



РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ  
Број 990/2014/3797 Г 2013/0005/8  
Датум: 03.09.2014. године  
4-2/1 ЗД

Завод за интелектуалну својину, на основу члана 31 Закона о министарствима („Службени гласник Републике Србије“ број 44/2014), Решења о претпору овлашћења за доношење и потписивање управних аката 4/432 од 17.04.2014. године, чл. 9, 26, 27 и 30. Закона о ознакама географског порекла („Службени гласник РС“ бр. 18/2010) и члана 192 ст. 1. Закона о општем управном поступку („Службени лист СРЈ“ бр. 33/97 и 31/2001 и „Службени гласник РС“ бр. 30/2010), решавајући у поступку регистрације имена порекла на основу пријаве број 2013/4581-Г-2013/0005 од 18.10.2013. године, „ВРШАЧКА ШУНКА“, коју је поднело Удружење одгајивача свиња и прерађивача од свињског меса „ВРШАЧКА ШУНКА“, ул. 2. Октобра 7, 26300 Вршац, доноси

## РЕШЕЊЕ

**РЕГИСТРУЈЕ СЕ** ознака географског порекла „**ВРШАЧКА ШУНКА**“ као **ИМЕ ПОРЕКЛА** за сувомеснати производ сува шунка направљен од бутана који су уредно обрађени чији су рубови овалног облика, без тасека и без ножица, од беле меснате свиње чија жива маса приклању може бити од 130 до 200kg и старости од минимум једне године. Зрела шунка на површини је сува и чиста, кожа је смеђе до тамно смеђе боје, а меснати делови тамно црвени. Делови масног ткива на површини су жућкасте боје. На пресецима меснати делови су светло црвене до тамно црвене боје, с тим да периферни делови могу да буду тамнији. Масно ткиво је еластично и беле боје. **ВРШАЧКА ШУНКА** има специфичан изглед због традиционалног начина производње, без пресовања у фази шећења. Укус и мирис **ВРШАЧКЕ ШУНКЕ** су карактеристични за овај тип производа, са благо израженом нотом за дим и плод клеке, белог лука и осталим ароматичног буџа са овог подручја. Садржај воде у меснатом делу треба да буде мањи од 60%, а садржај соли износи између 3,5 и 4%. Производ са именом порекла „**ВРШАЧКА ШУНКА**“ производи се искључиво на подручју територија општина Вршац, Бела Црква, Пландиште и Алибунар, у складу са описом географског подручја и приложеном географском мапом из пријаве за регистрацију имена порекла, а по поступку производње и карактеристикама идентичним онима које су наведене у **ЕЛАБОРАТ ЗА УСТАНОВЉЕЊЕ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА „ВРШАЧКА ШУНКА“**

Ово име порекла биће унесено у Регистар ознака географског порекла под бројем 67.

## Образложење

Удружење одгајивача свиња и прерађивача од свињског меса „ВРШАЧКА ШУНКА“, ул. 2. Октобра 7, 26300 Вршац, поднеском бр. 2013/4581-Г-2013/0005 од 18.10.2013. године, поднело је пријаву за регистрацију имена порекла са доказом о

публичној такси и изразило да се у Регистар ознака географског порекла унесе име порекла „ВРШАЧКА ШУШКА“. Указом у листету пријаву број 2013/4581-1-2013/0005, за регистравање имена порекла - ЕПАБОРАТ ЗА УСТАНОВЉИВЕ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА „ВРШАЧКА ШУШКА“, утврђене су специфичне карактеристике производа који носе наведено име порекла. „ВРШАЧКА ШУШКА“ је сувомеснати производ. Основна сировина за производњу „Вршачке шунке“ је свињско месо белих меснатих снџа прве категорије (буџ) чија жива маса при истању је од 130 до 200kg и минималне старости од једне године како би се добио и буџ веће масе. Обрада буџа треба да утврди време 48 сати од хлађења полутки. Дебљина слатине мерена са кожом, између 13 и 15, дебелина пртљанца је између 15 и 50 mm. Буџ се обрађује тако да на њему остане конвенција без пољупе. Коленџа се не пресеца. Маса обрађеног буџа треба да буде између 10 и 12 kg. Буџови се суве соли сувом морском сољу која се утрлана у меснате делове буџа, а такође и у кожу. Величина соли се креће 8-10% од масе буџа. Накрм соли у буџ се утркава белог лука (млевен, тузан или црн). Со се утрлава нарочито где се види кост из меса. По поједи буџови се (три до пет) пута достављају у току поступка сољења, које траје четири до шест недеља, а окрећу се сваки пређи до пет дан. Уобичајено је да се не обавља пражњење буџова, мада није искључено да се делимично истакмање темпости врши у задњој недељи саламурена тако што се постави поклопац преко кога се стави поклопац на све нушке у бурегау каде. После завршене сољења буџови се одлеђавају прво прањем у хладној води, при чему је однос вода:месо 2:1. Одлеђавање траје највише 24 сата, при чему се вода једном мења. На крају се буџови још једном оперу топлим водом. После одлеђавања буџови се кате у турпинцу да се оcede 24 сата. Димљење се обавља претежно буџовим стружницама са додатком црне клеке и то тако што се ставља 300g клеке на 10 kg буџове стружнице. Клека се уситњава. Стружница која се користи за димљење треба да има од 25 до 50% воде и да је величина чешљца од 1 до 6 mm. Оквчени буџови треба да буду вајане два метра од возишта. После чеђења буџови се диме хладним димом 7 до 14 дана, што зависи од масе буџа и временских прилика. Уколико је маса буџа мања димљење траје краће. Оно је такође краће и у случајевима када је температура нижа. Буџови се диме 3 до 12 сати на дан, што такође зависи од масе буџова и временских услова и када је производ на површини сув и чист и кожа је смеђе до тамно смеђе боје, што се препознаје некуством. Зрење се обавља у посећним намењеним просторијама у природним атмосферским условима. Дужиња зрења креће се од 12 до 18 месеци што зависи у највећој мери од масе буџа. У току производног процеса (сољења, димљења, зрења) маса буџа се смањи за 30% (кело). Зрела шунка на површини је сува и чиста, кожа је смеђе до тамно смеђе боје, а меснати делови црно црвени. Делови меснатог ткива на површини су жућкасте боје. На пресецима меснати делови су светло црвене до тамно црвене боје, с тим да периферни делови могу да буду тамнија. Месно ткиво је снасно и бело боје. ВРШАЧКА ШУШКА има специфичан изглед због традиционалног начина производње, без пресецања у фази чеђења. Укус и мирис ВРШАЧКЕ ШУШКЕ су карактеристични за овај тип производа, са блато израженом нотом ле дим и плод клеке, белог лука и осталих ароматичних биља са свој додручја. Садржај воде у меснатом делу треба да буде мањи од 60%, а садржај соли итеник између 3,5 и 4%.

Помошћу Епаборатом и пријавом имена порекла утврђена је да редовну контролу квалитета и процеса производње врши Институт за хигијену и технологију меса Београд, Каванског 13, 11000 Београд.

Чланом 27. Закона о ознакама географског порекла прописано је да је Завод дужан да прибави мишљење од надлежног органа о испуњености услова за регистравање имена порекла. Завод је доставио дана 24.10.2013. године, под бројем 990

20134213/581-Г-2013/0005. Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, као надлежном државном органу, ЕЛАБОРАТ ЗА УСТАЈИВЉЕЊЕ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА „ВРШАЧКА ШУПКА“, ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистрацију имена порекла. Министарство пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде својим дописом бр. 320-00-8406/2013-08 од 05.03.2014. године, који је примљен у Заводу за интелектуалну својину 11.03.2014. године, дано је негативно мишљење о испуњености услова за признање имена порекла „ВРШАЧКА ШУПКА“. Завод је у складу са чланом 28. Закона о ознакама географског порекла подносиоца пријаве обавестио о разлозима због којих име порекла не може да буде признато и циљом да је резултатом апелационог броја 990/2014/1076-Г-2013/0005-3 од 13.03.2014. године, да се у року од 60 дана изјасни о тим разлозима. Подносилац пријаве је поднео апелационог броја 2014/2849-Г-2013/0005/6 од 06.06.2014. године, дао свој одговор на резултат апелационог броја 990/2014/1076-Г-2013/0005-3 од 13.03.2014. године.

Чланом 28. став 5. поменутог закона је прописано да је Завод дужан да изјаснишење подносиоца пријаве прибави мишљење надлежног државног органа. Завод је дејствито дана 03.07.2014. године, под бројем 990/2014/2649-Г-2013/0005/6, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије као надлежном државном органу, изјаснишење подносиоца пријаве.

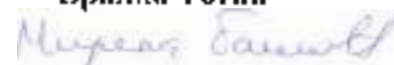
Министарство пољопривреде и заштите животне средине својим дописом бр. 320-00-8406-Г-2013-08 од 23.07.2014. године, који је примљен у Заводу за интелектуалну својину дана 08.08.2014. године и саведен под бројем 2014/3798-Г-2013-0005/9, обавестило је Завод да нема више примедби на испуњеност услова за регистрацију имена порекла „ВРШАЧКА ШУПКА“.

На основу предходно изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

#### **Поука о правном леку:**

Против овог решења може се поднети жалба Влади Републике Србије у року од 15 дана од дана пријема решења. Жалба се предаје Заводу за интелектуалну својину, у два примерка, уз доказ о уплати административне таксе у износу од 430,00 динара.

35 ДИРЕКТОР  
Бранка Ђокић



#### **Доставити:**

- подносиоцу пријаве, Удружењу од узривача свиња и прерађивача од свињског меса „ВРШАЧКА ШУПКА“, ул. 2. Октобра 7, 26300 Вршац;
- писарници Завода

## PODACI O PODNOSIOCU PRIJAVE

### UDRUŽENJE ODGAJIVAČA SVINJA I PRERADIVAČA OD SVINJSKOG MESA „VRŠAČKA ŠUNKA“ IZ VRŠCA

Sedište udruženja 2.oktobra br.-7  
26 300 Vršac  
predsednik udruženja: Miodrag Logožan  
kontakt telefon : 0641/1215896

VRŠAC



### ELABORAT ZA USTANOVLIJENJE OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA „VRŠAČKA ŠUNKA“

#### AUTORI:

1. Prof. Dr Milan Ž. Baltić, Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, Katedra za higijenu i tehnologiju namirnica animalnog porekla
2. Doc.Dr Nedeljko Karabasil, Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, Katedra za higijenu i tehnologiju namirnica animalnog porekla
3. Doc.Dr Radmila Marković, Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, Katedra za ishranu i botaniku
4. Dr. Marija Dokmanović, DVM, Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, Katedra za higijenu i tehnologiju namirnica animalnog porekla
5. Brankica Andrić, DVM, Skupština Opštine Vršac
6. Zoran Rajković, dipl. ing., PSS „Agrozavod“ doo Vršac
7. Marko Andrić, diplomirani pravnik

VRŠAC, 2014.

## SADRŽAJ

1. OPIS I MAPA GEOGRAFSKOG PODRUČJA	3
2. OPIS NAČINA PROIZVODNJE PROIZVODA (VRŠAČKE ŠUNKE)	19
3. KVALITET GOTOVOG PROIZVODA, NJEGOVA POSLUBNA SVOJSTVA I REPUTACIJA	24
4. UZROČNA VEZA IZMEĐU KVALITETA, REPUTACIJE I POSLUBNIH SVOJSTAVA VRŠAČKE ŠUNKE	25
5. SLEDLJIVOST DOKUMENTACIJE U PROCESI PROIZVODNJE VRŠAČKE ŠUNKE	37
6. OVLAŠĆENO TELO ZA PROVERU SKLADNOSTI	39
7. PRAVILA OZNAČAVANJE VRŠAČKE ŠUNKE	39
8. ZAKLJUČCI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA	40
9. KORIŠĆENA LITERATURA	42
10. REZULTATI ISPITIVANJA ŠUNKE	43
11. PRILOZI: TABELA: UČENIKA-MESARA, FOTOGRAFIJE I DIPLOMI	44

## 1. OPIS I MAPA GEOGRAFSKOG PODRUČJA

Geografsko područje u kome se proizvodi „Vršačka šunka“ čine teritorije opština: Vršac, Bela Crkva, Plandište i Alibunar. Opisano geografsko područje čini deo Južnobanatskog regiona. Region je u jugoistočnom delu AP Vojvodine – Republike Srbije. Na mapi 1 prikazan je Južnobanatski region sa naznačenim područjima opština: Vršac, Bela Crkva, Alibunar i Plandište.

Mapa 1.1. Područje opština Južnobanatskog regiona, gde se proizvodi Vršačka šunka



Premu podacima iz 2004. godine Opština Vršac zauzima površinu od 800 km<sup>2</sup> (od čega na poljoprivrednu površinu otpada 62323 ha, a na šumsku 6.434 ha). Sedište Opštine je grad Vršac. Opština Vršac se sastoji od 24 naselja (mapa 1.2). Naseljena mesta u opštini Vršac su: Vatin, Mali Žam, Veliko Središte, Gdulurica, Markovac, Malo Središte, Mesić, Jablanka, Srećica, Kuštilj, Vojvodinci, Straža, Orešac, Parta, Zagajica, Izhište, Potporanj, Šušara, Uljma, Vlajkovac, Ritiševo, Pavliš, Vršački Ritovi i grad Vršac.

Po podacima iz 2002. godine u opštini je živelo 54369 stanovnika. Po podacima iz 2004. prirodni priraštaj je iznosio -4,3%, a u opštini je zaposleno 16551 lice. U opštini se nalazi 27 osnovnih i 4 srednje škole, od kojih je jedna srednja Poljoprivredna škola „Vršac“ sa različitim usmerenjima

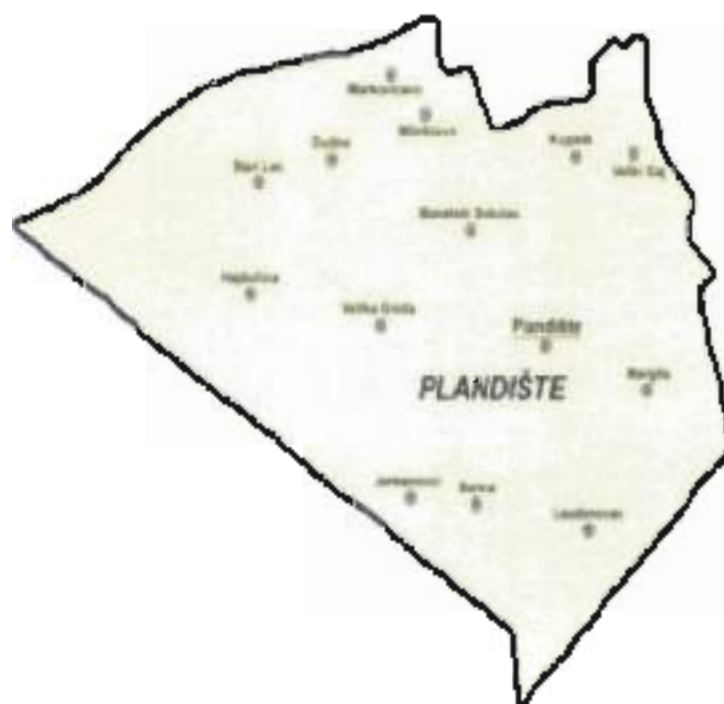
Mapa 1.2. Opština Vršac i naselja koja joj pripadaju



**Opština Plandište** smeštena je na polovini magistralnog puta Zrenjanin - Vršac, na 85 km od Beograda. Od Novog Sada udaljena je 125 km. Prostire se na 383 km<sup>2</sup> jugoistočnog dela Vojvodine. Demografski gledano, spada u red srednje naseljenih opština u kojoj živi 13377 stanovnika, prosečne gustine naseljenosti oko 13 stanovnika na km<sup>2</sup>. U 14 naselja (mapa 1.3) smešteno je 4844 domaćinstva. Plandište, sedište Opštine, ima 4244 stanovnika i 1475 domaćinstava.

Naseljena mesta u opštini Plandište su Laudonovac, Margita, Kupinik, Veliki Gaj, Banatski Sokolac, Miletičevo, Markovičevo, Dužine, Stari Lec, Hajdučica, Velika Greda, Barice i Jeremenovci. Sedište Opštine je u mestu Plandište.

Mapa 1.3. Opština Plandište i naselja koja joj pripadaju



Podunavska, prigranična i ravničarska **Opština Bela Crkva**, prostire se u severoistočnom delu Srbije, na krajnjem jugoistoku Vojvodine i Banata. Okružena je obroncima Karpatu na krajnjoj, istočnoj granici, Vrščkim planinama na severu, Donavom na jugu i široko je, prema zapadu, otvorena ka Panonskoj niziji. Na prostoru od 353 km<sup>2</sup>, u 14 naselja (mapa 1.4), živi oko 22000 stanovnika, na prosečnoj nadmorskoj visini od 89,55 metara.

Naseljena mesta u opštini Bela Crkva su: Dobričevo, Banatska Subotica, Jasenovo, Crvena Crkva, Češko Selo, Kruštica, Kusić, Kaluderovo, Vračev Gaj, Banatska Palanka, Stara Palanka, Kajtasovo, Grebenac i sedište Opštine je grad Bela Crkva.





1.6. Mapa južnog Banata (crvenom linijom uokvirena karta i deo u kome se nalaze sva naseljena mesta gde se proizvodi Vršačka šunka)



Celokupno pomenuto geografsko područje (opštine: Vršac, Bela Crkva, Plandište i Alihunar) karakteriše ravničarski predeo Panonske nizije. Deliblatska peščara i biskoplaninski predeo Vršačkih planina. Administrativna granica regije prema severozapadu je sa opštinom Kovačica, na zapadu sa Opštinom Pančevo i na jugozapadu sa opštinom Kovin, dok sa susednom Rumunijom čini istočnu granicu regije, a samim tim i državnu granicu Republike Srbije. Jedna od karakteristika ovog regiona, pored Vršačkih planina na kome se nalazi najviši vrh Vojvodine (Gudurički vrh 648m), su i Beloerkvanska jezera, zatim reke Nera, Brzava i Dunav kao i kanal DTD. U neposrednoj blizini Beloerkvanske opštine nalazi se planinski masiv Karpati.

