/23



Radni prostor laboratorije
Isp. dr. vet. Dejan Bosančić

Izveštaj o laboratorijskom ispitivanju

Del. broj: **IG-M-4/II**
Datum: **22/02/23**

Podaci dobijeni od korisnika:

Korisnik: **UDRUZENJE "LESKOVAČKI AJVAR"**
Podnosilac zahteva: **UDRUZENJE "LESKOVAČKI AJVAR" Stojana Ljubića 12 18000 LESKOVAC**
Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: Uzorci dostavljeni 02/02/23

Uzorak i identifikacioni broj:

IG-M-00007 Leskovačka ljutenica proizvođač PR "Tatin dukat" Leskovac, Srbija; IG-M-00008 Leskovačka ljutenica; IG-M-00009 Leskovačka ljutenica proizvođača Rađnja za preradu voća i povrća "Beščini" Vlasotince, Srbija;

Vrsta ispitivanja: Prema zahtevu

IG-M-00007	Fizičko hemijska ispitivanja: određivanje suve materije
IG-M-00008	Fizičko hemijska ispitivanja: određivanje suve materije
IG-M-00009	Fizičko hemijska ispitivanja: određivanje suve materije

Datum prijema: 02/02/23

Datum početka lab. ispitivanja: 02/02/23
Datum završetka lab. ispitivanja: 22/02/23

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 kombinovane standardna merna nesigurnost uvećana za faktor pokrivanja $k=2$, za nivo poverenja 95%.
Izveštaj ne sme da se reprodukuje "osim u celosti", bez odobrenja Centra za ispitivanje namirnica.

Napomena: Izmena izveštaja

Ovaj izveštaj o laboratorijskom ispitivanju zamenjuje izveštaj Ev. Br. IG-M-4/I od 22/02/23. Razlici izmene su: Ispravka /promena naziva proizvođača na kćni zahtev.

Del. broj: IG-M-4/II
Datum: 22/02/23

Rezultati ispitivanja:

Uzorak: IG-M-00007 Leskovačka ljutenica proizvođač PR "Tatin dukat" Leskovac, Srbija

Podaci o uzorku **

Uzorak: Leskovačka ljutenica proizvođač PR "Tatin dukat" Leskovac, Srbija
Grupa namirnica: Proizvodi od povrća
Količina uzorka: 1 pak
Proizvođač: proizvođač PR "Tatin dukat" Leskovac, Srbija
Uzorak je propisno dostavljen

Fizičko hemijska ispitivanja

Parametar:	Rezultat:	(j. m.)	Ref. vrednost:	Metoda:
Suva materija (merena refraktometrijski, 20°C)	23,03 ±1,44	%		Sl. List SRFJ br. 29/83 metoda 1□

Uzorak: IG-M-00008 Leskovačka ljutenica

Podaci o uzorku **

Uzorak: Leskovačka ljutenica
Grupa namirnica: Proizvodi od povrća
Količina uzorka: 1 pak
Proizvođač: Stevica Marković
Uzorak je propisno dostavljen

Fizičko hemijska ispitivanja

Parametar:	Rezultat:	(j. m.)	Ref. vrednost:	Metoda:
Suva materija (merena refraktometrijski, 20°C)	18,81 ±1,17	%		Sl. List SRFJ br. 29/83 metoda 1□

Uzorak: IG-M-00009 Leskovačka ljutenica proizvođača Radnja za preradu voća i povrća "Belchini" Vlasotince, Srbija

Podaci o uzorku **

Uzorak: Leskovačka ljutenica proizvođača Radnja za preradu voća i povrća "Belchini" Vlasotince, Srbija
Grupa namirnica: Proizvodi od povrća
Količina uzorka: 1 pak
Proizvođač: Radnja za preradu voća i povrća "Belchini" PR Milan Petković, Vlasotince, Srbija
Uzorak je propisno dostavljen

Fizičko hemijska ispitivanja

Parametar:	Rezultat:	(j. m.)	Ref. vrednost:	Metoda:
Suva materija (merena refraktometrijski, 20°C)	19,29 ±1,2	%		Sl. List SRFJ br. 29/83 metoda 1□

Šef/Analitičar Odeljenja


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




Ruководilac laboratorije
Spec. dr vet. Dejan Bosančić

***** Kraj Izveštaja *****

Прилог 2.4. ЦИН - нутритивна декларација Лесковачке љутенице



CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.
Beograd, Zmaja od Noćaja 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
250-145000915770-49 Eurobank AD Beograd

Stručno mišljenje

Del. broj: **IG-K-18**
Datum: **16/12/22**

Podnosilac zahteva: **UDRUŽENJE "LESKOVAČKI AJVAR" Stojana Ljubića 12 16000 LESKOVAC**

Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: **Uzorci dostavljeni 09/12/22**

Uzorak i identifikacioni broj:

IG-K-00029 Leskovačka ljutenica proizvođač Radnja za preradu voća i povrća "Belichini" Vlasotince, PR Milan Petković;

Vrsta ispitivanja: **Prema zahtevu**

IG-K-00029 Nutritivna deklaracija

Datum prijema: **09/12/22**

Datum početka lab. ispitivanja: **09/12/22**
Datum završetka lab. ispitivanja: **16/12/22**



[Signature]
Kulturna laboratorija
Ispisao: **Dr. Dejan Bosančić**



CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.
Beograd, Zmaja 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-K-18**
Datum: **16/12/22**

Podaci dobijeni od korisnika:

Korisnik: **UDRUŽENJE "LESKOVAČKI AJVAR"**

Podnosilac zahteva: **UDRUŽENJE "LESKOVAČKI AJVAR" Stojana Ljubića 12 16000 LESKOVAC**

Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: Uzorci dostavljeni 09/12/22

Uzorak i identifikacioni broj:

IG-K-00029 Leskovačka ljutenica proizvođač Radnja za preradu voća i povrća "Belichini" Vlasotince, PR Milan Petković;

Vrsta ispitivanja: Prema zahtevu

IG-K-00029 Nutritivna deklaracija

Datum prijema: 09/12/22

Datum početka lab. ispitivanja: 09/12/22

Datum završetka lab. ispitivanja: 16/12/22

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 reprodukuje "osim u celosti", bez odobrenja Centra za ispitivanje namirnica.

Del. broj: IG-K-18
Datum: 16/12/22

Rezultati ispitivanja:

Uzorak: IG-K-00029 Leskovačka ljutenica proizvođač Radnja za preradu voća i povrća "Belchini" Vlasotince, PR Milan Petković

Podaci o uzorku **

Uzorak: Leskovačka ljutenica proizvođač Radnja za preradu voća i povrća "Belchini" Vlasotince, PR Milan Petković
Grupa namirnica: Proizvodi od povrća
Količina uzorka: 350 g
Uzorak propisno dostavljen

Fizičko hemijska ispitivanja

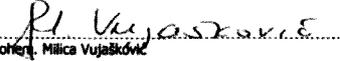
Parametar:	Rezultat:	(j. m.)	Ref. vrednost:	Metoda:
<i>Nutritivna deklaracija (Energetska vrednost i sadržaj hranjivih materija)</i>				
Energija (kJ)	348 ±14	kJ/100g		HEM 03-059
Energija (kcal)	83 ±3	kcal/100g		HEM 03-059
Masti	4,2 ±0,3	g/100g		SI. List SRFJ br. 41/87 metoda 9□
-Zasićene masne kiseline	1,1 ±0,2	g/100g		SRPS EN ISO 12966
Ugljeni hidrati	10,3 ±0,4	g/100g		HEM 03-059
-Šećeri (glukoza, fruktoza i saharoza)	6,5 ±0,8	g/100g		HEM-03-104
Proteini	1 ±0	g/100g		SRPS ISO 1871:2013
So (NaX2,5)	0,86 ±0,04	g/100g		ISM-03-AAS 03

Šef/Analitičar Odeljenja


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




Ručno potpisane laboratorije
Za sve vrste Dejan Bosančić


Mast. biološki, Milica Vujašković
Odeljenje Instrumentalne hemije

***** Kraj Izveštaja *****

Прилог 2.5. Извештај Технолошког факултета у Лесковцу о анализи

Na osnovu Odluke dekana Tehnološkog fakulteta u Leskovcu (br. 06-107/1 od 25.01.2023. god.) o imenovanju rukovodioca i članova stručnog tima za realizaciju posla „Analiza leskovačke ljutenice na bazi paradajza i ljutih papričica” Udruženja „Leskovački ajvar”, Stojana Ljubića 12, 16000 Leskovac, Srbija (br. 02-2010/1 od 14.12.2022 god.), stručni tim za realizaciju posla podnosi sledeći:

IZVEŠTAJ

NARUČILAC: Udruženje „Leskovački ajvar”, Stojana Ljubića 12, 16000 Leskovac, Srbija

OSOBA ZA KONTAKT: Milan Petković
E-mail: leskovackiajvar@gmail.com
016-315-00-70

OSNOV ISPITIVANJA: Zahtev naručioca.

ZAHTEV: 02-2010/1 od 14.12.2022.

- Ekstrakcija i analiza ekstrakata ljutenice HPLC hromatografijom (3 uzorka).
- Određivanje sadržaja ukupnih fenola, ukupnih flavonoida i antioksidativne aktivnosti ekstrakata

UZORKOVANJE IZVRŠIO: Operater na uredjaju.

DATUM I VREME UZORKOVANJA: 17.01.2023. god. 9⁰⁰-13⁰⁰ h (HPLC hromatografija)
18.01.2023. god. 8⁰⁰-13⁰⁰ h (HPLC hromatografija)
24.01.2023. god. 8³⁰-13³⁰ h (spektrofotometrija)

PLAN ISPITIVANJA I ANALIZE:

1. Ekstrakcija i određivanje sadržaja aktivnih supstanci u ekstraktu ljutenice (kapsaicina, dihidrokapsaicina i likopena) HPLC hromatografijom (HPLC hromatograf: Agilent 1100 Series system, Waldbron, Germany).
2. Spektrofotometrijska analiza sadržaja ukupnih fenola (metodom po Folin-Ciocalte-u), ukupnih flavonoida (metodom sa AlCl₃) u etanolnom ekstraktu i antioksidativne aktivnosti (primenom DPPH testa) etanolnog i pigmentnog ekstrakta ljutenice.

STRUČNI TIM:

1. prof. dr Dragan Cvetković, vanred. prof., Tehnološki fakultet u Leskovcu, rukovodilac tima
2. prof. dr Ljiljana Stanojević, red. prof., Tehnološki fakultet u Leskovcu, član tima
3. dr Jelena Stanojević, docent, Tehnološki fakultet u Leskovcu, član tima

MISLJENJE

Na osnovu dobijenih rezultata, imenovani stručni tim za realizaciju posla po navedenom zahtevu daje sledeće mišljenje

Sadržaj ukupnih karotenoida u pigmentnom ekstraktu bio je $9,88 \text{ mg cm}^{-3}$. Na osnovu HPLC hromatografije (Slika 7) i DAD spektara (Slika 8) zaključeno je da je ekstrakt smeša karotenoida sa najvećim sadržajem likopena

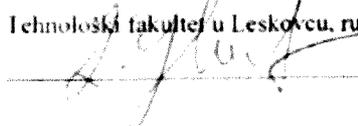
Ultrazvučnom ekstrakcijom primenom etanola kao rastvarača koncentracija kapsaicina i dihidrokapsaicina bila je najveća ($0,75 \text{ } \mu\text{g cm}^{-3}$ i $1,40 \text{ } \mu\text{g cm}^{-3}$ respektivno)

Sadržaj ukupnih fenola i ukupnih flavonoida u etanolnom ekstraktu ljutenice bio je $3,87 \pm 0,07 \text{ mg GKE g s.e}$ i $1,95 \pm 0,02 \text{ mg RE g s.e}$ respektivno

Na osnovu EC_{50} vrednosti pigmentni ekstrakt pokazao je bolju antioksidativnu aktivnost u odnosu na etanolni ekstrakt ($0,70 \pm 0,10 \text{ mg cm}^{-3}$ prema $0,92 \pm 0,00 \text{ mg cm}^{-3}$)

MISLJENJE SAČINIO STRUČNI TIM:

1. Prof. dr Dragan Cveković, vanred. prof.,
Tehnološki fakultet u Leskovcu, rukovodilac tima



2. Prof. dr Ljiljana Stanojević, red. prof.,
Tehnološki fakultet u Leskovcu, član tima



3. dr Jelena Stanojević, docent,
Tehnološki fakultet u Leskovcu, član tima



PROFESOR ZA NAUKU

Prof. dr Olivera Stamenković
Tehnološki fakultet u Leskovcu



U Leskovcu, 26.01.2023.

