



РЕПУБЛИКА СРБИЈА

Завод за интелектуалну својину

Сектор за знаке разликовања

990 број: 2022/4927-Г-2021/1-81

Датум: 17.03.2022. године

Београд

4-3/6

Завод за интелектуалну својину на основу члана 36. Закона о министарствима („Службени гласник РС”, бр.128/2020), члана 9, 26, 27. и 30. Закона о ознакама географског порекла („Службени гласник РС”, бр. 18/2010, 44/2018- др. закон), члан 138. став 3. Закона о општем управном поступку („Службени гласник РС”, бр. 18/2016) решавајући у поступку регистрације имена порекла на основу пријаве број Г-2021/0001 од 26.02.2021. године „Пиротска пеглана кобасица”, коју је поднела Градска управа Пирот, Српских владара 82, 18300 Пирот, доноси

## РЕШЕЊЕ

**I РЕГИСТРУЈЕ СЕ** ознака географског порекла „Пиротска пеглана кобасица” као име порекла за ферментисану кобасицу на бази јунећег, овчијег и козијег меса прве и друге категорије. Производ са именом порекла „Пиротска пеглана кобасица” се производи искључиво на територији Катастарске општине Пирот као и у рубним подручјима општина Књажевац и Димитровград у складу са списом географског подручја и приложеном географском мапом из пријаве за регистровање имена порекла, а по поступку производње и карактеристикама идентичним онима које су наведене у Елаборату за заштиту имена порекла производа Пиротска пеглана кобасица.

**II** Име порекла „Пиротска пеглана кобасица” уписује се у Регистар ознака географског порекла под бројем 81.

## Образложение

Градска управа Пирот, Српских владара 82, 18300 Пирот, поднела је пријаву број Г-2021/0001 од 26.02.2021. године за регистровање имена порекла „Пиротска пеглана кобасица” са доказом о плаћеној такси и затражила да се у Регистар ознака географског порекла упише име порекла „Пиротска пеглана кобасица”. Увидом у поднету пријаву број Г-2021/0001 за регистровање имена порекла- Елаборат за заштиту имена порекла производа „Пиротска пеглана кобасица” утврђене су специфичне карактеристике производа које носи наведено име порекла. „Пиротска пеглана кобасица” је ферментисана кобасица у чијој производњи се користи јунеће, овчије и козије месо прве и друге категорије од животиња које потичу искључиво са географског подручја описаног у Елаборату. „Пиротска пеглана кобасица” је карактеристичног потковичастог облика, у природном цреву пречника од 30 до 32 mm, дужине 40 до 48 cm, просечне масе кобасице од 200 до 250 g, аутентичног укуса због присуства јунећег, овчијег и козјег меса и пикантно љутог укуса као последице додавања љуте рецкаве паприке са благом нотом белог лука. У производњи пиротске кобасице од додатака се користи морска со (2%),

млевени бибер (0,1-0,2%), бели лук (1,5-2%), зачинска црвена паприка (0,5%), туцана зачинска паприка (0,5%), љута рецкава паприка (3 комада на 1 kg меса). Јута рецкава паприка припада аутсахтоној сорти „Пуцкава везенка дуга” чија употреба производу даје посебна и аутентична својства. Традиционална производња пиротске пеглане кобасице подразумева мануелну хомогенизацију, пуњење надева у говеђа танка прева, специфичан начин чворовања и везивања канапом од природног материјала тако да кобасица поприма карактеристичан потковичаст изглед и јединствен поступак „пеглања” у току производње. Поступак конзервирања се обавља поступком сушења без димљења због чега се овај производ разликује и плени мирисом, изгледом и укусом. Пиротска пеглана кобасица се суши на хладном ваздуху (промаји), окачена на дрвене летвице тако да ваздух струји у правцу пегланих страна. Као последица „пеглања” готов производ поприма карактеристичан облик потковице који је на попречном пресеку елипсоидног облика. Због традиционалног начина производње, производи се једном годишње. Сушење/зрење треба да почне са првим мразом у години, што је очекивано средином новембра, односно почетком децембра.

Поменутим елаборатом и пријавом имена порекла је наведено да ће редовну контролу квалитета и процеса производње вршити овлашћено сертификационо тело.

Чланом 27. став 2. Закона о ознакама географског порекла је прописано да је Завод дужан да о испуњености услова за признавање имена порекла, прибави мишљење органа државне управе надлежног за област у оквиру које су производи, односно услуге који се штите именом порекла. Завод је дана 24.01.2022. године дописом под бројем 990 број 2021/18244-Г-2021/1 доставио „Елаборат за заштиту имена порекла производа Пиротска пеглана кобасица”, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистровање имена порекла.

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде је актом Број: 320-00-05969/1/2021-08 од 31.01.2022. године који је примљен у Заводу 02.02.2022. године под бројем 2022/1432, обавестило Завод да сматра да су испуњени услови за регистровање имена порекла „Пиротска пеглана кобасица”.

На основу изложеног одлучено је у диспозитиву.

#### Поука о правном леку:

Против овог решења може се изјавити жалба Влади Републике Србије у року од 15 дана од дана пријема решења, а преко овог Завода. Уз жалбу треба доставити доказ о уплати административне таксе у износу од 490,00 динара.

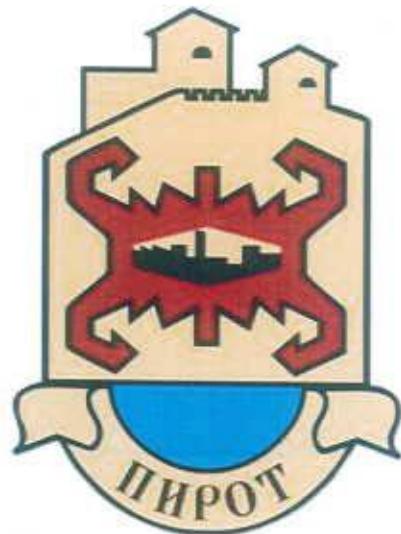
ДИРЕКТОР



#### Доставити:

-подносиоцу пријаве, преко пуномоћника  
Др Ивана Бранковић Лазић  
Институт за хигијену и технологију меса  
Каћанског 13, 11000 Београд

OPŠTINA PIROT  
GRADSKA UPRAVA PIROT



**ELABORAT ZA ZAŠTITU GEOGRAFSKOG POREKLA  
(IME POREKLA) PROIZVODA “PIROTSKA PEGLANA  
KOBASICA”**



Pirot, 2021. godina

## Sadržaj

	Strana
<b>Opšti podaci o elaboratu</b>	4
Naziv	4
Podnositac zahteva	4
<b>I Podaci o poslovnom imenu i sedištu podnosioca prijave imena porekla, odnosno imenu fizičkog lica i licu ovlašćenom da ga predstavlja</b>	5
Ovlašćeno lice	6
<b>II Naziv proizvoda uključujući ime porekla kojim se štiti</b>	6
<b>III Opis proizvoda, uključujući sirovinu</b>	7
III.1. Opis proizvoda	7
III.2. Stočarska proizvodnja	7
III.2.1. Uslovi gajenja i ishrana životinja (preživara)	9
III.2.3. Izbor sirovine u proizvodnji pirotske peglane kobasice	9
<b>IV Podaci o posebnim svojstvima i kvalitetu proizvoda</b>	10
Poreklo i vrste mesa	10
Način obrade i kvalitet sirovine	10
Izbor začina	11
Tradicionalan način proizvodnje	11
Sušenje i peglanje kobasica	11
Izgled i poprečni presek	12
Kvalitet gotovog proizvoda (hemijska i organoleptička svojstva)	12
Proizvođačka specifikacija	34
<b>V Podaci o ustaljenom načinu proizvodnje</b>	37
<b>VI Geografsko područja na kome se proizvodi pirotska peglana kobasica</b>	50
VI.1. Podaci o geografskom području	52
VI.2. Demografske karakteristike i trendovi	53
VI.3. Geološke karakteristike definisanog geografskog područja	54
VI.3.1. Stara planina	56
VI.4. Klimatske karakteristike definisanog geografskog područja	57
VI.5. Flora i fauna definisanog geografskog područja	59
VI.6. Hidrografske karakteristike definisanog geografskog područja	59

VI.6.1.	Hidrografske karakteristike Stare planine	60
VII	<b>Sertifikat o izvršenoj kontroli kvaliteta i posebnih svojstava proizvoda</b>	61
VIII	<b>Dokaz o izvršenoj kontroli sirovina</b>	61
IX	<b>Podaci o uzročnoj vezi između posebnih svojstava i kvaliteta proizvoda i opisanog geografskog područja</b>	61
X	<b>Podaci kojim se dokazuje da proizvod potiče sa naznačenog geografskog područja</b>	65
XI	<b>Odredbe o načinu obeležavanja</b>	66
XII	<b>Odredbe o uslovima pod kojim se može koristiti ime porekla</b>	68
XIII	<b>Odredbe o pravima i obavezama korisnika imena porekla</b>	70
XIV	<b>Podaci o količini proizvoda koja se proizvedeu toku jedne godine</b>	71
XIII	<b>Literatura</b>	72
XIV	<b>Prilog</b>	73
	Laboratorijski izveštaji o izvršenoj kontroli kvaliteta i posebnih svojstava proizvoda	74
	Izjave proizvođača	125
	Sertifikat o akreditaciji Instituta za higijenu i tehnologiju mesa	136
	Fotogalerija	137

## **OPŠTI PODACI O ELABORATU**

### **NAZIV:**

ELABORAT ZA ZAŠTITU GEOGRAFSKOG POREKLA (IME POREKLA) PROIZVODA  
„PIROTSKA PEGLANA KOBASICA“

### **PODNOŠILAC ZAHTEVA:**

GRADSKA UPRAVA PIROT- LOKALNA SAMOUPRAVA, PIROT

### **AUTORI:**

1. Dr Ivana Branković Lazić, naučni sradnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd
2. Dr Vesna Ž. Đorđević, naučni savetnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd
3. Dr Jelena Ćirić, viši naučni saradnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd
4. Dr Nenad Parunović, viši naučni saradnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd
5. Dr Saša Janković, naučni sradnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd
6. Dr Tatjana Baltić, viši naučni saradnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd
7. Dr Danijela Vranić, viši naučni saradnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd
8. Vesna Lazarević, dipl.ing., rukovodilac Fonda za razvoj poljoprivrede opštine Pirot
9. Dr Srđan Stefanović, naučni saradnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd
10. Dr Mladen Rašeta, naučni sradnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd
11. Dr Mirjana Lukić, naučni sradnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd

### **SARADNICI NA IZRADI ELABORATA**

Udruženje proizvođača Pirotske peglane kobasice

## **I PODACI O POSLOVNOM IMENU I SEDIŠTU PODNOSIOCA PRIJAVE IMENA POREKLA, ODNOSNO IMENU FIZIČKOG LICA I LICU OVLAŠĆENOM DA GA PREDSTAVLJA**

Grad Pirot je osnovna teritorijalna jedinica u kojoj građani ostvaruju lokalnu samoupravu. Sedište Gradske uprave je u Pirotu. Grad Pirot ima svojstvo pravnog lica i predstavlja ga Gradonačelnik. Gradska uprava je obrazovana kao jedinstveni organ. Gradskom upravom kao jedinstvenim organom rukovodi načelnik Gradske uprave.

U periodu od 2015. – 2020. godine primenjuje se program Strategije održivog razvoja, u okviru koga strateško planiranje predstavlja sredstvo upravljanja promenama u lokalnim samoupravama, ali i sredstvo putem kojeg čitava zajednica „trasira put“ kako bi se stiglo da jasno definisanog cilja, koji predstavlja unapređenje ekonomskog, socijalnog i društvenog života. Strategija održivog razvoja opštine Pirot je opšti strateški plan ravoja koji daje smernice i definiše aktivnosti u okviru razvoja. Strategija održivog razvoja se naslanja na okvirni plan „Milenijumskih razvojnih ciljeva“ Ujedinjenih Nacija. Na nacionalnom nivou uskladena je sa Nacionalnom strategijom održivog razvoja Republike Srbije i drugim nacionalnim strategijama koje se tiču održivog razvoja lokalnih zajednica. U okviru navedene strategije grad Pirot svoju šansu vidi pre svega u razvoju turizma, zdrave hrane i manufaktурне proizvodnje. Upravo u cilju integrativnih procesa neophodno je uložiti sredstva u razvoj malih i srednjih preduzeća koja su jedina u stanju da pokrenu zamrlu pirotsku privredu. Proizilazi da se Strategija održivog razvoja nastavlja u Odluku rebalansa bužeta grada Pirot za 2021. godinu. U okviru ove Odluke, Gradska uprava Pirot, kao direktni korisnik budžetskih sredstava, planira da značajni deo sredstava usmeri na razvoj poljoprivrede i ruralni razvoj. Takođe, u okviru nacrtta Plana razvoja grada Pirot 2021-2028 godina, navodi se da u strukturi aktivnih privrednih društava po sektorima oko 25,08% pripada prerađivačkoj industriji. Ovom sektoru pripada i proizvodnja pirotske peglane kobasice, koja predstavlja lokalni “brend” proizvod opštine Pirot. U navedenom dokumentu u okviru tačke razvojni pravac privrede, urađena je analiza koja predstavlja osnov za strateško planiranje, odnosno definisanje budućih ciljeva, projekata i mera. Lokalna samouprava je upravo u okviru ove tačke predvidela subvencije lokalnim malim i srednjim preduzećima, ali i organizovanim preduzetnicima i privrednicima kojima pripada i Udruženje proizvođača pirotske peglane kobasice. Plan razvoja grada Pirot 2021–2028. godine je ključni strateško-planski dokument grada koji treba da podstakne budući rast i razvoj celokupne lokalne zajednice. Gradska uprava podržava održavanje manifestacije Sajam pirotske peglane kobasice, jedne od najvećih gastronomsko-turističkih manifestacija u regionu, u čijem organizovanju učestvuje i Udruženje proizvođača pirotske peglane kobasice (<https://www.pirotskapeglana.rs/>). Ova manifestacija se organizuje svakog poslednjeg vikenda u januaru mesecu, počev od 2013. godine u svrhu takmičenja u pravljenju peglane kobasice i promocije proizvoda. Bira se pobednik od tri prvoplaširana takmičara – od strane stručne komisije i od strane publike, a nagrađuju se i najbolje dekorisani štandovi. Cilj manifestacije je da proizvod pirotske peglane kobasice dobije

status proizvoda sa zaštićenom oznakom geografskog porekla imena. Na ovaj način Gradska uprava, kao institucionalna organizacija lokalne samouprave podržava i podstiče lokalne proizvođače pirotkse peglane kobasice.

Zaštita geografskog porekla pirotske peglane kobasice kao tradicionalnog, kulturnog i gastronomskog nasleđa predstavlja bitan korak i u oživljavanju i ravoju stočarstva kao jedne izuzetno važne poljoprivredne grane ovoga kraja. S obzirom da od velikog broja proizvođača postoji samo nekolicina registrovanih za prozvodnju proizvoda od mesa čija proizvodnja se kreće u opsegu oko **6 tona na godišnjem nivou**, zaštita geografskog porekla bi predstavljala podstrek lokalnoj samoupravi da podstakne proizvođače da registruju svoju proizvodnju što bi predstavljalo šansu za zajednički nastup na širem tržištu, imajući u vidu da se radi o proizvođačima manjeg kapaciteta i niže tehničke opremljenosti.

## OVLAŠĆENO LICE

Na osnovu Ugovora o izradi elaborata za zaštitu imena porekla Pirotske peglane kobasice (br. 404-806/19 od 18.09.2019. godine) između Gradske uprave Pirot i Instituta za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd i Aneksa 1 Ugovora o izradi elborata za zaštitu geografskog porekla peglane kobasice (br.404-553/2020 od 15.10.2020. godine) i ovlašćenja br. 031/18-2021 od 05.02.2021. godine predviđeno je da:

Dr Ivana Branković Lazić, naučni saradnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Kaćanskog 13, Beograd

bude lice ovlašćeno da zastupa podnosioca zahteva u skladu sa članom 22 i 23. Zakona o oznakama geografskog porekla (“Sl. glasnik RS”, br. 18/2010 i 44/2018- dr. zakon).

## II NAZIV PROIZVODA UKLJUČUJUĆI IME POREKLA KOJIM SE ŠТИТИ

Oznaka geografskog porekla: *Ime porekla*

Naziv proizvoda: *Pirotska peglana kobasica*

### **III OPIS PROIZVODA, UKLJUČUJUĆI SIROVINU**

Proizvodnja, prerada i priprema pirotske peglane kobasice u celini se odvijaju na određenom ograničenom geografskom području koje obuhvata opštinu Pirot i rubna područja opština Knjaževac i Dimitrovgrad. Navedena konstatacija data je kroz opis proizvoda, stočarska proizvodnja, uslovi gajenja i ishrana životinja i izbor sirovine u proizvodnji pirotske peglane kobasice

#### **III.1. Opis proizvoda**

Pirotska peglana kobasica, koja pripada grupi fermentisanih kobasici je karakterističnog potkovičastog oblika, u prirodnom goveđem tankom crevu prečnika od 30 do 32 mm, dužine od 40 do 48 cm, prosečna mase kobasice od 200 do 250 g. Preseci kobasice su karakterističnog oblika "elipse". Omotač kobasice je po površini suv, čist i neoštećen, sa mogućnoću mestimične pojave bele plemenite plesni, što ne utiče na parametre kvaliteta i bezbednosti prozvoda. Kobasica je zrela i spremna za konzumaciju kada nadev dobije karakterističnu mahagoni boju i čvrsto-elastičnu konzistenciju. Na poprečnom preseku uočava se karakteristična boja, koja potiče od komadića fermentisanog mesa i začinske paprike. Uкус pirotske peglane kobasicice je autentičan, zbog prisustva tri vrste mesa, pikantno ljut kao posledica dodavanja ljute reckave paprike sa blagom notom belog luka. Jedna od posebnih karakteristika ovog proizvoda je izuzetno visok sadržaj proteina koji se kreće od 36,47 do 49,42%, što nije karakteristično ni za jednu drugu vrstu kobasice.

#### **III.2. Stočarska proizvodnja**

Poljoprivreda je jedna od važniji delatnosti za ukupni razvoj opštine Pirot. Ona je akcentirana kao strateški važna privredna grana za budući ekonomski razvoj opštine, pre svega, sa aspekta iskorišćavanja postojećih potencijala, pa je stoga bitno da se objasni njen nivo razvoja i odnosa prema ostalim delatnostima. Na proizvodnu vrednost poljoprivrednog zemljišta na području opštine Pirot utiču brojni faktori, od kojih su najznačajniji: geološka podloga, tipovi zemljišta, orografija, fizičko-hemijske osobine zemljišta, klimatski činioци, hidrološke karakteristike područja, prirodna flora i fauna, način obrade i korišćenja zemljišta, ekološki faktori i drugo.

U ekonomskom pogledu stočarstvo je najznačajnija i najzastupljenija grana poljoprivrede na području opštine Pirot. Identično situaciji u Srbiji i ovde se poslednjih decenija stočni fond stalno smanjivao. U vreme industrijalizacije i periodu kada je industrija bila jaka možemo da govorimo o drastičnom smanjenju broja stoke od 50 i više procenata. Poslednjih desetak godina stočni fond je umanjen za dvadesetak procenata. Sada možemo da govorimo o održavanju postojećeg stanja, tačnije nestaje stoka u staračkim domaćinstvima s jedne strane ali s druge strane ozbiljni farmeri uvećavaju broj grla.

Prirodni uslovi nisu ograničavajući faktor jer su postojeći zemljišni resursi nekada hranili 10 puta više stoke. Livade i pašnjaci su na 17.195 hektara tako da čine oko 65% korišćenog poljoprivrednog zemljišta. Veliki deo biljne mase sa prirodnih livada i pašnjaka se ne prikupi već propada. Zbog nekorišćenja primetna je degradacija pašnjaka naročito u planinskom delu. Na oraničnim površinama najzastupljenije je krmno bilje, gaji se na 2.222 hektara - blizu 30% od ukupnih oraničnih površina.

Prema statističkim podacima objekti za smeštaj stoke takođe ne manjkaju. Drugo je pitanje koliko su postojeći savremeni i funkcionalni (mlađi farmeri već rade na modernizaciji svojih objekata). U popisu poljoprivrede iz 2012. godine registrovano je 16.480 kvadratnih metara prostora za smeštaj krava pri čemu je u tom momentu korišćeno 5.432 metra kvadratna. Za smeštaj ovaca i koza evidentirano je 67.042 kvadratna metra prostora od čega se koristi 48.738.

**Finalni stočarski proizvodi plasiraju se uglavnom na lokalnom tržištu a razlog za to je uglavnom količina ali i zakonski propisi koji ne idu na ruku poljoprivrednim gazdinstvima gde se uglavnom i proizvode finalni proizvodi. Nekoliko manjih registrovanih mlekara dnevno preradi najviše 10.000 litara mleka uglavnom u pirotski kačkavalj koji se distribuiра na užem području Srbije. Roba ne ide u izvoz jer ne ispunjava evropske i svetske standarde.**

Prema popisu poljoprivrede iz 2012. godine u opštini Pirot ima 5.069 grla krupne stoke, 17.801 ovca, 8.321 koza.

Da je stočarstvo najvažnija grana poljoprivrede u opštini Pirot govori podatak da se od ukupno 5.680 domaćinstava stoka čuva u 5.211. Krupnu stoku čuva 1.368 gazdinstava od čega polovina čuva najviše dve krave. U jednoj trećini gazdinstava čuva se od 3 do 9 grla u 66 gazdinstava od 10 do 19 grla, u 13 gazdinstava čuva se od 20 do 30 grla, u 7 od 30 do 50 grla i u 3 gazdinstva preko 50 grla krupne stoke. Ovčarstvom se bave 984 domaćinstva od čega polovina ima najviše 10 ovaca. Od 10 do 20 grla gaji 214 domaćinstava, od 20 do 50 grla 152 domaćinstva, od 50 do 100 grla gaji 51 domaćinstvo, od 100 do 200 grla 27 domaćinstava i preko 200 grla čuva 5 domaćinstava.

U rasnom sastavu goveda najveće učešće ima domaće šareno goveče u tipu simentalca. Kod ovaca-domaći soj pramenke koji je oplemenjivan svrljiškom i pirotskom oplemenjenjem ovcom, kod koza dominira alpino rasa, sledi domaća koza u tipu sanske. Proizvodnja mesa je oko 1.865 tona i to goveđeg 465 tona, ovčijeg i kozijeg oko 800 tona.

### III.2.1. Uslovi gajenja i ishrana životinja (preživara)

Brdsko-planinski krajevi Srbije predstavljaju veliki, ali za sada nedovoljno iskorišćen potencijal za najjeftiniji vid ishrane preživara flora i vegetacija Stare planine su izuzetno raznovrsne. Visinski i horizontalno rasprostranjenost biljnih vrsta i zajednica je uslovljena složenim ekološkim faktorima. Oni zavise od specifičnosti geografskog položaja, klime, zemljišta i dr. Na Staroj planini je izdvojeno 52 biljne zajednice (24 šumske i žbunaste i 28 zeljastih). Zajednica *Festuco pseudovinae – Agrostietum vulgaris* je naj rasprostranjenija livadska zajednica brdskih predela Stare planine. Dominiraju Hemikriptofite sa preko 80% učešća, što je inače odlika livadskih i pašnjačkih zajednica.

Stara planina je prilično složena i ako su zemljišta razvijena praktično samo u dva petrografska materijala. Na to bitno utiče hidrološko bogatstvo i ispresecanost rečnim tokovima. Zemljište je veoma bogato u ukupnom azotu, osrednje bogato u kalijumu, a siromašno u fosforu. Učešće humusa u sastavu zemljišta je visoko,

U zimskoj ishrani, kada su životinje u staji i nema pozitivnog uticaja sunčeve svetlosti i nema kretanja, ova masa kao seno igra važnu ulogu. Seno sadrži različite biljne katalizatore i stimulatore koji potiču baš iz biljnih vrsta različitog kvaliteta. Mnoge su i lekovite. Produktivnost svih travnjaka je u direktnoj vezi sa tipom travnjaka i uslovljen nadmorskom visinom. Najveći deo površina u brdsko-planinskim oblastima je pod prirodnim travnjacima. One imaju raznovrstan biljni sastav. Zato se isti koristi ekstenzivno. Razvoj vegetacije je limitiran hladnoćom i snežnim padavinama (oktobar-mart), a period iskorišćavanja je uglavnom (aprili-septembar), kada se životinje nalaze na ispaši. Karakteristika ovih područja je čist vazduh i nezagadeno zemljište. Kako Stara planina sa specifičnim položajem različitih rečnih slivova, to uz intenzivnu radijaciju i obilje UV zraka veoma povoljno utiče na poboljšanje fizioloških funkcija organizama životinja (disanje, varenje i plodnost).

Učešće proteina u biomasi travnjaka je od 8-17%. To je mnogo iznad prosečnih vrednosti za livadska sena u Srbiji (prosek je 5,34%). Ovo je posledica vremena košenja, botaničkog sastava i načina sušenja sena. Neophodna vlažnost biomase je u granicama prosečnih vrednosti za Srbiju. Sadržaj sirove masti i sirovog pepela odnosno ukupne organske materije u suvoj materiji biomase je uglavnom ujednačen po otkosima. Razlike po godinama su uslovljene konkretnim klimatskim uticajim.

Razdeoba po reljefnim karakteristikama je veoma značajna. Manji nagibi su bili opredeljeni za goveda, kameniti za koze, severni za podmladak, južni i udaljeni za ovce. Migracija stanovništva je dovela do toga da se više gleda udaljenost pašnjaka od ljudskih naselja.

### III.3. Izbor sirovine u proizvodnji pirotske peglane kobasice

U proizvodnji pirotske peglane kobasice, koristi se juneće meso (50-70%), ovčije meso (15-25%) i kozije meso (15-25%). Životinje čije se meso koristi kao sirovina za proizvodnju pirotske peglane kobasice potiču isključivo iz geografskog područja gde se proizvodi navedeni proizvod. Procentualna zasupljenost navedenih vrsta mesa u proizvodnji Pirotske peglane kobasice zavisi

pre svega od proizvođača, pa tu nailazimo na različitost u pogledu njihovog međusobnog odnosa. Kako se pirotska peglana kobasica proizvodi u tradicionalnim uslovima, a temperatura mesa u je uslovljena spoljašnjom temperaturom.

Karakteristično je da se koristi meso starijih grla, koje ima intenzivniju boju, čvršću teksturu i intenzivniju aromu, što je posledica veće količine mioglobina, a takođe i kolagena. Pre samog postupka usitnjavanja, važno je napomenuti da se sa mesa koje koristi u proizvodnji moraju odstraniti masno i vezivno tkivo u najvećoj mogućoj meri. Meso koje se koristi je isključivo prve i druge kategorije, što govori u prilog vrsnog kvaliteta finalnog proizvoda.

Nakon klanja životinja, trupovi se hладе на temperaturi od 0 do +4 °C najmanje jedan dan. Ohlađeni trupovi se otkoštavaju i rasecaju na manje komade, koji se usoljavaju upotrebom soli i ostavljaju na navedenoj temperaturi još dva dana. Svakako da treba izbegavati DFD (čvrsto, suvo i tamno) meso, usled visoke pH vrednosti koja ne utiče samo loše na bezbednost proizvoda, već negativno utiče na proces sušenja zbog toga što je najmanja SVV (sposobnost vezivanja vode) mesa pri pH oko 5,3 pa je postizanje te pH vrednosti u uslovima tradicionalne proizvodnje koja se odlikuje slabo izraženom fermentacijom jako teško. Odabrana sirovina se usitnjava kroz ploču mašine za usitnjavanje (vuk) sa otvorima od 4 mm, nakon čega se najčešće ručno meša sa začinima.

#### **IV PODACI O POSEBNIM SVOJSTVIMA I KVALITETU PROIZVODA**

Pirotska peglana kobasica ima sledeće posebne karakteristike:

##### **1. Poreklo i vrste mesa**

Kao što je navedeno, u proizvodnji pirotske peglane kobasice, koristi se juneće, ovčije i kozije meso. Životinje čije se meso koristi kao sirovina za proizvodnju pirotske peglane kobasice potiču isključivo iz geografskog područja gde se proizvodi navedeni proizvod, što predstavlja prvi uslov za proizvodnju ovog proizvoda, s obzirom da su navedeni podaci o životinjskim vrstama i specifičnostima njihovog držanja i ishrane.

##### **2. Način obrade i kvalitet sirovine**

Pre samog postupka usitnjavanja, važno je napomenuti da se sa mesa koje se koristi u proizvodnji moraju odstraniti masno i vezivno tkivo u najvećoj mogućoj meri. Meso koje se koristi je isključivo prve i druge kategorije, što govori u prilog vrsnog kvaliteta finalnog proizvoda.

### 3. Izbor začina

U proizvodnji pirotske peglane kobasicice od dodataka se koristi morska so (2%), mleveni biber (0,1-0,2%), beli luk (1,5-2%), začinska crvena paprika (0,5%), tucana začinska paprika (0,5%), ljuta "reckava" paprika (3 komada na 1 kg mesa).

Dodavanje ljute reckave paprike (slika 1) predstavlja jednu od mnogobrojnih tradicija pirotskog kraja, s obzirom da je proizvodnja (sušenje u "vencima" na vazduhu) karakteristična za navedeni kraj. Ljuta reckava paprika pripada autohtonoj sorti "Puckava vezenka duga", čija upotreba proizvodu daje posebna i autentična svojstva.



Slika 1. Izgled ljute reckave paprike

### 4. Taditionalan način proizvodnje

Tradicionalna proizvodnja pirotske peglane kobasicu podrazumeva manuelnu homogenizaciju, punjenje nadeva u goveda tanka creva, specifičan način čvorovanja i vezivanja kanapom od prirodnog materijala tako da kobasica poprima karakterističan potkovičast izgled i jedinstven postupak "peglanja" u toku proizvodnje, po čemu se razlikuje od proizvodnje ostalih tradicionalnih fermentisanih kobasicica.

### 5. Sušenje

Posebnost ovakvog tipa fermentisanih kobasicica je i što se postupak konzervisanja obavlja isključivo postupkom sušenja bez dimljenja, zbog čega se ovaj proizvod razlikuje i pleni svojim izgledom, ukusom i mirisom. Peglana kobasica se suši na hladnom vazduhu (promaji), okačena na drvene letvice tako da vazdu struji u pravcu "peglanih" strana.

## 6. Izgled i poprečni presek

Kao posledica "peglanja" gotov proizvod poprima karakterističan oblik potkovice, koji je na poprečnom preseku elipsoidnog oblika. Ovo predstavlja jednu od najvažnijih karakteristika ovog proizvoda po čemu se pirotska peglana kobasica i razlikuje od drugih vrsta kobasića ovakvog tipa.

