

PRILOG 1- EVIDENCIJA GRILA

Pljevaljski sir – evidencija grla				
Poljoprivredno gazdinstvo:			Evidencija grla koja se koriste za proizvodnju Pljevaljskog sira	
Ime i prezime:				
Mjesec proizvodnje/sedmica				
Identifikacioni broj grla	Zdravstveni status	Laktacija		Potpis
		da	ne	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				

PRILOG 2- EVIDENCIJA HRANIVA

Plijevaljski sir – evidencija hraniva za grla koja se koriste u proizvodnji

Pljevaljskog sira (mjesec)

[illegible]

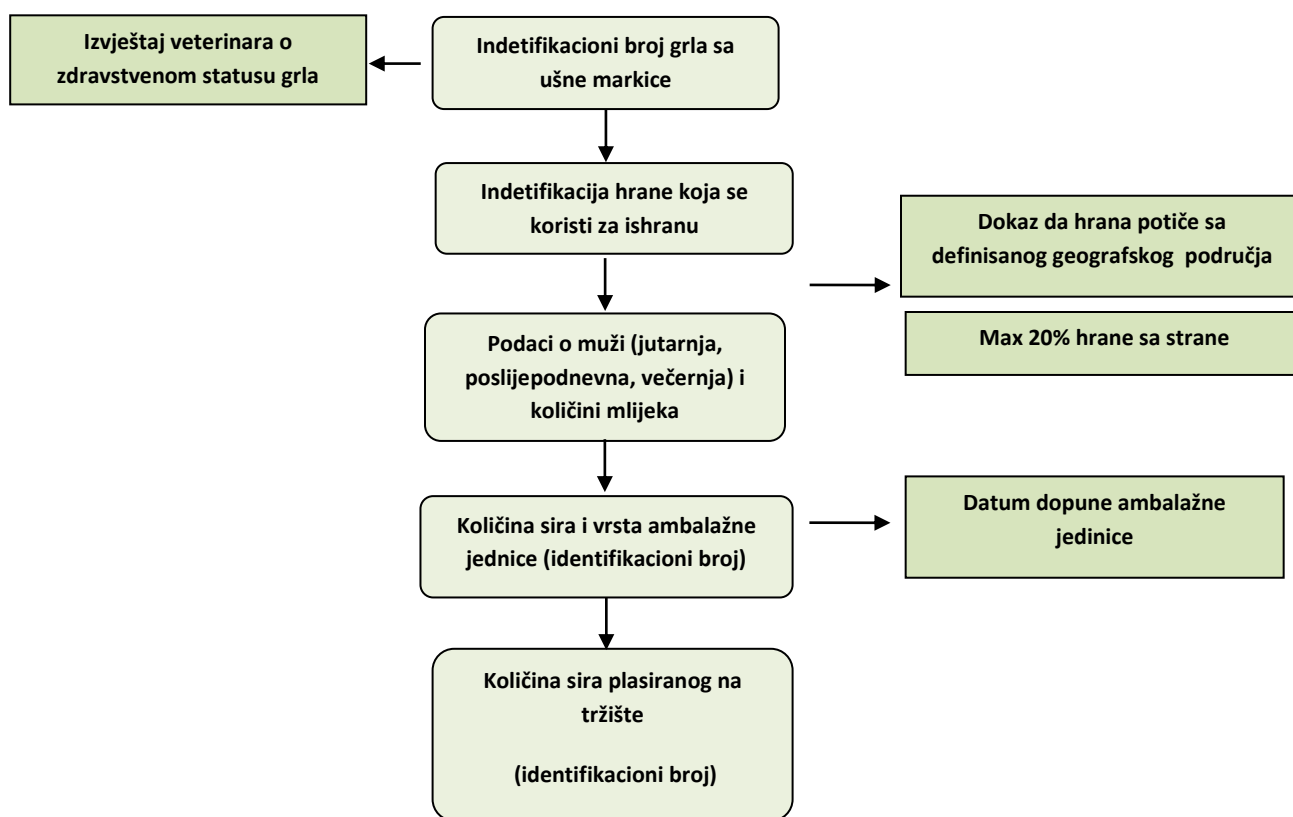
PRILOG 3- EVIDENCIJA KOLIČINE MLIJEKA I KOLIČINE SIRA

[illegible]

PRILOG 4. SISTEM SLEDLJIVOSTI PLJEVALJSKOG SIRA

Sistem sledljivosti u proizvodnji pljevaljskog sira zasniva se na indentifikaciji grla koja daju mlijeko za pljevaljski sir, hrane koja se daje grlima koja proizvode mlijeko za Pljevaljski sir, indentifikacija količine mlijeka i proizvedene količine sira na sistemu dokumenata koji svaki proizvođač Pljevaljskog sira mora da vodi, kako bi se mogla uspostaviti veza između konkretnog proizvoda i njegovog porijekla.

Šematski prikaz:



Grla koja daju mlijeko za proizvodnju pljevaljskog sira moraju da potiču sa definisanog geografskog područja. Takođe, moraju biti zdrava i obilježena u skladu sa važećim zakonskim propisima. Indentifikacioni broj grla koji se nalazi na ušnim markicama koristi se kao polazna osnova u proizvodnji pljevaljskog sira. Indentifikacioni broj se upisuje na obrazac: „Evidencija grla koja daju mlijeko za proizvodnju pljevaljskog sira“, u kome se indentifikuju grla koja daju mlijeko u datom trenutku kao i zdravstveni status grla (Prilog 1).

Sistem sledljivosti pored dokumenata koji neosporno daju dokaz o proizvodnji sirovine i porijeklu proizvoda sadrži dokumente vezane za porijeklo hrane koja se koristi za ishranu grla koja daju mlijeko za proizvodnju pljevaljskog sira na obrascu "Evidenciju ishrane grla koja su uključena u proizvodnju pljevaljskog sira" (Prilog 2). S obzirom da određeni dio do 20% koncentrovane stočne hrane koje se koriste u ishrani grla može da dolazi izvan granica definisanog područja proizvodnje, proizvođači treba da vode evidenciju o vrsti, porijeklu i količini hrane

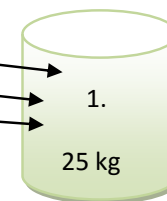
Dobijena količina mlijeka u toku jedne muže se evidentira na obrascu „Evidencija količine mlijeka i sira“ (Prilog 3), a identifikacija se vrši preko datuma muže i evidentiranja o kojoj muži se radi (jutarnja, podnevna, večernja). Količina proizvedenog sira se evidentira na istom obrascu, a sir odnosno kantica/kaca u koju se slaže Pljevaljski sir proizveden od te proizvodne šarže obilježava se identifikacionim brojem koji se upisuje na obrazac i na ambalažnu jedinicu (kanticu ili kačicu).

Imajući u vidu da proizvođači koriste ambalažne jedinice različite zapremine dolazi do pojave da se sir proizveden različitih datuma slaže u istu ambalažnu jedinicu, sistemom obilježavanja kantica i dokumentovanja koji sir se slaže u koju ambalaznu jedinicu, te ne postoji opasnost gubitka sledljivosti. U postupku proizvodnje Pljevaljskog sira navedeno je da nakon nekoliko dana od slaganja sira u ambalažnu jedinicu dolazi do slijeganja, pa se kanta ili kaca dopunjava što se takođe evidentira u obrascu „Evidencija količine mlijeka i sira“ (Prilog 3). Uvidom u navedeni obrazac jasno se u svakom trenutku može utvrditi u kojoj kaci/kanti i pod kojim brojem se nalazi sir proizveden određenog datuma. Identifikacioni broj sira upisuje se na deklaraciju proizvoda, ovaj broj prati proizvod do momenta potrošnje. Količina prodatog sira se upisuje u isti obrazac i na taj način se obezbjeđuje sledljivost i transparentnost u pogledu proizvedene i prodane količine.

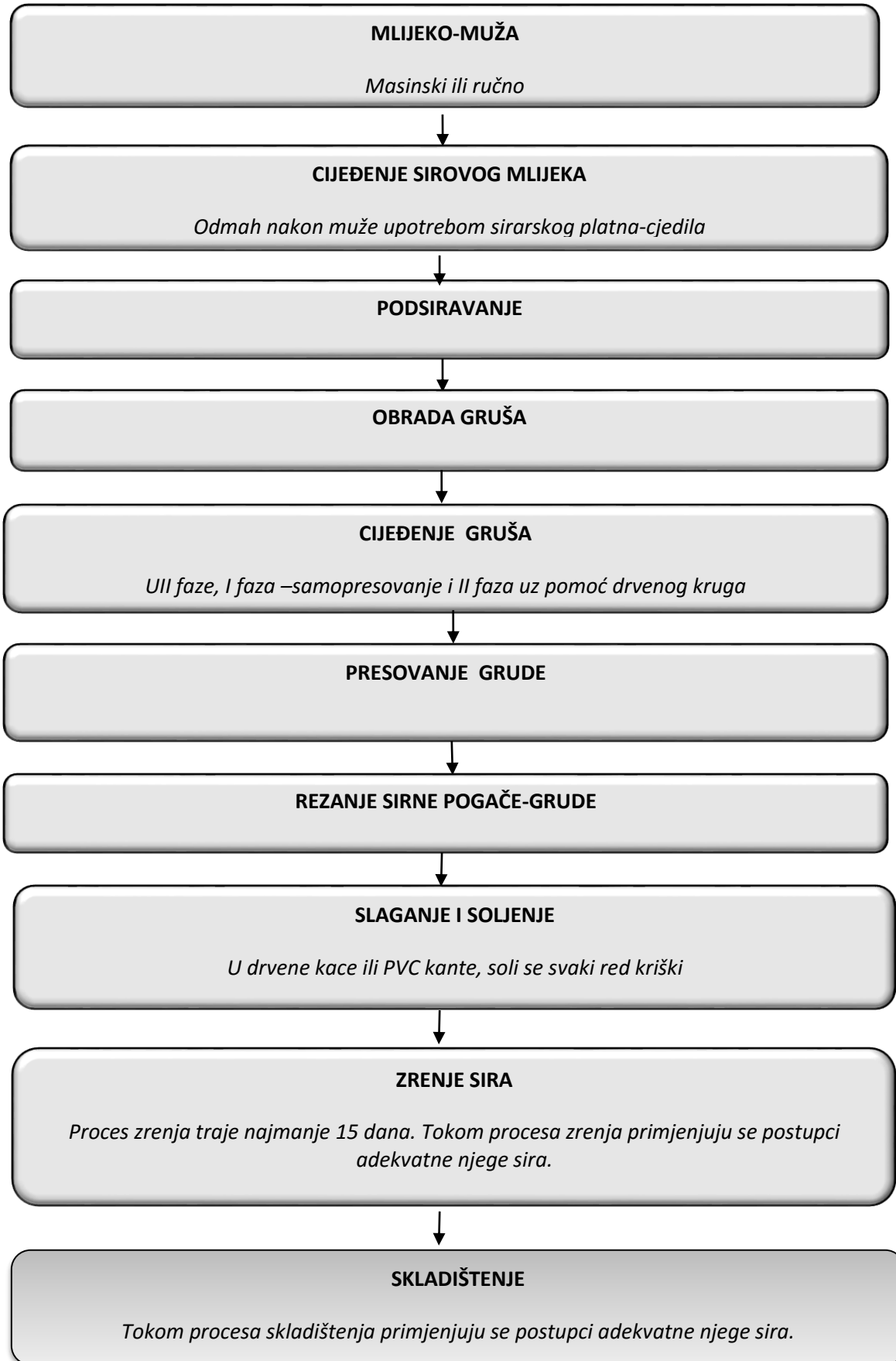
Primjer kontrolnog plana –sistem sledljivosti za Pljevaljski sir

