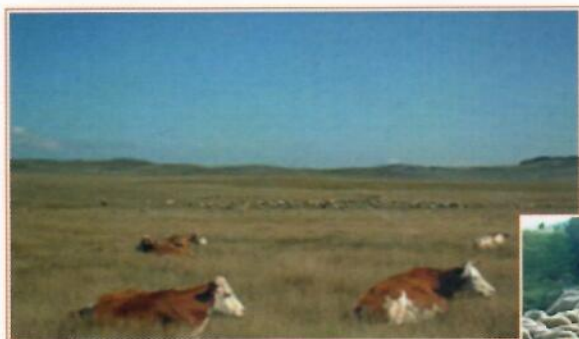


**СРПСКО ВЕТЕРИНАРСКО ДРУШТВО
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И
ВОДОПРИВРЕДЕ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ
ПРИВРЕДНА КОМОРА СРБИЈЕ**

Симпозијум

**ТРАДИЦИЈА И БУДУЋНОСТ
СТОЧАРСТВА У БРДСКО ПЛАНИНСКОМ
ПОДРУЧЈУ СА ПОСЕБНИМ ОСВРТОМ НА
СЈЕНИЧКО ПЕШТЕРСКУ ВИСОРАВАН**

ЗБОРНИК РАДОВА



Сјеница, 22.-24. јун 2010. године

ТРАДИЦИОНАЛНА ПРОИЗВОДЊА СИРА- ЗАХТЕВ КВАЛИТЕТА И БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ

Зора Мијачевић¹, О.Маћи², Снежана Булајић¹

¹Факултет ветеринарске медицине, Универзитета у Београду

²Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду

Стратегија Европске уније и оправдање за заштиту јединствених локалних варијетета сирева објашњава се у односу на значај околине, као и социолошки значај одржавања популације у подручјима где постоји ризик депопулације или пак у подручјима са специфичним проблемима. Поједини јединствени варијетети сирева су на граници изумирања. Губитак појединих посебних варијетета сирева се може сагледавати са аспекта губитка културалног идентитета регије.

Европска заједница је, у Регулативи (ЕЕЦ) бр. 2081/92 и 510, дефинисала концепт "Protected Denomination of Origin" (PDO) за производе. "PDO" ознака, (**имена порекла**) упућује на производ чији квалитет произлази искључиво услед јединствености географског подручја са којег потичу, укључујући људске и природне факторе, и чија се производња и прерада одвија у дефинисаним, одређеним географским подручјима. У 1995. години, на подручју земаља Европске заједнице произведено је 118 PDO сирева према најновијем извештају и Европске уније регистровано је 165 PDO сирева. Подаци за укупне PDO и PGI ознаке за Европу показују да је до данас у Италији регистровано 170 у Француској 156, у Шпанији 113, Португалији 105, у Грчкој 86, а да и остале земље воде рачуна да заштите своје традиционалне производа тако да у Европи до данас имамо заштићено 782 производа. Нове апликације за PDO ознаку подлеле су Италија 66, Шпанија 42, Француска 36, Чехословачка 28, Словенија 18, Мађарска 11, Немачка 11, Велика Британија 10, Пољска

9 и Грчка 7. Интересује нас чување идентитета 30 различитих PDO произвођача сирева у сирева, а у односу на Насупрот томе, Француска сирева, што репрезентује Шпанији 11 PDO варијетета сира у Шпанији. Италија, Француској и Шпанији, Италијом и Грчком у руралних подручја

Једном када одређени произвођача се захтева како би се дефинисала верификацију сагласно стандардима квалитета који обједињује дефиницију односно састав производа. Сир произведен одређеном периодично и уколико добије сертификацију и пошто је директни варијетет сирева успостављене одређеном тржишту као исти варијетет тржишту продаје пошто је Регулатива прави разлику (PGIs)- географска ознака (PDOs)- заштита имена повезаности производа категорији ознака. Заштита из подручја (места

UDK 637.3

АХТЕВ

Е
а!
ограду
јединствених
ачај околине,
дручјима где
специфичним
у на граници
рева се може
регије.