## 7. Kvalitet gotovog proizvoda (hemijska i organoleptička svojstva)

Za potrebe izrade Elaborata za zaštitu geografskog porekla (ime porekla) uzorci proizvoda Pirotske peglane kobasicice su ispitivani u akreditovanoj laboratoriji za biotehnološka istraživanja i kontrolu bezbednosti i kvaliteta hrane Instituta za higijenu i tehnologiju mesa u Beogradu. Ispitivanja su obavljena sa ciljem kontrole kvaliteta i definisanja posebnih svojstava proizvoda, kao i ukazivanje na visok kvalitet proizvoda, što je prikazano u okviru rezultata ispitivanja. Laboratorijskom ispitivanju obuhvaćeni su uzorci Pirotske peglane kobasicice od 39 proizvođača, koji su učestvovali na Sajmu pirotske peglane kobasicice, održanog u period 25-26 januar 2020. godine. U tabeli 1. prikazan je spisak proizvođača u okviru Udruženja proizvođača Pirotske peglane kobasicice.

Tabela 1. Spisak proizvođača u okviru Udruženja proizvođača Pirotske peglane kobasicice

1. Nikolić	21. Kafana 3
2. Mrnjak 2	22. Red Hot
3. Radin Dol	23. Stojadinović
4. Boemska potkovica	24. Stojanović & Kostić
5. Kozorog	25. Porodica Ignjatović
6. Profesorska	26. Ortaci
7. Zlatna potkovica D&N	27. Familija Tošev
8. Radionica Ivan	28. Zmaj
9. Dragče	29. Todor
10. Marjan Živković	30. Prava pirotska peglana
11. Imanje Vuković	31. Pahuljica
12. Daskalova	32. Sara i Tea
13. Mažibradić	33. PG Petrović
14. Kada padne prvi sneg	34. Deda Mile i kumovi
15. Jelenković DGM	35. Gorča Džunov
16. Piroćanac	36. MM
17. Oh peglana	37. Kod Mane, Porodica Manić
18. Laki 003	38. Mrnjak junior
19. Foksi	39. Marković
20. Našti malijat	

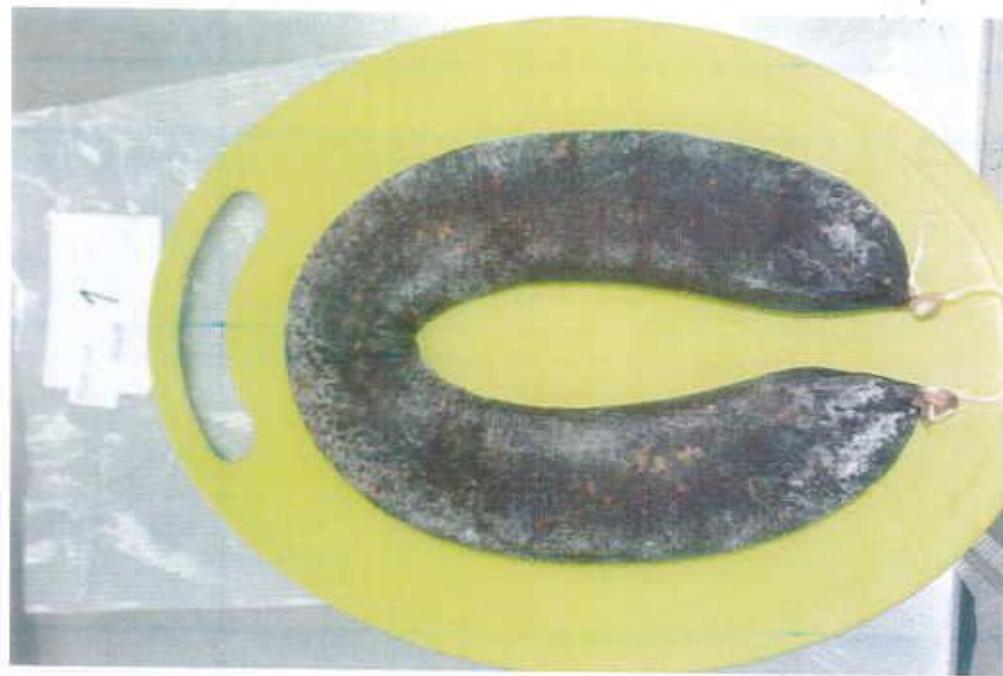
U laboratoriji za biotehnološka istraživanja i kontrolu bezbednosti i kvaliteta hrane obavljena su sledeća ispitivanja:

- Sezorna ispitivanja proizvoda
- Određivanje sadržaja proteina mesa
- Određivanje sadržaja kolagena u proteinima mesa
- Određivanje sadržaja ukupnih polinezasičenih, mononezasičenih i zasićenih masnih kiselina
- Određivanje sadržaja holesterola
- Određivanje sadržaja vode
- Određivanje pH vrednosti
- Određivanje  $a_w$  vrednosti
- Određivanje koncentracije biogenih amina (kadaverin, putrescin, spermin, histamin, spermidin, tiramin i triptamin)
- Određivanje sadržaja teških metala (kadmijum i olovo)

Pored navedenog, u Odeljenju za senzorna i fizička ispitivanja sa parazitologijom obavljena su sledeća merenja:

- Prosečna masa uzoraka pirotske peglane kobasice
- Ukupna dužina "potkovice"- spoljna ivica
- Debljina srednjeg dela "potkovice"
- Debljina donjeg dela- luk "potkovice"
- Dužina kanapa
- Instrumentalno određivanje boje

Celukupan postupak navedenih merenja ce prikazan je na slikama 2- 9.



Slika 2. Priprema uzorka pirotske peglane kobasice za merenja



Slika 3. Merenje dužine spoljašnje ivice pirotske peglane kobasice



Slika 4. Merenje debljine uzorka pirotske peglane kobasice



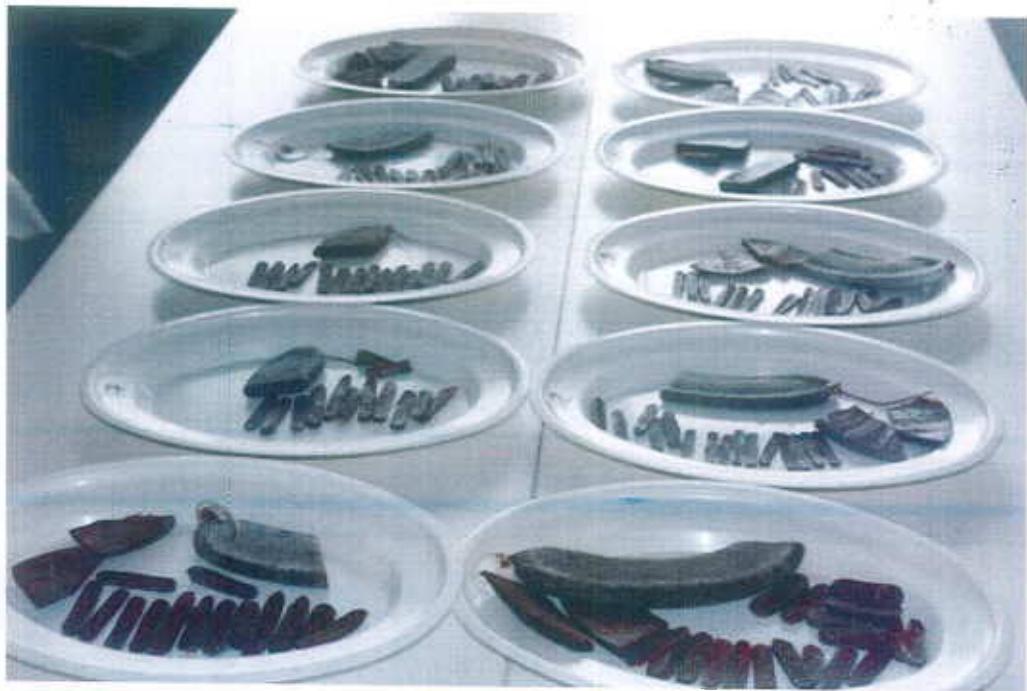
Slika 5. Merenje boje poprečnog preseka pirotske peglane kobasice



Slika 6. Pirotska peglana kobasica u omotaču, bez omotača i narezana



Slika 7. Izgled uzdužnog preseka uzoraka pirotske peglane kobasice



Slika 8. Uzorci pirotske peglane kobasice pripremljeni za senzorna ispitivanja

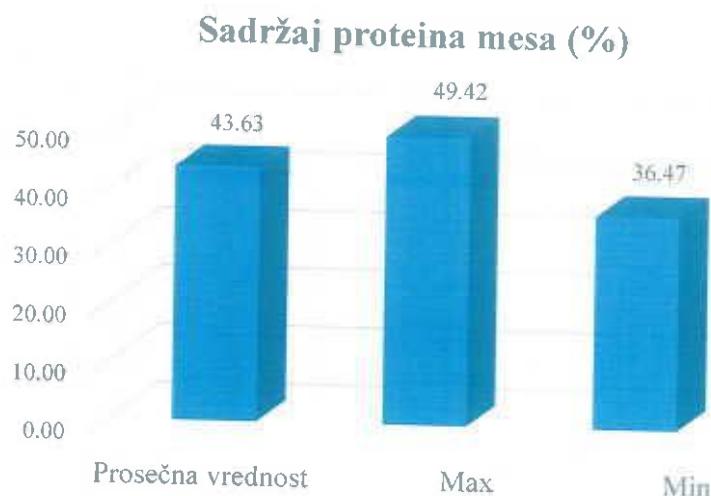


9. QR kod na uzorku pirotske peglane kobasice

Rezultata ispitivanja parametara kvaliteta i posebnih svojstava gotovog proizvoda prikazani su grafikonima 1- 31.

### Sadržaj proteina mesa i sadržaj kolagena u proteinima mesa

Hemijskim ispitivanjima je utvrđeno da je prosečan sadržaj proteina mesa u uzorcima pirotske peglane kobasice bio 43,63%. Minimalna vrednost sadržaja proteina mesa u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 36,47%, dok je maksimalna vrednost bila 49,42% (Grafikon 1).



Grafikon 1. Prosečan sadržaj proteina mesa

Prosečan sadržaj kolagena u proteinima mesa u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 6,63 %. Minimalna vrednost kolagena u proteinima mesa u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 3,08 %, a maksimalna 11,37 % (Grafikon 2).

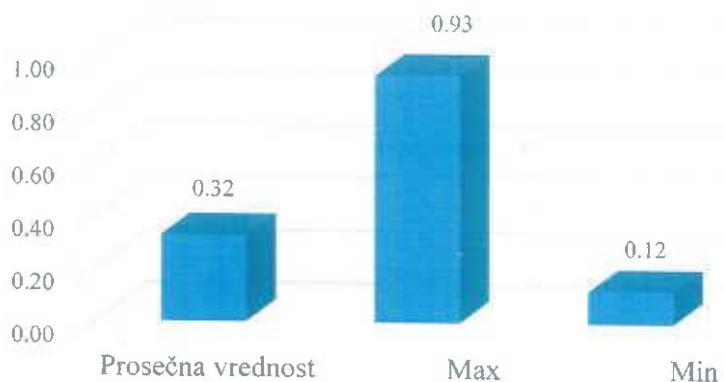


Grafikon 2. Prosečan sadržaj kolagena u proteinima mesa

### Sadržaj polinezasićenih, mononezasićenih i zasićenih masnih kiselina

Prosečan sadržaj ukupnih polinezasićenih masnih kiselina u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 0,32 g/100 g. Minimalna vrednost sadržaj ukupnih polinezasićenih masnih kiselina u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 0,12 g/100 g, a maksimalna 0,93 g/100 g (Grafikon 3).

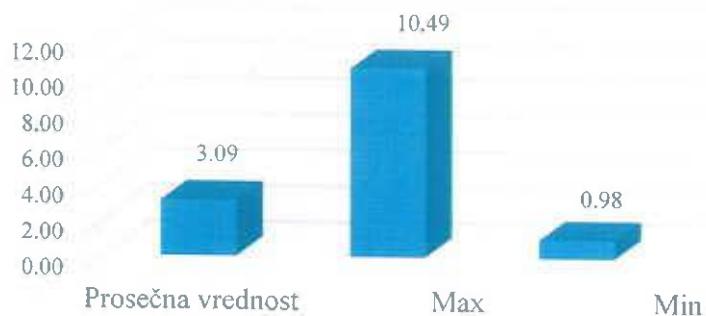
**Ukupne polinezasićene masne kiseline g/100 g uzorka**



Grafikon 3. Prosečan sadržaj ukupnih polinezasićenih masnih kiselina

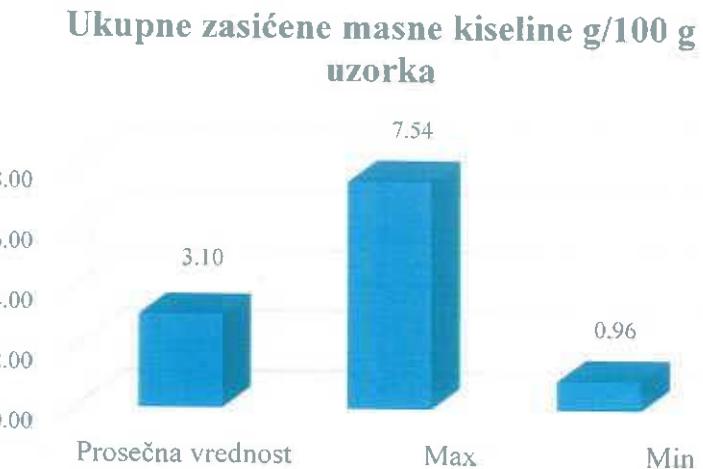
Prosečan sadržaj ukupnih mononezasićenih masnih kiselina u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 3,09 g/100 g. Minimalna vrednost sadržaj ukupnih mononezasićenih masnih kiselina u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 0,98 g/100 g, a maksimalna 10,49 g/100 g (Grafikon 4).

**Ukupne mononezasićene masne kiseline g/100 g uzorka**



Grafikon 4. Prosečan sadržaj ukupnih mononezasićenih masnih kiselina

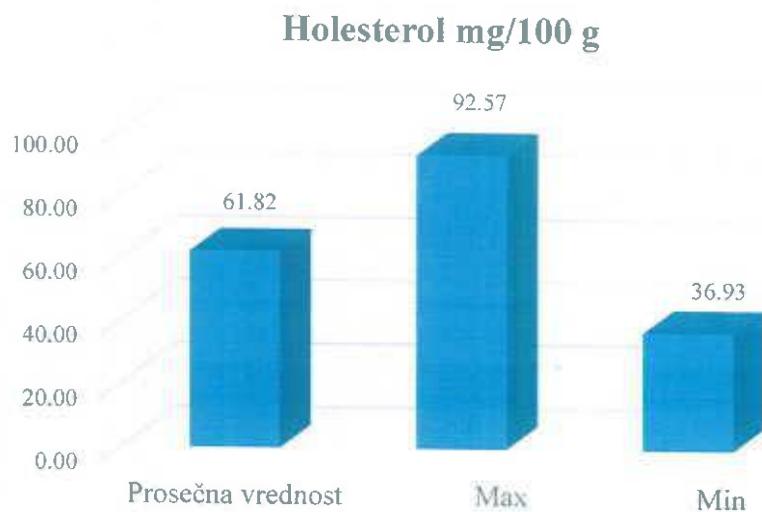
Prosečan sadržaj ukupnih zasićenih masnih kiselina u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 3,10 g/100 g. Minimalna vrednost sadržaj ukupnih zasićenih masnih kiselina u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 0,96 g/100 g, a maksimalna 7,54 g/100 g (Grafikon 5).



Grafikon 5. Prosečan sadržaj ukupnih zasićenih masnih kiselina

#### Sadržaj holesterola

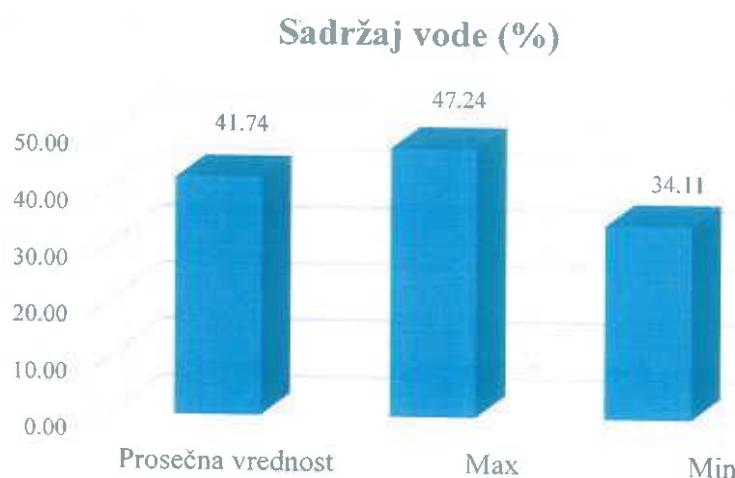
Prosečan sadržaj holesterola u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 61,82 mg/100 g. Minimalna vrednost sadržaj holesterola u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 36,93 mg/100 g, a maksimalna 92,57 mg/100 g (Grafikon 6).



Grafikon 6. Prosečan sadržaj holesterola

### Sadržaj vode

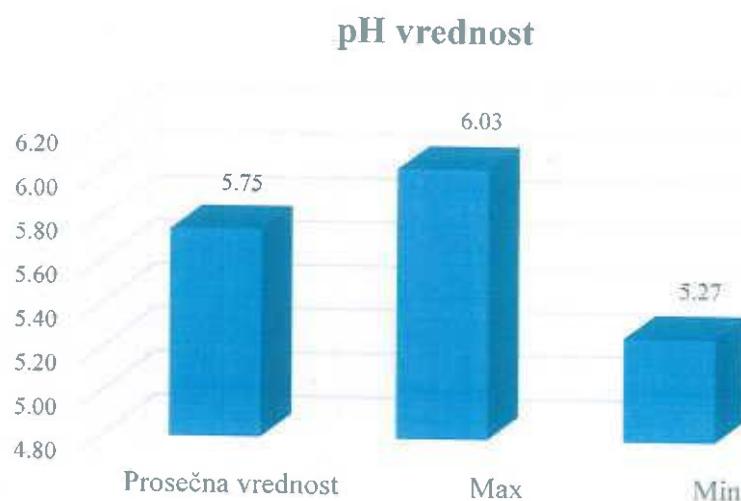
Prosečan sadržaj vode u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 41,74 %. Minimalna vrednost sadržaja vode u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 34,11 %, a maksimalna 47,24 % (Grafikon 7).



Grafikon 7. Prosečan sadržaj vode

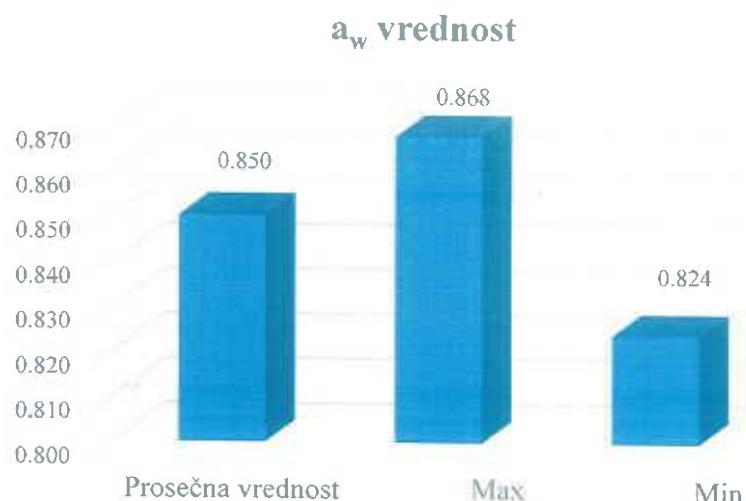
### pH i $a_w$ vrednost

Prosečna pH vrednost u uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 5,75. Minimalna vrednost pH u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 5,27, a maksimalna 6,03 (Grafikon 8).



Grafikon 8. Prosečna pH vrednost

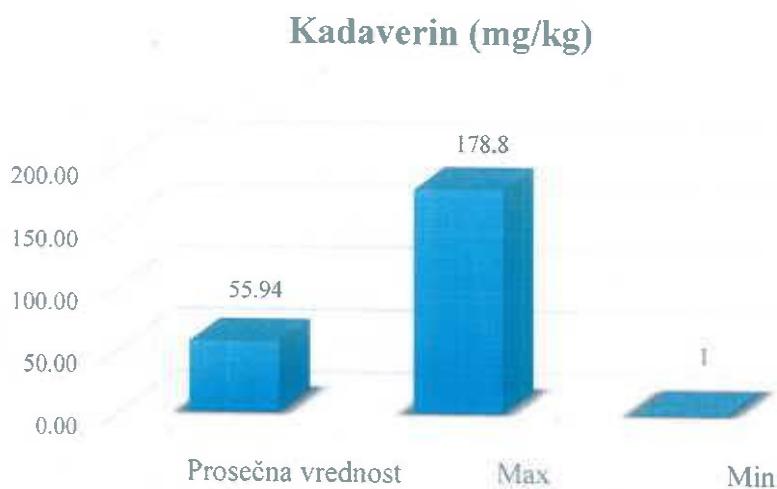
Prosečna vrednost aktivnosti vode ( $a_w$ ) u uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 0,850. Minimalna  $a_w$  vrednost u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 0,824, a maksimalna 0,868 (Grafikon 9).



Grafikon 9. Prosečna  $a_w$  vrednost

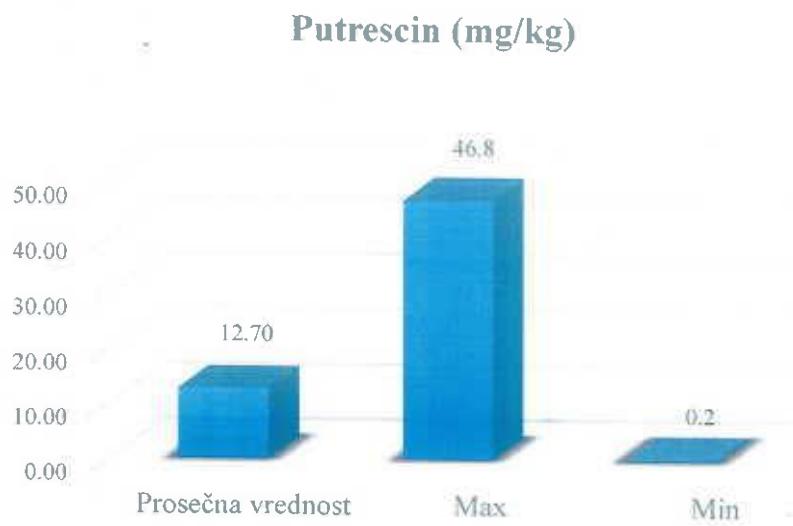
#### Sadržaj bigenih amina (kadaverin, putrescin, spermin, histamin, spermidin, tiramin i triptamin)

Prosečan sadržaj kadaverina u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 55,94 mg/kg. Minimalna vrednost kadaverina u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 1,00 mg/kg, a maksimalna 178,80 mg/kg (Grafikon 10).



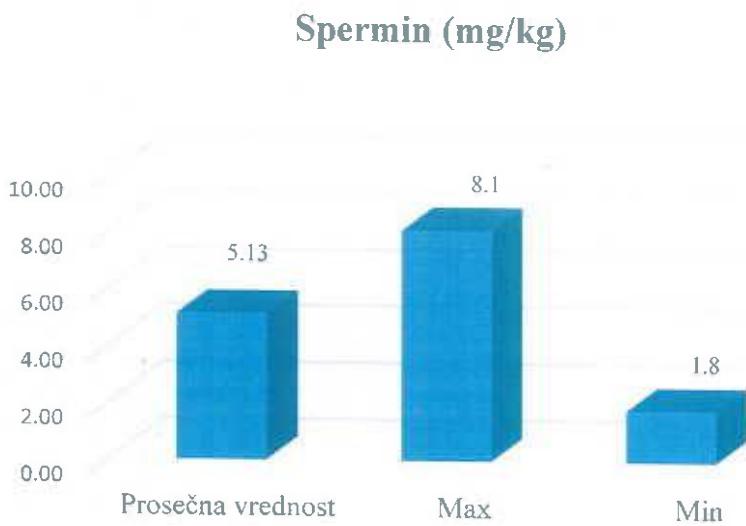
Grafikon 10. Prosečan sadržaj kadaverina

Prosečan sadržaj putrescina u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 12,70 mg/kg. Minimalna vrednost putrescina u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 0,20 mg/kg, a maksimalna 46,80 mg/kg (Grafikon 11).



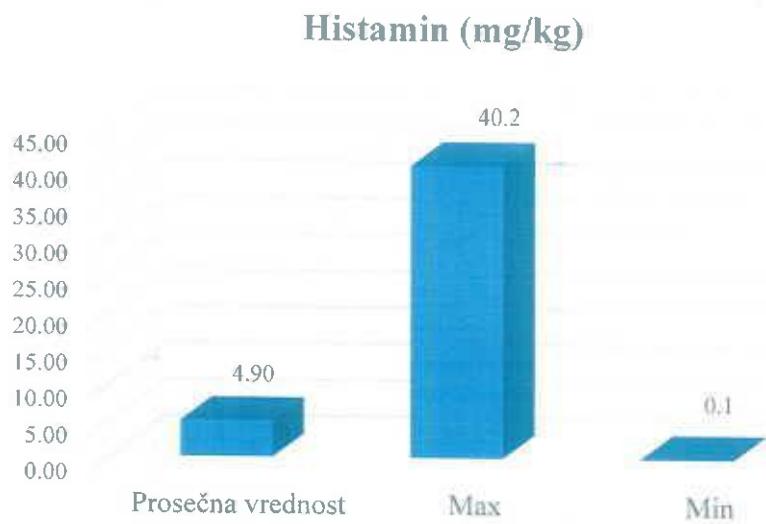
Grafikon 11. Prosečan sadržaj putrescina

Prosečan sadržaj spermina u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 5,13 mg/kg. Minimalna vrednost spermina u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 1,80 mg/kg, a maksimalna 8,10 mg/kg (Grafikon 12).



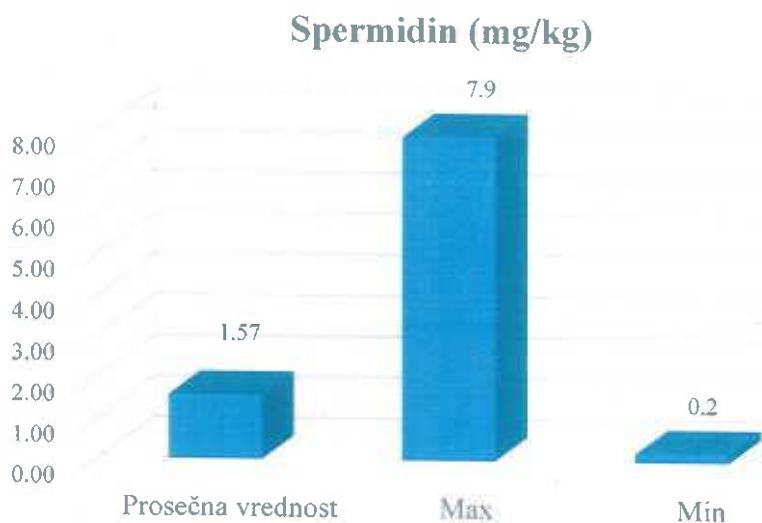
Grafikon 12. Prosečan sadržaj spermina

Prosečan sadržaj histamina u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 4,90 mg/kg. Minimalna vrednost histamina u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 0,10 mg/kg, a maksimalna 40,20 mg/kg (Grafikon 13).



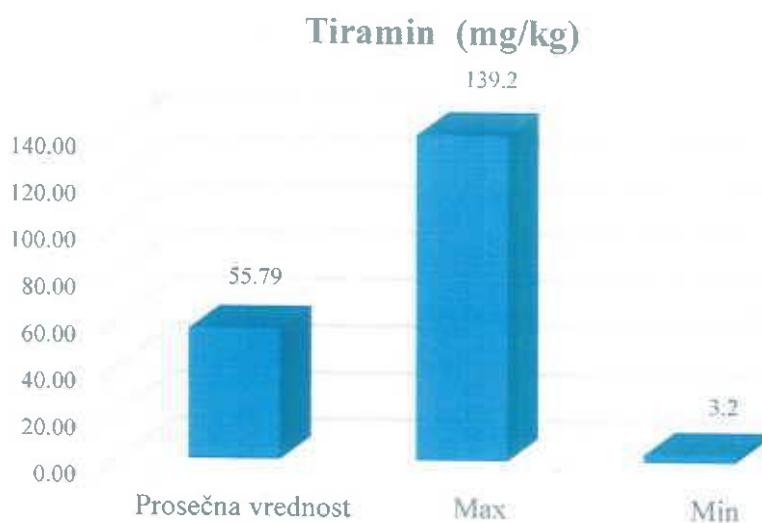
Grafikon 13. Prosečan sadržaj histamina

Prosečan sadržaj spermidina u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 1,57 mg/kg. Minimalna vrednost spermidina u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 0,20 mg/kg, a maksimalna 7,90 mg/kg (Grafikon 14).



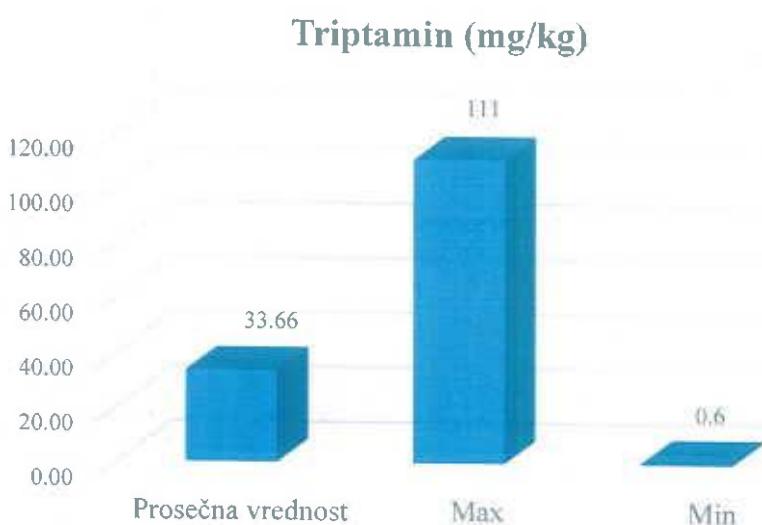
Grafikon 14. Prosečan sadržaj spermidina

Prosečan sadržaj tiramina u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 55,79 mg/kg. Minimalna vrednost tiramina u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 3,20 mg/kg, a maksimalna 139,20 mg/kg (Grafikon 15).



Grafikon 15. Prosečan sadržaj tiramina

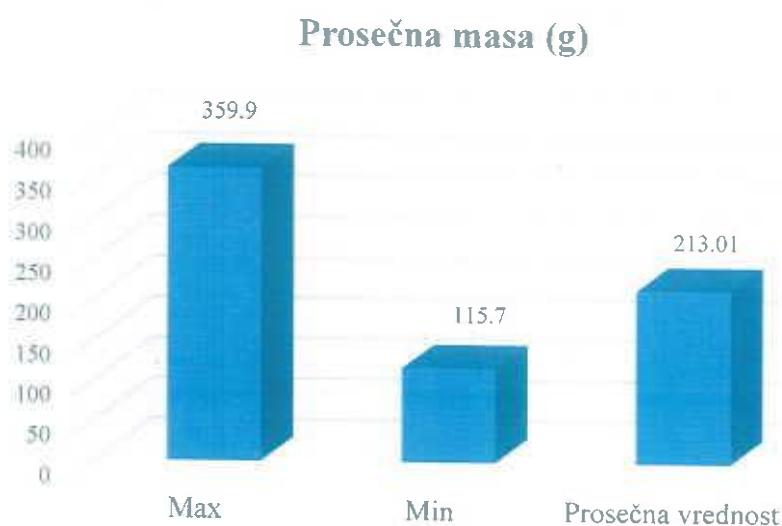
Prosečan sadržaj triptamina u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 33,66 mg/kg. Minimalna vrednost triptamina u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 0,60 mg/kg, a maksimalna 111,00 mg/kg (Grafikon 16).



