Udruženje stočara

„Uvačka reka mleka“

Božetići, Nova Varoš

ELABORAT ZA ZAŠTITU OZNAKE GEOGRAFSKOG POREKLA

„ZLATARSKI SIR“

Udruženjesto ara „Uvaka reka mleka“, Božeti i, Nova Varoš

ELABORAT ZA ZAŠTITU OZNAKE GEOGRAFSKOG PORIJEKLA

„ZLATARSKI SIR“

SADRŽAJ

I. ZAHTEV ZA REGISTROVANJE IME NAPOREKLA 5

A. Fizi ko geografska obeležja podru ja proizvodnje 8

B. Sto arenje u zašti enom prirodnom dobru 12

C. Etnoistorijska obeležja podru ja proizvodnje 14

D. Teritorijalni obuhvat proizvodnje Zlatarskog sira 19

Granice teritorije 19

Popis sela u kojima se proizvodi Zlatarski sir 20

II. PODACI O SPECIFIČNIM KARAKTERISTIKAMA PROIZVODA 22

1. PODACI O PODNOSIOCU PRIJAVE IME NAPOREKLA I LICU OVLAŠENOM DA GA PREDSTAVLJA 22

2. NAZIV PROIZVODA 22

3. PODACI O USTALJENOM NA INU I POSTUPKU PROIZVODNJE 23

Prikaz tradicionalnog postupaka proizvodnje Zlatarskog sira 23

4. PODACI O POSEBNIM SVOJSTVIMA PROIZVODA 31

4.1. Opšta definicija 31

4.2. Opis sirovine 31

4.3. Opis gotovog proizvoda 32

5. PODACI O UZROČNO POSLEDIČNOJ VEZI IZMEĐU POSEBNIH SVOJSTAVA I KVALITETA PROIZVODA I OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUJA KAO I DOKAZ DA PROIZVOD POTIČE SA OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUJA 33

5.1. Fizi ko geografska obeležja podru ja proizvodnje 33

5.2. Pojedinosti o kvalitetu i posebnim svojstvima proizvoda 34

5.3 Veze izme u geografskog podru je i kvaliteta proizvoda 35

6. PODACI KOJIMA SE DOKAZUJE DA PROIZVOD POTIČE SA NAZNAČENOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA 36

III. 7. DOKAZI O IZVRŠENOJ KONTROLI SIROVINA, PROCESA I FINALNOG PROIZVODA 39

8. NAČIN OBELEŽAVANJA PROIZVODA 40

9. PODACI O KOLIČINI PROIZVODA KOJI SE PROIZVEDE U TOKU JEDNE GODINE 42

10. ODREDBE O TOME KOJI POD KOJIM USLOVIMA IMA PRAVO DA KORISTI IME POREKLA ZLATARSKI SIR 44

Literatura: 45

Prilozi:

Prilog1: Obrasci za sledljivost proizvoda – Zlatarski sir – evidencija grla

Prilog2: Obrasci za sledljivost proizvoda – Evidencija proizvodnje Zlatarskog sira

Prilog3: Obrasci za sledljivost proizvoda – Evidencija nege Zlatarskog sira

Prilog4: Obrasci za sledljivost proizvoda – Evidencija grla koja su uključena u proizvodnju mleka kao sirovinu za Zlatarski sir

Prilog5: Statut Udruženja „Uvačka reka mleka“

Prilog6: Revidirani spisak članova udruženja sto ara „Uvačka reka mleka“

Prilog7: Obrazac za popis proizvodnje u okviru Udruženja i deo postojeće statistike

Prilog8: Uredba o zaštiti Specijalnog rezervata prirode „Uvac“

Prilog9: Pismo podrške Opštine Nova Varoš

Prilog10: Punomoćje za zastupanje predstavnika Udruženja

Prilog11: Izveštaj o kvalitativnom ispitivanju proizvoda Zlatarski sir

UVOD

U skladu sa odredbama Zakona o oznakama geografskog porekla, Udruženje sto ara „Uva ka reka mleka“ pokre e postupak registracije imena porekla „ZLATARSKI SIR“, dostavljaju i zakonom propisanu dokumentaciju i priloge.

Proces izrade ovog Elaborata o zaštiti oznake geografskog porekla „Zlatarski sir“ zapo eo je 2009. godine u okviru Švajcarskog programa trgovinske saradnje (TCP) – faza III, u okviru komponente podrške pravima intelektualne svojine a naro ito o oznakama geografskog porekla. U okviru dvogodišnje saradnje na aktivnostima Projekta, organizovanje niz terenskih poseta i radionica lanova Udruženja sto ara „Uva ka reka mleka“. Elementi Elaborata definisani su na osnovu aktuelne proizvodnje, dokumentacije i istorijskih dokaza, kako bi se zaštitila i afirmisala tradicionalna proizvodnja sira na podru ju Zlatara.

Na delu tehni ke i savetodavne podrške, aktivnosti su realizovane kroz u eš e Instituta za intelektualnu svojinu iz Švajcarske, SEEDEV, organizacije koja je lokalni implementacipartner, i Instituta za prehrambene tehnologije FINS iz Novog Sada. Institucije koje su partneri u realizaciji projekta su Zavod za intelektualnu svojinu Republike Srbije i Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede.

Lokalni koordinator aktivnosti je Milinko Šaponji, predstavnik Kancelarije za lokalni ekonomski razvoj opštine Nova Varoš, lan i zastupnik Udruženja sto ara „Uva ka reka mleka“ u svim radnjama potrebnim za registraciju oznake geografskog porekla. Opština Nova Varoš pruža podršku i izražava spremnost za dalju saradnju na promovisanju i koriš enju oznake geografskog porekla, nakon njene zaštite.

Izrada Elaborata tekla je prema metodologiji usvojenoj u EU a objašnjenoj u Priru niku za promovisanje kvaliteta proisteklog iz geografskog porekla i održive geografske oznake nastalog kao rezultat zajedni kog rada Organizacije za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih nacija (FAO) i projekta SINERGI.

Ovaj materijal nastaje uz saglasnost i podršku lanova Udruženja koji su spremni na sve dopune i pojašnjenja kako bi Zlatarski sir postao deo porodice proizvoda sa zašti enim i kontrolisanim poreklom u Srbiji.

I. ZAHTEV ZA REGISTROVANJE IME NA POREKLA

OPIS GEOGRAFSKOG PODRUJA

U karstnom delu Starovlaške visije, izdiže se planinski masiv Zlatara koji odlikuju velika prostranstva pašnjaka i livada i zna ajan potencijal za razvoj sto arstva i proizvodnju hrane visokog kvaliteta. Ovo po dru je proizvodnje Zlatarskog sira smešteno je izme u reka Uvca, Veljušnice, Kladnice, Mileševke i Zlošnice sa istoji se iz staništa bogatih vodama i velikom pejzažnom i biološkom raznovršnošu. Impresivnim meandri reke Uvac ine ovo podru je jednim od najlepših biser a naše prirodne baštine.

Zlatarski sir pripada sirevima u salamuri r velikog kojipi proizvoda poznatog od davnina. Odlikuje ih jednostavna prerada, zrenje i uvanje u salamuri koja je u funkciji o uvanja kvaliteta i bezbednosti proizvoda u nepovoljnim uslovima. Sirevi u slamuri su se tradicionalno proizvodili tokom letnjih meseci u mle nim katunima a prodavali u jesen. To su sirevi ije se zrenje i skladištenje do potrošnje obavlja u salamuri tj. rastvoru dobijenom rastvaranjem soli u vodi ili surutki.

Povezanost Zlatarskog sira sa podru jem Zlatara može se pripisati postojanju povoljnih uslova za proizvodnju mle nih proizvoda. Prirodni uslovi planinskog masiva koji se nalazi pod uticajem umereno kontinentalne klime i nadmorska visina iznad 1000 m, geografski položaj i specifi na pejžna kompozicija prostora, formirali su jedinstven floristi ki sastav i vegetacijsku kompoziciju biljnog pokriva a.

Naime, sama planina se nalazi u prelaznoj zoni tri biogeografske celine, koje su oboga ene prate om vegetacijom. U geološkoj podlozi planinskog masiva dominira kre nja ki sastav stena, na kojima se razvija crnica i posme ena crnica kao tip zemljišta sa oko 10% humusa. Ka orezultat javlja se izražena raznovrsnost travne vegetacije na otvorenim prostorima, na širokom rasponu nadmorskih visina. U pitanju su biljne vrste bogate aktivnim supstancama, visoke krmne vrednosti, sa izraženim godišnjim prirastom biljne mase i pove anom godišnjom produkcijom.

A. Fizi ko geografska obeležja podruja proizvodnje

Osnovne odlike definisanog geografskog podru ja proizvodnje Zlatarskog sira su razu en planinski masiv Zlatara sa izuzetno ras lanjen reljefom, a pod uticajem umereno kontinentalne klime. Zlatar pripada kompleksu Starovlaških planina Jugozapadne Srbije. Ima dinarski pravac pružanja i smeštenje izme u reke Uvac na istoku i reke Lim na zapadu. Severna granica je reka Bistrica, južna reka Maleševka. Najviša kota je Golo brdo 1627 m nadmorske visine, najnižauš e Bistrice u Lim 416 m nadmorske visine. Visinska razlika od 1211 m ukazuje na znatnu

ras lanjenost reljefa. U geološkom sastavu Zlatara najve e rasprostaranjenjeimaju trijaski sedimentizastupljenidijabazrožnacimai kre nja ko – dolomitskomserijom.

Manje su zastupljenilaporci, laporoviti kre njaci, dijabazi,porfiriti i neogenijezerskisedimenti. Genetski tipovi reljefa su raznovrsni: tektonski, fluvijalno denudacioni, paleoabrazioni u kotlinama sa neogenim sedimentima i kraški. Pored lokalnih raseda i manjih bora postoji nekoliko glavnih sinklinala i antiklinala dinarskog pravca. Dominantan egzogeni proces je fluvialni. On je usecanjem re ne mrežeizgradio doline Lima,Bistrice I Mileševke reke. Na Zlataru su este blagezeleneuvale,mrežadolina – vlaka,kakoih ovde nazivaju.

Slika1. Valoviti pejzažZlatara

Pedologija

Na definisanom geografskom podru ju zastupljeni su slede i tipovi zemljišta: rendzina, posme ena i sme a zemljišta na kre njacima, sme e skeletoidno zemljište na rožnacima, sme e skeletoidnozemljištena škriljcima,posme ena crnica na serpentinitu i sklete kamenjari. U višim predelima masiva zastupljenisu: rendzina, posme ena rendzina I sme e zmljište na kre nacima.Ova zemljištasu plitka, na kre nja koj podlozi, a kameni šljunak preovladavaju u granulometrijskom sastavu. Koli ina gline je velika po emu pripadaju tipu slabo vezanih zemljištatj. zemljištapodložniheroziji. Na obezšumljenim površinama na ranicama ovaj proces je veoma izražen.Stepenkiselostizemljištase kre e od pH 5,4 8,2. Koli ina humusaje velika

budu i da se radi o sirovom humusu niskog stepena huminifikacije. Najve i deo površina pod rendiznom i posme enom rendzinom su šume i pašnjaci. Sme e skeletoidno zemljište na rožnacima zauzima znatan deo površine Zlatara. U pitanju je nerazvijeno, nevezano zemljište skelotoidnog tipa koje je podložno eroziji. U hemijskom pogledu ova zemljišta su kisela, a koli ina humusa varira od 1.7% do 5%. Sme e skeletoidno zemljište na škriljcima se nalazi na višim delovima Zlatara, gde je vegetacija prore ena, pa su samim tim zemljišta plitka. Crnica i posme ena crnica se nalaze u prore enim i slabo razvijenim šumama i po pašnjacima. Koli ina humusa se kre e do 10%. Zajedni ka odlika svih tipova zemljišta koja se sre u na definisanom geografskom podru ju je da pripadaju klasi nerazvijenih jer su gotovo sva skeletoidna.

Slika 2. Stoka se napasa na travama sa "belog kamena"

<u>Klima Zlatara</u>

U zavisnosti od geografskog položaja, razu enosti reljefa, nadmorske visine, vegetacije i drugih faktora, klima Zlatara je veoma raznolika. Jasno se izdvajaju tri klimatske zone: dolinska, padinska i planinska zona. Podru je proizvodnje Zlatarskog sira pripada planinskoj klimatskoj zoni koja je karakteristi na za predele koji imaju nadmorsku visinu iznad 1100 m. Karakteristike klime ove zone su oštre i duge zime sa dosta snega, kratka i prohladna leta sa povremenim padavinama. Prole e i jesen karakterišu hladni dani sa estim kišama. Prose na godišnja temperatura u ovoj zoni je 6,8°C, a u periodu vegetacije 13°C. Najtopliji mesec je avgust, a najhladniji januar. Insolacija iznosi oko 2000 sati godišnje. Prose na godišnja suma padavina iznosi 1010 mm, a u periodu vegetacije 462 mm. Navedeni podaci ukazuje na veliku varijabilnost

ekoloških faktora. Vetrovi na Zataru imaju zna ajnu ulogu u formiranju ekoloških uslova naro ito na lokalitetima izloženim ja im uticajima ovih faktora. Vetrovi duvaju iz svih kvadranata, a njihova esto a i ja ina nije ista tokom godine. Naj eš a sva vazdušna strujanja su sa severa, jugoistoka i jugozapada, a prose na ja ina vetra iznosi 2,6 Bofora.

Hidrologija

Hidrološku mrežu podru ja ine reka Uvac i Bistrica od ve ih i Zlatarska reka, Mileševska reka, Kosati ka reka i Zlošnica od manjih vodotokova. Osnovna karakteristika ovih vodotokova, osim reke Uvac, je u tome da su kratki i sa promenljivim proticanjem. To je pre svega uslovljeno rasporedom padavina i na inom njihovog izlu ivanja i izrazitim topografskim slivanjem padavina. Pritoke Uvca karakteriše visok vodostaju prole nom periodu kada se intenzivno topе snegovi i u decembru kada se beleže este i obilne padavine.

Slika 3. Jezerske akumulacije ine deo hidrološke mreže i bogatstva vodnim resursima

Flora

Floru Zlatara sa injavaju šumska i travna vegetacija sa slabo izraženom vertikalnom zonalnošu. U nižim delovima su listopadne šume hrasta, graba, cera, bukve, breze, javora, a pored reka jove i vrbe. Pojas bukve se javlja na nadmorskim visinama od 600 do 800 m, a iste bukove šume na 1300 m. Na visini od 1000 m do 1300 m prostiru se šumske zajednice bukve i jele. Iznad ovog

pojasa prostiru se šumske zajednice etinara. Iznad pojasa suma prostiru se prostranstva sa pašnjacima koji predstavljaju veliki prirodni resurs hrane za životinje.

Slika 4. Šume i proplanci Zlatara

B. Sto arenje u zaštienom prirodnom dobru

Prirodni uslovi Zlatara, planinski reljef na kome se prostiru bogati pašnjaci uz dobro o uvanu prirodnu sredinu predstavljaju pogodno okruženje za sto arstvo i tradicionalnu proizvodnju mle nih proizvoda, kaja je prisutna vekovima unazad.
Imaju i u vidu da se na definisanom geografskom podru ju nalazi Specijalni rezervat prirode „Uvac“, koji je Uredbom Vlade RS (SL. glasnik RS br. 25/2006) stavljen pod zaštitu kao prirodno dobro od izuzetnog zna aja, odnosno prirodno dobro I kategorije (Prilog VIII), obaveznaje ekstenzivna ekološka proizvodnja kao i primene tradicionalnih tehnologija koje nemaju za posledicu produkciju zaga iva a životne sredine, a koje mogu biti pokreta ekonomskog razvoja ruralnih podru ja.

Slika5. Stadona pašnjakuZlatara

Specijalnirezervatprirode „Uvac” je stavljenpod zaštitu da bi se o uvao i razmnožiobeloglavi sup r retkvasta ptice (lešinara),da bi se o uvala staništai poboljšalostanje drugih zna ajnih vrsta ptica, lovne divlja i i ostalog životinjskogsveta, da bi se obezbedili uslovi za ponovno naseljavanjevrsta biljaka i životinja koje su nestales tog podru ja, da bi se sa uvala i pove ala raznovrsnostriba i optimalnim ulovom i koriš enjem sa uvala i pove ala njihova brojnost, da bi se sa uvali raznovrsnostflore, šumskihi ostalih biljnih zajednica,da bi se sa uvala reljefna i vodenaobeležjai speleološkei drugevrednostigeonasle a, da bi se o uvali i poboljšaliprirodni inioci životne sredine, prvenstveno kvalitet voda i zemljišta, da bi se o uvala lepota i raznovrsnostpredela i stvorili uslovi za održivo koriš enje i plansko ure enje zašti enog podru ja u interesu nauke, obrazovanja, kulture, rekreacije i ekoturizma. Na podru ju Specijalnogrezervataprirode „Uvac“ utvr en je režim zaštite II stepenakojim se ne dozvoljava izgradnjaindustrijskihobjekata,skladištaindustrijskei drugerobe, velikihsto arskihi živinarskih farmi i drugih objekata koji nepovoljno uti u na vazduh,vode, šume i zemljište ili izgledom, prekomernom bukom ili na drugi na in mogu narušiti prirodne i ostale vrednosti zašti enog podru ja, posebnozajednicubeloglavogsupa,ribe, kvalitet vode i lepotu predela. Tako e nije dozvoljenopreoravanjepašnjakai prirodnih livada, kao i oranje obradivogzemljišta i drugih radnji na mestima i na na in koji mogu izazvatiprocesevodne erozije i nepovoljne promene izgledapredela.

Zato su sto arstvo i tradicionalna preradam lekapravi izbor za razvoj poljoprivrde ovog kraja, u saradnji sa programima turizma, rekreacije i organske poljoprivrde. Je u jedno i jedinstven marketinški argument koji je važno isticati potroša ima sve više zainteresovanim za poreklo proizvoda i njegovu vezu sa istom ekološkom sredinom.