1/92 и 510,
н“ (PDO) за
производ чији
географског
не факторе,
одређеним
чју земаља
најновијем
PDO сирева.
ју да је до
Шпанији 113,
е рачуна да
ио до данас
PDO ознаку
ловачка 28,
10, Пољска

9 и Грчка 7. Интерес да се заштити традиционалан производ није само чување идентитета регије него и економска добит. Италија производи 30 различитих PDO варијетета сирева, што представља 49% од укупне производње сира у Италији. Грчка производи 20 различитих PDO сирева, а у односу на укупну производњу сира то представља 42,9%. Насупрот томе, Француска производи 33 различитих PDO варијетета сирева, што репрезентује 10,4% од укупне производње сира, док у Шпанији 11 PDO варијетета сирева чини 4,5% од укупне производње сира у Шпанији. Иако је економски значај производње PDO сирева у Француској и Шпанији на националном нивоу мали, у поређењу са Италијом и Грчком, њихово учешће у економији и култури локалних руралних подручја Француске и Шпаније је веома значајно.

Једном када одређени варијетет сира прими PDO ознаку, од произвођача се захтева да оформе конзорцијум, односно удружење како би се дефинисали стандарди квалитета и одредио процес за верификацију сагласности произвођача сирева са успостављеним стандардима квалитета. Стандарди се могу базирати на конформизму који обједињује дефинисану процедуру производње, композицију, односно састав производа као и друге методе процене квалитета. Сир произведен од сваког појединачног произвођача се процењује периодично и уколико се процени као прихватљив, сир добија PDO сертификацију и потом се запечати, еталонира са PDO ознаком за дотични варијетет сира. Уколико сир не испуњава стандарде квалитета успостављене од стране конзорцијума, може се представити на тржишту као исти варијетет сира без PDO ознаке, али свакако да се на тржишту продаје по нижој цени.

Регулатива прави разлику између “Protected Geographical Indications“ (PGIs)- географска ознака и “Protected Designations of Origins“ (PDOs)- заштита имена порекла. Тачно одређени услови који се тичу повезаности производа и подручја порекла примењују се у посљедној категорији ознака. За географске ознаке, довољно је да производ потиче из подручја (места или земље), под којим је производ и именован и да

имају “ специфичан квалитет, репутацију и остале карактеристике које су атрибути географског порекла, као и да се њихова производња и/или прерада и/или припрема одвија у географски дефинисаном подручју.

Хисторијском и социјалном значају производње традиционалних сирева, њиховом економском значају на европском тржишту у последње време се придаје посебна пажња. Већина традиционалних сирева Европе потиче са медитеранског подручја и обично се карактеришу производњом која се остварује на малим фармама, у малим количинама, са јединственим, непоновљивим квалитетом, и високим варијабилитетом. Сам потрошач прихваћа одређену варијабилност у квалитету и квантитету локално произведених специјалних врста сирева, али уједно ова варијабилност представља лимитирајући фактор приликом покушаја комерцијализације производње.

Према нашем важећем **Закону о ознакама географског порекла (Сл гласник 18/2010)** за добијање ознака порекла битнио је испунити ђлан 19 у коме су дати битни делови пријаве:

- Захтев за регистровање имена порекла, односно географске ознаке
- Опис географског подручја
- Подаци о специфичним карактеристикама производа

Производња сирева на Пестерској висеравни има дугу традицију, сиреви имају репутацију и одавно се налазе на тржишту Србије под називом сјенички сир. Основне карактеристике сира су да је произведен од овчијех, крављег млека или мешаног овчијег и крављег млека, да припада групи сирева у саламури.

Укус и мирис сира у директној је вези са начином гајења и исхране стоке, а амбијент производње сира даје му типичну микрофлору која утиче на укус сира.