Grafikon 16. Prosečan sadržaj triptamina

#### Grafički prikaz prosečnih merenja (masa, dužina kanapa, ukupna dužina, debljina)

Prosečna masa uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 213,01 g. Minimalna vrednost mase ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 115,70 g, a maksimalna 359,90 g (Grafikon 17).



Grafikon 17. Prosečna masa uzoraka pirotske peglane kobasice

Prosečna dužina kanapa pirotske peglane kobasice bila je 10,11 cm. Minimalna vrednost dužine kanapa ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 4 cm, a maksimalna 21 cm (Grafikon 18).



Grafikon 18. Prosečna dužina kanapa uzoraka pirotske peglane kobasice

Prosečna ukupna dužina spoljne ivice pirotske peglane kobasice bila je 46,05 cm. Minimalna vrednost dužine spoljne ivice ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 33 cm, a maksimalna 59 cm (Grafikon 19).



Grafikon 19. Prosečna dužina spoljne ivice uzoraka pirotske peglaće kobasice

Prosečna debljina srednjeg dela pirotske peglane kobasice bila je 11,75 mm. Minimalna vrednost debljine srednjeg dela ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 9 mm, a maksimalna 16,2 mm (Grafikon 20).



Grafikon 20. Prosečna debljina spoljnog dela uzoraka pirotske peglaće kobasice

Prosečna debljina donjeg dela- luk potkovice pirotske peglane kobasice bila je 13,78 mm. Minimalna vrednost debljine donjeg dela- luk potkovice ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 11 mm, a maksimalna 22,20 mm (Grafikon 21).

**Debljina donjeg dela- luk potkovice (mm)**



Grafikon 21. Prosečna debljina donjeg dela- luk potkovice uzoraka pirotske peglane kobasice

#### Grafički prikaz rezultata senzornih ispitivanja uzoraka pirotske peglane kobasice

Prosečna ocena spoljašnjeg izgleda pirotske peglane kobasice bila je 4. Minimalna vrednost ocena spoljašnjeg izgleda ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 3, a maksimalna 5 (Grafikon 22).

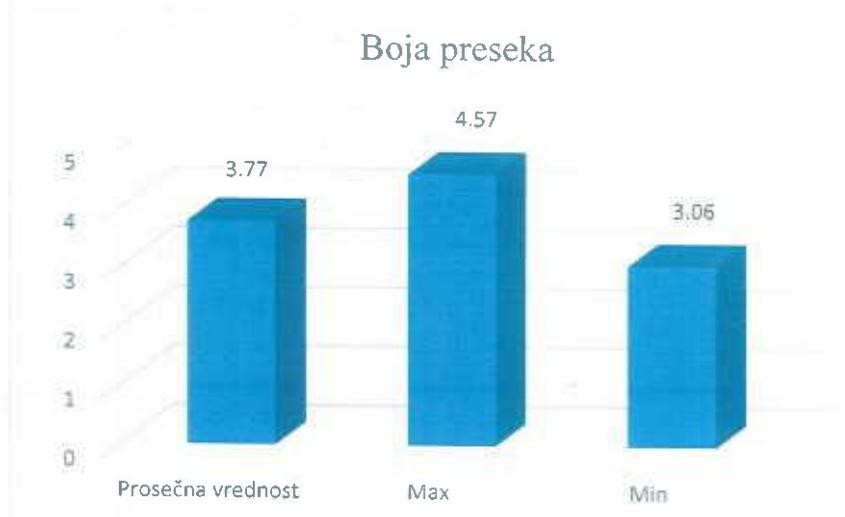


Grafikon 22. Prosečne ocene spoljašnjeg izgleda uzoraka pirotske peglane kobasice (1-5)

Prosečna ocena izgleda i sastava preseka pirotske peglane kobasice bila je 4. Minimalna vrednost ocena izgleda i sastava preseka ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 3, a maksimalna 5 (Grafikon 23).



Grafikon 23. Prosečne ocene izgleda i sastava preseka uzoraka pirotske peglane kobasice (1-5)  
Prosečna ocena boje preseka pirotske peglane kobasice bila je 4. Minimalna vrednost ocena boje preseka ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 3, a maksimalna 5 (Grafikon 24).



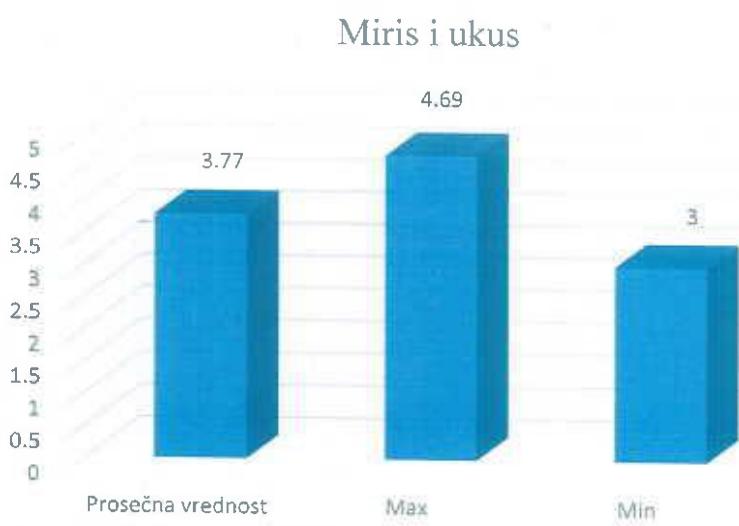
Grafikon 24. Prosečne ocene boje preseka uzoraka pirotske peglane kobasice (1-5)

Prosečna ocena teksture i sočnosti pirotske peglane kobasice bila je 4. Minimalna vrednost ocena teksture i sočnosti ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 3, a maksimalna 5 (Grafikon 25).



Grafikon 25. Prosečne ocene teksture i sočnosti uzoraka pirotske peglane kobasice (1-5)

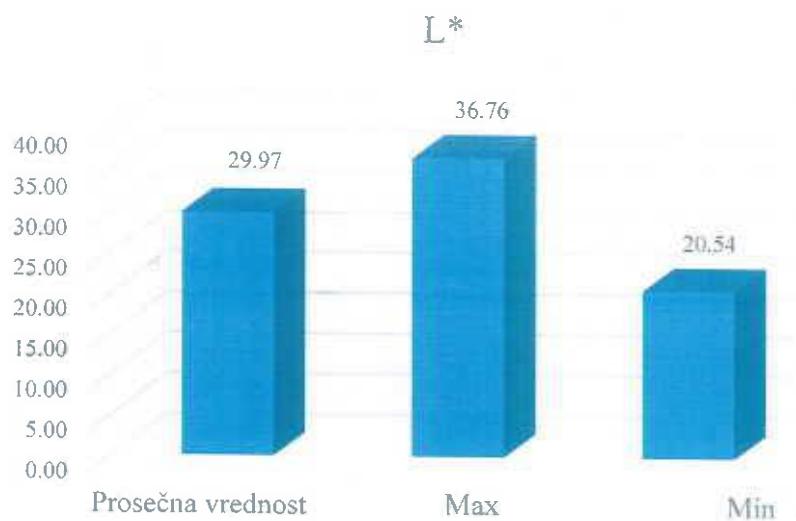
Prosečna ocena mirisa i ukusa pirotske peglane kobasice bila je 4. Minimalna vrednost ocena mirisa i ukusa ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 3, a maksimalna 5 (Grafikon 26).



Grafikon 26. Prosečne ocene mirisa i ukusa uzoraka pirotske peglane kobasice (1-5)

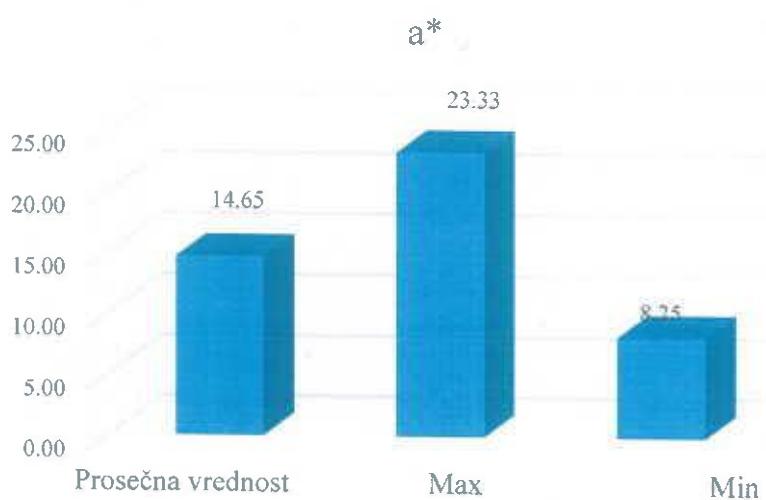
#### Grafički prikaz rezultata merenja boje urađejem Minolta

Prosečna L\* vrednost pirotske peglane kobasice bila je 29,97. Minimalna vrednost L\* ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 20,54, a maksimalna 36,76 (Grafikon 27).



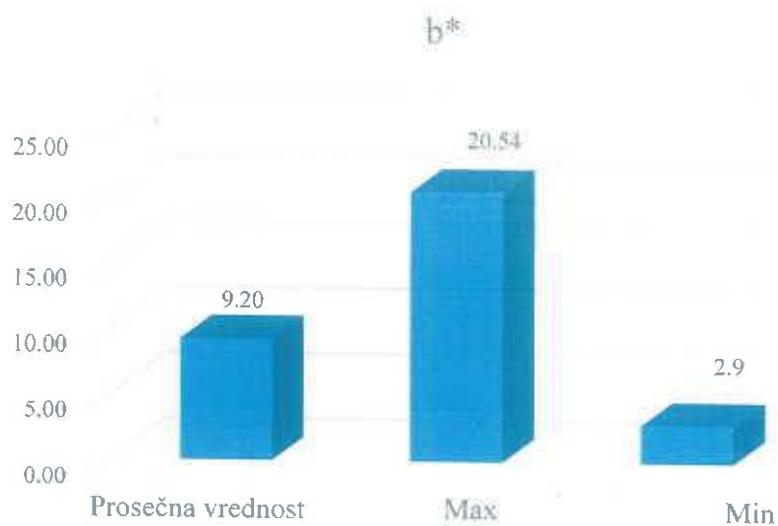
Grafikon 27. Prosečne L\* vrednosti uzoraka pirotske peglane kobasice

Prosečna a\* vrednost pirotske peglane kobasice bila je 14,65. Minimalna vrednost a\* ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 8,25 a maksimalna 23,33 (Grafikon 28).



Grafikon 28. Prosečne a\* vrednosti uzoraka pirotske peglane kobasice

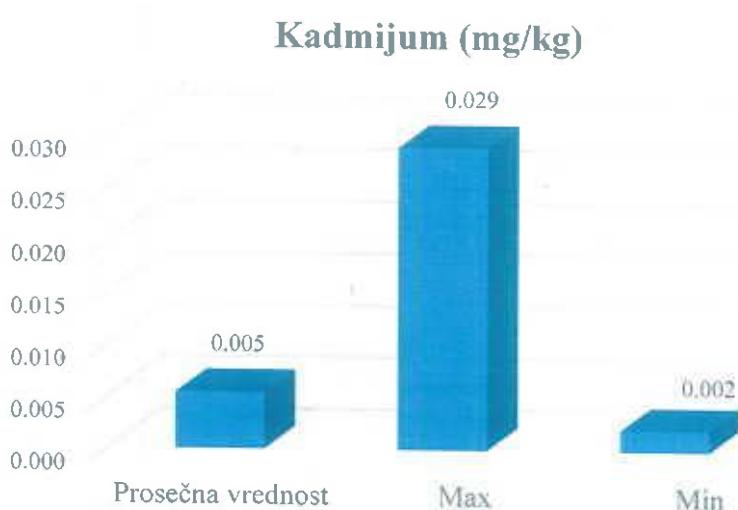
Prosečna b\* vrednost pirotske peglane kobasice bila je 9,20. Minimalna vrednost b\* ispitivanih uzoraka pirotske peglane kobasice bila je 2,90, a maksimalna 20,54 (Grafikon 29).



Grafikon 29. Prosečne b\* vrednosti uzoraka pirotske peglane kobasice

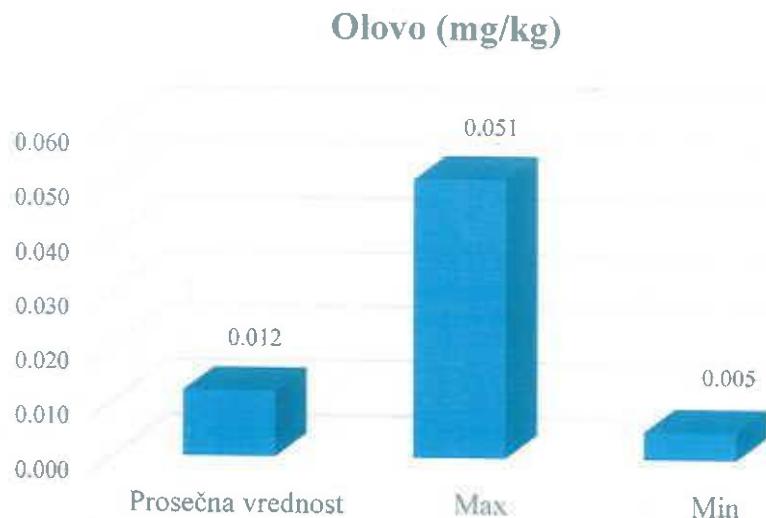
Prosečan sadržaj kadmijuma u uzorcima pirotske peglane kobasice bio 0,005 mg/kg. Minimalna vrednost kadmijuma u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 0,002 mg/kg, a maksimalna 0,029 mg/kg (Grafikon 30).

#### Grafički prikaz prosečnog sadržaja teških metala (kadmijum, olovo)



Grafikon 30. Prosečan sadržaj kadmijuma u uzorcima pirotske peglane kobasice

Prosečan sadržaj olova u uzorcima pirotske peglane kobasice bio je 0,012 mg/kg. Minimalna vrednost olova u ispitivanim uzorcima pirotske peglane kobasice bila je 0,005 mg/kg, a maksimalna 0,051 mg/kg (Grafikon 31).



Grafikon 31. Prosečan sadržaj olova u uzorcima pirotske peglane kobasice

Prikazom rezultata istraživanja može se zaključiti da je proizvod Pirotska peglana kobasica nutritivno visoko vredan proizvod. Na osnovu rezultata laboratorijskih ispitivanja u tabeli 2. prikazani su parametri kvaliteta dobijeni kao rezultat navedenih ispitivanja.

**Tabela 2. Parametri kvaliteta kao rezultat ispitivanja**

Parametri kvaliteta	Vrednosti
Sadržaj proteina mesa	min. 35 %
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	max. 15%
Sadržaj vode	max. 40%
$a_w$	0,82-0,87
pH	min 5,3

U napred navedenoj tabeli prikazani su hemijski parametri proizvoda pirotska peglana kobasica, u okviru koje se može videti da pirotska peglana kobasica pripada grupi fermentisanih kobasic, ali se proizvodi prema proizvođačkoj specifikaciji shodno čl. shodno članu 3, stav 1 Pravilnika o kvalitetu usitnjjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa ("Sl. Glasnik RS", br.

50/2019). Važno je naglasiti da proizvod pirotska peglana kobasica ima mnogo veći sadržaj proteina u odnosu na sadržaj proteina u ostalim fermentisanim kobasicama, koji je propisan prema navedenom Pravilniku i iznosi minimum 20%. Ovaj podatak ukazuje na poseban kvalitet pirotske peglane kobasice. Pirotska peglana kobasica se odlikuje jako niskim udelom masti. Mast potiče najvećim delom od intramuskulatornog masnog tkiva. Visok udio proteina, koji predstavlja glavno svojstvo ove kobasice je zaslужan za visok procenat vode proizvoda, što ovaj proizvod svrstava u posebnu grupu fermentisanih proizvoda koji se ne proizvode na našem tržištu.

Pirotska peglana kobasica je karakterističnog potkovičastog oblika, u prirodnom govedem tankom crevu i ima dužinu od 40 do 48 cm. Omotač kobasice je po površini suv, čist i neoštećen. Preporuka za odstranjivanja omotača je da se kobasica potopi u vodu radi lakšeg skidanja omotača. Kobasica je zrela i spremna za konzumaciju kada nadove dobije karakterističnu mahagoni boju i čvrsto-elastičnu konzistenciju. Na poprečnom preseku uočava se karakteristična boja, koja potiče od začinske paprike i komadića fermentisanog mesa. Ukus pirotske peglane kobasice je autentičan, zbog prisustva tri vrste mesa, pikantno ljut kao posledica dodavanja ljute reckave paprike sa blagom notom belog luka.

Iz svega navedenog može se zaključiti da Pirotska peglana kobasica predstavlja visoko biološki i nutrivno vredan proizvod, s obzirom da sadrži nizak procenat masti, a izrazito visok procenat proteina.

#### **PROIZVOĐAČKA SPECIFIKACIJA PROIZVODA PIROTSKE PEGLANA KOBASICA**

##### **Proizvođačka specifikacija proizvoda pirotska peglana kobasica**

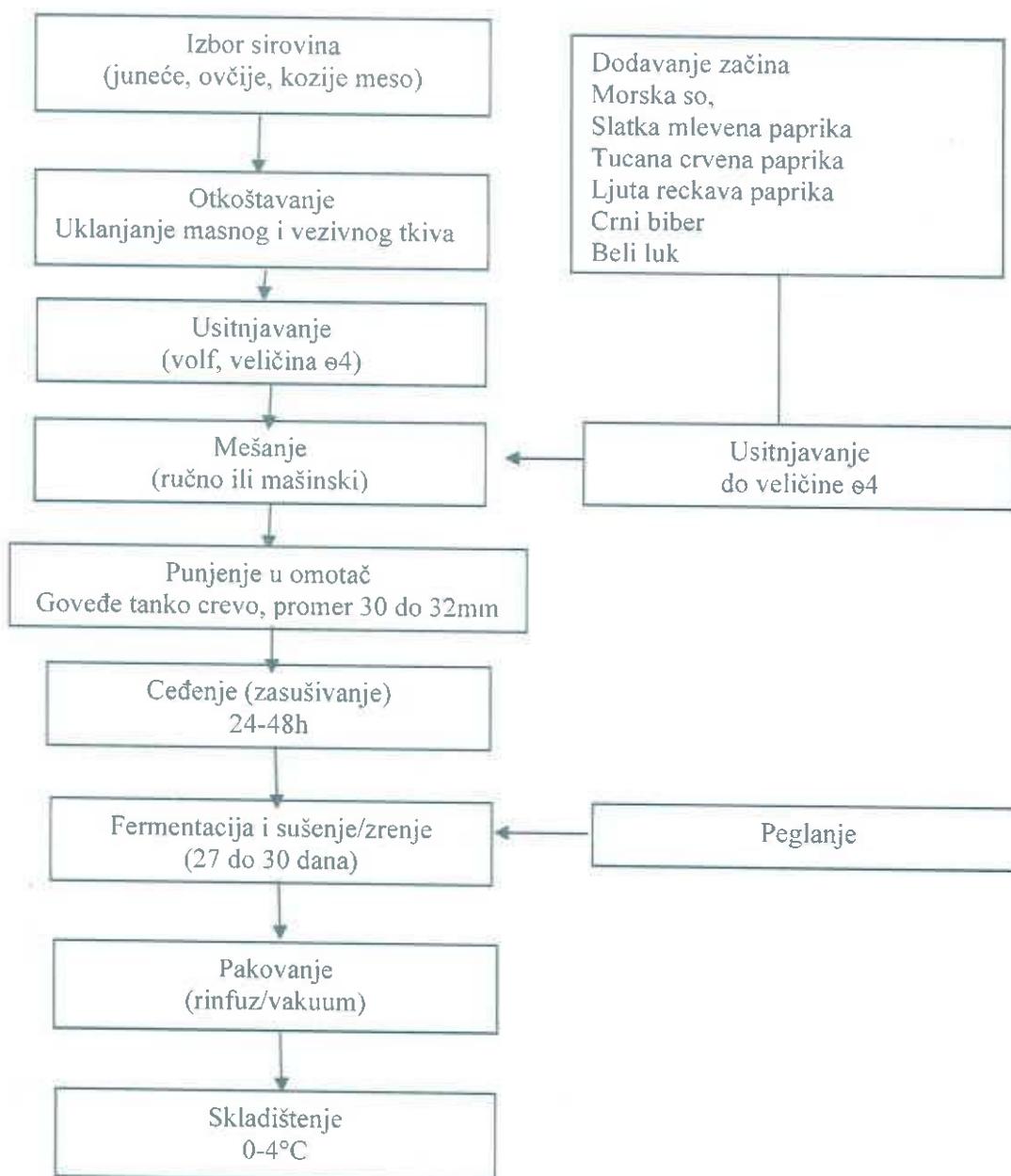
<b>1. Naziv proizvoda</b>	Pirotska peglana kobasica
<b>2. Grupa proizvoda</b>	Fermentisana kobasica
<b>3. Sastojci</b>	Juneće meso 50-70% Ovčije meso 15-25% Kozije meso 15-25% Morska so 2% Mleveni biber 0,1-0,2% Crvena začinska paprika 0,5% Tucana začinska paprika 0,5% Ljuta reckava paprika 3 kom/kg mesa

<b>4. Opis tehnološkog procesa proizvodnje</b>	Ohlađenu sirovinu (do +4°C) očistiti od vezivnog i masnog tkiva i usitniti na volfu do granulacije < 4. Istovremeno usitniti predhodno pripremljene dodatke na šajbni veličine < 4. Nakon ustinjavanja širovine i dodataka masu homogenizovati. Punjenje homogenizovanog nadeva se obavlja u predhodno pripremljena goveđa tanka creva promera 30 do 32 mm. Goveda creva se pripremaju tako što se predhodno potope u toplu vodu. Nakon punjenja u creva u prosečnoj dužini od 45 do 55 cm, vrši se čvorovanje trostrukim čvorom kanapom od prirodnog materijala. Prilikom punjenja formira se karakterističan oblik potkovice čiji se krajevi vezuju kanapom prosečne dužine oko 10 cm. Nakon punjenja sledi postupak fermentacije i sušenja u trajanju od 27 do 30 dana. Kako bi se proizvod oslobođio viška vode tokom tehnološkog postupka sušenja, primenjuje se postupak tzv. "peglanja", što je još jedna u nizu specifičnosti vezanih za proizvodnju pirotske peglane kobasice. Sama dinamika peglanja zavisi od brzine sušenja koje je opet u zavisnosti od spoljašnjih faktora, pre svega temperature.
<b>5. Način pakovanja</b>	Rinfuz ili vakuum pakovanje
<b>6. Namena proizvoda</b>	za sve kategorije potrošača
<b>7. Rok trajanja i način čuvanja</b>	12 meseci od datuma proizvodnje na temperaturi od 0 do +4°C
<b>8. Transport</b>	Proizvod se transportuje prevoznim sredstvima u kojima je obezbeđena temperatura od 0 do +4°C.
<b>9. Senzorske karakteristike proizvoda</b>	Pirotska peglana kobasica je karakterističnog potkovičastog oblika, u prirodnom govedem tankom crevu i ima dužinu od 40 do 48 cm. Omotač kobasice je po površini svu, čist i neoštećen. Preporuka za

	<p>odstranjivanja omotača je da se kobasica potopi u vodu radi lakšeg skidanja omotača. Kobasica je zrela i spremna za konzumaciju kada nadev dobije karakterističnu mahagoni boju i čvrsto-elastičnu konzistenciju. Na poprečnom preseku uočava se karakteristična boja, koja potiče od začinske paprike i komadića fermentisanog mesa. Ukus pirotske peglane kobasicice je autentičan, zbog prisustva tri vrste mesa, pikantno ljut kao posledica dodavanja ljute reckave paprike sa blagom notom belog luka.</p>
	<p><b>Pirotska peglana kobasica</b>  <b>Fermentisana kobasica</b>  <b>Sastojci:</b> Juneće meso...%, kozije meso...%, ovčije meso...%, morska so, začini  <b>Neto količina:</b> ...  <b>Najbolje upotrebitali do:</b> dd.mm.gggg.  <b>Način čuvanja:</b> ...  <b>Proizvođač:</b>  <b>Veterinarski kontrolni broj:</b> ...  <b>Zemlja porekla:</b> Srbija</p> <p><b>Nutritivna deklaracija</b>  <b>Nutritivna vrednost na 100g proizvoda</b>  <b>Energetska vrednost</b> 231 kcal/975 kJ  <b>masti</b> 6,2 g (od čega zasićene masne kiseline 3,10 g)  <b>ugljeni hidrati</b> 0,14 g (od kojih šećeri 0,14 g)  <b>proteini</b> 35 g  <b>so</b> 4,25 g</p>
<b>10. Deklaracija</b>	

## V PODACI O USTALJENOM NAČINU I POSTUPKU PROIZVODNJE

Kako je proizvodnja pirotske peglane kobasice u najvećoj meri vezana za male proizvodače, tako i pojedini procesi u tehnološkom postupku proizvodnje mogu varirati od proizvodača do proizvodača, zadržavajući osnovne korake. Tok tehnološkog procesa proizvodnje Pirotske peglane kobasice prikazan je na dijagramu br. 1 (Dijagram toka prate Slike 10-22).



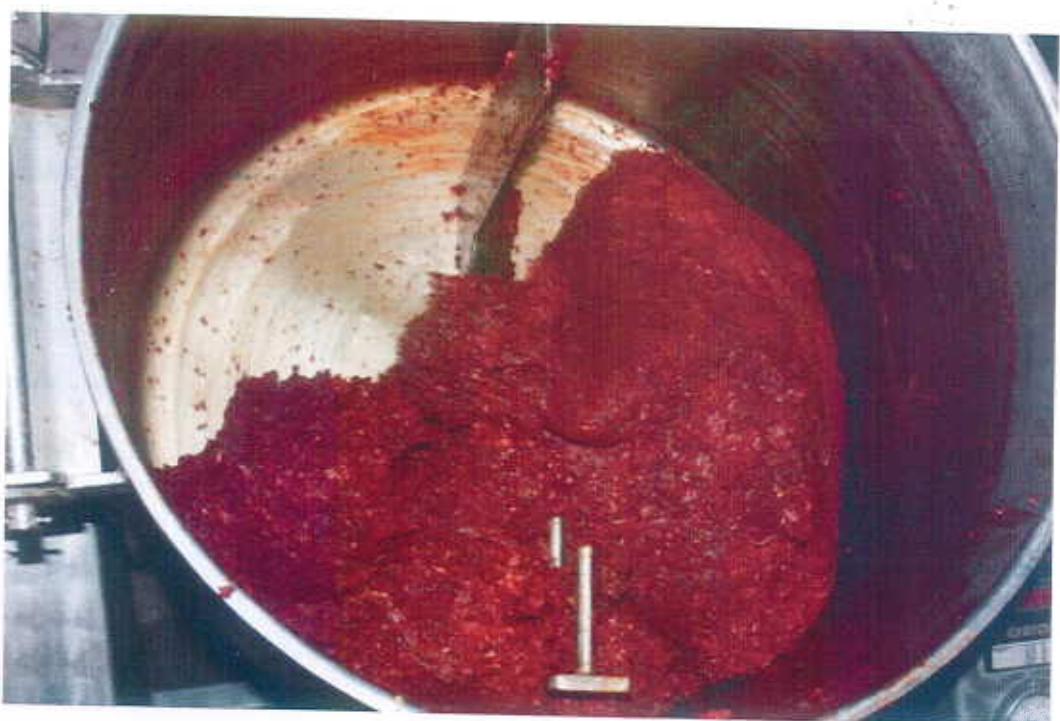
Dijagram 1. Dijagram toka proizvodnje Pirotske peglane kobasice



Slika 10. Prostorija za izradu pirotske peglane kobasice



Slika 11. Usitnjavanje sirovine



Slika 12. Homogenizacija usitnjene sirovine i dodataka



Slika 13. Izgled granulacije homogenizovanog nadeva pre punjena u crevo



Slika 14. Priprema omotača pre punjenja



Slika 15. Punjenje nadeva u prirodni omotač



Slika 16. Izgled kobasice neposredno nakon punjenja u prirodni omotač



Slika 17. Vezivanje krajeva pirotske peglane kobasicice



Slika 18. Formiranje "potkovice" pirotske peglane kobasice



Slika 19. Fermentacija i sušenje Pirotske peglane kobasice



Slika 20. Postupak "peglanja" Pirotske peglane kobasice



Slika 21. Finalni proizvod



Slika 22. Izgled preseka Pirotske peglane kobasice

Proizvodnja pirotske peglane kobasice odvija se na tradicionalan način od strane proizvođača manjeg kapaciteta proizvodnje, čiji se postupak prozvodnje prenosio "sa kolena na koleno". Osnovna sirovina za izradu fermentisanih kobasicama kao što je peglana je crveno i čvrsto meso domaćih papkara. Za ovu vrstu kobasica koristi se meso prve i druge kategorije. Sa navedenih mišića je uklonjeno svo vidljivo masno i vezivno tkivo. Za izradu kobasice koriste se komadi junećeg, ovčijeg i kožnjeg mesa, odnosno "posne" vrste mesa. U ranijem periodu se, pored ove tri vrste mesa, kao sirovina koristilo i magareće i konjsko meso. Nikada se nije upotrebjavalo svinjsko meso, koje ne pripada "posnim" vrstama mesa, sadrži više masti i brže podleže mikrobiološkom i hemijskom kvaru. Otkošteno meso, odstraneog masnog i vezivnog tkiva, predstavlja osnovnu sirovinu za pripremanje nadeva. Odabrana sirovina se usitnjava kroz ploču mašine za usitnjavanje (vuk) sa otvorima od 4 mm, nakon čega se najčešće ručno meša sa dodacima.

Najveći uticaj na početak proizvodnje ovog proizvoda imaju klimatski uslovi. Pirotska peglana kobasica, zbog tradicionalnog načina proizvodnje, proizvodi se jednom godišnje. Sušenje/Zrenje treba da počne sa prvim mrazom u godini, što je očekivano sredinom novembra, odnosno početkom decembra. Idealna temperatura za proizvodnju je između -5 °C i +5 °C. Ovaj temperaturni opseg je od izuzetnog značaja, jer se na nižoj temperaturi kobasica zaledi i ne može da se "pegla", a viša temperatura pogoduje razvoju patogenih mikroorganizama, koji izazivaju mikrobiološki kvar mesa, ali i hemijskih promena koje dovode do hemijskog kvara.