Прилог 2.6. Извештај о извршеној контроли квалитета парадајза и љуте паприке



CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.
Beograd, Zrnja od Noćaja 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

Stručno mišljenje

Del. broj: **IG-K-16**
Datum: **15/12/22**

Podnosilac zahteva: **UDRUŽENJE "LESKOVAČKI AJVAR" Stojana Ljubića 12 16000 LESKOVAC**

Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: Uzorci dostavljeni 09/12/22

Uzorak i identifikacioni broj:

IG-K-00024 Paradaž; IG-K-00025 Ljuta paprika;

Vrsta ispitivanja: Bezbednost hrane

IG-K-00024	Senzorsko ispitivanje, Ispitivanja rezidua/kontaminenata: teški metali, pesticidi, sadržaj radionuklida
IG-K-00025	Senzorsko ispitivanje, Ispitivanja rezidua/kontaminenata: teški metali, pesticidi, sadržaj radionuklida

Datum prijema: 09/12/22

Datum početka lab. ispitivanja: 09/12/22

Datum završetka lab. ispitivanja: 15/12/22

Na osnovu rezultata laboratorijskih ispitivanja i stručnog razmatranja utvrđeno je da navedeni uzorci IG-K-00024 i IG-K-00025 sa aspekta ispitivanih parametara ISPUNJAVAJU uslove propisane Zakonom o bezbednosti hrane (Sl. Glasnik RS 41/09, 17/19), a u vezi Pravilnika o kvalitetu voća, povrća i pečurki ("Sl. list SFRJ" br. 29/79, 53/87 i "Sl. list SCG" br. 31/03, 56/03 i 4/04), Pravilnika o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane (Sl. glasnik RS br.19/2017 i 16/2018, 17/2020, 118/2020, 17/2022, 23/2022 i 30/2022.), Pravilnika o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje ("Sl. glasnik RS" br. 91/22), Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani ("Sl. glasnik RS" br. 81/19, 126/20, 90/21, 118/21 i 127/22) i Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet ("Sl. glasnik RS" br. 36/18).



Rukopisni laboratorije
Prof. dr vet. Dejan Bosančić



CENTAR ZA ISPITIVANJE NAMIRNICA d.o.o.
Beograd, Zmaja 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-K-16**
Datum: **15/12/22**

Podaci dobijeni od korisnika:

Korisnik: **UDRUZENJE "LESKOVAČKI AJVAR"**

Podnosilac zahteva: **UDRUZENJE "LESKOVAČKI AJVAR" Stojana Ljubića 12 16000 LESKOVAC**

Veza sa drugim dok:

Podaci o uzorku: **Uzorcii dostavljeni 09/12/22**

Uzorak i identifikacioni broj:

IG-K-00024 Paradaiz; IG-K-00025 Ljuta paprika;

Vrsta ispitivanja: **Bezbednost hrane**

IG-K-00024	Senzorsko ispitivanje, Ispitivanja rezidua/kontaminenata: teški metali, pesticidi, sadržaj radionuklida
IG-K-00025	Senzorsko ispitivanje, Ispitivanja rezidua/kontaminenata: teški metali, pesticidi, sadržaj radionuklida

Datum prijema: **09/12/22**

Datum početka lab. ispitivanja: **09/12/22**

Datum završetka lab. ispitivanja: **15/12/22**

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 reprodukuje "osim u celosti", bez odobrenja Centra za ispitivanje namirnica.

Del. broj: **IG-K-16**

Datum: **15/12/22**

Rezultati ispitivanja:

Uzorak: IG-K-00024 Paradajz

Podaci o uzorku **

Uzorak: Paradajz sirovina za proizvodnju leskovačke ljuštenice
Grupa namirnica: Povrće
Originalno pakovanje: /
Količina uzorka: 1 kg
Neto količina: /
Serija (LOT): /
Rod (berba): 2022.
Proizvođač: Udruženje "Leskovački ajvar", Stojana Ljubića 12, Leskovac, Srbija
Uzorak propisno dostavljen

Senzorno ispitivanje

Predmetni uzorak su čeli, sveži, zdravi i zreli plodovi paradajza (*Solanum Lycopersicum*). Plodovi su normalno razvijeni, ujednačene veličine, izduženog oblika, crvene boje bez prisustva peteljki, plesni i stranog mirisa. Paradajz je svojstvene arome i ukusa.

Metoda: SBM-03-001

Probirnom (mehaničkom) analizom, utvrđeni su sledeći analitički podaci za predmetni uzorak:

Parametar:	Rezultat:	(j.m.)	Ref.vred.
prečnik plodova	60-65	mm	/
kategorija	nije krupan	/	/
sadržaj plodova sa zaraslim naprstinama	0	%	max. 5

klasa

I

Izjava o usaglašenosti:

Rezultati ispitivanja parametara su USAGLAŠENI sa članom 179, 181, i 183. Pravilnika o kvalitetu voća, povrća i pečurki (Sl. list SFRJ br. 29/79; Sl. list SFRJ br. 53/87, Sl. list SCG br. 31/03, 56/03 i 4/04)

Ispitivanja rezidua/kontaminanata

Parametar:	Rezultat:	(j. m.)	Ref. vrednost/MDK:	Metoda:
Organofosforni pesticidi				
-Cadusafos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Chlorfenvinphos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Chlorpyrifos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Chlorpyrifos-Methyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Diazinon	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Dichlorvos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Dimethoate	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Etrifos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Fenitrothion	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Fenthion	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Malathion	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Methacrifos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Parathion	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Parathion-Methyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Phosphamidon	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Priniphos-Methyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Profenofos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Sulprofos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
Karbamati				
-Carbaryl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Methiocarb	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Methomyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Oxamyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	
-Pirimicarb	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018	

Zabranjeno je isticanje imena "Centar za ispitivanje namirnica d.o.o." u tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

*) Predmetni ispitivanja/Metoda se ne nalazi u okviru akreditacije laboratorije. **) Informacije dobijene od korisnika.

Oznaka: CIN-LAB-7.B/D-1 Izdanje 1 od 3. januara 2020.

Strana 2 od 5

Del. broj: IG-K-16

Datum: 15/12/22

-Propoxur	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Triazini			
-Atrazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Cyanazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Prometon	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Propazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Simazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Terbutylazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Piretroidi			
-Bifenthrin	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Fenvalerate (suma izomera, uključujući esfenvalerate)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Permetrin (suma izomera)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-S-Bioallethrin	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Organohlorni pesticidi			
-Aldrin i dieldrin (aldrin i dieldrin izraženi kao dieldrin)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Chlordane (suma cis- i trans-chlordane)	< 0,02	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-DOT (suma p,p'-DDT, o,p'-DDT, p,p'-DDE, p,p'-DDD)	< 0,03	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Endosulfan (alpha-,beta- izomeri i endosulfan-sulphate)	< 0,03	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Endrin	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Heptachlor (suma heptachlor i heptachlor epoxide)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Hexachlorobenzene (HCB)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Hexachlorocyclohexane (HCH), alpha-isomer	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Hexachlorocyclohexane (HCH), beta-isomer	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Lindane (gamma-hexachlorocyclohexane (HCH))	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Methoxychlor	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Metali i metaloidi			
Olovo (Pb)	< 0,020	mg/kg	ICP-MS, SRPS EN 15763:2012
Kadmijum (Cd)	< 0,010	mg/kg	ICP-MS, SRPS EN 15763:2012

Izjava o usaglašenosti:

Rezultati ispitivanja parametara su USAGLAŠENI sa Pravilnikom o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje ("Sl. glasnik RS" br. 91/22) i Pravilnikom o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani ("Sl. glasnik RS" br. 81/19, 126/20, 90/21, 118/21 i 127/22).

Primenjeno pravilo odlučivanja:

Pravilo podeljenog rizika (dokumentovano članom 8. Opštih pravila poslovanja laboratorije Centra za ispitivanje namirnica d.o.o. izdanje 2 od 14.02.2020).

Uzorak: IG-K-00025 Ljuta paprika

Podaci o uzorku **

Uzorak: Ljuta paprika strovina za proizvodnju leskovačke ljutenice

Grupa namirnica: Povrće

Originalno pakovanje: /

Količina uzorka: 500 g

Neto količina: /

Serijski (LOT): /

Rod (berba): 2022.

Proizvođač: Udruženje "Leskovački ajvar", Stojana Ljubića 12, Leskovac, Srbija

Zemlja porekla: Srbija

Uzorak propisno dostavljen

Senzorno ispitivanje

Predmetni uzorak su celii, sveži plodovi ljute paprike (*Capsicum annuum* L.) sa peteljkom. Paprike su ujednačene veličine, čvrste teksture, crvene boje, glatke i sjajne površine bez prisustva stranih primesa i senzorski vidljivih znakova kvarenja. Paprike su svojstvenog mirisa i ljutog ukusa.

Metoda: SBM-03-001

Izjava o usaglašenosti:

Rezultati ispitivanja parametara su USAGLAŠENI sa članom 193. i 194. Pravilnika o kvalitetu voća, povrća i pečurki (Sl. list SFRJ br. 29/79; Sl. list SFRJ br. 53/87, Sl. list SCG br. 31/03, 56/03 i 4/04)

Ispitivanja rezidua/kontaminanata

Parametar:	Rezultat:	(j. m.)	Ref. vrednost/MDK: Metoda:
Organofosforni pesticidi			
-Cadusafos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Chlorfenviphos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018

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 okviru akreditacije laboratorije. **) Informacije dobijene od proizvođača.

Oznaka: CIN-LAB-7.8/10-1 Izdanje 1 od 3. Januara 2020.

Strana 3 od 5

Del. broj: IG-K-16
Datum: 15/12/22

-Chlorpyrifos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Chlorpyrifos-Methyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Diazinon	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Dichlorvos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Dimethoate	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Etrifosfos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Fenitrothion	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Fenitron	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Malathion	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Methacrifos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Parathion	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Parathion-Methyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Phosphamidon	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Pirimifos-Methyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Profenofos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Sulprofos	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Karbarnati			
-Carbaryl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Methiocarb	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Methomyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Oxamyl	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Pirimicarb	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Propoxur	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Tiazini			
-Atrazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Cyanazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Prometon	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Propazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Simazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Terbutylazine	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
piretroidi			
-Bifenthrin	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Fenvalerate (suma izomera, uključujući esfenvalerate)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Permetrin (suma izomera)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-S-Bioallethrin	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Organohlorni pesticidi			
-Aldrin i dieldrin (aldrin i dieldrin izraženi kao dieldrin)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Chlordane (suma cis- i trans-chlordane)	< 0,02	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-DDT (suma p,p'-DDT, o,p'-DDT, p,p'-DDE, p,p'-DDD)	< 0,03	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Endosulfan (alpha-, beta- izomeri i endosulfan-sulphate)	< 0,03	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Endrin	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Heptachlor (suma heptachlor i heptachlor epoxide)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Hexachlorobenzene (HCB)	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Hexachlorocyclohexane (HCH), alpha-isomer	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Hexachlorocyclohexane (HCH), beta-isomer	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Lindane (gamma-hexachlorocyclohexane (HCH))	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
-Methoxychlor	< 0,01	mg/kg	GC-MSD, SRPS EN 15662:2018
Metali i metaloidi			
Olovo (Pb)	< 0,020	mg/kg	ICP-MS, SRPS EN 15763:2012
Kadmijum (Cd)	< 0,010	mg/kg	ICP-MS, SRPS EN 15763:2012

Izjava o usaglašenosti:

Rezultati ispitivanja parametara su USAGLAŠENI sa Pravilnikom o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje ("Sl. glasnik RS" br. 91/22) i Pravilnikom o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani ("Sl. glasnik RS" br. 81/19, 126/20, 90/21, 118/21 i 127/22).

Primenjeno pravilo odlučivanja:

Pravilo podeljenog rizika (dokumentovano članom 8. Opštih pravila poslovanja laboratorije Centra za ispitivanje namirnica d.o.o. izdanje 2 od 14.02.2020).

Ostala ispitivanja

IG-K-00024 i IG-K-00025 Zbirni uzorak: paradajz i ljuta paprika

Parametar:

Prilog:

Ustanova:

Zabranjeno je isticanje imena "Centar za ispitivanje namirnica d.o.o." u tekstu delatnosti i u reklamne svrhe.

*) Predmet ispitivanja/Metoda se ne nalazi u okviru akreditacije laboratorije. **) Informacije dobijene od korisnika.

Oznaka: CIN-LAB-7.8/O-1 Izdanje 1 od 3. Januara 2020.