Sir proizveden dana 01.12.2016.godine slaže se u kacu/kantu, kojoj se dodjeljuje identifikacioni broj.Svaka dopuna ambalažne jedinice slijedećim proizvedenim sirom evidentira se u obrascu „Evidencija proizvodnje“ gdje postoji zapis koji dovodi u vezu identifikacioni broj ambalažne jedinice i datum proizvodnje sira. U obrascu se upisuje i svaka dopuna ambalažne jedinice novim sirom sa datumom proizvodnje sira i datumom dopune sira pored identifikacionog broja ambalažne jedinice.

Pljevaljski sir – evidencija količine mlijeka i količine proizvedenog Pljevaljskog sira									
Poljoprivredno gazdinstvo:						Registarski broj gazdinstva			
Ime i prezime:									
Datum	Muža			Količina mlijeka u litrima	Količina sira u kg	Identifikacioni broj sira/kantice Ili kace	Datum dopune	Prodana količina sira	Potpis
	J	P	V						
1.12	x			70	10	Kaca 25 kg (1.)	3.12/ 3 kg sira		
2.12	x			85	12	Kaca 25 kg (1.)			
3.12			x	80	11	Kaca 25 kg (2.)	5.12./ 4 kg sira		
4.12.	x			90	12	Kanta 10 kg (3.)			
5.12.			x	80	11	Kaca 25 kg (4.)			



PRILOG 5 -DIJAGRAM TOKA PROIZVODNJE PLJEVALJSKOG SIRA



PRILOG 6- KLIMATSKE I HIDROLOŠKE KARAKTERISTIKE PROIZVODNOG PODRUČJA

Klimatske karakteristike

Pljevaljsko područje ima umjereno-kontinentalnu klimu sa odlikama ublažene planinske. Zime su hladne i duge sa dosta padavina, a ljeta topla i kratka i dosta sušna. Pored geografskog položaja na klimu utiče i ekspozicija terena, tako da kotlinska zatvorenost pogoduje stvaranju „jezera” hladnog vazduha u zimskim mjesecima kada se temperature spuštaju i ispod -20°C .

Od klimatskih elemenata najvažniji su: temperatura vazduha, ekstremne temperature, relativna vlažnost vazduha, količina padavina, oblačnost, insolacija. A od pojava: magla, snijeg i vjetar.

Na osnovu podataka Zavoda za hidrometeorologiju i seizmologiju iz Podgorice imamo podatke za srednje mjesečne i godišnje vrijednosti relativne vlažnosti vazduha koje se izražavaju u procentima (%), oblačnosti u desetinama pokrivenosti neba, zatim temperature vazduha u $^{\circ}\text{C}$ kao i ukupnu količinu padavina čije se vrijednosti izražavaju u lit/m^2 . Navedeni podaci, kao podaci o čestini i pravcu vjetrova nalaze se u sledećim tabelama:

Tabela 1: Srednja mjesečna relativna vlažnost vazduha (u %)

	Jan	feb	mar	Apr	maj	jun	jul	avg	sep	okt	nov	dec	god.
2008	80	70	72	67	69	70	69	66	76	76	79	79	73
2009	84	76	77	67	71	71	72	73	75	83	80	82	76
2010	79	80	72	72	68	73	73	66	74	84	80	80	75
2011	88	81	72	69	78	72	71	70	70	80	79	86	76
2012	86	82	66	71	73	60	61	54	67	76	82	87	72

Tabela 2: Srednja mjesečna oblačnost (u desetinama pokrivenosti neba)

	Jan	feb	mar	Apr	maj	jun	jul	avg	sep	okt	nov	dec	god.
2008	6,0	5,2	6,2	7,0	5,8	5,3	4,6	3,2	6,8	5,4	7,2	7,9	5,9
2009	6,7	7,6	7,6	5,9	5,8	5,9	4,0	5,1	6,1	7,0	6,2	8,5	6,4
2010	8,3	7,3	6,3	6,9	6,4	5,8	5,0	3,2	7,0	7,5	6,6	7,1	6,4
2011	7,1	6,1	6,0	6,2	7,0	5,6	4,2	3,2	3,9	5,7	4,5	7,5	5,6
2012	7,8	8,5	4,4	5,9	6,4	3,0	3,6	2,1	4,7	5,3	7,3	8,0	5,6

Tabela 3: Srednja mjesečna temperatura vazduha (u $^{\circ}\text{C}$)

	Jan	feb	mar	apr	maj	jun	jul	avg	sep	okt	nov	dec	god.
2008	-0,5	1,7	4,9	9,3	13,7	17,8	18,9	19,5	13,0	10,6	5,6	1,8	9,7
2009	-1,8	-0,4	3,2	10,4	14,4	16,5	19,0	19,0	14,8	8,2	5,6	2,8	9,3
2010	-0,2	1,2	4,4	9,0	13,0	17,0	19,2	19,9	14,3	8,2	8,0	0,9	9,6

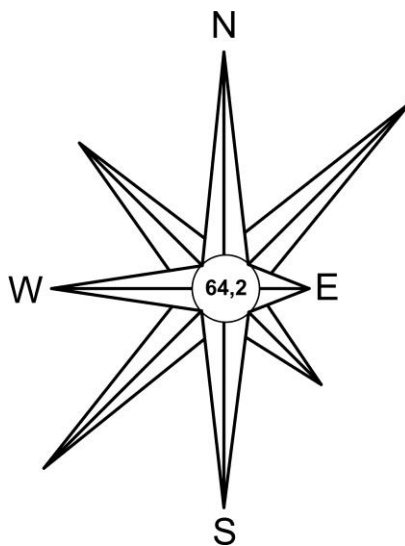
2011	-2,1	-1,2	3,9	8,8	12,1	17,0	18,9	19,4	17,1	7,8	2,6	0,4	8,7
2012	-3,5	-5,5	4,6	9,2	12,5	20,1	21,5	20,7	16,8	11,3	7,2	-1,0	9,5

Tabela 4: Ukupna količina padavina (u lit/m²)

	Jan	feb	mar	apr	maj	jun	jul	avg	sep	okt	nov	dec	god.
2008	15,0	15,9	64,8	16,5	41,8	64,5	116	23,8	51,1	46,1	112	141	708
2009	96,0	35,8	52,7	56,1	116	148	49,5	40,4	50,1	127	91,2	85,5	949
2010	52,1	53,8	30,2	61,8	66,9	70,9	18,7	17,2	36,8	57,8	117	86,1	669
2011	24,4	48,9	33,1	52,5	138	79,3	110	64,7	50,7	66,9	16,8	98,8	783
2012	54,0	104	12,1	77,7	97,4	40,3	40,6	8,4	47,7	55,7	25,8	103	666

Tabela 5: Čestina vjetrova i tišina

Mjesto	N	NE	E	SE	S	SW	W	NW	C
Pljevlja	5,4	6,0	1,9	3,1	5,0	5,8	3,9	4,7	64,2



Ruža vjetrova za opštinu Pljevlja

Analizom ruže vjetrova vidimo da su domaninantni vjetrovi iz pravca sjeveroistok-jugozapad, kao i vjetrovi pravca sjever-jug.

Kotlinski karakter grada uslovljava da je veliki broj dana bez vjeta i to prosječno 64,2 dana godišnje.

Slabo strujanje vazduha, česte tišine i velika oblačnost uzrokuju u kotlini pojavu dugotrajnih **magli**, a posebno zimi. Godišnji prosjek je 80 dana, sa najvećim prosjekom u decembru 11,5 dana, a najmanji

prosjek je u aprilu 1,7 dana. Maksimalni broj dana sa maglom je bio u januaru 1989. godine i to 27 dana.

Hidrološke karakteristike

Na prostoru Pljevalja u aluvijalnim sedimentima u dolinama Čehotine i njenih pritoka Maočnice i Vezičnice prisutni su ograničeni resursi podzemne vode u zbijenim izdanima integranularne poroznosti. Vode pukotinskog tipa izdani su manje zastupljene. Vode karstnih izdani od praktičnog interesa za eksploataciju za razne namjene (vodosnadbijevanje, navodnjavanje, rekreacija i dr.) javljaju se u vidu izvora (vrela), koja predstavljaju prirodne pojave pražnjenja tih izdani.