Tehnološki postupak proizvodnje pirotske peglane kobasice se u odnosu na ostale vrste tradicionalnih fermentisanih kobasicama razlikuje pre svega po karakterističnom procesu

“peganja”, specifičnom načinu čvorovanja i vezivanja kanapom od prirodnog materijala čime se postiže specifičan oblik kobasice. Izlaganjem kobasice svojstvima vetrova geografskog područja piotorskog kraja tokom čitavog postupka tehnološkog procesa proizvodnje, kao i načinom kačenja tokom postupka sušenja/zrenja. Osobenost ovog proizvoda je i izostanku procesa dimljenja koji se primenjuje u proizvodnji gotovo svih tradicionalnih fermentisanih proizvoda na našim prostorima, zbog čega se razlikuje i pleni svojim izgledom, ukusom i mirisom. Zbog svega navedenog potražnja sa ovim proizvodom u Srbiji i regionu je izrazito velika.

Dodavanje ljute reckave paprike predstavlja jednu od mnogobrojnih tradicija pirotskog kraja, s obzirom da je proizvodnja karakteristična za navedeni kraj. Upotreba ljute “reckave” paprike proizvodu daju posebna i autentična svojstva proizvoda.

#### Homogenizacija i punjenje u omotač

S obzirom da se radi o tradicionalnoj proizvodnji homogenizacija pripremljene sirovine i dodataka se najčešće obavlja manualno. Međutim, može da se obavlja i mašinski na opremi manjeg kapaciteta.

Manuelna homogenizacija se obavlja “prebacivanjem” nadeva sa jedne gomile na drugu dok se ne postigne uniformna raspodela začinskih dodataka povezivanje nadeva. U svakom slučaju, homogenizacija traje sve dok se ne utvrdi da je nadev potpuno ujednačen i povezan, tj. punjenje u prirodni omotač. Pripremljen nadev za pirotsku peglanu kobasicu mora biti autentično ljut, jer specifičnost samog ukusa ogleda se u umerenoj ljutini koja potiče od ljute reckave paprika koja je, kao što je navedeno, jedna od karakteristika pirotskog kraja.

Homogena smeša nadeva puni se u creva koja su prirodnog porekla, najčešće goveda tanka creva promera od 30 do 32 mm i prosečne dužine 45 do 55 cm. Prirodno crevo mora biti prethodno dobro očišćen od masnoća, opran i higijenski spremno za ljudsku ishranu. Od izuzetne važnosti je da creva budu u potpunosti očišćenja od ostataka masnog tkiva kako bi se obezdro dug rok održivosti i senzorski prihvatljiv proizvod. Ovako konzervisana creva, kada nadev bude spremna, stavljaju se u toplu vodu kako bi dobila na elastičnosti i čvrstini. Ako je nadev spremna, sa svim dodacima, prelazi se na punjenje u creva koja ne smeju da sadrže vazduh tokom punjenja. Prilikom dodavanja nadeva u crevo, punjenje mora da bude “tvrdo” kako bi se postigli adekvatni uslovi za fermentaciju.

Temperatura nadeva prilikom punjenja uslovljena je temperaturom spoljašnjeg vazduha, ali kako se proizvodnja obavlja u zimskim mesecima, temperatura nadeva se kreće oko 0°C. Nakon punjenja u creva, vrši se čvorovanje trostrukim čvorom kanapom od prirodnog materijala. Po obavljenom čvorovanju krajevi kobasice se vezuju kanapom prosečne dužine oko 10 cm, tako da kobasica poprimi karakterističan potkovičast izgled (slika 23). Jedan od razloga ovakvog načina vezivanja krajeva kobasica sprečavanje mogućnost migracije nadeva van creva primenom postupka “peganja” kobasice u kasnijem toku tehnološkog procesa proizvodnje. Nakon punjenja

u omotače, u tehnološkom procesu sledi faza ceđenja, odnosno zasušivanja u trajanju od 24 do 48h. Ova faza predstavlja pripremnu fazu neposredno pre faze sušenja/zrenja.



Slika 23. Postupak punjenja nadeva u prirodni omotač

#### Fermentacija i sušenje

Specifičnost ovakvog tipa fermentisanih kobasica što se postupak konzervisanja obavlja **isključivo postupkom sušenja/zrenja bez dimljenja i termičke obrade**. Period sušenja, u zavisnosti od sezonskih temperaturnih odstupanja traje od 27 do 30 dana, u rasponu temperature od -5 °C do +5 °C. Ukoliko temperatura padne ispod -5 °C nadev se "ledi", stvaraju se kristali leda koji se šire i mogu da "pocepaju" omotač tj. prirodno crevo. Temperature znatno veće od 5 °C dovode do hemijskog i mikrobiološkog kvara nadeva. Pirotska peglana kobasica se suši na letvama/šipkama koje se ređaju jedna iznad druge. Nakon peglanja letve se rotiraju – najviša ide na dno, a sve ostale se pomeraju za jedno mesto naviše, i tako stalno u krug. Razlog su ponovo mikroklimatski uslovi – temperatura na visini je za nijansu viša od one kod najniže letve, a sa vlažnošću je obrnuto.

S obzirom da tokom proizvodnje Pirotske peglane kobasice nije karakteristično dodavanje šećera niti starter kultura, kao za sve ostale vrste fermentisanih kobasica, onda je jasno da će u proizvodnji pirotske peglane kobasice doći do fermentacije (slika 24) u jako malom obimu, ili će ona u potpunosti izostati. Fementaciju takođe sprečava i niska temperatura na kojoj se proizvodi i suši ova kobasica. Na kraju idealna temperatura za proces sušenja bi bila od -3 °C do +3 °C. **Zbog svega navedenog pirotska peglana kobasica se suši okačena na letvice u prostorima gde postoji neometana cirkulacija vazduha, a to je najčešće tavan ili potkovlje.** Promaja je jako

bitna, jer pomaže proces sušenja time što odnosi višak vlage. Bitno je i to da u prostoriji vlada spoljna temperatura.



Slika 24. Postupak fermentasije i sušenja Pirotska peglana kobasice

#### „Pegljanje“

Kako bi se proizvod oslobođio viška vode tokom tehnološkog postupka sušenja i da bi se pospešilo sušenje, primenjuje se postupak tzv. „peglanja“, što je još jedna u nizu specifičnosti vezanih za proizvodnju Pirotske peglane kobasice. Postupkom peglanja se povećava granična površina preko koje se odaje vlaga u vidu vodene pare. Zbog razlike u parcijalnom pritisku vodena para sa površine kobasice odlazi u okolni vazduh. Dakle, radi se o veoma složenom fenomenu, pa se čitav proces migracije vlage u mesu pojednostavljen smatra molekulskom difuzijom. Sa postupkom peglanja kobasica započinje se drugog dana od dana punjenja i onda se svakog dana ili svakog drugo ili trećeg dana vrši peglanje do kraja procesa proizvodnje. Dinamika peglanja određuje se na osnovu iskustva i zavisi od brzine sušenja koje je opet u zavisnosti od spoljašnjih faktora, pre svega temperature. Iz navedenog razloga kod procesa peglanja postoje varijacije jer se ponekada peglanje obavlja svakog dana u prve dve nedelje, a kasnije se peglanje vrši na dva do tri dana, dok se nekada obavlja na svaka dva dana tokom celog procesa fermentacije i sušenja. Generalno, razlika kod proizvođača se najčešće ogleda u stepenu osušenosti proizvoda tj. sadržaju vlage, što je delom posledica procesa peglanja, kao i u sadržaju masnog tkiva (slika 25 i 26). Na početku procesa fermentacije i sušenja ovaj postupak treba obaviti pažljivo (bez korišćenja pritiska) kako ne bi došlo do pucanja omotača, jer je u tom periodu omotač sklon pucanju. Još jedan od razloga za pažljivo izvođenje ove operacije je

ravnomerno raspoređen sadržaj vlage duž cele kobasice. Naime ukoliko se jedan deo kobasice više ili manje "ispegla" tj. pritisne, doći će do proizvodnje nekonzistentnog proizvoda.



Slika 25. Postupak peglanja kobasice oklagijom



Slika 26. Postupak peglanja kobasice staklenom flašom

„Pegljanje“ se sprovodi tako da kobasica na kraju tehnološkog postupka proizvodnje ima identičnu debljinu čitavom dužinom. Na kraju samog tehnološkog procesa proizvodnje pirotske peglane kobasice kalo se kreće od 57 do 59%.

Siguran znak da je proces sazrevanja gotov jeste bela boja na satlinki, postignuta tvrdoća kobasice i prepoznatljiv miris. Jedna od karakteristika finalnog proizvoda je konzumiranje po otklanjanju prirodnog omotača. Sam način otklanjanja prirodnog omotača je osobenost ove vrste kobasica. Naime, neophodno je celu potkovicu potopiti u hladnu vodu na par minuta.

Tradicionalno, proizvod se čuva između dve sezone proizvodnje. Pirotska peglana kobasica se čuva u rinfuzu ili vakuum pakovanju, pri čemu mora biti obeležana na način definisan ovim Elaboratom (poglavlje IX). S obzirom na kvalitet proizvoda rok čuvanja može biti daleko duži od onoga što proizvođači pirotskog kraja prepisuju za svoj proizvod.

## **VI GEOGRAFSKO PODRUČJE NA KOME SE PROIZVODI PIROTSKA PEGLANA KOBASICA**

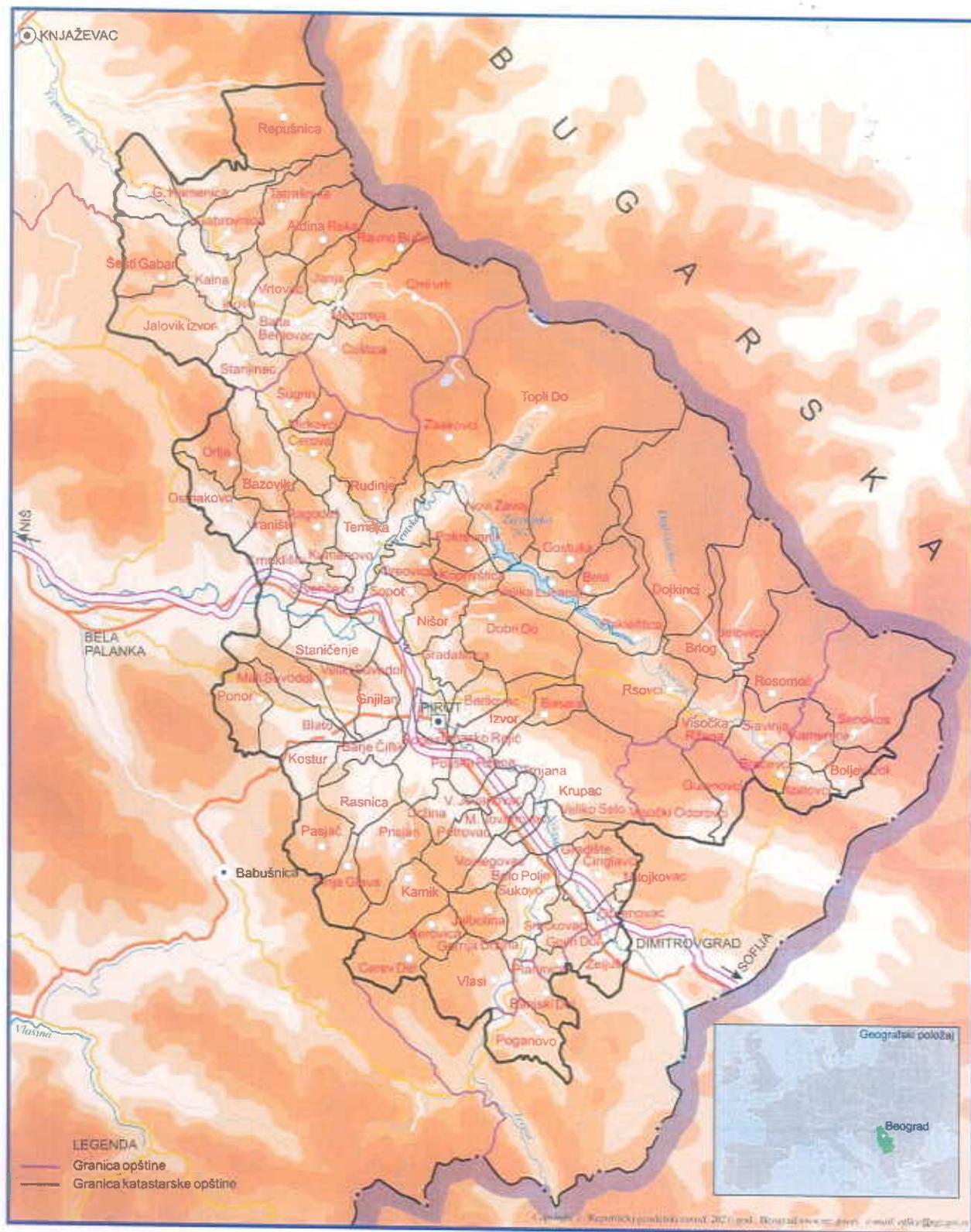
Podaci o geografskom području u okviru kog se proizvodi Pirotska peglana kobasica su uzeti na osnovu podataka prikupljenih na „terenu“ od samih proizvođača. Prikupljeni podaci čvrsto su „naslonjeni“ na dostupnost informacija vezanih za klimatske karakteristike, geografsku konfiguraciju zemljишta, prisustvo i ishranu životinjskih vrsta. Navedeni podaci u najvećoj meri utiču na karakteristične senzorne osobine i izuzetan kvalitet proizvoda.

Područje sa kojeg potiče sirovina koja se koristi u proizvodnji Pirotske peglane kobasice nalazi se u predelu oko Stare planine. Navedeno područje obuhvata naselja u opštini Pirot i rubna područja opština Knjaževac i Dimitrovgrad (slika 27).

Opština Pirot obuhvaćena su sledeća naslja: Bazovik, Barje Čiflik, Basara, Bela, Belo Polje, Berilovac, Berovica, Blato, Brlog, Velika Lukanka, Veliki Jovanovac, Veliki Suvodol, Veliko Selo, Visočka Ržana, Vlasi, Vojnegovac, Vranište, Gnjilan, Gornja Držina, Gostuša, Gradašnica, Gradište, Dobri Do, Dojkinci, Držina, Zaskovci, Izvor, Jalbotina, Jelovica, Kamik, Koprivštica, Kostur, Krupac, Kumanovo, Mali Jovanovac, Mali Suvodol, Milojkovac, Mirkovci, Nišor, Novi Zavoj, Obrenovac, Oreovica, Orlja Osmakova, Pakleštica, Pašjač, Petrovac, Pirot, Planinica, Pokrevenik, Poljska Ržana, Ponor, Prisjan, Ragodeš, Rasnica, Rogoz, Rosomač, Rsovci, Rudinje, Sinja Glava, Slavinja, Sopot, Srećkovac, Staničenje, Sukovo, Tanasko Rajić, Temska, Topli Do, Trnjana, Cerev Del, Cerova, Crvenčevo, Crnoklište, Činiglavci, Šugrin.

Rubno područje opštine Knjaževac čine naselja Repušnica, Tatrašnica, Gornja Kamenica, Gabrovnica, Aldina Reka, Ravno Bučje, Crni Vrh, Janja, Mezdreja, Cuštica, Stanjinac, Balta Beriovac, Vrtovac, Inovo, Kalna, Šestigarbar, Jalovik izvor.

Rubno područje opštine Dimitrovgrad čine naselja Pregrada, Gornjo Kalo, Senakos, Kamenica, Boljev Dol, Izatovci, Braćevci, Visočki Odorovci, Gulenovci, Golemi Bolušn, Guvanište, Gojin Dol, Garinje, Panica, Tikva, Poganovo, Banjski Dol, Željuša.



Slika 27. Mapa geografskog područja na kome se proizvodi Pirotska peglana kobasica

## VI.1. Podaci o geografskom području

Pirot se nalazi u jugoistočnoj Srbiji. U administrativnom pogledu pripada Pirotском upravnom okrugu gde su još i opštine Dimitrovgrad, Babušnica i Bela Palanka (slika 28). Pored ove tri opštine Pirot se graniči i sa opštinom Knjaževac i sa Republikom Bugarskom u dužini od 65 kilometara. Udaljenost gradskog centra od Beograda iznosi 306 kilometara, od Niša 70 km, od graničnog prelaza Gradina 35 km i od glavnog grada Bugarske, Sofije, 70 km. Putna i železnička mreža ka drugim delovima Srbije i susednoj Bugarskoj je solidno razvijena. Najznačajniji putni pravac na kojem se Pirot nalazi je Koridor 10.



Slika 28. Opštine pirotskog okruga

Pirot, kao značajno sedište u okrugu, nalazi se na veoma prometnom putu između Evrope i Azije. Pominje se još u III veku naše ere kao putna stanica Tures, zatim, krajem XII veka sa imenom Atrubi u Nemanjinoj državi. Prvi put današnji naziv Pirot javlja se u XIV veku. Pirot se pominje i za vreme vladavine Kneza Lazara, a u periodu od 1425. godine do 1878. bio je pod Turском vlašću.

Pirotski kraj leži između dva velika grada međaša, Niša i Sofije, antičkih Naissus i Serdica, koji su u dugim razdobljima istorije ovoga kraja u mnogome određivali okvire njegovog razvoja. Oblasti oko današnjeg Pirota predstavljaju veoma značajnu kariku za poznavanje starih naroda koji su živeli u centralnim oblastima Balkana.

Teritorija opštine Pirot se nalazi u istočnoj Srbiji između  $43^{\circ} 09'11''$  severne geografske širine (N) i  $22^{\circ}35'10''$  istočne geografske dužine (E). Ukupna površina područja opštine iznosi  $1.232 \text{ km}^2$  i

u ovom pogledu Pirot spada u tri najveće opštine u Republici Srbiji (Kraljevo 1.530 km<sup>2</sup>, Zrenjanin 1.327 km<sup>2</sup>).

Ukupne zemljišne površine na području opštine Pirot iznose 123.200 ha, od kojih poljoprivredne površine 69.619 ha, što čini 56,7%. Poljoprivrednom proizvodnjom uglavnom se bave individualna gazdinstva dok je rad zadruga skoro ugašen. Zbog značajnog odliva stanovništva iz planinskih sela, stočni fond je u tendenciji pada. Stočarstvo ima sve veću ulogu u ravničarskim selima, obzirom da ovde nije došlo u velikoj meri do osipanja stanovništva. Uticaj grada na dinamiku procesa razaranja agrarne ekonomije i načina života u selima zavisi od udaljenosti grada i sela. Udaljenija planinska sela, gde uticaj grada jedva dopire, sporo se menjaju ili se sasvim konzerviraju, sela koja su bliže gradu brže se menjaju, a ona najbliža sa njime srastaju. U selima Stare planine preovladava stanovništvo sa 60-70 godina, a najmanji procenat čine najmlađi do 9 godina starosti.

Na proizvodnu vrednost poljoprivrednog zemljišta na području opštine Pirot utiču brojni faktori, od kojih su najznačajniji: geološka podloga, tipovi zemljišta, orografija, fizičko-hemijske osobine zemljišta, klimatski činioci, hidrološke karakteristike područja, prirodna flora i fauna, način obrade i korišćenja zemljišta, ekološki faktori i drugo.

## VI.2. Demografske karakteristike i trendovi

Područje opštine Pirot, poput ostalih brdsko-planinarskih krajeva u Republici Srbiji, poslednjih decenija karakterišu negativne demografske tendencije. Od osamdesetih godina prošlog veka broj stanovnika se neprekidno smanjuje. Prirodni priraštaje prvi put je bio negativan 1980. godine i iznosio je -20 da bi se poslednjih 10 godina kretao oko -1000 godišnje. Između dva popisa stanovništva (2002. i 2011.) broj stanovnika u opštini Pirot manji je za 5.683 i to u gradu je broj smanjen za 1.893 a u selima za 3.970. Prema popisu iz 2011. godine na teritoriji opštine Pirot živi 57.928 stanovnika od toga 38.785 u gradu a u selima 19.143. Udeo seoskog stanovništva u ukupnom broju je 35% što je za 1 procenat manje u odnosu na popis iz 2002. godine. Polna struktura je sledeća: 49,75% su žene a 50,25% su muškarci. Prosečna starost stanovnika pirotske opštine prema poslednjem popisu je 44,2 godine dok je prema popisu iz 2002. bila 38,7 godina. Prosečna strost u selima je oko 59 dok je po prethodnom popisu bila 47,4 godine. Ovome treba dodati da se u planinskim selima prosek starosti kreće od 60 do 70 godina dok je u prigradskim selima skoro na nivou opštinskog proseka. Prema poslednjem popisu udeo stanovništva od 0 do 4 godine je 3,78, od 5 do 19 je 14,21%, od 20 do 59 godina je 53,91% a preko 60 godina udeo je 28,1%. U odnosu na prethodni popis povećan je udeo stanovništva starijeg od 60 godina za 3% a smanjen je udeo stanovništva od 5 do 19 godina za 2,4%. Ako se ima u vidu da je republički prosek udela stanovništva starijeg od 60 godina 22,5% onda može da se kaže da je opština Pirot sa udelom od 28,1 među starijim opštinama u Srbiji. U ruralnom delu opštine situacija je još nepovoljnija. U dvadesetak sela (od ukupno 71) nema stanovnika mlađih od 24 godine dok je u polovioni sela (uglavnom brdsko planinskih) prosek starosti između 60 i 70 godina. Što se obrazovne strukture tiče, za opština Pirot ona izgleda

ovako: bez škole 5,3%, nepotpuna osnovna škola 20,65%, osnovna škola 25,86%, SSS 33,5%, VŠS 3,99%, VSS 5,11%. Nepismenog stanovništva ima 3,25% što je manje od republičkog proseka koji iznosi 5,65%. Iz ovih podataka vidi se da polovina stanovništva ima najviše osnovnu školu. U selima situacija je nepovoljnija: više od 80% stanovništva ima najviše osnovnu školu, procenat onih sa višim i visokim obrazovanjem je ispod 1 a ostali imaju srednju stručnu spremu. Što se obrazovne strukture tiče stanje se nije bitno promenilo u odnosu na popis iz 2002. godine. Značajna migratorna kretanja nisu zabeležena

### VI.3. Geološke karakteristike definisanog geografskog područja

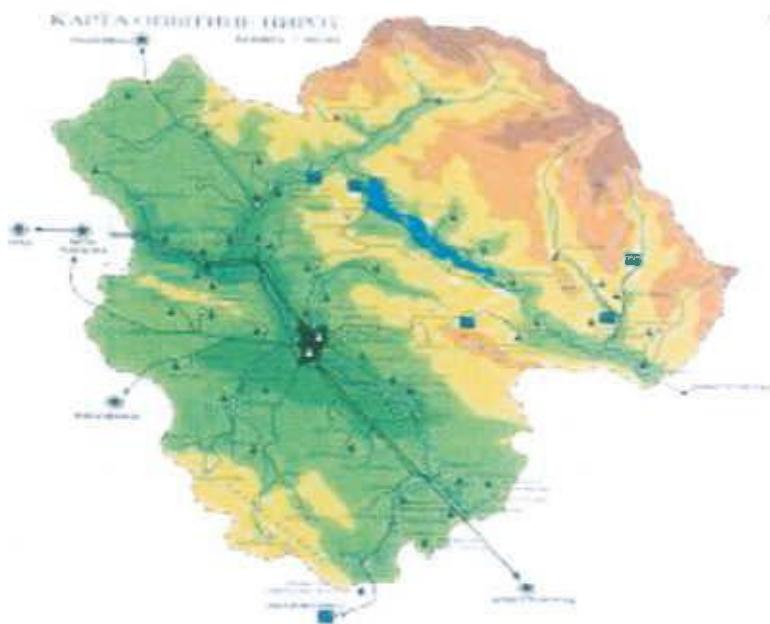
Područje opštine Pirot, koje čini najveći seo definisanog geografskog područja na kome se proizvodi pirotska peglana kobasica, pripada brdsko-planinskom području istočne Srbije. U ovom kraju reljef je veoma heterogen i izdiferenciran. Reljef (slika 29) se odlikuje velikom raznolikošću oblika koji su nastali kao posledica vrlo složene geneze i evolucije ovog kraja u dugom periodu. Sastoje se od planina, brda, brežuljaka, kotlina i polja.

Od prvobitnog prostora grad se do danas značajno raširio. Pojedini delovi grada udaljeni su danas od prvobitnog jezgra 2 do 3 km, ali u nadmorskoj visini nema većih razlika. Srednja visina grada je oko 370 m. Nadmorska visina u opštini se kreće od 368 m do 1080 m. Prosečna maksimalna temperatura je 18,42 °C, dok je prosečna minimalna temperatura 5,95 °C.

Geološka podloga pirotorskog kraja je vrlo heterogena. Prema evolutivno genetičkom pristupu, zemljišta pirotske opštine mogu se svrstati u dve serije: a) na crvenim peščarima, b) i krečnjačko – dolomitskim partijama. U brdsko – planinskim krajevima opštine, najzastupljenija su smeđa zemljišta na različitim podlogama, blago kisele do kisele reakcije. Brežuljkasto – brdski oblici reljefa sačinjeni su od raznorodnih miocenskih i pliocenskih sedimenata (organski krečnjaci, konglomerati, peščari i laporci). Na njima su razvijena zemljišta u tipu erodiranih smonica, gajnjača, smeđih zemljišta najčešće na krečnjačkoj podlozi, novostvorena zemljišta u prvoj zoni deluvijalne akumulacije različite dubine i plodnosti.

Ovde se sreće više različitih tipova i podtipova zemljišta, kao: smonice u ogajnjačavanju, gajnjače, beskarbonatske ritske crnice, aluvijalno – deluvijalno zemljišta u ogajnjačavanju, karbonatni aluvijum ilovast i teže ilovast, karbonatni aluvijumi (lakše ilovasti i peskovito zabareni, zabareni na tresetu). Na rubnim delovima polja dominiraju deluvijalna zemljišta.

Zemljišta pirotorskog polja su različita po pitanju plodnosti i drugih elemenata njihove proizvodne vrednosti. Ovo su najkvalitetnija zemljišta u pirotskom kraju, a ona odlučujuće utiču na obim i kvalitet proizvodnje na području opštine. Zbog konfiguracije terena, mogućnosti za navodnjavanje, strukture tla i dr, ova zemljišta, uz nužne pedomeliorativne mere i intenzivnu obradu i đubrenje mogu imati veliki značaj za poljoprivrednu proizvodnju.



Slika 29. Reljef opštine Pirot

Pirotsku opštinu, u geomorfološkom pogledu, čine pirotska kotlina (13%) i planinski prostor s visoravnima i dolinama (87%). Planinski uslovi u ukupnoj površini opštinskog atara učestvuju sa oko 40%, brdski oko 50%, brežuljkasti oko 4% i ravničarski oko 6%. Visinski interval područja se kreće od 320 m (što je najniža tačka pirotskog polja) do 2.168 m, koliko iznosi visina Midžora, najvišeg vrha Stare planine.

U prostranoj Pirotskoj kotlini mikroprostora pogodnih za izgradnju naselja ima dovoljno. Jednu od lokacija ljudi su davno zapazili na njoj postavili temelje današnjeg Pirote. To je podnožje krečnjačkog uzvišenja Sarlah, koji se kao rt uvlači u severozapadni deo kotline. Odlučujuća uloga pri izboru lokacije bila je podređena saobraćajno strateška funkcija naselja. Na ovom mestu spajaju se i ukrštaju mnoge geografske komponente Pirotske kotline i okolnog prostora. Sarlah ima dominantan položaj, a na kontaktu njegovih strana i dna kotline javljaju se kraška vrela značajna za snabdevanje Pirote. Prostrana Pirotska kotlina je najznačajniji privredni resurs za poljoprivredu ovog kraja. Kotlina je tektonskog porekla i pretpostavlja se da je nastala preoligocena. U toku jezerske faze ispunjena je debelim naslagama sedimentata. Preko osušenog jezerskog dna je potekla reka Nišava. Iznad i ispod nastalog pokrivača nalazi se vrlo živa geološka i tektonska struktura u kojoj dominiraju krečnjaci različite strukture i sastava, a u **značajnoj meri su zastupljeni tercijarni lapori i peščari**. Na rasednim linijama severozapadno od Pirote javljaju se u izdašnijoj meri i stene eruptivnog porekla. U kotlinama se javljaju i tektonski predisponirana vrela i terme (Banjica i Dagbanjica). Pirotska kotlina (320-400 m.v.n.m.) se proteže od jugoistočne do severozapadne granice opštine i duga je oko 25 km. Sa pobrežjima

(obodnim delovima) ima površinu od oko 12.000 ha, od čega ravnicaški deo zauzima oko 8.000 ha. Pokriva 28 katastarskih opština, i to: Gradašnica, Berilovac, Izvor, Poljska Ržana, Krupac, Jovanovac, Veliko Selo, Gradište, Činiglavac, Obrenovac, Srećkovac, Sukovo, 15 Vojnegovac, Petrovac, Držina, Rasnica, Barje Čiflik, Kostur, Blato, V. Suvodol, Gnjilan, Staničenje, Crvenčevo, Crnoklište, Vranište, Osmakovo, Temska.

Južni obod pirotske kotline čine ogranci Vlaške planine, u čijem južnom delu je reka Jerma usekla veoma živopisnu kompozitnu dolinu. Ovom dolinom je izgrađen asfaltni put u dužini od 12 km, koji vodi do čuvenog Paganovskog manastira i dalje do Zvonačke Banje. Zapadni deo pirotske kotline čine ogranci Suve planine, koja počinje kod Piroti planinom Belavom. Na severu se pirotska kotlina sužava i čini usku dolinu Nišave između ogranaka suve i Svetiških planina. Ona je omanjom ostrovičkom kotlinom podeljena na gornji kanjonski i donji klisurasti deo.

#### VI.3.1. Stara planina

Na severu i severoistoku od Piroti pruža se Stara planina (najveća u Srbiji) sa najvećim vrhom Midžor, koji je udaljen od Piroti oko 40 km. Ona čini državnu granicu između Srbije i Bugarske. Stara planina spada u red najlepših srpskih planina. Poslednjih godina, ovde se razvija planinski turizam, što takođe predstavlja značajan činilac za razvoj poljoprivrede (posebno organske). Stara planina jedna je od najdragocenijih prirodno očuvanih oblasti u Srbiji. Područje „Babin Zub“ predstavlja prirodno bogatstvo izvanrednog značaja, koje je u prostornom planu Republike Srbije definisano kao prioritetska turistička regija međunarodnog i nacionalnog značaja, pogodna za razvoj raznovrsnih vidova turizma: letnji, rekreativni, ekološki, lovni, a posebno zimski). Naziv potiče od markantnog uzvišenja Babin Zub, nadmorske visine 1.758 metara. Prostire se na udaljenosti od 70 km od Niša, 50 km od Knjaževca i Piroti, 330 km od Beograda i 120 kilometara od Sofije.