C. Etno istorijska obeležja podrja a proizvodnje

> Prvi pomen imena Stari Vlah bio je u povelji Stefana Nemanje manastiru Studenica iz 1196. godine, kojom raški vlastelin daje manastiru poklone u selima i ljudima. Tamo se, izme u ostalog, kaže:
>
> ''Ot Kosova pšenica da dohodi o Miholjdne... i ot Staroga Vlaha blagota (sto ni i mle ni proizvodi) da dohodi o Mitrovdne... iz Zeteriba da dohodi''.

Stari Vlah se tradicionalno smatra podru jem sa sto arstvom kao najintezivnijom privrednom granom: kako zahvaljuju i prirodnim uslovima, tako i u vezi sa istorijskim okolnostima usled kojih je ovaj deo Srbije esto prelazio iz ruke u ruku razli itih osvaja a i bio izložen esti promenama etni ke strukture usled migracija stanovništva. Kako bi se objasnio društveno istorijski kontekst proizvodnje Zlatarskog sira, neophodno je sagledati šire specifi nosti ekonomije i društvenih odnosa na ovom podru ju.

Društveni kontekst sto arske proizvodnje zlatarskog podru ja

Kada govorimo o užem društvenom i istorijskom kontekstu proizvodnje Zlatarskog sira, treba re i da je osnovu ovog ure enja inila porodi na zajednica specifi na za tradicionalnu srpsku kulturu: zadruga Zapadna podru ja Srbije kojima teritorija proizvodnje i pripada su naro ito u ovom smislu bila obeležena ovom društvenom tvorevinom. Tim pre što je ovo podru je tokom svoje istorije prolazilo kroz brojne promene koje su uslovljavale postojanje kompaktnih mikrozajednica.

Privredni život zadružne porodice

Budu i da je predstavljala brojnu porodi nu tvorevinu, sastavljenu od nekoliko porodica po generacijskoj ili srodni koj liniji, zadruga je i u prostornom smislu zauzimala prostor koji je obuhvatao više graditeljskih jedinica, kako stambenih, tako i privrednih. Uz samu ku u, kao glavnu gra evinu jednog ovakvog doma instva, zadruge su imale mljekar, ponegde nazivani

koliba (što su termini održanii do današnjih dana). Mlekar je imao više redova polica za karliceu kojima se razljevalo mleko za skupljanje skorupa (kajmaka), a ispod ovih polica su bili abrovi sa sirom. Na sredini mlekara je bilo ognjište sa verigama za varenje mleka.

Slike 6 i 7: tradicionalni mlekari

U poslednjem krugu, dalje od ku e i objekata za stanovanje i uvanje životnih namirnica nalazile su se štale, muzarii torovi. Zaštale je koriš en i naziv pojate. Me u njima su najzna ajnije mesto zauzimale su štale za goveda koja su bila, pored ovaca, osnov prera ivanja zadruge. Osnove štala su bile izgra ene od kamena, gornji delovi od brvana. Sva potkrovlja štala su koriš ena za

smeštaj se nai slame. Štale su pokrivane najjeftinijim materijalom: paprat, slama ili kora drveta. Uz štale za goveda bili su tele ari, znatno kvalitetnije gra eni, da bi bolje zaštitili telad od hladno e. Ulogu tele ara esto je imala i suldrma (prera eni deo štale ispod streje). U neposrednoj blizini štale za goveda nalazile su se konjušnice, koje nikada nisu ukopavane u zemlju kao gove e štale, ve su gra ene iznad zemlje, od drveta. Uz njih su se nalazile pljevare, jednostavne zgrade od drveta ili opletenog pru a za smeštaj pljeve za ishranu konja.

Za razliku od mala (stoke), ovce su zimu provodile pod otvorenim nebom i oborima. Izme u štala od proški (drvene polutke) podizanje obor koji je ovce štitio samo od vetra. Poredoboda su bili jagnji ari (toplije štale za smeštaj jagnjadi). Po livadama smeštenim oko zadružnog naselja nalazili su se kotari sapi om (hranom za stoku).

Podela poslova u zadružnoj porodici

U zadruzi (koja se nazivala i zajednicom ili velikom ku om), poslovi su bili strogo izdiferencirani po polnoj i starosnoj liniji. Budu i da se stoka smatrala zna ajnim kapitalom koji je jedna zadružna porodica mogla da poseduje, strogo se vodilo ra una o tome kome e stoka (znase da je u nekim krajevima nazivana i blago) biti poverena. Kako u hronici sela Prvoševa navodi, dnevnik zadruge Matovi a sa Gradine iz 1882. godine beleži da je ''te godine nekim lanovima zadruge povereno uvanje krupne stoke pošto su navršili tridesetu godinu života, što ukazuje da se poverenje u zadruzi teško i sporo sticalo''. Tako e, uvanje stoke je naj eš e poveravano muškoj deci (koja su, po nepisanim pravilima zadruge, kao društvene osnove srpske seoske patrijarhalne kulture, smatrana odgovornijim i vrednijim poverenja). Planinka je znatno eš e smenjivana nego što bi se to dešavalo sa starešinom zadruge. Ona je imala jednu ili više pomo nica, od kojih je jedna bila mješaja, koja je mesila hleb i planinki bila odgovorna za taj i ostale poslove oko hrane. Kod planinke su bili klju evi od mlekara sa mrsom (i naj eš e je ona bila jedina osoba koja je mogla da u e u ovu zgradu) i od magaza (skladišnih zgrada) sa brašnom i drugim namirnicama. U kontekstu zadruge koja je imala sto arstvo kao osnov privre ivanja, pored dominantnog položaja muškarac au zadruzi, može se re i da su i žene odlu ivale i u estvovale u poslovima koji su bili od vitalnog interesa (ishrana i odevanje). Planinka je smatrana starešinom ženskih lanova, a budu i da je smatrana odgovornom za ''ženske'' poslove, esto je zajedni ki birana od strane svih lanova zadruge.

Verovanja i ritualna praksa sto arskog stanovništva

Kao što je ve re eno, stoka se smatrala jako bitnom u svakodnevnom životu zadružne porodice. Sledstveno tome, ljudi koji su u realnom životu ekonomski zavisili od uzgajanja ovih životinja, i u onostranom smislu su odgovarali ovoj injenici. Drugim re ima, postojalo je niz magijsko-ritualnih radnji koje su obezbe ivale zdravlje i dobrobit stoke, sledstveno: zajednice. Obi aji vezani za uzgoj stoke beleženi su ve na po etku godišnjeg obi ajnog ciklusa, u vreme Boži a, kao praznika za koji je vezivana ritalna praksa sa zadatkom da obezbedi dobrobit u nastupaju oj godini. Na Badnji dan, trebalo je da obani držekami ak kako ne bi otvarali usta, da ni vuk ne bi mogao da otvoriti usta kad nai e na stado. Na Boži ujutru, rastavljana su grebena za vunu (koja izgledom podse aju na eljusti), postavljana na direke od vrata štale zupcima okrenutim na polje i izme u njih je provo ena stoka. injeno je to kako ni vuk ne bi mogao da zatvori usta kad napadne stoku. Prvi iverak od badnjaka stavljan je i držan u mlekaru i p elinjacima do novih badnjaka, radi zdravlja i rodnosti kajmaka, sira i meda. Mitrovdan, koji je u kalendaru srpske narodne religije smatran po etkom zimske sezone, nesigurnog perioda bez vegetacije, ozna avao je po etak potencijalnih neda a za seosko domaćinstvo koje su naj eš e vezivane za opasnost od napada vukova. Stoga je i niz rituala vezanih za ovaj praznik imao karakter odbrane od ovih životinja. U starovlaškom kraju je bilo kakva aktivnost vezana za stoku bila strogo zabranjena na ovaj praznik ili nekoliko dana pre njega. Tako, verovalo se da ''ne valja'' i i sa praznim sudom kroz mesta na kojima je stoka, da se ne ''gubi mleko''.

Brojni termini u narodnom re niku koji su ozna avali privredne zgrade za smeštaj stoke, živa ritualna praksa i zna aj koji je pridavan aktivnostima vezanim za sto arsko privre ivanje, pokazuju da je sto arenje u zlatarskom kraju bilo fokus privrednih aktivnosti kroz višev ekovni vremenski period. Tome je na ruku išlo kako pogodno prirodno okruženje, tako i istorijske okolnosti i društveno ure enje srpske patrijarhalne kulture u prošlosti.

Proizvodi od mleka

Što se mle nih proizvoda ti e, u ishrani je koriš ena varenika, presno mleko, kiselo mleko i surutka, a od sireva: tvrdi sir, masni sir, teženi sir i urda.

Varenika je tek pomuženo i uzvareno (prokuvano) mleko. Koriš eno je uglavnom za doru ak i za ve eru. Presno mleko je dobijano nakon skidanja skorupa, a konzumirano je uz neko drugo jelo za ru ak i užinu. Kiselo mleko je znatno re e pravljeno od punomasnog, a eš e od ''oplavljenog'' mleka. Surutka je dobijana posle izdvajanja sira. Preostali deo je mešan sa mlekom i stavljanu abri e da uskisne i potom koriš en kao osvežavajuć kiselina pitak.

Proizvodnja sira

Budu i da su od mleka u ovom podru ju u daljoj prošlosti naj eš e pravljeni i sir i kajmak, smatra se da je proizvodnja punomasnog sira bila znatno re a u tom istorijskom periodu. Tvrdi (nemasni) kravlji sir se pravio tako što bi, nakon kuvanja mleka na ognjištu bio skinut kajmak sa njega, dodavano sirište dobijeno od ov ije utrobe. Nakon sirenja, sir je stavljan u edilo radi ce enja a potom pritiskan daskom i kamenom na tezgi, širokoj drvenoj oivi enoj dasci sa odvodnim kanalom, gde bi se cedio. Nakon ce enja i se enja, stavljan je u drvene abrove. Ovakav sir se koristio i za prodaju, dok je kajmak koriš en za ishranu u doma instvu.

Za masni sir se kao jedinu varijantu proizvodnje sira, po kazivanju zabeleženom u selu Bukovik, ulo pred Drugi svetski rat.

Zlatarski sir

Tokom bitnih istorijsko društvenih promena koje su nastupile posle Drugog svetskog rata, uopštena slika sela se postepeno menja. Industrijalizacija i latentno favorizovanje gradske u odnosu na seosku kulturu, menjalo je tokom godina društvenu, a donekle i privrednu strukturu sela. U Zlatarskom kraju je, poput ostalih seoskih podru ja, po ela promena privredne atmosfere usled otvaranja zemljo radni kih zadruga, koje su vršile otkup poljoprivrednih proizvoda. Upravo je ovo vreme kada se proizvodnja punomasnog sira izdvojila kao primarna u okviru proizvodnje sira kada se i termin Zlatarski sir izdiferenciraou odnosu na sireve drugih sto arskih podru ja. Uopšte uzev, proizvodnja sira je bitna privredna i društvena stavka u zlatarskom kraju u kome stanovništvo govori da je "sir gospodin" i onaj "koji prvi do e na sto".

D. Teritorijalni obuhvat proizvodnje Zlatarskog sira

Podru je proizvodnje Zlatarskog sira obuhvata nepotpune teritorije tri opštine: Novu Varoš, Prijepolje i malim delom opštinu Sjenica.

Teritorijalni obuhvat je definisan nakon razgovora i diskusija sa proizvodja ima i predstavlja realnu sliku na ovom prostoru.

Obzirom da je u Elaboratu podnet zahtev za registrovanje imena poreklo Zlatarski sir, teritorija proizvodnje mleka i prerade u sir se poklapaju.

Granice teritorije

Juzna granica reka Veljušnica.

Isto na granica je desna obala Uvca do uš a reke Kladnice, reka Kladnica je granica ka Javoru, potom se ide sa vrha Javora pravac Kadijina stena (Kadija a) ka emernicina uš e reke Tisovice, granicom Zlatarskog jezera do brane (što je i severna granica).

Zapadna granica je reka Zlošnica, gde pripada i selo Brdo, zatim rekom Zlošnicom do Kožare, pravac ka Babi a brdu, ivicom južne granice Draževi a do trome e sa Bistricom i Kosaticom, potom do trome e Biskupici, Kosatica i Mileševo, pa do reke Mileševke.

Nastavlja se gornjim tokom reke Mileševke, južnom granicom Aljinovi a od trome e Aljinovi i, Gornji i Donji Gora i i, do izvora Veljušnice gde se zatvara krug.

Slika 8. Proizvo a i Zlatarskog sira definišu granice teritorije proizvodnje

Popis sela u kojima se proizvodi Zlatarski sir

Selau Novovaroškoj opštini su: Akma i i, Amidži i, Božeti i, Brdo, Bukovik, Debelja, Draževi i, Drmanovi i, Gornje Trudovo, Komarani, Ljepojevi i, Miševi i, Radijevi i, Tisovica, Trudovo, Vilovi i Štitkovo.

Selau Prijepoljskoj opštini su: Kosatica, Pravoševo, Biskupi i, Muškovina, Medjani, Aljinovi i.

Selau Sjeni koj opštini su: Gornje Lopiže i Donje Gora i e.

Metodologija izrade karata

Karte su izra ene u programu Adobe Illustrator CS3. Osnovu sa koje su preuzete orohidrografske karakteristike terena predstavljaju slede i listovi Topografske karte (razmer 1:50000): 528 3 Titovo Užice; 528 4 Titovo Užice; 529 3 a ak; 578 1 Prijepolje; 578 2 Prijepolje; 579 1 Sjenica.

Topografske karte spajane su u programu Global Mapper 13. Za merenje dužina i površina koriš en je program Adobe Acrobat 8 Professional (verzija 8.1.3). Svi grafikoni i ra unanja ura eni su u Excelu.

II. PODACI O SPECIFIČNIM KARAKTERISTIKAMA PROIZVODA

1. PODACI O PODNOSIOCU PRIJAVE IMENA POREKLA I LICU OVLAŠĆENOM DA GA PREDSTAVLJA

Podnosilac prijave imena porekla za proizvod „Zlatarski sir“ je Udruženje sto ara „Uva ka reka mleka“ koje je neprofitno udruženje osnovano radi unapre ivanja sto arstva u opštini Nova Varoš kroz podizanje nivoa znanja farmera, nabavku repromaterijala, obezbe enje plasmana poljoprivrednih proizvoda i druge aktivnosti koje doprinose poboljšanju životnog standarda Udru enja i njihovih porodica.

U Prilogu V dat je Statut Udruženja gde su detaljnije regulisani na ini delovanja, struktura i lanstvo, kao i pregled proizvodnje u okviru Udruženja koje je podnosilac prijave.

Udruženje je upisano u Registar udruženja Agencije za privredne registre dana 28. Jula 2010 godine i to sa sedištem na adresi: Božeti i bb, Božeti i, Nova Varoš, Srbija.

Mati ni broj: 28020015

PIB: 106717716

Delatnost: 91330 – delatnost ostalih organizacija na baziu lanjenja, na drugom mestu napomenutih

Udruženje sto ara „Uva ka reka mleka“ ima dva ovlaš ena predstavnika: ordje Popovi , predsednik udruženja koji je registrovan u Agenciji za privredne registre i Milinko Šaponji , lokalni koordinator projekta za registraciju prijave imena porekla i lan Udruženja „Uva ka reka mleka“. Dokaz o ovlaš enim predstavnicima dat je u Prilogu X ove prijave.

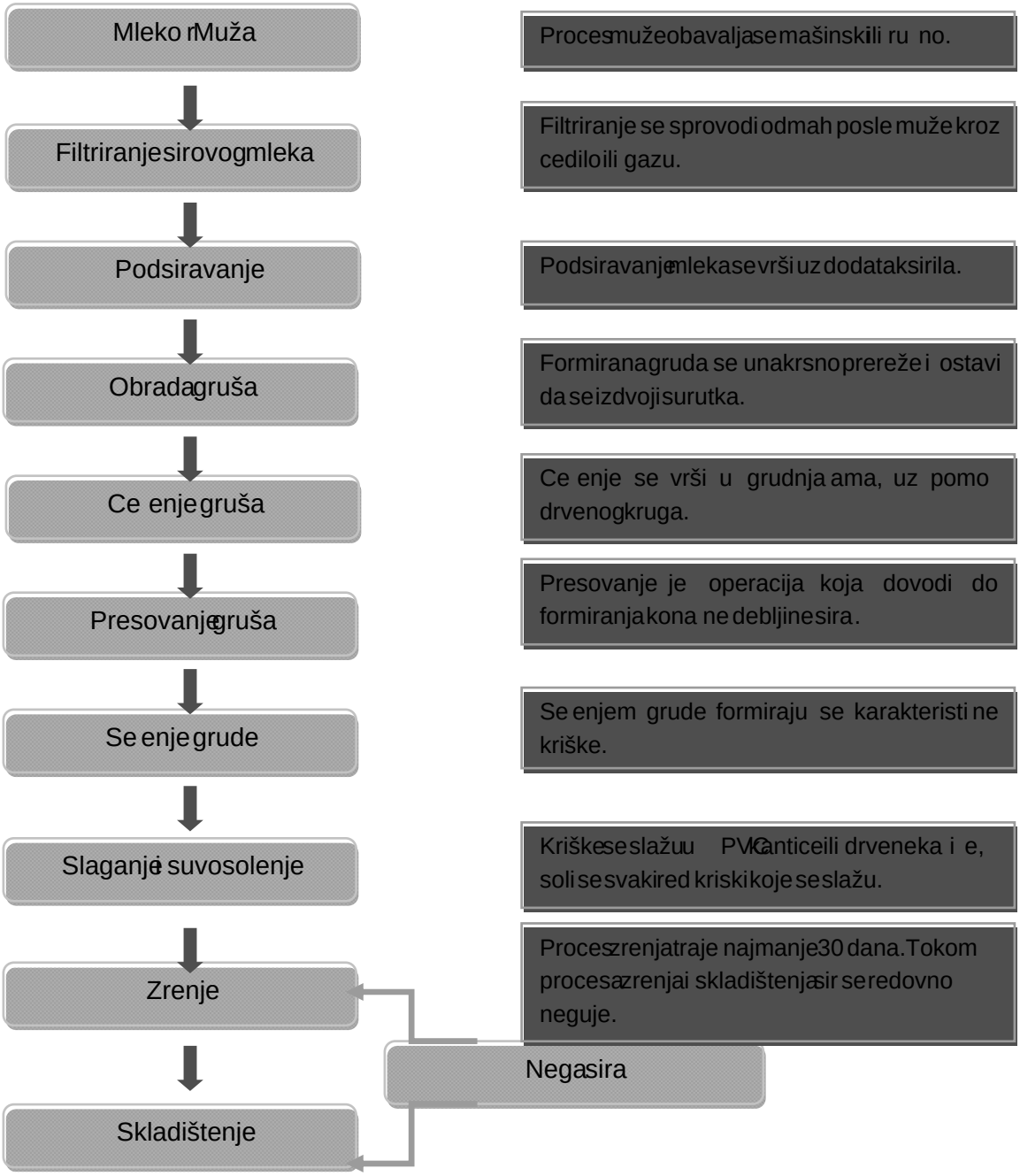
2 . NAZIV PROIZVODA

Zlatarski sir

Oznaka geografskog porekla: Ime porekla

3. PODACI O USTALJENOM NAČINU I POSTUPKU PROIZVODNJE

Prikaz tradicionalnog postupka proizvodnje Zlatarskog sira



Muža

Za proizvodnju Zlatarskog sira koristi se sirovo punomasno kravlje mleko zdravih grla sa definisanog geografskog podru ja (vidi Opis geografskog podru ja). Proces muže obavlja se u jutarnjim i ve ernjim satima tokom cele godine, dok je podnevna muža zastupljena kod pojedih proizvo a a tokom letnje sezone. Muža se obavlja mašinski ili ru no, a proces umuže predhodi priprema vimena koja se sastoji od pranja i dezinfekcije.