Strana 4 od 5



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



Del. broj: **IG-K-16**
Datum: **15/12/22**

Radioaktivnost

Izveštaj o ispitivanju br. 2022/1948;
prispao u CIN 15/12/22

Veterinarski fakultet, Beograd

Šef/Analičar Odeljenja



[Signature]
Nadzornik laboratorije
prof. dr vet. Dejan Bosančić

[Signature]
Mr sc. teh. Vladimir Ač, dipl. ing. tehn.
Odeljenje za senzorske analize proizvoda biljnog porekla
[Signature]
Mast. biotehn. Milica Vujašković
Odeljenje Instrumentalne hemije

***** Kraj izveštaja *****

Прилог 2.7. Сертификат о акредитацији Енолошке станице Вршац д.о.о. Вршац



Акредитационо тело Србије

Accreditation Body of Serbia

Београд

Belgrade

додељује

awards

02278

СЕРТИФИКАТ О АКРЕДИТАЦИЈИ

Accreditation Certificate

којим се потврђује да тело за оцењивање усаглашености
confirming that Conformity Assessment Body

Енолошка станица Вршац ДОО Вршац
Лабораторија
Вршац

акредитациони број

accreditation number

01-017

задовољава захтеве стандарда

fulfils the requirements of

SRPS ISO/IEC 17025:2017

(ISO/IEC 17025:2017)

те је компетентно за обављање послова испитивања
and is competent to perform testing activities

који су специфицирани у важећем издању Обима акредитације
as specified in the valid Scope of Accreditation

Важеће издање Обима акредитације доступно је на интернет адреси www.ats.rs
Valid Scope of Accreditation can be found at www.ats.rs

Акредитација додељена

Date of issue

12.06.2023.

Акредитација важи до

Date of expiry

11.06.2027.



Акредитационо тело Србије је потписник Мултилатералног споразума о признавању еквивалентности система акредитације Европске организације за акредитацију (EA MLA) и ILAC MRA споразума у овој области / ATS is a signatory of the EA MLA and ILAC MRA in this field

Прилог 2.8. Извештај о испитивању капсаицина Енолошке станице Вршац д.оо Вршац



Heroja Pinkija br. 49
26300 Vršac

ENOLOŠKA STANICA VRŠAC DOO VRŠAC

Matični broj: 0800988
PIB: 100914389
Broj tekućeg računa:
OTP banka: 325-9500600027011-12
Raiffeisen banka: 265-3300310008318-82
Trezor: 840-346723-90

www.enoloska-stanica.com
info@enoloska-stanica.com
Tel: 013/821-600, 821-601
Fax: 013/832-792



Datum štampe: 05.09.2023

Strana 1 od 2

Извештај о испитивању дел. br. / anal. br.: 03-4249 / 230807971

Podnosilac zahteva: UDRUŽENJE LESKOVAČKI AJVAR, Stojana Ljubića 12, LESKOVAC

Broj zahteva: / od: 28.08.23

Inspektor:

JCI broj: /

Uzorak: Uzorak 1. LESKOVAČKA LJUTENICA

Analitički broj: 230807971

Uzorkovanje: Dostavio klijent

Datum uzorkovanja: /

Datum prijema: 31.08.23

Početak ispitivanja: 31.08.23

Završetak ispitivanja: 05.09.23

Lokacija ispitivanja: ENOLOŠKA STANICA

Podaci dobijeni od korisnika:			
Uvoznik:	/, /, /		
Izvoznik:	/, /, /		
Špedicija:	/		
Prevozno sredstvo:	/		
Proizvođač:	Stevica Marković, Vuka Karadžića 37, Brestovac, Leskovac, Srbija		
Zemlja porakla:	/		
Ino-dobavljač:	/, /, /		
Lot:	/	Datum proizvodnje: 20.10.2022.	Rok upotrebe: 24 meseca od dana proizvodnje
Bruto/Neto:	0 / 0 /	Pakovanje:	rinfaz
Obim analize:	Fizičko-hemijska analiza		
Prilog:	/		

Podaci o uzorku:

<p>IZJAVA: I: Rezultati ispitivanja se odnose samo na dostavljeni uzorak sem kada ENOLOŠKA STANICA vrši uzorkovanje; II: Izveštaj o ispitivanju se ne sme izmnožavati, izdavati u celini bez pisane saglasnosti ENOLOŠKE STANICE; III: ENOLOŠKA STANICA se odgovorna za sve podatke iskazane u Izveštaju o ispitivanju sem za one dobijene od korisnika ispitivanja; IV: ENOLOŠKA STANICA obezbeđuje političku zastitu povjerljivih informacija i vlasničkih prava klijenata, što je definisano u Opštim uslovima poslovanja laboratorije dostupnim na sajtu: https://www.enoloskastanica.com/;</p>
<p>ODRICANJE OD ODGOVORNOSTI: I: ENOLOŠKA STANICA se odriče odgovornosti za validnost rezultata za čije iskazivanje su korišćeni podaci dobijeni od korisnika; II: ENOLOŠKA STANICA se odriče odgovornosti za rezultate ispitivanja na koje je odstupanje od specifičanog stanja dobijenog uzorka moglo da utiče, odnosno u slučajevima kada stanje uzorka dobijenog od korisnika nije adekvatno, a korisnik insistira na analizi; III: U slučaju da je uzorak dobijen od korisnika nesigurnosti merenja koja potiče od uzorkovanja nije uključena u proširenu mernu nesigurnost koja je data u Izveštaju o ispitivanju;</p>
<p>DOSTAVLJENO: 1. Korisniku usluga: dva primeraka 2. Arhiva Enološke stanice: jedan primerak</p>
<p>Svrhuo mišljenje 03-4249 / 230807971 je dato u Prilogu Izveštaja o ispitivanju 03-4249 / 230807971</p>



Heroja Pinkija br. 49
26300 Vršac

ENOLOŠKA STANICA VRŠAC DOO VRŠAC

Matični broj: 0800988
PIB: 100914389
Broj tekućeg računa:
OTP banka: 325-9500600027011-12
Raiffeisen banka: 265-3300310008318-82
Trezor: 840-346723-90

www.enoloskastanica.com
info@enoskastanica.com
Tel: 013/821-600, 821-601
Fax: 013/821-792



ATC
05.011

ЛАБОРАТОРИЈА
ЗА ИСПИТИВАЊЕ
ПИЉАК И ВИНА

Datum stampe: 05.09.2023

Strana 2 od 2

Izveštaj o ispitivanju del. br. / anal. br.: 03-4249 / 230807971

Analički broj: 230807971

I.FIZIČKO-HEMIJSKO ISPITIVANJE - KVALITET

Parametar	Primenjena metoda	Tehnika	Ref.Vrd.	Rezultat	+/- Proširena mera nesigurnost**	Mer.Jed.
Sadržaj kapsaicina	UPI.1.159	spektrofotom.	/	0,056	0,016	%

Izjava o usaglašenosti

Legenda primenjenih metoda, pravilnika i standarda dostupna je na:
- Sajtu Enološke stanice, odeljak dokumenti: <https://www.enoloskastanica.com/>
- Sajtu Akreditacionog tela Srbije: <http://www.registar.ats.rs/predmet/66/>
- Može se dostaviti korisniku usluga na njegov zahtev.

Napomene uz Izjave o usaglašenosti:

- Izjave o usaglašenosti su formirane na osnovu Pravila odlučivanja sa kojima su korisnici usluga upoznati i sa kojima su saglasni. Pravila odlučivanja su dostupna na sajtu www.enoloskastanica.com; u dokumentu Pravila odlučivanja o usklađenosti rezultata ispitivanja O-5.10.01.04, gde su definisani rizici, nivoi povremena i kriterijumi odlučivanja
- Izjava o usaglašenosti se odnosi na ispitivane parametre koji su akreditovani i koji imaju definisanu referentnu vrednost u suprotnom nije akreditovana.

Rukovodilac Odeljenja za fizičko-hemijska i senzorna
ispitivanja

M. Kertes

Miodrag Kertes, dipl.inž. tehn.

-Kraj izveštaja-



O-5.10.01.01., Izdanje 5.0



Heroja Pinkija br. 49
26300 Vršac

ENOLOŠKA STANICA VRŠAC DOO VRŠAC

Matični broj: 0800988

PIB: 100914389

Broj tekućeg računa:

OTP banka: 325-9500600027011-12

Raiffeisen banka: 265-3300310008318-82

Trezor: 840-346723-90

www.enoloska-stanica.com
info@enoloska-stanica.com
Tel: 013 921-600, 921-600
Fax: 013 921-792



POSREDOVANJE
U PROMETU
S PIVARIMA

Datum štampa: 05.09.2023

Strana 1 od 2

Izveštaj o ispitivanju del. br. / anal. br.: 03-4249 / 230807972

Podnosilac zahteva: UDRUŽENJE LESKOVAČKI AJVAR, Stojana Ljubica 12, LESKOVAC

Broj zahteva: / od: 28.08.23

Inspektor:

JCI broj:

Uzorak: **Uzorak 2. LESKOVAČKA LJUTENICA**

Analički broj: **230807972**

Uzorkovanje: Dostavio klijent

Datum uzorkovanja: /

Datum prijema: 31.08.23

Početak ispitivanja: 31.08.23

Završetak ispitivanja: 05.09.23

Lokacija ispitivanja: ENOLOŠKA STANICA

Podaci dobijeni od korisnika:

Uvoznik: /, /, /

Izvoznik: /, /, /

Špedicija: /

Prevozno sredstvo: /

Proizvođač: Radnja za preradu voća i povrća BELLCHINI, PR. Milan Petković; Mihajla Mihajlovića 5, Vlasotince, Srbija

Zemlja porekla: /

Ino-dobavljač: /, /, /

Lot: /

Datum proizvodnje: 27.10.2022.

Rok upotrebe: 24 meseca od dana proizvodnje

Bruto/Neto: 0 / 0 /

Pakovanje: rinfuz

Obim analize: Fizičko-hemijska analiza

Prilog: /

Podaci o uzorku:

IZJAVA:

I. Rezultati ispitivanja se odnose samo na dostavljeni uzorak sem kada ENOLOŠKA STANICA vrši uzorkovanje.

II. Izveštaj o ispitivanju se ne sme umnožavati, izdavati u celini bez dosadne saglasnosti ENOLOŠKE STANICE.

III. ENOLOŠKA STANICA je odgovorna za sve podatke iskazane u Izveštaju o ispitivanju sem za one dobijene od korisnika ispitivanja.

IV. ENOLOŠKA STANICA obezbeđuje politiku zaštite poverljivih informacija i vlasničkih prava klijenata, što je definisano u Opštim uslovima poslovanja laboratorije dostupnim na sajtu: <https://www.enoloskastanica.com/>.

ODRICANJE OD ODGOVORNOSTI:

I. ENOLOŠKA STANICA se odriče odgovornosti za validnost rezultata za čije iskazivanje su korišćeni podaci dobijeni od korisnika.

II. ENOLOŠKA STANICA se odriče odgovornosti za rezultate ispitivanja na koje je odstupanje od specificiranog stanja dobijenog uzorka moglo da utiče, odnosno u slučajevima kada stanje uzorka dobijenog od korisnika nije adekvatno, a korisnik insistira na analizi.

III. U slučaju da je uzorak dobijen od korisnika nesigurnost merenja koja potiče od uzorkovanja nije uključena u prostorna merila nesigurnost koja je data u Izveštaju o ispitivanju.

DOSTAVLJENO:

1. Korisniku usluga: dva primeraka

2. Arhiva Enološke stanice: jedan primerak

Svrhušno mišljenje 03-4249 / 230807972 je dato u Prilogu Izveštaja o ispitivanju 03-4249 / 230807972

O-5.10.01.01, Izdanje 5.0



Heroja Pankija br. 49
26300 Vršac

ENOLOŠKA STANICA VRŠAC DOO VRŠAC

Matični broj: 0800983
 PIB: 100914389
 Broj tekućeg računa:
 OTP banka: 325-9500600027011-12
 Raiffeisen banka: 265-3300310008318-82
 Trezor: 840-346723-90

www.enoloskastanica.com
 info@enoloskastanica.com
 Tel: 014 921-690, 921-601
 Fax: 014 921-792



AKREDITOVANA
 ZA METROLOGIJSKE
 USLUGE I PROJEKTOVANJE

Datum štampa: 05.09.2023

Strana 2 od 2

Izveštaj o ispitivanju del. br. / anal. br.: 03-4249 / 230807972

Analitički broj: 230807972

IFIZIČKO-HEMLJSKO ISPITIVANJE - KVALITET

Parametar	Primenjena metoda	Tehnika	Ref.Vrd.	Rezultat	+/- Proširena merna nesigurnost**	Mer.Jed.
Sadržaj kapsaicina	UPI.1.159	spektrofotom.	/	0,052	0,015	%

Izjava o usaglašenosti

Legenda primenjenih metoda, pravilnika i standarda dostupna je na:
 - Sajtu Enološke stanice, odjeljak dokumenti: <https://www.enoloskastanica.com/>
 - Sajtu Akreditacionog tela Srbije: <http://www.registar.ata.rs/predmet/66/>
 - Može se dostaviti korisniku usluga na njegov zahtev.