Reljef Stare planine (slika 30) predstavlja prirodnu vrednost koja se sreće kod malog broja planina u našoj zemlji. Prema teritorijalnom obuhvatu ovo je velika planina sa značajnim prostorima i vrhovima iznad 1.400 metara nadmorske visine. Blagi i oštri usponi, prostrane livade, rečni useci i doline, kompleksi obrasli četinarskom šumom, raznovrsnost biljnog i životinjskog sveta samo su neka od obeležja ove planine. Stara planina se pored Midžora odlikuje brojnim vrhovima, čija visina opada prema severu. Kao najmarkantniji ističu se sledeći vrhovi: Tupanar (1.964 m), Žarkova čuka (1.848 m), Babin Zub (1.758 m) i Bolvan (1.434 m).



Slika 30. Reljefni izgled Stare planine

Park prirode Stara planina odlikuje se izuzetnom biološkom raznovrsnošću. Na ovom području zastupljeno je oko 1200 vrsta i podvrsta viših biljaka, od čega je 115 endemičnih vrsta biljaka, preko 100 zaštićenih i strogo zaštićenih vrsta i više od 50 vrsta koje se nalaze na spisku ugrožene evropske flore. Sve ove vrste grade 52 različite šumske, žbunaste i zeljaste biljne zajednice. Što se životinjskog sveta tiče, Park prirode Stara planina predstavlja stanište za oko 150 vrsta ptica gnezdarica, 30 vrsta sisara, 6 vrsta vodozemaca, 12 vrsta gmizavaca i 26 vrsta riba.

Vegetacija Stare planine u celini se odlikuje raznovrsnošću šumskih, žbunastih, livadskih, pašnjačkih i tresavskih zajedница. Ukupno je izdvojeno i opisano 52 tipa biljnih zajedница od kojih su 24 šumske i žbunaste, a 28 zeljaste biljke.

Dugogodišnja istraživanja pokazala su da Stara planina spada u floristički najbogatije delove Srbije, Balkana i Evrope. Specifičan geografski položaj, raznovrnost geološke podloge, nadmorska visina i istorijski razvoj uticali su na izuzetnu raznolikost biljnog sveta ovog područja.

Odlukom Vlade Republike Srbije 1997. godine zastićen je park prirode "Stara planina" koji zauzima 142.000 hektara. Prirodni rezervati i spomenici prirode koji čine ovaj park prirode na teritoriji opštine Knjaževac su: "Draganište", "Golema reka" i "Babin zub". Na teritoriji opštine Pirot to su: "Bratkova strana", "Tri ĉuke", "Vražja glava", "Smrće", "Kopren", "Hrast lužnjak" i "Crni bor". Stara planina je proglašena 2009. godine za Park prirode. Upravljač je JP Srbijašume, kao Javno preduzeće republičkog karaktera. Park prirode „Stara planina“ zaštićeno je prirodno dobro, nominovano za program "Čovek i biosfera" (UNESCO-MAB).

#### VI.4. Klimatske karakteristike definisanog geografskog područja

Klimu definisanog geografskog područja uslovjavaju brojni činioci, od kojih su najznačajniji: orografske karakteristike, velike razlike u nadmorskoj visini (od 320 do 2.168 m), hidrografske – hidrološke karakteristike, geološki sastav, vazdušna strujanja i dr. Na ovom prostoru sreću se tri klimatske zone: dolinska, prelazna i planinska. Pirotska kotlina, sa prosečnom godišnjom temperaturom vazduha od 10,9 °C, sumom padavina koja retko prelazi 600 mm godišnje (372,10

mm u 1994. do 739,5 mm u 1970.) i relativnom vlažnosti vazduha od 74,5% ima obeležje dolinske varijante umereno kontinentalne klime, sa povremenim a ponekad i znatnim uticajem kontinentalne klime. Kotlina je zaštićena od prodora hladnih vazdušnih masa, a planinski venci na jugozapadu sprečavaju prođor vlažnog vazduha, što ima za posledicu izuzetno male godišnje sume padavina, zbog čega Pirot sa okolinom spada u najsuvlje predele u Srbiji. Ovde su proleća vlažna i prijatna, leta topla, jeseni blage i duge, a zime pretežno hladne. Najviše padavina ima u maju, junu i oktobru, a najmanje u januaru, februaru i julu. Najtoplij mesec u godini je jul, sa prosečnom temperaturom od + 22 °C, a najhladniji januar -10 °C. U zimskim mesecima duva severac sa prosečnom brzinom od 10 km/č. Najniže zabeležena temperatura u Pirotskoj kotlini je oko -27 °C, a najviša oko +40 °C.

Navedene klimatske karakteristike opredeljujuće su uticale na uspostavljanu strukturu biljne i ukupne poljoprivredne proizvodnje u Pirotskoj kotlini. Izdvajaju se 3 klimatska reona: umereno planinski koji odlikuje prostore od 200 do 800m nadmorske visine; pravi planinski (subplaninska – subalpska klima) zastupljen na visinama od 800 do 1.400 m i visokoplaninski (planinska – alpska klima) na visinama iznad 1.400m.

#### Relativna vlažnost vazduha

U Pirotskoj kotlini prosečna relativna vlažnost vazduha (višegodišnji prosek) iznosi 74,5%. Ona je po pravilu najveća po januaru (85,9%), a najmanja u avgustu (64,3%). Posmatrano po godišnjim dobima, najmanja je u leto (64,7%), zatim u proleće (73%), jesen (76,1%) i najzad u zimu (84,1%).

#### Vazdušna strujanja

U predelu definisanog geografskog područja vetrovi duvaju iz više pravaca i različite su učestalosti i jačine. Inače, oni takođe predstavljaju značajan klimatski faktor, jer utiču na isušivanje zemljišta, opršivanje pojedinih biljaka, provetrvanje kao i na povijanje i lomljenje voćnih stabala i drugih gajenih biljaka. U zimskom periodu i u rano proleće najznačajniji je istočni vetar (košava), koji može da nanese velike štete ozimim usevima i mladim voćnjacima ako nisu pokriveni snegom.

Klima Stare planine je kontinentalna - planinska što znači da su leta kratka i sveža a zime duge i hladne. Zimi se temperatura vazduha kreće u intervalu od -1 do -3 °C, a leti oko 15 °C.

Prosečna temperatura vazduha iznosi oko 5 °C. Klima Stare planine je pod uticajem Vlasinske visoravni sa zapada, Karpata, Crnog mora i Mediteranskog uticaja sa juga. Mesec sa najnižom temperaturom je januar a sa najvišom jul. Snežne padavine su prisutne u periodu od novembra do marta. Broj dana sa snegom iznosi od 90 do 180 dana godišnje, u zavisnosti od nagiba terena, strane planine i nadmorske visine. Strujanja vazduha su od izuzetnog značaja za proizvodnju pirotske peglane kobasice, i upravo zbog toga proizvodnja se obavlja u hladnijem periodu godine.

## VI.5. Flora i fauna definisanog geografskog područja

U pogledu biodiverziteta definisano geografsko područje spada u veoma interesante i bogate geografske celine u Srbiji. Flora je veoma raznovrsna, što je rezultat velikih razlika u nadmorskoj visini, relijefu, klimi, geološkoj podlozi. Zastupljena su tri tipa vegetacije: livadsko-pašnjački, pašnjački i šumski.

U livadskoj-pašnjačkoj vegetaciji zastupljeni su: klasaste trave, lekovito i korovsko biljke kao i neke retke biljke.

Na staroj planini na lokalitetu Kopren i mestu zvanom Šošine vunije raste kleka, slez, mrazovac, velebilje, llineura, jagorčevina, kopriva, odoljen, lipa, breza, glog, medvede grožđe, kantarion, bokvica i druge. Šumska pokrivač je raznovrstan izdavaju se hrastove, četinarske i bukove šume. Šumska vegetacija obuhvata oko 41,5 % ukupnih zemljinih površina.

Rezultati istraživanja flore Stare planine pokazuju da je ona izuzetno bogata. Više biljke zastupljene su sa 89 porodica, 730 vrsta, 14 podvrsta i 2 varijeteta. Pronađeno je 39 vrsta mahovine, što ukazuje na staro poreklo flore i vegetacije. O čistoći vazduha govori nam grozdasti lišaj koji se može videti na nekim stablima smrče i kamenju. Njegovo prisustvo nam govori da je vazduh nezaganjen i da u njemu ima dosta ozona.

Na obodu pirotske kotline, na planini Belavi, otkiveni su prvi ostaci kopnenih biljaka. Pronađeno je fosilizovano stablo jedne od prvih kopnenih biljaka (*Cyclostigma*) čija se starost procenjuje na 400 miliona godina. Prvobitna vegetacija najviše je izmenjena u samoj kotlini, a najmanje na planinama.

## VI.6. Hidrografske karakteristike definisanog geografskog područja

U hidrografskom pogledu definisano geografsko područje je relativno dobro razvijeno, što u znatnoj meri kompenzuje nedostatak dovoljnih količina padavina u vegetacionom periodu.

Svi vodotoci u pirotском kraju pripadaju slivu reke Nišave, najveće pritoke Južne Morave, koja praktično deli opštinski atar na dva nejednaka dela: veći severoistočni prema granici Bugarske i manji jugozapadni prema Beloj Palanci i Babušnici. Prosečan protok vode reke Nišave kroz područje opštine Pirot iznosi oko  $70 \text{ m}^3$  u sekundi i kreće se od 1,97 do  $700 \text{ m}^3$ . Najveće pritoke Nišave u pirotском kraju su reke Temska sa desne i Jerma sa leve strane. Temska praktično prikuplja sve vodotoke zapadnog dela (onog koji pripada opštini Pirot) Stare Planine. Ona nastaje spajanjem Visočice (kojom otiče i deo voda Zavojskog jezera) i Toplodolske reke.

Poseban kvalitet Pirotskog polja čine vodotoci. Ono je praktično ispresecano rekama i drugim vodotocima.

Na području opštine Pirot ima nekoliko izvora vode značajnog kapaciteta (Kavak, Krupac 1 i 2, Gradište, Jelovačko vrelo, Vodovija), zatim jedan broj izvora sa nešto manjom izdašnošću

(Bezdan, Deltaš) za koje se smatra da superspektivni sa aspekta vodosnabdevanja, i na kraju veliki broj izvora manje izdašnosti ali koja je sasvim dovoljna za vodosnabdevanje sela u blizini.

Najpoznatiji izvori u polju su Kavak, kostursko i blatsko vrelo. Oni se nalaze na nadmorskoj visini od oko 400 m. Temperatura vode u njima se kreće od 10,3 – 12,5 °C. Izdašnost izvora se kreće od 20 – 100 l/s. Voda je nezagadena i upotrebljiva je za piće i industriju. Opšte je mišljenje ljudi ovog kraja da je ovo najveće blago koje je priroda darivala pirotskoj kotlini te ga treba čuvati od zagađenja. Vode ovih izvora napaju podzemne kotline koje leže u pliocenskim peskovima i delom u tresetu.

#### VI.6.1. Hidrokrafske karakteristike Stare planine

Hidropotencijal Stare planine čini veliki broj izuzetno čistih i hladnih reka i potoka. Najznačajnije reke ovog predela su Crnovrška reka, Visočica, Toplodolska i Dojkinačka reka, Jelovička reka, reka, Rosomačka reka, reka Temska i veštačka akumulacija - Zavojsko jezero. Vodotokove karakteriste maksimalni vodostaj i protok u prolećnim mesecima kao i minimalni vodostaj krajem leta, u periodu avgust- oktobar. Reke i potoci Staroplanininskog sliva imaju bujične osobine koje se vide kroz velike razlike u nivou vodostaja posebno kod Toplodolske, Dojkinačke i Crnovrške reke. Rečna korita su usećena u stenovitu podlogu i zbog velikog nagiba česte su pojave brzaka i kaskada. Vodni resursi Stare planine su u velikoj meri očuvani. Imaju neravnomeran vodostaj i izrazito bujični karakter tako da nisu pogodni za vodosnabdevanje i ekonomsku eksploataciju. Kvalitet vode je dobar jer protiče kroz sela sa malim brojem stanovnika te je mogućnost devastacije svedena na najmanju moguću meru. Pored toga, vodotoci imaju veliku sposobnost samoprečišćavanja zbog konfiguracije terena kroz koji protiču.

## **VII SERTIFIKAT O IZVRŠENOJ KONTROLI KVALITETA I POSEBNIH SVOJSTAVA PROIZVODA**

Kontrola kvaliteta i posebnih svojstava proizvoda „Pirotska peglana kobasica“ ovavljenja je u Laboratoriji za biotehnološka istraživanja i kontrolu bezbednosti i kvaliteta hrane Instituta za higijenu i tehnologiju mesa u Beogradu

Laboratorijskim ispitivanjima obuhvaćeni su uzorci proizvoda pirotska peglana kobasica od ukupno 39 proizvođača koji čine Udruženje proizvođača pirotske peglane kobasice.

Pre podnošenja zahteva za priznavanje statusa ovlašćenog korisnika i stavljanja proizvoda u promet, vrši se potvrđivanje usklađenosti kvaliteta i posebnih svojstava proizvoda, načina proizvodnje i porekla sirovine, sa podacima sadržanim u elaboratu, tj. sertifikacija proizvoda. Kontrolu utvrđivanja usklađenosti vrši sertifikaciono telo ovlašćeno od strane Ministarstva poljoprivrede, na osnovu Plana kontrole koji se izrađuje u skladu sa ovim elaboratom, a odobrava ga Ministarstvo poljoprivrede. Na kraju ovog postupka dobija se odgovarajući sertifikat.

## **VIII DOKAZ O IZVRŠENOJ KONTROLI SIROVINA**

Kontrola sirovine za proizvodnju pirotske peglane kobasice se ne obavlja, s obzirom da sirovina potiče sa područja opštine Pirot.

## **IX PODACI O UZROČNOJ VEZI IZMEĐU POSEBNIH SVOJSTAVA I KVALITETA PROIZVODA I OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA**

Posebna svojstva peglane kobasice mogu da podele u nekoliko celina od kojih je jedna celina vezana za gajenje i vrste životinja čije meso se kristi za izradu peglane kobasice, druga za sam tehnološki postupak izrade kobasica i kvalitet gotovog proizvoda, a treća celina se odnosi na specifične klimatske karakteristike definisanog područja koje zapravo određuju period njene pripreme. U svim navedenim celinama od posebnog značaja je ljudski faktor, odnosno vekovna tradicija koja se čuva i prenosi u porodicama (domaćinstvima) iz generacije u generaciju.

### Tradicija i stečena reputacija

Tradicija proizvodnje peglane pogasice nije precizno utvrđena. Po nekim saznanjima proizvodnja pirotske peglane kobasice datira još iz perioda kada je Srbija bila pod vlašću Turaka, čime se donekle može i pojasniti i izostanak prisustva mesa svinja u njenom sastavu. S obzirom da muslimani ne konzumiraju svinjsko meso, kobasica je izvorno pravljena od ostalih vrsta mesa papkara, tj. od mesa raspoložive stoke koja se tada užgajala na obroncima Stare planine.

Ponekada se u proizvodnji koristilo i magareće meso. Kao rezultat mešanja istočne kulture i tradicionalne proizvodnje u domaćinstvima, na obroncima Stare planine nastala je peglana kobasica koja je na austrougarske dvorce, prema saznanjima dospela krajem 18. veka. Međutim, iako ova priča ima smisao i istorijsku podlogu, ipak ne postoje konkretni podaci koji bi potvrdili njenu istinutost (<https://www.pirotskapeglana.rs/nasa-tradicija/>).

"Negde krajem XIX veka, u vreme vladavine kralja Milana Obrenovića, stočni fond na Staroj planini je bio preobiman, što je uzrokovalo uništenje flore. Kako bi sprečio njen dalje uništenje, kralj Milan je doneo neku vrstu zakonske odredbe koja je ondašnjim seljacima nalagala smanjenje broja stoke. Ne želeći da predaju stoku, seljaci su pribegli klanju tog „viška“ stoke, i od mesa su pravili peglanu kobasicu, koja zbog načina pripreme ima dugi rok trajanja. Na taj način, zahvaljujući svojoj dovitljivosti, nisu bili na gubitku." <https://www.turizamiputovanja.com/pirotska-peglana-kobasica/>

Takođe, bitno je naglasiti da su u Elaboratu navedeni kao dokaz o istoriji proizvodnje pirotske peglane kobasicice i izjave tamnošnjih meštana, koje govore u prilog tradiciji njene proizvodnje. Iz pisanih izjava (brojevi 1-6) (Prilog XVI) onih koji poznaju proizvodnju i osobine peglane kobasicice može da se zaključi da proizvodnja peglane kobasicice datira za više od 100 godina unazad. ([peglana.com](http://peglana.com)).

Tako Milorad Popović (1928. godište) u svojoj izjavi (broj 1) navodi: „Meni, detetu najinetresantniji proizvod bila je peglana kobasica koja se sušila na promaji u ambaru ili na tavanu, daleko od naši očiju i ruku. Peglanu kobasicu deda je pravio svake godine uz pomoć kasapina... Svake godine deda je pravio od 100 do 150 potkovica kobasicu... Peglana kobasica pravila se samo u pirotskom kraju, kako u gradu tako i u selima... Redovno je posluživana u svim pirotskim kafanama kao specijalitet pre i posle Drugog svetskog rada, a tako je i dan danas... Tradiciju pravljenja peglane kobasicice preuzeo sam od svoga dede...“

U izjavi (broj 2) Predraga Stankovića (rođen 1952. godine) navodi se „Rodjen ... u Pirotu u gradskoj porodici koja datira više od 680 godina na istoj adresi. Preci su bili mesari i kafedžije. Od malena sam sa dedom i ocem pravio peglanu... Već 60. godina radim peglanu i služim u svojoj kafani.“

U svojoj izjavi (broj 3) Sava Panajotović (1950. godište) navodi „Peglana kobasica se u mojoj porodici pravila još u vreme mog dede, pa se taj recept primenjivao kroz generacije i danas moj sin takođe prav ovaj specijalitet. Koliko sam ja čuo peglana kobasica se pravi samo u pirotskom kraju, u plalnskim selima gde se mnogo čuvala stoka, i to je običaj koji smo nasledili od naših starih.“

U izjavi (broj 4) Blagoja Tošića (rođen 1947. godine) u kojoj se navodi „...radni vek sam proveo u mesarskoj industriji. Peglana kobasica mi je poznata iz detinjstva, a umojoj porodici se pravila još pre Drugog svetskog rata.“

U svojoj izjavi (broj 5) Nikola Tošić (rođen 1942. godine) navodi „...otišao sam na izučavanje mesarskog zanata 1958. godine. Tako je nekako počeka moja priča sa peglanom kobasicom. Ja sam u proizvodnji prglane kobasice preko 60 godina, dok je moja porodica daleko duže te pamtim priče i sojih starih koji su u našem domaćinstvu proizvodili peglanu kobasicu ceo život“.

Gordana Popović (rodjena 1933. godine) u svojoj izjavi (broj 6) se navodi „Moji roditelji su bili gradska porodica, tako svoju stoku nismo imali... Moj otac je od junećeg, ovčijeg i kozijeg mesa pravio prglane kobasice. Cela porodica je učestvovala u pravljenju prglane kobasice“.

Pirotska peglana kobasica je našla je svoje mesto u brošuri turističke organizacije Srbije „52 ukusa Srbije“ (Prilog. Slika br. 10), kao i na meniju jednog od restorana iz pirotskog kraja (Prilog, slika br. 11).

Pirotska peglana kobasica proizvodi se od najkvalitetnijih delova trupa tri životinjske vrste preživara (goveda, ovce, koze). Uslovi držanja i hrane sve tri vrste preživara su različiti za svaku vrstu preživara, a karakteristične za pirotsku opština. Zajedničko za sve tri vrste životinja je ishrana biomasom (travama) zelemom ili sušenom, u zavisnosti od godišnjeg doba. Pašnjaci čine 65% korišćenog zemljišta u opštini Pirot. Osobine flore (vegetacije) čine 52 vrste livadskih i pašnjačkih zajednica koje su različite na različitim područjima, odnosno nadmorskim visinama, pa je prema tim razlikama i prilagodena ishrana preživara. Učešće proteina u biomasi travnjaka je od 8-17%. U nizjim područjima na ispaši se drže goveda, u nižim planinskim predelima pašnjačke površine koriste se za držanje i ishranu ovaca, dok su najviša i kamenita područja namenjena držanju i ishrani koza. Poznato je da je izbor hraniwa jedan od najvažnijih činjenica na parametre kvaliteta mesa, posebno na one za potrošače veoma važne-senzorske (organoleptičke), pri čemu su najvažnije miris i ukus. Iz zavoja ljudskog dušta dobro je poznato da je do brojnih spoznaja čovek došao iskustveno (empirijski), pa je tako došao do saznanja o različitosti između osobina mesa različitih životinjskih vrsta. Došao je i do saznanja da osobine mesa nisu vezane samo za vrstu životinje, nego da razlike u osobinama mesa postoje i unutar vrste u zavisnosti od starosti, uhranjenosti, ishrane, pola, rase, uslova gajenja, itd. Nije li pirotska jagnjetina najcenjenija u Srbiji? I dobar poznavalac njenih semzornih osobina uvek će prepoznati pečenje od pirotskog jagnjeta, budući da ima memorisane njegove senzorne osobine (miris i ukus).

Upotreba tri različite vrste mesa u proizvodnji pirotske kobasice nije nastala slučajno. Ona je rezultat iskustveno stečenih saznanja da peglana kobasica od tri vrste mesa ima sasvim drugačije, prihvatljivije, „bogatije“ senzorne osobine kobasica pripremljene od samo jedne ili dve vrste mesa. Ovo stečeno saznaće nije rezultiralo većim zadovoljstvom, užitkom pri konzumiranju prglane kobasice, već je imalo i ekonomski značaj. To je bio način da se iskoristi meso sve tri vrste preživara pirotske opštine, konačno da se što više iskoriste prirodni resursi kraja, pa čak i onih najmanje dostupnih delova (kamenjari), angažuje (uposli) što veći broj stanovništva u gajenju stoke, sačuva selo. Karakteristika ishrane preživara u zimskom periodu je ishrana livadskim senom (manje gajenim krmnim biljem) različitog botaničkog sastava što mu daje poseban kvalitet naročito ako je kosidba bila pravovremena a sušenje optimalno (ljudski faktor). Ipak za

kvalitet mesa namenjenog proizvodnji peglane kobasice najvažnija je pašna ishrana budući da se na njenom kraju (oktobar-novembar) počinje sa klanjem stoke i proizvodnjom peglane kobasice. Priroda je pirotskim stočarima podarila prostrane i bogate pašnjačke površine raznovrsne vegetacije, vodotokove, mogućnost da preživari budu na ispaši od aprila do oktobra (novembra). Na taj način preživari iamju sve što im je najneophodnije za dobro zdravlje, dobre proizvodne rezultate (mesnatost), dobar kvalitet mesa, a to su kretanje, paša, voda, Sunce. To su razlozi zašto 91,74% domaćinstava u pirotskoj opštini gaji stoku.

Druga celina posebnih svojstava peglane kobasice odnosi se na tehnološki postupak peglane kobasice počevši od izbora mesa (tri životinjske vrste), načina obrade sirovine, izbora začina i omotača, pripreme nadeva, punjenja creva, načina vezivanja, postupke sušenja i peglanja a zatim i kvalitet gotovog proizvoda. U ovoj drugoj celini posebnih svojstava peglane kobasice, presudan je ljudski faktor, umeće i veština proizvođača, njegova posvećeneost poslu. Proizvodnja peglane kobasice ne uči se iz knjiga i recepata, posmatranja i opisa proizvodnje. Ona se uči radnom angažovanju u proizvodnji kobasica. Svi proizvođači ove vrste kobasice su jedinstveni u stavu da su proizvodnju kobasica naučili u svom domaćinstvu (porodici) od svojih starijih i da im je to tradicija. Ova tvrdnja potkrepljena je izvodima iz pisanih izjava šest proizvođača pirotske peglane kobasic.

Sajam pirotske peglane kobasice jedna je od najvećih gastronomskih manifestacija u regionu, ako ne i najveća, koja okuplja hiljade posetilaca u želji da proba ovaj jedinstveni kulinarski specijalite Pirota. Prvi Sajam pirotske peglane kobasice održan je 2013.godine, u Pirotu i to svakog poslednjeg vikenda u januaru mesecu ([peglana.com](http://peglana.com)) Pre Sajma pirotske peglane kobasice održana su dva Svetska prvenstva u proizvodnji ovog delikatesa i najavila potrebu za većom i masovnijom organizacijom, samim tim i za proizvodnju, zaštitu i bezbednost samog proizvoda. (Objava u listu "Danas" 2011. god <https://www.danas.rs/drustvo/prvenstvo-u-pravljenju-peglane-kobasice/>) (Prilog, slika br.2).

U svim fazama proizvodnje pirotske peglane kobasice potrebni su znanje i umeće, veština i iskustvo, ali i volja i želja da proizvod bude što kvalitetniji. Od svih faza proizvodnje pirotkse peglane kobasice, najsloženija je ona koja se odnosi na sušenje i peglanje. Pirotska peglana kobasica proizvodi se sušenjem (bez dima) u nekontrolisanim klimatskim uslovima (temperatura, vlažnost i cirkulacija vazduha) što diktira ritam (učestalost) peglanja. Za ritam i način peglanja (jačina pritiska, dužina peglanja) potrebno je višegodišnje iskustvo a ono se stiče bavljenjem ovim poslom praktično samo jednom godišnje. Prema tome za sticanje ovog iskustva potrebno je više godine, potrebna je razmena iskustava sa drugim proizvođačima. Proizvodnja pirotske peglane kobasice nije dakle jednostavna, odnosno može se reći da je to jedan veoma zahtevan proces.

## **X PODACI KOJIMA SE DOKAZUJE DA PROIZVOD POTIČE SA NAZNAČENOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA**

Podaci o poreklu mesa, odnosno potvrda da potiču iz opštine Pirot dokazuje se na osnovu činjenice da se sve vrste proizvodnih životinja na rođenju obeležavaju ušnim markicama i da se na osnovu tih oznaka može utvrditi njihovo poreklo, odnosno vlasnik, promena vlasnika i pratiti kretanje do samog klanja, kao i kasnije u samoj klanici. Na osnovu ušnih markica obezbeđuje se sledljivost trupova i delova trupova životinja u celom lancu proizvodnje. Ceo proces proizvodnje prati odgovarajuća dokumentacija, za koju je odgovoran svaki proizvođač u okviru implementiranog HACCP sistema. Ovde se pre svega misli na dokumentaciju kojom se može obezbiti sledljivost proizvoda. Sljedivost (mogućnost praćenja) je mogućnost ulazeњa u trag hrani, hrani za životinje, životinji koja proizvodi hranu, odnosno služi za proizvodnju hrane, sirovini ili materiji koja je namijenjena ugrađivanju ili se očekuje da će biti ugrađena u hranu ili hranu za životinje, kroz sve faze proizvodnje, prerade i distribucije.

Praćenjem sledljivosti se obezbeđuju podaci koji u ovom slučaju dokazuju da finalni proizvod potiče sa geografskog područja opisanog u okviru Elaborata. Postupak vođenja evidencija kojima se potvrđuje da proizvod potiče sa naznačenog geografskog područja biće detaljno razrađen u Planu kontrole koji se izrađuje na osnovu elaborata, od strane odabranog sertifikacionog tela ovlašćenog od strane Ministarstva.

## XI ODREDBE O NAČINU OBELEŽAVANJA

Shodno članu 3, stav 1 Pravilnika o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa (“Sl.glasnik RS”, br. 50/2019), uslovi kvaliteta propisani ovim Pravilnikom ne primenjuju se na tradicionalne proizvode čiji su način proizvodnje, kvalitet i posebna svojstva bliže uređeni posebnim propisom kojim se uređuje zaštita proizvoda tradicionalnog naziva/specijaliteta, imena porekla i geografske oznake, odnosno proizvoda koji se nalaze na listi registrovanih proizvoda zaštićenih oznakom geografskog porekla na nacionalnom i međunarodnom nivou.

Shodno navedenom, Pirotska peglana kobasica s obzirom na specifičan način proizvodnje je izrazito visokog kvaliteta i proizvodi se prema proizvodačkoj specifikaciji.

Shodno odredbama Zakona o oznakama geografskog porekla ( Sl. glasnik RS br. 18/2010 i 44/2018) u ovom poglavlju elaborata dajemo prikaz izgleda oznake geografskog porekla proizvoda.



Slika 31. Izgled oznake Pirotske peglane kobasice

Oznaka Pirotske peglane kobasice (slika 31) je nepravilnog polukružnog oblika, na kojoj dominira bela boja, pri čemu se zelena boja nalazi u gornjem delu. Sa prednje strane u sredini nalazi se prikaz potkovice, a oko nje je naziv proizvoda “Pirotska peglana kobasica” na beloj osnovi, dok se sa zadnje strane nalazi QR kod (slika 32).



Slika 32. QR kod

Prilikom stavljanja proizvoda u promet, pored podataka predviđenih važećim propisima u oblasti deklarisanja hrane, proizvod mora da bude označen oznakom (logom) propisanom ovim elaboratom.

## **XII ODREDBE O USLOVIMA POD KOJIMA SE MOŽE KORISTITI IME POREKLA**

Ime porekla „Pirotska peglana kobasica“ mogu da koriste svi proizvođači koji ispunjavaju sledeće uslove:

Proizvode „Pirotsku peglano kobasicu“ na području koje je definisano ovim elaboratom, sirovini za proizvodnju „Pirotske peglane kobasice“ dobijaju isključivo od životinja koje su definisane ovim elaboratom.

Pridržavaju se u potpunosti tehnologije proizvodnje „Pirotske peglane kobasice“ definisane ovim elaboratom,

- Obeležavaju proizvedenu „Pirotsku peglano kobasicu“ oznakom imena porekla definisanom ovim elaboratom.

- Uz poštovanje zakonskih odredbi kojima se reguliše priznavanje svojstva ovlašćenog korisnika imena porekla „Pirotska peglana kobasica“.

Registrirano ime porekla, odnosno, Pirotska peglana kobasica mogu da koriste samo lica kojima je priznat status ovlašćenih korisnika tog imena porekla, odnosno koja su upisana u odgovarajući registar.

Ovlašćeni korisnici imena porekla, „Pirotska peglana kobasica“ imaju isključivo pravo da ovu oznaku koriste za obeležavanje proizvoda na koje se ime porekla odnosi.

Ovlašćeni korisnici imena porekla Pirotska peglana kobasica kojom se obeležava proizvod čije specifične karakteristike se odnose na kvalitet ili posebna svojstva, imaju isključivo pravo da svoj proizvod obeležavaju oznakom "kontrolisano ime porekla".

Prethodno navedena prava obuhvataju i upotrebu imena porekla, na ambalaži, katalozima, prospektima, oglasima, posterima i drugim oblicima ponude, uputstvima, računima, poslovnoj prepisci i drugim oblicima poslovne dokumentacije, kao i uvoz i izvoz proizvoda obeleženih tim imenom porekla, odnosno tom geografskom oznakom.

Ministar nadležan za poslove poljoprivrede bliže propisuje oblik i sadržinu oznake, kao i način kontrole označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda koji nose neku od oznaka imena porekla.