Filtriranje sirovog mleka

Sirovo mleko se odmah nakon muže grubo filtrira kroz platnenu tkaninu i sipa u odgovarajue plasti ne ili emajlirane posude.

Slika 9. Postupak filtriranja sirovog mleka

Podsiravanje

Nakon procesa filtriranja u mleko se dodaje sirilo u koli ini od oko 1.5 2 ml/l, uz mešanje kako bi se postigla homogenzacija. Podsiravanje predstavlja koagulacij u mleka dodavanjem te nog sirila. Siriloje ekstrakt enzima izolovanih iz zeludca mladih preživara, naj eš e teladi, ve i deo predstavlja himozin a manji pepsin. Kvalitet i vrsta sirila definisani su Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za enzimske preparate za prehrambene proizvode, ("Sl. list SRJ", br. 12/2002 i "Sl. list SCG", br. 56/2003 – dr. pravilnik i 4/2004 – dr. pravilnik). Temperatura mleka koje se podsirava kre e se u rasponu od 29 35°C i odre uje se iskustveno. Temperatura prostorije u kojoj se vrši podsiravanje kre e se u rasponu od 20 25°C, a proces podsiravanja traje najmanje 2 sata. Kako bi se sa uvala temperatura mleka, posuda u kojoj se vrši podsiravanje se prekrije platnom i umota debljom tkaninom.

Slika10. doziranje sirila Slika11. Podsiravanje

Obrada gruša

Formiran gruš (žetica) se nakon sat vremena reže unakrsno i ostavlja da stoji pola sata do sat vremena da bi se izdvojila surutka.

Slika12. Unakrsno rezanje gruša

Ce enje gruša

Kada se izdvoji surutka gruš se prebacuje u platnene krpe (grudnja e) i priteže. Nakon nekoliko minuta ponovo se preslože grudnja e, pritegnu, pritisnu drvenim krugom ili kamenom i ostave da stoje kako bi se izdvojila surutka.

Slika13. Pprebacivanje gruša u grudnja e

Slika14. Pritezanje grudnja e

Slika15. Ce enje grude

Slika16. Preslaganje grude

Presovanje grude

Presovanje je operacija koja omogu uje ce enje surutke i oblikovanje sira. Masa gruša nije vrsta tako da se u grudnja ama definiše debljina kriške. Debljina grušau grudnja ama je oko 5cm, a procesom presovanja se svodi na 2 cm, što nije kona na debljina kriške Proces presovanja traje 4 6 sati, a kraj presovanja se odre uje iskustveno. Dužina procesa presovanja je u vezi sa strukturom preseka kriške, odnosno veli inom i brojem rupica na preseku (dužim procesom presovanja dobija se vrš i sir).

Slika17. Presovanja grude

Se nje grude

Nakon završenog procesa presovanja nožem se vrši se enje grude na pravilne kriške pravougaonog oblika i dimenzija 10 12 cm x 10 12 cm, ili oblika kružnog ise ka sli nih dimenzija.

Slika18. Se enje grude

Slaganje i solenje

Kriške sira se slažu u plastičnu ili drvenu ambalažu tako što se prvo posoli dno posude, nakon čega se smenjuju red sira i red soli. Količina soli koja se koristi određuje se iskustveno.

Slika 19. Soljenje i slaganje kriški sira u ambalažne posude

Nakon slaganja sira do vrha posude, na vrh se stavlja drveni krug i kamen da se sir optereti (pritegne) ili samopoklopac, ako se radi o plastičnoj kantici. Ovako pripremljen sir se ostavlja da zri. Kriške moraju biti u potopljene u surutku i ne smeju se dozvoliti da isplivaju na površinu.

Slika 20. Fermentacija i zrenje sira u drvenim kačicama i PVC kanticama

Zrenje sira

U prvim danima proces zrenja se odvija u temperaturnim uslovima od 20 do 25°C prostorije, potom se sir premeštau hladnije prostorije gde se temperatura kre e u rasponu od 10 do 15°C. U koliko se nakon 2 3 dana uo i pojava sleganja sira vrši se odlivanje surutke, potom dopuna suda sirom i surutkom. Za potrebe nalivanja sira, tokom procesa zrenja koristi se sveža surutka, nastala tog istog dana tokom procesa proizvodnje sira. Zrenje sira traje najmanje 30 dana.

Nega sira

Nega sira se sprovodi tokom procesa zrenja i skladištenja obi no svakih sedam dana a predstavlja postupak odlivanja surutke, uklanjanje ne isto a, pranje poklopca i posude u kojoj se nalazi sir sa unutrašnje i spoljašnje strane i ponovnog nalivanja sira surutkom ili vodom. Pojedini proizvo a i koji nemaju dovoljno surutke, sir nalivaju vodom. Pojava belih naslaga po površini surutke, visoke temperature tokom letnjih meseci i sve promene koje nisu karakteristi ne za proces zrenja i skladištenja su pokazatelji koji proizvo a ima ukazuju da treba da intenziviraju proces nege sira u cilju održavanja optimalnih uslova za proces zrenja i skladištenja sira.

Nega sira je izuzetno važna preventivna mera u procesu proizvodnje Zlatarskog sira, koja ima za cilj upravljanje zdravstvenom bezbednosti proizvoda i kvalitatom proizvoda. Nedostatak pravilne nege sira ima za posledicu narušavanje fizi ko hemijskih i senzornih karakteristika proizvoda, koje se ogleda pre svega u pojavi gor ine. Intenzitet nege sira proizvo a i iskustveno odre uju, a o merama nege koje sprovode vode zapise (prilog 3) koji imaju za cilj standardizaciju postupka proizvodnje i kvaliteta Zlatarskog sira kod svih proizvo a a.

Skladištenje sira

Zlatarski sir se skladišti u ambalažnim jedinicama na hladnom (približno 10 °C) tamnom mestu. Tokom procesa skladištenja sprovode se opisane mere nege sira.

Priprema ambalažnih jedinica

Zlatarski sir se može pakovati i skladištiti u posude od PVC ili nekog drugog sinteteskog materijala ili u tradicionalne drvene posude, ka ice.

Ukoliko se kao amblaža za Zlataraski sir koriste posude od PVC ili nekog drugog sintetskog materijala, on mora biti odgovarajueg kvaliteta da može da se koristi za pakovanje životnih namirnica odnosno da može da se koristi u prehrambenoj industriji[1] Svo posude u koje se vrši slaganje sira moraju biti higijenski bezbedne, odnosno pre procesa slaganja sira posude se moraju dobro oprati i pripremiti za prijem sira.

Kada se za fermentaciju i zrenje sira koristi tradicionalna drvena posuda (ka ica), ona mora biti, pre samog procesa slaganja sira, pripremljena na odgovarajui na in. Mehani ke ne isto e se uklanjaju sa unutrašnji hzidova ribanjem etkom i pranjem pod mlazom vode. Potom se u ložištu šporeta ili na ognjištu užari kamen koji se ubaci u ka icu u kojoj se nalazi voda, te se ka ica poklopi i ostavi izvesno vreme da odstoji. Nakon izvesnog vremena kada se sve prohladi izvadise kameniz ka ice i odlije te nost, ka ica se ostavi da se osuši Nakon ovakosprovedenog procesa iš enja i pranja, koji suštinski predstavlja tradicionalan na in sterilizacije, ka ice se mogu bezbedno koristiti za slaganje sira, fermentaciju, zrenje i skladištenje sira.

[1] Pravilnik o kriterijumima za odre ivanje šta može biti ambalaža, sa primerima za primenu kriterijuma i listi srpskih standarda koji se odnose na osnovne zahteve koje ambalaža mora da ispunjava za stavljanje u promet („Službeni glasnik RS", broj 70/09)

4. PODACI O POSEBNIM SVOJSTVIMA PROIZVODA

4.1. Opšta definicija

Zlatarski sir prema pravilniku (Sl. glasnik RS", br. 33/2010 i 69/2010) pripada grupi „sireva u salamuri", prema sadržaju mlečne masti grupi „punomasnih sireva" i prema sadržaju vode u bezmasnoj materiji grupi „mekih" sireva.

4.2. Opis sirovine

a) Za proizvodnju Zlatarskog sira koristi se sveže, punomasno kravlje mleko, koje mora da odgovara zahtevima Pravilnika o kvalitetu sirovog mleka ("Sl. glasnik RS", br. 21/2009). Odnosno sirovo mleko za proizvodnju Zlatarskog sira mora da ima, svojstvenizgled boju i miris sirovom kravljem mleku. Kvalitativne karakteristike mleka koje se koristi kao sirovina za proizvodnju Zlatarskog sira su posledica osobenosti geografskog područja, u kome dominiraju visokoplaninski pašnjaci koji se odlikuju biljnim pokrivačem koji sadrži brojne nutritino vredne vrste, specifičnom klimom i istim ekološkim okruženjem. Sirovo mleko za proizvodnju Zlatarskog sira sadrži najmanje 3.2 % mlečne masti, 3.0 % proteina i 8.5% suve materije bez masti. Na osnovu broja mikroorganizama pripada prve kategorije mleka (do 400 000 cfu/ml mikroorganizama). Kontrolu kvaliteta mleka vrši nadležna inspekcijska služba u skladu sa propisima R. Srbije.

b) Proizvodnja mleka za pripremu Zlatarskog sira se odvija na definisanom geografskom području, o čemu proizvođači vode evidenciju (prilog 1 i 2). Evidentiranje obuhvata identifikaciju gazdinstva (upisan jedinstveni broj gazdinstva), evidenciju grla (upisan jedinstveni broj grla sa ušne markice), evidenciju da li je grlo u fazi laktacije, količinu mleka kaja se proizvede i koja se koristi za potrebe proizvodnje Zlatarskog sira. Za potrebe proizvodnje Zlatarskog sira u okviru gazdinstva koristi se mleko proizvedeno na sopstvenom gazdinstvu.

Rasni sastav goveda koji je zastupljen ini doma e šarenogove e u tipu Simentalca sa oko 90%, zatim isti Simentalac, Buša i goveda Frzijske rase. Stočarstvo je na ovim prostorima ekstenzivno. Tokom leta stada pasu na planinskim pašnjacima dok se zimi primenjuje štalski na in uzgoja.

c) Ishrana grla koja daju mleko za proizvodnju Zlatarskog sira za vreme letnjeg perioda baziran je na svežoj kabastoj hrani sa pašnjaka definisanog geografskog područja, dok se zimi koristi seno koje se sakupljana pašnjacima koji se nlazena definisanom geografskom području. Žitarice zob, jecam, kukuruz daju se tokom cele godine a ukupan procenat žitarica koje se koriste u ishrani grla je do 5%. Proizvodnja žitarica za potrebe ishrane grla obavlja se na vlastitim gazdinstvima ili je proizvođači kupuju od drugih gazdinstava sa definisanog područja. Takodje, ova količina (do 5% žitarica ili koncentrovane hrane koje se koriste za ishranu grla) može da

dolazisapodru ja van granica definisane teritorije za proizvodnju Zlatarskog sira. Proizvo a i su dužni da sistemom sledljivosti dokažu (prilog 4) poreklo hrane kojom hrane grla za proizvodnju mleka od kojeg se proizvodi Zlatarski sir.

d) Za proizvodnju Zlatarskog sira može da se koristi mleko zdravih, obeleženih grla sa registrovanih gazdinstava. Pod zdravim grlima smatraju se grla za koje je nadlezni veterinarski inspektor izdao uverenje u skladu sa važe im propisima R. Srbije. Pre procesa muže potrebno je sprovesti pranje vimena suvo ili vlažno, a potom se mužamože sprovoditi ru no ili mašinski.

4.3. Opis gotovog proizvoda

Zlatarski sir koji se stavlja u promet poseduje odgovaraju e fizi ko hemijske i slede e senzorne karakteristike:

a) [illegible] TbbB3ke

d) Voda u bezmasnoj materiji (VBMS) najmanje 67%[2],

4.4 Deklaracija proizvoda

ZLATARSKI SIR
Punomasni, kravlji, meki sir u salamuri,
sa definisanog geografskog podru ja Zlatara
Sastojci: Kravlje sirovo mleko, kuhinjska so, sirilo
Udeo mle ne masti u suvoj materiji : min 50%
Na in uvanja: od + 4 °C do + 8 °C
Upotrebljivo do:

5. PODACI O UZRONO POSLEDNOJ VEZI IZME U POSEBNIH SVOJSTAVA KVALITETA PROIZVODA OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUJA KAO I DOKAZ DA PROIZVOD POTI E SA OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUJA

Posebnost ovog proizvoda uslovljavaju tri faktora: kvalitetne karakteristike sirovine (svežeg mleka), tradicionalna tehnologija proizvodnje sira i organoleptika svojstva Zlatarskog sira.

5.1. Fizi ko geografska obeležja podru ja proizvodnje

Osnovne odlike definisanog geografskog podru ja proizvodnje Zlatarskog sira su razu en planinski masiv Zlatara sa izuzetno ras lanjem in reljefom i klimom pod uticajem umerenokontinentalne klime. Zlatar pripada kompleksu Starovlaških planina jugozapadne Srbije. Ima dinarski pravac pružanja i smeštenje izme u reke Uvac na istoku i reke Lim na zapadu. Severna granica je reka Bistrica, južna reka Maleševka. Najviša kota je Golo brdo 1627 m nadmorske visine, najniža uš e Bistrice u Lim 416 m

[2] Vrednost koja se dobija ra unskim putem VBMS=(sadržaj vlage/ukupna masa – sadržaj mle ne masti) X 100

nadmorske visine. Visinska razlika od 1211 m ukazuje na znatnu ras lanjenost reljefa. U geološkom sastavu Zlatara najve e rasprostaranjenje imaju trijaski sedimenti zastupljeni dijabaz rožnacima i kre nja ko – dolomitskom serijom.

5.2. Pojedinosti o kvalitetu i posebnim svojstvima proizvoda

Posebna svojstva koja karakterišu Zlatarski sir i po kojima se razlikuje od ostalih belih sireva u salamuri proizilaze iz kulturnog nasle a stanovnika definisanog geografskog podru ja i sveobuhvatnog prirodnog potencijala koji ima planina Zlatar za proizvodnju poljoprivredno prehrambenih proizvoda. Posebnost Zlatarskog sira proizilazi iz tri osnovna faktora:

1. Kvalitativne karakteristike sirovine,
2. Tradicionalni postupak proizvodnje i
3. Specifi na organolepti ka svojstva (koja su uslovljena sa prva dva faktora).

Sirovina poti e iz ekološki istog okruženja. Stada muznih krava pasu na visokorplaninskim pašnjacima, koji obiluju velikim brojem biljnih vrsta izuzetnog nutritivnog potencijala. Kabasta hrana koja se koristi tokom zimskog perioda (seno) je tako e poreklom sa visokorplaninskih livada. 95% hrane koja se koristi je kabasta hrana sveza ili suva poreklom sa definisanog geografskog podru ja što ukazuje na njenu dodatnu vrednost koja se ogleda u ekološkom karakteru. I maju i u vidu da je ekstenzivan ma in uzgoja, grla tokom sezone vegetacije pasu i borave u jedinstvenom prirodnom okruženju, koje ima povoljan uticaj na fiziološki status organizma. Pozitivno prirodno okruženje, nadmorska visina, vetar umereneja ine koji pozitivno deluje na respiraciju, prisustvo terpentina i ozona u vazduhu uz kvalitetnu hranu za životinje predstavljaju odli ne predusloveza proizvodnju kvalitetnog mleka koje je sirovina za proizvodnju Zlatarskog sira.

Tradicionalni postupak proizvodnje podrazumeva izradu sira od sirovog punomasnog mleka uz dodatak vešta kog enzimskog sirila. Posebno ume e i veštinu ljudi ovog kraja predstavlja ce enje i presovanje sira, što ima za posledicu formiranje tanke kriške, koja je klju na fizi ka karakteristika i dominantni znak identifikacije Zlatarskog sira. Priprema drvenih ka ica i nega koja se sprovodi tokom procesa zrenja i skladištenja sira tako e predstavljaju posebno ume e iji rezultat je kvalitetan i bezbedan proizvod.

Kao što je ve napomenuto, specifi na organolepti ka svojstava Zlatarskog sira ogledaju se u fizi kom izgledu kriške koja je pravilnog pravougaonog oblika dimenzija 10 r12 cm x 10 r12 cm ili oblika kružnog ise ka sli nih dimenzija. Debljina kriške Zlatarskog sira se kre e od 1,0 cm do 1,5 cm. Na presek u kriška ima zbijenu strukturu sa ili bez malih šupljina. Zlatarski sir se odlikuje prijatnom aromom sa jasno izraženim I prijatnim ukusom fermentisanog zrelog sira, koji nije previše slan ni kiseo, i bez prisustva gor ine. Boja sira je bela do belo ržuta.