Na području Pljevalja postoji više od stotinu izvora kao što su: Skakavac, Gornji i Donji Moćevac, Prkos, Čekmeza, Tvrdáš, Šahinpašino vrelo, Vodice, izvori manastira Sv.Trojice i dr. kaptirani su najznačajniji. O izdašnosti tih izvora postoji vrlo malo podataka. Nije bilo programiranih i sistematskih istraživanja. Raspolaze se samo sa podacima pojedinačnih mjerenja, a do sada izvedene procjene su neargumentovane. Grad Pljevlja se snadbjeva vodom za piće sa: izvora Breznica (Bezdan), izvora Jugoštica, izvora Mandojevac, Vrelo i Zmajevac

Izvor Bezdan od kojeg se formira rijeka Breznica nalazi se na zapadnoj strani brda Golubinja na visini 800m. Izvor je kaptiran za vrijeme Austrougarske krajem XIX vijeka. Rekaptiranje izvora je izvršeno 1958. godine. Sliv izvora ima površinu od oko 16 km², a minimalna izdašnost procijenjena je na oko 30 do 50 l/s.

Izvor Jugoštica je na 900 m nadmorske visine u podnožju Srednjeg brijega. Od izvora se formira istoimeni potok koji je desna pritoka rijeke Čehotine. Sliвно područje obuhvata površinu oko 4 km², a minimalna izdašnost je oko 6 l/s, a maksimalna 250 l/s. Izvor je kaptiran još 1898/99. godine. Rekaptiranje obavljeno 1985. godine nije urađeno kvalitetno, tako da je jedan dio vode ostao nezahvaćen.

Izvori Mandojevac, Zmajevac i Vrelo kaptirani su 1980. godine i povezani na zajednički cijevovod kojim se voda dovodi na postrojenje za prečišćavanje na Velikoj Pliješi. Svi izvori se nalazi u slivu rijeke Vezičnice. Sva tri izvora su izdašnosti oko 125 l/s.

Ostala mjesta na području Pljevaljevalja snadbijevaju se vodom putem seoskih vodovoda sa izvora male izdašnosti.

Od ukupne površine opštine Pljevlja (1346 km²) slivu Čehotine pripada 74 % ili 994,6 km², Tare 24% ili 318,8 km² i Lima 2% ili 33,6 km².

Dužina toka **Tare** u opštini Pljevlja iznosi 40,5 km a najvažnije pritoke su Draga i Selačka rijeka. Dužina **Lima** na prostoru opštine Pljevlja iznosi 5,1 km.

Rijeka Čehotina izvire ispod planine Stožer na visini od 1380 m i teče pravcem jugoistok-sjeverozapad sve do svoga ušća u Drinu. Ukupna površina sliva Čehotine iznosi 1404 km². Duga je 126 km od toga 73,9 km teče teritorijom Crne Gore, od čega na području opštine Pljevlja 64,9 km. Srednji proticaj Čehotine u Pljevljima je 6,63 m³/s, a srednji proticaj u Gradcu 13,5 m³/s. Lijeve pritoke Čehotine su: Šklopotnica, Voloder, Vezičnica i Maočnica, a desne su: Kržavska rijeka, Luška, Kamenica, Gotovuška rijeka, Breznica, Suva Dubočica i Kozička rijeka. Dužina desnih pritoka je 62,2 km, a lijevih 62,1 km. Najznačajnije i vodom najbogatije su lijeve pritoke: Voloder sa slivnom površinom 57 km² i Vezičnica, najveća pritoka Čehotine, sa slivnom površinom 99,6 km². Ukupna dužina značajnijih tokova u slivu rijeke Čehotine na teritoriji Crne Gore iznosi 198,2 km.

Tabela 6: Pregled pritoka Čehotine

Desne pritoke	Dužina u km	Lijeve pritoke	Dužina u km
Kozica	6,9	Maočnica	14,9
Suva Dubočica	12,3	Vezičnica	16,2
Breznica	3,2	Voloder	21,8
Gotovuša	7,5	Šklopotnica	9,2
Kamenica	10,5		
Lučka	12,9		
Kržavska rijeka	8,9		
Ukupno	62,2	ukupno	62,1

Izvor: Zavod za ekologiju, **Integralna** zaštita životne sredine na teritoriji opštine Pljevlja, Studija, knjiga 1, Podgorica, 1997.

Sliv rijeke Čehotine je poslednjih decenija pretrpio značajne hidrološke promjene. Podizanjem brane i stvaranjem vještačkog jezera Otilovići znatno je promijenjen vodotok na dužini oko 10 km, kao i pritoka na prostoru koje sada zahvata jezero. Znatne promjene su se i desile i zbog izmještanja prirodnog toka Čehotine zbog eksploatacije uglja. Rijeka je izmještena izgradnjom brane visine 28 m u klisuri u selu Durutovići, bušenjem tunela kroz brdo Rudine dužine 373 m i kopanjem skretnog kanala dužine 3,5 km u ataru sela Durutovića, Kalušića i Doganja i zatim tunela kroz brdo Velika Pliješ dužine 795 m.

Otilovičko jezero nastalo je u dolini Čehotine u klisuri uzvodno od sela Rabitlje na nadmorskoj visini od 830 m. Prije podizanja brane i stvaranja akumulacionog jezera, Čehotina se često izlivala, praveći velike štete Pljevljima i drugim naseljima u Pljevaljskoj kotlini. Brana je visoka 50 m, a dužina luka u kruni iznosi 100 m. Jezero je dugo 12 km, a maksimalna dubina je 37 m. Brana je završena 1981. godine. Ovo jezero je potopilo veliki kompleks šuma koji nažalost nije prvo iskorišćen. Zbog podizanja jezera premješten je manastir Svetog Nikole iz Dubočice, sa lijeve strane Čehotine, desno od jezera uz sam put Pljevlja-Mataruge.

PRILOG 7. SASTAV FLORE NA PODRUČJU PROIZVODNJE PLJEVALJSKOG SIRA

Kvalitet stočne hrane na području pljevaljske opštine zavisi od vrsta biljaka koje ulaze u sastav biljnog pokrivača livada. Osim toga, na kvalitet utiču: vrijeme kosidbe odnosno faza razvića biljaka, klimatske prilike u toku vegetacione sezone i drugo.

Među livadskim biljkama na području opštine Pljevlja naročito se leguminoze odlikuju visokim kvalitetom, kao, na primjer: crvena djetelina (*Trifolium pratense*), lucerka (*Medicago sativa*) i druge vrste djetelina i lucerki, a zatim, zvjezdan (*Lotus corniculatus*), esparzeta (*Onobrychis viciaefolia*) i dr. Među travama dobrim kvalitetom se ističu: ježevica (*Dactylis glomerata*), prava livadarka (*Poa pratensis*), livadski vijuk (*Festuca pratensis*), francuski ljulj (*Arrhenatherum elatius*), lisičiji rep (*Alopecurus pratensis*), mačiji rep (*Phleum pratense*), italijanski ljulj (*Lolium italicum*) i dr.

Na livadama sa ovog područja rastu i biljke vrlo lošeg kvaliteta, kao što su: tvrdača (*Nardus stricta*), pasija trava (*Agropyrum caninum*), bijela čemerika (*Varantrum album*), crna čemerika (*Veratrum nigrum*) i druge.

11.1 Biljni sastav livada i pašnjaka pljevaljskog područja

Evo pregleda važnijih livadskih biljaka sa područja Pljevaljske opštine prema njihovoj hranljivoj vrijednosti odnosno kvalitetu:

Trave (fam. Poaceae)

Bromus erectus – uspravna stoklasa

- **Trave visokog kvaliteta**

Agrostis alba – bijela rosulja

Bromus inermis – bezosna stoklasa

Alopecurus pratensis – lisičiji rep

Cynosurus cristatus – pijetlova krestica

Arrhenatherum elatius – francuski ljulj

Cynodon dactylon – zubača

Dactylis glomerata – ježevica

Festuca arundinacea – barski vijuk

Festuca pratensis – livadski vijuk

Festuca rubra – crveni vijuk

Lolium italicum – italijanski ljulj

Festuca vallesiaca – jančarski vijuk

Lolium perenne – engleski ljulj

Festuca halleri – planinski vijuk

Phleum pratense – mačiji rep

Festuca sulcata – bijeli vuk

Poa pratensis – prava livadarka

Hordeum secalinum – divlji ječam

Poa trivialis – obična livadarka

Phalaris arundinacea – trstika

- **Trave osrednjeg kvaliteta**

Poa alpina – alpska livadarka

Agrostis vulgaris – obična rosulja

Poa annua – jednogodišnja livadarka

Agropyrum repens – pirevina

Poa compressa – pljosnata livadarka

Beckmania eruciformis – bekmanija

Poa angustifolia – uskolisna livadarka

Poa violacea – ljubičasta livadarka

- **Loše bezvrijedne trave**

Agrostis canina – pasija rosulja

Aira capillaris – vlasasta basika

Aira caryophyllea – busika

Alopecurus geniculatus – koljenčasti lisičiji repak

Alopecurus utriculatus – nabuhli repak

Andropogon ischaemum – bjelušina

Anthoxanthum odoratum – mirisavka

Brachypodium pinnatum – obična pasijača

Brachypodium silvaticum – šumska pasijača

Briza media – obična treslica

Bromus arvensis – poljska stoklasa

Bromus mollis – maljava stoklasa

Bromus racemosus – grozdasta stoklasa

Calamagrostis epigeios – trskasta šašulja

Chrysopogon gryllus – đipovina

Danthonia calycina – oklasnica

Dechampsia caespitosa – veliki bus

Dechampsia flexuosa – mali bus

Festuca ovina – obični vijuk

Festuca spadicea – veliki planinski vijuk

Festuca pseudovina – mali ovčiji vijuk

Leguminoze (fam. Fabaceae)

- **Leguminoze visokog kvaliteta**

Lotus corniculatus – žuti zvjezdan

Lotus uliginosus – barski zvjezdan

Medicago falcata – žuta lucerka

Medicago lupulina – dunjica

Medicago sativa – lucerka (obična)