Lica koja nemaju status ovlašćenih korisnika oznake imena porekla Pirotska peglana kobasica ne smeju da:

1) koriste registrirano ime porekla, za obeležavanje proizvoda na koje se ta oznaka ne odnosi, ukoliko su ti proizvodi slični Pirotkoj peglano kobasici koji se obeležava registrovanom oznakom imena porekla, ili ukoliko se takvim korišćenjem narušava reputacija zaštićene oznake imena porekla;

- 2) kopiraju ili podražavaju, registrovanu oznaku imena porekla Pirotska peglana kobasica, kao i da koriste prevod, transkripciju ili transliteraciju registrovane oznake imena porekla, čak i ako se toj oznaci imena porekla, dodaju reči "vrsta", "tip", "način", "imitacija" i ako je navedeno istinito ime porekla proizvoda;
- 3) koriste na pakovanju, reklamnom materijalu ili dokumentima lažne ili prevarne oznake o imena porekla, prirodi ili kvalitetu proizvoda, koje mogu da stvore zabunu u pogledu porekla proizvoda;
- 4) vrše bilo koje druge radnje koje mogu da stvore zabunu u prometu u pogledu stvarnog porekla proizvoda.

Registrovano ime porekla, ne može da bude predmet ugovora o prenosu prava, licenci, zalogi, franšizi i slično.

### XIII ODREDBE O PRAVIMA I OBAVEZAMA KORISNIKA IMENA POREKLA

Poljoprivredni i prehrambeni proizvodi sa oznakama geografskog porekla, kao i proizvođači tih proizvoda kojima je priznat status ovlašćenih korisnika oznake geografskog porekla, podležu službenoj kontroli, koja se vrši u skladu sa zakonom kojim se uređuje bezbednost hrane i propisima donetim na osnovu njega.

Kontrola kvaliteta i posebnih svojstava proizvoda vrši se tako što se utvrđuje usklađenost kvaliteta i posebnih svojstava proizvoda, načina proizvodnje proizvoda i porekla sirovine, sa podacima sadržanim u specifikaciji, odnosno elaboratu, u skladu sa zakonom kojim se uređuju oznake geografskog porekla.

Utvrđivanje usklađenosti kvaliteta i posebnih svojstava proizvoda, načina proizvodnje proizvoda i porekla sirovine, sa podacima sadržanim u specifikaciji, odnosno elaboratu (u daljem tekstu: utvrđivanje usklađenosti proizvoda) vrši se posle donošenja rešenja o priznavanju imena porekla.

Utvrđivanje veze između proizvoda i geografskog područja odnosi se na utvrđivanje podataka o uzročnoj vezi između posebnih svojstava i kvaliteta proizvoda i opisanog geografskog područja, odnosno na koji način karakteristike određenog geografskog područja utiču na gotov proizvod, tako što se identifikuju:

- 1) karakteristike geografskog područja, uključujući prirodne i ljudske faktore, koje bitno ili isključivo utiču na posebna svojstva i kvalitet proizvoda;
- 2) opis uzročno-posledične veze.
- 3) Posebna pravila za utvrđivanje usklađenosti proizvoda za koje doneto rešenje o priznavanju geografske oznake.

Kada su u pitanju proizvodi za koje je doneto rešenje o priznavanju geografske oznake, postupak utvrđivanja usklađenosti proizvoda uključuje i identifikaciju:

- 1) karakteristika geografskog područja koje utiču na posebna svojstva i kvalitet proizvoda;
- 2) karakteristika o posebnom kvalitetu, reputaciji ili drugim karakteristikama proizvoda koje se mogu pripisati geografskom poreklu;
- 3) opisa uzročno-posledične veze.

Ako se u postupku utvrđivanja usklađenosti proizvoda utvrdi da kvalitet i posebna svojstva proizvoda, način proizvodnje proizvoda i poreklo sirovine nisu usklađeni sa podacima sadržanim u specifikaciji, odnosno elaboratu, podnosiocu zahteva se određuju korektivne mere i rok za usklađivanje. Posle sprovedenog postupka utvrđivanja usklađenosti proizvoda, sačinjava se zapisnik o sprovedenim aktivnostima, koji potpisuju predstavnik sertifikacionog tela i ovlašćeni korisnik.

Ako se u postupku utvrđivanja usklađenosti proizvoda utvrdi da su kvalitet i posebna svojstva proizvoda, način proizvodnje proizvoda i poreklo sirovine znatno neusklađeni sa podacima sadržanim u specifikaciji, odnosno elaboratu, kao i ako podnositelj zahteva u ostavljenom roku nije postupio u skladu sa određenim korektivnim merama, o tome se pismenim putem obaveštava

ministarstvo nadležno za poslove poljoprivrede.g postupka utvrđivanja usklađenosti proizvoda, sačinjava se zapisnik o sprovedenim aktivnostima, koji potpisuju predstavnik sertifikacionog tela i ovlašćeni korisnik.

#### **XIV PODACI O KOLIČINI PROIZVODA KOJA SE PROIZVEDE U TOKU JEDNE GODINE**

Na godišnjem nivou se proizvede oko 6 tona proizvoda pirotska peglana kobasica.

## XV LITERATURA

- Zakon o oznakama geografskog porekla (Sl.glasnik RS 18/2010 i 44/2018-dr zakon)
- Pravilnik o sadržini zahteva za registrovanje oznaka geografskog porekla i sadržini zahteva za priznavanje statusa ovlašćenog korisnika oznake geografskog porekla (Sl.glasnik RS 93/2010 i 44/2018)
- Pravilnik o obliku i sadržini oznake geografskog porekla, kao i o načinu kontrole označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda sa oznakama geografskog porekla (“Sl. glasnik RS”, br. 92/12 i 19/13)
- Pravilnik o uslovima, načinu i postupku kontrole kvaliteta i posebnih svojstava poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda sa oznakama geografskog porekla (“Sl. glasnik RS”, br. 73/10)
- Pravilnik o kvalitetu usitnjjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa (“Sl. glasnik RS”, br. 50/19)
- Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane (“Sl. glasnik RS”, 19/17, 16/18, 17/20 i 118/20)
- Pravilnik o prehrambenim aditivima (“Sl. glasnik RS” br. 53/18)
- Grubić G., Urošević M. (1992), Ishrana jaradi, Veterinarski glasnik 46 (6), 337-341
- Mukelić V. S, Kojić M. (2003) Review of the research works on Serbian meadows and pastures including the research of quality and weed meadow plants, Acta herbologica, Vol. 12, No 1-2, 17-36,
- Đorđević N.(2004), Stočarenje i bačijanje u Pakleštici, Zavod za sociologiju razvoja sela, Beograd
- Žujović M., Tomić Z., Petrović P.M., Ivanović S, Nešić Z. (2005), Goat breeding, need and possibility in households located in hilly-mountainous and plain regions, Biotechnology of Animal Husbandry, 21 (5-6), p 117-122
- Tomić Z., Nešić Z., Vukelić M.S., Žujović M. (2005), Quality and plant association structure of grasslands on Stara planina mountain, Biotechnology in Animal Husbandry, 21(5-6), p 253-257,
- Genovski D (2006), Productive indices of sheep breeds and varieties reared in the conditions of Central Balkan mountains, Biotechnology in Animal Husbandry 22 (3-4),
- Žujović M , Stanišić N, Memišić N. (2009) Autochthonous Balkan goat breed- composition and traits of kid carcass, Biotechnology in Animal Husbandry 25 (5-6), p 411-420,
- Živković D., Miloradović Z., Stanišić N., Žujović M., Radulović Z., Perunović M., Maksimović N. (2010), Tehnologija mesa 51, 1, 36–44,
- Istraživanje i očuvanje biodiverziteta na Staroj planini, Interreg-IPA CBC Bugaria-Serbia; naziv projekta Zajedničke prekogranične inicijative za stvaranje ekološki zdravog regiona CBOO7.1.32.361

- Strategija razvoja poljoprivrede na području opštine Pirot do 2015. godine (2008), Skupština opštine Pirot, Republika Srbija
- Strategija održivog razvoja opštine Pirot 2015-2020. godine, Gradska uprava Pirot
- Odluka o budžetu grada Pirot za 2021. godinu, Gradska uprava Pirot
- Plan zavoja grada Pirot, nacrt (jun 2021 godina), Gradska uprava Pirot

## XVI PRILOG

- Laboratorijski izveštaji o izvršenoj kontroli kvaliteta i posebnih svojstava proizvoda
- Izjave proizvođača
- Sertifikat o akreditaciji Instituta za higijenu i tehnologiju mesa
- Fotogalerija



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kačanskog 13, Poštanski fak. 33-49, PIB: 100265676, Mančni broj: 07020074  
Tel: Centrala (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tokući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

#### OPŠTI PODACI

Podnosič zahteva: dr Ivana Branković Lazić

INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA, BEOGRAD, KAČANSKOG 13

Broj zahteva:

Br.3231 od 02.10.2019.

Datum zahteva:

29.01.2020.

Datum prijema zahteva u Institut:

29.01.2020.

Datum završetka ispitivanja:

17.01.2021.

Vlasnik: GRADSKA UPRAVA PIROT, Pirot, Srpskih Vladara 82

Napomena: Ispitivanja vezana za Ugovor o izradi elaborata za zaštitu geografskog porekla peglane kobasice

**Uzorak broj: 1149/01 - PEGLANA KOBASICA - NIKOLIĆ**

#### REZULTATI ISPITIVANJA

##### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka: PEGLANA KOBASICA - NIKOLIĆ

Pakovanje i obeležavanje: Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju

Stanje uzorka pri prijemu: Ohlađeno.

Prispela količina: 306,5 g

Zemlja porekla: Republika Srbija

Zahtevana ispitivanja: Senzorska ispitivanja

Masne kiselíne

Holesterol

Biogeni amini

Teški metali

aw vrednost

Hemilska analiza

##### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 4,36

Izgled i sastav preseka: 3,07

Boja preseka: 3,21

Tekstura i sočnost: 3,00

Miris i ukus: 3,00

Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max. 0,050	0,005
Olov - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0,10	0,021

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.

- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 1 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski fab 33-49, PIB 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala: (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: [insthtm@meses.rs](mailto:insthtm@meses.rs), web: [www.mses.rs](http://www.mses.rs)  
Tehkuči račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj. 1149

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		4.5
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg		178.9*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		7.6
Spemidin	02R.01.205	mg/kg		7.91
Spemini	02R.01.205	mg/kg		8.11
Tetramin	02R.01.205	mg/kg		138.2*
Triciklin	02R.01.205	mg/kg		5.47

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinâ mesa	02H.01.012	%		41.87
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3.80
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0.28
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		4.01
Sadržaj colesterola	02H.01.029	mg/100g		88.36
pH vrednost	02H.07.053			0.887
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		42.13
pH vrednost	SRPS ISO 2817:2004	/		5.611
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2012	%		7.18

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

### Uzorak broj: 1149/02 - PEGLANA KOBASICA - MRNJAK 2

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

**Naziv uzorka:** PEGLANA KOBASICA - MRNJAK 2  
**Pakovanje i obeležavanje:** Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju.  
**Stanje uzorka pri prijemu:** Ohlađeno  
**Prispela količina:** 206,7 g  
**Zemlja porekla:** Republika Srbija

**Zahtevana ispitivanja:** Senzorska ispitivanja  
 Masne kiseline  
 Holesterol  
 Biogeni amini  
 Teški metali  
 aw vrednost  
 Hemijska analiza

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanoog odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju mesa.  
 - Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.  
 - Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 2 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Karađorđevog 13, Poštanski fab. 33-49, PIB: 100265678. Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381) (11) 2650-655; Direktor: 2650-722; Fax: 2651-825; e-mail: institut@inmes.rs; web: www.inmes.rs  
Tkući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spojašnji izgled: 2,64

Izgled i sastav preseka: 3,79

Boja preseka: 3,64

Tekstura i sočnost: 3,71

Miris i ukus: 3,64

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R 01.214	mg/kg	max 0,050	0,003
Qloro - Pt	02R 01.214	mg/kg	max 0,10	0,006

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R 01.205	mg/kg		5,8
Kadimamin	02R 01.205	mg/kg		14,0*
Putrescin	02R 01.205	mg/kg		7,4*
Spermidin	02R 01.205	mg/kg		14*
Spermin	02R 01.205	mg/kg		8,3*
Triamin	02R 01.205	mg/kg		105,7*
Triptamini	02R 01.205	mg/kg		8,3*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H 01.012	%		45,54
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H 01.028	g/100g uzorka		2,83
Ukupne polinezasićene masne kiseline	02H 01.028	g/100g uzorka		0,56
Ukupne zasićene masne kiseline	02H 01.028	g/100g uzorka		2,89
Sadržaj holesterol-a	02H 01.029	mg/100g		74,33
ak vrednost	02H 07.033			0,357
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		42,81
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004	/		5,84
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		5,50

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/03 - PEGLANA KOBASICA - RADIN DOL**

#### REZULTATI ISPITIVANJA

##### IDENTIFIKACIJA UZORKA

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitovani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 1 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskog 13, Poštanski fah. 33-49, PIB: 100265676 Matični broj: 07020074  
Tel: Centralna (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-723; Fax: 2651-825; e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tekuci račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj. 1149

<b>Naziv uzorka:</b>	PEGLANA KOBASICA - RADIN DOL
<b>Pakovanje i obeležavanje:</b>	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju.
<b>Stanje uzorka pri prijemu:</b>	Ohlađeno
<b>Prispela kolicina:</b>	232,3 g
<b>Zemlja porekla:</b>	Republika Srbija
<b>Zahtevana ispitivanja:</b>	Senzorska ispitivanja Masne kiseline Holesterol Biogeni amini Teški metali aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 2,64

Izgled i sastav preseka: 3,50

Boja preseka: 3,64

Tekstura i sočnost: 3,64

Miris i ukus: 3,71

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max: 0,050	0,002
Cikas - Pt	02R.01.214	mg/kg	max: 0,10	0,009

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	/	52
Kadevenin	02R.01.205	mg/kg	/	39,31
Putresin	02R.01.205	mg/kg	/	83
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	/	27
Spermin	02R.01.205	mg/kg	/	89
Tiamin	02R.01.205	mg/kg	/	82,11
Triptamin	02R.01.205	mg/kg	/	36,81

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%	/	43,46
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	2,25
Ukupne polimezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	0,82
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	2,11
Sadržaj holesterolja	02H.01.029	mg/100g	/	62,48
aw vrednost	02H.07.051	/	/	0,85%
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%	/	45,12
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004	/	/	6,91
Sadržaj kolagen-a u proteinima mesa	SRPS ISO 3498:2002	%	/	6,30

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institut-a za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.
- Zabranjeno je isticanje imena Institut-a na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 4 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Bogdanci, Kacanskih 13, Poštaški fab. 33-49, P.O.B. 100265674, Mačić broj: 07020074  
Tel. Centrala: (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-835, e-mail: [institut@inmes.rs](mailto:institut@inmes.rs), web: [www.inmes.rs](http://www.inmes.rs)  
Tekući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/04 - PEGLANA KOBASICA - BOEMSKA POTKOVICA**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - BOEMSKA POTKOVICA
Grupa:	Fermentisana suva kobasica
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju.
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	209,6 g
Dokumentacija:	Deklaracija
Datum proizvodnje:	28.12.2019
Upotrebljivo do:	28.06.2020
Proizvođač:	Degustacioni centar boemska potkovica doo, Pirot
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Senzorska ispitivanja Masne kiseljine Holesterol Biogeni amini Teški metali aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 4,17

Izgled i sastav preseka: 3,10

Boja preseka: 3,33

Tekstura i sačnost: 3,33

Miris i ukus: 3,50

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max. 0,050	0,003
Clerit - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0,10	0,008



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanikog 13, Poštanski fak 33-49, PIB 100265676, Matični broj 07020074  
Tel: Centrala (381)(11)2650-655, Direktor: 2650-722; Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tehnički račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		40.2
Kadaiven	02R.01.206	mg/kg		0.17
Putresin	02R.01.205	mg/kg		46.8
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		2.11
Spermin	02R.01.205	mg/kg		6.91
Tiamin	02R.01.205	mg/kg		13.1
Tryptamin	02R.01.205	mg/kg		11.1

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012			41.32
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3.94
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0.37
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3.90
Sadržaj holesterola	02H.01.029	mg/100g		62.05
aw vrednost	02H.07.153			0.660
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998			41.63
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5.77
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3436:2002			11.37

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/05 - PEGLANA KOBASICA - KOZOROG**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - KOZOROG
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela kolicina:	188 g
Datum proizvodnje:	12.2019
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Senzorska ispitivanja Holesterol Biogeni amini Masne kiseline Teški metali aw vrednost Hemijska analiza

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.  
 - Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.  
 - Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana: 6 od 6



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski fab 33-49, PIB: 100265676 Matični broj: 07020074  
Tel: Centralna: (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@mmes.rs, web: www.mmes.rs  
Teleču račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spojašnji izgled: 3,36

Izgled i sastav preseka: 3,86

Boja preseka: 3,86

Tekstura i sočnost: 4,14

Miris i ukus: 3,86

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max: 0.060	0.002
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max: 0.10	0.018

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		0.4
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg		122.8*
Purinon	02R.01.205	mg/kg		13.87
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		2.7
Spermin	02R.01.205	mg/kg		7.21
Tiramin	02R.01.205	mg/kg		88.2*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		34.3*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012			41.67
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3.90
Ukupne poinezasičene masne kiseline	02H.01.029	g/100g uzorka		0.20
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3.73
Sadržaj holesterolia	02H.01.029	mg/100g		58.58
pH vrednost	02H.07.053			0.948*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		42.72
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5.88
Sadržaj kolagen-a u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		7.13

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/06 - PEGLANA KOBASICA - PROFESORSKA**

#### REZULTATI ISPITIVANJA

##### IDENTIFIKACIJA UZORKA

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanog odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na lekturu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 1 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kćačanski I3, Poštanski fah. 33-49, PB: 100265676. Mančni broj: 07020074  
Tel: Centralna, (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@mmes.rs, web: www.mmes.rs  
Tekuci racun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

<b>Naziv uzorka:</b>	PEGLANA KOBASICA - PROFESORSKA
<b>Pakovanje i obeležavanje:</b>	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju.
<b>Stanje uzorka pri prijemu:</b>	Ohlađeno
<b>Prispela količina:</b>	236,4 g
<b>Zemlja porekla:</b>	Republika Srbija
<b>Zahtevana ispitivanja:</b>	Senzorska ispitivanja Masne kiseline Holesterol Biogeni amini Teški metali aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 3,79

Izgled i sastav preseka: 3,50

Boja preseka: 3,79

Tekstura i sočnost: 3,57

Miris i ukus: 4,21

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 ~ 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max: 0,050	0,005
Olje - Pb	02R.01.214	mg/kg	max: 0,10	0,005

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	/	19
Kadaemon	02R.01.205	mg/kg	/	88
Futreson	02R.01.205	mg/kg	/	23,2
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	/	17
Sperman	02R.01.205	mg/kg	/	67
Triamin	02R.01.205	mg/kg	/	96,5
Triptamin	02R.01.205	mg/kg	/	48,4

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	/	/	43,58
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	23
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	0,31
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	2,17
Sadržaj holesterol-a	02H.01.029	mg/100g	/	92,57
aw vrednost	02H.07.053	/	/	0,364
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	/	/	43,42
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004	/	/	5,98
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3498:2002	/	/	9,03

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorke koji su ispitivani.

Strana: 8 od 11

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski log 13, Poštanski fak. 33-49, PIB 100265676 Matični broj 07020074  
Tel: Centralna (381) (11) 2650-655, Direktor 2650-722, Fax 2651-825, e-mail: [instm@instmes.rs](mailto:instm@instmes.rs), web [www.instmes.rs](http://www.instmes.rs)  
Tekući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj 1149

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/07 - PEGLANA KOBASICA - ZLATNA POTKOVICA "D&N"**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka: PEGLANA KOBASICA - ZLATNA POTKOVICA "D&N"

Pakovanje i obeležavanje: Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju.

Stanje uzorka pri prijemu: Ohlađeno

Prispela količina: 146,9 g

Zemlja porekla: Republika Srbija

Zahtevana ispitivanja: Senzorska ispitivanja

Holesterol

Masne kiseline

Biogeni amini

Teški metali

aw vrednost

Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spojilašnji izgled: 4,07

Izgled i sastav preseka: 4,21

Boja preseka: 4,29

Tekstura i sočnost: 4,43

Miris i ukus: 4,36

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,004
Glob - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,008

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	-	5,5
Katalinin	02R.01.205	mg/kg	-	5,6*
Putresin	02R.01.205	mg/kg	-	4,4*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	-	1,5*
Spermi	02R.01.205	mg/kg	-	7,2*
Tiamin	02R.01.205	mg/kg	-	63,3*
Tryptamin	02R.01.205	mg/kg	-	11*

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanoj odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.  
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.

Stranica 8 od 51

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskog 13, Poštanski fak. 33-49, PIB 100265676 Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381)(11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tečući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012		40.8%	40.8%
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H.01.020	g/100g uzorka	3.31	3.31
Ukupne polimezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	0.26	0.26
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.029	g/100g uzorka	3.09	3.09
Sadržaj holesterola	02H.01.029	mg/100g	66.54	66.54
PH vrednost	02H.07.053		6.85-7.2	6.85-7.2
Sadržaj vode	SRPS ISO 144/1998	%	43.81	43.81
pH vrednost	SRPS ISO 2917/2004	%	5.74	5.74
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3498/2002	%	4.78	4.78

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorka:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

### Uzorak broj: 1149/08 - PEGLANA KOBASICA - RADIONICA IVAN

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - RADIONICA IVAN
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohiđeno
Prispela količina:	155,9
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Senzorska ispitivanja Biogeni amini Holesterol Masne kiseline Teški metali PH vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 3,86

Izgled i sastav preseka: 3,93

Boja preseka: 3,86

Tekstura i sočnost: 3,86

Miris i ukus: 4,00

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.

- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 10 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Karađorđevog 13, Poštanski fak. 33-49, PIB 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centralna: (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825; e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tehnički račun: 205-7903-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max: 0,050	0,003
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max: 0,10	0,008
BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		+
Katetamin	02R.01.205	mg/kg		+
Putresin	02R.01.205	mg/kg		0,7
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		0,2
Spermin	02R.01.205	mg/kg		2
Tiaramin	02R.01.205	mg/kg		3,2
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		4,9
HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinâ mese	02H.01.012	%		40,7%
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		1,77
Ukupne polinezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,16
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,01
Sadržaj cholesterolâ	02H.01.029	mg/100g		50,36
aw vrednost	02H.07.052	%		0,854
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		47,24
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,94
Sadržaj kolagena u proteinima mese	SRPS ISO 3496:2002	%		0,35

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

### Uzorak broj: 1149/09 - PEGLANA KOBASICA - DRAGČE

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

**Naziv uzorka:** PEGLANA KOBASICA - DRAGČE  
**Pakovanje i obeležavanje:** Uzorak je dostavljen u plastičnoj kesi  
**Stanje uzorka pri prijemu:** Ohlađeno  
**Prispela količina:** 161,3 g  
**Zemlja porekla:** Republika Srbija

**Zahtevane ispitivanja:**  
 Senzorska ispitivanja  
 Biogeni amini  
 Masne kiseline  
 Holesterol  
 Teški metali  
 aw vrednost  
 Hemijska analiza

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju mese.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 11 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskog 13, Poštanski fah. 33-49, PIB 100265676 Matični broj 07020074  
Tel: Centralna: (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tehnički račun: 205-7803-36 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjuča, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 4,71

Izgled i sastav preseka: 4,57

Boja preseka: 4,57

Tekstura i sočnost: 4,64

Miris i ukus: 4,64

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

#### ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max. 0,050	0,003
Gliko - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0,10	0,010

#### BIOGENI AMINI - HPLC

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	/	/
Kafaverin	02R.01.205	mg/kg	/	34,2*
Purinon	02R.01.205	mg/kg	/	2*
Spemidin	02R.01.205	mg/kg	/	0,7*
Spemin	02R.01.205	mg/kg	/	3,2*
Tiromin	02R.01.205	mg/kg	/	8,4*
Tryptamin	02R.01.205	mg/kg	/	66,2*

#### HEMIJSKA ISPITIVANJA

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%	/	47,17
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	3,61
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.029	g/100g uzorka	/	0,28
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.029	g/100g uzorka	/	3,89
Sadržaj holesterola	02H.01.029	mg/100g	/	43,06
aw vrednost	02H.07.053	/	/	0,960*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%	/	42,08
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004	/	/	5,81
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3490:2002	%	/	5,04

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/10 - PEGLANA KOBASICA - MARJAN ŽIVKOVIC**

#### REZULTATI ISPITIVANJA

##### IDENTIFIKACIJA UZORKA

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitovani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 12 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskih 13, Poštanski fak. 33-49, PIB 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centralna: (381) (11) 2650-655; Direktor: 2650-722, Fax: 2651-829, e-mail: institut@immes.rs, web: www.immes.rs  
Tkući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - MARJAN ŽIVKOVIĆ
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	238,9 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Senzorska ispitivanja Masne kiseline Holesterol Biogeni amini Teški metali aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spojašnji izgled: 3,79

Izgled i sastav preseka: 3,86

Boja preseka: 3,79

Tekstura i sočnost: 3,79

Miris i ukus: 4,14

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,003
Olje - Pt	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,051

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		2,5
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg		7,8*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		5,1*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		1,8*
Spemin	02R.01.205	mg/kg		7,2*
Tiamin	02R.01.205	mg/kg		92,9*
Tryptamin	02R.01.206	mg/kg		13,2*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%		44,70
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,32
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	%		0,46
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,48
Sadržaj holesterol-a	02H.01.029	mg/100g		63,77
aw vrednost	02H.07.023			0,05%
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		41,62
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,76
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3498:2002	%		6,03

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institut za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzroke koji su ispitvani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 13 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskih 13, Poštanski fab. 33-49, PB 100265676 Matični broj: 07020074  
Tel. Centrala (381) (11) 2650-655. Direktor: 2650-722; Fax: 2651-825; e-mail: institut@imes.rs, web: www.imes.rs  
Tekući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/11 - PEGLANA KOBASICA - IMANJE VUKOVIĆ**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - IMANJE VUKOVIĆ
Pekovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	359,8 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spojilašnji izgled: 2,94

Izgled i sastav preseka: 3,13

Boja preseka: 3,67

Tekstura i sočnost: 3,61

Miris i ukus: 3,94

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max. 0,050	0,016
Clob - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0,10	0,008

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	-	9,7
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg	-	100,5*
Putrescin	02R.01.205	mg/kg	-	31*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	-	1,6*
Spermin	02R.01.205	mg/kg	-	4,5*
Tiamin	02R.01.205	mg/kg	-	33,5*
Tryptamin	02R.01.205	mg/kg	-	12,2*

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju mesa.

- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 14 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Karađorđevog 13, Postanski fab. 33-49, PIB: 100265676 Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (011) 3650-673; Dvorac: 3650-722; Fax: 061-523-6000; e-mail: [imtmesa@imtmesa.rs](mailto:imtmesa@imtmesa.rs); [www.imtmesa.rs](http://www.imtmesa.rs)  
Tečni račun: 205-7803-36 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mera	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	SH 01 012	%	36,47	
Ukupne mononezasičene masne kiseline	SH 01 028	g/100g uzorka	3,15	
Ukupne polinezasičene masne kiseline	SH 01 028	g/100g uzorka	0,48	
Ukupne zasićene masne kiseline	SH 01 029	g/100g uzorka	3,85	
Sadržaj holesterol-a	SH 01 029	mg/100g	52,20	
aw vrednost:	SH 07 053		0,047%	
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998		48,38	
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004		6,43	
Sadržaj količina u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%	5,70	

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorka:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

### Uzorak broj: 1149/12 - PEGLANA KOBASICA - DASKALOVA

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - DASKALOVA
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	180,5 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjuvача, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoilašnji izgled: 3,50

Izgled i sastav preseka: 2,56

Boja preseka: 3,25

Tekstura i sočnost: 2,94

Miris i ukus: 3,13

Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanoog odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorke koji su ispitivani.
- Zebranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 15 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskog 13, Poštanski fak. 33-49, PIB: 100265676 Mančni broj: 07020074  
Tel: Centralna (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tekuci račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,006
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,018
<hr/>				
BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.206	mg/kg		16
Kadaverin	02R.01.206	mg/kg		462*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		12*
Spermidin	02R.01.206	mg/kg		15*
Spermin	02R.01.205	mg/kg		45*
Titramin	02R.01.206	mg/kg		411*
Tryptamin	02R.01.206	mg/kg		103*
<hr/>				
HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinata mesa	02H.01.012			44,42
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		1,99
Ukupne poinezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,27
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,35
Sadržaj holesterolja	02H.01.029	mg/100g		56,60
aw vrednost	02H.07.053			0,882*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998			42,47
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			6,44
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		7,14

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2. Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/13 - PEGLANA KOBASICA - MAŽIBRADIĆ**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - MAŽIBRADIĆ
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	225,7 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.  
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.

Strana 16 od 51

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski 13, Poštanski fah. 33-49, PIB 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: [izvestaj@inmes.rs](mailto:izvestaj@inmes.rs), web: [www.inmes.rs](http://www.inmes.rs)  
Tekući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVJEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovelo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spojilašnji izgled: 3,38

Izgled i sastav preseka: 3,31

Boja preseka: 3,67

Tekstura i sočnost: 2,83

Miris i ukus: 3,17

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max. 0,050	0,006
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0,10	0,007

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		5,7
Kadavenn	02R.01.205	mg/kg		158,9*
Purinon	02R.01.205	mg/kg		34,6*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		2,6*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		4,3*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		31,2*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		47,4*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%		39,95
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,61
Ukupne polinezasićene masne kiseline	02H.01.029	g/100g uzorka		0,23
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3,50
Sadržaj holesterol-a	02H.01.029	mg/100g		59,75
---	02H.01.053	%		0,660*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		47,18
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			6,03
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		6,54

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/14 - PEGLANA KOBASICA - KADA PADNE PRVI SNEG**

#### REZULTATI ISPITIVANJA

##### IDENTIFIKACIJA UZORKA

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju meso.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 17 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskih 13, Poštanski fab. 33-49, PB 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Trenutni ratnički broj: 205-7803-56 Komercijalna banka d.d. Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

<b>Neziv uzorka:</b>	PEGLANA KOBASICA - KADA PADNE PRVI SNEG
<b>Pakovanje i obeležavanje:</b>	Uzorak je dostavljen u plastičnoj kesi
<b>Stanje uzorka pri prijemu:</b>	Ohlađeno
<b>Prispela količina:</b>	334,5 g
<b>Zemlja porekla:</b>	Republika Srbija
<b>Zahtevane ispitivanja:</b>	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti.

Spoljašnji izgled: 3,75

Izgled i sastav preseka: 3,63

Boja preseka: 3,78

Tekstura i sočnost: 3,72

Miris i ukus: 3,56

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max: 0,050	0,004
Ciklo - Pt	02R.01.214	mg/kg	max: 0,10	0,012

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		1,7
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg		32,7*
Putrescin	02R.01.205	mg/kg		28*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		3*
Spermin	02R.01.205	mg/kg		6,9*
Tiamin	02R.01.205	mg/kg		24,1*
Tryptamin	02R.01.205	mg/kg		19,3*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%		41,74
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.026	g/100g uzorka		2,30
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,20
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,42
Sadržaj holesterol-a	02H.01.029	mg/100g		47,65
aw vrednost	02H.07.053			0,115*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		45,31
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,60
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3498:2002	%		0,73

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obujmom akreditacije

#### NALAZ

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju mesa.