## 1.2. KLIMATSKE KARAKTERISTIKE I ŽIVI SVET OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA

Posmatrani region koji se nalazi u Panonskoj niziji karakteriše umereno kontinentalna klima. U ovom tipu klime jasno su diferencirana godišnja doba tako da su zime umereno hladne, dok su leta suva i topla. Prema dobijenim podacima od RHMZ Republike Srbije o mesečnim i godišnjim visinama padavinama i prosečnim temperaturama vazduha, za period od 1951 – 1991 (korišćeni su podaci dobijeni od kontrole leta – meteorološke stanice na aerodromu u Vršcu). Prosečna godišnja vrednost vazdušnog pritiska je 1006,9 mb, srednja godišnja temperatura 12,1°C, minimalna 6,9°C, a maksimalna 17,2°C.

Iz slike ruže vetra vidi se da u Vršcu najčešće duva vetar iz južnog kvadranta (kvadrant podrazumeva 90°, odnosno četvrtinu kruga), dok je daleko najzastupljeniji jugoistočni vetar zvani košava. Vetrovi sa najvećim brzinama preko 10 m/sec, takođe, duvaju sa jugoistoka. Prema podacima srednjih mesečnih temperatura vazduha, najhladniji mesec u godini je januar, najtoplij mesec u godini je juli, najnestabilnije prilike su u februaru, dok je najstabilnije vreme u toku godine u junu mesecu. Padavine u ovom području nose obeležje srednjeevropskog tj. podunavskog režima raspodele padavina. Treba napomenuti da postoje dva sušna i dva kišna perioda. Takođe, na ovom području nisu iznenađenja ekstremno vlažne kao ni ekstremno sušne godine (podaci i tekst preuzet iz projekta LEAP Opštine Vršac).

U prilogima 1.2.1, 1.2.2, i 1.2.3 date su srednje vrednosti temperature vazduha, srednje brzine vetra i relativne vlažnosti vazduha za područje Vršca za svih 12 meseci od 1990. do 2010. godine.

## Prilog I.1.

Vršac: srednje vrednosti temperature vazduha ( C) 1990-2010. godine

	januar	februar	mart	april	maj	jun	jul	avgust	septembar	oktobar	novembar	decembar	godina
1990	0,9	5,5	9,5	11,4	16,6	19,6	20,7	21,2	15,4	13,5	8,3	2,4	12,1
1991	1,1	-1,1	8,9	10,4	13,7	20,1	22,1	20,6	17,8	11,3	7,7	-2,6	10,7
1992	11,3	2,3	6,8	12,7	16,8	20,0	21,7	26,5	17,9	12,9	7,5	6,9	12,2
1993	0,2	-2,6	3,4	11,6	18,6	20,7	21,6	22,4	17,6	14,6	4,7	5,0	11,4
1994	4,7	3,7	9,2	12,7	17,6	19,9	23,1	22,9	21,4	10,7	6,4	2,5	12,9
1995	-6,1	6,6	6,4	11,3	16,3	19,4	23,3	21,0	16,1	2,0	3,8	2,9	11,6
1996	0,0	-6,8	2,7	12,4	8,7	20,8	20,5	21,4	13,5	7,7	9,9	1,6	11,1
1997	6,7	3,5	4,3	7,5	7,8	20,8	20,1	20,3	16,0	8,7	8,6	4,3	11,0
1998	3,7	-2,8	4,0	13,0	-6,1	21,8	22,4	22,3	16,9	13,6	4,5	-3,1	11,7
1999	1,6	1,4	8,2	13,4	17,9	20,9	22,6	21,8	19,3	12,0	4,9	2,8	12,2
2000	-7,1	4,1	6,5	15,5	18,6	21,6	22,1	25,1	17,3	15,2	11,8	4,6	13,4
2001	4,6	3,8	11,1	11,5	18,0	18,3	22,8	21,6	16,3	14,3	4,0	-2,3	12,2
2002	0,1	7,4	8,9	11,6	20,0	21,8	21,6	21,9	17,1	12,5	10,9	1,4	13,1
2003	-9,4	-3,4	5,3	11,1	20,9	23,5	22,3	24,6	17,4	10,4	9,2	2,3	11,9
2004	7,4	2,3	6,9	13,4	13,2	19,6	22,4	21,3	16,3	13,2	7,6	3,8	11,9
2005	0,9	3,3	4,5	12,4	17,1	19,4	22,3	20,4	18,1	12,3	5,9	2,7	11,1
2006	-1,8	1,3	6,1	13,2	16,8	19,7	23,1	20,5	15,4	11,3	8,1	3,2	12,0
2007	6,4	6,4	4,6	12,6	19,8	22,7	24,6	23,7	13,4	1,1	5,4	1,9	13,1
2008	2,6	4,5	8,4	13,1	18,0	21,7	22,3	23,7	16,6	3,6	8,7	4,7	11,2
2009	-0,4	1,9	7,1	13,3	18,2	20,2	22,7	23,0	15,7	2,6	9,1	-4,6	12,9
2010	6,8	7,9	7,1	12,8	7,7	20,7	22,0	22,3	16,9	6,1	12,1	2,3	12,4
1990-2010	1,1	2,5	6,9	12,4	7,5	20,6	22,3	22,4	17,2	12,5	7,5	2,2	12,1

Prilog 1.2.

Vršac- srednje vrednosti relativne vlažnosti vazduha (%) 1998-2010. godine

	januar	februar	mart	april	mai	jun	jul	avgust	septembar	oktobar	novembar	decembar	godina
1990	81	72	65	73	86	67	64	60	69	65	79	82	70
1991	80	75	68	70	74	69	74	77	59	75	76	86	75
1992	82	75	65	65	59	75	67	52	59	74	77	83	76
1993	77	84	81	67	64	65	61	60	68	67	73	77	70
1994	81	79	68	71	67	69	68	62	61	77	84	84	72
1995	86	76	74	70	71	75	68	70	75	75	85	84	75
1996	84	83	73	66	70	70	67	69	62	79	73	88	75
1997	92	78	73	71	64	70	73	54	76	97	75	81	75
1998	81	70	67	64	71	68	69	63	73	73	84	86	73
1999	85	81	67	72	74	76	71	71	73	77	84	84	77
2000	86	78	73	61	62	55	57	48	68	60	68	79	66
2001	76	79	69	73	66	76	70	65	76	75	84	66	75
2002	83	69	64	65	56	64	65	69	77	74	69	61	70
2003	87	86	73	67	62	60	68	56	69	79	76	79	72
2004	85	50	71	68	70	71	66	72	72	72	78	84	74
2005	86	89	77	69	75	71	74	81	80	74	71	89	79
2006	81	81	75	70	67	72	43	75	68	69	74	84	75
2007	74	74	66	56	68	62	51	63	75	83	82	89	70
2008	80	76	74	76	71	71	66	60	74	77	75	87	74
2009	80	85	77	61	73	73	67	65	60	75	85	86	74
2010	84	80	71	72	75	76	73	72	78	78	71	84	76
1990-2010	83	79	71	68	68	69	67	66	71	74	77	81	73

## Prilog 1.3.

Vršac- srednja brzina vetra (m/s) 1990-2010. godine

	januar	februar	mart	april	maj	jun	ju	avgust	septembar	oktobar	novembar	decembar	godina
1990	2,9	4,0	2,7	3,4	2,8	2,0	2,1	2,6	2,4	5,7	3,5	4,4	3,2
1991	2,3	4,2	6,0	3,7	3,3	3,0	2,2	1,8	3,4	4,5	5,0	1,9	3,4
1992	2,2	2,2	4,4	3,8	3,1	2,9	2,8	2,0	4,0	5,6	3,9	3,4	3,5
1993	2,5	2,6	2,7	3,3	2,6	2,4	2,9	2,4	3,5	5,4	5,5	4,9	3,5
1994	1,7	5,1	3,5	4,3	3,8	2,5	1,9	2,4	3,7	4,1	3,7	3,2	3,4
1995	4,2	3,6	3,5	3,2	3,8	2,5	2,0	2,3	4,0	2,7	2,9	3,5	3,3
1996	3,8	4,1	3,7	4,2	3,4	2,3	2,4	4,0	3,1	4,2	4,7	2,5	3,9
1997	2,4	2,9	2,7	3,8	3,6	3,1	2,4	2,9	2,6	3,2	5,4	3,8	3,0
1998	2,8	2,0	3,2	4,4	2,7	2,4	2,6	2,8	4,6	4,4	2,8	2,0	3,1
1999	3,1	3,5	3,6	3,5	3,3	2,8	2,6	1,9	3,6	4,2	4,3	4,3	3,4
2000	3,2	3,4	3,6	4,6	3,6	2,8	3,4	3,1	3,8	3,2	6,4	4,1	4,1
2001	6,9	4,0	3,6	4,2	4,0	3,0	3,2	3,0	2,9	3,0	2,6	2,7	3,6
2002	2,4	1,7	4,4	4,5	4,2	3,3	3,9	3,9	3,3	3,5	6,1	4,1	3,8
2003	3,6	2,4	3,0	4,2	3,4	2,4	2,8	3,0	4,1	1,8	3,1	4,7	3,6
2004	4,2	4,8	5,1	5,5	4,0	2,7	3,5	2,9	3,3	2,3	4,2	4,2	4,1
2005	3,3	3,7	3,9	4,2	2,6	2,3	2,9	3,1	2,5	4,2	3,9	4,0	3,6
2006	2,6	3,2	3,6	4,0	3,2	2,7	2,2	3,0	3,6	3,4	3,7	3,4	3,1
2007	3,3	3,4	4,7	2,2	2,6	2,3	2,8	3,0	2,6	2,2	3,2	2,4	3,2
2008	5,1	2,9	3,3	3,0	2,7	3,0	3,0	3,4	2,9	3,8	5,6	5,8	3,7
2009	2,7	4,5	4,3	4,5	2,2	2,6	2,0	2,8	2,9	3,4	3,8	3,7	3,3
2010	4,2	3,2	3,6	4,0	3,7	2,7	2,1	3,3	3,2	2,8	5,4	4,2	3,5
1990-2010	3,5	3,7	3,9	3,9	3,4	2,7	2,6	2,8	3,1	4,2	4,5	3,7	3,5

### 1.3. POLJOPRIVREDNA PROIZVODNJA

#### 1.3.1. Ratarstvo

Definisano geografsko područje može se u pedološkom pogledu podeliti na više celina. U tom smislu, područje Opštine Vršac podeljeno je na Vršačke planine i ravničarski predeo gde bi pripale i površine ove tri opštine (Alibunar, Plandište i Bela Crkva) koje se naslanjaju na vršačku opštinu.

U opisanom geografskom području ukupna količina obradive poljoprivredne površine iznosi 132533,27 ha, dok šumsku površinu čini 11254 ha. Od obradivih poljoprivrednih površina preko 80 % (81.66 %) odnosi se na oranice, a jedna petina (19.34 %) odnosi se na voćnjake, vinograde, livade, pašnjake i ribnjake. Na obradivim poljoprivrednim površinama gaji se u najvećoj meri kukuruz, zatim strna žita, soja, suncokret i šećerna repa.

U Opštini Vršac dominiraju teži tipovi zemljišta, najviše je beskarbonatnih smonica, ritske smonice kao i ritske crnice. Padine Vršačkog brega lakšeg su mehaničkog sastava i pogodne su za vinogradarstvo. Najkvalitetnije zemljište nalazi se u uskom pojasu okolnih sela Izbište, Pama, Zagajica i to je degradirani černozem. Plandište ima zemljište tipa ritske crnice, teška ali plodna zemljišta. U Beloj Crkvi ima nekoliko tipova zemljišta, dosta je smonica, dolina Nere je sa lakšim zemljištem, a često se nalazi i na peščane sprudove. U Opštinama Vršac i Bela Crkva pretežno se gaje kukuruz, suncokret i strna žita, dok u opštini Plandište umesto suncokreta dominira soja. Sam način korišćenja poljoprivrednog zemljišta je vrlo intenzivan, što omogućava, uz pravilnu primenu svih agrotehničkih mera, dobar prinos po hektaru. U Opštini Alibunar najviše se gaje kukuruz, krmna žita, a zatim soja i suncokret. Danas i pored trenutno dobrih cena za žitarice ima dovoljno prostora da se uz organizovan otkup obezbedi dovoljno sirovine za oživljavanje svinjarske proizvodnje.

#### 1.3.2. Stočarstvo

Stočarstvo, pre svega svinjarstvo, bilo je dobro razvijeno i organizovano na više lokacija u regiji. Postojale su farme svinja u Vršačkim Ritovima (PIK Vršački ritovi), Izbištu (Elan, PIK Južni Banat), Beloj Crkvi („Peščara“), Banatskom Karlovcu („Panonija“), kao i u Velikom Središtu, Hajdučici i Uljmi. Treba napomenuti da je i veliki broj svinja, neumatičenih i meleza, bila značajna sirovinska baza za privatne mesare.

Pored brojnih problema i smanjivanje pašnjaku i pretvaranje u plodne oranice, uticalo je na smanjenje stočnog fonda. Stočarenje je uglavnom stajsko. U govedarstvu je kombinovano pašnjačko-štalska, dok još jedino u ovčarstvu postoji neka vrsta nomadskog stočarstva.

Nakon privatizacija i teške ekonomske i političke situacije koja je zadesila našu zemlju, karakteristično je da nijedna od ranije pomenutih društvenih farmi ne radi.

Trenutno na teritoriji ovih opština funkcionišu farme u privatnom vlasništvu sa većim brojem stoke, kod

- Višački Slavka iz Vršca od 40 do 100 krmača,
- Motorov Milivoja iz Jasenova oko 200 krmača,
- Pigfarma iz Banatske Subotice trenutno oko 650 krmača
- Saša Grujić iz Vršca sa oko 80 – 100 krmača
- Kutlešić iz Banskog Karlovcu sa farmom od 40 – 60 krmača
- Muntean George iz Lokava sa 30 krmača
- Barbu Doru iz Jablanke sa 20 krmača
- Delta Vladimirovac iz Vladimirovca sa 600 krmača

Ovo su najveće farme u regiji, a ostalo su male farme, u domaćinstvima sa 2 do 10 krmača, kojih ima znatno više po brojnosti ali nisu pod kontrolom osnovnih odgajivačkih organizacija, što ukazuje na potencijalne mogućnosti veće proizvodnje svinja, a samim tim i veće proizvodnje šunki i drugih proizvoda od mesa.

Prema dobijenim podacima od veterinarskih stanica koje rade na području Vršačke regije u 2010. godini brojno stanje stoke, svih vrsta, prikazano je u tabeli 1.3.1 (kao što je napomenuto, podaci su dobijeni od veterinarskih stanica na osnovu primene programa mera o zdravstvenoj zaštiti životinija Republike Srbije).

Tabela 1.3.1. Brojno stanje stoke na definisanom geografskom području

Godina	Goveda i Pripadajuće kategorije	Svinje i Pripadajuće kategorije	Ovece i Pripadajuće kategorije	Keze i Pripadajuće kategorije
2010	5943	13 991	10 939	160

## 1.4. LJUDSKI RESURSI

Od ukupnog stanovništva koji živi na ovom području, uzet je primer Vršačke opštine zbog svoje veličine i razvijenosti, a pre svega zbog postojanja dva jasno diferencirana dela: na grad i sela, kao celine opštine, tako da je, prema popisu iz 2002. godine, ukupan broj stanovnika iznosio 54369 stanovnika, od toga 36623 (67,4%) stanovnika je bilo urbano, a 17.746 (32,6%) je ruralno stanovništvo u 24 naseljena mesta. Poput ostalih vojvodjanskih gradova i Vršac beleži stagnaciju ili blagi pad broja stanovnika.

Prilog br. Panorama grada Vršca



Poljoprivredna škola „Vršac“ iz Vršca, nosilac je edukacije i primene novih saznanja i tehnologija u oblasti poljoprivredne proizvodnje. Država, finansiranjem programa za zapošljavanje kadrova, daje značajnu podršku preduzećima koja se bave ovom i drugim delatnostima.

Vršac kao region na svom području ima i PSS „Agrozavod“ čija uloga je savetodavna. Zavod podstiče poljoprivrednu proizvodnju i edukuje proizvođače u koim pravcu zasnovati ili poboljšati svoju poljoprivrednu proizvodnju. Postoje još i osnovne ulgajivačke (Agrozavod je regionalna služba) organizacije koje matiče i vode kompletno matično knjigovodstvo kooperantima, pri čemu im pružaju konsalting oko tehnologije gajenja stoke.

## 1.5. SVINJARSKA PROIZVODNJA

### 1.5.1. Istorijski osvrt

Nekada naša najrasprostranjenija rasa svinja nastala je od *šumadinske* koja je gajena u Mađarskoj u boljim uslovima držanja ishrane i nege. Postanak *mangulice* datira od 1833. godine, kada je knez Miloš Obrenović poklonio mađarskom vlastelinu (Josifu Palatinu) 12 komada šumadinskih svinja (10 krmača i 2 nerasta). Vlastelin ih je na svojoj farmi u Mađarskoj u mestu Kis Jeno dalje gajio u čistoj krvi, ali pod dobrim uslovima nege i ishrane. Kasnije se mangulica uvozila kod nas iz Mađarske u cilju popravke rasa. To je tipično masna rasa svinja, vezana za reon kukuruza, pa je zbog toga bila rasprostranjena u Vojvodini i Slavoniji. Ukrštanjem sa drugim rasama davala je dobre meleze, pa čak je uticala na stvaranje nekih rasa. Ukrštanjem sa berksirima u

Slavniji dobijena je črna slavonska svinja „*pfafferswa svinja*“, a u Subotici ukrštanjem sa jorkšinom dobijena je takozvana „*subotička svinja*“. Po osobinama mangulica se svrstava u poluplemenite ili prelazne rase svinja. Za mangulicu je karakterističan ekstenzivan slobodni način gajenja, dok se pri kraju tova vrši prihranjivanje kukuruzom. U Mađarskoj je selekcionisan beli soj, dok je lasasti soj bio selekcionisan u Sremsu u okolini Rume. Danas ova rasa svinja pripada onim rasama životinja koje su pod zaštitom FAO i predstavlja genetski resurs Republike Srbije. Održavanje mangulice je od nacionalnog značaja, pa se samim tim i farmeri koji drže ovo rasu subvencionišu od strane države. Proizvodi od mesa mangulice danas zauzimaju ekskluzivno mesto u ishrani ljudi zbog kvaliteta masti i povoljnog sadržaja holesterola. U starijoj literaturi meso ove rase svinja okarakterisano je kao manje vredno obzirom da nije mramorirano, odnosno protkano mašću i tamnije je boje. Od rasnog sastava svinja u periodu od 1930. – 1940. godine bilo je samo mangulica i moravki. Tek nakon drugog svetskog rata uvoze se u zemlju grla iz Holandije i Velike Britanije i to veliki jorkšir i landras.