Trifolium fragiferum – bjeličasta djetelina

Trifolium hybridum – hibridna djetelina

Trifolium patense – žuta djetelina

Trifolium pratense – crvena djetelina

Trifolium repens – bijela djetelina

Vicia sativa – obična grahorica

Vicia pannonica – panonska grahorica

- **Leguminoze osrednjeg kvaliteta**

Anthyllis vulneraria – bjelodun

Lathyrus hirsutus – hrapavi grahor

Lathyrus megalanthus – širokolisni grahor

Lathyrus montanus – brdski grahor

Medicago arabica – pjegava lucerka

Medicago minima – mala lucerka

Onobrychis viciaefolia – esparzeta

Trifolium alpestre – alpska djetelina

Trifolium campestre – poljska djetelina

Trifolium dubium – mala djetelina

Trifolium montanum – brdska djetelina

Trifolium pallidum – bjeličasta djetelina

Vicia angustifolia – uskolisna grahorica

Vicia cracca – ptičija grahorica

Vicia hirsuta – maljava grahorica

Vicia villosa – kosmata grahorica

Vicia tenuifolia – glušata grahorica

- **Loše i bezvrijedne leguminoze**

Cytisus austriacus – austrijski zanovjet

Cytisus hirsutus – dlakavi zanovjet

Dorycnium herbaceum – španska djetelina

Genista ovata – rutava žutilica

- **Slabo otrovne leguminoze**

Coronilla varia – pareni grahor

Galega officinalis – ždraljevina

Biljke ostalih familija

- **Korisne biljke ostalih familija**

Achillea millefolium – hajdučka trava

Alchemilla vulgaris – obični virak

Alchemilla alpestris – alpski virak

Amaranthus retroflexus – štir

Galium cruciata – bročika

Leontodon autumnalis – lavlji zub

Leontodon hispidus – dlakavi lavlji zub

Pimpinella saxifraga – bedrinac

Plantago lanceolata – uskolisna bokvica

Sanguisorba minor – dinjica

Sanguisorba officinalis – ljekovita dinjica

Scorzonera hispanica – zmijak

Veronica arvensis – poljska veronika

Veronica chamaedrys – dlakava veronika

Veronica serpyllifolia – sitna veronika

Campanula glomerata – klupčasti zvočić

Campanula patula – zvončić

Campanula rapunculus – zvonce

Convolvulus arvensis – poponac

Creps biennis – crna čekinjuša

Daucus carota – divlja mrkva

Filipendula hexapetala – suručica

Fragaria vesca – divlja jagoda

Fragaria viridis – pucavica jagoda

Galium verum – ivanjsko cvijeće

Hypochoeris maculata – mali goloček

Hypochoeris radicata – svinjski korijen

Pedicularis comosa – ušljivac

Pedicularis palustris – močvarni ušljivac

Pedicularis silvatica – šumski ušljivac

Scabiosa columbaria – crvena udovica

Scabiosa ochroleuca – žućkasta udovica

Silene armedia – prilepak

Silene otites – lepenjača silenka

Silene vulgaris – pucavac

Tragopogon dubius – kozja brada

Tragopogon pratensis – jarčija trava

- **Uslovno korisne biljke**

Ajuga genevensis - gorešnik

Ajuga reptans – ivica

Anchusa italica – italijansko pačje gnijezdo

Anchusa officinalis – ljekovito pačje gnijezdo

Angelica silvestris – anđelski korijen

Arnica montana – brđanka

Aster alpinum – alpska zvjezdica

Aster pannonicus – panonska zvjezdica

Bellis parennis – krasuljak

Bupleurum rotundifolium – prorašljika

Calamintha officinalis – divlji bosiljak

Calamintha vulgaris – bukvice

Calluna vulgaris – vres

Carex acutiformis – šaš

Carex canescens – blijedi šaš

Carex davalliana – hrapavi šaš

Carex fusca – ušasti šaš

Carex gracilis – oštrika
Carex riparia – visoki šaš
Carex vulpina – veliki šaš
Centaurea alpina – planinski razlićak
Centaurea jacea – oblični razlićak
Centaurea scabiosa – češljasti razlićak
Cerastium arvense – tičinac
Cerastium ceasptosum – tičinac
Cerastium glomeratum – lepljivi tičinac
Cichorium intybus – cikorija
Crepis setosa – čekinjaša
Crocus biflorus – plavi kaćun
Crocus sativus – šafran
Dianthus armeria – divlji karanfil
Dianthus deltoides – divlji karanfil
Dipsacus laciniatus – češljuga
Dipsacus silvester – velika češljuga
Erigeron acer – uročnik
Erigeron canadensis – repušnjača
Eriophorum angustifolium – uskolisni vjetrogon
Eriophorum latifolium – širokolisni vjetrogon
Filipendula ulmaria – suručica
Galium aparine – lepljiva broćika
Galium molugo – obična broćika
Galium palustris – močvarna broćika
Galium uliginosum – barska broćika
Gentiana ciliata – gorčica
Gentiana lutea – žuta lincura
Gentiana verena – kaluđerka
Geranium pratense – livadski zdravac
Geranium palustre – močvarski zdravac

Geranium silvaticum – šumski zdravac
Geum montanum – blaženik
Heleocharis palustris – vešljika
Helianthemum alpestre – alpska sunčanica
Helianthemum nummularium – sunčanica
Helianthemum tomentosum – žuta sunčanica
Hieracium pavichii – runjika
Hieracium pilosella – obična runjica
Hieracium pratense – zečija runjica
Inula hirta – hrapava utrenjica
Inula salicina – glatka utenjica
Jasione montana – pavinac
Juncus ariculatus – čvrsta sita
Juncus bufonius – lisnata sita
Juncus conglomeratus – gronjasta sita
Juncus efusus – gola sita
Juncus filiformis – nitasta sita
Knautia arvensis – obična prženica
Knautia integrifolia – prženica
Lamium album – bijela mrtva kopriva
Lamium amplexicaule – veliak mrtva kopriva
Lamium maculatum – maljava mrtva kopriva
Lamium pureum – crvena mrtva kopriva
Leucanthemum montanum – brdsko volovsko oko
Leucanthemum vulgare – obično volovsko oko
Laniria vulgaris – lani list
Luzula campestris – obična bekica

Luzula nemorosa – veliak bekica
Luzula pilosa – sitna bekica
Lychnis coronaria – vukorepa
Lychnis flos-cuculi – ognjica
Lysimachia nummularia – trava od metilja
Lysimachia vulgaris – protivak
Lytharun salicarija – vrbičica
Melampyrum arvense – crvena urodica
Melampyrum pratense – pjegava urodica
Melampyrum silvaticum – šumska urodica
Moenchia mantica – mašanka
Myosotis arvensis – poljski spomenak
Myosotis palustris – visoki spomenak
Oenanthe fistulosa – kropilac
Oenanthe silajfolia – trbulja
Orchis latifolia – širokolisni kaćun
Orchis maculata – pjegavi kaćun
Origanum vulgare – renilova trava
Ornithogalum comosum – pasji luk
Ornithogalum flavescens – pasak
Ornithogalum pyramidale – bijeli vranji luk
Orobanche ramosa – vodnjača
Peucedanum oreoselinum – siljevina
Plantago major – velika bokvica
Plantago media – srednjaj bokvica
Polygala comosa – ružasti kratušac
Polygala major – velika kratušac
Polygala vulgaris – obični kratušac
Polygonum aviculare – troskot
Polygonum bistorta – srčenjok

Potentilla anserina – steža
Potentilla alba – bijeli petoprstac
Potentilla hirta – srčenjica
Potentilla recta – veliki petoprstac
Primula elatior – jaglika
Primula veris – jagorčevina
Prunella grandiflora – krupnocvijetni crnjevac
Prunella laciniata – žučkasti crnjevac
Prunella vulgaris – obični crnjevac
Ranunculus bulbosus – gomoljasti ljutić
Ranunculus repens – puzavi ljutić
Roripa amphibibia – potočarka
Roripa officinalis – vodeni ren
Roripa silvestris – žutenica
Rumex acetosella – mali kiseljak
Rumex acetosa – veliki kiseljak
Rumex alpinus – alpski kiseljak
Rumex crispus – štavelj
Rumex obtusifolius – konjštrak
Sagina procumbens – mokrica
Salicornia herbecea – solnjača
Salvia gutinosa – medak
Salvia pratensis – divlja žalfija
Saxifraga rotundifolia – očobolja
Schoenus nigicans – šiljak
Scirpus radicans – vežljika
Scirpus silavticus – vezlica
Sclerathus dichotomus – treskavica
Scutellaria alpina – planinski šišak
Scutellaria hastifolia – kopljasti šišak
Serratula tinctoria – sprak
Sonchus arvensis – poljska gorčika

Sonchus asper – hrapava gorčika
Sonchus oleraceus – obična gorčika
Sonchus paluster – velika gorčika
Stachys germanica – vučiji čistac
Stachys officinalis – običan čistac
Stachys recta – veliki čistac
Stellaria graminea – prugolista mišjakinja
Stellaria holostea – visoka mišjakinja
Stellaria media – obična mišjakinja
Succisa pratensis – piskavica
Symphytum officinale – veliki gavez
Symphytum tuberosum – gomoljasti gavez
Teucrium botrys – crveni dubačac
Teucrium chamaedrys – veliki dubačac
Teucrium scordium – gavranov kuk
Thymus serpyllum – majčina dušica
Typha angustifolia – muški rogoz
Typha latifolia – ženski rogoz
Urtica dioica – kopriva žara
Urtica urens – sitna kopriva
Verbena officinalis – vrbena
Veronica agrestis – razgor
Veronica teucrium – zmijočica
Veronica officinalis – vidac
Viola arvensis – poljska ljubičica
Viola tricolor – ljubičica dan-i-noć

- **Ljekovite biljke**

Altea officinalis - bijeli sljez
Arnica montana - brdjanka
Achillea millefolium - hajdučka trava
Borago officinalis - boražina
Cichorium intybus - cikorija

Capsella bursa pastoris - rusomača
Daucus carota - mrkva
Erythraea centaurium - kičica
Fumaria officinalis - dimnjača
Filipendula ulmaria - suručica
Fragaria vesca - šumska jagoda
Glechoma hederacea - dobričica
Hypericum perforatum - kantarion
Medicago sativa - lucerka
Malva silvestris - crni sljez
Mellisa officinalis - matičnjak
Marrubium vulgare - očajnica
Mentha piperita - nana
Onopordon acanthium - čkalj
Pimpinella saxifraga - siljevina
Plantago major - bokvica
Stachys officinalis - ranolist
Thymus serpyllum - majčina dušica
Taraxacum officinale - maslačak
Triticum repens - pirevina
Urtica dioica - kopriva
Vaccinium myrtillus - borovnica
Viola tricolor - daninoć
Valeriana officinalis - odoljen
Verbena officinalis - vrbena
Veronica officinalis - veronika
Equisetum arvense - rastavić