5.3 Veze izme u geografskog podru je i kvaliteta proizvoda

Povezanost Zlatarskog sira sa podru jem Zlatara može se pripisati postojanju povoljnih uslova za proizvodnju mle nih proizvoda na ovom podru ju. Prirodni uslovi Zlatara koji se nalazi pod uticajem umereno kontinentalne klime i nadmorska visina iznad 1000m, zatim geografski položaj i specifi na orogeografska kompozicija prostora na kome se nalazi planinski masiv Zlatar au mnogome se odslikava i na floristi ki sastav i vegetacijsku kompoziciju biljnog pokriva a.

Sama planina je tako postavljena da se nalazi u prelaznoj zoni tri biogeografske celine, koje su oboga ene prate om vegetacijom prvenstveno orogeografski definisanom. U geološkoj podlozi planinskog masiva dominiraju karbonatne stene. Iako karbonatne stene u osnovi nose plitak sloj zemljišta, male proizvodne vrednosti, na planini Zlatar se na njima razvija crnica i posme ena crnica kao tip zemljišta sa oko 10% humusa. S obzirom da najve i prostor pod crnicom obuhvatajuotvorena travna staništa tipa pašnjaka, a geografski položaj planine omogu ava ulazak razli itih floristi kih uticaja, kao rezultat se javlja izražen diverzitet travne vegetacije na otvorenim prostorima i na širokom dijapazonu nadmorskih visina. Jedne od najzastupljenijih biljnih zajednica zeljaste vegetacije na podru ju planine Zlatar jesu asocijacije uklju ene u fitocenološku klasu Molio Arrhenatheretea R. Tx. 1937. Vegetacijske jedinice ove klase su uglavnom sa izraženim godišnjim prirastom fitomase i pove anom godišnjom produkcijom. Pove anu krmnu vrednost ovih zajednica svakako daju brojne biljne vrste porordice Fabaceae (Leguminosae). Vrste ove porodice generalno se bolje razvijaju na podlozi bogatoj kre njakom i ve ina predstavnika ima naglašen južno, mediteransko poreklo. Pored toga, biološke karakteristike vrsta koje grade ovakav tip zajednice ukazuju na zavidan procenat biljnih vrsta koje pripadaju hamefitama, me u kojima naglašeno dominiraju vrste koje su bogate sekundarnim produktima metabolizma i aktivnim supstancama. Navedene odlike predstavljaju idealno okruženje i resurs za proizvodnju visoko kvalitetne sirovine (mleka) koja ima veliki uticaj na kvalitet gotovog proizvoda.

Pored prirodnih obeležja koja karakterišu Zlatarski sir, on se razlikuje od ostalih sireva u salamuri iz zbog tradicije stanovnika Zlatara, odnosno iz iskustva i ume a koje se prenosi sa generacije na generaciju ljudi definisano geografskog podru ja.

Tradicionalno Zlatarski sir se proizvodio od mešavine kravljeg i ov jeg mleka, ali danas kada je broj ovaca na Zlataru sve manji i manji, skoro isklju ivo se proizvodi od kravljeg mleka. U jedinstvenom prirodnom okruženju nastaje sir kao proizvod posebnih znanja i veština planinki ovog kraja. Proizvodnja zahteva svakodnevnu posve enost doma ice imaju i u vidu da proces podsiravanja zapo inje odmah posle muže dok je mleko još toplo. Muža se obavlja dva puta dnevno, jutarnja i ve ernja mada postoje proizvo a i koji praktikuju i podnevnu mužu tokom letnjih meseci. Osim samog procesa proizvodnje, da bi imalo dobre kvalitativne karakteristike sir mora stalno da se nadzire i neguje, pa je uloga neposrednog nadzora i zanatske proizvodnje za ovaj tradicionalni proizvod klju na.

6. PODACI KOJIM SE DOKAZUJE DA PROIZVOD POTI ,E SA NAZNA ,ENOG GEOGRAFSKOG PODRU,JA

6.1. Dokaz o poreklu Zlatarskog sira kroz sistem sledljivosti

Sistem sledljivosti je alat koji pomaže proizvo a ima da ispune zadate ciljeve, i primenjiv je kada je neophodno da se utvrde poreklo i lokacija proizvoda ili neke njegove komponente. Za male proizvo a e sistem sledljivosti zna i pra enje proizvoda od ulazne sirovine do gotovog proizvoda, dokaz poreklau odnosu na primarnu proizvodnju, potvrdu autenti nosti proizvoda.

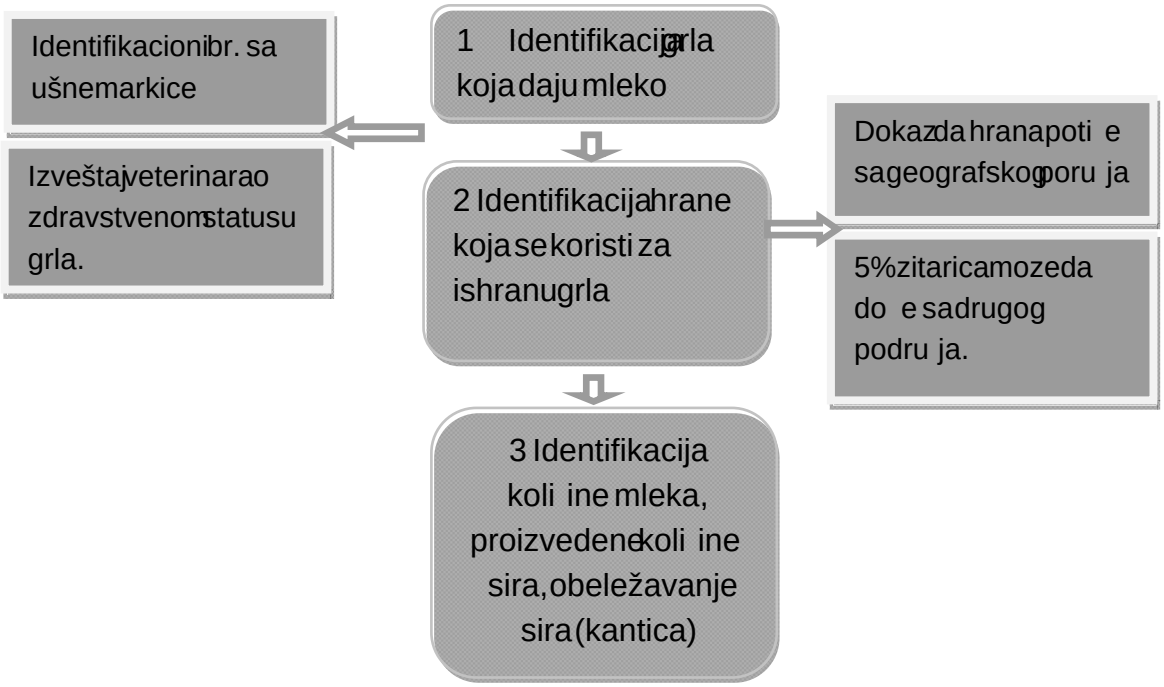
Sistem sledljivosti u proizvodnji Zlatarskog sira temelji se na ozna avanju grla koja se koriste za proizvodnju mleka, ozna avanju mleka, sira i na sistemu dokumenata koji svaki proizvo a Zlatarskog sira mora da vodi, kako bi u svakom trenutku uvidom u dokumentaciju sledljivosti mogla da se uspostavi veza izme u konkretnog proizvoda i njegovog porekla. Sistem sledljivosti pored dokumenata koji neosporno daju dokaz o proizvodnji sirovine i poreklu proizvoda sadrži i obrasce i dokumente vezane za poreklo hrane koja se koristi za ishranu grla koja daju mleko za proizvodnju Zlatarskog sira. Imaju i u vidu da do 5 % žitarica koje se koriste u ishrani grla može da dolazi iz van granica definisanog podru ja proizvodnje, proizvo a i treba da vode evidenciju o vrsti, poreklu i koli ini hrane. Dokumenti koji dokazuju poreklo hrane obavezni su deo dokumentacije sledljivosti.

Grla koja daju mleko za proizvodnju Zlatarskog sira moraju da poti u sa definisanog geografskog podru ja. Tako e, moraju biti zdrava i obeležena u skladu sa važe im zakonskim propisima. Identifikacioni broj grla koji se nalazi na ušnim markicama koristi se kao polazna identifikacija grla koja daju mleko u proizvodnji Zlatarskog sira. Identifikacioni broj se upisuje na obrazac „Evidencija grla koja daju mleko za proizvodnju Zlatarskog sira“, u kome se identifikuju grla koja daju mleko u datom trenutku kao i zdravstveni status grla (Prilog 1).

Dobijena koli ina mleka u toku jedne muže se evidentira na obrascu „Evidencija proizvodnje“, a identifikacija se vrši preko datuma muže i evidentiranja o kojoj muži se radi (jutarnja, podnevna, ve ernja). Koli ina proizvedenog sira se evidentira na istom obrascu, a sir odnosno kantica u koju se slaze sir proizveden od te proizvodne šarže obeležava se identifikacionim brojem koji se upisuje na obrazac i na ambalažnu jedinicu (kanticu ili ka icu).

Imaju i u vidu da proizvo a i koriste ambalažne jedinice razli ite zapremine dolazi do pojave da se sir proizveden razli itih datuma slaže u istu ambalažnu jedinicu, sistemom obeležavanja kantica i dokumentovanja koji sir se slaže u koju ambalaznu jedinicu, te ne postoji opasnost gubitka sledjivosti. U postupku proizvodnje Zlatarskog sira navedeno je da nakon nekoliko dana

od slaganja sira u ambalažnu jedinicu dolazi do sleganja sira i da je u obi ajna praksa da se kantica dopunjava, ovaj korak se tako e evidentira u obrascu „Evidencija proizvodnje“. Uvidom u navedeni obrazac jasno se u svakom trenutku mo ze utvrditi u kojoj kantici pod kojim brojem se nalazi sir proizveden odre enog datuma. Identifikacioni broj sira upisuje se na deklaraciju proizvoda, ovaj broj prati proizvod do momenta potrošnje. Koli ina prodatog sira se upisuje u obrazac „Evidencija proizvodnje“, na taj na in se obezbeduje sledljivost i transparentnost u pogledu proizvedene i prodate koli ine.

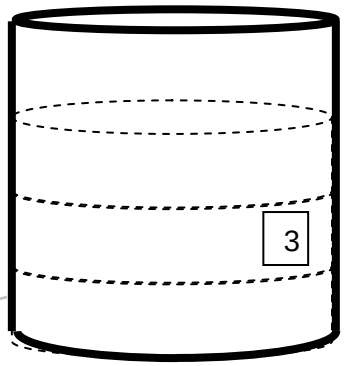


Primer pra enja sledljivosti finalnog proizvoda koji e biti primenjivan za kontrolu proizvodnje Zlatarskog sira

Sir proizveden dana 25.05.12. slaže se u kanticu, svakoj kanticiseodeljuje broj. Ukoliko ostane mestau kantici, ista se dopuni slede im proizvedenim sirom. U obrascu "Evidencija proizvodnje" postoji zapis koji dovodi u vezu broj kanticei datum proizvodnje sira. Ukoliko do e do sleganja sira dopuna kanticese vrši sirom, u obrascu se upisuje datum proizvodnje sira i datum dopune sira pored broja kantice.

III.

Datum	Muža			Koli in a mleka u litrima	Koli i na sira u kg	Vrsta ambalaže /kg	Identifikacio ni broj sira/kantice	Datum dopune	Prodata koli ina sira
	J	P	V						
25.05.	x			30	5	kantica/5	1	27/05/J	
25.05.			x	50	8	kantica/5 kantica/5	2 3		
26.05.	x			30	5	kantica/5 kantica/5	3 4		
26.05.			x	30	5	kantica/5 kantica/5	4 5		
27.05.	x			42	7	kantica/5	5 6		



7. DOKAZ O IZVRŠENOJ KONTROLI SIROVINA, PROCESA I FINALNOG PROIZVODA

Analiza sirovina vrši se kontinuirano od strane svakog proizvo a a mleka u nekoj od referentnih laboratorija, akreditovanih za gde kontrolišu kako hemijske tako i mikrobiološke parametre. Svaki registrovani proizvo a ima svoju originalnu dokumentaciju o kontroli zdravstvene bezbednosti mleka, a svi ovi aspekti se definišu prema zakonskim dokumentima koji ure uju ovu oblast. U trenutnku podnošenja elaborata sledeći zakonski i podzakonski akti su regulisali ovu oblast:

Zakon o bezbednosti hrane, "Sl. glasnik RS", br. 41/09
Zakon o veterinarstvu (konsolidovana verzija), "Sl. glasnik RS", br. 91/05 i 30/10
Zakon o dobrobiti životinja, "Sl. glasnik RS", br. 41/09
Pravilnik o veterinarsko sanitarnim uslovima, odnosno opštim i posebnim uslovima za higijenu hrane životinjskog porekla, kao i o uslovima higijene hrane životinjskog porekla, "Sl. glasnik RS", br. 25/11
Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, "Sl. glasnik RS", br. 72/10
Pravilnik o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura, "Sl. glasnik RS", br. 33/10
Pravilnik o izmenama i dopunama pravilnika o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura, "Sl. glasnik RS", br. 69/10
Pravilnik o sadržini i na inu vo enja centralnog registra objekata, "Sl. glasnik RS", br. 20/10
Pravilnik o veterinarsko sanitarnim uslovima objekata za uzgoj i držanje kopitara, papkara, živine i kuni a, "Sl. glasnik RS", br. 81/06
Pravilnik o na inu i postupku sprovo enja službene kontrole hrane životinjskog porekla i na inu vršenja službene kontrole životinja pre i posle njihovog klanja , "Sl. list 99/10

<u>Kontrola finalnog proizvoda</u> za potrebe kompletiranja ove Prijave, izvršena je u Veterinarskom specijalistikom institutu „Kraljevo“, kao jednoj od referentnih akreditovanih institucija za kontrolu uskla enosti kvaliteta. U prilogu XI dat je izveštaj o ispitivanju pet uzoraka Zlatarskog sira sa teritorije proizvodnje koji su proizvedeni prema postupku predloženom u ovom elaboratu.

Nakon registrovanja imena porekla a u procesu sertifikacije proizvo a a, ovlaš eni korisnici e se odlu iti za jednu od akreditovanih sertifikacionih ku a za sertifikaciju proizvoda sa oznakama geografskog porekla. Nacrt kontrolnog plana bi e izra en u dogovoru izme u sertifikacionog tela i ovlaš enih korisnika kako bi se napravila finalna verzija po kojoj bi se kontrola sprovodila. Kontrolni plan sadržika ko elemente kontrole procesa proizvodnje, porekla sirovine i proizvoda i kvalitativnih aspekata samog proizvoda.

Slika 21. Senzorna ocena organizovana u okviru Udruženja sto ara "Uva ka reka mleka" je jedan od na ina interne kontrole koji e kontinuirano pratiti kvalitet proizvoda I senzorne karakteristike Zlatarskog sira.

8. NA ,IN OBELEŽAVANJA PROIZVODA

Jedan od uslova da Zlatarski sir prona e put ka potroša ima i zauzme mesto u svakodnevnoj potrošnji je standardizacija pakovanja, koja uz zaštitu oznake imena geografskog porekla, siru dodaje vrednost i otvara mogu nost za ulazak na nova tržišta: specijalizovane trgovine, minimarekti, maloprodajne mreže. Uz podršku Programa razvoja privatnog sektora koji sprovodi Regionalna razvojna agencija Zlatibor, a finansira Švajcarska Vlada preko Švajcarske agencije za razvoj i saradnju, razvijen je vizuelni identitet Zlataskog sira kroz dizajn logoa, etikete i ambalaže. Ovaj postupak doprinosi sveukupnom kvalitetu Zlatarskog sira, pove anju njegove vrednosti i otvaranju novih poslovnih mogu nosti koje e u bliskoj budu nosti dodatno tržišno valorizovati ovaj proizvodi pove ati prihode proizvo a ima.

Udruženje sto ara „Uva ka reka mleka" usvojilo je znak kojim e se obeležavati Zlatarski sir. Logotip i naziv proizvoda su povezani u jedno. Oštre linije, intezivne boje i geometrijska forma su tu da daju asocijaciju na planinsko podneblje gde sir nastaje, kao i na pikantan i intezivan ukus koji je osnovna karakteristika sira. Logotip sadrži i elemente koji direktno asociraju na Zlatar – etine smreke, i geometrizovane siluete sira koje se mogu „ itati" i kao planinski vrhovi.

Slika 22: Obeležavanje Zlatarskog sira, logotip u verzijama razlil itih pisama I jezika

Što se ti e prakti nog koriš enja ovih vizuelnih rešenja, upotreba logotipa je obavezujua, dok su ambalažaili etiketa opcioni elementi u koriš enju, jer je ambalažno rešenje jedno od mogu ih a verujemo da e se kako integracijom proizvodnog lanca tako i osnaživanjem proizvodja a, kako individualnih, tako i Udruženja, regulisati razli ite forme u kojima e se proizvod više finalizacije na i na tržištu.

U procesu dizajniranja logotipa i ambalaže za „Zlatarski sir“, kao osnovni zadatak prepoznata je potreba da se ovaj tradicionalni proizvod afirmiše i predstavi grupi potroša a daleko široj od kruga koji šine trenutni konzumenti. Svima onima koji su probali ovaj sir ranije, on se lako nametnuo svojim jedinstvenim ukusom i vrhunskim kvalitetom. Taj kvalitet je bio imperativ koji je trebalo da ponovi i vizuelno rešenje ambalaže.

Rešenje koje je predloženo u dizajnu i pakovanju koji su prilagođeni navikama potrošača koji se na našem tržištu retko sreću sa tradicionalnim proizvodima koji direktno izlaze iz seoskih domaćinstava na tržište, već su orjentisani ka industrijskim sirevima koje nabavljaju u hipermarketima. Ideja vodilja je bila napraviti ambalažu koja „govori“ istim grafičkim jezikom koji se koristi pri pakovanju industrijskih proizvoda, kako bi se postiglo da ovaj tradicionalni proizvod dobije istu šansu kod potrošača kao proizvodi koje im veliki lanci nameću. Drugi zahtev koji je ambalaža trebalo da ispoštuje, jeste potenciranje kvaliteta koji ovaj sir ima, zahvaljujući manufakturnoj, tradicionalnoj proizvodnji, što i daje prednost ovom proizvodu na tržištu.