Napomene uz Izjavu o usaglašenosti:

- Izjava o usaglašenosti su formirane na osnovu Pravila odličivanja sa kojima su korisnici usluga upoznati i sa kojima su saglasni. Pravila odličivanja su dostupna na sajtu www.enoloskastanica.com/, u dokumentu: Pravila odličivanja o usaglašenosti rezultata ispitivanja O-5.10.01.04, gde su definisani rizici, nivoi poverenja i kriterijumi odličivanja.
- Izjava o usaglašenosti se odnosi na ispitivane parametre koji su akreditovani i koji imaju definisanu referentnu vrednost u suprotnom nije akreditovana.

Rukovodilac Odeljenja za fizičko-hemijska i senzorna ispitivanja

M. Kerese

Miodrag Keres, dipl.inž. tehn.

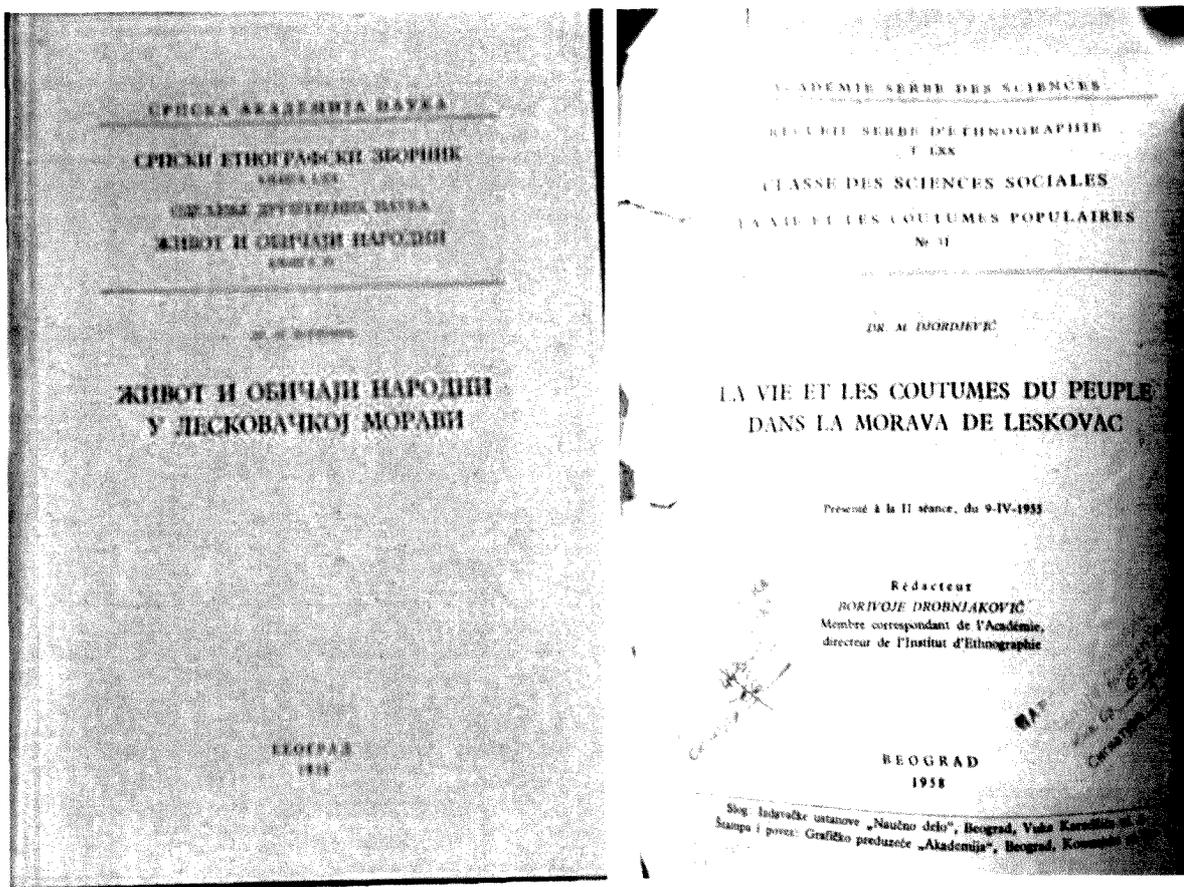
-Kraj izveštaja-



O-5.10.01.01. Izdanje 5.0

Прилог 3: Изводи из публикација о традицији Лесковачке љутенице

Прилог 3.1: Извод из књиге „Живот и обичаји народни у лесковачкој Морави“ 1958



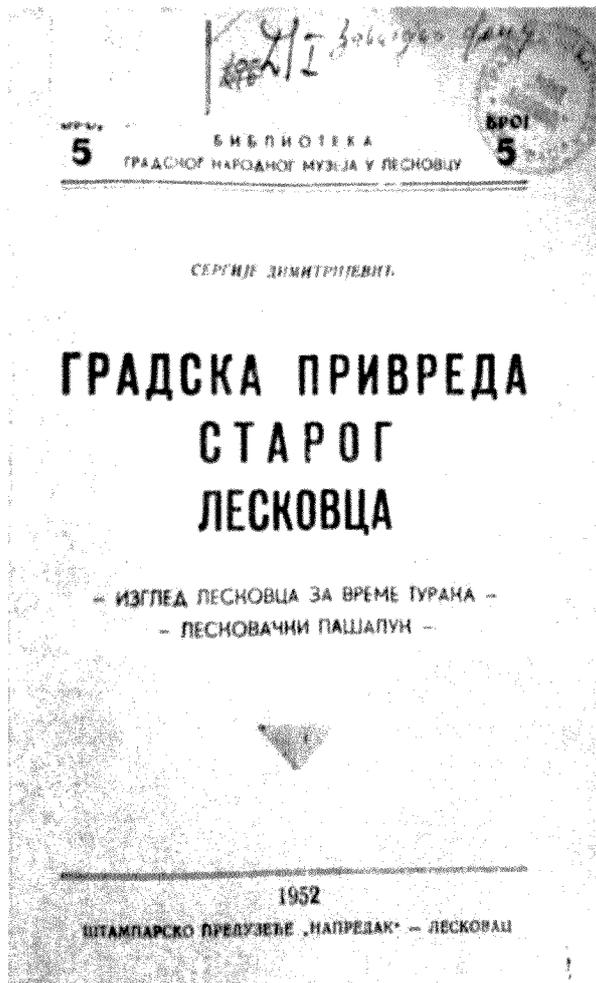
Прилог 3.2: Сајам Лесковачког домаћег ајвара, зимнице и пића, 2016



Изглед тезги на "5. Сајму Лесковачког домаћег ајвара, зимнице и пића", 2016.
(извор: <http://dnevnikjuga.rs/odrzan-peti-sajam-leskovackog-domaceg-ajvara-zimnice-i-pica-2/>,
доступно 12.02.2023)

Прилог 3.3: Извод из књиге „Градска привреда старог Лесковца“, 1952.

Библиотека Градског народног музеја у Лесковцу, 1952.



Пољопривредна и друга богатства лесковачке околине условила су обимну извозну трговину. Године 1902 Лесковац се спомиње као велики трговачки центар који извози: ужарију, грубе вунене тканине, вуну, гајтан, дуван, кудељу, паприку, вино, воће, сир, топљено мисло, пшеницу, стоку, ситну стоку, коже, свиње, брашно и камене за оштрење. (84)

Напомињемо да је Лесковац извозио побројане пољопривредне и занатске производе још за време Турака. Тако на пр. жито из Лесковца одлазило је у Солун, преко Велеса где је товарено у речне бродове. (85)

Године 1889 Каниц је забележио да се преко царинарнице Големе Букве (код Власинског Блата) извезе годишње 10.000 комада камена за оштрење из Копашнице и 4 000 кгр. ужарије, а да се тим путем увозе и велике количине гајтана. (86) Исто тако он каже да „само Печењевце тера годишње на оближњу станицу 200 дејелих свиња од 100 до 130 кгр., по 65-80 дин. по квинталу, и 500 мршавих свиња по 60 дин. пар. (87)

Да би се оценило пољопривредно богатство лесковачке околине, треба се осврнути на лесковачку пијацу. Нигде у Србији за време пазарног дана не срећете толико сељака, не видите толико гомила поврћа као што је то случај у Лесковцу. Моћ лесковачког тржишта најбоље илуструје допис објављен 1897 год. у Дневном листу. (88)

„Неће згорега бити ако овом приликом изнесем ма и врло бледу слику лесковачке пијаце, која се суботом држи и која је чувена и јединствена у Србији. На пијаци се стекне грдан свет, да се не може проћи. За ово се сваки странац чуди и вели да није нигде овако. Улице и пијаце све су закрчене: људима, женама, стоком и другим разним стварима. У Лесковцу није само једна пијаца, но има их више. Две су, где стоје људи и жене те продају разне ствари, као платно, кошуље, старе

"Градска привреда старог Лесковца", Сергије Димитријевић

Библиотека Градског народног музеја у Лесковцу, 1952.

ком зидања, тј. обнове старе лесковачке цркве, 1830 год. (грчки натпис у рељефу на апсиди) навелико употребљавани конопци. Стубови цркве израђени су од дрвета, обавијени конопцима, па онда малтерисани.

У своју и зидовима споменуте лесковачке цркве узидани су многобројни празни ђупови, који служе као резонатори, пошто ваздух улази у њих кроз специјалне отворе Ова чињеница, као и одржање неолитских римских и старословенских форми грнчарије, указује на континуелно присуство грнчара.

У једном запису у црквеној књизи из 1845 год. спомињу се лесковачке калајџије (17).

У Архивској грађи за насеља у Србији, коју је објавио Тихомир Ђорђевић (18) спомињу се 1823 год. бојација, дунђер, ужар и ковач из лесковачког краја, а 1837 године ужар и мутавџија из самога Лесковца. Одмах по ослобођењу М. Милићевић спомиње (19) да су у Лесковцу само Турци могли радити берберски и поткивачки занат (С. Д.: поткиваче су тада у Лесковцу називали, албати), а да их је било и међу бакалима, табацима, дуванџијама и болтаџијама (трговци нирибершком робом).

У тефтеру протопопа Прокопија из 1863 године, који се налази у Државном архиву, а на кога ћемо се детаљније осврнути другом приликом, спомињу се у Лесковцу механџије (прерада лоја—свеће, сапун), бакали, панталонџије, кириџије, базарџани (трговци мануфактуром на детаљ), рабаџије, асџије, фурунџије, колари, басчовани, еџими (лекари, у тексту, екимбаши) папуџије, бојације, тучари (дугмеџије), качари, касапи, кондурџије, калпаџије, (израда капа—калпака), сучуџије, (кобасичари?) субаше, бивољари, алачи, (јорганџије), рибари, и порезџије (скупљачи пореза).

Напомињемо да лесковачке баштоване спомиње још Ами Буе 1839 године (20). Он каже: „Баште са поврћем крај Лесковца... врло су добро култивирани. Заливање се врши помоћу канала, у чему су они прави вештаџи". Буе спомиње исто тако и лекаре (21). За време његовог путовања у Лесковцу

је био лекар албанац. Изгледа да Буе под овим подразумева праве лекаре, пошто говори да већину лекара у тим крајевима сачињавају странци, далматинци, талијани, и јевреји. Говорећи о гостионицама Буе наводи (22) да се у европској Турској где-где сусрећу и добре гостионице, нарочито на поштанским станицама. Међу тим ретким местима Буе спомиње и Лесковац. Пошто он спомиње исто тако да је у Лесковцу било млинова (23), јасно је да је било и воденичара.

Тројановић Сима говори о многобројним лесковачким табацима, као и о чешљарима, чији су чешљеви од биволских рогова били тако јаки „да се њима могло готово дрво тестерисати“ (24). Чешљарски занат претставља још и данас специјалитет нашега града.

Исто се спомиње и дугмеџиски занат (ливење бронзе и месинга, на пр. звонца), који је у Лесковцу изучио неки циниарин (25).

По подацима Тихомира Ђорђевића већину колара у Србији кнеза Милоша сачињавали су досељеници из Ниша, Лесковца и других околних крајева (26).