Biljke od posebnog značaja:



crvena djetelina

lucerka

zvjezdan

ježevica

prava livadarka

11.2 Livade i pašnjaci na području Pljevalja

Sve prirodne pašnjake na teritoriji opštine Pljevlja možemo podijeliti na tri osnovne kategorije:

- Dolinske
- Brdske
- Planinske

Dolinske livade se nalaze u riječnim dolinama Čehotine, Kozičke rijeke, Dubočice, Jugoštice, Gornje rijeke itd., na ravnim ili blago nagnutim terenima u riječnim dolinama. Mogu se razlikovati dvije kategorije livada močvarne i niziske. Močvarne livade na teritoriji Pljevačljске opštine nisu zastupljene u većem obimu. Javljaju se u jako vlažnom i zabarenom zemljištu. Uzroci pretjeranog vlaženja zemljišta, prije svega su visok nivo podzemnih vode, nepropustljivost nekih slojeva zemljišta za površinske vode, slivanje voda sa viših položaja, izlivanje rijeka i potoka. U florističkom sastavu močvarnih livada preovlađuju biljke nepovoljnog hemijskog sastava i male hranjive vrijednosti pa se ne kose i ne izvodi se ispaša stoke. Česte vrste na močvarnim livadama između ostalih su: *Molinia coerulea*, *Deschampsia caespitosa*, *Gratiola officinalis*, *Stachys palustris*, kao i vrste rodova *Carex*, *Juncus*, *Ranunculus* i dr.

Niziske livade se nalaze na nešto suvljim staništima. Niziske livade se nalaze na raznim tipovima zemljišta. Floristički sastav nizijskih livada Pljevaljske opštine jke veoma raznovrstan.

Među najčešćim vrstama nizijskih livada su: *Alopecurus pratensis*, *Arrhenatherum elatius*, *Cynosurus cristatus*, *Agrostis alba*, *Poa trivialis*, *Festuca pratensis*, *Anthoxanthum odoratum*, *Bromus racemosus*, *Trifolium pratense*, *Trifolium patens*, *Trifolium pallidum*, *Lotus corniculatus*, *Rumex crispus*, *Rumex acetosa*, *Rumex acetosella*, *Ranunculus*-vrste, *Daucus carota*, *Clematis integrifolia* i mnoge druge.

Među rasprostranjenim nizijskim livadama veći značaj imaju ove asocijacije:

Trifolio (pallidi) – *Alopecuretum pratensis*, *Bromo (racemosi)* – *Cynosuretum cristati*, *Arrhenatheretum elatioris*, *Festucetum pratensis* i dr.

Brdske livade ovog područja zauzimaju velike površine u brdskom području, na nadmorskoj visini od oko 500 do 800 metara. One imaju pretežno mezofitski karakter, uz variranje od

higromezofita do kseromezofita, pa i do kserofita. Brdske livadske fitocenoze razvijene su, najčešće, na gajnjači, smonici, na degradiranim kiselim zemljištima, pseudogleju i dr.



Pašnjaci na planini Ljubišnja (Kosanica)

Među značajnim vrstama brdskih livada treba pomenuti: *Agrostis vulgaris*, *Chrysopogon gryllus*, *Danthonia calycina*, *Festuca vallesiacae*, *Cynosurus cristatus*, *Anthoxanthum odoratum*, *Briza media*, *Bromus erectus*, *Poa pratensis*, *Koelarija pyramidata*, *Bromus squarrosus*, *Aira capillaris*, *Trifolium campestre*, *Trifolium montanum*, *Trifolium pratense*, *Trifolium alpestre*, *Lotus corniculatus*, *Medicago falcata*, *Medicago lupulina*, *Vicia cracca*, *Genista sagittalis*, *Genista ovata*, *Galium verum*, *Rhinanthus rumelicus*, *Hieracium pavichii*, *Hieracium pilosella*, *Achillea millefolium*, *Leucanthemum vulgare*, *Filipendula hexapetala*, *Potentilla reptans*, *Thymus*-vrste, *Rumex acetosa*, *Rumex acetpsella*, *Cichorium intybus*, *Euphrasia stricta*, *Polygala comosa*, *Campanula pantula* i mnoge druge.

Među brdskim livadama Pljevalja naročito su zastupljene asocijacije: *Agrostietum vulgaris*, *Agrosti-Chrysopogonetum grylli*, *Teucrio-Chrysopogonetum grylli*, *Danthonietum calycinae*, *Festucetum vallesiaceae* i dr.

Planinske livade zauzimaju najveće površine Pljevaljske opštine. Nalaze se u planinskom području, na nadmorskoj visini od 800 pa sve do preko 2000 metara.

Planinski travnjaci su pretežno na lošijim, plićim i erodarnim zemljištima, često skeletnim i kamenim. Obično su kisele reakcije i male plodnosti.

Travni pokrivač na planinskim livadama i pašnjacima je niži, pokrovnost biljaka nije velika i, shodno tome prinosi su znatno manji ne na brdskim, a naročito dolinskim livadama.

Češće biljne vrste na planinskim travnjacima su: *Festuca rubra*, *Poa violacea*, *Nardus stricta*, *Festuca vallesiacae*, *Festuca halleri*, *Festuca sulcata*, *Poa alpina*, *Koleria montana*, *Phleum alpinum*, *Trifolium montanum*, *Trifolium alpestre*, *Anthyllis vulneraria*, *Genista sagittalis*,

Veratrum album, *Leontodon hispidus*, *Ranunculus montanus*, *Colchicum autumnale*, *Thymus-vrse*, *Pteridium aquilinum*, *Geum montanum*, *Leucanthemum vulgare*, *Veratrum nigrum*, *Hypericum barbatum* i druge.

Planinski travnjaci pripadaju raznim i brojnim asocijacijama, kao što su: *Poetum violaceae*, *Festucetum spadicae*, *Poo (alpinae) – Plantaginetum carinatae*, *Nardetum strictae*, *Potentillo (rectae) – Festucetum sulcatae*, *Brometum erecti*, *Festucetum rubrae* i druge.

11.3 Brdsko-planinski lanac na području Pljevalja

Flora Pljevalja i njene okoline nije dovojlno istražena. Sistematska istraživanja ovog područja nisu rađena. Literalni podaci o ovom području su oskudni i nisu dovoljno referentni.

Na osnovu terenskih istraživanja koja su sprovedena, došli smo do sledećih podataka. Plevaljski kraj je zatvoreni prirodni prostor, okružen sa svih strana visokim planinama, nešto otvoreniji je samo u istočnom smjeru. Iskonska vegetacija brdsko planinskog prostora Pljevalja relativno je jednostavna sastoji se prvenstveno od šumskih zajednica.

- Mezoklimatski uslovljena šuma bukve i jele, bez smrče (*Abieti-Fagetum*), brdskog karaktera.
- Najveći dio razmatranog područja zauzima gorska šuma bukve, jele i smrče (*Piceo-Abieti-Fagetum*)
- Šume jele i smrče (*Abieti-Piceetum*)
- Travnjati kamenjari (*Potentillo-Caricetum humilis*)
- Gorske livade košance (*Festuko-Agrostetum*)
- Vegetacija oko vodotoka (*Charephylo-Petasitetum hybridi*).



Planinska livada, područje Pljevalja

Abieti-Fagetum

Fitocenoza bukve i jele karakteriše brdski pojas (500-1000 mn.v.). Toje je mezofilna, mezotermna, neutrofilna i skiofilna šuma. Karakterišu je vrste: *Galium odortum*, *Dentaria bulbifera*, *Lamiastrum galeobdolon*, *Symphytum tuberosum*, *Asarum europaeum*, *Pulmonaria officinalis*, *Euphorbia amygdaloides* itd. Izostanak smrče prati i izostanak i drugih borealnih i acidofilnih vrsta, ali i prisustvo zimzelenih elemenata paleomediterranskog rasprostranjenja *Ilex aquifolium*, *Daphne laureola*, *Taxus baccata*.

Piceo-Abieti-Fagetum

Šuma bukve-jele-smrče karakteriše gorski pojas (iznad 1000-1500mn.v.) planine. Pored nutrofita bukovih šuma, ovdje znatnije učešće imaju vrste hladnijih staništa i sirovijih formi humusa: *Sorbus aucuparia*, *Vaccinium myrtillus*, *Veronica officinalis*, *Galium rotundifolium*, *Luzula silvatica*, *Luzula luzulina*, *Prentes purpurea*, ali i brojne mahovine: *Thuidium tamariscinum*, *Isoetecium eyosuroides*, *Politchum formosum*, *Dicranium scoparium*, *Hypnum cupressiforme* i td.

Abieti-Piceetum

Gorska tajaga smrče i jele daleko je najveći ekosistem Pljevalja, koji je široko rasprostranjen i u široj okolini. Predstavlja sekundarnu šumu to jest antropogeni derivat predhodne zajednice, gubitkom bukve zrele forme humusa zamijenjene su sirovijim, šuma je izgubila neutrofilni

karakter, što su pratile promjene florističkog sastava. Ranije pominjanim vrstama možemo pridružiti vrste: *Lonicera alpigena*, *Monotropa hypopitys*, *Omalotheca sylvatica*, *Oxalis acetosella*...

Potentillo-Caricetum humilis

Travnati kamenjari na području Ljubišnje sekundarnog su porijekla. Razvijeni su na južnim i dosta strmim padinama, na mjestima prvobitne borove vegetacije, koja je nestala pod različitim uticajima (požari, djelovanje čovjeka). Mali prostor na kome je razvijena ova zajednica predstavlja floristički najbogatiji dio Ljubišnje. Ovdje su zastupljene brojne rijetke i endemične biljke: *Iris bosniaca*, *Arabis auriculata*, *Dianthus croaticus*, *Thymus balcanus* i dr. S druge strane primjetna je sukcesija ovih padina u kleku (*Juniperus communis*), što dalje vodi formiranju šumske vegetacije.