Slika 23. Predlog izgleda ambalaže Zlatarskog sira

9. PODACI O KOLIČINI PROIZVODA KOJI SE PROIZVEDE U TOKU JEDNE GODINE

Podaci o količini mleka prerađenog u sir u toku jedne godine se prikupljaju na godišnjoj osnovi, i promenljivi su u zavisnosti od mlečnog stočnog fonda i strateške odluke proizvođača – dok se neki odlučuju za prodaju mleka mlekarama, drugi se fokusiraju na preradu mleka u sir ili kombinaciju ove dve opcije.

Prema evidenciji matične i veterinarske službe procenjuje se da na teritoriji opštine Nova Varoš ima oko 12 000 grla krupne stoke sa priplodnim podmlatkom. U opštinama Prijepolje i Sjenica

ne postoji matična služba koja vodi ovu evidenciju, ali je rezultati popisa poljoprivrede koji je u toku dati preciznije orjentire za potencijalni trenutnu proizvodnju sira. U okviru Udruženja "Uva kara reka mleka" trenutno se uzgaja oko 350 mlečnih grla čija se proizvodnja mleka koristi za preradu u Zlatarski sir. Ovo su procene za 2012 tu godinu, a u skladu sa tome i okvirna količina godišnje proizvedenog finalnog proizvoda od oko 198 r 200 tona Zlatarskog sira godišnje..
U fazi sertifikacije proizvoda, nakon registracije OGP i dobijanja statusa ovlašćenog korisnika, biće moguće precizno odrediti količinu proizvedenog Zlatarskog sira na osnovu kontrole na terenu i monitoringa proizvodnje, i kroz sistem praćenja i sledljivosti i kroz ispitivanje od sertifikacionih kuća koje imaju akreditaciju u Akreditacionom telu Srbije i koju ovlašćeni korisnici budu izabrali za sertifikaciju Zlatarskog sira.[3]

Grafikon 1: Pregled broja mlečnih grla po selima Opštine Nova Varošu 2012.

[3] Sertifikacione kuće koje su ovlašćene od strane Ministarstva poljoprivrede u momentu podnošenja Elaborata su: Jugoinspekt, Evrocert, Bioagricert, Enološka stanica Vršac; SGS; Organic Control System; TUV SUD Srrbija, Control Union Danube, Centar za ispitivanje namirnica.

10. ODREDBE O TOME KO I POD KOJIM USLOVIMA IMA PRAVO DA KORISTI IME POREKLA ZLATARSKI SIR

1. Registrovano ime porekla Zlatarski sir mogu da koriste samo lica kojima je priznat status ovlašćenih korisnika imena porekla i koja su upisana u Registar ovlašćenih korisnika imena porekla u Zavodu za intelektualnu svojinu.

2. Lica koja nemaju status ovlašćenih korisnika imena porekla ne smeju da koriste registrovano ime porekla Zlatarski sir, njegov prevod ili transkripciju, ispisanu bilo kojim tipom slova, u bilo kojoj boji, izraženu na bilo koji drugi na in za obeležavanje proizvoda i ako se imenu porekla doda re „vrsta“, „tip“, „imitacija“, „po postupku“ ili sli no, ak i ako je navedeno istinito geografsko poreklo

3. Registrovano ime porekla Zlatarski sir ne može biti predmet ugovora o prenosu prava, licenci, zalozi, franšizi ili sli no

4. Ako ime porekla Zlatarski sir ima više ovlašćenih korisnika onda ono može da bude predmet kolektivnog žiga

5. Lice koje povredi ime porekla Zlatarski sir odgovara po opštim pravilima o naknadi štete

Prava i obaveze korisnika imena porekla Zlatarski sir

Ovlašćeni korisnici imena porekla Zlatarski sir ima pravo da ime porekla za obeležavanje proizvoda na koji se ime porekla odnosi. Ovlašćeni korisnici imena porekla imaju pravo da ime porekla i „kontrolisano ime porekla“ upotrebljavaju na ambalaži, katalozima, prospektima, oglasima, posterima i drugim oblicima ponude, uputstvima, ra unima i drugim oblicima poslovne komunikacije i pisanog materijala.

Obaveze ovlašćenog korisnika imena porekla Zlatarski sir je pored propisanog obeležavanja proizvoda i obezbe ivanje ujedna enog i kontrolisanog kvaliteta.

Trajanje i status ovlašćenog korisnika imena porekla Zlatarski sir regulišese prema Zakonu o oznakama geografskog porekla.

Literatura:

1. Agri r Livestock Consultants Ltd, DAIRY SECTOR STUDY Republic of Serbia, Serbian Ministry of Agriculture, Forestry and Water Management and UN FAO for EC FAO, September 2010
2. Dozet N. Ma ej, O: Autohtoni beli sirevi u salamuri monografija, Poljoprivredni fakultet Beograd r Zemun, Beograd (2006)
3. Kroz Stari Vlah, Jevstatije Karamatijevi, Zaslon, Šabac 2007
4. Novovaroškkraj: Antropogeografska prou avanja, Edicija "Stara Raška", Skupština opštine Nova Varoš, 2001
5. Narodna religija Srba u 100 pojmova, Dušan Bandi , Nolit, 1991
6. Obratov, D: Flora i vegetacija planine zlatar, doktorska disertacija, Univerzitetu Beogradu Biološki fakultet, 1992
7. Pravoševa na Zlataru, dr Mili Matovi , edicija Hronike sela, a ak, 1991.
8. Pravilnik o uslovima higijene hrane (Sl. glasnik RS. br. 73/10)
9. Regionalna razvojna agencija Zlatibor, Meso i mleko u Zlatiborskom okrugu, analiza stanja, 2011
10. UN FAO, Linking people, products and places, A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications; 2009
11. Štitkovo, Milosav r Mišo Obu ina, edicija Hronike sela, 198

PRILOG 1

Zlatarski sir – evidencija grla	
Poljoprivredno gazdinstvo ime i prezime	Evidencija grla koja daju mleko za proizvodnju Zlatarskog sira

Mesec proizvodnje/sedmica					
Identifikacioni broj grla		Zdravstveni status	Laktacija		Potpis
			da	ne	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

PRILOG 2

Evidencija o proizvodnje Zlatarskog sira

Poljoprivredno gazdinstvo ime i prezime	Br. gazdinstva

Datum	Muža			Koli ina mleka u litrima	Koli ina sira u kg	Vrsta ambalaže/kg	Identifikacioni broj sira/kantice	Datum dopune	Prodata koli ina sira	Potpis
	J	P	V							
25.05.	x			30	5	kantica/5	1	27/05/J		
25.05.			x	50	8	kantica/5 kantica/5	2 3			
26.05.	x			30	5	kantica/5 kantica/5	3 4			
26.05.			x	30	5	kantica/5 kantica/5	4 5			
27.05.	x			42	7	kantica/5	5 6			

PRILOG 3

Evidencija nege Zlatarskog sira	
Poljoprivredno gazdinstvo ime i prezime	Br. gazdinstva

Evidencija sprovođenja nege sira			
Datum	Identifikacioni broj	Napomena	Potpis

PRILOG 4

Evidencija o ishrani grla koja su uključena u proizvodnju Zlatarskog sira Mesec/nedelja	
Poljoprivredno gazdinstvo ime i prezime	Br. gazdinstva

Prirodna hrana		koncentrovana hrana		Naziv dodate koncentrovane hrane i ime proizvođača	Područje proizvodnje hrane	Potpis
Sveža	Suva	Da	Ne			

У складу са одредбама чл. 10, 11. и 12. Закона о удружењима (»Службени лист РС«, бр.51/09), на оснивачкој скупштини одржаној 30.12.2009. године, усвојен је следећи

СТАТУТ
УДРУЖЕЊА СТОЧАРА »УВАЧКА РЕКА МЛЕКА«

Члан 1.

Удружења сточара "Увачка река млека" (у даљем тексту: Удружење) је добровољно, невладино и непрофитно удружење, основано на неодређено време ради остваривања циљева у области сточарства.

Члан 2.

Циљеви Удружења су: унапређивање сточарства у општини Нова Варош, кроз подизање нивоа знања фармера, набавку репроматеријала, обезбеђње пласмана пољопривредних производа и других активности које ће допринети побољшању животног стандарда чланова удружења и њихових породица..

Члан 3.

Ради остваривања својих циљева Удружење нарочито:

- организује, само или у заједници са другим организацијама, стручне скупове, саветовања, семинаре и друге облике едукације у области пољопривреде;
- Циљ Удружења је унапређење сточарства.

Како би сви зацртани циљеви били реализовани , Удружење ће на поседима својих чланова предузети следеће мере и активности да:

- окупља и повезује чланове удружења међусобно и са државним, задружним и приватним организацијама у области агроидустријског комплекса ради размене искуства, међусобне сарадње и помоћи;
- врши заједничку набавку репроматеријала (минералних ђубрива, прибора и опреме за сточарство, алата и справа, амбалаже за млечне производе и сл) за чланове удружења;
- створи квалитетну производњу примерену потребама тржишта;
- створи услове за производњу са заштићеним пореклом;
- помаже члановима Удружења у пласману производа, складишењу и преради истог;
- организује сручно образовање чланова Удружења (предавања, семинари);
- пружа стручну помоћ члановима Удружења и другим заинтересованим лицима у области пољопривреде;
- предузима и друге мере од интереса за унапређење и повећање производње;
- подстиче своје чланове на примену савремених мера у производњи;
- додељује похвалнице, захвалнице и награде за постигнуте завидне резултате у сточарској производњи;
- издаје периодични билтен или часопис стручног карактера у складу са законом;
- залаже се за заштиту потрошача;
- залаже се за заштиту човекове околине;

- Циљ је такође предствљање програма, идеја и принципа Удружења органима Општине, републике и другим домаћим и страним струковним организацијама и удружењима.

Ради остваривања овог циља Удружење ће формирати , поред Управног и Надзорног одбора, сталне и повремене комисије, бирое и савете за праћење одређених питања из области одрживог развоја чији је задатак покретање разних иницијатива и то:

Члан 20.

У случају престанка рада, имовина Удружења пренеће се на МЗ Божетићи.

Члан 21.

Удружење има печат округлог облика на којем је у горњој половини исписано: Удружење сточара » Увачка река млека «, а у средини Божетићи, општина Нова Варош.

Члан 22.

На сва питања која нису регулисана овим статутом непосредно ће се примењивати одредбе Закона о удружењима.

Председавајући оснивачке скупштине Удружења

Драган Иванковић

(потпис)

УДРУЖЕЊЕ СТОЧАРА УВАЧКА РЕКА МЛЕКА БОЖЕТИЋИ - НОВА ВАРОШ

PRILOG 6

Ova tabela ima svrhu nacrta dokumenta koji ce u procesu sertifikacije sluz
kao osnova za vodnjenje evidencije o proizvodnji u okviru Udruzenja. Poda
njoj se azuriraju na godisnjoj I polugodisnjoj osnovi I sluze za pracenje
kontrolu sledljivosti proizvodnje i dobijanje sertifikata o poreklu.

	OPSTI PODACI O proizvodjacima Zlatarskog sira						PODACI O GAZDINSTVU 2012								PODACI O PROIZVODNJI I PRODAJI ZLATARSKOG SIRA 2011/2012						
	Prezime	Ime	Naselje	Kontakt telefon fiksni	Kontakt telefon mobilni	broj gazdinstva	povrsina namenjena ishrani stoke (zitarice, livade, pasnjaci) u ha	ukupno obradjuje (vlasnik+najam)	Broj mlecnih krava	rasa	mlecnost krava (prosek od -do	kolicina proizvedenog mleka (2010/2011)	proizvodi sir za prodaju (da ili ne)	% mleka koje se prodaje mlekarama	dnevna kolicina prerade mleka	nedeljna kolicina proizvedenog sira	kolicina proizvedenog sira u sezoni (juni - septembar?)	kolicina proizvedenog sira tokom godine (u kg)	nacin pakovanja (kacica, plastika, sta drugo..)	trziste gde prodaje	nagrade, takmicenja, ‰ Œ] Ì v v
1	Popovic	Djordje	Bozetici	033/672-009	064/4111-098	729680000277	24.5	28,5+3	15-16	simentalac	5500-6500	77500/78300	da	62500/62000	170/170	38/40	600/650	2000/2328	3-5-10 kg plastika	stalni kupci	2 nagrada na s 1995
2	Radisic	Milorad	Bozetici	033/672-026	065/895-0000	729680000129	9	9+3	6	simentalac	15-20	18000/18000	da	0	60/60	60/60	1000/1000	2500/2500	5-10kg plastika	Pijaca	prvo mesto na sirijadi
3	Stanic	Slobodan	Komarani	033/685-375		729933000103	21	23+6	11	simentalac	15-25	0/27600	da	0		100	1600	4000	plastika	beograd, uzice, priboj,nova varos	
4	Krstic	Radisav	Bozetici	033/672-111	064/462-3600	729680000064	10	10	15	simentalac	18-25	50,000/60,000	da	40,000 / 30,000	30/150	35	350		plasticna ambalaza 5 10	zelena pijaca	
5	Popovic	Nedjeljko	Bozetici	033,672,010	064,492,6343	729680001079	8	9	6	simentalac	4000	24000/24,500	da	0	80/90	84/91		3300/3400	plasticne kante 3-10kg	Beograd	
6	Trtovic	Velibor	Komarani	033/685-105	064/270-68-87	729833000456	10	10+6	6	simentalac	15-17	20,000/20,000	da	0	70/70	70/70	1200	3000	plasticne kantice		
7	Trtovic	Milanko	Komarani	033/685-115	062/66-55-73	729833000138	13	13+5	12	simentalac	15-22	30,000/32,000	da	0	/90	90	1500	4300	plasticne kantice, drvene kace	Nis, Uzice, Priboj, Beograd	5 mesto Sirijad 2007
8	Trtovic	Goran	Komarani	033/685-357	064/685-3570	729833000090	7	7+5	4	simentalac	15-17	13000/13000	da	0	50/50	35/35	900/900	2000/2000	plasticne kantice	Nova Varos, prijepolje, bdg	
9	??ijelic	Miroslav	Komarani	033/685-331	064/18-00-341	729833000332	7	7+10	6	simentalac	15-17	30000/24500	da	0	40/30	35/30	600/520	2100/1900	5kg plasticne k	C Gora, Bgd,Cacak	
10	Ivankovic	Milan	Ljepovici	033/672-208	065/567-2208	729850000078	7	7+5	5	simentalac	Oct-20	12000/12000	da	0	40/40	40/40	600/600	2000/2000	5-10kg plastika	Pijaca	
11	Popovic	Zivomir	Bozetici	033/672-003	065/672-00-33	729680000048	17	13	10	simentalac	5000/6000	30000/50000	da	20000/0	70/180	70/145	1200/3500	3000/7500	plasticne kantice	Bgd, Podgorica	1 mesto sirijada 2005
12	Radisic	Mihailo	Bozetici	033/672-106	066/510-3435	729680001001	12	9+10	10	simentalac	3500	35000/36000	da	0	95/100	100/100	2500/2700	5000/5000	3-5-10kg plasitka	bgd, NS, Cacak	3 mesto Sirijada
13	Marinovic	Vojin	Bukovik	033/672-171	065/672-1711	729701000068	10	10+5	9	simentalac	15-20	30000/40000	da	0	80/100	100/140	1800/2200	4500/6000	5 do 10 plastika	Pijaca	
14	Jelic	Ilija	Debelja	033/672-304	061/16-77-961		20	5+5	11	simentalac	4000-4500	49500/50000	da	0	160/170	150/170	3000/3300	7071/7200	5-10 kg plastika	slobodno trziste	

H ; 3 : < 4 ? G H M „ K E M @ ; ? G H = F E : K G B D J M ? I M ; E B D K ? J ; B 3 ” ; ?
; J H 3 25, 24. F : J L : 2006. = H > B G ?

G Z h k g h k b q m e Z 4 3 Z k l Z 2 \ A Z d h l g Z a Z r l b l b \ h l g k j _ ^ b g („ _ K e m ` [_ g b] e Z k g J b K ([j. 66/91, 83/92, 53/93 ^ j. a Z d, h 6 7/93 - ^ j. a Z d, h 4 8/94 - ^ j. a Z d, h g 53/95 b 135/04),

< e Z ^ ^ Z h g h k b

M J ? > ; M
h a Z r l b l K b i _ p b • Z e j g _ h a] _ j \ Z i l j Z b j h ^ _
„ M \ Z p”

Q e Z g 1.

I h ^ j m q ^ • h e b j g _ d M \ Z h p a f _ { [j m ^ Z E m i h] e m Z f \ _ { m j _ d V • \ m p Z < Z i b [j Z g _ g Z J Z ^ h b f k d • h a _ j b m ^ _ e h \ ^ b h e b g j Z b l h d Z M \ p Z = i h l h d Q Z ; Z d < _ , m r g b p J Z d h f k d h m j b „ Z J Z [j _ g k d K] _ d m e b b , Z > m [h d h i h l h d Z A e h r g b p < h e m • Z d j b l h] d Z F Z j b „ Z _ d _ L b k h \ b p K m \ h ^ , h e j r _ \ b g b D e Z ^ g , b k p l Z \ , Z • k m i h ^ a Z r l b l d h Z k i _ p b • Z j e g a b _ j \ Z j l b j h ^ i h ^ b f _ g h f „ M \ Z p b m l \ j { m a Z a Z r l b „ _ j g l b j h ^ g ^ h h [j h h ^ b a m a _ l a g d h Z q Z h • ^ Z g h k g h i j b j h ^ g ^ h h [j l h d Z l _] h j (b m ^ Z , _ f _ d k l K i _ p b • Z j e g a b _ j \ Z l i j b , j M ^ \ Z p”).

Q e Z g 2.