## 1.5.2. Proizvodnja svinja danas

### 1.5.2.1. Najčešće gajene rase svinja

U plodne rase spadaju: *veliki jorkšir i landras* rase (pod zajedničkim nazivom) – švedski, holandski, nemački, norveški, danski i dr. Po fenotipu ova grla su lake glave, dugačkog i dubokog tela, što se dobro odražava na mesnatost trupa. Odlikuju se izraženom plodnošću, brzim porastom i odličnim kvalitetom mesa. Izrazito mesnata rasa je *hempšir*. Karakteristika ovih rasa je glava srednje dužine i širokog čela, trup je kratak, dubok i širok. Šunka i plećka su dobro razvijeni. Prinos mesa je veliki, preko 50 % od mase polutke. Takođe, ovde treba pomenuti i kombinovane rase, a to su domace mesnate rase, nemački landras i durok. Po gradnji tela i proizvodnim osobinama imaju izražene osobine i plodnih i tipično mesnatih rasa. Najčešće rase zastupljene na ovom području su danski landras, durok i različiti mezezi.

Danski landras nastao je ukrštanjem danske dugoule primitivne svinje sa velikim jorkšinom. Visok nivo proizvodnosti danskog landrasa je postignut strogom selekcijom, dobro organizovanim ispitivanjem na specijalnim stanicama za biološki test, kontrolom kvaliteta proizvoda i čerom, a sve u skladu sa visokim standardima EU. Danski landras je tipična rasa za proizvodnju mesa, posebno "bekona". Danski landras se karakteriše dugačkim, cilindričnim trupom, malom glavom i tankim kostima. Odlična konverzija hrane, prosečni dnevni prirast u tovu mu je 650 - 700 g, a za jedinicu prirasta utroši 3,2 - 3,4 kg hrane. Plodnost je dobro izražena. Koristi se za ukrštanje sa drugim rasama radi dobijanja potomaka F1 za tov.

Durok je nastao u 19. veku ukrštanjem afričke crvene i crveno rdele svinje iz Španije. Najrasprostranjeniji je u SAD i Kanadi. Spada u mesnate rase svinja. Plodnost ove rase nije ujednačena, ali se koristi zbog svoje velike sposobnosti intenzivnosti rasta. Najčešće se koristi za stvaranje krmača F1 generacije.

Hempšir, takođe, poput duroka spada u izrazito mesnate rase. Nastala u SAD, ali i vrlo rasprostranjena i u Evropi. Koristi se kao meliorator rasa za popravku mesnatosti.

Veliki jorkšir je jedna od najrasprostranjenijih rasa kod nas, koja sa 5-6 meseci može da dostigne masu od 100 kg, a sa godinu dana 200 kg. Starija grla u tovu dostižu masu veću od 300 kg, pa i do 500 i 600 kg za grla starija od 2,5 god. Odlikuje je velika plodnost s obzirom na to da daje od 12 do 14 prasadi. Krmače su dobre majke i vrlo su mlečne. Prasad brzo raste i razvijaju se. Prasad se u tov prevode sa 25-30 kg. Grla u tovu sa oko 6 meseci stižu za klanje sa masom od 90 - 100 kg. Priplodne nazimice se uključuju u reprodukciju sa 7 - 8 meseci uzrasta. Ova rasa postavlja velike zahteve u pogledu smeštaja, ishrane i nege kao i zdravstvene zaštite, pa su investicije u objekte za njihovo držanje skupe. Za zimski period treba obezbediti svinjce u kojima se može regulisati temperatura. Prasad su oseljiva. Veliki jorkšir dobro iskorišćava hranu, naročito koncentriranu, ali dobro koristi i pašu. Dnevni prirast u tovu od 25 - 100 kg je 600 - 700 grama. Meso i slanina ove rase su dobrog kvaliteta. Pravac odgajivanja ove rase je meso i "bekoni".



#### Prilog 1.4. 1. Farma svinja Prgefarm u Banatskoj Subotici



Švedski landras je izuzetno rasprostranjena rasa kod nas, odlikuje je, pored dobre plodnosti, dobra mesnatost i što je najvažnije odlična adaptiranost na skromne uslove držanja. Kod nas postoje u nešto manjem obimu i landrasi poput danskog, holandskog, nemačkog, belgijskog i norveškog. Svi se oni najčešće ukrštaju sa krmačama rase veliki jorkšir.

Najčešći oblik meležanja je između rase veliki jorkšir – majčina linija i holandskog i švedskog landrasa – nerasta. Ovaj oblik se uzima zbog čvrstine konstitucije, čvrstine nogu i dobre mlečnosti, kao i majčinskog instikta kod velikog jorkšira. Za stvaranje meleza F1 generacije nikako ne treba koristiti tipično mesnatu rasu hempšir, belgijski landras, čak ni duroka, jer ove rase smanjuju plodnost. Ovakve krmače prase više prasadi od čistorasnih i otpornije su i zdravije u skromnijim uslovima ishrane, držanja i nege, dok se durok i hempšir koriste u četvorolinijskom ukrštanju kao melioratori za popravku kvaliteta mesa kod meleza. Odlika ovih meleza je u dobijanju većeg prinosa mesa dolazi do izražaja hibridni vigor odnosno heterozis efekat. Rezultati su bolji kvalitet mesa, bolja konverzija hrane i veći dnevni prirast

#### 1.5.2.2. Odgoj, čuvanje i smeštaj svinja

Proizvodnja svinja je usloko razvijena da danas poprima industrijski karakter, koji u odgoju podrazumeva više celina poput:

- odgajivanje priplodnog podmladka
- pripust ili veštačko osemenjavanje
- držanje suprasnih nazimica i krmača
- prašenje i odgoj prasadi na sisi
- zalučivanje i odgoj zalučene prasadi
- predtov ili porast svinja
- tov i isporuka svinja.

Rezultat ovakvog pristupa mora da obezbedi visok nivo proizvodnje i visoku produktivnost.

U užem smislu, u svinjarstvu postoje tri osnovne tehnologije i to:

- tehnologija smeštaja,
- tehnologija reprodukcije,
- tehnologija ishrane svinja.

Tehnologija smeštaja predstavlja značajan preduslov za uspešnu proizvodnju u svinjarstvu.

Postoje tri osnovna načina smeštaja svinja:

1. **Zatvoren sistem-** najrasprostranjeniji način smještaja. Osnovna odlika je da se sve kategorije drže u zatvorenom prostoru, krmače uklještenje , a polumladak se odgaja u metalnim kavezima.

Normalno je da se od ovakvog sistema gajenja vrlo visoka i brza efikasno iskorišćenje životinja.

2. **Otvoren sistem-** svinje se drže u otvorenom prostoru, pri čemu se slobodno kreću. U zatvorenom prostoru su samo noću ili u izrazito hladnim danima

3. **Poluotvoren sistem-** karakteristika ovog sistema je da se pored objekta sa čvrstom građom radi i ispast, koji se koriste tokom cele godine izuzev zimi kada je izuzetno hladno.

Celine svih objekata za odgoj svinja su: pripustilište, čekalište, prasiliste, odgajilište, nazimarnik, nerasnik i toviliste.

### 1.5.2.3. Ishrana svinja

Ishrana svinja je važna karakteristika u odgoju svinja koja direktno utiče na cenu proizvodnje. Postoje pravilnici o potrebama svinja različitih kategorija. Na tržištu se mogu naći potpune smeše za:

- prihranjivanje prasadi
- prasad I
- prasad II
- svinje u porastu i tovu I
- svinje u tovu II
- suprasne krmače i nazimice
- krmače dojare i nerastove

Takođe u tehnologiji ishrane koriste se i dopunske smeše za:

1. prasad
2. toвне svinje
3. pripodne svinje

Propisani su u svim smešama minimalni i maksimalni sadržaj hranljivih materija, minerala i vitamina.

Karakteristike završnog perioda u ishrani su redukcija proteina i na taj način se utiče na pojeftinjenje proizvodnje i ekonomičnosti. Takođe, treba napomenuti da se u poslednja tri meseca tova izbaciti iz upotrebe korišćenje premiksa, ribljeg brašna u cilju isključivanja mogućnost lošeg mirisa i ukusa kod proizvoda koji se dobijaju od svinjskog mesa U nekomercijalnim domaćinstvima gde ne postoji izbalansirana ishrana, greška se pravi u nekontrolisanom korišćenju ugljeno hidratičnih hraniva pre svega kukuruza. Na taj način dobija se masnije meso, a sama slanina je meka, žuta i zrnaste konzistencije, pa čak i u tim uslovima mogla bi se izvršiti korekcija zamenom kukuruza ječmom, kao energetskim hranivom. Na ovaj način dobija se tvrđa bela slanina daleko boljeg ukusa i izgleda.

### 1.5.2.4. Gajenje svinja u domaćinstvima

Podrazumeva držanje manjeg broja (1-5) svinja po domaćinstvima, gde ne postoji kontrola produktivnosti od strane osnovne odgajivačke organizacije u pogledu selekcije, ishrane i adekvatnog držanja. Važno je napomenuti da se u većini ovakvih domaćinstava tovní materijal nabavlja uglavnom iskustveno ili po preporuci i proizvodnja se bazira samo na dotovljavanju i pre svega za sopstvene potrebe domaćinstva. Objekti su obično u sklopu ekonomskog dvorišta tipski, u većini domaćinstava, uradjeni od betona, niski sa malim ispastom gde se nalazi deo za hranjenje i napajanje tzv. "valov". Ishranu u individualnim domaćinstvima odlikuje šarolikost, za razliku od one u strogoj izbalansiranosti, kupovinom gotovih koncentrovanih smeša za određenu fazu tova, do ishrane na bazi kombinovanja postojeće hrane u domaćinstvima. Sto u većini slučajeva predstavlja kukuruz kao jedino ugljeno hidratno hranivo. Takođe, treba napomenuti da se i otpaci od hrane tzv. „pomije“ često nalaze kao dodatak u ishrani svinja u ovakvim domaćinstvima ali ne utiču bitno na prinos i kvalitet mesa svinja. Dnevni prirast je dobar, i do 500 grama dnevno. Pomije su vrlo jeftina stočna hrana koja se najkorisnije troši za ishranu svinja.

## 1.6. ISTORIJAT MESARSKOG ZANATA U VRŠAČKOM REGIONU

Zanatstvo je ranije bilo podjeljeno u esnafu, tako da ih je bilo 13, a mesarstvo je bilo u 11-tim esnafu, gde su zajedno bili: kasapi, kožari (prerada sirove kože), obućari, sedlari i remenari. U ovih 13 esnafa bilo je uvršteno 57 zanata sa oko 620 zanatlija. Godine 1870, u Vršcu je bilo 1032 zanatlija. Razvojem industrije broj zanata i samih zanatlija se drastično smanjuje.

Pre Drugog svetskog rata, pored velikog broja zanatskih radnji Vršac je imao i četiri fabrike salame. Imale su mali broj uposlenih, a najveća je imala 40 radnika. Nernci su bili vodeći majstori mesarskog zanata. Ranije se mesarski zanat obavljao po kućama, gde je majstor i živio. Pri kućama im se nalazila i klanica i lokal za prodaju proizvoda od mesa.

Prilog 1.5. 1. Školski dnevnik (Učenic redni broj- 1 i Egožan Miroslav i pod rednim brojem 7 Živa Dojčinov takođe poznati Vršaćki mesar)

The image shows two pages from a handwritten school notebook. The left page is a table titled "Подаци о у..." (Data about...) listing various types of meat and their prices. The right page is a table titled "Листин о у..." (List of...) with a grid for recording data.

№	ВРЕЋА И ВРЕЋИШТЕ	ВРЕЋИШТЕ	ЦЕНА	КАТЕГОРИЈА
1	Лугачић месо	1/2 кг	12-15	Месо
2	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
3	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
4	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
5	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
6	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
7	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
8	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
9	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
10	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
11	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
12	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
13	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
14	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо
15	Кашањак месо	1/2 кг	12-15	Месо

U okviru same mesarske struke bilo je i podela na:

- kasape mesare, koji su samo klali i vršili prodaju polutki ili mesa
- mesari kobasičari, oni su klali kod kuće, proizvodili kobasice i prodavali ih kod kuće
- kobasičari, koji su kupovali meso i pravili samo kobasice
- crevari, koji su kupovali creva od drugih mesara i obrađivali ih (creva su između ostalog služila za pokrivanje tegli zimnica kada još nije bilo celofana ili najlona za poklopce)

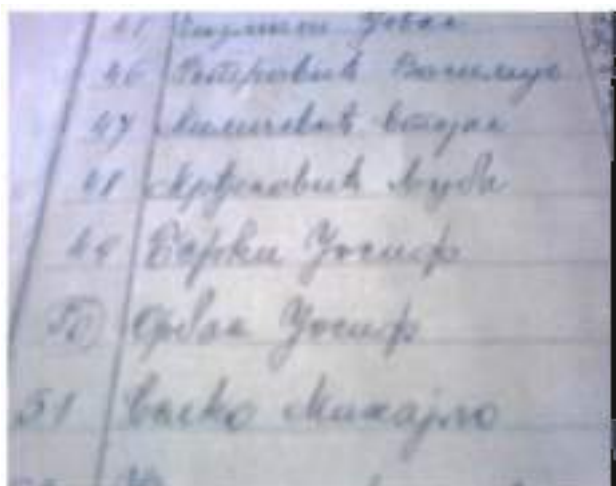
Svi majstori su imali jednog do dva šegrtu koji su živeli u kući majstora i učili se zanatu naredne tri godine i to najčešće van mesta stanovanja. To se zvalo vandrovanje ili stranstvovanje.

Prilog 1.5.2. Diploma o položenom znanju



Vremenom se promenio oblik svojine tako da su se mesarske radnje ujedinile u četiri mesarsko-kobasičarske zadruge, koje su se, na kraju, uklopile u novoformirano društveno preduzeće „Graničar“ koji je poslovao u sklopu Srboknopa. U tom periodu „Graničar“ brojao je od 200 do 250 zaposlenih. Školovanje kadrova se vršilo u Zanatsko-industrijskim školama (ZIS), a trajalo je tri godine, pri čemu je bilo dosta praktičnog rada.

Prilog 1.5.3. školski dnevnik Berki Josif učenik mesarskog zanata redni broj 49 u dnevniku i slika desno ispred njegove mesarske radnje u Kanadi 1958.god.



Prilog 1.5.4. Spisak Registrovanih radionica i majstora 1920. godine

1. Ananijev Svetislav	45. Jovanov Marija
2. Bauer Johann	46. Jovanov Paja
3. Beregsazi Eduard	47. Jovanov Steva
4. Beregsazi Lambert	48. Kaizer Karl
5. Breinch Johann	49. Karolyi Ferenc
6. Bruck Karlo	50. Kautzner Karl
7. Bruzo Kornej	51. Kovačević Đoka
8. Bugarić Jovan	52. Koch Johann
9. Bučarijac Nikolaus	53. Kuhn Emil
10. Weiser Valentin	54. Kumanović Ivan
11. Wangler Anton	55. Kurila Stefan
12. Wagner Nikolaus	56. Lundeback Martin
13. Wats Rudolf	57. Lahn Nikola
14. Vajnov Budisav	58. Libn Sava
15. Vojtecki Đoka	59. Mayer Karl
16. Martinov Stejz	60. Martinov Svetozar
17. Mate Jožef	61. Olah Janoš
18. Mertes Mathias	62. Pavlović Sima
19. Milerić Velizar	63. Pavlović Slavko
20. Milerić Vlada	64. Paunović Vlada
21. Milerić Milutin	65. Paunović Milutin
22. Milićev Dragomir	66. Petrović Laza
23. Milošević Vasa	67. Petrović Rudolf
24. Mirčev Jovan	68. Petrović Stevan
25. Mlkr. Terez	69. Raulak Milivoj
26. Nedeljka Heinrich	70. Ristić Jovan
27. Nešković Đoka	71. Sabo Ferenc
28. Nikušinović Joca	72. Semayer Karl
29. Nikolić Buguljub	73. Stojadinović Mileta
30. Nikolić Đoka	74. Tangel Alfred
31. Giesi Kalman	75. Tell Joseph
32. Dedorek Franc	76. Timorijević Slavon
33. Desnički Lazar	77. Farkas Peter
34. Dinda Adolf	78. Friedler Karl
35. Đurđević Danica	79. Jilip Oskar
36. Fheri Anžon	80. Feris Šandor
37. Engländer Lujza	81. Haam Johann
38. Zaka Miroš	82. Horvath Jozsef
39. Zlatanić Milan	83. Scheich Johann
40. Jovanov Aca	84. Scheich Johann
41. Jovanov Arsa	85. Scheich Peter
42. Jovanov Branko	86. Scheich Franz
43. Jovanne Đoka	87. Schwatz Franz
44. Jovanov Zorka	

Prilog 1.5.5. skenirana fotografija Majstori u klanici „Graničar“ Vršac iz 1949-1950.god.