Festuko-Agrostetum

Gorske košance, kao sekundarne tvorevine, imaju veliki značaj za očuvanje biodiverziteta područja. Uticaje geološke podloge, sve gorske livade na području Pljevalja imaju izražen acidofilni karakter, pa se u njima redovno sreću: *Nardus stricta*, *Potentilla erecta*, *Agrostis capillaris*, dok su se na njihovim rubovima formirali uslovi za nastanak vriština sa borovnicom (*Vaccinium myrtillus*) i prelaznih zajednica ka visokim zelenima sa: *Veratrum album*, *Rumex arifolium*, *Astratia major* i dr.

Na ovim livadama se sreće veći broj orhideja: *Dactylorhiza sambucina*, *Gymnadenia conopsea*, *Listera cordata*, *Orhis mascula*, *Orhis ustulata*, ali i druge značajne biljke.

Charephylo-Petasitetum hybridi

Duž svih planinskih vodotoka i izvorišta na ispitivanom području javlja se specifična vegetacija, zavisno od stepena zasje, fizionomije, vodnog režima zemljišta. Vegetaciju oko vodotoka čine vrste: *Petasites hybridus*, *Petasites albus*, *Chaerophyllum hirsutum*, *Urtica dioica*, *Menta longifolia*, *Filipendula ulmaria*, *Cardamine acris*, *Geum rivale* i dr.

PLJEVALJSKI SIR OSNOVE PROIZVODNJE

Dr Slavko Mirecki
Mr Konatar Zoran

Štampa
IGP »PEGAZ«

Kompjuterski slog
Marko Tvrdišić

Tiraž
500



USAID
OD AMERIČKOG NARODA

Štampanje ove brošure omogućeno je uz pomoć američkog naroda preko Agencije Sjedinjenih Američkih Država za međunarodni razvoj (USAID). Autori ove brošure su u potpunosti odgovorni za sadržaj ove brošure, koji ne mora nužno odražavati stavove USAID-a ili vlade Sjedinjenih Američkih Država.

UVOD

Istorijat

I ako se nikada neće moći tačno odrediti kada je napravljen prvi sir, pretpostavlja se da je on proizveden u periodu od oko 7.000 godina p.n.e. u području današnjeg Iraka, u plodnoj dolini između rijeka Tigris i Eufrat. Zasluga za njegov nastanak pripisuje se nomadima, koji su život provodili u pustinji, jašući velikim pješčanim prostranstvima. Sir je proizveden, najvjerojatnije, sasvim slučajno, tako što su nomadi na duga putovanja mlijeko nosili u osušanim životinjskim želudcima. Nakon određenog vremena, kada su zastali da utole žeđ, nomadi su primjetili da se mlijeko potpuno promijenilo, podijelilo na tečnost (surutku) i zgrušane grudvice (sir). Životinjski želudci su sadržali enzime, od kojih je enzim renin (himozin) odgovoran za zgrušavanje mlijeka. I ako u suvom stanju, renin se aktivirao zahvaljujući mlijeku i u kombinaciji sa visokom pustinjskom temperaturom, mućkanjem i trenjem uzrokovanim jahanjem, došlo je prvo do grušanja (koagulacije) mlijeka, a zatim i do razdvajanja surutke i sira.

Među najstarije pisane dokumente o proizvodnji i preradi mlijeka spadaju spisi na drevnom jeziku Sanskrit (6000 godina prije nove ere), gdje se pominje i proizvodnja sira. Najzanimljiviji istorijski dokument o upotrebi mlijeka su glinene pločice iz Sumer-skog hrama Nin Hur Sag koje potiču iz 3100. godine p.n.e.. Na pločicama je predstavljena muža, cijedenje mlijeka, proizvodnja maslaca i prevoz proizvoda.



Glinene pločice iz hrama Nin Hur Sag

Na egipatskim crtežima (4000 godina p.n.e.) i reljefima iz vavilonskih hramova (2000 godina p.n.e.) predstavljena je muža.



Muža (Egipat i Vavilon)

U Staroj Grčkoj proizvodnju i preradu mlijeka u svojim djelima pominje Homer. Aristotel (384-322 g p.n.e.) u jednom svom zapisu detaljno opisuje upotrebu sirila u proizvodnji sira, a zanimljiva je i njegova tvrdnja da se najbolja sirila dobijaju iz želudaca mladih srna i jelena. Takođe, u Staroj Atini postojali su specijalizovani trgovci za prodaju mlijeka i mlječnih proizvoda. Hipokrat (460-377 p.n.e.) pominje proizvod pod imenom "butiron". Ovaj naziv predstavlja osnovu kod većine evropskih jezika za maslac (butter, beurre, burro, puter). Proizvodnja sira je bila važna privredna grana u doba Rimskog Carstva, a sir se spominje u zapisima Plinija, Seneke, Paladiusa i Kolumele. U rimskom periodu bio je razvijen uvoz sireva u Rim iz krajeva današnje Švajcarske, Francuske, Grčke, Sicilije i Balkana. Kolumela (4 - 70. g. n.e.), istoričar iz Starog Rima, navodi da su u to vrijeme u Rimu postojale radionice za proizvodnju i dimljenje sira koje su se zvale "caseole" (caseus = sir). Na rimskim pijacama mogle su se naći mnoge vrste sireva iz raznih zemalja, od mekih i mladih, pa do tvrdih i polutvrdih kravljih, ovčijih i kozjih sireva.

Padom Rimskog Carstva i pojavom hrišćanstva i manastira, razvija se i napreduje tehnika pravljenja sira. U srednjem vijeku proizvodnja sira i drugih mlječnih proizvoda je najviše organizovana na crkvenim imanjima, a osim manastira, glavna mjesta za proizvodnju sireva su bili dvorovi, imanja plemića i velikaša, kao i mnoga seljačka domaćinstva. Vještina proizvodnje sira smatrana je naročitim umjećem. Sirarski majstori cijenjeni su prema svojim ostvarenjima, a njihovi proizvodi vrjednovani gotovo na isti način kao djela drugih umjetnika - slikara, vajara ili muzičara.

Prvu stručnu knjigu o mljekarstvu napisao švajcarac Gesener 1541 godine. Originalan naslov knjige je "*Libellus de lacta et operibus lactaris*" ili u prevodu "*Knjiga o mlijeku i mljekarskim poslovima*". Od feudalnog doba, pa sve do 19. vijeka, osnove tehnologije sira nisu pretrpjele značajnije izmjene, a u 19. vijeku razvoj tehnologije i tržišta uslovljava velike promene u svim segmentima, pa i proizvodnji sira. Pravljenje sira je do 20. vijeka bilo više zanat i umesnost nego industrija. Danas se proizvodnja sira može uslovno podijeliti na industrijsku i tradicionalnu proizvodnju. U drugoj polovini 20-og vijeka industrijska proizvodnja sireva je dostigla svoj vrhunac. Međutim, industrijalizacija proizvodnje sireva uzrokovala je unificiranje ukusa i mirisa sireva, tačnije, gubitak originalnih, jedinstvenih senzornih osobina sireva proizvedenih na tradicionalan način. Početkom 21-og vijeka, sve više i više su traženi i cijenjeni tradicionalni sirevi.

Nutritivna vrijednost sireva

Sir je, u stvari, oblik koncentrovanog mlijeka. Da bi se proizveo jedan kilogram sira, u zavisnosti od vrste sira i vrste mlijeka od koga se sir proizvodi, potrebno je utrošiti 5-10 litara mlijeka. Kao i mlijeko, sir sadrži proteine, mast, vitamine, minerale i druge materije visoke hranljive vrijednosti. Značaj sireva je u tome što su sve hranljive materije u siru lako svarljive u organizmu. Sadržaj proteina u siru kreće se od 20% do 35%. Na primjer, od ukupne količine proteina u siru, 96% proteina se lako i brzo svari, dok se proteini mlijeka svare u iznosu od 91%. Većina sireva sadrže oko 30% mlječne masti, mada sadržaj masti varira, u zavisnosti od vrste sira, od 5% kod posnih sireva (crnogorski posni sir Prljo), pa do preko 45% kod punomasnih sireva (npr. Njeguški i Pljevaljski).

Neki ljudi su zabrinuti i izbjegavaju konzumaciju sira zbog sadržaja holesterola koji negativno utiče na zdravlje, naročito ljudi koji imaju kardiovaskularne smetnje. Međutim, tu ne bi trebalo biti bojazni iz dva razloga, prvo, potrebno je konzumirati velike količine punomasnih sireva da bi došlo do negativnih posljedica po zdravlje, a sa druge strane, s obzirom da se holesterol nalazi u mliječnoj masti, na tržištu postoje posni sirevi sa izuzetno niskim sadržajem masti, a samim tim i holesterola, tako da i rizična grupa ljudi može nesmetano uživati u konzumaciji takvih sireva.

Sirevi, takođe sadrže manje količine laktoze (mliječnog šećera) i organskih kiselina, a značajan su izvor minerala poput kalcijuma, fosfora, natrijuma, kalijuma, magnezijuma, željeza i cinka. U siru su prisutni i vitamini, poput vitamina A, D, E, karotena, vitamina B kompleksa (B1, B2, B6, B12), folna kiselina i mnoge druge hranljive materije i bioaktivne supstance. Naučna istraživanja ukazuju da se sa 100 grama sira podmiri 30-40% dnevnih potreba vitamina A za odrasle ljude.

Sir je najbolji izvor kalcijuma jer mlijeko sadrži 49mg kalcijuma u 100g mlijeka, dok se u siru nalazi oko 14 puta više kalcijuma nego u mlijeku (720mg Ca u 100g sira).

Laktoza je u siru prisutna u veoma malim količinama, jer najveći dio laktoze pri grušanju mlijeka pralazi u surutku. To je još jedna pozitivna osobina sira, jer u svijetu postoji veliki broj ljudi koji imaju problema da svare laktozu, pa ne smiju piti mlijeko jer u protivnom dobijaju diareju i slične stomachne tegobe. S obzirom da se pri zrenju sira i ona mala količina laktoze razloži na galaktozu i glukozu, osobe koje su osjetljive na laktozu, mogu nesmetano konzumirati zrele sireve.