Године 1882 изашла је књига у којој се говори о „шајку за мушка одела налик на енглеске материје“ који се у последње доба почео израђивати у Лесковцу и другим местима Јужног поморавља (27).

По презимену Картаревих видимо да су постојали картари-дрндари вуне.

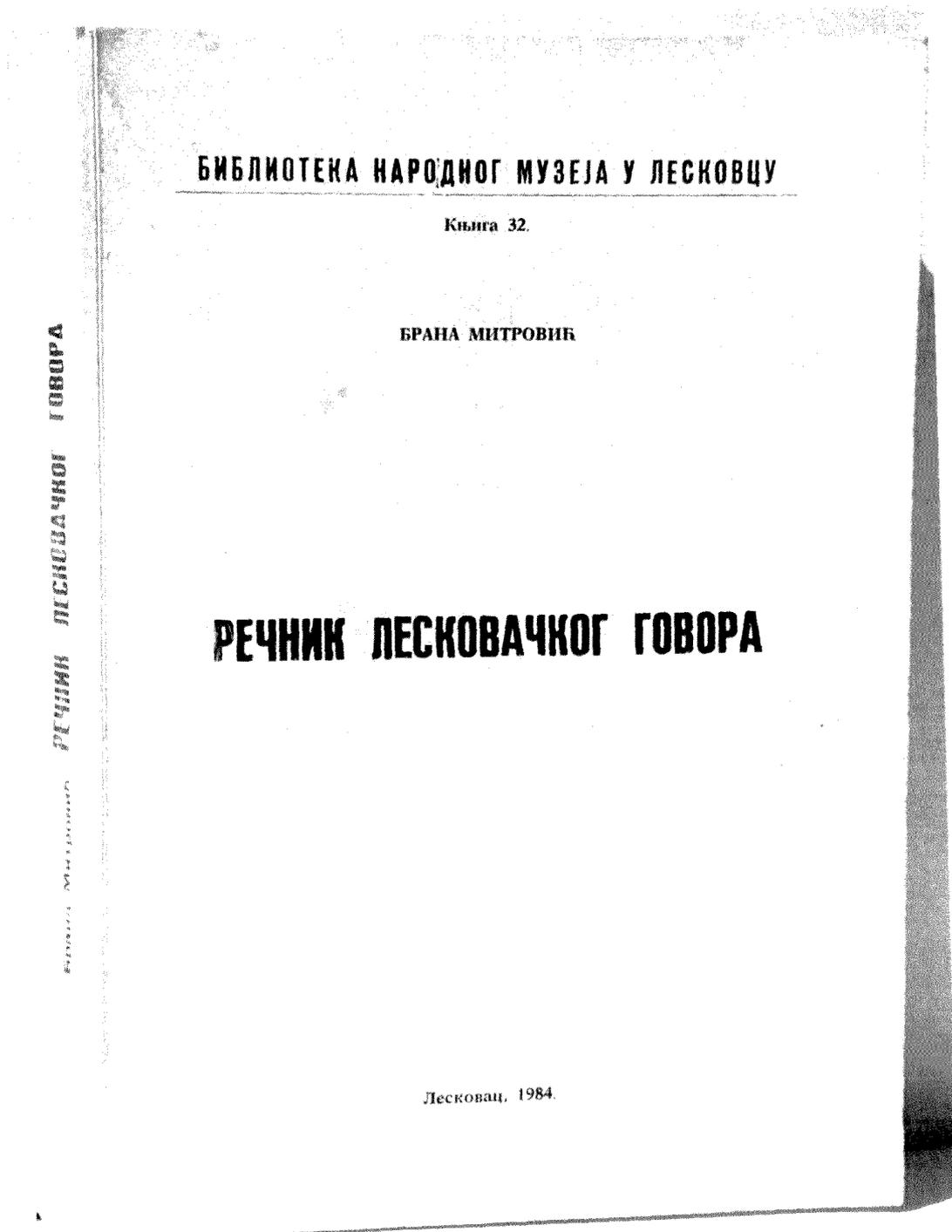
По имену једне улице видимо да је било пресукача (предилаца).

Из других извора видимо да је било и трговаца извозника кудеље, ужарије, паприке, гајтана, клинаца, сукна и дрвених израђевина (28).

Из свега напред изложеног излази да су у Лесковцу средином XIX века, то јест за време Турака, сигурно постојали: кондурџије (обућари), ђурџије, терзије, абације, механџије, касапи, папуџије, бакали, мутавџије, црквењаци, сармакешџи, еџими, табаци, калајџије, болтаџије, алачи, мумџије,

Прилог 3.4: Извод из књиге „Речник лесковачког говора“, Брана Митровић, 1984.

Библиотека Народног музеја у Лесковцу, књига 32, Лесковац, 1984.



ЉУПЕНКА, ф. комишање. „... које се певају уз обреде, уз жетву, комишање („љупенке“), 48, 279. Речн. МС нема.

ЉУСКА, ф. остатак истрошеног салуна. „Ене има јоште једна љуска, ваља да си купим нов салун“, 1. Речн. МС нема.

ЉУСКАМ, несвр. ослобађам љуске. „Ете седим и љускам гра“, 1. У 3. л. мн. през. љускав, аор. љуска, љускамо, љускасте, љускаше (в), рад. пр. љускао (ја), трп. пр. љускан, пр. вр. сал. љускајеш, имп. љускај. Речн. МС: кистити од љусака, К-О, 262.

ЉУСНЕМ, свр. 1. ударим, дупим, в. љу-нем, мърнем, гехнем, анем, б'пнем. „К'а те љуснем, црвена чорба ће ти полети на нос“, 1. У 3. л. мн. през. љуснем, аор. љусну, љуснумо, љуснисте, љуснуше (в), рад. пр. љуснуо (ја), љуснут, имп. љусни. Речн. МС: треснути, К-О, 262.

2. паднем, треснем. „Пазн се овдека, ће љуснеш па ће се утепаш“, 1. Речн. МС нема.

ЉУСПА, ф. краушт. „А слута наредо да рибу очисти, ама ни једна љуста да не падне у авлију“, 7, 147. Речн. МС: краушт, К-О, 262.

ЉУСПИНА, ф. љуска, в. раљуспина. „Ор-неси ову љуспину и баци да не прави љубре“, 1. Речн. МС нема.

ЉУШЧЕ, в. остатак потрошеног салуна, в. љуска. „Узми овој љушче, салун ваће наста-нуја“, 1. Речн. МС нема.

ЉУТЦ, прид. врло љут. „Овај поприка Б'о-убаво љута, љут'и“, 1. Речн. МС нема.

ЉУТЕЖ, м. салата од суве паприке и Белог лука, в. травањина. „У нештоу идем у село сал да ми направим љутеж“, 1. Речн. МС нема.

ЉУТЕНИЦА, ф. салата од парадајса и лути-паприке. „Што вољим љутеницу“, 1. Речн. МС нема.

ЉУТЕЊЕ, н. љутња. „Али пазн, нема љу-тење за овој што има да ти рекнем“, 1. Речн. МС нема.

ЉУТИЦЕ, ф. врста траве. „Љутице трави пије се кад се болес гриди“, 13, 92. Речн. МС нема.

ЉУЦКИ, прид. људски. „Де, де, не луду-мо се љуцки поздравим с људи“, 56. Речн. МС: човечји, К-О, 260.

Прилог 3.5: Извод из књиге „Старе лесковачке кафане“, 2008.



Центар за истраживање и проучавање
културно-историјске баштине Југа Србије
Лесковац
Књига 4.

Боровоје Лукић

Уредник:
Верољуб Трајковић

**СТАРЕ ЛЕСКОВАЧКЕ
КАФАНЕ**

СР - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

640.442(497.11) (091)

ЛУКИЋ, Боровоје

Старе лесковачке кафане / Боровоје Лукић
- Лесковац : Центар за истраживање и
проучавање културно-историјске баштине Југа
Србије, 2008 (Лесковац : Графоплус). - 193
стр. : илустр. : 24 см

Тираж 500. - Стр. 5-7: Предговор / Живан
Стојковић.

ISBN 978-86-86359-05-6

а) Кафане - Лесковац
COBISS SR-ID 145871628

Лесковац
2008

ЋЕВАБЦИНИЦА КОД „БУРЕ“

Налазила се у улици Краља Петра бр. 44 где је сада споменик Косте Стаменковића испред Дома Синдиката. Граничила се са хотелом „Плуг“ књиџаром Радета Станојевића, обућарском радњом Паје Ристића, а преко пута ње била је кафана Драгана Миленковића.



Ћевабциница код "Буре" Милана Глигоријевића зв. Буре

Ћевабциницу је отворио Димитрије Глигоријевић – Мита (1867-1926) по повратку из заробљеништва од 1915-1918. године. Пре одласка у рат радио је са оцем који је још почетком 20. века био познат по роштиљу посебно ћевапима, али нема података о локацији на којој је његов отац имао радњу.

Димитрије је на једном вашару за опкладу попио 12.5 литара пива и добио надимак „Буре“ од тада се тај надимак преноси као породични. Био је ожењен Костадином (1868 – 1943)

чењима, где је скоро увек освајао прва места. Године 1954. био је на изложбама у Минхену, Франкфурту, Бечу, Бриселу, Стреси, а у ресторану „Палас“ добио је награду Златан тучак. Награђиван је и на многим другим такмичењима.

У историји Лесковца име Миодрага Глигоријевића Бурета памтиће се као име човека који је прославио град и омогућио да Лесковац у Србији и иностранству буде познат као колевка роштиља. У многим јеловницима у земљи и иностранству увршћени су његови специјалитети као што су: ћевап, плескавица, љутеница и мућкалица. Традиција породице Глигоријевић се није могла наставити јер Миодраг нема сина који би носио породични надимак „Буре“.



Миодраг Глигоријевић звао Драги „Буре“



ЛЕСКОВАЧКИ РОШТИЉ НЕПРЕВАЗИЋЕН И ЗАШТИЋЕН

урнебес салате, пихтија, пршуте, сира, топлог муђујела, гравче на тавче, могу да поједу и део специјалитета, па чак иако одмах крену са роштиљем.

Специјалитети имају ред и временски размак, да би стигли топли, на топао тањир и да буду сочни. Веома је укусно не претрпавати тањир, те је то одлика служења лесковачког роштиља. Само проверени гурмани могу да дегустирају, лесковачки велики роштиљски воз. Дегустирајући "мали воз", већ су пуни хвале.

Лесковачки роштиљски воз прати низ сосова и салата: љутеница, гурманска и друге салате од парадајза, паприка, лука, који су типични за ово поднебље и имају већи обим сувих материја и природне сласти.

ЛЕСКОВАЧКА КУХИЊА

Специјалитети са роштиља остају синоним лесковачке кухиње. Сам роштиљ је доживео разноврсности захваљујући вештини и квалитету и специфичности. Није невероватно да лесковачки роштиљ друкчије и мирише. Можете га препознати и на садашњим београдским улицама и у другим местима где раде лесковачки ђаци рошиља, између многих кафана и киоска. Међутим, лесковачка кухиња је исто тако препознатљива. Међутим, веома су препознатљиви ђувеч у разним лесковачким варијантама, пуњене и поховане паприка, пасуљи посни, са сувом паприком, или зеленом боранијом, затим тавче са неколико врста меса, дроб чорба, салате, са сиром и празилуком исувом паприком-трљаница, туцана салата са паприком и белим луком, српско лесковачка салата са печеном паприком, луком и парадајзом, слани и слатки тиквеници и др. Све ово и друго се може направити захваљујући богатству поврћа, које се може потражити и наћи само у Лесковцу, или из околине Лесковца, на пијацама широм земље. Јела са роштиља су неоправдано бацила у засенак све друге специјалитете лесковачке кухиње које се разликују од других. Захваљујући даровима богате земље у коме и паприка и лук и друго поврће и месо има бољи укус и лепшу боју, и разуме се, захваљујући вредним људима из лесковачког краја.

ШАМПИОНИ РОШТИЉИЈАДЕ ПРОШЛОСТИ

ТИТУЛА ОСТАЛА У ЛЕСКОВЦУ

- Весна Стаменковић из ХУП - “Балкан” свеукупни шампион у припремању роштиља.



Прошлогодишња “Роштиљијада 96” била је у знаку младих. Прво је млада Весна Стаменковић, роштиљија ХУП “Балкан” стално запослена у хотелу “Београд”, постала свеукупни победник и шампион у припремању специјалитета са роштиља.