## 2. OPIS NAČINA PROIZVODNJE PROIZVODA (VRŠAČKE ŠUNKE)

### 2.1. Izbor sirovine (svinja)

Osnovna sirovina za proizvodnju Vršačke šunke je svinjsko meso prve kategorije (but) , dobijeno klanjem svinja proizvedenih na području u tački 1. Koriste se i najčešće su zastupljene bele mesnate svinje rase Landras-Nemački, Švedski, Danski, Veliki Jurksir i njihovi međusobni mezezi, kao i mezezi mesnatih svinja rase Dorek i Hempšir, čija živa masa pri klanju može biti od 130 do 200kg. Svinje za proizvodnju vršačke šunke moraju da potiču od registrovanih proizvođača, što podrazumeva da su :

- grla umatičena, pod selekcijskom kontrolom osnovne, regionalne i glavne odgajivačke organizacija, kao potvrda o poretku- pripadnosti nekoj od pomenutih rasa

- pod stalnom veterinarskom kontrolom, što podrazumeva bezbednost namirnica i da su pod stalnom zdravstvenom zaštitom.

- Svinje namenjene proizvodnji Vršačke šunke treba da imaju veću masu (preko 130 kg) i starost od minimum jedne godine kako bi se dobio i hut veće mase, jer se kod svinja veće mase očekuje i veći sadržaj intramuskularne masti što može značajno doprineti kvalitetu gotovog proizvoda. Sa povećanjem mase svinja povećava se i sadržaj masti u masnom tkivu

Pored odabranih rasa, veterinarske kontrole i ishrana tih rasa svinja sa hranivima proizvedenim sa teritorija ovog geografskog područja, za proizvodnju Vršačke Šunke, je uslov za dobijanje proizvoda sa imenom porekla

Prilog 2.1. Svinje u boksu na Poljoprivrednom Sajmu u Novom Sadu 2012. Godine



### 2.3. Klanje i obrada

Klanje i obrada svinja može da se obavi samo u registrovanim objektima koji su, podrazumeva se, pod stalnom veterinarskom kontrolom. Uslovi koje treba da ispunjavaju ovi objekti definisani su Pravilnikom o veterinarsko-sanitarnim uslovima, odnosno opšim i posebnim uslovima za higijenu hrane životinjskog porekla, kao i o uslovima higijene hrane životinjskog porekla. Veterinarska kontrola proizvodnog procesa obavlja se u skladu sa Zakonom o veterinarstvu, Zakonom o bezbednosti hrane, kao i u skladu sa Pravilnikom o načinu vršenja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole životinja pre klanja i proizvoda životinjskog porekla.

Za izradu vršačke šunke trupovi moraju biti deklarirani kao upotrebljivi za javnu potrošnju, što se potvrđuje stavljanjem pečata na propisana mesta na trupu.

### 2.4. Hlađenje trupova (polutki)

Hlađenje se obavlja po principima dobre proizvođačke prakse. Ova faza je i kritična kontrolna tačka u HACCP sistemu, budući da je značajna sa aspekta bezbednosti mesa, a takođe i kvaliteta mesa. Temperatura mesa u dubini buta posle 24 sata hlađenja treba da bude ispod 4 °C

Prilog 2.2. Merenje pH nakon klanja u klanici AM Produkt.



### 2.5. Obrada polutki (buta)

Obrada svinjskih butova za proizvodnju Vršačke šunke može da se obavi samo u registrovanim objektima koji su, pod stalnom veterinarskom kontrolom. Za proizvodnju Vršačke šunke bitna je obrada buta koja treba su uslovi posle 48 sati hlađenja polutki. Debljina slanina merena sa kožom, između 13. i 15. lednog pršljena, je između 15 i 50 mm, a na krsima od 10 do 30 mm. Masa neobrađenog buta je od 12 do 25 kg, a obrađenog od 10 do 20 kg. Sve butove treba obraditi na isti način. But se obrađuje tako da na njemu ostane koljenica bez nogice. Pri obradi vadi se krsna kost i but se obrađuje tako da od glave butne kosti (acetabulum) bude ostavljeno još četiri centimetara mesa i potkožnog masnog tkiva. But treba da bude sa kožom i potkožnim masnim tkivom (slanina), uredno oblikovan, bez zaseka i delova koji vise. Koljenica se ne preseca. Poželjno je da butovi jednog proizvođača budu približno iste mase kako bi se proces soljenja, sušenja i zrenja šunke mogli pravilnije voditi. Masa obrađenog buta treba da bude između 10 i 12 kg.

Prilog 2.3. Obrada butova u klanici AM Produkt



Prilog 2.4. Obradeni butovi u klanici AM Produkt



### 2.6 Transport obrađenih butova

Transport obrađenih butova iz registrovanih objekata do mesta proizvodnje vrši se propisanim vozilima koja omogućavaju hlađenje (termo king) kako bi se očuvao hladni lanac.

### 2.7. Soljenje i odsoljavanje butova

Butovi se suvo sole sitnom morskom solju koja se utrljava u mesnate delove buta, a takođe i u kožu. Količina soli se kreće 8 – 10 % od mase buta. Pored soli u but se urljava beli luk (mleven, tucan ili prah). So se utrljava naročito gde se vide kosti iz mesa. Po potrebi butovi se (tri do šest puta) dosoljavaju u toku soljenja, koje traje od četiri do šest nedelja, a okreću se svaki treci do peti dan. U prastariji za soljenje temperatura treba da bude od 4 do 8 °C. Uobičajeno je da se ne obavlja presovanje butova, mada nije isključeno da se delimično istiskivanje tečnosti vrši se u zadnjoj nedelji salamurenja tako što se postavi poklopac preko koga se stavi kamen na sve šunke u buretu – kaci.



Posle završenog soljenja butovi se udsoljavaju prvo pranjem mlakom vodom, a zatim potapanjem u hladnu vodu, pri čemu je odnos voda:meso=2:1. Udsoljavanje traje najviše 24 sata, pri čemu se voda jednom menja. Na kraju butovi se još jednom operu toplom vodom.

Prilog 2.5. Salamurenje i soljenje



### 2.8. Dimljenje

Posle udsoljavanja butovi se kače u pušnicu da se ocede 24 sata. Dimljenje se obavlja pretežno bukavim strugotinama (može se koristiti mešavina bukavih i grabovih, odnosno hrastovih strugotina) sa dodatkom ploda kleke i to tako što se stavlja 300 g kleke na 10 kg bukove strugotine. Kleka se usitnjava. Strugotina koja se koristi za dimljenje treba da ima od 25 do 30 % vode i da je veličina čestica od 1 do 6 mm. Poželjno je da strugotina bude dobijena tako da ne sadrži ostatke kore drveta. Dim se može u pušnicu uvoditi sa strane ili ložište može da bude direktno ispod okačenih butova. Ako je ložište direktno ispod butova, za dobijanje hladnog dima neophodno je da samo ložište ima što manju količinu vazduha. Okačeni butovi treba da budu najmanje dva metra od ložišta. Posle ocedenja butovi se dime sedam do 14 dana, što zavisi od mase buta i vremenskih prilika. Ukoliko je masa buta manja dimljenje traje kraće. Ono je, takođe, kraće i u slučajevima kada su temperature niže. Butovi se dime tri do 12 sati na dan, što, takođe, zavisi od mase butova i vremenskih uslova i kada je proizvod na površini suv i čist i koža je smeđe do tamno smeđe boje, što se prepoznaje iskustvom.

Temperatura dimljenja je između 10 i 15 °C, ali zbog variranja spoljašnjih temperatura može da bude i viša, s tim što ne sme da pređe 35 °C. Posle svakog dimljenja obavlja se provetravanje pušnice, što se najčešće radi na taj način da pušnica ostaje otvorena preko noći.

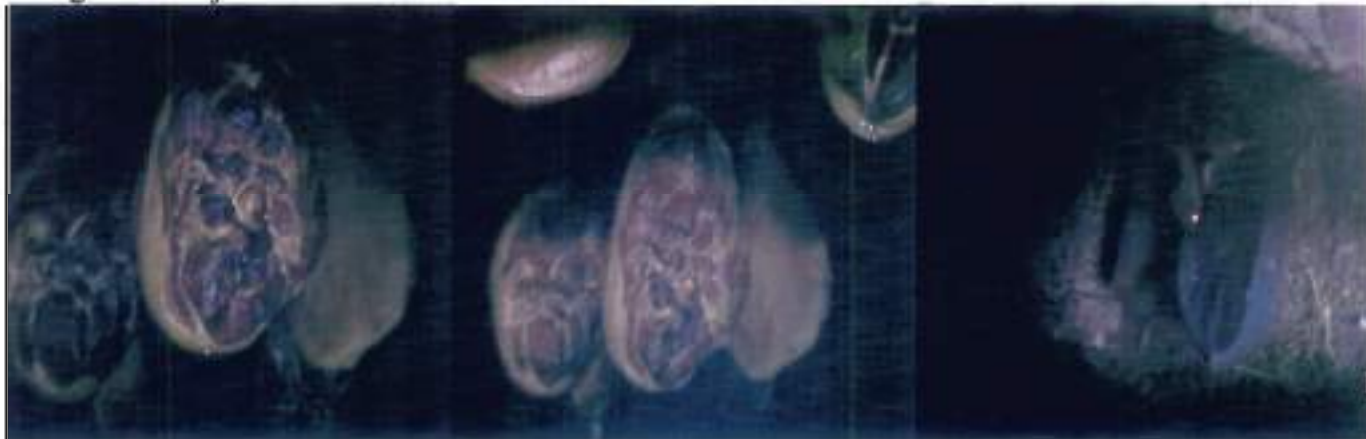
Prilog 2.6. Tradicionalna prostorija za sušenje i dimljene mesa



### 2.9. Zrenje šunke (sušenje)

Zrenje se obavlja u posebnim namenskim prostorijama u prirodnim atmosferskim uslovima, što znači da temperatura i vlažnost vazduha nisu kontrolisani. Iz meteoroloških podataka za Vršачki region koji su prikazani u opisu geografskog područja u mesecima koji su najvažniji za proces sušenja (januar, februar, mart) ne prelaze 10 °C, da su u aprilu u proseku 12 °C, maju 17 °C i junu 20 °C. Te temperature obezbeđuju pravilne procese zrenja bez bojazni da dođe do kvara proizvoda u toku zrenja. Vrednosti za relativnu vlažnost vazduha takođe pogoduju proizvodnji vršačke šunke. Naime, prosečna relativna vlažnost u januaru u Vršачkom regionu je 83 %, što osigurava da u toku zrenja, odnosno sušenja ne dođe do sasušivanja površinskih slojeva buta. U februaru relativna vlažnost je manja (79 %), a zatim se smanjuje od 71 % (mart) do 69 % (jun). Ovakva relativna vlažnost omogućava pravilnost procesa zrenja, odnosno sušenja. Pravilnosti vodenja procesa zrenja, odnosno sušenja doprinosi činjenica da je na početku ovog procesa srednja brzina vetra 3,5 m/s, što osigurava usporeno isparavanje vode iz mesa i onemogućava sasušivanje površine. Brzina vetra je nešto veća u februaru (3,7 m/s), a zatim se povećava na 3,9 m/s (mart, april). Iz toga prosečnu brzinu vetra se smanjuje sa 3,4 m/s (maj) na 2,7 m/s (jun). Strujanje vazduha u sušnici međutim nije zavisno samo od brzine vetra budući da se ona može regulisati otvorima na sušnici. Dužina zrenja kreće se od 12 do 18 meseci što zavisi (prvi kontrolni pregled upotrebljivosti vrši se nakon 12 meseci i sastoji se od vizuelnog pregleda i palpiranja šunki) u najvećoj meri, od mase buta. U toku proizvodnog procesa (soljenje, dimljenje, zrenje) masa buta se smanji za 30 % (kalo).

Prilog 2.7. Dimljene šunke



### 2.10. Čuvanje gotovog proizvoda

Gotov proizvod treba čuvati zaštićen od insekata i svetlosti, pri temperaturi od 5 do 15 °C, relativnoj vlažnosti vazduha od 65 do 70 % i prirodnoj cirkulaciji vazduha. Gotov proizvod čuva se u prostorijama bez svetlosti i skladištenjem pri temperaturi do 10 °C.

Prilog 2.8. Zrenje šunki i čuvanje gotovih proizvoda



### **3. KVALITET GOTOVOG PROIZVODA, NJEGOVA POSEBNA SVOJSTVA I REPUTACIJA**

#### **PODACI O POSEBNIM SVOJSTVIMA I KVALITETU VRŠAČE ŠUNKE**

##### **3.1. Tradicionalni postupak proizvodnje**

Obrada buta pri kojoj se zadržava masno tkivo i koža (koja sprečava preterano isušivanje tako da ona ostaje mekša i sočnija), bez presovanja šunke u fazi ceđenja što dovodi do očuvanosti mišićnih vlakana i tkiva ( što šunki daje specifičan i tipičan izgled šunke za ovo područje).

##### **3.2. Hemijske osobine Vršačke šunke**

Sadržaj vode u mesnatom delu buta treba da bude manji od 60 %, odnosno između sadržaja vode i sadržaja proteina mesa u mesnatom delu buta treba da bude najviše 2,5:1. Sadržaj soli između 3,5 i 4 %. U pogledu hemijskih parametara kvaliteta Vršačka šunka treba da ispunjava uslove iz Pravilnika o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa.

##### **3.3. Senzorne osobine Vršačke šunke**

Gotov proizvod je na površini suv i čist. Butovi su uredno obrađeni rubova ovalnog oblika, bez zaseka i bez nogica. Koža je smeđe do tamno smeđe boje, a mesnati delovi tamno crveni. Delovi masnog tkiva na površini su žućkaste boje. Na presečima mesnati delovi buta su svetlo crvene do tamno crvene boje, s tim da periferni delovi mogu da budu tamniji. Masno tkivo je očišćeno i bele boje.

##### **3.4. Ukus i miris**

Karakteristični za ovaj tip proizvoda su blagi izraženom notom na dim i plod kleke, belog luka i ostalog aromatičnog začinskog bilja sa ovog područja.

## 4. UZROČNA VEZA IZMEĐU KVALITETA, REPUTACIJE I POSEBNIH SVOJSTAVA VRŠAČKE ŠUNKE

Posebnim svojstvima i kvalitetu Vršačke šunke u mnogome doprinosi jedinstvu prirodnih i ljudskih faktora.

### 4.1. Prirodni faktori

#### 4.1.1. Stočna hrana

Prirodne faktore u prvom redu čine idealni uslovi za proizvodnju žita, kukuruz, soja i suncokret kao komponente stočne hrane (plodne ravnice) za razvoj svinjarske proizvodnje (kao sirovinske osnove za proizvodnju Vršačke šunke) sa njiva ovih opisanih geografskog područja.

#### 4.1.2. Klima

Klimatski faktor kao ključni faktor u proizvodnji Vršačke šunke ogleda se u relativno niskim srednjim vrednostima temperature (na ovom području ne prelazi 10° C ), takođe, izražena ruža vetrova (na opisanom geografskom području vetrovi duvaju preko 300 dana u toku godine). Najpoznatiji vetar na ovom području je košava.

#### 4.1.3. Začinsko bilje

Karakterističan miris i ukus Vršačka šunka duguje plodovima kleke koja u izobilju raste u Deliblatskoj peščari, koja se nalazi u granicama opisanog geografskog područja.