U digestivnom traktu ljudi, varenjem se sve ove složene hranljive materije razlažu na jednostavnije materije (peptidi, amino kiseline, masne kiseline...) koje ljudsko tijelo lakše koristi za obavljanje svakodnevnih aktivnosti, rast i razvoj. Naučna istraživanja su pokazala da konzumacija sireva potpomaže rast i razvoj djece, takođe djeluje povoljno na suzbijanje karijesa, prevenciju osteoporoze (okoštavanje) kod žena i starijih osoba, štiti vid, održava balans i stabilnost prirodne flore digestivnog trakta, potpomaže varenje, sprječava diareju, a dokazano je da se kod ljudi koji redovno jedu sir rijeđe javljaju rak želudca i crijeva.

HIGIJENA MUŽE

Da bi se proizveo kvalitetan sir neophodno je da sirovina, tj. mlijeko bude dobrog hemijskog, ali prije svega, higijenskog kvaliteta. Higijenski kvalitetno mlijeko je ono mlijeko koje sadrži mali broj bakterija. Taj broj se može ostvariti samo uz striktno poštovanje osnovnih higijenskih uslova pri muži i sprovođenjem pravilnih postupaka sa mlijekom nakon muže.

Mlijeko dobrog hemijskog i mikrobiološkog sastava može se proizvesti jedino obezbjeđenjem optimalnih higijenskih uslova za mužu, kao i sprovođenjem muže na propisan način.

Za uspješno obavljanje muže, bilo ručne ili mašinske, tj., za očuvanje zdravlja mužnih grla i proizvodnju kvalitetnog mlijeka potrebno je obezbjeđiti sljedeće:

- da štala bude čista, sa dovoljno dnevne svjetlosti i da je provjetrena,
- da muzna grla budu čista, naročito u trenutku muže,
- da mužu obavlja zdrav, čist i savjestan mužač.

Štala se mora svakodnevno čistiti i to svi njeni dijelovi: ležišta, jase, pojilice, a naročito obratiti pažnju na mjesto na kome se krave muzu (obično je to ležište). Osim svakodnevnog čišćenja poželjno je barem jednom godišnje izvršiti temeljno čišćenje štale, a zatim krečenje (najbolje krečnim mlijekom).



Dovoljne količine dnevne svjetlosti u štali se obezbjeđuju preko štalskih prozora. Da bi krava imala dovoljno prirodne svjetlosti potrebno joj je obezbjediti oko 0,5 m² prozorske površine. S obzirom da se u zimskim mjesecima muža obavlja u noćnim uslovima, štala treba da ima i dobro riješeno vještačko osvjetljenje.

Provjetravanje je neophodno kako bi se iz štale izbacili svi neprijatni gasovi među kojima mogu da se nađu i oni koji su štetni po zdravlje muznih grla. Najbolje bi bilo da štala, osim bočnih prozora (na zidu), ima i otvore na tavanici. U tom slučaju čisti vazduh ulazi kroz prozore i automatski potiskuje zagađeni vazduh kroz otvore na tavanici. Ako štala nema otvore na tavanici, provjetravanje treba uraditi otvaranjem i vrata i prozora, jer bilo kakvo provjetravanje je bolje od nikakvog. Pri provjetravanju muzna grla je najbolje izvesti iz štale.

Čistoća krave je preduslov da se dobije čisto mlijeko. Neophodno je održavati čistoću muznog grla, naročito zadnjeg dijela tijela, prije svega vimena. Ležanjem na prljavom ležištu na kravu se nalijepe dijelovi balege, mokraćne, prostirke i hrane, i sa krave veoma lako upadnu u muzilicu sa mlijekom. Svakodnevno čišćenje krave smanjuje mogućnost zagađenja mlijeka prljavštinom sa krave.



Čista i prljava krava

Muzač je takođe bitan faktor koji može u velikoj mjeri da utiče na kvalitet i količinu namuženog mlijeka. Bilo da se radi o ručnoj ili mašinskoj muži, muzač mora biti upoznat sa pravilnim postupcima pri muži, mora da je zdrav i da redovno održava ličnu higijenu. Prije muže muzač obavezno mora temeljno oprati ruke. Preporučuje se da muzač ima uvijek čisto radno odijelo i da obavezno podveže kosu. Od opreme za mužu muzač treba da ima:

- kantu sa toplom vodom,
- kantu sa razblaženim dezinfekcionim sredstvom,
- krpe pogodne za pranje i dezinfekciju vimena,
- posudu sa duplim ili tamnim dnom za uzimanje prvih mlazeva (predmuža)



Čist muzač

MUŽA

Prije početka muže, za vrijeme i nakon muže potrebno je pridržavati se sljedećih pravila:

- najmanje pola sata prije muže ne bi trebalo vršiti bilo kakve aktivnosti u štali kako se ne bi dizala prašina koja dugo ostaje u vazduhu i za vrijeme muže dospjeva u mlijeko,
- ne hraniti kravu za vrijeme muže,
- obezbjediti tišinu u štali i iz štale izbaciti pse, mačke, kokoške i druge životinje koje uznemiruju kravu i ometaju mužu,
- postupci mužača moraju biti blagi, jer grubo postupanje sa kravama može da dovede do značajnog smanjenja količine namuženog mlijeka,
- mužu vršiti uvijek u isto vrijeme,
- ne prekidati mužu zbog nekih drugih poslova,
- prilagoditi broj muža količini mlijeka koju krava daje. Obično se krave muzu dva puta dnevno, a ako je krava mlječnija i tri puta. Muža krava tri puta dnevno može da poveća ukupnu dnevnu količinu namuženog mlijeka i do 20% u odnosu na mužu dva puta dnevno, pri tome se povećava i masnoća mlijeka,
- između dvije muže treba da budu jednaki vremenski razmaci, npr. ako se jutarnja muža vrši u 6 časova, večernju mužu bi trebalo vršiti u 18 časova,
- muža treba da traje 5-8 minuta, kraće i duže muže negativno utiču prije svega na količinu mlijeka,
- krave treba musti po ustaljenom redoslijedu,
- osim u izuzetnim prilikama mužu bi trebalo da obavlja uvijek ista osoba, jer čak i promjena mužača može da utiče na smanjenje količine namuženog mlijeka,
- najmanje pola sata nakon muže ne dozvoliti kravi da legne, jer u tom periodu mišići koji otvaraju i zatvaraju otvor sisnog kanala su otvoreni i u dodiru sisa sa prljavim ležištem, prljavština, a sa njom i mikroorganizmi, lako ulaze u vime.

POSTUPCI PRI MUŽI

Pravilan postupak muže sastoji se od nekoliko faza:

- priprema vimena za mužu,
- predmuža ili izmuzivanje prvih mlazeva,
- masaža vimena
- muža
- domuzivanje
- dezinfekcija sisa

Priprema vimena za mužu sastoji se od čišćenja, pranja i dezinfekcije vimena. Bitno je sa vimena odstraniti svu nečistoću kako ona ne bi upala u muzilicu. Jako prljavo vime se opere mlakom vodom i izbriše mekom krpom natopljenom dezinficijensom. Rastvor dezinficijensa treba praviti isključivo prema uputstvima njegovog proizvođača. Temperatura vode za pranje i rastvora dezinficijensa treba da odgovara temperaturi tijela krave, a ne bi trebala biti niža od 35 i viša od 40°C.

Predmuža ili izmuzivanje prvih mlazeva mlijeka iz vimena je jedna od najvažnijih faza. U posebnu posudu sa dvostrukim ili tamnim dnom izmuzu se prva 3-4 mlaza iz svake četvrti vimena. Razlozi za ovaj postupak su sljedeći:

- prvi mlazevi mlijeka iz vimena sadrže najveći broj mikroorganizama i samim tim što ih odvajamo od ostalog mlijeka smanjujemo njihov broj, tj. utičemo na dobijanje mikrobiološki kvalitetnijeg mlijeka,

- posmatranjem izmuzenih mlazeva na tamnoj podlozi posude za izmuzivanje omogućava da mužač zapazi eventualne promjene u mlijeku poput pahuljica, gnojnih i krvavih ugrušaka, što je znak da nešto nije u redu, prije svega sa vimenom. Mlijeko iz takvih sisa ne miješati sa ostalim mlijekom i obavezno pozvati veterinaru za pomoć.

Izmuzeni prvi mlazevi nesmiju se prosipati na pod štale jer se time stvara mogućnost širenja eventualne zaraze. Ovakvo mlijeko se može prokuvati i dati psima, mačkama, pa i svinjama za jelo.

Masaža vimena je počela već sa čišćenjem i pranjem vimena, ali ju je potrebno nastaviti. Masažom vimena stimuliše se krava da "otpusti" mlijeko. Prvo se masira lijeva polovina vimena tako što se palcima masira uzdužna brazda koja dijeli vime na lijevu i desnu polovinu, a dlanovima vime, a zatim na isti način masira se i desna polovina vimena. Usljed dobro obavljene masaže dolazi do uvećanja vimena ili tzv. "spuštanja mlijeka".

Ručna muža. Jedini prirodni način ispuštanja mlijeka iz vimena je sisanje koje vrši tele. Čovjek je radi svojih potreba razvio različite načine muže i svi oni pokušavaju da oponašaju sisanje teleta. Kod ručne muže se to čini prstima i dlanovima. U praksi se koristi nekoliko načina ručne muže:

- muža zatvorenom šakom
- muža ispruženim palcem i kažiprstom
- muža savijenim palcem



Izmuzivanje prvih mlazeva mlijeka



Masaža vimena

Muža zatvorenom šakom je jedini pravilan i ujedno najbolji način ručne muže. Sisa se kažiprstom i palcom obuhvati odmah ispod vimena i tako zatvori sisni kanal. Mlijeko koje je u kanalu istiskuje se preostalim prstima tako što se stisnu srednji, zatim domali i na kraju mali prst. Sisa se prazni tako što se prstima, ritmično, po navedenom redoslijedu, snažno pritisne središnji dio sise, a nikako povlačenjem sise nadolje.

Muža ispruženim palcem i kažiprstom je nepravilan način muže. Sisa se odmah ispod vimena obuhvati palcem i kažiprstom i njihovim povlačenjem nadolje istiskuje se mlijeko. Ovakva muža je bolna za kravu i izaziva ozljede sise koje predstavljaju potencijalna žarišta za nastanak mastitisa (upale vimena).