Поред традиционалне производње и природних услова за стављање сира у јавни промет он мора да задовољи захтеве који су дати у прописима који обрађују ову област

Основни пр
је **Закону о**
поставио јас

- да об

Ради постиз
које се прим
на анализи
расположиве
за процену
објективан и
на резултат
факторима в

Пропис је
производње
производа.
Пропис је
одговорни з
безбедности

Према Зако
лице и пр
субјеката и
јасно назна
пре уписа у

Закон је по
хране

- Забр
- Хра
- Хра
- фар

ристике које
водња и/или
и подручју.

иционалних
тржишту у
иционалних
обично се
ама, у малим
, и високим
ријабилност
алних врста
митирајући
е.

ог порекла
је испунити

географске

да
традицију,
шту Србије
ра су да је
г и крављег

а и исхране
офлору која

а стављање
су дати у

Основни пропис који уређује опште услове за безбедност хране је **Закону о безбедности хране (Сл гласник РС 41/09)**. Закон је поставио јасне циљеве:

- да обезбеди висок ниво заштите животиња и здравља људи.

Ради постизања високог нивоа заштите здравља и живота људи, мере које се примењују, у складу са овим законом, морају да се заснивају на анализи ризика. Процена ризика утврђује се узимајући у обзир расположиве научне доказе и нарочито мишљење Стручног савета за процену ризика у области безбедности хране и то на независан, објективан и транспарентан начин. Управљање ризиком се заснива на резултатима процене ризика, начелу предострожности и другим факторима важним за случај који се разматра (члан 6).

Пропис је одредио контролу у припреми производње у фази производње, прераде и промета на велико, при увоз и при извозу производа.

Пропис је одредио да су сви актери у ланцу производње хране одговорни за сваку активност, односно непредузимање мера у области безбедности хране.

Према Закону производњом и прометом хране може се бавити правно лице и предузетник који је регистрован у регистар привредних субјеката и који је уписан у централни регистар објеката, такође је јасно назначено да се не може отпочети производња и промет хране пре уписа у Централни регистар.

Закон је посебно дефинисао шта подразумева под појмом безбедност хране

- Забрањено је стављање у промет хране која није безбедна
- Храна није безбедна ако је штетна по здравље људи
- Храна није безбедна уколико садржи супстанце са фармаколошким дејством

Обавезе субјекта у пословсњу храном у свим фазама производње прераде и промета је да обезбеди да храна испуњава услове прописане овим законом и другим посебним прописима као и да докажу исправност тих услова. У свим фазама производње, прераде и промета хране, мора бити обезбеђена следљивост, тј мора се успоставити систем и процедуре које обезбеђују доступност података о следљивости. Заскон се бави и обавезом да субјект у пословању храном обезбеди да се у свим фазама производње, прераде и промета хране испуне прописани услови у вези са хигијеном и квалитетом хране.

Закон је у члану 64 и 65 дао одредбе шта је храна са ознаком традиционалног назива, имена порекла и географске ознаке и поставио захтев да се декларација производа, као и информација о храни које су доступне потрошаћу не смеју доводити потрошача у заблуду.

Правилник о условима које морају да испуњавају објекти за клање животиња, обраду прераду и ускладиштење производа животињског порекла (Сл лист СФРЈ 53/89) прописао је услове које у погледу изградње, техничког уређења, опреме, начина рада, стручног кадра и хигијене морају испуњавати објекти за обраду прераду и ускладиштење производа животињског порекла намњени промету. Објекти према овом правилнику у погледу изградње, техничке опремљености, капацитета, начина рада и организације ветеринарске инспекције, разврстанин су на:

- Индустијске
- Занатске
- Објекти-просторије у домаћинству

Истим прописом регулисано је шта све треба да задовоље објекти за обраду и прераду млека и просторије у домаћинству.