### 4.2. Ljudski faktori

Jedinstven postupak proizvodnje Vršačke šunke tradicionalno su primenjivali u postupku proizvodnje majstori-mesari sa ovog područja. Početkom 20. veka bilo je preko 200 majstora mesara i 4 fabrike salame. Za proizvodnju Vršačke šunke koristila se stara receptura iz knjige „Illustrirtes Pester Kochbuch“ iz 1890.godine koju je napisao prof. Emil Wiesner, k.k. universitäts - Buchhandlung Georg Szelinski Wien. Tuchlauben 21. Posle Drugog svetskog rata mesari koji nisu napustili ovo područje tajne mesarskog zanata prenosili su učenicima- šegrtima i kalčama, polaznicima zanatske škole, a danas osnove mesarskog zanata učenici dobijaju u Poljoprivrednoj školi „Vršac“ iz Vršca, tako da se tradicija proizvodnje Vršačke šunke nikada nije prekinula. Prilog 4.1. Članovi udruženja Šunka na Šunkafestu Novi Sad 2012. godine



### 4.3. Reputacija

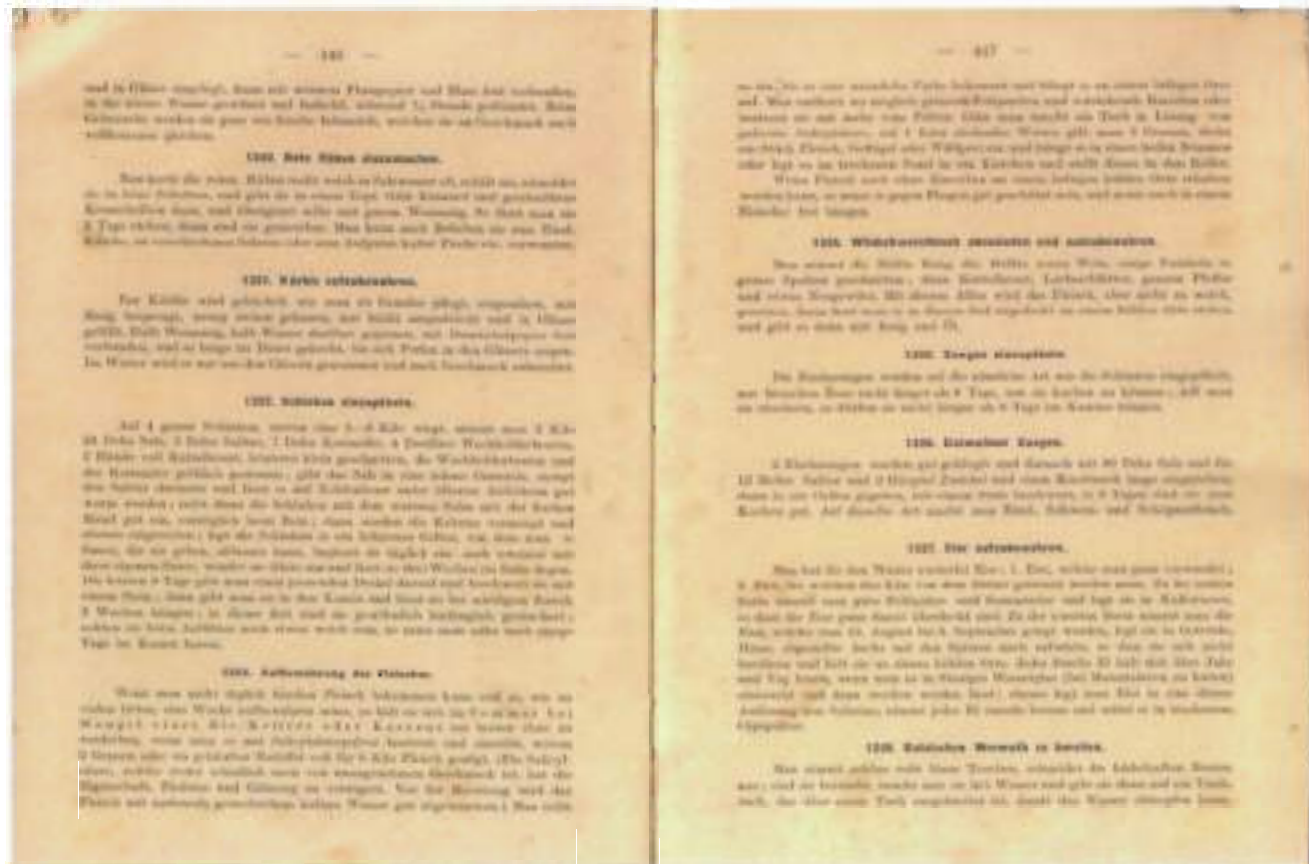
Šunka koja nosi naziv Vršačka šunka generacijama se proizvodi na ovom području. Proizvodnja ove šunke vrši se na način kako su radili stari vršački majstori pretežno nemačke nacionalnosti, kako je to opisano u knjizi „Illustrirtes Pester Kochbuch“ iz 1890.godine , prof. Emil Wiesner, k.k. universitäts- Buchhandlung Georg Szelinski Wien. Tuchlauben 21.

Opis proizvoda i kvalitet gotovog proizvoda u knjizi govori o tome da je proizvodnja Vršačke šunke imala tradiciju i da je ovaj proizvod bio poznat u Austroougarskoj. Prema tome, tradicija i reputacija Vršačke šunke su duži od 150 godina.

Prilog 4.2. Naslovna strana knjige u kojoj se nalazi originalna receptura „Illustriertes Pester Kochbuch“



Prilog 4.3. Originalna receptura na nemačkom jeziku



#### **4.4. Gajenje i klanje svinja (svinjokolj), proizvođaja tradicionalnih proizvoda od sušenog svinjskog mesa (šunka, kobasice, slanina ...)**

Gajenje i klanje svinja vrlo je važno u svakom domaćinstvu Banata-Vojvodine kao deo ruralne tradicije. Najvažniji i najkvalitetniji proizvod je šunka koja se proizvodila i nalazila u skoro svakoj porodici, naročito u seljačkim domaćinstvima, i koja se iznosila na trpezu za goste, tokom verskih praznika i porodičnih slavlja.

Šunka zahteva izuzetnu pažnju i negu i više od godinu dana:

Proizvodnja i zrelost mesa se dostiže sa 6 meseci kada se može početi sa konzumiranjem. To pada u vreme prolećnih i letnjih dana što zahteva dodatnu negu šunke, te se ona premešta u prostorije koje su mračne i sveže odnosno na mesta gde nema većih kolebanja temperature i vlažnosti vazduha (te su najčešće podrumi koja je imala svaka kuća u Banatu).

Obeležja i karakteristike Vršačke šunke po kojima se razlikuje od načina proizvodnje ostalih šunki vezana su za multikulturno nasleđe Vršca i seoskih zajednica kao sveukupnog prirodnog potencijala koje ima Vršački region, a ispoljena je sledećim činocima:

- sirovinom od koje se proizvodi- praćenjem kontrolisanih zapata svinja u regionu koje se hrane (proizvedenom hranom od žitarica sa ovog područja) u produženom toku kako bi se dobile teške svinje za proizvodnju šunki na tradicionalan način

- tehnologiji utemeljenoj u tradiciji dužoj od 130 godina (prilog: Knjiga „Illustrirtes Pester Kochbuch“): Tradicionalna tehnologija podrazumeva obrada buta gde se zadržava masno tkivo i koža koja ne dozvoljava preterano isušivanje šunke već ona ostaje mekša i sočna. Ovim karakteristikama doprinosi izostajanje presovanja šunke u fazi cedenja što zadržava očuvanost mišićnog vlakna i tkiva. Karakterističan ukus vezuje se i za osnovne začine, morska so, beli luk (sitnih čenova sa više etarskih ulja), kleka (autohtona biljka iz Deliblatske peščare) koji, takođe, daju specifičan ukus sa karakterističnim organoleptičkim osobinama. Hladno dimljenje u trajanju od 7 dana takođe doprinosi mirisu i ukusu proizvoda, tako da gotov proizvod odlikuje se posebnom aromom, umerenostanog ukusa. Gotov proizvod je na površini suv i čist. Koža je smeđe do tamno smeđe boje. Delovi masnog tkiva na površini su žućkaste boje. Na presecima mesnati delovi buta su svetlo crvene do tamno crvene boje, s tim da periferni delovi mogu da budu tamniji. Masno tkivo je elastično i bele boje. Miris i ukus su karakteristični sa blago izraženom notom na dim i kleku.

Povezanost Vršačke regije i Vršačke šunke može se pripisati postojanju povoljnih uslova za tradicionalnu proizvodnju i čuvanje suvomesnatih gotovih proizvoda. Prirodni uslovi u vezi su sa klimatskim uslovima odnosno čestim vetrovima (košava duva oko 300 dana godišnje), srednje vrednosti temperature koje u periodu zrenja ne prelazi 10 stepeni i relativne vlažnosti što sve pogoduje prirodnom sušenju i zrenju mesa.

Podrumski uslovi, bez većih temperaturnih kolebanja i vlažnosti, idealno su mesto za čuvanje Vršačke šunke.

Obeležja koja su karakteristična za Vršačku šunku po kojima se ona razlikuje od ostalih proizvoda u kategoriji proizilaze iz sledećeg: klimatskih prilika, karakteristika zemljišta koja su vezana za Deliblatsku Peščaru, kulturnog nasleđa ruralne zajednice, iskustva i umeća mnogih generacija vršačkih mesara i seljaka.



Prilog 4.6. Drugi dani šunke u Vršcu 2012.god.



Prilog 4.7. dodela nagrada na 7.etno sajmu hrane i pića i Beogradu 2012.god.





Prilog 4.8 .Nagrada na 7.etni sajmu hrane i piće u Beogradu 2012.god.



НА 7. МЕЂУНАРОДНОМ САЈМУ ЕТНО ХРАНА И ПИЋЕ  
сходно одлуци Стручног жирија

додељује



у робној групи  
ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА  
за производ  
Вршачка шунка

Удружење одгајивача свиња  
и прерађивача свињског меса „ШУНКА“  
Вршац

Београд, 10.11.2012



Снежана Милошевић  
генерални секретар



Директор  
Републике Србије  
Др. Милош Ђукановић  
Министарство културе и националне историје

Prilog 4.9. učešće udruženja „Kriška“ i „Vršačka šunka“ na Vinofestu u Vršcu 2013.god.



Prilog 5.11. učešće udruženja „Kriška“ i „Vršačka šunka“ na vinofestu u Vršcu 2014.god.



Prilog 5.1. učešće na 80.Međunarodnom Poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu 2013.god.



Prilog 5.2. na štandu Opštine Vršac na 80.Međunarodnom Poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu 2013.god.



Prilog 5.3. Osvojeno II mesto na 80. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu 2013. god.



# ДИПЛОМА

са СРЕБРНОМ МЕДАЉОМ

Удружење произвођача и  
прерађивача "Шунка"

Вршци

**Шунка**



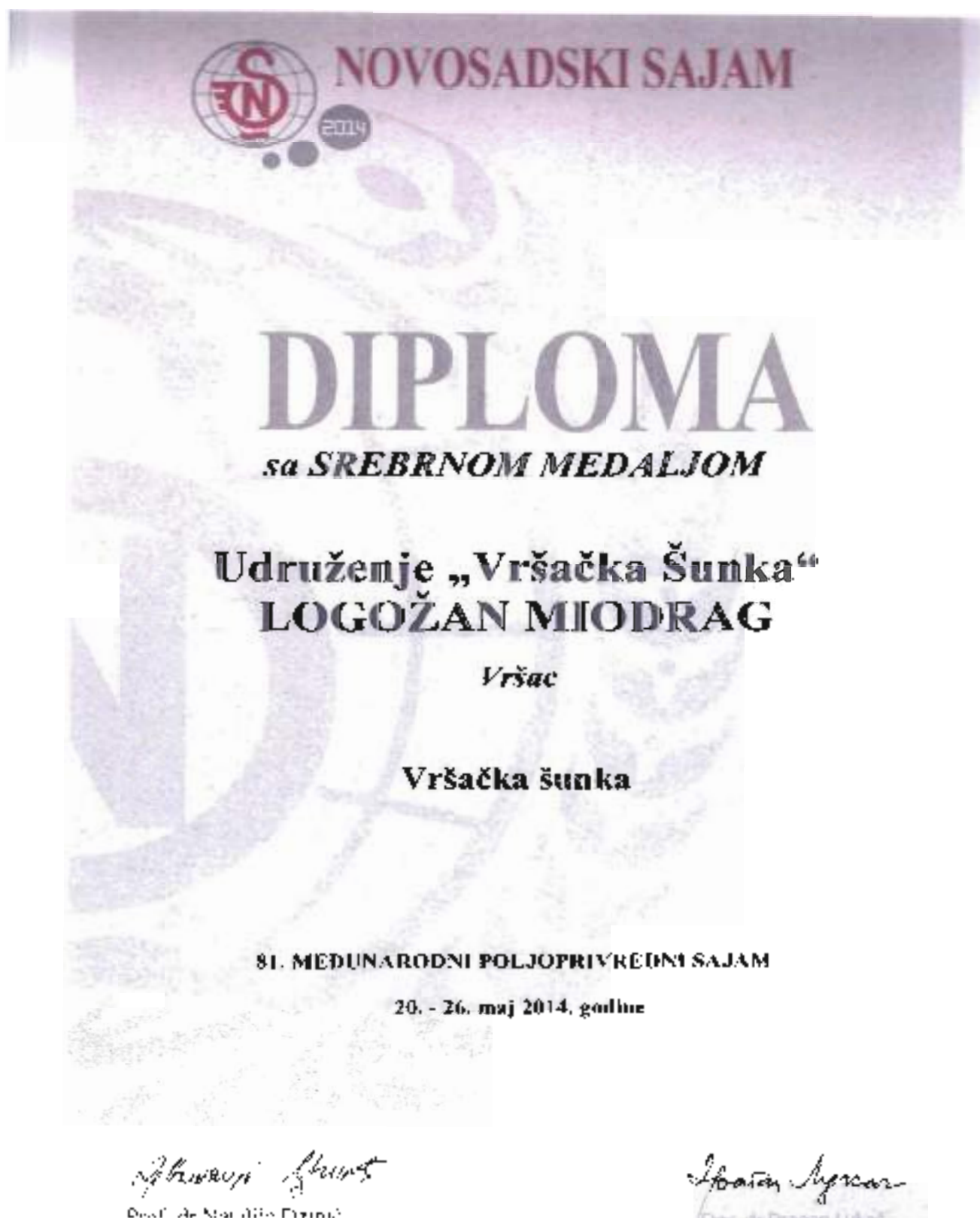
Prilog 5.4. učešće na Međunarodnom Poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu 2014.god  
Omogućila je konsultantska kuća - Osnovna odgajivačka organizacija doo "Farm-ing cons" kao  
suizlagač na štandu Regionalne Privredne Komore Pančevo



Prilog 5.5. na štandu Ministarstva Poljoprivrede, Vodeprivrede i Šumarstva Republike Srbije nakon dodela  
nagrada



Prilog 5.6. Osvojeno II mesto na 81. Medunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novem Sadu 2014.god.



Prilog 5.7. Izložba na Danima berbe grožđa u Vršcu septembar 2013. god.



Prilog 5.8. izložena Vršačka šunka na Izložbi „II Dani šunke „ u Vršcu 2012. god.



## 5. SLEDLJIVOST DOKUMENTACIJE U PROCESU PROIZVODNJE VRŠAČKE ŠUNKE

Kroz sistem sledljivosti dokumentacije u procesu proizvodnje Vršačke šunke dokazuje se da gotov proizvod potiče sa opisanog geografskog područja.

Niz koraka-aktivnosti u proizvodnom procesu proizvodnje Vršačke šunke predstavlja fizičko obeležavanje svinja (veterinarskom markicom identitet grla) i butova (markicom udruženja) i sve to praćeno je zvaničnom dokumentacijom i specifikacijama, odnosno dokumentima koji su propisani zakonskom regulativom.

Praćenje i nadzor sledljivosti omogućeno je putem dokumentacijskog sastava koji sadrži niz posebnih obrazaca u koje se upisuju ključni podaci. Dokumentacijski sastav sadrži sledeće obrasce:

- **Obrazac OSI** – izjava odgajivača prasadi  
na taj način potvrđuje da je grlo sa teritorije gde je geografski zaštićena proizvodnja Vršačke šunke
- **Obrazac FSH1** – izjava proizvođača stočne hrane  
na taj način potvrđuje da je koncentrat ili da su komponente proizvedene na teritoriji gde je geografski zaštićena proizvodnja Vršačke šunke
- **Obrazac TOV1** – izjava odgajivača svinja-tovljenika  
na taj način potvrđuje da je tovljenik proizveden-odgajen na teritoriji gde je geografski zaštićena proizvodnja Vršačke šunke
- **Obrazac K.L1** – registracija klanice  
na taj način potvrđuje da klanica ima dozvolu i svu potrebnu dokumentaciju neophodnu za obavljanje te delatnosti
- **Obrazac K.L2** – izjava klanice  
na taj način potvrđuje da je proizvedena obradena šunka u propisanim uslovima
- **Obrazac Z.M1** – registracija zanatske radionice mesare  
na taj način potvrđuje da je objekat registrovan i da poseduje svu potrebnu dokumentaciju za nesmetanu proizvodnju Vršačke šunke
- **Obrazac Z.M2** – dnevnik proizvodnje Vršačkih šunki  
na taj način se potvrđuje da su sve šunke i dokumentacija u korelaciji sa odgojem i proizvodnjom tovljenika na teritoriji zaštićenoj za proizvodnju Vršačke šunke
- **Obrazac Z.M3** – zapisnik o kontroli kvaliteta



Prilog 6.0: Tablarni prikaz sledljivosti u proizvodnji Vršacke Šunke

Faza Proizvodnje	Temeljni zahtevi	Dokumentacija
1. Odgoj prasadi	Odgojvanje u okviru zaštićenog područja, upotreba odgovarajućih rasni i metara svinja, amatičnih rodiljica i vovena u osn odgojnoj ili poselovaniom stajama u rasmer pripadnosti-pedigra, evidencija prasadi i postroba u porekla hrane	Matična knjiga-registar arašenja Obrazac ES11 Izjava proizvođača stočne hrane
2. Transport prasadi	Sledljivost dokumentacije	Obrazac OS1 - Izjava odgajivača prasadi
3. Tov svinja	Odgojvanje propisanog rasnog sastava svinja na području određene za proizvodnju vršacke šunke uz propisanu ishranu i svetlo uslova	Obrazac ES11 Izjava proizvođača stočne hrane Rezultati analiza smese za tov i dnevnika tova
4. Transport svinja	Sledljivost dokumentacije	Obrazac OS1 - Izjava odgajivača prasadi
5. Klancanje i kasiranje	Odgojvanje do propisane težine od 130-150-170%, najmanje staresto 12 meseci, obrade u skladu sa specifikacijom, najmanje mase buta od 13kg, celova skladištenja -1 do +4 C, označavanje buta serijskim brojem kg	Obrazac KL1 Registracija klanice
6. Transport butova	Sledljivost dokumentacije	Obrazac KL2 - Izjava klanice
7. Soljenje	Mora početi između 24-36 sati od klanja, tovo skladovanje smešom soli i začina, točno soljenje trajanje faze najmanje 70 dana temp 11-6 C, uz relativnu vlažnost vazduha veća od 80% u periodu u razdoblju od 29.12 do 20.02.	Obrazac ZM1 - registracija zahtevske radionice mesare Obrazac ZM2 - Dnevnik proizvodnje vršackih šunki Zapisi o mikroklimi
8. Sušenje i dimljenje	U prikladnim uslovima u odgovarajućoj pećnici u prisustvujama i kontrol satom temp. i vlažnom	Obrazac ZM2 - Dnevnik proizvodnje vršackih šunki Zapisi o mikroklimi
9. Zrenje	U mikroklimarski stabilnim prisustvijama koje se mogu potpuno zahtevati sa stalnom temperaturom vazduha je medu 9 i 18 C i relativnom vlažnom vazduha između 60-85%, najmanje trajanje zrenja (računajući od početka soljenja) 12 meseci za butove do 16kg (svake meseci) i 15 meseci za butove iznad 16kg.	Obrazac ZM2 - Dnevnik proizvodnje vršackih šunki Zapisi o mikroklimi
10. Kontrola kvalitativnih i kvantitativnih svojstava i stavljanje ziga	Organoleptička i hemijske analize, namerna masa proizvoda 7kg, kontrola glom i 4 tačke, stavljanje svućeg ziga	Obrazac ZM3 - Zapisi o kontroli kvaliteta Rezultati hemijske analize
11. Rezanje, pakovanje, označavanje i skladištenje na tržište	Rezanje i pakovanje u najmanje definiranog geografskog područja proizvodnje i pod nadzorom CI, označavanje zajedničkom žigom	Evidencija o rezanju i pakovanju Evidencija prodaje

Navedeni obrasci se nalaze u prilogu. U nastavku su prikazani temeljni zahtevi u proizvodnji Vršacke šunke i dijagram proizvodnje s odgovarajućom dokumentacijom.