K i _ p b • Z j e g a b _ j \ Z j b j h ^ „ M \ Z p K ” l Z \ , Z _ i h ^ a Z r l b l ^ m Z [b k _ h q m \ b Z h j Z a f g h ` b h e h ] e Z k \ m b i - j _ l b j Z k l Z e _ r b g , Z j ^ Z Z [ b k _ h q m \ Z k e l Z g b r l b Z i h [ h , r Z e h k l Z f _ ^ j m ] b a g Z q Z • g j b k d Z i l b p , Z e h \ g _ ^ b \ , Z q l b h k l Z e h ] ` b \ h l b f k d k h \ ] _ l Z ^ Z [b k _ h [_ a [_ ^ b m e k b e h a b Z i h g h \ g g h Z k _ , Z \ Z j f k _ l Z [b , Z d b Z ` b \ h l b f d Z h • k m g _ k l Z k e l _ h] i h ^ j m , q • ^ Z Z [b k _ k Z q m \ b Z i e h Z \ _ „ Z e Z j Z a g h \ j k g j b k Z b h i l b f Z e g m b e h \ b d h j b r „ _ f k _ Z q m \ b Z i e h Z \ _ „ Z e b Z o h \ Z [j h • g h k ^ l Z [b k _ k Z q m \ Z j Z a g h \ j k g m e k h j _ r m f k d b l b o h k l Z e b l b , g b o a Z • _ ^ g b p Z [Z b o k _ k Z q m \ Z _ e , Z _ n g b Z \ h ^ _ g h Z [_ e _ ` b • Z k i _ e _ h e h b r d j m] _ \ j _ ^ g h k] l _ b h g Z k , e ^ Z [Z b o k _ h q m \ Z b e i b h [h , r Z e i b j b j h ^ g d b p b g b h p b \ h l g _ k j _ ^ b , g _ i j \ _ g k l \ _ g h Z e b l _ h ^ Z b a _ f , b r l Z ^ Z [b k _ h q m \ Z e _ Z i h l Z j Z a g h \ j k g j h _ k ^ l _ e b Z k l \ h j b e m b k e h a b Z h ^ j ` b \ d h j b r „ _ f b i e Z g k m h j _ { _ f _ a Z r l b „ _ g i h] ^ j m q • Z n b g l _ j _ k g m Z m d h _ [j Z a h \ , Z f Z n e l , m j _ d j _ Z p l b • _ _ d h l m j b a f Z

Q e Z g 3.

K i _ p b • Z j e g a b _ j \ Z j b j h ^ „ _ M \ Z p g Z e Z k a _ b g Z l _ j b l h j b h • b r l b g _ G h \ Z < Z j h r b h [m o \ Z ^ l _ Z e h \ d _ Z l Z k l Z j k d b l b o g Z d f Z q b , „ b f a b „ „ b ; h ` _ l b „ „ b ; m d h \ , b m h j Z , { < Z b e h , \ • b j Z g _ , r = Z h j f _ L j m ^ h , \ > h _ [_ „ Z D h f Z j Z , g F b o r _ \ b „ b , G _] [b , g H Z • d h \ , b j b Z ^ b • _ , \ b „ b ^ h b , f K Z _ g b r , l Z j m ^ h b l R l b l d h , \ i h h \ j r b g _ 5525 o _ d l Z j b Z g Z l _ j b l h j b h • b r l b g _ K • _ g b b p Z [m o \ Z ^ l _ Z e h \ d _ Z l Z k l Z j k d b o h i r l b g Z = h j f _ E h i b ` _ > h f _ = h j Z q , b > _ h f _ E h i b ` _ > j m ` b g b „ D b e Z ^ g , b p Z D j k l Z b p M j k m , i e h _ \ j r b g 2018 o _ d l . Z j Z

M d h i g Z h \ j r b g Z a Z r l b „ _ g i h] ^ j m q K Z _ p b • Z e j g _ h a] _ j \ Z i l j Z b j h ^ _ „ M \ Z p” 7543 o _ d l Z , h Z ^ q _] • Z 5667 o _ d l Z m j ^ Z j ` Z \ g b • ^ j m r l \ _ g k h \ h • b g Z b 1876 o _ d l Z m j Z b \ Z l g k h \ • h • b g ^ b j m] b h f [e b p b k f Z h • b g _

H i b k j Z g b p b] j Z n b q i d b d Z a a Z r l b „ _ g i h] ^ j m q K • Z _ p b • Z e j g _ h a] _ j \ Z l Z i j b j h ^ „ _ M \ Z p” h ^ r l Z f i Z g m b a h m m j _ ^ b m q b g f _ g k Z k l Z \ ^ g _ h.

Q e Z g 4.

G Z i h ^ j q m • m K i _ p b • Z e j g _ h a] _ j \ Z i l j Z b j h ^ " _ M \ Z f p m l \ j { m k _ j _ ` b f a Z r l b l l _ k l _ i _ g l Z i • b k f _

1. A Z [j Z f : m • m

1) b a] j Z ^ f b Z g ^ k m j b • k d h b [o • _ d , Z k l Z e Z ^ b l b g Z ^ m k l j b l b k ^ q l m] j h [, _ \ _ e b d k b l c h q Z j k l b l b \ b g Z j k d h Z o j f b b ^ j m] b h q [• _ d Z l h Z • g b _ i h \ h , g m h l b q m g Z \ Z a ^ ; m \ h o ^ ; _ r m f _ b a _ f , b r l b e b a] e _ , ^ i h j f _ d h f _ j g [h m f d h b f e b g Z ^ j m] b g Z q b f g] m g Z j m r b l j b j h ^ g b _ h k l Z e j _ ^ g h k l a b Z r l b „ _ g h m ^ j m , q i • h Z k _ [g h a Z • _ ^ g [b _ e m h] e Z k \ m ,] Z b [, _ d \ Z e b l _ l \ b h e _ i h i l j m _ ^ _ , e Z

2) b a] j Z ^ f b Z f _ d h g k l j m d k p l Z f f Z _ g b _ o d h g h f k l b l b l o f h „ g b h o [• _ d Z l Z i h , h i j b \ j _ ^ g b ^ c h f Z „ b g k , l Z \ \ b Z d _ g ^ b p b Z i j b \ j _ f _ g b b [• _ d Z l b Z a \ Z g] j Z { _ \ b g k j d _ b m g b Z] j Z { _ \ b g k a d _ h f] , b r l Z n l \ j { _ g b b i p h] e Z r _ g m h k o d e Z k ^ Z n a Z d h , g Z l f ^ h d k _ g _ ^ h g _ k l m ^] h \ Z j Z • m m j [Z l g b k l b i e Z d b g h \ a b Z [j Z f _ • g l Z b a] j Z ^ f h Z • _ d Z l h Z , h i j b \ j _ ^ g ^ b l o f Z „ b g k l b Z a \ Z Z i g h k l h • _ „] b p Z { _ \ b g k d b o i Z j p _ , e Z

3) b a] j Z ^ f \ Z l ^ h i j b \ j _ ^ g h b [o • _ d Z g l Z i j b l h d Z f l Z l \ p Z d h • b h f _ l Z • m j Z a f g h ` Z \ Z l e f b k i j _ q Z f b Z j • Z m p b j • b _ [, Z

4) _ d k i e h Z l Z f p b g • Z j Z e g k b p j h \ b g Z a] j Z ^ j f n Z ^ Z j k d h b [o • _ d , Z h l Z b f i e Z g k d h h l] \ Z j Z f j Z b \ j _ f _ g b b o a Z • f b r] l j Z Z { _ \ b g k b d e h b j m d j Z k g l Z] f _ g a Z Z e h d Z e b g l j _ [_

5) h r l _ „ b \ Z j g _ a ^ Z l m g b r l Z \ Z • f Z _ • b Z f e Z ^ m g Z m p a Z g _ f b j Z \ b Z f _ m g b r l Z \ Z i f b p , Z i h k _ [g [h e h] e Z k \ m] i Z h k l Z e b j d k l Z i l b p Z j Z [, b \ b p b Z e _ r b g Z j d Z Z h b i j b k \ Z • Z b p _ m g b r l Z \ Z ^ f j m] b ^ b \ , b o \ j k l Z ` b \ h l b f Z a Z r l b „ _ g l b Z d h j b j h ^ g j _ l d h k l b

6) d j _ l Z f [_ a j Z l f _ q m \ Z b p Z e b h ^ h [j _ f n Z e Z r „ _ g e h b] p b Z [h j Z \ Z g d Z h [_ e _ ` _ g f b k l b f g Z d h • b f k Z _ [ _ e h ] e Z k \ m b b ^ j m ] i h k _ [ g a h g Z q Z \ • j d k l _ i l b p Z g _ a ^ b o j Z g _ Z a Z [ j Z f _ • g b e h ` _ f \ Z l j _ g Z h l \ h j _ g h d f Z f i h \ Z f _ i Z j d b j Z f [j Z f _ b k Z d m i , Z f , b \ Z r m f k d b e h ^ h , \ [Z b , Z d Z b ` b \ h l b f n Z [e b a b l g b b o f _ k l Z

7) h ^ k l j _ ^ e b \ , Z q b g Z h [_ e _ g b f f _ k l b f Z g _ ` { _ f b Z o j Z g b e b r l b f Z [_ e h] e Z k \ m ,] Z j m] b o j _ l d l b b p Z j Z [, b \ b p b Z e _ r b g Z j k j d k b l , Z

8) j b [h e , h h k b f k i h j l k d j h b j [h e h b Z b a e h] Z ^ b g Z m q d p k] j Z ` b \ Z f Z i j Z „ _ f Z l Z f Z h ^ _ g b _ o d h k b k l b f j Z b [ , _ ] g Z k _ , b Z j _ ] m e b k Z j f n Z g h k l b i j _ g Z f g h ` _ g b b Z f _ \ j _ ^ g b \ p k l Z j b [, Z Z m k d e Z k \ m j h] j Z f h m g Z i j _ { _ f Z j b [Z j k l \ Z

9) m h l j _ [Z j Z f Z p b Z ^ j m] b i e h \ b e g Z Z • _ a _ j b b f Z d j _ l Z f [_ a j Z l f _ q m \ Z b p Z e b h ^] h \ Z j Z • h m ^ „ h [ ] j _ f d Z j b l b f b Z h [Z e Z \ f h Z ^ h l h d b Z • b m i e h ^ b r l Z j b [, Z

10) g _ i e Z g k h d j h b [, Z \ Z f b _ m g h r _ f j k l Z j b [Z d h • k m k l j Z g b _ k o h ^ g h f j b [, _ f n h g ^ l m _ d m „ b h o ^ Z n k e b \ • m j b g _ h k b f e Z g k , d h m] j Z g b q _ b g k h l j h] h d h g l j h e b k Z g Z k] _ , Z \ Z Z f e Z h o l h g j b k d Z j Z ^ b m g Z i j _ { _ f b Z [, b o g Z k _ , n Z • _ a _ j , b f Z

11) [j Z f , _ h r l _ „ b \ Z b f _ m g b r l Z \ [Z b f , Z d d Z h • k _ n a Z r l b „ _ d g Z _ h j b j h ^ g _ j _ l d h k b b e b i h k _ a g Z q Z i • g ^ j m] h k g h , \ m

12) d j q _ f b _ q b k l k Z _ q Z m f , _ h k b f j Z ^ b j h f _ g \ j k l _ ^ j \ _ „ Z m a] h • g b o h [e b d Z n f _ g Z f Z e b f h \ j r b g Z , f Z a] j Z ^ f m f k d b d h f m g b d Z b p h b [• • Z _ d , Z l Z a Z r l b l b _ g Z ^ a h i j Z j h ^ g b \ p _ ^ g h k b l a Z ^ j m] ^ h a \ h , _ g Z _ f _ g b _ a] j Z ^ f b _ m j _ { _ i f j Z k l h j n Z k d e Z k ^ Z a Z d h , g d h Z l b k _ q j Z _ i j _ a _ g l Z l b k \ l g Z b [Z ^ e j Z _ „ Z i j b f _ j Z d a Z Z r l b „ _ , g j b _ o d b b o m ^ j m] h f h] e _ ^ a m Z q Z • g k b l Z j \ _ „ Z ` [m f Z

13) k Z ^ , f Z a Z k _ • Z \ b Z g Z _ k _ , Z \ Z f ^ b \ , b o \ j k l Z [b , Z d Z b ` b \ h l b f Z k l j Z g b a o Z i j b j h ^ g l b a \ h j g ` b b \ b k \ _ l a Z i Z ^ b g j _ [b , • _ h k b f i h r m f , Z \ Z f b Z k Z ^ f [_ b , Z d Z g Z f Z e b f i h \ j r b g Z f b Z m k l j h] l d h g l j h e b k Z m g k b e f h \ b j f Z Z ^ b o h j l b d m e l m m j g _ h { [, f a Z Z r l b l h _ ^ \ h ^ g _ j h a b b • j _ _ d m e l b \ Z ^ p _ b j • Z _ ^ b j Z g b o i h \ j r b g Z

14) ij_hjZ\Zf/Z_rfZdlZ ijbjh^gbeob\Z,^ZlZhb hjZf_h[jZ^b\h]
a_f,brlZ^jm]bjZ^fg_Zf_klbfbZgZgZqbdgh•fbh]mba Za\ZjlHbp_k\h^g_
_jhabb•g_ih\h,igh_f_gb_a]e_i^Z^_,eZ

15) meZdmki_e_hehrd•_d[l_aijZlf_qm\ZbZebgZ•Zh\eZr„_ghf
ebpmbjZ^h\mblbfh[•_dlb[f_Zahlj_[gbhc^h[j_,fhZrl_„b\Zf/j_bklZegbo
mdjZkbZgZkeZk]ZiZe_hglhehrbdlZfjo_hehrd\bf^ghklbbfZ^jm]bo
_e_f_gZlhZnheh,]bo•b_^jh]jZrbb`•b_\hk]_liZh^a_fgdbjcZrdbhq[eb,dZ

16) h^eZ]Zdfh_fgmZegbb]g^mkljb•bk]jhZ]{_\bgkhdlhZ,^ZZf[ZeZ`_
jZkoh^h\ZfgbbhojgB\chab,e^Zjm]bfcZrbgZb ZiZjZ,lZZkbf dhfmgZebgbo
ih,hijb\j_^ghbbioZ^Zidh_Z_dekZZaZrlb„_gih^jm,qdlZ•fbh]m^Zk_h^eZ`m
gZf_klbfcZh•kZnaZhh^j_{_bgZ[_e_`g_Zg_Zhibk Zgg Zq,bg

17) jmdh\Zfo_fb•kdlZf_jb•ZbfgZZ nlgb^f_jb\Zlbmfc Zhebqbgb Zgf Z
gZqbdgh•fbh]mijhmajhdh\aZZl]bZ{b\Zf f_,brlZb\h^Zb baZa\ZjlHb\Zfb_
^jm]g_ih\h,igh_ke_^bbhp_b,gb b `b\hlbk k_dlb

18) g_jm]ebkZbgkhimrlZf\l_iZ^gbbo^Z^hfZ„bgk,lZj\bZ\j_^gbbo
^jm]bhq[•_d,ZlZ

19) jZa]jZ^bf ZjmJ\bb^h\bbrl_„b\Zbf Zngbrl Z\Zhf[Z_dZdlZ•ibh
k\h•bfZjobl_dlh-gjkZd{h_\bgkdHb^febd,Zf\Z_f_gmgZklZgbbZgZf_gb
ij_^klZ\,Z_•mj_a_glZlibjbdf_jg_ZjH^glhZ_^bl_,k,l\Z

2. H[_a[_{m•m

1) bkljZ`b\ZbfijZ„_fk_lZfdZhehgb•e_h]eZk\mm]iZjbojZgmmb^m
hj]Zgbah\ZbgmbjO_{_gdbjcZgbebrbdZjm]ieZgkdf__j_b Zdlb\ghkglZb
hqm\Zbfmmfgh`Z\Z[f_mh]eZk\m]iZ^jm]bjO_ldbbom]jh`_g\bjklZlbpZ
([_eZdZfZkmjbbjZ,hkb\bkhdlHjZhjb[Zj,\h^hf,Zjj^Z\ZbO ^j), dZHb
gZk_,Z\Zfjk_lZlbpZhjZHjZ^ZbgkmklZj_rbgbZkbkZ(jjZb,k^b\hd,haZ
f_^_b^)jdh•k_mm]jh`_g_ beb gk_lk]iZhe^jm,q•Z

2) bkljZ`b\ZbfijZ„_fk_lZfZb[Zbieg kdl_j_b Zdlb\ghkglZb
ihjb[,Z\Z,fmmlj{b\Zbfk_ijh\h{_afZ_[jZbgZj]Zgbqdf_ZlZfZ[hehlgbf
\h^Z,fZmlj{b\Zbfk_ijh\h{_afZ_[jZbgZ]jZgbqj_bf[Zhehm^ghkgZjkl_
jb[,Z_ebq,b[gjm•bgZqbdghjbr„_fmZehl,_gjbbof_jZdbZZeZbZkj_^klZ\Z
aZ_b[he,hl\jZ•Z,ff_klZihjmqj,bZf_gl_bof_j,Zml\j{b\Zafh_giZbjh^gbo
iehbr,lZ

3) ijZ„_fk_lZfZhqm\ZbO_m_„ZfZ_aghjkghZkmbholh[gbh,]gh]
ihdjb\Z,qbZk_[gjh_ldbbom^jm]hifh]e_^angZqZ•[gbb,gbdjkl,Zf boh\bo
aZ•_^gbbkdZgbrbZh]jZgbqdbgjhbr„_f,_b\Z[b,gbb`b\hlbfkdlbkolZ
qb••_kZdmi,Zbfijhf_ilh^dhgljhe,hf

4) ih[h,rZfk_lZfmZhg^eZh\g^_b\,Zqibhk lZ\,Zg Zf_gkdlb•o_dZblZ
hij_fa_ZhlJ_[f_giJbojZ,gq_m\ZbZjZ„_fkZZfZ