У такмичењу које сваке године организује ХУП “Балкан” “Угопро-грес” из Београда, “Политика Експрес”, СО Лесковац и ТОЛ Лесковац у припремању специјалитета са роштиља (припремање ћевапчића, пљескавице, иновација и слободни избор) највише поена је сакупила Весна Стаменковић.

Друга награда је припала Недељку Грби из Београда, а трећа Зорану Младеновићу, роштиљији из ХТП “Авала” у Пожаревцу.

Златне медаље по областима на такмичењу мајстора роштиља освојили су Споменка Митић - “Нисса” из Ниша за пљескавицу, Живко Митровић - “Балкан” из Лесковца за ћевапчиће, Жарко Бојевић - “Месокомбинат” из

Лесковца за пљескавицу, Рајка Раденковић - “Србија Турист” - Ниш за иновацију, Саша Спасојевић - “Шумадија” Велика Плана за пљескавицу, Јован Томић - ХТП “Врање” из Врања за иновацију, Косана Митровић - ХТП “Парк” Сремска Митровица за иновацију.

Са нешто мање освојеним поенима сребрне медаље освојили су Драган Николић - “Шумадија” из Велике Плана за иновацију, Светлана Радојевић - ХТП “Крагујевац” из Крагујевца за пљескавицу, Смиља Латинковић - ХТП “Парк” из Сремске Митровице за иновацију, Цара Ергина - ХТП “Душановград” из Призрена за пљескавицу, Зоран Митровић - ХТП “Стари Град” из Београда за ћевапчиће, Стојна Ђорђевић “Нисса” из Ниша за ћевапчиће, Небојша Николић - “Невтурс” из Лесковца и Трифун Крстић - “Месокомбинат” из Лесковца, за иновацију.

Бронзане медаље на такмичењу мајстора роштиља на “Роштиљијади 96” припале су Драгани Ђорђевић из лесковачког “Месокомбината”, Сањи Цветковић - “Невтурс” из Лесковца за пљескавицу, Мари Ђорђевић - “Центротурист” из Ниша за иновацију, Десанки Мојисиловић ХТП “Шумадија” из Велике Плана за иновацију, Драгану Стојановићу - ХТП “Победа” из Предејана за ћевапчиће и Милану Величковићу - ХТП “Победа” из Предејана за пљескавицу.



Новица Станковић шампион за Гиниса

СЛЕДИ НОВИ РЕКОРД

- Овога пута пљескавица ће бити тешка 20 килограма

Пред великим бројем поклесних гледалаца, прошле године Новица Станковић - Шапоња, приватни угоститељ, власник кафане “Три шешира” оборио је свој стари и поставио нови светски рекорд у прављењу највеће пљескавице на свету.

Пљескавица која је ушла у “Гинисову књигу светских рекорда” тешка је 18 килограма, пречника 122 цм и дебљине два сантиметара. За овогодишњу роштиљијаду Станковић најављује нови рекорд. Он каже да ће направити највећу пљескавицу на свету тешку 20 килограма.

ЛЕСКОВАЧКИ “МАЛИ И ВЕЛИКИ ВОЗ”

Суцесивно печење и послуживање специјалитета са роштиља припада лесковачком култу. Специјалитети се нижу по следећем реду: три ћевапчића, мала пљескавица, мала вешалица, мала кобасица, дигерица у скрама (новијег датума), уштипци.

Ретки су гурмани који после хладног предјела у виду урнебес салате, пихтија, пршуте, сира, топлог медуња, гравче на тавче, могу да поједу и део специјалитета, па чак и ако одмах крену са роштиљем.

Специјалитети имају ред и временски разамак, да би стигли топли, на топао тањир и да буду сочни. Веома је укусно не претрпавати тањир, те је и то одлика служења лесковачког роштиља. Само првобитни гурмани могу да дегустирају лесковачки “Велики воз”.

Лесковачки роштиљски воз прати низ сосова и салата: љутеница, гурманска, друге салате од парадајза, паприке, лука које су типичне за ово поднебље и имају већи проценат сувих материја и мањак соли.

Прилог 3.8: Информатор: Светски фестивал роштиља „19. Роштиљаријада“

Grad Leskovac ime preko 100.000 stanovnika.

Leskovac je smešten u plodnoj leskovskoj kotlini koja je sa svojim dimenzijama jedna od najvećih u Republici. Kotlinu okružuju planine: na istoku Babicka gora i Kuličevica, na zapadu Radan (1409 m), na jugu Kulačevica (1441 m) i Cementik (1638 m). Istocnim delom kotline protiče reka Južna Morava.

Područje grada nalazi se na 43° 00 severne geografske širine i 21° 57 istočne geografske dužine. Uži deo Leskovca leži na nadmorskoj visini od 225 m. Najviše tačke u gradu su brdo Hidar sa 341 m, Rudarska čuka sa 271 m i brdo Iznad naselja Vinarce sa 398 m nadmorske visine. Leskovac i njegova šira okolina imaju umereno kontinentalnu klimu. Srednja godišnje temperatura kreće se oko 11,3°C. Godišnje prosečne padavine iznose 620,7 mm vodebnog taloga po m². Leskovac u toku letnjih meseci ima prosečno 44 sunčanih dana, dok je tokom zime prosečno 29 snežnih dana. Najtopliji mesec je Jul, a najhladniji januar.

ZNAMENITOSTI

- **Српска ООД/ККЦА** - српска Превентива Водогорског из 19. века налази се у сентру града;

- **Куца Вера Димитријевица - Рикале (Градска куца)** - параваријана у 19. веку у балканском стилу градске архитектуре. Давна етно збирка Народног музеја у Leskovcu;

- **Бор-Воклицева куца** из 19. века саградена у балканском стилу градске архитектуре; налази се у сентру града

- **Скопљаник, оловковосница** у сентру града, подигнут 1927. године;

- **Светио ангол (Аустријане Ртма)** - византијски град из 6. века налази се на 28 km западно од Leskovca;

- **Градска црква** - изградња из 1454. године, налази се 18 km јужно од Leskovca;

- **Градска црква** - изградња 1894. године, према је изградња цркве у Leskovcu. Налази се 10 km јужно од Leskovca;

- **Градска црква** - изградња 1903. године, црква је изградња цркве у Leskovcu. Налази се 18 km јужно од Leskovca;

Tradicija leskovackog roštija duga je više od dva veka. Pionirski još u 18. veku romnju izvanredne guzmanike devardike u Leskovcu. Najbolje ih je spremao majstor Dimitrije Mita Gilgorijevic, dedita kralja leskovackog roštija Miodraga Gilgorijevica Bureta. Majstorije Dragija Bureta izazivale su divljenje i poštovanje širom sveta.

Na međunarodnim kulinarskim izložbama u Minhenu, Frankfurtu, Beču, Strezu, na svetskim izložbama u Briselu i Montrealu posetilci su čekali na red da probaju Buretove specijalite. Novine su pisale o "velikom samponu iz Jugoslavije".

Veća guzmanima preporuča bude da za aperitiv popiju jednu "maju rakiju": komovicu da zaleći dušu, viliamovku, da duša miriše, kajalovaču, da duši blagne. Da se rakija ne bi uvatila za st, preporučujemo propec, banicu koju od zabogava čuvaju izvazidene leskovacke domaćice. Njihovo delo je i neki od najboljih, podkula, ljutenica, dardiki u ulju, začiničeni, a da rezni, dak rive na pice, a da brani oprjanje.

I u valja poručili obrok: pet koji skacu po tanjiru kad su gotovi (da ne bi skakali, mogu se "integrirati" u pleskavicu). Dok se pleskavica smatralje, valja napuštiti parce bele i parce dimljene vezalice - prosto da se uprede. Tada je vreme za vino. Napuštite neko hvarsko, vasiolnisko, pastorečko... A ako vam negde nadeu kontinjak, ne tražite bolje. S tim vinom se najbolje pokropi obrok. Uz vino poručite digestivo u skzmi. (Za one koji izvojevanu, postove purljene pleskavice, pa guzmanike vezalice pa...)

Mislino da bi uisak bio nepotpun bez najmanje jedne žice raznjice. Kad ih raznjizete i rasporedite po tanjiru, čekajte uštipke. Ako vam je ovaj vozic nedovoljan, proizvodite kompoziciju sa vagonom po svom izboru. Za desert preporučujemo rešaji, slatkiš od slatkog vina, grozdja, bundeve (pečenke) i drugog voća.

Ako vam se sve ovo čini obilnim, napuštite leskovacku muskalicu i rešite se mlika ili se zadovoljite pleskavicom od pet u kerinji sa gluvalom parnikom i najeršim mlinsom na svetu.

DOVRODOŠLI NA 19. "ROŠTIJARIJADU"!
P R I J A T N O !



INFORMATOR

2008
Leskovac

19. роштиљаријада 2008.

SVETSKI FESTIVAL ROŠTIJA

GRILL WORLD FESTIVAL • GRILL WELTFESTIVAL

Прилог 3.9: "Вечерње новости" 12.08.2012.: "Лесковачки фестивал у Чикагу"

1/21/2019

Лесковачки фестивал у граду Чикагу | Србија | Novosti.rs

вечерње
НОВОСТИ

Лесковачки фестивал у граду Чикагу

D. I. M. | 12. avgust 2012. 11:03 | [Србија](#)

Лесковачки фестивал роштилја прешао „преко баре“. Тродневна прекоокеанска Роштилјјада трајаће до 26. августа

Препоручите 7 | Поделите |  



Традиционалну Роштилјјаду у граду на Ветерници највише фестивал лесковачког роштилја у највећем српском граду на свету – Чикагу. Мирис лесковачког роштилја прешао је „преко баре“ захваљујући ентузијазму угоститеља Боžидара Јовановића из лесковачког села Копашница.

Боžидар ће са својом породицом организовати другу тродневну прекоокеанску Роштилјјаду која ће се завршити 26. августа, дан пре него што у Лесковцу почне овогодишња светковина роштилју у част.

– Прошле године се плјескавицама, ђевапџицама, ушטיפцима и „лесковачком муџкалицом“ сладило око 6.000 људи. Нисмо очекивали такву посећеност, а посебно не да то буде догађај који се месецима препричавао. Ове године планирамо да направимо спектакл – испричао је Боžидар Јовановић током недавне посете свом родном граду.

НАЈВЕЋА ПЛЈЕСКАВИЦА Овогодишња Лесковачка роштилјјада биће одржана од 27. августа до 2. септембра. Припреме за традиционални фестивал, који се више од две деценије организује на Широкој чаршiji, приводе се крају. Поред традиционалног такмичења у прављењу највеће плјескаvice на свету, Туристичка организација Лесковца је најавила да припрема још много занимљивих садржаја. Своје умеће у прављењу специјалитета са роштилја, поред професионалаца, показаће и ученици угоститељских школа из целе Србије.

Он објашњава да се на чикашкој роштилјјади на исти начин као у Лесковцу припрема и служи роштилј, а за упознавање Американца са звуком српске трубе највероватније ће бити задужен оркестар Боžидара Николића Донје из Грделице. И на ову манифестацију организатори гледају као на прилику за промоцију наших специјалитета. Биће ту свега. Лесковачког ајвара, лјутенице, домаће ракije...

Боžидар се одселио у Америку пре 12 година и тамо са супругом Катицом и синовима Ненадом и Драганом држи ресторан у коме преовладава српска кухиња.

– Радил смо по туђим ресторанима, али смо се осамосталили чим смо зарадил доволјно за свој бизнис. На периферији Чикага смо купил велико имање где за потребе нашег ресторана гajимо лесковачки парадајз, паприку и друго поврће. И роштилј месо правим сам – прича Боžидар, и ишће да је мало тога било у његовом коферу када је кренуо у Америку. Али, најважније је било ту – рецепт старих лесковачких мајстора роштилја.

<http://www.novosti.rs/vesti/srbija.73.html:392474-Leskovaci-festival-i-u-gradu-Cikagu>

Прилог 3.10: Извод из Карте пића и јеловника ресторана "Тажна", Бор, 2019.

<https://restorantajnabor.com/> доступно 15.08.2019.