## 6. OVLAŠĆENO TELO ZA PROVERU SKLADNOSTI

Kontrolu kvaliteta gotovog proizvoda obaviu za potrebu izrade elaborata „Vršačka Šunka“ institut za Higijenu i tehnologiju mesa iz Beograda, Kačanskog broj 13, koji ima akreditovane laboratorije za proveru bezbednosti i kvaliteta ove vrste proizvoda. Udruženje odgajivača svinja i preradivača svinjskog mesa „Vršačka šunka“ iz Vršca ugovaraju poslove kontrole kvaliteta Vršačke šunke sa akreditovanim institucijama u zemlji. O obavljanim analizama akreditovane laboratorije daju odgovarajući sertifikat.

## 7. PRAVILA OZNAČAVANJE VRŠAČKE ŠUNKE

Vršačka šunka se stavlja u promet kao vakuumirani komadi i narezana vakuumirana ili cela šunka i koristi se logo sa svetlim okvirom. Tekst deklaracije pored amblona treba da je u skladu sa propisima o deklarisanju proizvoda od mesa. Iz teksta deklaracije, odnosno oznake proizvoda treba da se znaju podaci o poreklu, odnosno proizvođaču u skladu sa principima sledljivosti

Logo udruženja „Vršačka Šunka“



## **8. ZAHTEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA**

Ovi zahtevi odnose se na odredbe o uslovima pod kojima se može koristiti ime porekla (geografska oznaka), odnosno odredbe o pravima i obavezama korisnika imena porekla (geografske oznake) Vršačka šunka.

### **8.1. ODREDBE O USLOVIMA POD KOJIM SE MOŽE KORISTITI IME POREKLA (GEOGRAFSKA OZNAKA)**

**Čl. 1**  
Registrovano ime porekla (registrovana geografska oznaka) „Vršačka šunka“ mogu da koriste samo lica kojima je priznat status ovlašćenih korisnika imena porekla (geografske oznake) „Vršačka šunka“, i koja su upisana u Registar ovlašćenih korisnika imena porekla (geografske oznake) u Zavodu za intelektualnu svojinu.

**Čl. 2**  
Lica koja nemaju status ovlašćenih korisnika imena porekla (geografske oznake) ne smeju da koriste registrovano ime porekla (geografsku oznaku) „Vršačka šunka“, njen prevod, transkripciju ili transliteraciju ispisanu bilo kojim tipom slova, u bilo kojoj boji ili izraženu na bilo koji drugi način za obeležavanje proizvoda i ako se imenu porekla dodaju reči „vrsta“, „tip“, „način“, „imitacija“, „po postupku“ i slično, čak ako je navedeno istinito geografsko poreklo.

**Čl. 3**  
Registrovano ime porekla (registrovana geografska oznaka) „Vršačka šunka“ ne može biti predmet ugovora o prenosu prava, licenci, zalozi, franšizi i slično.

**Čl. 4**  
Ako je registrovano ime porekla (geografska oznaka) „Vršačka šunka“ predmet prijavljenog žiga i takav žig ne može da se prenosi, ustupati, davati u zalogu i slično.

**Čl. 5**  
Lice koje povredi ime porekla (geografsku oznaku) „Vršačka šunka“ odgovara po opštim pravilima o naknadi štete. Ako je šteta prouzrokovana namerno, naknada imovinske štete može se zahtevati do trostrukog iznosa stvarne štete i izmakle koristi.

## **8.2. ODREDBE O PRAVIMA I OBAVEZAMA KORISNIKA IMENA POREKLA (GEOGRAFSKE OZNAKE) „VRŠAČKA ŠUNKA“**

**Č1.1**  
Ovlašćeni korisnici imena porekla (geografske oznake) „Vršačka šunka“ pravo da ime porekla (geografsku oznaku) „Vršačka šunka“ koriste za obeležavanje proizvoda na koje se ime porekla (geografska oznaka) odnosi.

**Č1.2**  
Ovlašćeni korisnici imena porekla „Vršačka šunka“ imaju isključivo pravo da svoj proizvod šunku oznakom „kontrolisano ime porekla“

**Č1.3**  
Ovlašćeni korisnici imena porekla (geografske oznake) „Vršačka šunka“ imaju pravo da ime porekla i „kontrolisano ime porekla“ (geografsku oznaku) upotrebljavaju na ambalaži, katalogima, prospektima, oglasima, posterima i drugim oblicima ponude, uputstvima, računima, poslovnoj prepisci i drugim oblicima poslovne dokumentacije, kao i u uvozu i izvozu proizvoda obeleženih tim imenom porekla (tom geografskom oznakom).

**Č1.4**  
Obaveze ovlašćenog korisnika imena porekla (geografske oznake) „Vršačka šunka“ pored propisanog obeležavanja i pakovanja proizvoda su i zaštita i obezbeđivanje jedinstvenog i konstantnog kvaliteta.

**Č1.5**  
Dužnosti ovlašćenog korisnika imena porekla (geografske oznake) „Vršačka šunka“ su: proizvodnja šunke na način i od sirovina propisanih Elaboratom o načinu proizvodnje i specifičnim karakteristikama „Vršačka šunka“ i redovna kontrola proizvoda, njegova hemijska, mikrobiološka i radiološka analiza i analiza organoleptičkih svojstava u ovlašćenoj laboratoriji.

**Č1.6**  
Status ovlašćenog korisnika imena porekla (geografske oznake) „Vršačka šunka“ traje tri godine od dana upisa priznatog statusa u Registar ovlašćenih korisnika imena porekla u Zavodu za intelektualnu svojinu.

**Č1.7**  
Status ovlašćenog korisnika imena porekla (geografske oznake) „Vršačka šunka“ može na zahtev ovlašćenog korisnika, uz podnošenje dokaza o obavljanju određene delatnosti odn. proizvodnje šunke na opisanom geografskom području i dokaza o izvršenoj kontroli kvaliteta od strane akreditovane laboratorije i plaćenju propisanoj taksi, da bude obnovljen neograničeni broj puta, sve dok traje ime porekla „Vršačka šunka“.

## Literatura

Specijalna zootehnika (svinjarstvo) – Dr Jovan Belić, Beograd 1951.god.

Svinjarstvo – Dr Milan Teodosić i Dr Ivan Radović . Novi Sad 2004.god.

Osnovi ishrane domaćih životinja – Dr Čedomir Obračević, Beograd 1981.god.

„Illustriertes Pester kochbuch“ iz 1890.godine , prof. Emil Wiesner,  
k k. universitats- Buchhandlung Georg Szelinski Wien, Tuchlauben 21.

Lokalni ekološki akcioni plan – Opština Vršac. Vršac 2008.god.

Prilog 6.1. Rezultati ispitivanja šunki



INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA



UDRUŽENJE ODGAJIVAČA SVINJA I  
PRERAĐIVAČA OD SVINJSKOG MESA  
"VRŠAČKA ŠUNKA", Vršac

Kacanskog 3  
11000 Beograd  
Poštanski list 34 39  
SRBIJA

Ulogov 1 580 000, Beograd  
Telefon: +381 (0)11 2651 824  
E-mail: [instit@izh.gov.rs](mailto:instit@izh.gov.rs)

7 Oktobar br 7  
36300 VRŠAC  
Zoran Rajković

Datum: 16.09.2013

**IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 11841**  
za uzorak: 1184 V01

Podnositelj zahteva: Zoran Rajković  
UDRUŽENJE ODGAJIVAČA SVINJA I PRERAĐIVAČA OD SVINJSKOG MESA  
"VRŠAČKA ŠUNKA", Vršac VRŠAC  
7 Oktobar br 7

Opis zahteva:

Datum izdavanja zahteva: 09.09.2013



za Potpisnika direktora za higijenijski razvo,

Dr: Slobodan Linc



## IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 11841

### OPŠTI PODACI

Podnositelj zahteva: **Zoran Rajković**  
**UDRUŽENJE ODGAJIVAČA SVINJA I PRERADIVAČA OD SVINJSKOG MESA VRŠAČKA ŠUNKA**, Vršac, Vršac, 2. Oktobra br.7

Broj zahteva: \_\_\_\_\_  
 Datum zahteva: **05.09.2013.**  
 Datum prijema zahteva u Institut: **10.09.2013.**  
 Datum završetka ispitivanja: **18.09.2013.**  
 vlasnik: **UDRUŽENJE ODGAJIVAČA SVINJA I PRERADIVAČA OD SVINJSKOG MESA VRŠAČKA ŠUNKA**, Vršac, Vršac, 2. Oktobra br.7

### Uzorak broj: 11841/01 - VRŠAČKA ŠUNKA

Datum prijema uzorka: **10.09.2013.**  
 Zabeležena ispitivanja: **Ispitivanje bezbednosti hrane**  
**Sadržaj radionuklida**  
**Kvalitet**

### REZULTATI ISPITIVANJA

#### PODACI O UZORKU

Uzorak: **VRŠAČKA ŠUNKA** - Suvomesnati proizvod Udruga odgajivača svinja i preradivača od svinjskog mesa "Vršaćka šunka", Vršac, R. Srbija. Datum proizvodnje: **06.07.2013.**  
 Uzorak je dostavljen upakovan u termoplastičnu foliju

#### SENZORSKA ISPITIVANJA

Šunka mesnata 06. JPE

Uzorak se sastoji od šunke isečene u komade bez kostiju. Šunka na uretno citradene ribove bez zaseka. Površina šunke je suva i čista a na presečima, sa blagom primesom na dim i dodato začinsko biće. Po površini mesnati deo je tamno crvene boje a na presečima, svetlo crvene do tamno crvene boje. Prispevajuće masno tkivo je pasteričnu bele boje a površinski slojevi su inelastično sa lujkastom nijansom. Proizvod ima kvržastu konzistenciju i lako se narezuje u narezne. Izgled miris i ukus konzistencija i tekstura su karakteristični za ovaj proizvod. Miris i ukus šunke su prijetni, sa blagom primesom na dim i dodato začinsko biće.

OSTACI SULFONAMIDA - ELISA	Šunka metode	Jed. mere	Propisane vrednosti	Rezultat
Sulfonamidi	100107	mg/kg	max. 100	< 100

OSTACI ANTIBIOTIKA - MIKROBIOLOŠKA	Šunka metode	Jed. mere	Propisane vrednosti	Rezultat
Streptococci	101307	mg/kg	max. 1000000	max. 1000000
Enterococci	101407	mg/kg	max. 1000000	max. 1000000
Neisseria	101507	mg/kg	max. 1000000	max. 1000000
Corynebacterium	101607	mg/kg	max. 1000000	max. 1000000
Penicillin	101707	I.U/g	max. 1000000	max. 1000000
Streptomycin	101807	mg/kg	max. 1000000	max. 1000000
Tetracycline	101907	mg/kg	max. 1000000	max. 1000000
Clotrimazole	102007	mg/kg	max. 1000000	max. 1000000

\* IZVEŠTAJ se ne može reprodovesti van ovog instituta. Bez oslona na ovakva izveštaja ne mogu biti izdati nikakvi sertifikati. Šunka 11841/01  
 Rezultati ispitivanja su dostupni na adresi: [izveštaji@izh.hr](mailto:izveštaji@izh.hr)





Prilog 6.4. Rezultati ispitivanja šunki



INSTITUT ZA HIGIJENU I TEHNOLOGIJU MESA



IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU br. 1184

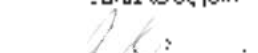
ISPUNJAVA u pogledu hemijskih parametara kvaliteta uslove propisane čl. 66 stav 1 tačka 7 Pravilnika o kvalitetu usmrćenog mesa (poluprodukata od mesa i proizvoda od mesa (Sl. glasnik RS, br. 31/2012) u pogledu sadržaja nitrata i nitrova pripreman u Delu D tačka 08 2 1 - Tehnički tehnički proizvodi od mesa (Pravilnik o prehrambenim aditivima (Sl. glasnik Republike Srbije br. 63/2013)

ISPUNJAVA uslove kvaliteta u pogledu senzorskih svojstava navedene u Elaboratu o načinu proizvodnje "vršacke šunke" kao i uslove propisane čl 65 čl 66 tačka 1.6 i čl 67 Pravilnika o kvalitetu usmrćenog mesa (poluprodukata od mesa i proizvoda od mesa (Sl. Glasnik RS br. 31/2012)

ISPUNJAVA uslove propisane čl 7. prilog 2 i čl. 8a. prilog 5 Pravilnika o vrhakovima dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka sredstava za zaštitu bilja (Sl. glasnik RS br. 35/2010 Sl. glasnik RS br. 28/11)

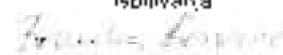
Rukovodilac:

Odeljenje za senzorski i fizički ispitivanja sa  
poraz looq jom

  
(Mr. Dragica Karan)


Rukovodilac:

Odeljenje za mikrobiološka i imunološka  
ispitivanja

  
(Dr. Branka Bozović, specijalista mikrobiologije)


Rukovodilac:

Odeljenje za ispitivanje rezidua

  
(Gasa Janjakić, dipl. farm. med. biotem.)

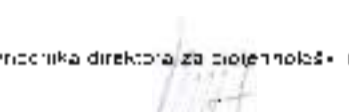
za Rukovodilca

Odeljenja za hemijska ispitivanja


  
(Danijela Vranić, spec. sanitarna higijena)



za Poverljivika direktora za biotehnički razvoj

  
(Dr. Slobodan Ljubić)

Prilog 6.5. Rezultati ispitivanja šunke

	<b>INSTITUT ZA NUKLEARNE NAUKE "VINČA"</b> Laboratorija za hemijsku dinamiku i permanentno obrazovanje <b>RJ Hemijska dinamika (060)</b>		
	Adresa: Mike Petrovića-Alasa 12-14, 11351 Vinča Poštanski šif 522 11001 Beograd Tel./Faks: 011-6455-654 E-mail: lab060@vinca.rs	Akademi broj: 07035250 Šifra delatnosti: 7219 PIB: 101877940 Tax: 205-11594-67	ZF: 3.060.03 Strana: 1/1

Institut za higijenu i tehnologiju mesa  
 11000 Beograd  
 Karađorđevac

Beograd, 11.09.2013.



**Predmet: IZVEŠTAJO ISPITIVANJU br. EH13/2233**

Prema Vašem zahtevu br. 2850 od 11.09.2013. izvršena je analiza sadržaja radioaktiviteta u ovoj, priloženoj uzorku. Rezultati ispitivanja su prikazani u tabeli.

Tabela 1

Broj uzorka (uzorki)	Vrsta uzorka	Proble
EH13/2233		
1841301	Vršačka šunka	Srbija
Sp. aktivnost Bq/kg: $^{40}\text{K}: 55 \pm 3$ $^{137}\text{Cs}: < 0,5$		

Ispitivanje je izvršeno metodom radioaktivnog zračenja, metodom na istom uzorku (100g) direktnom pr. metodu IAEA TR-295.

Sadržaj radioaktiviteta u analiziranoj uzorku se nalazi ispod dozvoljenih granica propisanih "Pravilnikom o granicama sadržaja radioaktiviteta u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj vodi koji se stavlja u promet" (S. 113/05, S. 29/11).

Voditelj ispitivanja,  
 Radoslav Benderić, dipl. fiz. hem.



V. D. direktora Lab. 060,  
 Velibor Andrić, dipl. fiz. hem.

Ova je ispitivanja izvršena u skladu sa zahtevima i metodikama koje dostavlja stručnom pristojnom nadležnom, kao i odobrenje Lab. 060 - Institut Vinča.  
 Rezultati ispitivanja su odobreni na osnovu dostavljene isprave.