5) h^j`b\bjZa\hr•mfZjkl\Zmaijbf_gmh_jZaZihklbaZfb_,_\Z
]Za^h\Zrfm Zf Zfb rmfkdbfa_f,brl_fml\j{_gbmfhirlbf b ihk_[gbf
hkgh\Z]fZZa^h\Zrfm Zf Zfb h•bfkZ_hkb]mjZh\fZ_j_gjh_„Zfh\jrbgZh^
rmfkdbf_dhkbkl_fbofiZh[h,rZf_fboh\hk]ZklZbZa^jZ\kl_kghZfZ
hfh]m„Za\ZZklmi,_ghkl \mbaf]bo•gbbich\Zb _„bo^_[,bgkdjbZoaj_^bZ
d\Zebl^jl_,Zhqm\Zjf Z_aghjkghbkdla\hjghk^jb_„Z[mfZb hklZebo
[b,Zdzmrmfkdbkf Zklh•b,gbZffZ]m„Zi\eZZgkdbZa]jZ^fbZj_dhgkljmdpb•Z
rmfkdbdhfmgbdZbpHb[••Z_dZlZ

6) aZrlbaZ_f,brlZ^\h^g_jha,bk_ZgZpbbj•Zdmelb\Zhprb•Z_gbo
beb ^_]jZ^bj Z_jg_bgpZ

7) jZa\ha•_f,hjZ^,fk_lhqZjk\\hZ„ZjklbZq_eZjkm\Zdhgljhebkb Zgm
rlhfZfmmihlj_pm_fb•kdkjp_o^kl,Zh\Zm\Zbfh_[gZ\,Zk_lZjbkohjlbbjZkZ
[b,gbdmelmbj^ZhfZ„bbo\hlb,fZ

8) bklj Z`b\Zfhjnhehrdbodb^jh]jZn,kdlebofZlk,dlbohehrdbo iZe_hglhehrZdjboo_hehrdbb^ojm]bb[_e_`•Z„bgZb djZrdb•oZfZb Zdlb\ghgkZlb_ogbqadZr•lbbijbdZab\Zkfme_hehrjd_b^oghkmbpZm,qg_ h[jZah,\jg_dj_Zlb\gmjbklbqdchirl_dmelkm\jjgp_

9) ieZgkjdZdhgkdjmb•oZb^jh_g_j]_lhk[d•bd,ZhZ•_dZalZdj_ghk _e_dljbqggj],b•ihklh•_„bmml_\Zb imlgbch[•_d,Zlb Za]jZ^fbZ j_dhgkljmdhp•b•oZaZZh^hkgZ[^_b\Z_fe_nhgkZchb[jZ„Z•

10) ba]jZ^fhZ•_d,Zlb Zgnj Zjkmldlmjbgmj_fZfb mj_{_fjhklhjaZZ ihlj_[__nbdZkgmmjjZ\,Zfa Zrlb„_gbjfbjh^gbf^h[jh,f_dhlmjbafZ kihjlkdjhb][heh,\hZ[jZah\bghg]Zmqjg Zh^]Z

11) ijbdeZ^gmm_{_f_m ljZ^bpbhgZekgbfemjhklhjZk_hkdbo ^hfZ„bgk,lZ•\hZ[•_d,Z^\Zhjbrlb Zhdm„gbpZ

12) hqm\Zbfh[gZ\,Zfh[•_dZgl ZZjh^g]hjZ^bl_,kll\jZZ^bpbhgZegbo aZgbfZfhZbqZb•Zhedehejb Zdzekghz]ghg\gbrlb\jZ_^f_lZZ,eZlbZ^jm]bo jmdhl\hjbgZ,Zh^jgZ_^bghklb

Q e Z g 5.

Ki_pb•Zejgab_j\ZjlbjH^„M\Zp'h_jZ\kZ_gZklZjZfN hg^mZ aZrlbimbpZjZ[,b\bp;Z_eh]ezk\mbikZk_^brl_mfGh\h<•Zjhr(bm^Z,_f l_dklkmlZjZ)eZp

KlZjZe•Z^pm`Z^gZ

1) qmZaZrlb„_igbjh^g^hh[jlbkijh\h^mbl\j{_gjb`bfaZrlb,l_ l• ijhibkZgaZ[jZbgijZ\bemZgmljZrjf_^]Z

2) h[__e`Z\ZZrlb„_igbjh^g^hh[j,hf_]h\kmh,gmjZgb,pfmklZ ih^jmqa•gZZqZa•Zgl Zjh\h{_jf__`bfZaZrlb,l_

3) ^hghklbjh]jZfmijZ\,Z,fZZdlh mgmljZrfj_f^mb qm\Zjkdh• kem`,[]bh^brfibjh]jZfmijZ\,ZfbZba_rhZf•_]h\bafjrZ\Z,fm

4) bgbpbj^Zhghr_fh^]h\ZjZ•m„ibeZgkdlbomj[Zgbklbqdbo ^hdmf_gdZhl•Zbfk Zj_]mebbra]jZ^hf[Z•_dZbhZj_{_ifjhklh;jZ

5) hj]Zgbakmj•h\{h_f_ijh]jZfZmijZ\,Z,fZZihk_[gilm^klbdp_ ijZlbbajZ^bm ijbf_gimh]jZfZ ijh•_dZalZrlb,lihghg\gbgZk_,Z\Zbf Z mgZij_{kfZZfiZbpZb^jm]bip_^klZ\gbbd\Zh]k_,lZgZmqgbkdjZ`b\Zf Z b h[jZah\,ZjfZZa\h•Zmjba,fZh,hijb\j_^b_mj_{_fiZ_^_,eZijh•_dZlZ aZrlb,lmj_{_fbZjbdZab\Z_fhZfhjnhehrkdib_œ_hehrdb^ojh]jZnkbdbo dmelmjgjb`ghkalZrlb„_gjhb]jh^gh^]h[jZ

6) hj]Zgbagm•^]e_^Zf_\b^_glbjZjh^g\j_^ghkbbf boh_ ijhf_g_

7) h^j_{mj•b[Zjkdih^jmqgZjb[heh\gb\h^ZfZaZrlb„_gh] ijbjh^gh^]h[jZb dhjbkgbbdZjb[Zjkdhh]^jm,qi•Zdj_„bajZ^bm^hghkb ijh]jZfmgZij_{jbf[ZZjkl\Zkdeek^Zaa Zdh;ghf

8) mkihklZ\b,ZjZa\b•kZZjZ^fkmZ\eZkgbpbbfZdhjbkgbpbfZ a_f,brlZb^jm]bgp_ihdj_lg,hikhlb_[gkhZ3Z\gbif_^ma_,a_Z]jZa^h\Zf_ rmfZf'ZKj[b•Zrlmmh[eZkrlbmfZjklbZbajZ^Z_dZbZ^hdmf_g\Z_aZZgabZb rmfZjklbhf_kgbkflZgh\gbrlbgZdm\Z,fhm^j`Z\Z,fmmj_{_fbmhjbr„_fm aZrlb„_gh^]jm.q•Z

Q e Z g 6.

AZrlbbZjZa\hK•i_pb•Zejgaj_j\ZjZjh^„M\Zpkijh\h^kb_ij_fZ ijh]jZfmmijZ\,Zfdh•b_^hghkdbZkj_^fhjhq^gbdmf_agZ_jbh^i_l]h^b.gZ

ljh]jZfmijZ\,ZfZa klZ.\Z\h]qezgZ_hqbklZh^j:b

1) pb,__aZrlblb_jZa\h•mZke,h\f_j,_ih]h^ghkblb]jZgbq_afZZ fboh\hhkl\Zjb\;Zf_

2) ijbdZahkgh\gb\bj_^ghkbbijbjh^gb[dh]ZlklZaZrlb„_gh]
ijbjh^gh\h[jZ f boh\]beoZ\gbbjbkg,bdZ

3) ijbhjbl_lgZ^ZlgdZg\mZ f mbh^j`Z\Z,aZrlb„_gjhb]jh^gh\h[jZ
ijZ„_fkmlZ f aZrlbllbmfgh`Z\Z[f_mehh]eZk\mjlZ^jm]baogZqZ•\gkblZ
ilbp,Zjb[,Zeh\g^_b\,Zqbb^jm]b`b\hlb f kd\bklol,Z[b,ghk_lZrmf,Z
aZrlbllbijbdZab\Z_f„mbgbZ^jm]h]]_hehgrZdkhe]_{Z

4) aZ^Z,lmk_e_hb\f_j_aZh^j`b\bhjbr„_fj_bjh^gb_okmjkZZa\h•
^_eZlghkblZdlb\ghkdlb•_kmgZ f bfZaZkgh,\Zig_k_]Z,b[Zjkl\Z
ih,hijb\j_,^r_mfZjklbZ\h^hijb\j_^_

5) aZ^Z,lmk_e_hb\f_j_aZ,Za\h•dhlmjbbaf_Zdj_Z;pb•_

6) ijbhjbl_lgZqmghbkljZ`b\bZlq[dj_Zah\agZ_^Z,ldp_b,_\baZ^Zld_
aZrlblh_[•_dZglZZjh^g]hjZ^bl_,k_lZgh]jZnkbbbbedehjgbf_o e_`bZ
^jm]bbbmelmjgjb_o^gh,kmbj_{_f jZ_^_ebZba]jZ^f_[•_dZmlZmgdpb•b
aZrlb„_gjhb]jh^gh\h[jZ

7) ijbhjbl_lgaZ^Z_lgdZijbdZab\Zif_m^ghkabZrlb„_gjhb]jh^gh]
^h[jZ

8) \jklmb kZ^j`Z^•hmf_glZpabZ_kijh\h{_fp_b,_\Zb aZ^ZlZgdZZ
ijZ„_fmqm\Zf mmgZij_{_kf lZmf ZjbjH^gbbo^jm]b\g_^gh,kl b k_[gh
[_eh]eZk\mjlZjb[,Zh^j`b\hd]hjbr„_fbZo\j_^ghkmbgZm,qbg[jZah,\g_
j_dj_ZlbbgZ^jmk\jo,_

9) ij_]e_^hlj_[gieZgkdmj[Zgbklbqbd^jm]^hdmf_glZapZ•_
kijh\h{_fmj_{b\ZqbdjbZoa\h•gbbbo,_\Zb aZ^Z,ZdlZgZfbbdkmm[•_dZ_
f boh\jm_Zebaz,pb•m

10) aZ^ZlgdZmikhklZ\,Zifzmjlg_jkdhb^ogh kZf_kgbkflZgh\gbr,l\hf
3Z\gbif_^ma_„aZ]Za^h\Zrfm_fZfZKj[b•Zr^mfb_^jm]bfdhjbkgbpbfZ
ijbjh^gb_okm;jkZ

11) ^bgZfmbbdkm[•_jd_Z_ebaZijbb•j_Zfkdabzb^Z,ZdZ

12) kj_^klI\bZlj_[gaZZ_Zebla•mjh]jZfmijZ\,Zf bZgZqbggZdh•„b_
k_hgZh[_a[_^blb

GZijh]jZfmijZ\,Zf bakIZ\Z. h\h]qeZ,gZ,ZdH•bkmij_loh^gh
ijb[Z\,_gfZbr,_f Zfbgbkklzjklzg\ZZ^e_`gabZihkeh\l_mjbafZgZm,d_
ijhk\,_lijhklhjgh\eZgbjZ,fmZ,[ZgbabfZa]jZ^f_[•_d,ZilhZ,hijb\j_,^_
rmfZjk,l\Zh^hijb\j_b^n_bgZg,kbZZ,eZkg^hZk•f_bgbkklZjkg\Zh^e_`agZh
ihkehaZrlb[_b\hlgkj_^bgm^(Z,_f_dklmbgbkklZjk)kl\h

Ijh]jZfmijZ\,Zf bZakIZ\1Zh\hqeZgbZkl\Zjmk•]h^brf bifjh]jZfhf
mijZ\,Zf=Zh^brfibjh]jZfmijZ\,Zf aZgZj_^gbm^b,gamZ•_^kgZbba_rlZ•_f
hhkl\Zjb\Zifm]jZfZnl_dm„]hm•^bgkdlZjZe^Zhpk lZ\,FZbgbkklZjk^lhm15.
^_p_f[jZ

QeZg7.

KlZjZeZ_p^m`Zg^Z h[_a[_^mbgmljZrjf_b^b qm\Zfa_ZrlB„_gh]
ijbjh^gh\h[jZmkdeZk^ZZdlhdfh•^bhghkmbaZ]eZkgFbbkglbklZj.kl\Z

:dlhfbakIZ\Z 1. h\qkeZ,gmZl\j{mk•mjZ\beaZZkijh\h{_ifjhibkZgh]
j_`bfZaZrlb,lZgZjhq:blh

1) gZqbgZdh•b„_k_ihgZrZlbhk_lb,hp\eZgbpb dhjbkgbpb
g_ihdj_lghjkbbbj_lZ,f[mjZ\dbmh[Z\,Zfimkegl ZaZrlb„_gjhb]jh^ghf
^h[jm

2) f_k,lZh\jrbgbh[•_dmbdh•bfkZh]jZgbqdZj\ZlZfb_eaZ[jZfm•_
b h]jZgbqhZ[ZZ,Zfh_^j_{_gjZ^fbdZb ljZ•Zlfb_of_j,ZZihk_[gfh_klZ
]^_k_[_eh]eZk\mbjg_ab bijbojZfm•_;

3) [b,g_b`b\hlbfk\dk_l_dh••_aZ[jZf_mgbgbrlZ\Zhlmd_„b\Zbbeb
magf_bjZ\ZdlZbb \jkl_qb••_dhjbr„_,fl• [jZf,_kZdmi,Zbf_baeh\
h]jZgbq_gh

4) ih^jqm•Zjbjh^gbjob[,boieh^br,lZmkehkbhjlkdhj[heh\bZ ^ha\h,_ghaeh\jZb[Z,jb[heh\gjh^_qb••_dhjbr„_faZ[jZf_gehb h]jZgbq_mkgbeZk^ZaZdh;ghf

5) gZqbkgZjZ^k_nbabqdbofjZ\gbebpbfdZh•ibhjZaebqbhkfgh\m dhjbkbeb kamZbgl_j_kaZdZhgjbor„_faZrlb„_gjhb]jh^ghh[jZ6) mkehaZrlbj_beb dbgfZmqgbkbjZ`b\Zbf[jZah\Zgbbob\gh,hklb

7) f_klZmkehaZh^eZ]Zhfi_Z,^gZqbhg^j`Z\Zfm_^ghkqbbklh„_ aZrlb„_gjhm^jm;q•Z

8) gZqbbghj]ZgbaZqmbZ•Z,Zhij_fZbkj_^klgZ_hioh^agZm\Zfb_ h^j`Z\Zf_

ljZ\bezh^j_{_gZdhf bakIZ\Z. h\h]qeZgbZ ^jm]_g_hioh^g_ bgnhjfZpaZk_ijh\h{_f_`bfZaZrlb,lk_lZjZe•Zp^m`Z^gZh]eZkbbgZ ih]h^Zg gZnqbbgbbklmigbbk_lbhpbbfdZhjbkgb.pbfZ

Qe Zg 8.

Kj_^kl\aZZaZrlbnlb jZa\hk•i_pb•Zejg_ha]_j\ZlZjZbjh^„M\Zp h[_a[_{kmbnm‡_JZim[e,bhd^gZdgZa^Zd_hjbr„_faZrlb„_gjhb]jh^gh] ^h[jZbaijboh^hZkl\Zj_gnbZ\,Zf_^f_eZlghkklZbjZhbpZba^jm]bbca\hjnZ kdeZk^ZaZdh.ghf

Qe Zg 9.

ljh]jZfmijZ\,Zfb_Zh^brfbjh]jZfmijZ\,ZfKZl_pb•Zejg_ha]_j\ZlZ ijbjh^„M\Zpk”lZjZe„Z_phg_hmjhdhm^r_klf_k_phb^^ZgkZlmiZgZkgZ]m h_mj_^[_

>h^hghr_f^Zhf_gZbZkIZ\Z. h\h]qeZgkZlZjZe„Z_phj]ZgbahZlb aZrlbbmjZa\hj•_fZjib\j_f_ghjfh]jZfmijZ\,ZfZ•„b_^hg_hmjhdhm^ 30 ^ZghZ^^ZgkZlmiZgZkgZ]mhj_^[mkaZ]eZkgbbklbklZj.kl\Z

KlZjZe„Z_pmjhdhh^^_k_flk_phb^^ZgkZlmiZgZkgZ]hm_mj_^[_ ba\jrblbb^_glbnbdZjpZbg•bmaZrlb„_gjhb]jh^ghh[jZgZl_j_gbmfbohh h[_e_`Z\gZfj_hibkZgZq.bg

Qe Zg 10.

IeZghhmb_{_fiZhklh,jZmfkdehg\h^hijb\j_^ig,hijb\j_^bg_ ^jm]hkgh,\ijh]jZfbmgZij_{jbf[ZZjkl\bZ ^jm]jbh]jZfbdh•bb[mo\ZlZ•m aZrlb„_gjhbjh^g^hh[jhmkZ]eZkkbk„Zjhklhjgbbe ZghJf_im[ebKdj[b•b_ ijh]jZfhmhijZ\,ZfbZ qeZ.ghZ_mj_^[_

Qe Zg 11.

>ZghkkmiZfgZZkgZ]hm_mj_^[ij_klZ•^Z\Z`bMj_^[bZaZrlblb Ki_pb•Zejg_ha]_j\ZlZjZjh^„Debkmjj_ZdM\Zp”K„em`[_gebZkgJbKd”,[jh• 50/95).

Qe Zg 12.

H\Zmj_^[Zklmig_ZZkgZ]hmkfh^ZghZ^^ZghZ[•Z\,b\Zmf„ZKem`[_ghf]eZkgbJd_mm[ebKdj[b”•_

05 [jh:110-1343/2006
M;_h]jZ,23mfZjlZ006.]h^bg_

<eZ^Z

lhlij_^k_^gbd
Fbjh,mE_Z[,mkj.