Salate		
87. Sveži kupus 200gr	<input type="checkbox"/>	
88. Kiseli kupus 200gr	<input type="checkbox"/>	
89. Krastavac 200gr	<input type="checkbox"/>	
90. Paradajz 200gr	<input type="checkbox"/>	
91. Srpska salata 200gr	<input type="checkbox"/>	
92. Šopska salata 200gr	<input type="checkbox"/>	
93. Grčka salata 200gr	<input type="checkbox"/>	
94. Zelena salata 200gr	<input type="checkbox"/>	
95. Ruska salata 200gr	<input type="checkbox"/>	
96. Pečena paprika 1 kom.	<input type="checkbox"/>	
97. Pečena ljuta papričica 1 kom	<input type="checkbox"/>	
98. Urnebes salata 50gr (jedna kugla)	<input type="checkbox"/>	
99. Urnebes Tajna 50gr (jedna kugla)	<input type="checkbox"/>	
100. Masline 100gr	<input type="checkbox"/>	
101. Leskovačka trijenica 100gr	<input type="checkbox"/>	
102. Salata restoran Tajna	<input type="checkbox"/>	
<u>103. Leskovačka liutenica 200gr</u>	<input type="checkbox"/>	
104. Leskovački ajvar 200gr	<input type="checkbox"/>	
Yariva		
111. Pasulj tavče 300gr	<input type="checkbox"/>	
112. Pasulj tavče sa kobasicom 300gr	<input type="checkbox"/>	
113. Teleća glava 300gr	<input type="checkbox"/>	
114. Teleći repovi 300gr	<input type="checkbox"/>	
115. Gulaš 300gr	<input type="checkbox"/>	
116. Leskovačka muckalica 300gr	<input type="checkbox"/>	
117. Svadbarski kupus 300gr	<input type="checkbox"/>	
118. Kolenica 300gr	<input type="checkbox"/>	
Jela po porudžbini		
119. Medaljoni sa pečurkama 400gr	<input type="checkbox"/>	
120. Medaljoni u sosu 400gr	<input type="checkbox"/>	
121. Špikovana junetina 400gr	<input type="checkbox"/>	
122. Fileći file pečurkama 400gr (sos kačamak i slanina)	<input type="checkbox"/>	
123. Lovčka šnicla 400gr	<input type="checkbox"/>	
124. Pletenica na kajmaku 400gr	<input type="checkbox"/>	
125. Junetina ispod sača 400gr	<input type="checkbox"/>	
126. Jagњetina ispod sača 400gr	<input type="checkbox"/>	
127. Praseće pečenje 1kg	<input type="checkbox"/>	
128. Karadordže šnicla 400gr	<input type="checkbox"/>	
129. Bečka šnicla 400gr	<input type="checkbox"/>	
130. Đulbasija 400	<input type="checkbox"/>	
131. Pohovani škembici 300gr	<input type="checkbox"/>	
132. Pohovani mozak 300gr	<input type="checkbox"/>	
Specijaliteti sa roštilja		
133. Pileći batak 300gr	<input type="checkbox"/>	
134. Punjeni pileći batak 400gr (šunka, suvi vrat, kačkavalj, slanina, preliv)	<input type="checkbox"/>	
135. Pileće belo meso file 300gr	<input type="checkbox"/>	
136. Punjeno pileće belo meso file 300gr (šunka, suvi vrat, kačkavalj, slanina, preliv)	<input type="checkbox"/>	
137. Rolovani pileći raznjić 300gr	<input type="checkbox"/>	
138. Leskovačka dimljena kobasica 300gr	<input type="checkbox"/>	
139. Leskovačka roštiljska kobasica 300gr	<input type="checkbox"/>	
140. Bela vešalica 300gr	<input type="checkbox"/>	
141. Punjena bela vešalica 400gr (šunka, suvi vrat, kačkavalj, slanina, preliv)	<input type="checkbox"/>	
142. Dimljena vešalica 400gr	<input type="checkbox"/>	
143. Rebarca 300gr	<input type="checkbox"/>	
144. Svinjski raznjić 300gr	<input type="checkbox"/>	
145. Juneća džigerica u skrami 300gr	<input type="checkbox"/>	
146. Pileća džigerica soso preliv 300gr	<input type="checkbox"/>	
147. Dimljena creva 300gr	<input type="checkbox"/>	
148. Mozak našaru 300gr	<input type="checkbox"/>	

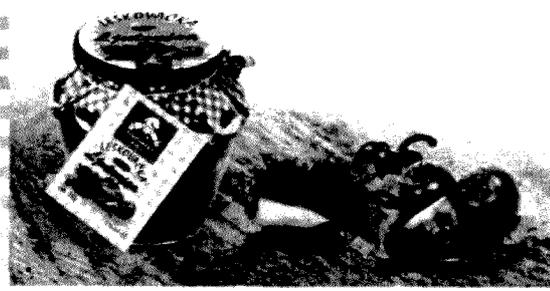
Прилог 3.11: Подаци са интернета о Лесковачкој љутеници - Bones food, 2014.



Bones FOOD

Leskovačka ljutenica je domaći specijalitet za one koji vole pikantne ukuse. Tradicionalno se priprema od svježih paradajza i ljute feferone. Ljutenica se koristi tokom cele godine kao pikantni dodatak raznim jelima koja će opteretiti vašu vateru.

Ljutenica is a national relish for those who love spicy flavors. It is traditionally made of red tomatoes and hot peppers. Ljutenica is used throughout the year as a spicy addition to other dishes and salads. It is slightly spicier than the other popular relish Ajvar. Ljutenica gives your dishes a wonderful delicious flavor.



OPIS PROIZVODA (DESCRIPTION OF GOODS)	FORMA (FORM)	NETO KOLIČINA (NET WEIGHT)	BRUČNO TEŽINA (GROSS WEIGHT)	BAR KODE SARJEVA	TRŽIŠTE PRAVNI POSREDOVA NIK (MARKET PLACE AGENT)	BR. OBLASTI REPUBLIKE HRVATSKE (REGIONAL NO. OF CROATIA)	BR. OBLASTI REPUBLIKE HRVATSKE (REGIONAL NO. OF CROATIA)
LESKOVACKA LJUTENICA 314g	J	314g	367g	8606 11 163 9982	11	80	1200

AKCIJA ANGRONIT - LJUTENICA LESKOVAČKA

Ove nedelje u vašem omiljenom katalogu **AngroHit** akcija sjeva. Budući da želite kupiti Ljutenica leskovačka 314g po super ceni od 73.99 RSD, odnosno po ceni od 235.64 RSD po gr.

Ovaj proizvod na akciji možete kupiti do 28.08.2014, a ukoliko je akcija istekla pogledajte najnovije akcije u kategoriji Konzervirano, pasterezovano i kiselo povrće ili od voljeg omiljenog brenda. I proverite da li je u nekoj drugoj prodavnici sličan proizvod na akciji po nižoj ceni. Takođe pomoću našeg pretraživača, možete pretražiti ostale akcije na našem sajtu na ključnu reč **Ljutenica leskovačka** #... i uporedite proizvod ostalim akcijama.

Za dodatne informacije o ovom proizvodu možete nazvati prodavca **AngroHit** na telefon (0230) 21-025 i proveriti adresu i radno vreme vaše omiljene prodavnice.

<http://www.angrohit.com/ljutenica-leskovačka>




Leskovačka Ljutenica
314ml (http://bones.rs/assets/imag
Neto težina: 310g

AKCIJA - LJUTENICA LESKOVAČKA

Brežnica > Voće i povrće > Konzervirano, pasterezovano i kiselo povrće



Leskovačka Ljutenica
Bones Group
235" din/kg

- Ljutenica leskovačka

Redovna cena **107.00 RSD**
Akcijna cena **73.99 RSD**

Količina: 314g
Robnamarka: -

Prodavac: AngroHit
Akcija važi do: 28.08.2014

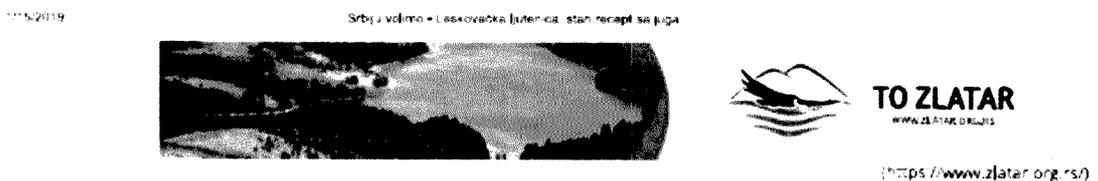


[DETAJI]

PROIZVOD IZ KATALOGA

MAPA ZA KUPOVINU

Прилог 3.12: Подаци са интернета www.srbijakojuvolimo.rs: Лесковачка љутеница стари рецепт са југа



Leskovačka ljutenica, stari recept sa juga

✍️ Autor: Srbija volimo (gastromonija/nacionalnaskuhinja/temelji/user/139/srbijavolimo.html) 🕒 02/11/2015
📁 Kategorija: Nacionalna kuhinja (gastromonija/nacionalnaskuhinja.html)



Leskovački kraj, najčuveniji predeo u Srbiji po uzgoju paprike, poznat je i po tradicionalnim receptima za spremanje zimnice od autohtonih vrsta paprika. Ne može da se zamisli ni jedno domaćinstvo na jugu Srbije, bez ovog specijaliteta u teglama.

Прилог 3.13: Подаци са интернета- www.coolinarka.com: Лесковачка љутеница, 2008.

17.01.2019

лесковачка љутеница — Coolinarka

Naslovnica Klub Recepti Slike Blogovi Coolerice Magazin Forum TV

Uspostavljeni su uslovi. Opšte sredstva o zaštiti ličnih podataka (GDPR) omogućile su vam mogućnost upravljanja podacima na Coolinarki. Prijavite se i u Poslovnom svetu korisničkog računa od kojih koje podatke želite prikazivati ostalim korisnicima.

Iste o uslojima prikazivanja, obrade i zaštite podataka na Coolinarki možete videti

лесковачка љутеница



TANJA1234

17.01.2019

Pretražite

Tražili ste danas 17.01.2019

Domaca zimnica domacinski лесковачки ајвар и љутеница ... (<http://www.privrednamreza.com/Domaca-zimnica-domacinski-лесковачки-ајвар-и-љутеница-Mihajlović>)

Domaća-zimnica-domaćinski-лесковачки-ајвар-и-љутеница-Mihajlović



next=<https://www.messeri.com>

<https://www.privrednamreza.com/Domacazimnica-domacinski-лесковачки-ајвар-и-љутеница-Mihajlović>

1/5

Прилог 3.14: Подаци са www.google.com: Лесковачка љутеница од 02.02.2023.

Google X [Language] [Voice] [Image] [Search]

Sve Slike Mape Video : Još Alatke

Oko 2.780 rezultata (0,31 sekunde/i)

<https://srbijuvolimo.rs> > item > 499 > ▾ Prevedi ovu stranicu

Leskovačka ljutenica, stari recept sa juga - Srbiju volimo ✓

2. 11. 2015 — Leskovački kraj, najčuvaniji predeo u Srbiji po uzgoju paprike, poznat je i po tradicionalnim receptima za spremanje zimnice od autohtonih ...

Video snimci

-  Leskovačka LJUTICA bez konzervansa
YouTube Adrijana Nikolic
18. 10. 2018
-  ZIMNICA/LESKOVAČKA LJUTICA-Sos kao prilog za roštilj
YouTube Kuhinja Valentina Mašković
26. 8. 2019
-  Ljutenica po receptu starom sto godina
YouTube BonApeti.rs
12. 10. 2017

[Prikaži sve →](#)

<https://www.receptoor.com> > lesko > ▾ Prevedi ovu stranicu

Leskovačka ljutenica – Bolja je od svake kupovne varijante, a ... ✓

7. 9. 2022 — Najveća razlika između ljutenice i ajvara je u tome što ljutenica može da se sprema od termički neobrađene paprike. Sastojci uključuju paprike, ...

<https://www.espresso.co.rs> > život > ▾ Prevedi ovu stranicu

Recept za leskovačku ljutenicu - Espresso ✓

7. 9. 2022 — Popularna je u srpskoj, bugarskoj i makedonskoj kuhinji. Sastojci uključuju

Прилог 4: Награде и признања

Прилог 4.1: Диплома са САЈМА ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ за производ домаћа љутеница

Диплома САЈАМ ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ – у робној групи ПРОИЗВОДИ ОД ПОВРЋА, подгрупа ЉУТЕНИЦА, СУШЕНО ПОВРЋЕ, ЗАЧИНСКЕ СМЕШЕ И КИСЕЛА ЗИМНИЦА додељена газдинству Горана Михајловића „Софи-про“, село Турековац, Лесковац, за производ домаћа љутеница на 16. Међународном сајму етно хране и пића.



НА 16. МЕЂУНАРОДНОМ САЈМУ ЕТНО ХРАНЕ И ПИЋА

додељује



у робној групи
ПРОИЗВОДИ ОД ПОВРЋА
подгрупа
ЉУТЕНИЦА, СУШЕНО ПОВРЋЕ,
ЗАЧИНСКЕ СМЕШЕ И КИСЕЛА ЗИМНИЦА

Sofi-Pro
село Турековац, Лесковац

Сајам етно хране и пића

Мехић
проф. др Цвијан Мекић
председник Жирија

за производ
домаћа љутеница

Београдски сајам

Данка Селић
Данка Селић
директор

Покровитељи:



Министарство пољопривреде,
шумарства и руралног развоја
Републике Србије



Београд, 27.11.2022.