Stranica 111 od 51

- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzroke koji su ispitvani.

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Katalanog 13, Poštanski fab. 33-49, PIB: 100265676 Matni broj: 07020074  
Tel: Centrala (381) (11) 2650-655; Direktor: 2650-722; Fax: 2651-825; e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tekući račun: 205-780-3-36 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj. 1149

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/15 - PEGLANA KOBASICA - JELENKOVIĆ DGM**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - JELENKOVIĆ DGM
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohladeno
Prispela količina:	204,6 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemilska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 3,63

Izgled i sastav preseka: 3,50

Boja preseka: 3,56

Tekstura i sočnost: 3,56

Miris i ukus: 3,06

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max. 0,050	0,006
Olje - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0,10	0,016

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		26
Kadeamin	02R.01.205	mg/kg		1322
Filagrin	02R.01.205	mg/kg		22,2
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		3,5
Spermin	02R.01.205	mg/kg		5,9
Tiamin	02R.01.205	mg/kg		34,7
Tryptamin	02R.01.205	mg/kg		45,3

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.

- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 19 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Karaburmačija 13, Postanski fak. 31-49, FIB: 100165876, Mašinski broj: 07010074  
Tel: Beograd (011) 2600-655, Direktor: 260-722, Fax: 2631-873, e-mail: [zahit@ihm.srpska.rs](mailto:zahit@ihm.srpska.rs), web: [www.ihm.srpska.rs](http://www.ihm.srpska.rs)  
Tehnički račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinata mesa	02H.01.012	%		44,00
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.128	g/100g uzorka		3,93
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,34
Ukupno zasićene masne kiseline	02H.01.026	g/100g uzorka		4,15
Sadržaj holesterolja	02H.01.129	mg/100g		77,00
aw vrednost	02H.07.053			0,842
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998			40,48
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			8,02
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002			8,35

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorka:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/16 - PEGLANA KOBASICA - PIROČANAC**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - PIROČANAC
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovaru
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	236,9 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemilska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjuvача, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 3,88

Izgled i sastav preseka: 3,61

Boja preseka: 3,94

Tekstura i sočnost: 3,89

Miris i ukus: 4,22

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.

Strana 20 od 51

- Zabranjeno je isticanje imena instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kčačanskih 13, Poštački fak. 33-49, PIB: 100265676 Matični broj: 07020074  
Tel: Centralna: (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tehnički račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0.050	0.004
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0.10	0.011
<hr/>				
BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	/	3.9*
Katavamin	02R.01.205	mg/kg	/	79.4*
Putresin	02R.01.205	mg/kg	/	11.3*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	/	4.2*
Spermin	02R.01.205	mg/kg	/	7*
Tiramin	02R.01.205	mg/kg	/	51.8*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg	/	3.7*
<hr/>				
HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinâ mesâ	02H.01.012	%	/	42.53
Ukupne mononezasiene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	3.32
Ukupne polinezasiene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	0.27
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.029	g/100g uzorka	/	3.46
Sadržaj holesterolâ	02H.01.029	mg/100g	/	52.74
aw vrednost	02H.07.051	/	/	0.998*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%	/	41.32
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004	/	/	5.94
Sadržaj kolagena u proteinima mesâ	SRPS ISO 3498:2002	%	/	0.65

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/17 - PEGLANA KOBASICA - OH PEGLANA**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

**Naziv uzorka:** PEGLANA KOBASICA - OH PEGLANA  
**Pakovanje i obeležavanje:** Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju

**Stanje uzorka pri prijemu:** Ohlađeno

**Prispela količina:** 183,9 g

**Zemlja porekla:** Republika Srbija

**Zahtevana ispitivanja:**  
 Masne kiseline  
 Holesterol  
 Teški metali  
 Biogeni amini  
 Senzorska ispitivanja  
 aw vrednost  
 Hemijska analiza

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.
- Zakazano je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 21 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskog 13, Poštanski fak. 33-49, PIB: 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala: (381)(11) 2650-635, Direktor: 2650-721, Fax: 2651-825, e-mail: institut@zmmer.rs, web: www.zmmer.rs  
Teleči račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjuvača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spojlašnji izgled: 4,22

Izgled i sastav preseka: 4,38

Boja preseka: 4,39

Tekstura i sočnost: 4,28

Miris i ukus: 4,25

### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max: 0,050	0,002
Olivi - Pb	02R.01.214	mg/kg	max: 0,10	0,01

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		±4
Kadavenn	02R.01.205	mg/kg		125,9*
Pitreson	02R.01.205	mg/kg		10,1*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		23*
Spermri	02R.01.205	mg/kg		7,1*
Tiramin	02R.01.205	mg/kg		42,1*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		5,6*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%		44,60
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,80
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,18
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,94
Sadržaj holesterol-a	02H.01.029	mg/100g		44,05
aw vrednost	02H.07.053			0,852*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		42,60
pH vrednost	SRPS ISO 2817:2004			5,90
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		5,94

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvalitet u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/18 - PEGLANA KOBASICA - LAKI 003**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 22 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski 13, Poštanski fab. 33-49, PIB: 100265676, Mrežni broj: 07020074  
Tel: Centrala (381)(11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Teleči račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj. 1149

<b>Naziv uzorka:</b>	PEGLANA KOBASICA - LAKI 003
<b>Pakovanje i obeležavanje:</b>	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
<b>Stanje uzorka pri prijemu:</b>	Ohiđeno
<b>Prispela količina:</b>	173,5 g
<b>Zemlja porekla:</b>	Republika Srbija
<b>Zahtevana ispitivanja:</b>	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 3,89

Izgled i sastav preseka: 3,83

Boja preseka: 3,83

Tekstura i sočnost: 3,56

Miris i ukus: 3,50

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0.050	0.002
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0.10	0.011

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		8
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg		88.8*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		22.7*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		1.5*
Spermin	02R.01.205	mg/kg		4.1*
Tiamin	02R.01.205	mg/kg		12.3*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		53.9*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%		47.33
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.029	g/100g uzorka		2.20
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0.23
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		1.78
Sadržaj holesterol-a	02H.01.029	mg/100g		56.02
aw vrednost:	02H.07.053			0.848*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		41.35
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5.62
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		5.02

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanog odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 23 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Karađorđevog 13, Poštanski fak. 31-49, PIB 100265676 Matični broj 07020074  
Tel: Centrala (381)(11) 2650-655, Direktor 2650-722; Fax 2651-825, e-mail: institut@zimes.rs, web: www.zimes.rs  
Tekući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorka:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

### Uzorak broj: 1149/19 - PEGLANA KOBASICA - FOKSI

#### REZULTATI ISPITIVANJA

##### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - FOKSI
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	231 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijска анализа

##### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 4,00

Izgled i sastav preseka: 4,11

Boja preseka: 4,17

Tekstura i sočnost: 4,22

Miris i ukus: 4,17

##### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,002
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,012

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		37
Katalin	02R.01.205	mg/kg		45*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		17*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		17*
Spermin	02R.01.205	mg/kg		6,0*
Tiramin	02R.01.205	mg/kg		35
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		34*

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.

- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorke koji su ispitivani.

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 24 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski fab. 33-49, Poštanski fak. 100265676, Maččev broj: 07020074  
Tel: Centrala: (381) (11) 2650-655; Direktor: 2650-722; Fax: 2651-825; e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tehnički račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinu mesa	SH.01.012			47,94
Ukupne mononezasičene masne kiseline	SH.01.028	g/100g uzorka		2,02
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,12
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		1,53
Sadržaj colesterola	02H.01.028	mg/100g		75,96
aw vrednost	02H.07.053			0,851*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998			40,44
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,02
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002			3,06

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glesnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

### Uzorak broj: 1149/20 - PEGLANA KOBASICA - NAŠTI MALIJAT

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - NAŠTI MALIJAT
Pekovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u plastičnoj kesi
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	237,3 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemidska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjujuća, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 4,17

Izgled i sastav preseka: 4,33

Boja preseka: 4,44

Tekstura i sočnost: 4,44

Miris i ukus: 4,33

Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institut za higijenu i tehnologiju mesa.  
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.

- Zahranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 25 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski 13, Poštanski fak. 33-49, PIB: 100265676, Mančni broj: 07020074  
Tel: Centrala: (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: [instutut@mnes.rs](mailto:instutut@mnes.rs), web: [www.mnes.rs](http://www.mnes.rs)  
Tehnički račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max. 0.050	0.002
Olaci - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0.18	0.011
<hr/>				
BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	-	1.8
Katavolin	02R.01.205	mg/kg	-	48.8*
Putresin	02R.01.205	mg/kg	-	8.5*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	-	1.5*
Spermin	02R.01.205	mg/kg	-	7.2*
Tiramin	02R.01.205	mg/kg	-	27.8*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg	-	22.7*
<hr/>				
HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinâ u mesu	02H.01.012	-	-	45.22
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	-	3.80
Ukupne polinezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	-	0.34
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	-	1.32
Sadržaj holesterolâ	02H.01.029	mg/100g	-	78.72
aw vrednost	02H.07.053	-	-	0.658*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%	-	58.34
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004	-	-	6.27
Sadržaj kolagena u proteinima mesu	SRPS ISO 3496:2002	%	-	4.53

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/21 - PEGLANA KOBASICA - KAFANA 3**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - KAFANA 3
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	194,7 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Željavana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanoog odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.

Strana 26 od 51

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskih 13, Poštanski fah. 33-49, PIB: 100265676, Matični broj: 07020074  
 Tel: Centrala (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825; e-mail: institut@mnes.rs, web: www.mnes.rs  
 Tekući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjuča, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spojašnji izgled: 4,56

Izgled i sastav preseka: 4,31

Boja preseka: 4,44

Tekstura i sočnost: 4,44

Miris i ukus: 4,69

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.216	mg/kg	max. 0,050	0,003
Cijevi - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0,10	0,016

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		2
Kadavenn	02R.01.206	mg/kg		48,2*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		13,7*
Sarmidin	02R.01.205	mg/kg		1*
Sjeman	02R.01.205	mg/kg		34*
Tiamin	02R.01.205	mg/kg		59,8*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		32,3*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%		42,96
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		329
Ukupne polinezasićene masne kiseline	02H.01.029	g/100g uzorka		0,37
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3,76
Sadržaj holesterol-a	02H.01.029	mg/100g		60,80
ak. vrednost	02H.07.053			0,880*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		42,47
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,92
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		6,05

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

#### Uzorak broj: 1149/22 - PEGLANA KOBASICA - RED HOT

#### REZULTATI ISPITIVANJA

##### IDENTIFIKACIJA UZORKA

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 27 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanikog 13, Poštanski fah 33-49, PIB: 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381)(11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@immes.rs, web: www.immes.rs  
Teleču račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

<b>Naziv uzorka:</b>	PEGLANA KOBASICA - RED HOT
<b>Pakovanje i obeležavanje:</b>	Uzorak je dostavljen u plastičnoj kesi
<b>Stanje uzorka pri prijemu:</b>	Ohiđeno
<b>Prispela količina:</b>	171,6 g
<b>Zemlja porekla:</b>	Republika Srbija
<b>Zahtevana ispitivanja:</b>	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 3,38  
 Izgled i sastav preseka: 3,38  
 Boja preseka: 3,38  
 Tekstura i sočnost: 3,38  
 Miris i ukus: 3,25

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max: 0,050	0,008
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max: 0,10	0,013

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		+
Kadevenin	02R.01.205	mg/kg		5,4*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		2,0*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		0,8*
Spermin	02R.01.205	mg/kg		3,5*
Tiamin	02R.01.205	mg/kg		45,7*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		12,1*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinâ mesa	02H.01.012	%		42,32
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3,47
Ukupne polimezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,46
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3,01
Sadržaj holesterolâ	02H.01.029	mg/100g		67,10
aw vrednost	02H.07.053			0,862*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		40,70
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,83
Sadržaj kolagenâ u proteinâmima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		8,39

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana: 28 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Karađorđevog 13, Poštanski fah. 33-49, PIB: 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala: (381) (11) 2650-655; Direktor: 2650-722; Fax: 2651-825; e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tehnički račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

### Uzorak broj: 1149/23 - PEGLANA KOBASICA - STOJADINOVIC

## REZULTATI ISPITIVANJA

### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - STOJADINOVIC
Pakovanje i oblažavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	184,1 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemiska analiza

### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjuvача, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 2,63

Izgled i sastav preseka: 3,25

Boja preseka: 3,38

Tekstura i sočnost: 3,50

Miris i ukus: 3,69

### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max: 0,060	0,005
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max: 0,10	0,010

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	/	1,1
Kadavenn	02R.01.205	mg/kg	/	93,9*
Putrescin	02R.01.205	mg/kg	/	39,1*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	/	0,8*
Spermin	02R.01.205	mg/kg	/	6*
Tiamin	02R.01.205	mg/kg	/	78,4*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg	/	66,5*



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski 13, Poštanski fab. 33-49, PIB: 100265676, Matični broj: 07020074  
 Tel: Centrala (381) (11) 2650-655, Direktno: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
 Tekući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%	-	42,10
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	3,38	
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	0,23	
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	3,63	
Sadržaj holesterola	02H.01.029	mg/100g	76,23	
aw vrednost	02H.07.053	-	0,85**	
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	-	-	41,86
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004	-	-	5,68
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	-	-	4,53

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvalitet u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/24 - PEGLANA KOBASICA - STOJANOVIĆ & KOSTIĆ**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - STOJANOVIĆ & KOSTIĆ
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u plastičnoj kesi
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	221 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemidska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjuvачa, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 2,88  
 Izgled i sastav preseka: 3,31  
 Boja preseka: 3,69  
 Tekstura i sočnost: 3,25  
 Miris i ukus: 3,50

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju mesa.  
 - Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorke koji su ispitivani.  
 - Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 30 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanikog 13, Poštanski fah. 33-49, PIB: 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centralna (381)(11) 2650-655; Direktor: 2650-722; Fax: 2651-825; e-mail: institut@mnes.rs, web: www.mnes.rs  
Tekuci račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,005
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,012
BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		2,1
Katetamin	02R.01.205	mg/kg		81,8*
Paracetamol	02R.01.205	mg/kg		31,2*
Spemedin	02R.01.205	mg/kg		1,2*
Spemini	02R.01.205	mg/kg		6,8*
Titani	02R.01.205	mg/kg		59,4*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		47,8*
HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinâ u mesu	02H.01.012	%		45,94
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3,11
Ukupne polinezasićene masne kiseline	02H.01.029	g/100g uzorka		0,44
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3,26
Sadržaj holesterolâ	02H.01.029	mg/100g		72,20
aw vrednost	02H.07.053			0,849*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1990	%		38,11
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,95
Sadržaj kolagena u proteinima mesu	SRPS ISO 3496:2002	%		7,28

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2. Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/25 - PEGLANA KOBASICA - PORODICA IGNJATOVIC**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

**Naziv uzorka:** PEGLANA KOBASICA - PORODICA IGNJATOVIC  
**Pakovanje i obeležavanje:** Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju

**Stanje uzorka pri prijemu:** Ohlađeno

**Prispela količina:** 201 g

**Zemlja porekla:** Republika Srbija

**Zahtevana ispitivanja:**  
 Masne kiseline  
 Holesterol  
 Teški metali  
 Biogeni amini  
 Senzorska ispitivanja  
 aw vrednost  
 Hemijska analiza

Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.  
 Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.  
 Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana: 31 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanikog 13, Poštanski fak. 33-49, PIB: 100265676, Mačka broj: 07020074  
Tel: Centrala: (381)(11) 2650-655, Direktor: 2650-722; Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tkući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocjenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 4,06

Izgled i sastav preseka: 4,44

Boja preseka: 4,31

Tekstura i sočnost: 4,36

Miris i ukus: 4,31

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

#### ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,003
Gvožđe - Fe	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,016

#### BIOGENI AMINI - HPLC

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	-	2
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg	24,1*	24,1*
Putresin	02R.01.205	mg/kg	4,6*	4,6*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	0,4*	0,4*
Spermin	02R.01.205	mg/kg	4,3*	4,3*
Tiamicin	02R.01.205	mg/kg	38,7*	38,7*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg	4,9*	4,9*

#### HEMIJSKA ISPITIVANJA

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%	-	44,22
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	-	3,38
Ukupne polnezasičene masne kiseline	02H.01.029	g/100g uzorka	-	0,25
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	-	2,91
Sadržaj holesterol-a	02H.01.029	mg/100g	-	36,93
aw vrednost	02H.07.053	/	-	0,850*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%	-	40,48
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004	-	-	5,28
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%	-	4,39

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

#### Uzorak broj: 1149/26 - PEGLANA KOBASICA - ORTACI

#### REZULTATI ISPITIVANJA

##### IDENTIFIKACIJA UZORKA

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanog odobrenja Institut-a za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitveni.
- Zabranjeno je isticanje imena Institut-a na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 32 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanikog 13, Poštanski fak. 33-49, PIB: 100265676, Mandat broj: 07020074  
Tel: Centrala: (381) (11) 2650-655; Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@immes.rs, web: www.immes.rs  
Tehnički račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj 1149

<b>Naziv uzorka:</b>	PEGLANA KOBASICA - ORTACI
<b>Pakovanje i obeležavanje:</b>	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
<b>Stanje uzorka pri prijemu:</b>	Ohlađeno
<b>Prispela količina:</b>	187,7 g
<b>Zemlja porekla:</b>	Republika Srbija
<b>Zahtevana ispitivanja:</b>	Masne kiseljne Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovao devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spojalašnji izgled: 4,25

Izgled i sastav preseka: 4,31

Boja preseka: 4,38

Tekstura i sočnost: 4,06

Miris i ukus: 4,06

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,003
Oksovi - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,009

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		5,3
Kukuruzni	02R.01.205	mg/kg		24,8*
Fitaminski	02R.01.205	mg/kg		20*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		0,7*
Spermin	02R.01.205	mg/kg		3,8*
Tirotamin	02R.01.205	mg/kg		54,6*
Thiamin	02R.01.205	mg/kg		32,9*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%		48,33
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3,94
Ukupne polnezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,33
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3,85
Sadržaj holesterola	02H.01.029	mg/100g		36,27
aw vrednost	02H.07.063			0,852*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		38,51
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,78
Sadržaj kolagen u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		8,19

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorke koji su ispitivani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 33 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski fab. 33-49, PIB: 100265676 Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381) (11) 2650-6555 Deksler: 2650-722; Faks: 2651-625; email: [izvestaj@mesa.rs](mailto:izvestaj@mesa.rs); web: [www.mesa.rs](http://www.mesa.rs)  
Tehnički račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1 Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/27 - PEGLANA KOBASICA - FAMILIJA TOŠEV**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - FAMILIJA TOŠEV
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	184,7 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 2,75

Izgled i sastav preseka: 3,38

Boja preseka: 3,63

Tekstura i sočnost: 3,50

Miris i ukus: 3,44

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mera	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,002
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,008

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mera	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	/	55
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg	/	69,2%
Putresin	02R.01.205	mg/kg	/	21,9%
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	/	0,7%
Spermin	02R.01.205	mg/kg	/	2,8%
Taurin	02R.01.205	mg/kg	/	65%
Tryptamin	02R.01.205	mg/kg	/	52,9%

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanoj odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju mesa.

- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 34 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Bogd, Kafanskih 13, Poštanski fah. 33-19, PIB 100265676 Matični broj 07020074  
Tel: Centrala (381) (11) 2650-655, Direktor 2650-722, Fax 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tkuću račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	SH 01.012		45,24	
Ukupne mononezasičene masne kiseline	SH 01.028	g/100g uzorka	7,18	
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H 01.028	g/100g uzorka	0,23	
Ukupne zasičene masne kiseline	SH 01.026	g/100g uzorka	2,01	
Sadržaj cholesterola	SH 01.029	mg/100g	55,71	
aw imidost	SH 07.053		0,852	
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%	42,66	
pH vrednosti	SRPS ISO 2917:2004	%	5,73	
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3436:2002	%	7,05	

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/28 - PEGLANA KOBASICA - ZMAJ**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

**Naziv uzorka:** PEGLANA KOBASICA - ZMAJ  
**Pakovanje i obeležavanje:** Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju  
**Stanje uzorka pri prijemu:** Ohlađeno  
**Prispela količina:** 178,3 g  
**Zemlja porekla:** Republika Srbija  
**Zahtevana ispitivanja:** Masne kiseline  
 Holesterol  
 Teški metali  
 Biogeni amini  
 Senzorska ispitivanja  
 aw vrednost  
 Hemijska analiza

**SENZORSKA ISPITIVANJA** Šifra metode: 06.UP6  
 Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 2,81  
 Izgled i sastav preseka: 3,13  
 Boja preseka: 3,13  
 Tekstura i sočnost: 2,88  
 Miris i ukus: 3,19

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanoog odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 35 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskih 13, Poštanski fab. 33-49, PIB: 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centralna: (011) 260-655; Direktni: 260-722; Fax: 260-622; e-mail: [ihm@ihm.mes.si](mailto:ihm@ihm.mes.si); web: [www.ihm.mes.si](http://www.ihm.mes.si)  
Tekući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max. 0.050	0.006
Olaci - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0.10	0.012
<hr/>				
BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		37
Katidamin	02R.01.205	mg/kg		38.7*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		3.2
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		0.5
Spemin	02R.01.205	mg/kg		1.8
Tiramin	02R.01.205	mg/kg		76.9*
Tryptamin	02R.01.205	mg/kg		10.2*
<hr/>				
HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinata mesa	02H.01.012	%		38.71
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		10.49
Ukupne polnezasičene masne kiseline	02H.01.026	g/100g uzorka		0.93
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		7.94
Sadržaj cholesterolja	02H.01.029	mg/100g		30.44
aw vrednost	02H.07.053	%		0.849*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		34.11
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5.92
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		7.67

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/29 - PEGLANA KOBASICA - TODOR**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - TODOR
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	181,5 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.  
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.

Strana 36 od 51

- Zabranjeno je isticanje imena instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanikog 13, Poštanski fah. 33-49, PIB: 100265676, Mandat broj: 07020074  
Tel: Centrala (011) 2850-655, Direktor: 2850-722, Fax: 2851-825; e-mail: [izm@ihm.rs](mailto:izm@ihm.rs); web: [www.ihm.rs](http://www.ihm.rs)  
Teleči račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj. 1149

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjuvача, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 4,31

Izgled i sastav preseka: 4,56

Boja preseka: 4,50

Tekstura i sočnost: 4,50

Miris i ukus: 4,56

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvativivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvativivo; 2,5 - 3,49 prihvativivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvativivosti; manje od 2,0 - neprihvativivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,002
Oksid - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,008

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		23
Kadavenn	02R.01.205	mg/kg		135*
Putreson	02R.01.205	mg/kg		25*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		0,8*
Spermin	02R.01.205	mg/kg		0,1*
Tiomin	02R.01.205	mg/kg		02,1*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		0*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%		48,33
Ukupne mononezasičene mesne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3,55
Ukupne polinezasičene mesne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,28
Ukupne zasičene mesne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3,07
Sadržaj holesterola	02H.01.029	mg/100g		60,90
aw vrednost	02H.07.053			0,863*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		37,91
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,75
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS / ISO 3496:2002	%		5,01

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzarskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/30 - PEGLANA KOBASICA - PRVA PIROTSKA PEGLANA**

#### REZULTATI ISPITIVANJA

##### IDENTIFIKACIJA UZORKA

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.
- Zabranjeno je ističanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamirani svrhe.

Strana 37 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Bogdanićeva 13, Poštanski fak. 33-49, PIB: 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centralna (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Telečuč račun: 205-7803-36 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - PRVA PIROTSKA PEGLANA
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	209,3 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 3,63

Izgled i sastav preseka: 2,81

Boja preseka: 3,06

Tekstura i sočnost: 3,06

Miris i ukus: 3,07

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,006
Čelio - Pt	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,012

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		0,7
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg		35,0*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		3,2*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		0,6*
Spermin	02R.01.205	mg/kg		3,3*
Tiazin	02R.01.205	mg/kg		70,7*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		2,4*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%		42,17
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,31
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,35
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,18
Sadržaj holensterola	02H.01.029	mg/100g		88,34
aw vrednost	02H.07.052			0,841*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		45,14
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			6,80
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3498:2002	%		6,85

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorke koji su ispitvani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 38 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski fab. 33-49, PIB: 100265676, Mandat broj: 07020074  
Tel: Centralna, (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722; Fax: 2651-825, e-mail: institut@imes.rs, web: www.imes.rs  
Tекуći račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

### Uzorak broj: 1149/31 - PEGLANA KOBASICA - PAHULJICA

## REZULTATI ISPITIVANJA

### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - PAHULJICA
Pakovanje i oblažavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	256,3 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 4,06

Izgled i sastav preseka: 3,61

Boja preseka: 3,72

Tekstura i sočnost: 3,78

Miris i ukus: 3,33

### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,004
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,008

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	/	2,1
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg	/	21,7*
Putresin	02R.01.205	mg/kg	/	14,7*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	/	0,3*
Spermin	02R.01.205	mg/kg	/	2,2*
Tiomin	02R.01.205	mg/kg	/	65,1*
Tryptamin	02R.01.205	mg/kg	/	54,7*

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanoog odobrenja Institut-a za higijenu i tehnologiju mesa.

- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.

- Zabranjeno je isticanje imena Institut-a na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskih 13, Poštanski fah. 33-49, PIB: 100265676, Mrežni broj: 07020074  
Tel: Centralna: (381)(11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tekuci račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mera	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012		44-58	44,38
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	3,38	3,38
Ukupne polnezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	0,29	0,29
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	4,14	4,14
Sadržaj holesterola	02H.01.029	mg/100g	51,89	51,89
aw vrednost	02H.07.053		0,80-1,1	0,80-1,1
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998			45,46
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,17
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		7,11

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvalitet u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/32 - PEGLANA KOBASICA - SARA I TEA**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - SARA I TEA
Pekovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohladeno
Prispela količina:	174,4 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 4,17

Izgled i sastav preseka: 4,06

Boja preseka: 4,06

Tekstura i sočnost: 3,89

Miris i ukus: 3,89

Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanoj odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.  
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorke koji su ispitivani.

Strana 40 od 51

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanikog 13, Poštački fak. 33-49, PIB: 100265676 Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381)(11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tekući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj. 1149

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0.050	0.004
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0.100	0.011
<hr/>				
BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.206	mg/kg	%	2
Kadaverin	02R.01.206	mg/kg	%	2.01
Putresin	02R.01.206	mg/kg	%	2.81
Spermid	02R.01.206	mg/kg	%	1
Spermin	02R.01.206	mg/kg	%	0.21
Tiaramin	02R.01.206	mg/kg	%	217
Tryptamin	02R.01.206	mg/kg	%	5.51
<hr/>				
HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinata mesa	02H.01.012	%	%	48.21
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	%	2.09
Ukupne polinezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	%	0.23
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	%	2.54
Sadržaj holesterolja	02H.01.028	mg/100g	%	39.34
aw vrednost	02H.07.053	%	%	0.84%
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%	%	78.46
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004	%	%	5.90
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%	%	8.71

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorka:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/33 - PEGLANA KOBASICA - PG PETROVIĆ**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

**Naziv uzorka:** PEGLANA KOBASICA - PG PETROVIĆ  
**Pakovanje i obeležavanje:** Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju  
**Stanje uzorka pri prijemu:** Ohlađeno  
**Prispela količina:** 228,8 g  
**Zemlja porekla:** Republika Srbija

**Zahtevana ispitivanja:** Masne kiseline  
 Holesterol  
 Teški metali  
 Biogeni amini  
 Senzorska ispitivanja  
 aw vrednost  
 Hemijska analiza

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.  
 - Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitani.  
 - Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 41 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskog 13, Poštanski fab. 33-49, PB 100265676, Mačni broj 07020074  
Tel: Centrala (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Teleći račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 6, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednja vrednost:

Spoljašnji izgled: 3,00

Izgled i sastav preseka: 3,28

Boja preseka: 3,72

Tekstura i sočnost: 3,67

Miris i ukus: 3,89

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

#### ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max: 0,050	0,003
Oksa - Pb	02R.01.214	mg/kg	max: 0,10	0,009

#### BIOGENI AMINI - HPLC

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		2
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg		10,4*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		4,4*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		11
Spermin	02R.01.205	mg/kg		5,9*
Tiromin	02R.01.205	mg/kg		56,7*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		7,5*

#### HEMIJSKA ISPITIVANJA

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.017	%		45,74
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,54
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,30
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		2,48
Sadržaj holesterola	02H.01.029	mg/100g		66,86
pH vrednost	02H.07.053			0,882*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		41,87
pH vrednost	SRPS ISO 2817:2004			5,77
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		5,55

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1, Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/34 - PEGLANA KOBASICA - DEDA MILE I KUMOVI**

#### REZULTATI ISPITIVANJA

##### IDENTIFIKACIJA UZORKA

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju mesu.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamiraju svrhe.

Strana 42 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski 13, Poštanski fak. 33-19, PIB: 100263676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381)(11) 2650-655, Direktor 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tehnički račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

<b>Naziv uzorka:</b>	PEGLANA KOBASICA - DEDA MILE I KUMOVI
<b>Pakovanje i obeležavanje:</b>	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
<b>Stanje uzorka pri prijemu:</b>	Ohlađeno
<b>Prispele količina:</b>	209,1 g
<b>Zemlja porekla:</b>	Republika Srbija
<b>Zahtevana ispitivanja:</b>	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti.

Spoljašnji izgled: 3,33

Izgled i sastav preseka: 3,33

Boja preseka: 3,28

Tekstura i sočnost: 3,33

Miris i ukus: 3,44

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max. 0,05	0,029
Draz - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0,10	0,018

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		0,8
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg		35,7*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		4,6*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		0,4*
Spermin	02R.01.205	mg/kg		5,8*
Tiamin	02R.01.205	mg/kg		33,2*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		40,8*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteinâ mesa	02H.01.012	%		37,50
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.026	g/100g uzorka		2,60
Ukupne polinerasičene masne kiseline	02H.01.026	g/100g uzorka		0,32
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.026	g/100g uzorka		2,70
Sadržaj holesterolâ	02H.01.029	mg/100g		45,03
aw vrednost	SRPS ISO 1442:1998	%		0,850*
Sadržaj vode	SRPS ISO 2917:2004	%		41,32
pH vrednost	SRPS ISO 3496:2002	%		5,47
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		6,72

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.

Strana 43 od 51

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Bogdanički put 13, Poštanski fak. 33-19, PIB 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381)(11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs, web: www.inmes.rs  
Tehnički račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/35 - PEGLANA KOBASICA - GORČA ĐŽUNOV**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - GORČA ĐŽUNOV
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	208,9 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseljne Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 3,33

Izgled i sastav preseka: 3,00

Boja preseka: 3,22

Tekstura i sočnost: 3,00

Miris i ukus: 3,22

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,007
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,010

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	/	17
Kadavenn	02R.01.205	mg/kg	/	88,9%
Putrescin	02R.01.205	mg/kg	/	20%
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	/	0,7%
Spermin	02R.01.205	mg/kg	/	4,8%
Timol	02R.01.205	mg/kg	/	78,9%
Triptamin	02R.01.205	mg/kg	/	71,7%

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanog odobrenja Institut-a za higijenu i tehnologiju mesa.  
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.