H I B K = J : G B P
K I ? P B 3 : E G J H ? = A ? J < : L J B J H > " ? M < : P

= j Z g b k K Z _ p b • Z e g a n] j \ Z j l Z j h ^ " _ M \ Z p ' h q b f g _ Z] j Z g b p b
l _ j b l h j b h • i Z l b g _ K • _ g b b p b Z i r l b g G _ h \ z Z j h , r m q \ h j g h Z • q d d b Z l Z k l Z j k d _
i Z j p _ e j _ h 1383, D H D e Z ^ g , b h p i Z l b g K Z • _ g , b h p Z l Z l Z k l Z i j Z k j d b _ e j _ h 1387,
D H ; m d h \ b d r l b g G Z h \ z Z j h r b a Z l b ^ f d j h a _ j b l h j b h • i m l b g G _ h \ Z
< Z j h , r D H ; m d h \ b f d { Z f d Z l Z k l Z j k Z j b p o _ e j Z 2387, 2542/1, 2544, 2571,
2753/1, 2761, 2916, 2917, 2918/1, 2929/1, 2931/1, 2932/1, 2933/1, 2959/1, 3178, 3180/1,
3180/2, 3181, 89/2 ^ Z , _ b ^ k i h , g h] f j Z g b p = 3 3 Z k _ g , h \ h _ l b " , b
h [m o \ Z l Z m p m _ , e h k h l ^ b _ , _ 96 Z 97, 98, 99, 100, 101 b 102 m p _ e h k b l a _ f , b r l _
m i j b \ Z l g h • b ^ j m] h • k \ h • b m l b d \ b j] m Z g b p _ Z] Z a ^ b g • k _ d ^ _ b g b p _ , i j m _ D Z a b
; h ` _ l b „ b b g Z k l Z k , i Z l , g h] f j Z g b p = 3 3 Z k _ g , h \ h _ l b " , b h [m o \ Z l Z • m „ b
h ^ _ , _ 65 Z 66, 67, 68, 89, 90 b 91 m p _ e h k b l a _ f , b r l m i j b \ Z l g h • b ^ j m] h •
k \ h • b m l b d \ b j] m Z g b p _ Z] Z a ^ b g • k _ d ^ _ b g , b ^ p Z _ , _ b ^ _ d j h a D H > _ [_ , k Z i h , g h f
] j Z g b p = 3 3 Z k _ g , h \ h _ l b " , b h [m o \ Z l Z m p m _ , e h k h l ^ b _ , _ 58 Z 57 b 56 b
h ^ _ , _ 55, h ^ k 1 , c 3 b 4, g Z k l Z \ m Z f k d b i f m l _ d j h a j b \ Z l g a h _ f , b r l ^ h
] j Z g b p h ^ _ , _ 54 Z b ^] j Z g b p h h f] h ^ _ , _ f ^ Z h k _ \ _ j h a Z] j Z Z ^ g g b p h ^ _ , _ f Z
52, g Z k l Z \ ] j Z Z g b p h h ^ _ , _ 52 Z ^ h l Z q g d Z _ Z k l h • Z h f ^ 1 5 0 f _ l Z j h Z ^ d h j b l Z
j _ d L b k h \ b (p _ j _ g m h j l h] h g Z e j g h h • _ d p) , b ^ • Z b , _ b ^ m a \ h ^ e g _ h \ h f
^ h e b g k d h j f Z g h L f b k h \ b g p Z _ Z k l h • Z h f ^ 1 5 0 f _ l Z j Z d h h ^ j b l j Z _ d d j h a
h ^ _ , _ 52 Z b 51, i j b \ Z l g a h _ f , b r l _ h ^ _ , _ 50 Z 49, 48 b 47 b i h g h d l j h a
i j b \ Z l g a h _ f , b r l _ h] j Z g b D p H R l b l d h , \ b ^ _ ^ Z , _ d j h a D H R l b l d h \ h _ { h f
d . i. [j h 1802 ^ h] j Z g b h p ^ _ , _ 46 Z = „ 3 3 Z k _ g , h \ h _ l b " , b a Z l b] f j Z g b p h h f]
h ^ _ , _ , f h Z [m o \ Z l Z] • Z Z m p b _ e h , k ^ b f _ { d . i. [j h 1778, g Z k l Z \ f , Z { Z f d Z i . [j .
1778, 1779, 1780, 1787, 1786, 1785, 1760/2, 1755, 1752, 1751, 1749, k 2 1 1 (q i m) ,
1731, 1727, 1726, 1730, 1705, 1706, 1707, 1708, 1695, 1693, 1692, 1691, 1690, 2102
(k _ q j _ d l m b k h \ b) , 1678, 2110 (k _ q i m) , 1623, 1622, 1643, 2103 k (_ q ^ _ _ h i m) , l Z
1663, 1662, 1656, 1657, 1658, 824, 823, 822, 1378, 1402, 2108 q i (m) , 1599, 1594,
1595, 1592, 1589, 1686, 1733, 1735/1, 1735/2, 1555, 1560, 1552, 1536, 1535, 1533, 1532,
1529, 1528, 1515, 1508/2 b 2109 _ (q i m) , a Z l b i f j _ e Z a m D H = h j f L j m ^ h \ b h b ^ _
f _ { Z f d Z i . [j . 1270 (k _ q L j m ^ h \ Z j q _ d) , m 690, 693, 694, 695, 703, 1109, 1116,
1115, 1114, 1137, 1136, 1135, 1134, b 1143 ^ h] j = Z 3 , 3 b Z p k _ _ g , h \ h _ l b " , b b ^ _
] j Z g b p h h ^ _ , _ f 1 Z l _] Z a ^ b g • k _ d ^ _ b g b p i j b \ Z l g a h _] f , b r l Z h h ^ k 2 _ d Z
h ^ _ , _ f 1 Z , a Z l b g f Z k l Z \ g Z a \ h ^ ^ g h k g h h e b g k d h j f Z g h L f b k h \ b p _
] j Z g b p h h ^ k 2 d Z h ^ _ , _ f 1 Z b h ^ k 2 d b Z h ^ _ , _ f 1 Z , i j _ e Z a m b D H = j m ^ h \ b h
b ^ f _ { Z f d Z l Z k l Z j k Z j b p o _ e j Z 1590, 1784 (k _ q i m) , 1592, 1593, 1595, 1596,
1601, 1600, 1609, 1608, 1606, 1709, 1708, 1707, 1706, 1738, 1741, 1744, k 1 7 9 (q i m) ,
b b ^ f b f _ ^ h d . i. [j 1060), 1031, 1041, 1047, 1046, 1045, 1044 1042, a Z l b f
i j _ e Z a m D H H • d h \ b p Z ^ f _ { Z f d Z i . [j . 2523, 2524/1, 2528, 2529, 2526, 2692
(k _ q i m) , 1836, 1829, 1813, 1806, 1805, 1711, 1712, 1777 (q i m) , 1757, 1758, 2691
(k _ q i m) , 1760, 1761, 1762, 1456, 1455, 1454, 1451, 1450, 1413, 1414, 1417, 1418,
1409, 1420, 1421, 1426, 1429, 1341 (q i m) , 1339/2, 1964 (k _ q i m) , 1343, 1188,
1203 (k _ q i m) , 1189, 1160, 1128 b 1102/1, ^ h e Z ^ a h b] j Z g b = p 3 3 Z k _ g h \ h
; h ` _ l b " , b g Z k l Z \ l , h Z f] j Z g b p h h [m o \ Z l Z m p m _ , e h k h h ^ _ , _ 2 Z b 1 l _
] Z a ^ b g • k _ d ^ _ b g b p ^ Z , _ b ^ _ d j h a j b \ Z l g a h _ f , b r l f _ { Z f d Z i . [j 1073, 1067/1 b
1067/4 ^ h] j Z g b D p H ; _ m j Z , { a Z l b b ^ _ d j h a D H ; m j Z { f Z { Z f d Z i . [j . 1154,
1104/7, 1002, 1001, 1000, 999, 997/1, 997/2, 1004/2, 1005, 1008, k 1 0 (q i m) , 1035,
1029/1/2, 1028/1, 1039, 1040, 1041, 1021, 1091, 1089/2, 1089/1, 1083, 1078/6, 645/1,
621, 626, 627/2, 631, 634/1, 634/2 b 584] j Z g b D p H G _] [b g Z ^ Z , _ b ^ _ d j h a D H
G _] [b g Z { h f d . i. [j h 2975 (k _ q j _ d) , m ^ h e Z ^ a h b k i h , g j Z g b p = 3 P j g b j o –
= h e [Z] ^ " Z , b ^ l h f] j Z g b p h h [m o \ Z l Z h m ^ „ b _ 63 Z 62 b 61 m p _ e h , k ^ b Z , _ b ^ _
] j Z g b p h h ^ k _ 3 d b Z ^ _ , _ 55 Z b ^ h e Z ^ a h b] j Z g b D p H K _ g b r , l a Z Z l b g f Z k l Z \ , Z

d j h E) HK _ g b r l, jZZ g b p h ^ k _ 3 d hZ ^ _ , _ 55Z h ^ k _ 1 d hZ ^ _ , _ 54Z h ^ k _ 1 d Z
h ^ _ , _ 53Z h ^ k _ 1 d hZ ^ _ , _ 52Z h ^ k _ 1 d hZ ^ _ , _ 51Z h ^ k _ 1 d hZ ^ _ , _ 50Z
h ^ _ , _ 49Z b 48 mp _ e h k b l b h e Z ^ a h b] j Z g b D p H J Z ^ h b f a Z l b b f ^ d j h E) H
J Z ^ h b h f Z m o \ Z l Z h ^ m k „ b 1 d 3 b [h ^ _ , a 34 = 3 P j g b j o – = h e \ b j ö,
i j _ k _ p b Z h ^ _ , _ f ^ m] j Z g b p h ^ k _ Z d h Z [g Z k l Z \ k Z \ _ j g h j f Z g b p h h f ^ k _ d Z
Z h ^ _ , _ 84Z b h ^ k _ Z d h Z ^ _ , _ 83 Z i j _ k _ p m Z j Z \ h e b g b g b Z ^ m ` b g h b 40
f _ l Z j i Z j b \ Z l g a h _ f , b r l _ ^ h e Z ^ a h b] j Z g b h p ^ _ , _ 79Z b b ^ f _] h \ h j f Z g b p h f
h [m o \ Z l Z l h m h „ ^ b _ , _ f m p _ e h k b l b g Z k l Z \ Z Z _ d j h a 3 P j g b j o – = h e [Z ^ " Z
h [m o \ Z l Z h ^ m _ „ b _ 77Z b 75 mp _ e h , k l b b k _ Z d h ^ _ , _ 74Z b h ^ k Z h d ^ _ , _ 73Z b
^ h e Z ^ a h b] j Z g b D p H < j Z g _ , r h Z ^ d j h E) H < j Z g _ r h Z [m o \ Z l Z h ^ m k „ b 1 d b 3
h ^ _ , _ 73Z h ^ k _ Z d b 2 h ^ _ , _ 71Z b h ^ k _ Z d b 3 h ^ _ , _ 70Z g Z k l Z \ f , Z { Z f Z
d. i. [j. 557, 4, 5, 49, 51, 72, 71, 73, 82, 83, 87, 91 b 99, ^ h e] Z Z a b b D p H A f a b „ b
b b ^ d j h a m d Z l Z k l Z j h k i d h b g f m { Z f Z i. [j. 993, 3, 468, 467, 466, 465, 992
(k _ q i m), 6, 18, 44/2, 82, 81, 80, 79, 78, 77, 98 3 (q i m), 106 b 167 b k _ d q i. [j h •
165, h [m o \ Z l Z m p m „ e b h k h l b _ , _ 4, Z 3, 2, 1, 16 b 17 = „ 3 h k Z " f b i j b \ Z l g h
a _ f , b r l b a f _ { h m ^ _ , _ 1 Z b 16, a Z l b g f Z k l Z \ b Z l h q g] h j Z g b p h 3 ; h k Z " f _
h [m o \ Z l Z i • j m \ „ Z b l g a h _ f , b r l b h ^ k ^ h d ^ _ , _ 18Z ^ h e Z l a h b f] j Z g b p ^ h h
] j Z g b p h ^ k _ Z d Z h ^ _ , _ 19Z ^ h q \ h j l g Z _ q d h _ ^ _ , _ 19Z b 20,] ^ i _ h q b f D _ H
< b e h , \ a Z l b b f ^ d j h E) H < b e h \ b b l h h ^ q \ h j g l Z q d h _ ^ k _ , _ 19Z b 20 g Z
j Z k l h • Z h f ^ 150 f _ l Z j h Z ^ h [Z e A _ e Z l Z j k • d _ h a] _ d j Z h a ^ k _ Z d h ^ _ , _ 22Z h ^ k _ Z d
h ^ _ , _ 23Z h ^ k _ Z d h ^ _ , _ 30Z b h ^ k _ Z d h ^ _ , _ 31Z a Z l b b f ^] j Z g b p h f
] Z a ^ b g • k _ d ^ _ b g b b p i j b \ Z l g a h] f , b r l Z h l Z q g d Z 150 f _ l Z j j Z Z k l h • Z h f ^ Z
A e Z l Z j k • d _ h a] _ j h Z ^ Z d n e i j Z \ h e • b g b k • b q h ^ k _ [d h ^ _ , _ 32Z g Z k l Z \ , Z
] j Z g b p] h Z f a ^ b g • k _ d ^ _ b g b b p [m o \ Z l Z h ^ m _ „ b _ 33 _ mp _ e h , k a l b Z l b b f _ q _
h ^ _ , _ 34 _ ^ m] j Z g b p g d e Z j \ b \ Z l g a] f , b r l Z l r m f k d b r h l _ f g Z k l Z \ , Z
] j Z g b p h ^ _ , _ 35Z h [m o \ Z l Z] • Z m m p b e h , k l b g ^ r Z m f k d b i f m l _ d h • b i Z • Z
h ^ _ , _ 35 b 36, g Z k l Z] j , Z Z g b p h ^ _ , _ 36Z h [m o \ Z l Z] • Z m m p b e h , k l b
g Z k l Z \ f , Z { Z f Z l Z l Z k l Z j k Z d j b p o _ 2 3 Z 2 (k _ q i m), 1372, 1373, 1374, 1375, 1376,
1354, 1388, 1391, 1396, 1402 b 1401, g Z k] l j Z Z \ g Z b p h ^ _ , _ 4 Z = „ 3 I e Z g ^ b " l _
h [m o \ Z l Z] • Z m m p b e h , k ^ l Z , b ^ f _ { Z f Z i. [j. 2332, 2333, 1471, 1473 b 1474 ^ h
] j Z g b p h ^ _ , _ 7 Z = „ 3 I e Z g ^ b " , l b ^] j Z g b p l h h f] h ^ _ , _ f h Z [m o \ Z l Z] • Z m m „ b
p _ e h , k d l b Z k l Z \ ] , j Z Z g b p h ^ _ , _ 8 Z ^ h = 3 f _ x h]

]jZgbpD_H>hƒ_ Ehibb`b^djhlamdZlZklZjhkidlnbgfm_{ZfdZi. [j. 1/1,
2/2, 50/2, 50/1, 51, 53, 55, 56, 58, 2/2, 341k3_(qi_hlh),d987/1, 1003, 1004, 3426k(_q_
im)J 1005, 1006, 987/1b 1209, ^heZalbjjZgbDpH_DjklZbpb^djhlam
dZlZklZjhkidlnbgfm_{ZfdZi. [.j2113/1, 2113/2, 2112/2, 2102/2, 2101/2, 2096/2,
2095/2, 2094/2, 2206i(m)J 2088/2, 2087/2, 2085/2, 2082/2, 2081/2, 2075/2, 2076/2,
2069/2, 2176/2, 2177/2, 2179/2, 2180/2, 2182/2183/2, 2186/2, 2184/2, 2042/1, 2205/1
(im)J 2041, 2039, 1856, 2035, 2027, 2023/1, 2023/2, 2025/2, 2024/2, 2018/2, 2205/2
(im)J 1989, 1988, 1987, 1986, 1985, 1984, 1183/1, 1182/2, 1179/2, 1155/2, 1153/2,
1131/2, 1132/2, 1129/2, 1128/1, 1126b/2 1125, ^heZalbjjZgbDpH_>jm`bgbbpb
b^djhlamdZlZklZjhkidlnbgfm_{ZfdZi. [.j889/1, 882, 883/1, 849/1, 848/1,
845/1, 842, 840, 839, 836/1, 803, 816/1, 827, 826, 822, 107/1, 105b, 789, ^heZalb
]jZgbpD_HMjkmeb^djhlamdZlZklZjhkidlnbgfm_{ZfdZi. [.j2558/1, 2561,
2562, 2561, 2, 1/1, 5/1, 202/1, 203/1, 206, 210/1, 211/1, 212/1, 215/1, 218/1, 224/1, 225/1,
227/1, 230/1, 231/1, 234/1, 235/1 b 390/1, ^heZab ^lD_HDZegZb^pg_bbpbZ^djha
lmdZlZklZjhkidlnbgfm_{ZfdZi. [j. 1394 b 1383 b ^he^Zalbq_lZ_gdg_Z
]jZgbpb_bjblhjbh•iZlbgkZ•_gbbpZh\<ZZjh,rh[mo\ZlZg•Zm„jbblhjb•b
hirlbgK•_gbhp^Z_,_ƒ32Z, 33, 34, 35, 35, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49,
50, 53, 54, 56, 57, 58, 60, 51, 62, 63, 64, 65, 20 b „19> =j3_g,lZ[bƒZdpZ
h^_,_ƒ46Z, 45, 44, 41, 42, 43, 40, 39, 38, 37, 36,b342 =„33 Z\"hj

PRILOG 9

PRILOG 11

LISTA PRILOGA:

Prilog 1: Obrasci za sledljivost proizvoda – Zlatarski sir – evidencija grla

Prilog 2: Obrasci za sledljivost proizvoda – Evidencija proizvodnje Zlatarskog sira

Prilog 3: Obrasci za sledljivost proizvoda – Evidencija nege Zlatarskog sira

Prilog 4: Obrasci za sledljivost proizvoda – Evidencija hrane grla koja su uključena u proizvodnju mleka kao sirovina za Zlatarski sir

Prilog 5: Statut Udruženja „Uvac kao reka mleka“

Prilog 6: Revidirani spisak članova udruženja sto ara „Uvac kao reka mleka“

Prilog 7: Obrazac za popis proizvodnje u okviru Udruženja i deo postojeće statistike

Prilog 8: Uredba o zaštiti Specijalnog rezervata prirode „Uvac“

Prilog 9: Pismo podrške Opštine Nova Varoš

Prilog 10: Punomoćje za zastupanje predstavnika Udruženja

Prilog 11: Izveštaj o kvalitativnom ispitivanju proizvoda Zlatarski sir