## 6.6. Učenici- majstori u vremenskom periodu od 1920. do 1971. godine

Redni Broj	Ime i prezime učenika	Datum i Mesto rođenja	Zanat – praksa Radi kod	Trajanje školovanja
1.	Vasić Radoslav	1909. Jarkovac	Kasap – Josif Mateja Miloša Obilića	1923/24/25
2.	Damjančev Vasa	1908. Vršac	Kasap – Stevan Kirila Trg Mala	- // -
3.	Živkov Živa	1906. Orlovač	Kobasičar – Joca Ristić Potočka 1	- // -
4.	Čikuta Jovan	1910. Crkven Bok	Kobasičar – Milan Janovac Zlatna Greda 37	- // -
5.	Beljin Slavko	1907. Ulma	Kasap – Đoka Jovanov Čarogjevićeva 21b	- // -
6.	Jokić Milos	05.04.1909.	Kasap – Johann Bauer Kzsarska 48	- // -
7.	Konstantinović Jovan	29.08.1909. Vršac	Mesar – Milan Popović Jarak 3	- // -
8.	Mutavski Vasa	1907. Vršac	Kasap – Martin Thomas Urbanijeva 3	- // -
9.	Pejić Branislav	15.05.1909. Botoš	Kasap – Stojadin Mirović Bolnička 12	- // -
10.	Radišić Milan	06.11.1909. Lanovac	Kasap – Joca Nikasić Vodena 17	- // -
11.	Todorović Žarko	1909. Pavlić	Kobasičar – Joca Ristić Potočka 1	- // -
12.	Kanački Vlada	-	Kobasičar – Joca Nikadević Vodena 17	- // -
13.	Milićević Sava	-	Kobasičar – Joca Nikadević Vodena 17	- // -
14.	Musićević Nikola	-	Kasap – Joca Vojnović Čukur Mala 22	- // -
15.	Stanković Bogoljub	-	Mesar – Milićević Dragan Strugarska 26	- // -
16.	Ilkić Ljubimir	10.11.1908. Vršac	Kasap – Stevan Kirila Trg Kralja Petra I	- // -
17.	Mišić Ivan	14.06.1906. Porcupar	Kasap – Paja Jovanov Kraljevića Marka 26	- // -
18.	Fliszer Josif	07.07.1909 Veliko Središte	Kobasičar – Lambert Beregszai S.Namanje 77	- // -
19.	Krajić Stefan	09.05.1909. Vršac	Kasap – Gerhard	- // -
20.	Lajdl Srećko	15.10.1907. Vršac	Mesar – Karlo Bruk Sunčeva 10	- // -
21.	Činzer Erne	-	Mesar – Alfred Tangl	- // -
22.	Štajn Ferdinand	03.07.1907. Vršac	Kasap – Anton Eherer Vojvode Putnisa	- // -
23.	Jentner Peter	1905 Vršac	Mesar – Sejh Peter Jevrejska 31	- // -
24.	Kunert Franja	26.02.1909.	Kasap – Ignjat Semayer	- // -

		Gudurica	Jevrejska 15	
25.	Semayer Johann	03.11.1905. Vršac	Kasapin – Peter Scheich Klanička 42	- // -
26.	Stanić Josif	17.08.1909. Karlovac Selo	Mesar Johann Scheich Klanička 44	- // -
27.	Miler Oskar	23.12.1905. Vojvedinci	Kasapin Martin Thomas Urbanjeva 3	- // -
28.	Niv Jakob	1905. Mariolana		- // -
29.	Radić Josif	06.03.1905 Vršac	Kasapin – Petar Kurjak Okruzni put 4671	- // -
30.	Semayer Franja	29.07.1907. Vršac	Kasapin – Dragutin Milić Srpska 29	- // -
31.	Ushauzer Dragutin	10.09.1906. Vršac	Kasap – Martin Thomas Urbanjeva 3	- // -
32.	Germer Anton	08.04.1906. Vršac	Kobasičar – Karlo Semayer Salvatorska ul	- // -
33.	Mesaruš Mihajlo	04.10.1908. Mariolana	Mesar – Ignjat Engleder Jevrejska 15	- // -
34.	Marijan Erail	22.09.1908. Vršac	Kobasičar – Karl Kurzer Gavrila Principa 10	- // -
35.	Beregsazi Julije	16.01.1908. Veliki Žam	Kobasičar – Edvin Beregsazi	- // -
36.	Kašai Ladislav	1907. Sušara	Kobasičar – Alfred Tang. Vodena 4	- // -
37.	Pasku Trajan	14.09.1906. Margita	Mesar – Stevan Horvat Cara Dušana	- // -
38.	Stefan Semayer	06.09.1906. Vršac	Kobasičar – Kaučner Karlo Jovanova 26	- // -
39.	Taks Nikola	16.04.1906. Bela Crkva	Kobasičar – Johan Koh Turnberg 26	- // -
40.	Čimer Nikola	11.11.1909. Vršac	Mesar – Adolf Danda Vodena 26	- // -
41.	Aca Jovanović	1909.	Kobasičar – Martin	- // -
42.	Martincov Živa	1909. Vršac	Kasapin – Paja Jovanov Jug Bngdanova 26	- // -
43.	Mitrovacov Mita	1905. Vršac	Kasapin – Tell Josif Obiličeva 32	- // -
44.	Vasić Radoslav	08.11.1908 Jarkovac	Kasapin – Mate Josif Radakova Mala 2	- // -
45.	Bešljim Slavko	1907. Uljma	Kobasičar – Doka Jovanov Čarnojevičeva 21b	- // -
46.	Danjančev Vasa	1909. Vršac	Kobasičar – Stevan Kurila Čarnojevičeva 2a	- // -
47.	Pann Ijubomir	27.01.1911. Izbište	Kasapin – Milau Stojadinović Stratinurović 12	- // -
48.	Lazar Radivojević	1910 Zagajica	Kobasičar – Joca Ristić Potočka 1	- // -
49.	Buška Tanasković	04.01.1911. Batković-Bosna	Mesar – Joca Vojnov Njegoševa 22	- // -

50.	Omorac Vlada	1909.	Mesar – Milan Stojedmović Sralamišević 12	- // -
51.	Dukić Miloš	1909. Živaja	Kasap – Johann Bauer Kasarnska 45	- // -
52.	Todorović Žarko	1909. Pavliš	Kobasičar – Joca Ristić Potočka 1	- // -
53.	Stanković Bogoljub	07.03.1907. Ilandza	Kasapin – Dragomir Miličević Branka Radičevića 26	- // -
54.	Hener Johann	27.12.1909. Mariolana	Kobasičar – Karzer Karlo Gavrila Principa 19	- // -
55.	Mark Jovan	12.09.1909. Vršac	Mesar – Wagner Nikolaus	- // -
56.	Palin Josif	23.06.1907 Vršac	Mesar – Mertes Mathius Školjski Vrt 39	- // -
57.	Polk Stefan	23.01.1910. Vršac	Kobasičar – Orah Januš Miloša Obilića 1	- // -
58.	Jekl Josif	09.05.1910 Ienišvar	Kobasičar – Foris Šandor Knićanina 43	- // -
59.	Jernej Jovan	07.03.1911. Bela Crkva	Mesar – Franja Jernej	- // -
60.	Kunert Jakob	24.12.1909. Gudurica	Kobasičar – Alfred Tangel Vodena 7	- // -
61.	Lindenbali Johann	1909. Vršac	Kasapin – Svetislav Ananijev Klanička 4	- // -
62.	Nedelko Adolf	28.12.1910 Vršac	Kobasičar – Johann Bauer Gavrila Principa 18	- // -
63.	Marjan Ecuil	22.09.1912.	Kobasičar – Johann Bauer Gavrila Principa 18	- // -
64.	Lajda Josif		Mesar	Privatno polaganje ispit Trećeg razreda
65.	Mihaljfi Andrea	17.06.1914. Vršac	Kobasičar – Thomas Martin Urbanijeva 3	1923/24/25
66.	Pejov Toma		Kobasičar – Orah Januš	- // -
67.	Plavčić Milan	28.10.1911.	Mesar – Horvat Franja	- // -
68.	Ranić Borivoj	28.09.1914. Ujma	Kasapin – Fidler Karl Vilsonova 69	- // -
69.	Sistirević Jovan	03.11.1913. Arad	Mesar – Marius Mate V Knićanina 45	- // -
70.	Sučević Petar	1914 Vrgin Most	Kobasičar – Oskar Filip Njegoševa 58	- // -
71.	Hodi Petar	1915. Šurjan	Mesar – Jovan Vojnov Njegoševa 22	- // -
72.	Vidović Stefan	19.01.1916. Deska	Mesar – Farkas Peter Delibatski put 17	- // -
73.	Kanju Januš	Vršac	Kasapin – Ivanović Đura Đure Daničića 16	- // -
74.	Kovačević Stanko	08.1.1914. Gorjevac	Kasapin – Dedurek Franc Đure Daničića 26	1929/30
75.	Knežević Đuro	10.02.1912.	Mesar – Timotijević Slavko	- // -

		Bos.Krupa		
76.	Lukić Miloš	1912 Vršac	Kobasičar – Lalin Sava Miletićeva 67	- II -
77.	Mihajlović Miroslav	1913. Guberevac	Kobasičar – Paja Jakiša	- II -
78.	Radak Pera	08.07.1912. Vršac	Kobasičar – Alfred Tangel Vardarska 14	- II -
79.	Čengeri Aleksandar	1914. Vršac	Kobasičar – Hrvat Jožef Zmaj Jovina 58	- II -
80.	Marijanović Petar	10.06.1912 Nervin	Kobasičar – Jevanović Đoka Zmaj Jovina 50	- II -
81.	Đujićinovi Živa	13.04.1912. Putporanj	Kobasičar – Johann Bauer Urbanjeva 45	- II -
82.	Logožan Miroslav	09.01.1913. Putporanj	Kobasičar – Johann Bauer Urbanjeva 45	- II -
83.	Jovičin Rado	1914. Samos	Kobasičar – Joca Ristić Gundulićeva 13	- II -
84.	Jovanović Svetozar	07.11.1913. Vršac	Kobasičar – Thomas Martan	- II -
85.	Radza Boško	07.12.1912. Obrovac	Mesar – Toma Jovanović Đure Daničića 16	- II -
86.	Peković Ivan	1913. Vršac	Mesar – Franc Dedorek Đure Daničića 26	- II -
87.	Grubić Zarko	1915. Veliki Glaj	Kobasičar – Karl Kaucner Karadžinlev trg 1	- II -
88.	Živković Šima	1912. Veliki Gradac	Kasapin – D.Milićević B.Radicevića 7	- II -
89.	Vidović Stevan	19.01.1916. Vlaškovac	Kasapin – Farkaš Peter Deligradska 17	- II -
90.	Tukan Živojin	08.09.1914. Vršac	Kobasičar – Paunov Vlada Čara Lazara 5	- II -
91.	Budinović Nikola	27.02.1916. Bančić	Kobasičar – Vae Rudolf Miletićeva 20	- II -
92.	Lupušjev Joca	1914 Vršac	Mesar – Ananijev Svetoslav	- II -
93.	Ilkić Đoka	1915. Vršac	Mesar – Stojadinov Mileta Čarnojevićeva 2	- II -
94.	Nikelić Svetozar	19.06.1915 Vršac	Kobasičar – D.Milićević B.Radicevića 7	- II -
95.	Sarajlov Nika	26.09.1914. Vršac	Kobasičar – Olah Janos Kraljevića Marka 1	- II -
96.	Lazić Dušan	04.05.1912. Dragotinja	Kasapin – Bogoljub Stanković Čarnojevićeva 6	- II -
97.	Njegovec Spasa	03.07.1913. Velika Margita	Kobasičar – Vojinović Jovan Njeguševa 22	- II -
98.	Paunović Paja	26.05.1914 Vršac	Kobasičar – Mate Jožef Radakova 2	- II -
99.	Paša Mihajlo	03.01.1914 Vršac	Kobasičar – Kaucner Karl S.Nemanje 52	- II -
100.	Anfang Dragutin	05.10.1915. Vršac	Mesar – Peter Farkaš Deligradski put 17	- II -

101.	Scheich Johann	26.06.1915. Vršac	Mesar - Scheich Johann Bitoljska 42	- // -
102.	Geger Matija	30.05.1915. Modoš	Mesar - Petrović Rudolf Sterijina 67	- // -
103.	Lacek Anton	31.12.1913. Seged	Mesar - Bitoljska 30	- // -
104.	Scheich Franz	23.04.1914. Bela Crkva	Kasapin - Scheich Johann Bitoljska 42	- // -
105.	Beck Albert	18.04.1912. Vršac	Kobasičar - Kolb Johann Turnbergova 4	- // -
106.	Bernilapel Jakob	15.04.1912. Vršac	Mesar - Sabo Ferenc Janka Katica 17	- // -
107.	Miller Joseph	06.06.1913. Vršac	Mesar - Heinrich Nedeljko Vase Čarapića 7	- // -
108.	Fric Nikola	06.12.1913. Vršac	Kobasičar - Švare Franc Skadarska 46	- // -
109.	Bursać Milos	01.03.1915 Plandište	Kasapin - Jovanović Đoka Zmaj Jovina 50	1929: 30/31
110.	Milošević Obrad	1916. Vršac	Kasapin - Fodorović Željko	- // -
111.	Paunović Dušan	13.08.1913 Vršac	Kobasičar - Miličević D. B. Radičevića 4	- // -
112.	Čirin Petar	1916. Pavlijs	Mesar - Pavlović Slavko Crnog Jovana 20	- // -
113.	Sepanijev Svetozar	15.04.1915 Uljma	Mesar Gudurički put 13	- // -
114.	Bali Mateja	12.04.1914 Vršac	Kasapin - Vac Rudolf	- // -
115.	Kelcer Josif	04.03.1914	Kasapin - Kolb Johann Turnbergova 30	- // -
116.	Ham Viljem	04.03.1915 Veliki Gaj	Kasapin - Scheich Peter Kralja Milutina 16	- // -
117.	Kojić Aca	30.06.1914. Veliki Gaj	Kobasičar - M. Jarošac Cindelićeva 37	- // -
118.	Divljakov Bogdan	27.02.1917. Vršac	Kobasičar - Mate Jozef Obilićeva 20	- // -
119.	Popov Slobodan	18.06.1914. Vršac	Kobasičar - Mate Jozef Obilićeva 20	- // -
120.	Previrtura Dragodan	1918. Zagajica	Kobasičar - Mate Jozef Obilićeva 20	- // -
121.	Farkaš Mihajlo	04.09.1917. Boka	Kasapin - Crnog Jovana 56	- // -
122.	Ribarov Jovan	11.03.1916 Iemšvar	Kobasičar - Heinrich N. Miletićeva 55	- // -
123.	Jovanov Milan	27.05.1916. Vršac	Kasapin - Vojnov V. Čara Lazara 8	- // -
124.	Jovančić Svetislav	01.11.1915. Izbište	Kobasičar - Ilkić I.j. Kosančić Ivana 13	- // -
125.	Maksimović Stevan	05.06.1918. Vršac	Kobasičar - Heinrich N. Konjička	- // -

126.	Oti Juraj	18.07.1917. Karlovač	Kobasičar – Heinrich N. Jaše Tomića 15	1922/33
127.	Čene Desidor	19.05.1915 Vršac	Kasapin – J.Ristić	- // -
128.	Agro Jovan	16.02.1916. Kasapin	Kasapin – Eduard Beręszi S.Nemanje 75	- // -
129.	Kondin Stevan	1915. Vršac	Kobasičar – J.Bauer Urhanjeva 45	- // -
130.	Blanuša Petar	13.04.1920.	Mesar – Olah Janoš Kraljevića Marka 1	- // -
131.	Bošnjakki Branko	01.10.1920 Vršac	Kobasičar – Lj. Ilkić Kralja Aleksandra 7	- // -
132.	Gilica Mihajlo	08.09.1918.	Kobasičar – K.Kaizer J.Tomića 15	- // -
133.	Konstantinov Jovan	08.10.1919. Vršac	Mesar – Mertes Matias V.Krićanina 15	- // *
134.	Latkov Jovan	25.10.1919. Petrovac	Kobasičar – J.Bauer Urhanjeva 45	- // -
135.	Petar Rišen	31.12.1919 Vršac	Mesar – Vac Rudolf S.Nemanje 75	- // *
136.	Pecin Dušan	18.12.1918. Uljma	Kobasičar – D.Miličević B.Radičevića	- // -
137.	Poštin Zdravko	16.11.1919 Veliki Gaj	Mesar – Vojnov Đudislav Zmaj Jovina 58	- // *
138.	Radojica Brankov	05.02.1921. Izbište	Kobasičar – S.Pavlović Crnog Jovana 20	- // -
139.	Čejčić Mitojije	09.08.1921. Pavliš	Kobasičar – Gerber Josif Svetozara Miletića 20	- // -
140.	Bučinac Svetislav	05.10.1919. Pavliš	Kobasičar – D.Antanasije Jonanović, Đ.Draničića 16	1933/34
141.	Balaban Niko	09.06.1919. Crni Potok	Kobasičar – Đ.Jovanov Zmaj Jovina 20	- // -
142.	Vladislav Vladan	04.08.1918 Mali Žam	Kobasičar – Lj.Cvetković Karadževića 32	- // -
143.	Njađul Živa	09.03.1921 Dubrica	Kobasičar – Đ.Jovanov Zmaj Jovina	- // -
144.	Budimkov Dušan	Izbište	Kasapin – S. Pavlović Crnog Jovana 20	- // -
145.	Ostojić Arsa	06.12.1919.	Kasapin – Stevan Semmayer	- // *
146.	Miju Živa	1620 Beograd	Kasapin – Fidler Karl Vilsonova 69	- // *
147.	Mali Spasa	01.01.1921. Izbište	Kasapin – Eric Vogelhals Jovana Ristića 17	- // -
148.	Dakić Nikola		Kasapin – Josif Petrovića Princeze Jelene	- // -
149.	Bučinac Mita	Pavliš	Kobasičar – Paska Trajan Đure Cvejića 11	- // -
150.	Eberherl Jozef	07.02.1920 Vršac	Mesar – Watz Rudolf Stevana Nemanje 75	- // *