Правилник је дозволио да се млеко може перађивати у просторијама у домаћинству и дао посебне захтеве за те просторије и то су:

- Д
ст
о
- Д
г
- Д
о,
- Д
п
р
- Д
с
- П
о
- Х
р
- Н
п
- Д
и

**Правил
произв
регулис
изградн
круга, п
услове
унутраш
простор
за инду**

- Да су зидови и подови израђени од водоотпорног материјала, светле боје и глатких површина које се лако хигијенски одржавају
- Да су врата и прозори заштићени од уласка инсеката и глодара
- Да просторија има обезбеђену уједначену дифузну светлост одговарајуће јачине
- Да је опрема од материјала који не утиче штетно на производе, која одговара технологији производње и начину рада и која се може лако чистити, прати и санитирати
- Да поседује уређај за хлађење, који омогућава складиштење сировине или производа на температури од 10°C
- Посебно урађени санитарни чвор, орман за радну одећу и обућу
- Хигијенски исправну воду и топлу воду, уређај за прање руку и опрему за прање и санитацију посуда и прибора
- Непосредан одвод отпадних вода из опреме и са подних површина и услове за прихватање отпадних вода
- Да постоје посуде или посебна заштићена места за ђубриште и отпатке

Правилник о ветеринарско- санитарним условима објеката за производњу хране анималног порекла (Сл гласник РС 11/09) регулисао је у делу где се говори о општим условима у погледу изградње, односно реконструкције објеката, услове у погледу локације, круга, путева и распореда зграда., услове у погледу снабдевања водом, услове у погледу одвода отпадних вода, услове у погледу изградње унутрашњости објекта, услове у погледу опреме, услове у погледу просторија. У погледу ових захтева треба нагласити да нема разлике за индустријски и занатски објекат.

Објект мора имати довољно воде а снабдевање водом из градског водовода или из сопственог бунара, мора постојати довољна количина воде одговарајућег притиска, вода мора да буде контролисана и мора да испуњава стандарде прописане за хигијенску исправност воден за пиће. Посебно треба нагласити да ако се у објекту користи уређај за додатно хлорисање, он мора бити снабдевен са алармним системом и одговарајућим мерним инструментима за контролу концентрације хлора. Топла вода која се користи за санитацију опреме и просторија, на месту потрошње, мора имати температуру од најмање 82°C, мора да постоји одговарајући број прикључака хладне и топле воде за прање опреме и просторија, гумена црева када се не користе за прање морају бити на држачима постављеним на зидну површину. Ради заштите водоводне мреже од контаминације, која може настати услед појаве негативног притиска у водоводном систему, на свим изводима топле и хладне воде морају се поставити вентили против повратне сифонаже.

Према важећем пропису отпадне воде, осим атмосферских, пре уливање у реципијент морају проћи одговарајући третман пречишћавања. Подови морају бити под нагибом да вода брзо одлази до сливника, који морају бити обезбеђени тако да не пропуштају непријатне мирисе.

Правилник о ветеринарско- санитарним условима објеката за производњу хране анималног порекла цело поглавље посвећује хигијени запосленог особља, радници морају бити здрави и не смеју да буду преносиоци и излучивачи узрочника болести или контаминената. Санитарне књижице запосленог особља морају бити на располагању ветеринарској инспекцији.

Правилник о квалитету производа од млека и стартер култура (Сл гласник 33/10) ближе прописује услове у погледу квалитета производа од млека намењене конзумирању и то за:

- Класификацију
- Категоризацију и назив производа

- Физички
- Додатни
- прои

Пропис је још од почетка про производе, правилником. Новим прав дефинисане основни зах алкална фо после терм микробиоло на 55°C. У н обрађеног м и додатака.

Правилник прописан је Под сирови млеко добиј правилно хр и најмање 8 вишу од 40°

Овако дефи млечну кар бруцелозе. не може да отровних с других ште

- Физичка, хемијска и сензорска својства производа и сировине
- Додатке који се употребљавају у производњи и преради производа.