Strana 44 od 51

- Zabranjeno je isticanje imena Institut-a na lektku deklaracije i u reklamne svrhe.



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski log 13, Poštanski fab. 33-49, PIB: 100265676. Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381) (11) 2650-655. Direktor: 3650-722. Fax: 2651-825. e-mail: institut@inmessa.rs, web: www.inmessa.rs  
Tkući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H-01-012			44,79
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H-01-028	g/100g uzorka	2,38	
Ukupne polinezasićene masne kiseline	02H-01-028	g/100g uzorka	0,23	
Ukupne zasićene masne kiseline	02H-01-026	g/100g uzorka	2,85	
Sadržaj holesterola	02H-01-029	mg/100g	07,29	
aw indeks:	02H-07-063		0,65%	
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998			43,42
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,73
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002			8,41

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvalitet u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/36 - PEGLANA KOBASICA - MM**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - MM
Pakovanje i obeležavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohladeno
Prispela količina:	160,3 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemilska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjuvача, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 3,00  
Izgled i sastav preseka: 3,28  
Boja preseka: 3,50  
Tekstura i sočnost: 3,61  
Miris i ukus: 3,56

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanoj odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitovani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana: 45 od 61



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanski fab. 33-49, PIB 10025676, Matični broj 07020074  
Tel/Centra (011) 1550-655, Dvorac: 205-722, Fax: 069-405-722, e-mail: [ihit@ihit.rs](mailto:ihit@ihit.rs), web: [www.ihit.rs](http://www.ihit.rs)  
Tehnički račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj. 1149

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max. 0,050	0,032
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0,10	0,007

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		0,9
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg		70,1*
Pufresin	02R.01.205	mg/kg		9,7*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		0,89*
Spermin	02R.01.205	mg/kg		3,5*
Tiromin	02R.01.205	mg/kg		46,8*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		44,5*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%		42,12
Ukupne mononezasićene masne kiseline	02H.01.029	g/100g uzorka		3,32
Ukupne polinezasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,29
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		3,14
Sadržaj holesterol	02H.01.029	mg/100g		49,88
pH vrednost	02H.07.053			0,864*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		43,56
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,93
Sadržaj kolagen-a u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		5,18

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorka:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2. Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/37 - PEGLANA KOBASICA - KOD MANE PORODICA MANIĆ**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

**Naziv uzorka:** PEGLANA KOBASICA - KOD MANE PORODICA MANIĆ  
**Pakovanje i obeležavanje:** Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju  
**Stanje uzorka pri prijemu:** Ohlađeno  
**Prispela količina:** 178,6 g  
**Zemlja porekla:** Republika Srbija

**Zahtevana ispitivanja:**  
 Masne kiseline  
 Holesterol  
 Teški metali  
 Biogeni amini  
 Senzorska ispitivanja  
 aw vrednost  
 Hemijska analiza

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institut-a za higijenu i tehnologiju mesa.  
 - Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani  
 - Zabranjeno je isticanje imena instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 46 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskih 13, Poštanski fah 33-49, PIB: 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381)(11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@mnes.rs, web: www.mnes.rs  
Teleči račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocjenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 3,72

Izgled i sastav preseka: 4,00

Boja preseka: 3,94

Tekstura i sočnost: 4,00

Miris i ukus: 4,28

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvativivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvativivo; 2,5 - 3,49 prihvativivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvativivosti; manje od 2,0 - neprihvativivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max: 0,050	0,018
Olivo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max: 0,10	0,010

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg		14,1
Kadaverin	02R.01.205	mg/kg		23,1*
Putresin	02R.01.205	mg/kg		13,1*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg		0,41
Spermin	02R.01.205	mg/kg		2,9*
Tiamin	02R.01.205	mg/kg		40,0*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg		72,4*

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%		47,83
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.020	g/100g uzorka		0,98
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.020	g/100g uzorka		0,14
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka		0,98
Sadržaj cholesterola	02H.01.029	mg/100g		37,37
aw vrednost	02H.07.053			0,645*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%		41,22
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			5,70
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3496:2002	%		5,59

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.

**Uzorak broj: 1149/38 - PEGLANA KOBASICA - MRNJAK JUNIOR**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesu.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitvani.

Strana 47 od 51

- Zaklanjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskog 13, Poštanski fak. 33-49, PIB 100265676, Mančni broj 07020074  
Tel: Centralna (381) (11) 2650-655, Direktor: 2650-721, Fax: 2651-825, e-mail: institut@mnes.rs, web: www.mnes.rs  
Tekući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj 1149

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - MRNJAK JUNIOR
Pakovanje i oblažavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ovlašćeno
Prispela količina:	217,2 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja av vrednost Hemiska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovalo devet ocenjivača, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spoljašnji izgled: 3,28

Izgled i sastav preseka: 3,56

Boja preseka: 3,83

Tekstura i sočnost: 3,72

Miris i ukus: 3,72

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

#### ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max. 0,050	0,004
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max. 0,10	0,010

#### BIOGENI AMINI - HPLC

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	/	/
Kadevetin	02R.01.205	mg/kg	/	63,5*
Putresin	02R.01.205	mg/kg	/	17,71
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	/	0,6*
Spermin	02R.01.205	mg/kg	/	37*
Tirosin	02R.01.205	mg/kg	/	32,1*
Triptamin	02R.01.205	mg/kg	/	43*

#### HEMIJSKA ISPITIVANJA

	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012	%	/	47,42
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	2,95
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	0,88
Ukupne zasičene masne kiseline	02H.01.028	g/100g uzorka	/	2,96
Sadržaj holesterol-a	02H.01.029	mg/100g	/	57,65
av vrednost	02H.07.053	/	/	0,838*
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998	%	/	38,83
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004	/	/	5,71
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3498:2002	%	/	4,54

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

#### NALAZ

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institut-a za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.
- Zabranjeno je isticanje imena Institut-a na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana: 48 od 51



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Katančkih 13. Poštanski fak. 33-49. PIB: 100265676. Mandat broj: 07020074  
Tel: Centralna (381) (11) 2650-655. Direktor: 2650-722. Fax: 2651-825. e-mail: institut@inmes.rs. web: www.inmes.rs  
Tečuci račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj. 1149

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane **Sl. 2. Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).**

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda

**Uzorak broj: 1149/39 - PEGLANA KOBASICA - MARKOVIC**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Naziv uzorka:	PEGLANA KOBASICA - MARKOVIĆ
Pakovanje i oblažavanje:	Uzorak je dostavljen u vakuum pakovanju
Stanje uzorka pri prijemu:	Ohlađeno
Prispela količina:	115,7 g
Zemlja porekla:	Republika Srbija
Zahtevana ispitivanja:	Masne kiseline Holesterol Teški metali Biogeni amini Senzorska ispitivanja aw vrednost Hemijska analiza

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šifra metode: 06.UP6

Na numeričko-deskriptivnoj skali, ocenama od 1 do 5, ocenjena su senzorska svojstva proizvoda. U senzorskoj oceni je učestvovelo devet ocenjujuća, a ocene su prikazane kao srednje vrednosti:

Spolašnji izgled: 3,56

Izgled i sastav preseka: 3,39

Boja preseka: 3,50

Tekstura i sočnost: 2,89

Miris i ukus: 3,44

#### Legenda:

ocena: 4,5 - 5,0 izuzetno prihvatljivo; 3,5 - 4,49 veoma prihvatljivo; 2,5 - 3,49 prihvatljivo; 2,0 - 2,49 na granici prihvatljivosti; manje od 2,0 - neprihvatljivo.

ARSEN I TEŠKI METALI - ICP MS	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Kadmijum - Cd	02R.01.214	mg/kg	max 0,050	0,006
Olovo - Pb	02R.01.214	mg/kg	max 0,10	0,008

BIOGENI AMINI - HPLC	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Histamin	02R.01.205	mg/kg	/	1,5
Kadavenn	02R.01.205	mg/kg	/	54,1*
Putresin	02R.01.205	mg/kg	/	28,2*
Spermidin	02R.01.205	mg/kg	/	0,8*
Spermin	02R.01.205	mg/kg	/	47*
Tiamin	02R.01.205	mg/kg	/	64,1*
Tryptamin	02R.01.205	mg/kg	/	52,1*

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanih odobrenja Institutu za higijenu i tehnologiju mesa.

- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorce koji su ispitivani.

- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kraljice Jelene 13, Poštanski fak. 33-49, PIB: 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centrala (381)(11) 2650-655, Direktor: 2650-722, Fax: 2651-825, e-mail: institut@inmes.rs web: www.inmes.rs  
Tekući račun: 205-7803-56 Komercijalna banka ad Beograd



### IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

HEMIJSKA ISPITIVANJA	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Sadržaj proteina mesa	02H.01.012			49.42
Ukupne mononezasičene masne kiseline	02H.01.021	g/100g uzorka		3.21
Ukupne polinezasičene masne kiseline	02H.01.022	g/100g uzorka		0.22
Ukupne zasićene masne kiseline	02H.01.026	g/100g uzorka		3.49
Sadržaj holesterolja	02H.01.029	mg/100g		58.01
pH vrednost	02H.07.053			6.824
Sadržaj vode	SRPS ISO 1442:1998			36.87
pH vrednost	SRPS ISO 2917:2004			6.74
Sadržaj kolagena u proteinima mesa	SRPS ISO 3498:2007			8.12

\* Ispitivanje nije obuhvaćeno obimom akreditacije

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 2, Prilog 1. Pravilnika o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. glasnik RS br. 81/19).

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava za vrstu proizvoda.



## INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA

Beograd, Kacanskih 13, Poštanski fak. 33-49, PIB: 100265676, Matični broj: 07020074  
Tel: Centralni (011) 2650-651, Direktor: 2650-711; FAX: 2653-827; e-mail: [institut@institut.mes.hr](mailto:institut@institut.mes.hr); web: [www.institut.mes.hr](http://www.institut.mes.hr)  
Tekući račun: 205-7803-36 Komercijalna banka ad Beograd



IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 1149

Rukovodilac  
Odeljenja za senzorska i fizička ispitivanja sa  
parazitologijom

Dragica Karan  
(Mr Dragica Karan)

Rukovodilac  
Odeljenja za ispitivanje rezidua

Stavšet  
(Dr Saša Janković, dipl. farm.-med. biohem.)

Rukovodilac  
Odeljenja za hemijska i fizikalno-hemijska  
ispitivanja

Daniela Vranić  
(Dr Danijela Vranić, spec. sanitarna hemije)



za Pomoćnika direktora za biotehnoški razvoj

Stavšet  
(Dr Nenad Parunović)

- Ovaj izveštaj se ne može reproducovati bez pisanog odobrenja Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.
- Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorke koji su ispitvani.
- Zabranjeno je isticanje imena Instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe

Strana 51 od 51

15 JAN 2021

2/3/2021

Poletti col n 1928. evouette & ceny Pyrene  
osmimita dypita ipita - obecnostoj  
prezgurju. Leobectbo sam uposed. - ceny  
Mory, osmimita bera libotka caje je nov  
ceny. Dus obecnostek u x ceny libotka  
trna lopata kog dobe u gege je mogu.  
Moj gege Antattacive locni t ukoc je  
bene og 50 ha zeljev reforuso za botto-  
pega, obje, feze, cene u forte. X okup  
jednolukova & ceny ukoc je gledaj  
cyna a ita ukratko u prejemu mogu  
postizati.

Ceny cina kresu u og gledaj  
nato cina vobeni ukorite vobenog  
Meca ce prezgute konzukupato sibek, ozy-  
tveti u u gege nem. Laga je uve stobe  
Maydew za glikoite meca, gubanje vobog,   
felsog, kubanje u hominice korekcie.  
Homobeni cina cene ufortaju & s dotaci,  
ukoc x feto u catu uccos.

Mew, gledaj rezultat vobenog  
vobenog bina je dozadita sloboda, caja a  
galke ita vobog x akupry uci ita ukratko,  
gance og helenz ozy u dxex.

Pravoh kredaj, gege & slobodne cina  
evouette & s omon kredajta - ukratko ce ne  
cezum - kogu je generico us lopata oje

јадеју љубавнији са краћим временом  
изједначена уређај, садашње, која се сматра  
неком.

За суштаче као сирова грашак је изузето  
из едак сирова даје и врло високу струју  
обре, које у спреме) увије да се  
изједначи. Грана се сада 1-2 пута из гравитације  
сирова. Поред тога неко се сматра да  
сирова се избацији са њега суштаче се  
у најбољи начин за неко, ако се  
који нејственији ће да окупљају и већи број.  
Сваке суштеце грашак је струје уз 100-150  
јадеју љубавније од осталог неко  
чак је и апсолутно карактеристичан.

Неко за једните карактеристике се чини  
да је то је веома јак. Већ се сматрају  
неко извештани да је баремо гравитација  
тога се сматрају некома. Тада се суштаче  
се, а засови се и неко је суштаче суштаче  
и дајују суштаче суштаче суштаче  
и дајују суштаче суштаче суштаче  
и дајују суштаче суштаче суштаче

Изједначи суштаче, изједначи суштаче  
суштаче је баремо баремо суштаче и засови  
карактеристике, који се суштаче за храстове суштаче,  
који се суштаче гравитација је јако суштаче

Тако суштаче "одједнају", суштаче суштаче  
је јако суштаче суштаче, ако суштаче је јако суштаче

Всюду ошибка или претензия (все же ошибки) нарушает  
чтобы не сказать то же самое.

Bæt og sprettet gørte omstændene på ørkenen  
forbedrige, så vi rejste ud i et land, der var "danskiget"  
og havde en række byer, der var i landet  
og dermed ikke havde været opdaget af  
mennesker.

Moj budžetický plán je založen na výdajach a príjmech, ktoré sú výsledkom mojich aktuálnych finančných možností. Výdaje sú rozdelené na výdaje na potreby domácnosti, ako sú výdaje na potraviny, výdaje na výber, výdaje na výber a výdaje na výber. Príjmy sú rozdelené na príjmy z práce, príjmy z investícií a príjmy z iných pramenov.

Preostale ce se salveaza, sa fie 2-3 grame.  
Kaoj cijevista gega je ugotovljen, da samo  
zakopanje konacove nije dovoljno da  
se konacove upozore, da u je vise  
ognjevnikov da u cijevi ukloni ogotovljenu  
metku.

Leontine fedosova er en ørlogsfugl fra  
Mitterjordstørrelse med en hovedlængde på 21-25  
centimeter. Hovedet og halsen er gråblå med sorte  
flekker. Fedosova er en af de få arter, der  
kan overvinde vinteren i Sydøstasien og lever i  
den tørre delen af landet. Den lever af insekter  
og andre dyr, der lever i sandet.

Hochelitzkiendomus (Hochelitzkiendomus) a. cinctus  
 Thripowickiendomus (Thripowickiendomus) a. cinctus a. oblongus

У сенуна оје се икога збога савека  
Редобит је одељитељски у свим врстама  
Кајко Краља кој синхронизише убоји  
војне државе Србије ради а у тој  
је и гајт гетас.

Продужијући изложета Генерал Радач  
је професор сако је сако оје је Атенијски  
у саку саки издавајући је саке је саке  
у саку саки издавајући је саке је саке

Изјубај дао:

Милорад Поповић

Поповић

БР НК. 009616451 НЧЛ Пирот

СЕАО ТРАДА

МАС Пирот

Izjava br. 2

IZJAVA

15. JUN 1971

RODEN SAM 1952 GOD. U PIROTTI ~~U SREDISKU~~

PARENICI KOJI DATIRAJU VIŠE OD 680 GOD. NA ISTOJ  
ADRESI. PRECI SU BILI MESARI I KAFGARIJE.

ODHLENIA SAM SA DECOM I OCEM PRAVIO PESLJANU  
KOJU SU PRODAVALI U SVOJOJ MESARI. PRECI PO  
NAJCINOJ LINIJI SU IMALI SVOJE SLOGA KOJI SU IM  
ČUVALI STADA OVACA I KOZA. TAKO DA BI DOŠLI  
DO NEKOG IMEĆA ONI SU TO TERCIMA PRAVILI ZA  
NJIHOVE BOGATE TRPEZE I KAREME. TU SE SITAVLA  
TRAVA KOJA JE POMASALA TERCIMA ZA POTENCIJU.  
TO JE ODKRIO OVČAR KOJI JE ČUVAO SIROD PORED VODE  
U SOGOJ JE RASLA TATRAVA. TAKO KAD BYAN PIJE I  
MESO SE KORISTILO OD KOŽA I OVACA KOJE SU JALOVE  
ILI SLABE, I PONERO DALO KRAVE. MESO SE  
ČISTILO OD LOJAI ŽILA I TU SE DODAVALO SO  
BIBER, ALEVA PAPRIKA, NAJKVIRE SVA LIJETA. RECEKAVA  
MESO SEM LECIO ZAJEDNO SA ZRČINIMA. PONILE SE  
U GOVERE PRIRODNE ČREVO I VEZIVALE SE U VITU  
PODKOVICE KANA POM. TAKONAPRavljenia se kačila  
NA POMAJE I SVAKODNEVNO SE NARAVNOJ DASCI  
FLAŞOM PESLALA. PESLJEM SE POTISKIVALA VLASA  
IZ UNUTRAŠNOSTI NA POKOŠINI RADI SUČENJA. TAVEĆ  
GOSODEN, RADIM PESLJANU I SLOZAM U SVOJOJ KAFANI  
PREORAS STANKOVIC „MRNJAK“ BR.L.K.  
00368548

Izjava br. 3

Uspekhi

Ротенсат 1850 једине са осталим џекијама Премјон ког Паријска  
чаша ће донети највишију награду, али ће и то не бити веће, а  
због тога ће се свака баштанска садница престане производити, а  
неке ће редовноје даји већи садници, како у време изразљивих  
(Черка, Баната и Крне-нале) и неке ће саднице смањити. Могућ  
је да буду и тако смањене џекије по величини 20-25 см, али се пресудније  
могу избаци у масивне коштице највећим у тиму десет.

Петрова подсјака се у Медију искривљен првобитна је музичка  
текстова, да се тај реченик изненадно преције најчешћији данас  
који си очигледно изабрао свог савладара - Медијима. Радикалнији  
је у истом смислу десна левица искривљена поче да је изабрао и  
својим склоништима, а некада је упућен да ће имати искривљену сваку  
односно тују обично, искривљену (која је била склони  
и изразјена ико гаји, тој, који вине чије сука љубовьма ће  
односити се као пријатељских радова, или чије сука склони  
својим склоништима чијаја њуборија за кратко је искривљена љубитељским

Месс за мечтите и сънчата се изпълняват във времето: —  
Обачено ще се кече със златният кръст на Меса защото не си  
чически умъртвява съзнател да се даде умирение и сънчево  
неподвижно боденчане. Съзнателът съществува само във времето  
и то едно умножение на сънчево време. Когато времето и сънчево  
съзнателът съществува.

Каде се најдти крвте објекта који залијетиши неситије бидејући чорбашт и калцијум да се узимају слике исто ковине. Делимично ковинска је сировина за сушење на проматри и оваквих другим дана од скапљања се, често. ако прилагоди се највише француским чекорима склоном кобасици Петрова кобасици се у једног члену склоним условима сушију до 23-25% воде и крвте нестаје се почиње сваки други дан, да ће са склоним условима нестајати до краја, да и пре се нестаје, то се десава, сваки други дан. Идеални временски услови за сушење склоних кобасици су -  $4^{\circ}\text{C}$  + 4° без излагања и са ветром, а чак је користију кобасици и топлура.

Сара Тонијан обут  
00 88 44 578  
МУЗИКА

Izjava br. 4

1. Узјојеј је спаситељ За Земљу и Родјене  
Српске Стране Када је, за време борбеног  
1941-1945. годином са око 1947. годином Болнице Румуније  
(саглавио земљу је био) 1947. годином Болнице Румуније  
Западнијији са ми у селу Болнице Румуније на  
Српске Стране. Често смо погибли и смо  
и робио у међарској индустрији, бројане  
Када су ми били узгајани из фабрике,  
а у тој висородици се увршило да смо уре-  
ђују се свакаквог рода. У тој експреси-  
ји чинимо се сопствени, сопствена изјава наше  
фабрике која је дала спаситељу изјашњава.  
У овом случају из фабрике који су смо  
спомињали неке Румуни у приступу који  
су имали Болнице сопствене Ернест  
Санди и који су у приступу који су имали  
изјашњу. Ово представља и заслужено у при-  
ступу који су имали Болнице Земље и зас-  
луженој тимаресији. Јер су сопствени  
одлучују било За куповину бутију, а би-  
ме буџетујујују бутију, буџетујујују и сопствену је прес-  
тигајујују који који, који су матице који су  
сопствену и неком земљи било било изјашњава  
хрони бројници и магистри. Купити је је да, који  
и заслужио су чудесни За сопствену Земљу, а  
брину и пребоји посе и дајују буџетују  
било је који постоји било који се који се  
и заслужи. Сто што смо још је да су  
је да су који који је и пресудију и  
сопственом који се је даје који су  
брину заслужи чудесне који 1948. год.

18 Oct 2021 reg

Received

US JABY BAR BRAZIL TELING 4442 0766533  
72 Newgate



19.07.2021

Рођен сам 1942. у Кропињу, до затворења  
осмогодишње школе ступио сам на изучавање месарске  
занаса 1958. године. Тада је некако и почео да ради  
са „Петланом“ која се налази у близини

Фирма се звала „Српски текстилни лабораторија“.

У то време поснованије је био један  
друм који се делио на Клањев и Стубић  
и Мериду. Клањев симбол се остављао на плочи  
која је била на крају.

Претпоставка је да ће се ово дело  
изградити у близини првог дела  
Радовићевог, а да ће се ово дело  
направити на близини првог дела  
Земљорадничке кооперације у Кропињу.  
Да је настала свириш „Сијор“ која је  
превезла првог волонтера са месарском робом као и  
челане кофаре. Још једна кооперација која је  
кофаре кофарила да се ово дело  
изгради у близини првог дела  
Земљорадничке кооперације у Кропињу.

Логје нессе се је прогубен у ватну котлину  
ам из разних чињао је било веле ване тегу на  
шерсту. У флувију је било пречни 300.000 тега и  
преко 100.000 тоне. ако је то коришћено ће се

Сушару тегуна теше добри за превозбогати и  
дочије се некако објавити, забележи супротност  
који су ту тегуне.

Ја сам у превозбогати велске касаду срено  
60 тонетија који је моја бородата горилица који је са  
брзином и слободом стварајују се и највећи превозбогати  
Превозбогати бројнији високој и усавијани.

Најбољи период за превозбогати превозе корисни  
је Новември и децември месец.

Којије инфра зи превозбогати је билајајаја  
односно оно што смо сада. Јужније нессе, љосје  
нессе и највеће превозе обје бије за ване чисте  
транспорт, сада же, буџет и с.т.

Телефон субој чрећи, бећимо сваки првијијији  
Време су слични овим 25 година када је било  
превоз скреј уздан.

Постоје бројни фонзи једнога вана.

Адреса Телеком усекорија сисекујији  
B. Ђорђевић 137. Јуби 50 0996 2732528

Izjava br. 6

113.JABA

15 JAN 2021

Pofera can J Swartz 1933. 10841  
ige n Huber.

lieju pognoeckou by tam spoznacel opony.  
Wtak za obrysówka mucko mialu, tam, domino  
musciano zaznaczała w ujęciu na okrzesie, le-  
paki, spustonanu cui wiec ja baki.

Clawson needs a place number of street.

Kej ovde je og gældi, obnuget a koseget  
nece idabes tønnes

Kratka je taka beszava kato je  
moja Hoffnung veci od gorsjeg "genanja".

Сюда же приходит время, когда вспоминают о том, что  
также есть и другие виды, и что это неизвестно им.  
Но если учесть, что вспоминают о других видах, то  
они не могут не знать о них. И если бы они не знали о  
других видах, то не могли бы вспоминать о них. А  
если бы они не знали о других видах, то не могли бы вспоминать о них.

а тільки відмінна праця. Але я є і ю  
тільки що зробив місце підлоги, то зробив  
її з дерева, а я так зробив підлогу з маси.  
Продукція була пасивна, тому отримав  
я премію за якість деревини, яку використав  
я єже раз, ніж я сидів) висадивши дерево під час  
кількох.

Uzgatý saná Popnats Dönbülg  
Tuncay 11.01.2021.

Sp. no. 00863746  
NY Thruway



Акредитационо тело Србије  
Accreditation Body of Serbia

Београд  
Belgrade

додељује  
awards

01757

## СЕРТИФИКАТ О АКРЕДИТАЦИЈИ

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

Институт за хигијену и технологију меса  
Лабораторија за биотехнолошка  
истраживања и контролу безбедности и  
кавалитета хране  
Београд

акредитациони број

accreditation number

01-049

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

Важећи издаје Обим акредитације доступни је на интернет адреси: [www.ats.rs](http://www.ats.rs)  
Valid Scope of Accreditation can be found at: [www.ats.rs](http://www.ats.rs)

Акредитација додељена  
Date of issue

01.03.2020.

Акредитација визија до  
Date of expiry

29.02.2024.



Акредитацијоно тело Србије је члан Мултилатералног споразума о  
присавању склопљености система акредитације Евро-иске организације за  
акредитацију (EA MLA) и ILAC MRA склопљен у овој области (ATS је чланаку  
of the EA MLA and ILAC MRA in this field)



Slika 1. Velika zlatna medalja sa 75. Međunarodnog poljoprivrednog sajma, Novi Sad, 2012. godina



Slika 2. Poster za 1. i 2. Svetsko prvenstvo pirotske peglane kobasice, Pirot, 2011. godina



Slika 3. Poster za 5. Sajam pirotske peglane kobasice, Pirot, 2017. Godina



Slika 4. Etikete na kobasici I medalja za kvalitet sa 5. Sajma pirotske peglane kobasice, Pirot, 2017. godina



Slika 5. Nagrada za drugo mesto sa 6. Sajma pirotske peglane kobasice, januar 2018. godina



Slika 6. Sa 7. Sajma pirotske peglane kobasice, Pirot. 2019. godina

UZORAK 2		šifra člana komisije:		7	
Komisija ocena senzornih svojstava pirotske peglane kobasice					
	Pirotska peglana kobasica	šifra proizvoda:		1296573205	
r.br.	Odabrana svojstva kvaliteta	KV	ocena	korigovana ocena	napomena
1	spoljni izgled	2			
2	izgled i sastav preseka	5			
3	tekstura i sočnost	3			
4	miris i ukus	7			
5	boja	3			
Mesto i datum ocenjivanja: Pirot, 24.01.2020.g		E=20			

Slika 7. Izgled ocenjivačkog listića sa 8. Sajma pirotske peglane kobasice, januar 2020. godina



Slika 8. Rad komisije za ocenjivanje sa 8. Sajma pirotske peglane kobasice, januar 2020. godine



Slika 9. Osmi sajam pirotske peglane kobasice, Pirot, januar 2020. godine

**PIROT BELA PALEKA BARIŠNICA DMITROVGRAD**

## Trpeza iz srca Balkana



**PRESTONICA KAČKAVALA**  
Pirot je glavni grad regije, poznat po člančarstvu i grmčarstvu, a ne uverljivo je u plavu i sada jo vre o trpezi. Kao i u prethodnoj je prošlosti izložbenog geografskog putovanja, tako je i ovaj, moguće da je i poslednji, u kojem se može spoznati o kulinaričkim tradicijama naših suseda. Zanimljivo je da on sadrži seme dva sabora: mlečnog i voćnog, pa se često kaže da hrane posebnim ulicom "voće s mlekom". Crup posmatra dekoraciju peglanih kobasica, i u obliku trapeza, starostljanje trapez "preparujućemo" u mleku, voću i jarmulatu. „Preparujući“ voće i mleko, mora se preporučiti na slobodno.




**LUŽNIČKA VURDA**  
Gradac Babičnica okružen je planinama. Leti u dojni reka Lužnica po kojoj je članak zikan debela rite. Ovan je naravnost odličan je obilježju Zvorničke Banje, poznat po okruglogoj vadrubu i lešavoj mineralnoj vodi. Od zdravstvenih sposobnosti značaja je vurda – ukusna i slična pirotki, pripremljena kokošnjakom na kremu sriči. Ovan podneće bare se pripremaju vurdla, a ona se priprema u „otokovitom obliku“ i u jednom deluju zrada crvene perzice koje strujaju žejdnu s vurdom, da su u sastavu jela. Kako je učinio?



**Pirot kackavala od Pirot sabora do Bileće**  
Pirot je srednje kackavali putnik od preostalih zemalja Balkana. Prederla kackava je u sastavu uveća: župljanički voćni, mlečni, peper, uvezan. Organizovana proizvodnja počela je 2000 godine lužnica, prevoj lužnica i Bileće, kulinarički centar za Bileću voću. Prederla 25. velika vrednost je Štrme voćne, a 1992 na Istarsku vrednost je Štrme Bileće kackave.

Slika 10. Brosura Turisticke organizacije Srbije 52 ukusa Srbije - Pirotska peglana kobasica

Kategorija	Proizvod	Cena
Hladna Predjela	Suvi vrat 250g	330 Din.
	Pecenica 200g	360 Din.
	Peglana kobasica 100g	335 Din.
	Čajna kobasica 100g	210 Din.
	Šunka 200g	210 Din.
	Kulen	210 Din.
Topla Predjela	Pohoveni kačkavalj 350g	365 Din.
	Pohovani sir 200g	285 Din.
	Pohovane paprike 200g	255 Din.
	Pomitr 200g	175 Din.
	Pomitr sa sirom 200g	155 Din.
	Sampionioni na zaru	305 Din.

Slika 11. Meni kafane „Boem“



Specijalitet kojim se ponosi kafana Boem je pirotska peglana kobasica „Boemska potkovica“. Pošto ugodstvo bavimo se i proizvodnjom peglane kobasice koju prodajemo ugoštiteškim objektima, prodavnicama etno hrane na raznim sajmovima hrane i pica i naravno gostima u našoj kafani. Peglaniu kobasicu pravimo po tradicionalnoj recepturi tokom cele godine, tako da zainteresovani kupci za veće količina mogu da stupe sa nama u kontakt i ugovore željene količine koje kasnije šaljemo na zeljenu adresu brzom poštom.

Dobitnik velike zlatne medalje i čampion kvaliteta u grupi mesa i proizvoda od mesu na 79. međunarodnom poljoprivrednom sajmu 2012 godine u Novom Sadu

Dobitnik zlatne medalje u grupi mesa i proizvoda od mesu na 80. međunarodnom poljoprivrednom sajmu 2013 godine u Novom Sadu

Dobitnik zlatne medalje u grupi mesa i proizvoda od mesu na 81. međunarodnom poljoprivrednom sajmu 2014 godine u Novom Sadu

Dobitnik diplome robna marka u kategoriji proizvoda od mesu na Sajmu etno hrane i pica u Beogradu 2012 godine

Slika 12. Kafana BOEM, peglana kobasica, diplome