151.	Momirov Borivoje	21.10.1918. Pavliš	Mesar – Kajp Gieza Miloša Obilića 69	- // -
152.	Berki Josif	27.10.1918. Vršac	Kobasićar – Heinrich N. Trg Kralja Petra	- // -
153.	Polasek Ludvig	24.10.1920. Vršac	Kobasićar – Fidler Karlo Vilsonova 69	- // *
154.	Ranisavljević Bora	14.10.1922. Vršac	Kasapin – Geci Koloman Vilsonova 29	- // -
155.	Milovanović Milojko	09.04.1920. Izbište	Kobasićar – Paurow V Cara Lazara 8	- // *
156.	Ostojić Nikola	19.10.1920. Vršac	Kobasićar – Oskar Filip Zmaj Jovina 58	- // -
157.	Pilar Josif	12.04.1920.	Mesar – kobasićar – Vac Rudolf Savana Nemanje 76	- // -
158.	Stojanović Stevan		Kobasićar – Johann Bauer Urbanijeva 45	* // *
159.	Stojić Vasa	02.10.1919. Vršac	Mesar – Heinrich Nedeljko Trg Kralja Petra	- // -
160.	Kusacki Živojin	15.08.1920 Vršac	Mesar – Dinda Adolf Gavrila Principa 29	* // *
161.	Heleš Eme	19.04.1916 Veliki Bečkerek	Kasapin – Maksić Slobodan Miloša Obilića 22	- // -
162.	Latković Jovan	25.10.1919 Bosanski Petrovac	Kobasićar – Bauer Johann Urbanijeva 45	* // *
163.	Brankov Živko	14.09.1919 Izbište	Mesar – Muteić Velimir Karadunjeva 66	- // -
164.	Varnat Viljem	06.07.1920. Vršac	Mesar – Scheich Peter Kralja Milutina 16	- // -
165.	Vladislav Mladen	09.03.1918. Maližan	Mesar – Ristić Jovan Princeze Jelene 13	- // -
166.	Tabakov Dušan	12.04.1921 Lazarevo	Kobasićar – Jovanović Sava Đure Daničića 16	- // -
167.	Šmelka Hugo	15.02.1920. Veliko Središte	Mesar – Milićević D. Gavrila Principa 24	- // -
168.	Velki Karlo	09.07.1920 Gudureca	Kobasićar – Johan Bauer Urbanijeva 45	* // *
169.	Buliner Jovan	26.07.1920 Vršac	Mesar – Petrović Josif Srerina 67	- // -
170.	Višnjaji Josif	29.10.1919. Šušara	Kobasićar – Karlo Kauerner Jaske Tomića 15	* // *
171.	Grenčarski Joca	07.09.1922. Vršac	Kobasićar – E. Beregasan Stevana Nemanje 75	- // -
172.	Bebec Stanko	11.07.1922. Orešac	Kasapin – Maksić Slobodan Miloša Obilića 22	- // -
173.	Šegrt Vladislav	08.08.1919 Temišvar	Konjski kasapin – Scheich M. Đure Daničića 52	- // -
174.	Talpet Sava	15.08.1922. Vršac	Kobasićar – Stojadinov Milan Janka katića 17	- // -
175.	Majer Juhani	05.02.1922 Vršac	Kasapin – Dedurek J. Đure Daničića 26	1935/36/37

176.	Dakić Mirodrag	17.12.1920 Izbište	Mesar – Miletin Velizar Karadončeva 66	- // -
177.	Igloden Peter	08.03.1918.	Mesar – Beregsaszi M Vojvode Kričanova 71	- // -
178.	Latan Josif	24.01.1920. Dela	Mesar – Karlo Kautzner Stevana Nemanje 52	- // -
179.	Hozenfranc Andrija	03.09.1919. Manolana	Mesar – Mihčević D. Branka Radičevića 22	- // -
180.	Eder Stefan	09.01.1920. Vrsac	Mesar – Koch Johann Turnbergova 30	- // -
181.	Momruv Borivoj	21.10.1918. Pavliš	Kobasićar – D. Jovanović Zmaj Jovina 50	- // -
182.	Balaž Anca	04.04.1922. Guduzica	Kasapin – Nikolić hogeljub Jug. Bogdana 71	- // -
183.	Dedić Bogdan	11.01.1922 Zagajica	Kobasićar – Jakov Paja Miletićeva 38	- // -
184.	Ilić Bogosav	24.04.1920. Izbište	Kasapin – O'ah Janos Kraljevića Marka 1	- // -
185.	Lodri Andrija	20.11.1920. Ban. Subotica	Kasapin – Heinrich Nedeljko Kumanovska 1	- // -
186.	Milosavljev Gavra	26.07.1921. Veliko Središte	Mesar – Ilkić Ujubomir Kralja Aleksandra 7	- // -
187.	Puzin Lazar	24.12.1920 Vrsac	Mesar – Mate Jozsef Radakova 2	- // -
188.	Matijašević Branko	24.12.1920. Veliki Žam	Kobasićar – Kašen Laslo Dečanska 52	- // -
189.	Rajda Stevan	10.02.1921 Veliko Središte	Mesar – Beregsaszi Eduard Stevana nemanje 75	- // -
190.	Ilek Mihajlo	09.10.1919. Sušara	Mesar – Scheich Peter Kraljevića Marka 166	- // -
191.	Hadestek Matija	16.10.1920 Manolana	Kobasićar – Vagenhole Fridrich	- // -
192.	Almazan Tihomir	18.10.1922. Izbište	Kasapin – Paunov M. Novi Plac	- // -
193.	Babin Čedomir	17.07.1919. Uljma	Kobasićar – Radak Kosta Miletićevo	- // -
194.	Većih Amon	11.10.1922 Veliko Središte	Kobasićar – Scheich Peter Kralja Milutina 166	- // -
195.	Jovanović Mirodrag	06.08.1922. Vrsac	Kobasićar – H. Nedeljko Karadončeva 13	- // -
196.	Kovačev Božidar	05.01.1922 Zagajica	Kasapin – Pavlović Slavko Crnog Jovana 20	- // -
197.	Mali Srećko	12.02.1922 Izbište	Kasapin – Kun Emil Pančevački Sokak	- // -
198.	Pavlica Mile	21.03.1923 Miletićevo	Kobasićar – Jovanović S. Trg Princeze Jelene 8	- // -
199.	Pavkov Stojadin	15.06.1921. Veliki Gaj	Kobasićar – Timotijević Slavko Svetozara Miletića 55	- // -
200.	Perić Milan	07.1920 Prevešec, Sav. B.	Kobasićar – Jovanović S. Trg Princeze Jelene 8	- // -

201.	Kirner Đula	26.07.1923. Bekis	Kobasićar – Kauzner Karlo Stevana Nemanje 52	- // -
202.	Vertik Anton	11.10.1922 Veliko Središte	Mesar Scheich Peter Kralja Milutina 66	- // -
203.	Rozenbani Lenhart	25.10.1924. Vršac	Mesar Johann Schumayer Sarajevska 54	- // -
204.	Nikolin Ginja	15.02.1923. Margita	Kobasićar Miličević D. Branka Radičevića 22	- // -
205.	Tomić Stevan	15.03.1922. Vršac	Kobasićar – Ilkić Ljubomir Kusančić Ivana 13	- // -
206.	Misić Jovan	05.11.1921. Vršac	Kobasićar Jovanović I.J. Kraljević Marka 26	- // -
207.	Štil Josif	22.02.1922. Vršac	Kasapin – Olah Janoš Kraljević Marka 1	- // -
208.	Engist Johann	11.07.1921 Velika Greda	Mesar – Lenhard Kralja Milutina 2	- // -
209.	Mayer Mathias	13.01.1923. Vršac	Kasapin – Scheich Peter Kralja Milutina 69	- // -
210.	Petrović ozren	19.12.1921. Padina	Mesar – Dinda Adolf Vedena 20	- // -
211.	Šisler Mihajlo	13.08.1923 Vršac	Kobasićar – Miličić Milutin Karadorđeva 66	- // -
212.	Mertes Robert	08.08.1924. Vršac	Mesar – kobasićar - Mertes M. Vojvode Sindelića	- // -
213.	Gimvald Josif	20.02.1924 Šušara	Kasapin – Kanački Vlada Sindelićeva 22	- // -
214.	Zečević Ilija	20.02.1924. Jagodina	Kobasićar – Stojadinović milan Janka Katića	- // -
215.	Lukić Sava	15.03.1924 Vršac	Mesar – Timotijević Slavko Miletićeva 55	- // -
216.	Miluckov Ljubomir	09.08.1925. Vlajkovac	Kobasićar H. Nedeljko Trg Kralja Petra	- // -
217.	Mokraček Franja	06.01.1925. babjan	Kobasićar Fiedler Karl Vilsonova 69	- // -
218.	Kaćina Dimitrije	19.04.1925 Sveti Jovan	Mesar – Farkaš peter Miloša Obilića 72	- // -
219.	Kirner Đula	26.07.1923. Bekis	Kobasićar – Kauzner Karlo Nemanjina 52	- // -
220.	Maksić Stefan	15.0.1926. Vršac	Kobasićar – Ljubomir Ilkić Kralja Aleksandra 7	- // -
221.	Mihajlović Čedomir	18.06.1924. Vaun	Mesar – Jovanović Đoka Zmaj Jovina 50	- // -
222.	Petrović Đorđe	18.06.1925. Vršac	Kobasićar – Oskar Filip Zmaj Jovina 58	- // -
223.	Đukić Nebojša	19.10.1926. Črepača	Kobasićar Vae Rudolf Stevana Nemanje 26	- // -
224.	Kaduk Kosta	25.12.1925 Vršac	Mesar – Paunov Milutin	1940/41
225.	Radisavljević Mirošav	24.07.1925 Vršac	Mesar – kobasićar – Johann Bauer Karadorđeva 58	- // -

226.	Marinkov Pera	17.10.1926. Višac	Mesar – Živa Dojčinov Kraljevića Marku 48	- // -
227.	Her Franja	09.07.1925. Višac	Mesar – Kemper Mathias Kralja Milutina 162	- // -
228.	Dudić Velimir	23.10.1922. Višac	Kobasičar Mathias mare Radakova 2	- // -
229.	Nad Vladislav	06.10.1925. Višac	Mesar Špeht Franja Ostermajeova 28, Princa Dorda 1	- // -
230.	Paavkov Stojadin	01.06.1921. Veliki Gaj	Kobasičar Timotejević Slavko Dure Cvejića 14	- // -
231.	Tadić Borivoj	15.05.1924. Pavliš	Kasapin – Heinrich Nedeljko Pančevačka 13	1941/42/43
232.	Radovanov Sava	15.04.1926. Zagajica	Mesar – Miroslav Lugužan Miletićeva 74	- // -
233.	Saru Zlatomir	20.03.1923. Orešac	Mesar	- // -
234.	Marinkov Pera	13.10.1926. Višac	Kasapin – Živa Dojčinov Kraljevića Marka 48	- // -
235.	Šamanc Jovan	18.09.1926. Sveti Mihajlo	Kobasičar Valentin Fric Gavrila Prinčipa 54	- // -
236.	Petrović Radmilo	15.0.1925. Parta	Mesar – Dinda Adolf Varčarska 20	- // -
237.	Ristić Trivko	08.03.1926. Vlajkovac	Kobasičar – Kuhn Emil Karađorđeva 58	Privatno polaganje 1942-43
238.	Bošić Dobrinko	28.1.1927. Veliki Gaj	Mesar – Franja Dedurek Pančevačka 59	1943-44
239.	Bošku Nikolajević	08.10.1926. Pavliš	Mesar – Scheich Peter	- // -
240.	Ranislavljev Miroslav	28.06.1925. Višac	Kasapin – Bauer Johann Urhanijeva 45	- // -
241.	Petrović Veljko	02.03.1924. Parta	Mesarski pomoćnik F. Herc i Sinovi	Privatno polaganje 1939-40/43/44
242.	Prvanov Iazar	28.02.1931. Crepuja	Mesar kobasičar Gradsko mesarsko preduzeće, Trg Maršala Tolbuhina	1947/48
243.	Danjanov Vitimir	27.06.1930. Višac	Mesar kobasičar – Gradsko mesarsko preduzeće, Trg Maršala Tolbuhina	1947/48
244.	Pečarić Luka	01.10.1936. Milenićeva	Mesar kobasičar- Gradsko mesarsko preduzeće, Trg Maršala Tolbuhina	1950/53
245.	Novakov Petar	19.07.1941 Višac	Mesar – kobasičar- Gradsko mesarsko preduzeće, Trg Maršala Tolbuhina	1955/59
246.	Mominov Đura	18.10.1941 Višac	Crevar	1957/59
247.	Petronja Mirča	06.06.1940 Mesje	Crevar	1957/59
248.	Vasić Slavoljub	22.04.1940.	Mesar	1955/59

249.	Lauš Sava	Vršac 28.11.1942 Pavliš	Kasapin	1958/61
250.	Nestorov Željko	03.12.1941 Vršac	Mesarsko - kobasičarski	1957/60
251.	Kovač Rarko	18.04.1941. Pavliš	Mesar	1957/60
252.	Božić Vitomir	15.01.1942 Vatin	Crevar	1957/59
253.	Zavišin Vasilije	24.07.1944. Vršac	Mesar - kobasičar Industrija mesa „Graničar“	1961/64
254.	Mesicki Živa	28.10.1944 Vršac	Mesar - kobasičar Industrija mesa „Graničar“	1962/65
255.	Milošev Vasa	04.08.1946. Vršac	Mesar - kobasičar Industrija mesa „Graničar“	1961/64
256.	Mida Dušan	24.12.1947 Vršac	Mesar - kobasičar Industrija mesa „Graničar“	1962/65
257.	Nikolić Dorđe	21.05.1947 Vršac	Mesar - kobasičar Industrija mesa „Graničar“	1962/65
258.	Pančevac Volimir	21.09.1946. Vršac	Mesar - kobasičar Industrija mesa „Graničar“	1962/65
259.	Pavlov Sava	03.07.1946. Vršac	Mesar - kobasičar Industrija mesa „Graničar“	1962/65
260.	Sava Pavel	12.04.1946. Begejci	Mesar - kobasičar II mesarsko - kobasičarska zadruga Trg Sonje Marinković	1961/64
261.	Serdinač Stevan	07.05.1946. Velika Središte	Mesar - kobasičar „Morava“ 2. oktobra 13	1961/64
262.	Džajić Vasilije	06.03.1947 Vršac	Mesar - kobasičar „Morava“ 2. oktobra 13	1962/65
263.	Šebešćen Jani	17.07.1946. Bela Crkva	Mesar - kobasičar „Morava“ 2. oktobra 13	1962/65
264.	Brian Sava	23.03.1945. Vlajkovač	Mesar - kobasičar „Morava“ 2. oktobra 13	1962/65
265.	Vlajkov Svetozar	23.0.1945. Vršac	Mesar - kobasičar „Morava“ 2. oktobra 13	1962/65
266.	Vranjesević Đorđe	04.01.1945 Hrvatska	Mesar - kobasičar „Morava“ 2. oktobra 13	1962/65
267.	Nedin Josif	09.-05.1946. Velika Središte	Mesar - kobasičar „Morava“ 2. oktobra 13	1962/65
268.	Lindre Balaz	18.08.1943. Jermenovci	Mesar - kobasičar Vršacki ritovi pogon „Graničar“	1961/64
269.	Kanački Živa	28.09.1946. Vršac	Mesar - kobasičar Vršacki ritovi pogon „Graničar“	1961/64
270.	Lukić Božidar	26.11.1943. Vršac	Mesar - kobasičar Vršacki ritovi pogon „Graničar“	1961/64
271.	Plat Franc	11.02.1948. Gudurica	Mesar - kobasičar	1964/67
272.	Peter Josif	18.06.1948 Velika Središte	Mesar - kobasičar	1964/67
273.	Trbojević Petar	27.0.1949.	Mesar - kobasičar	1964/67

		Markovićevo		
274.	Bahce Mile	09.05.1948 Črešac	Mesar - kobasičar	1964/67
275.	Božić Ivan	11.12.1951. Pavliš	Mesar „Srbobkop“ pogon „Graničar“	1968/70
276.	Bogdanov Bugica	10.03.1950. Vršac	Mesar „Srbobkop“ pogon „Graničar“	1967/69
277.	Jevanović Milovan	04.03.1925. Vršac	Kobasičar „Srbobkop“ pogon „Graničar“	1968/70
278.	Kusički Budimir	22.07.1952. Pavliš	Mesar „Srbobkop“ pogon „Graničar“	1964/67
279.	Vladisavljev Sventsalav	24.10.1949 Črešac	Mesar – PIK Ban. Karlovac Pogon „Graničar“	1964/67
280.	Đemirović Selim	10.02.1949. Preševo	Mesar – PIK Ban. Karlovac Pogon „Graničar“	1964/67
281.	Markov Živko	07.06.1948. Samoš	Mesar – PIK Ban. Karlovac Pogon „Graničar“	1964/67
282.	Pavkov Aleksandar	10.06.1947. Vršac	Mesar – PIK Ban. Karlovac Pogon „Graničar“	1964/67
283.	Matijević Milovan	10.04.1950 Veliko Središte	Mesar – Marijević Branka Veliko Središte	1965/67
284.	Dedanski Miloš	16.05.1949. Veliko Središte	Mesar – PIK Ban. Karlovac Pogon „Graničar“	1964/67
285.	Ivković Dragoljub	08.10.1951 Margita	Mesar – Nikolin Gejko	1968/71
286.	Jovanović Slavko	22.05.1951. Vršac	Mesar – PIK Ban. Karlovac Pogon „Graničar“	1968/71
287.	Jurić Steva	18.07.1952 Dužine	Kobasičar – „Srbobkop“ pogon „Graničar“	1968/71
288.	Marković Slavoljub	24.05.1951. Vršac	Mesar „Srbobkop“ pogon „Graničar“	1968/71
289.	Mikuljanac Milivoje	28.07.1952	Kobasičar „Srbobkop“ pogon „Graničar“	1968/71
290.	Pratić Božidar	02.01.1952 Vršac	Mesar – „Srbobkop“ pogon „Graničar“	1968/71
291.	Slončik Jožef	09.03.1952 Alibunar	Kobasičar „Srbobkop“ pogon „Graničar“	1968/71
292.	Stujanović Jovo	03.02.1951. Dužine	Kobasičar – „Srbobkop“ pogon „Graničar“	1968/71

6.7. Poznati Vršacki mesari-košaričari (klanica „Graničar“ 1949-1950.god.)



Prilog 6.8. Zaposleni u klanici „Graničar“ u periodu 1958-1960.god.



Prilog 6 9 ( drugi s leva Miroslav Logožan kao učenik 1930.god.)



7.0. Potvrda o registrovanju radnje majstora Miroslava Logožana iz 1946.god.

7.1.Svedočanstvo u paluženom ispitu za zanatskog pomoćnika Nebojše Logožana iz 1955.god.





## 7.2. Prilog Porodična mesarska tradicija porodice Logožan



Nebojša Logožan  
(sin Miroslava Logožana)  
1937-1993



Radovan Logožan  
(brat od strica Nebojše Logožana)  
1950-2013



Logožan Miodrag (sin Nebojše Logožana)  
Sadašnji predsednik udruženja „Vršačka Šunka“



Predrag Logožan  
(stariji sin Miodraga Logožana)