Пропис је јасно назначио да субјект у пословању храном мора пре почетка производње да донесе произвођачку спецификацију за производе, којом се доказује испуњеност услова прописаних овим правилником и прописом којим се уређује декларисање и означавање. Новим правилником уведен је појам термички обрађено млеко и дефинисане су температуре на којима се врши пастеризација и основни захтев контроле ефекта термичке обраде а то је негативна алкална фосфатаза. Поступак стерилизације мора се обезбедити да после термичког третмана и асептичног паковања производ остане микробиолошки стабилан 15 дана на температури од 30°C или 7 дана на 55°C. У новом правилнику постоје измене у декларисању термички обрађеног млека и ферментисаног млека у складу са количином масти и додатака.

Правилник о квалитету сировог млека (Сл гласник 21/09)

прописан је квалитет који мора да испуни сирово млеко при откупу. Под сировим млеком у смислу овог правилника, подразумева се млеко добијено редовном, непрекидном и потпуном мужом здравих, и правилно храњених музних животиња, најкасније 30 дана пре партуса и најмање 8 дана после партуса, које није загревано на температуру вишу од 40°C и коме ништа није додати нити одузето.

Овако дефинисано сирово млеко које се ставља у промет мора имати млечну карту у којој стоји да краве нису оболеле од туберкулозе и бруцелозе. Правилник је такођен поставио захтев да сирово млеко не може да садржи резидуе пестицида, метала, метлоида и других отровних супстанци, као ни резидуе хемиотерапеутика, анаболика и других штетних материја изнад дозвољених количина.

Закључак

На основу излагања јасно се поставља закључак да традиционални производи морају бити безбедни по здравље људи, да сировина која се користи за производњу ових производа је ограничена географским подручјем али мора одговарати захтевима хигијенске исправности и квалитета. У производњи традиционалних производа мора се поштовати принципи добре произвођачке, добре хигијенске и лабораторијске праксе на основу којих би се сагледавала производња од припреме производње и дистрибуције и на тај начин избегли сви ризици од налаза штетних материја или микроорганизама који проузрокују обољења људи.

Добром организацијом могуће је добити традиционалан производ са свим карактеристикама које су везане за технологију и подручје а безбедан у смислу Закона о безбедности хране.



~Сјенички сир, много цеђен, мало тражен~

ПРИНО

-Катедра з
Медицине,

Кратак са

Органска
руралне с
биодеград
и целовит
обухваћен
традицион

У поређе
поштовањ
производ
умногоме
анимално
економски
животиња
Позитивн
дугорочни
Карактер
на конве
системим
и снажни
подршка

lth and
71 (1),

Welfare

duction
eto on
of the

Genetic
ational
nology
0-9156
pattern
ance of

Organic
Animal

ational
rbialst
Food

10
ends in

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

636(23)(497.11)(082)

637(497.11)(082)

СИМПОЗИЈУМ Традиција и будућност сточарства у
брдско планинском подручју са посебним освртом на
Сјеничко пештерску висораван (2010 ; Сјеница)

Зборник радова / Симпозијум Традиција и будућност
сточарства у брдско планинском подручју са посебним
освртом на Сјеничко пештерску висораван, Сјеница,
22.-24. јун

2010. године ; [организатори] Српско ветеринарско
друштво [и] Министарство пољопривреде, шумарства и
водопривреде [и] Привредна комора Србије ; [главни и
одговорни уредник Милан Петровић]. - Београд :
Српско ветеринарско друштво, 2010
(Београд : Научна КМ). - 115 стр. : илустр. ; 30 cm

Тираж 500. - Summaries. - Библиографија уз сваки рад.

ISBN 978-86-83115-16-7

1. Српско ветеринарско друштво (Београд)

а) Сточарство - Пештерска висораван -

Зборници б) Прехрамбени производи -

Пештерска висораван - Зборници

COBISS.SR-ID 176162316