Слике са сајма ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ 2022. - изглед штанда „Софи-про“, Лесковац, са награђеним производом домаћа љутеница

Прилог 5: Уговори и Откупни листови

Прилог 5.1. Уговори о куповини свежег парадајза и љutih папричица 2022.

УГОВОР бр. 1122

О куповини свежег парадајза и свеже љute паприка – папричице за прoизводњу
Лесковачке љutenице

Закључен дана 10.8.2022 . године између:

1. " BELLUMINI " из МАСОТИЦА, мат.бр. (бр. ПГ) 64810131,
у даљем тексту Купач и,

2. STEVICA MARKOVIĆ, из БРЕСТОВАЦ, мат.бр. 723738000260, ^{БПГ}газдинство
бр. _____ у даљем тексту Продавач (произвођач).

Члан 1.

Предмет уговора је купопродаја свежег парадајза род 2022.год. и ЉUTE ПАПРИЧИЦЕ

Члан 2.

Квалитативни и квантитативни пријем свежег парадајза и љutih паприка вршиће се у домаћинствима продавца а квалитативни пријем вршиће купач према усвојеном Правилнику о квалитету свежег парадајза и љutih паприка.

Уколико парадајз и љута паприка не одговара према усвојеном Правилнику не откупљује се.

Члан 3.

Откупна цена сировине (парадајз и љута паприка) биће тржишна и договараће се на дневном нивоу.
Начин плаћања: одмах, по пријему парадајза и љutih паприка.

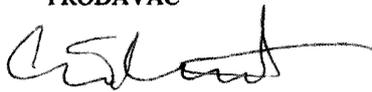
Продавач је дужан да купцу достави Ређење о регистрацији пољопривредног газдинства и откупни лист.

Члан 4.

За све што овим уговором није регулисано применјиваће се одговарајуће одредбе Закона о облигационим односима. За све спорове који би евентуално настали у вези обавезе из овог уговора странке се саглашавају на надлежност суда у Лесковцу.

Овај уговор је сађинjen у 4 истоветна примерка, од којих по 2 примерака за сваку уговорену страну.

ПРОДАВАЧ



ПОС. ПРИВРЕДНО ГАЗДИНСТВО
СТЕВИЦА МАРКОВИЋ
БРЕСТОВАЦ
БПГ 723738000260

КУПАЧ

МИЛАН ПЕТКОВИЋ ПР
ОТКУПНА ЗА ПАРЦЕЛУ
БРЕСТАЦ
ВЛАСОТИЦЕ

UGOVOR br. 2122
O kupovini svežeg paradajza i sveže ljute paprika – papričice za pruzvodnju
Leskovačke ljutenice

Zaključen dana 10.08.2022 godine između:

1. "ИП „СТАВА АУКАТ“ " iz Leskovca, mat.br. (br. PR) 66187632
u daljem tekstu Kupac i,
2. Stevica Marković iz Brestova, mat.br. 72378000 ^{BOG} 260 gazdinstvo
br. _____ u daljem tekstu Prodavac (proizvodjac).

Član 1.

Predmet ugovora je kupoprodaja svežeg paradajza rod 2022.god. i LJUTE PAPIČICE

Član 2.

Kvalitativni i kvantitativni prijem svežeg paradajza i ljutih paprika vršiće se u domaćinstvima prodavca a kvalitativni prijem vršiće kupac prema usvojenom Pravilniku o kvalitetu svežeg paradajza i ljutih paprika.

Ukoliko paradajz i ljuta paprika ne odgovara prema usvojenom Pravilniku ne otkupljuje se.

Član 3.

Otkupna cena sirovine (paradajz i ljuta paprika) biće tržišna i dogovaraće se na dnevnom nivou.
Nacin placanja: odmah, po prijemu paradajza i ljutih paprika.

Prodavac je dužan da kupcu dostavi Rešenje o registraciji poljoprivrednog gazdinstva i otkupni list.

Član 4.

Za sve što ovim ugovorom nije regulisano primenjiva će se odgovarajuće odredbe Zakona o obligacionim odnosima. Za sve sporove koji bi eventualno nastali u vezi obaveze iz ovog ugovora stranke se saglašavaju na nadležnost suda u Leskovcu.

Ovaj ugovor je sačinjen u 4 istovetna primerka, od kojih po 2 primeraka za svaku ugovorenu stranu.

PRODAVAC



KUPAC

UGOVOR br. 3/22
O kupovini svežeg paradajza i sveže ljute paprika – papričice za pruzvodnju
Leskovačke ljutenice

Zaključen dana 0. 08. 2022 godine između:

1. "ORGANIC-UKUS PRIRODE" iz LIPOVICA, mat.br. (br. PG) PIB 112305797,
u daljem tekstu Kupac i,

2 STEVIĆA MARKOVIĆ, iz BRESTOVAČ ^{OPG}, mat.br. 723738000260, gazdinstvo
br. _____ u daljem tekstu Prodavac (proizvođač).

Član 1.

Predmet ugovora je kupoprodaja svežeg paradajza rod 2022.god. i LJUTE PAPIRIČE

Član 2.

Kvalitativni i kvantitativni prijem svežeg paradajza i ljutih paprika vršiće se u domaćinstvima prodavca a kvalitativni prijem vršiće kupac prema usvojenom Pravilniku o kvalitetu svežeg paradajza i ljutih paprika.

Ukoliko paradajz i ljuta paprika ne odgovara prema usvojenom Pravilniku ne otkupljuje se.

Član 3.

Otkupna cena sirovine (paradajz i ljuta paprika) biće tržišna i dogovaraće se na dnevnom nivou. Nacin placanja: odmah, po prijemu paradajza i ljutih paprika.

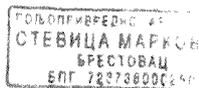
Prodavac je dužan da kupcu dostavi Rešenje o registraciji poljoprivrednog gazdinstva i otkupni list.

Član 4.

Za sve što ovim ugovorom nije regulisano primenjiva će se odgovarajuće odredbe Zakona o obligacionim odnosima. Za sve sporove koji bi eventualno nastali u vezi obaveze iz ovog ugovora stranke se saglašavaju na nadležnost suda u Leskovcu.

Ovaj ugovor je sačinjen u 4 istovetna primerka, od kojih po 2 primeraka za svaku ugovorenu stranu.

PRODAVAC



KUPAC



Прилог 5.3. Уговори о куповини свежег парадајза и љutih папричица 2023.

UGOVOR br. 1123

O kupovini свежег парадајза и свеће љute паприка – папричице за прoизводњу
Leskovačke љutenice

Zaključen dana 03.02.2023 godine između:

1. "ORGANIC-UKUS PRIRODE" iz ČPovica, mat.br. (br. PG) PIB 112305797,
u daljem tekstu Kupac i,

2. STEVICA MARKOVIĆ iz BRESANCA, mat.br. BA6 723738000260, gazdinstvo
br. _____ u daljem tekstu Prodavac (proizvođjac).

Član 1.

Predmet ugovora je kupoprodaja свећег: PARADAJZA I PAPIČICE rod. 2023.god.

Član 2.

Kvalitativni i kvantitativni prijem свећег парадајза и љutih паприка вршиће се u домаћinstvima prodavca a kvalitativni prijem вршиће kupac prema usvojenom Pravilniku o kvalitetu свећег парадајза и љutih паприка.

Ukoliko парадајз и љuta паприка не одговара prema usvojenom Pravilniku не otkupљује се.

Član 3.

Otkupna cena sirovine (парадајз и љuta паприка) биће тржишна i dogovaraće се na dnevnom nivou.
Nacin placanja: odmah, po prijemu парадајза и љutih паприка.

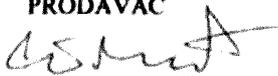
Prodavac je dužan da kupcu dostavi Rešenje o registraciji poljoprivrednog gazdinstva i otkupni list.

Član 4.

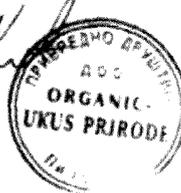
Za sve što ovim ugovorom nije regulisano primenjiva će се odgovarajuće odredbe Zakona o obligacionim odnosima. Za sve sporove koji bi eventualno nastali u vezi obaveze iz ovog ugovora stranke се saglašavaju na nadležnost suda u Leskovcu.

Ovaj ugovor je sačinjen u 4 istovetna primerka, od kojih po 2 primeraka za svaku ugovorenu stranu.

PRODAVAC




KUPAC

UGOVOR br. 2423

O kupovini svežeg paradajza i sveže ljute paprika – papričice za prouizvodnju
Leskovačke ljutenice

Zaključen dana 03 02 2023 godine između:

1. " PIJ, JAJUNA NIKOJ " iz Leskovačke, mat.br. (br. PIB) 629 87632,
u daljem tekstu Kupac i,

2. Stevica Marković, iz BRESTOVCA, ^{BRG} mat.br. 723738000260, gazdinstvo
br. _____ u daljem tekstu Prodavac (proizvođač).

Član 1.

Predmet ugovora je kupoprodaja svežeg: PARADAJZA I PARIČICE rod. 2023.god.

Član 2.

Kvalitativni i kvantitativni prijem svežeg paradajza i ljutih paprika vršiće se u domaćinstvima prodavca a kvalitativni prijem vršiće kupac prema usvojenom Pravilniku o kvalitetu svežeg paradajza i ljutih paprika.

Ukoliko paradajz i ljuta paprika ne odgovara prema usvojenom Pravilniku ne otkupljuje se.

Član 3.

Otkupna cena sirovine (paradajz i ljuta paprika) biće tržišna i dogovaraće se na dnevnom nivou.
Nacin placanja: odmah, po prijemu paradajza i ljutih paprika.

Prodavac je dužan da kupcu dostavi Rešenje o registraciji poljoprivrednog gazdinstva i otkupni list.

Član 4.

Za sve što ovim ugovorom nije regulisano primenjiva će se odgovarajuće odredbe Zakona o obligacionim odnosima. Za sve sporove koji bi eventualno nastali u vezi obaveze iz ovog ugovora stranke se saglašavaju na nadležnost suda u Leskovcu.

Ovaj ugovor je sačinjen u 4 istovetna primerka, od kojih po 2 primeraka za svaku ugovorenu stranu.

PRODAVAC



KUPAC

UGOVOR br. 3123
O kupovini svežeg paradajza i sveže ljute paprika – papričice za prouizvodnju
Leskovačke ljutenice

Zaključen dana 02.02.2023 godine između:

1. "BELLUINI" iz VLASOTINCA, mat.br. (br. PG) 04816131,
u daljem tekstu Kupac i,

2. STEVICA MARKOVIĆ, iz BRESTACA, mat.br. 722738000260,
br. _____ u daljem tekstu Prodavac (proizvođač).

Član 1.

Predmet ugovora je kupoprodaja svežeg: PAPADAJZA I PAPIČICE rod. 2023.god.

Član 2.

Kvalitativni i kvantitativni prijem svežeg paradajza i ljutih paprika vršiće se u domaćinstvima prodavca a kvalitativni prijem vršiće kupac prema usvojenom Pravilniku o kvalitetu svežeg paradajza i ljutih paprika.

Ukoliko paradajz i ljuta paprika ne odgovara prema usvojenom Pravilniku ne otkupljuje se.

Član 3.

Otkupna cena sirovine (paradajz i ljuta paprika) biće tržišna i dogovaraće se na dnevnom nivou.
Nacin plaćanja: odmah, po prijemu paradajza i ljutih paprika.

Prodavac je dužan da kupcu dostavi Rešenje o registraciji poljoprivrednog gazdinstva i otkupni list.

Član 4.

Za sve što ovim ugovorom nije regulisano primenjiva će se odgovarajuće odredbe Zakona o obligacionim odnosima. Za sve sporove koji bi eventualno nastali u vezi obaveze iz ovog ugovora stranke se saglašavaju na nadležnost suda u Leskovcu.

Ovaj ugovor je sačinjen u 4 istovetna primerka, od kojih po 2 primeraka za svaku ugovorenu stranu.

PRODAVAC


СТЕВИЦА МАРКОВИЋ
БРЕСТАЦА
БПГ 722738000260

KUPAC


МИЛИЦА ПЕТКОВИЋ ПР
ДЖБА ЗА ПРERAДУ
ВОБА И ПОСРЕБА
БРЕСТАЦА
ВЛАСОТИНЦЕ