Muža savijenim palcem je, takođe, nepravilan način muže, ali nažalost i najčešći. Sisa se obuhvati šakom, a palac se savije. Mlijeko se istiskuje tako što se savijenim palcem i ostalim prstima sisa stisne i istovremeno povlači nadolje. Ovim načinom se vrlo često izazivaju i vanjske i unutrašnje povrede sise. Vanjski dio sise se često noktima povrijedi, što može izazvati gnojna zapaljenja, ali mnogo teže su povrede unutrašnjeg dijela sise gdje dolazi do kidanja sluzokože i pucanja krvnih kapilara, pa se pri ovakvoj muži često u mlijeku pojavljuje sukrvica. Ovakva oštećenja su idealna za mikroorganizme koji se tu prvo nastanjuju, a zatim šire po vimenu izazivajući obolenje vimena. Čak i kada se vime izliječi na mjestima gdje su rane zarasle stvaraju se zadebljanja koja smanjuju elastičnost vimena i otežavaju isticanje mlijeka.



Pravilna muža



Nepravilne muže

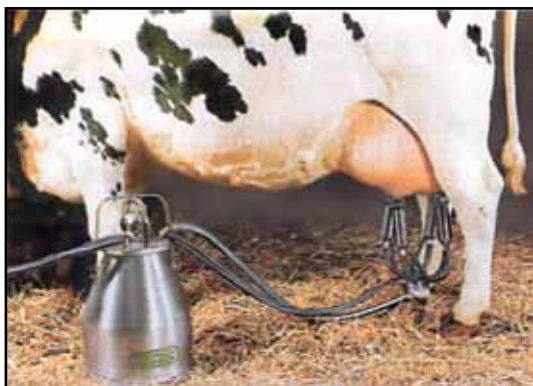
Domuzivanje je postupak kojim se izmazuju manje količine mlijeka koje su zaoštale u vimenu. Kada mlijeko počne da iz vimena izlazi u tankim i kratkim mlazevima, znači da je najvći dio mlijeka izmuzen i pristupa se dozmuživanju. Domuzivanje se vrši kružnim kretanjem šake i laganim pritiskanjem vimena od korjena ka njegovom vrhu. Ono je značajno jer se upravo u poslednjim mlazevima mlijeka nalazi najviše masti i što se ovim vime oslobađa pritiska koje zaostalo mlijeko vrši na njega. Taj pritisak ometa stvaranje novih količina mlijeka, pa se tako postepeno smanjuje mlječnost krava.

Dezinfekcija sisa je veoma brza i izuzetno korisna operacija. Nakon završetka muže, potrebno je dezinfikovati sise u nekom od sredstava za dezinfekciju. To se vrši jednostavnim uranjanjem sisa u dezinficijans. S obzirom da je sisni kanal poslije muže određeno vrijeme otvoren, to dezinfekcija sisa sprječava prodor mikroorganizama u unutrašnjost vimena.



Dezinfekcija sisa

Mašinska muža. Čišćenje i pranje vimena, izmuzivanje prvih mlazeva mlijeka, dezinfekcija i masaža vimena vrše se kao i kod ručne muže. Od početka pripreme za mužu pa do kraja masaže potrebno je utrošiti oko 1,5 minuta i nakon toga startovati sa mužom.



Mašinska muža

Mašinska muža počinje stavljanjem muzne garniture na sise. Muzna garnitura se postavlja tako što se kolektor drži jednom rukom na na;in da muzne čaše vise nadolje. Ovako se vakuum potpuno zatvara jer se mlječne cijevi previjaju. Zatim, potrebno je otvoriti ventil za vakuum i jednu po jednu muznu čašu prinositi sisama. Pri djelovanju vakuuma sisne čaše se priljubljuju uz sise.

Mužar mora dobro uvježbati ovu operaciju kako ne bi došlo do ispadanja sisnih čaša i uvlačenja prljavštine u muzni aparat. Ukoliko se nakon stavljanja sisnih čaša pojave neobični zvukovi poput pištanja ili šuštanja znači da one nisu dobro namještene.

Redoslijed postavljanja sisnih čaša zavisi od toga sa koje strane prilazimo kravi. Ako se prilazi sa desne strane redoslijed je sljedeći:

1. lijeva prednja
2. lijeva zadnja
3. desna zadnja
4. desna prednja

U koliko se prilazi sa lijeve strane krave redoslijed je:

1. desna prednja
2. desna zadnja
3. lijeva zadnja
4. lijeva prednja

U početnom periodu muže mlijeko ističe u manjim količinama, a zatim se sve više povećava protok mlijeka. Tokom čitave muže neophodna je stalna kontrola procesa, jer može doći do kvara mašine, a ako muzač nije prisutan može doći do ozbiljnih povreda krave, prije svega vimena.

Domuzivanje je završna faza muže i sprovodi se iz istih razloga kao i kod ručne muže. Mašinsko domuzivanje se vrši tako što muzač jednom rukom pritisne muznu jedinicu na kolektor, a šakom druge ruke masira vime. Masiranje se vrši od gornjeg ka donjem dijelu vimena. Domuzivanje ne bi trebalo da traje duže od pola minuta.

Skidanje sisnih čaša je faza kojoj se treba posvetiti pažnja. Njoj se pristupa kada se na kontrolnom staklu muzilice ne primjećuje proticanje mlijeka. U tom slučaju odmah je potrebno zatvoriti ventil za vakuum i sačekati par sekundi da dejstvo vakuuma prestane. Prstom se razdvoje sisa i sisna čaša i kada se one u potpunosti razdvoje potrebno je povući muznu garnituru nadolje pri čemu sve četiri sisne čaše spadaju sa sisa. Na kraju je potrebno, ali samo za kratko ponovo uključiti vakuum kako bi se iz muzne garniture izvuklo zaostalo mlijeko.

Dezinfekcija sisa se vrši kao i kod ručne muže uranjanjem sisa u odgovarajući dezinficijens.

Poslije muže, muznu garnituru je potrebno 2-3 puta uroniti u kantu sa dezinfekcionim sredstvom, a zatim to isto ponoviti sa čistom vodom. Tek nakon ovoga može se pristupiti muži sljedeće krave. Osim što se na ovaj način održava higijena muznog aparata, na ovaj način se spriječava prenos eventualno prisutnih bakterija koje uzrokuju upalu vimena sa jedna krave na drugu.



Dezinfekcija muznog aparata

POSTUPAK SA MLIJEKOM NAKON MUŽE

S obzirom da mlijeko ima osobinu da veoma brzo i veoma lako poprima strane mi-rise potrebno ga je odmah nakon muže iznijeti iz štale kako ne bi poprimilo štalske mi-rise. Svaka farma mora da ima posebnu čistu, svijetlu i od insekata, glodara i domaćih životinja zaštićenu prostoriju koja služi samo za smještaj i dalju obradu mlijeka.

Cijeđenje mlijeka je prvi korak u ob-radi mlijeka nakon njegovog iznošenja iz štale. Mlijeko se mora procijediti jer i pored najveće pažnje i odličnih higijenskih uslo-va, uvijek se može desiti da određena ko-ličina nečistoća, bilo sa krave, mužača ili iz vazduha, dospije u mlijeko. Utvrđeno je da 1 gram nečistoća u prosjeku sadrži oko 20 miliona bakterija, a osim toga negativno utiče na ukus i miris mlijeka. Manje količine mlijeka mogu se cijediti kroz gazu ili lana-no platno. Nakon svakog cijeđenja korišće-na cjedila se moraju, ne samo oprati, već i odkuvati. Za veće količine mlijeka koriste se specijalna cjedila od kojih je najpoznatije Ulanderovo cjedilo sa jednokratnim filte-rima koji se poslije upotrebe bacaju. Bitno je znati da se cijeđenjem nemogu ispraviti greške i propusti učinjeni u toku muže.



Cijeđenje mlijeka

Hlađenje mlijeka je sljedeći, izuzetno važan korak u očuvanju, prije svega mikrobi-ološkog kvaliteta mlijeka. Ono se koristi radi sprječavanja rasta i razmnožavanja mikro-organizama koji se nalaze u mlijeku. Mikroorganizmi u mlijeku imaju idealne uslove za razvoj. Koriste hranljive materije iz mlijeka kao hranu, a u mlijeko izlučuju materije koje umanjuju njegov kvalitet. U koliko se ne spriječi njihov rast i razmnožavanje, oni mogu toliko da se umnože da izazovu kvarenje mlijeka.

Na brzinu razmnožavanja mikroorganizama u mlijeku utiču:

- **početni broj mikroorganizama.** Što je taj broj veći, brže će doći do kvarenja mlijeka. Početni broj mikroorganizama se može smanjiti održavanjem opšte higijene u procesu muže i naročito izmuzivanjem prvih mlazeva mlijeka iz vimena.
- **temperatura mlijeka.** Temperatura pomuženog mlijeka je idealna temperatura za razvoj najvećeg broja vrsta mikroorganizama. Zato je potrebno što prije sniziti tem-peraturu mlijeka.
- **vrijeme čuvanja mlijeka.** Što se mlijeko duže čuva do predaje mljekari to je veća mogućnost njegovog kvarenja. Stoga je čuvanje mlijeka do predaje mljekari po-trebno svesti na što kraći period.

Najbolje je ako se hlađenju mlijeka pristupi odmah nakon muže i to je najefikasnija mjera kojom se zaustavlja razvoj mikroorganizama.

Hlađenje se uslovno može podijeliti na prirodno i vještačko. Prirodno hlađenje je npr. spuštanje kanti sa mlijekom u potok, protočni bazen sa hladnom vodom, bazen sa ledom ili u zimskom periodu iznošenje kanti na hladan vazduh. Prirodno hlađenje je mnogo jeftinije od vještačkog, ali i mnogo neefikasnije. Mlijeko pri hlađenju ima 1-2 °C višu temperaturu od vode ili vazduha koji ga hlade. S obzirom da i najhladniji izvori nemaju temperaturu nižu od 10°C, znači da će temperatura mlijeka biti oko 12°C što je još uvijek nedovoljno za sigurnu zaštitu mlijeka od razmnožavanja mikroorganizama. Zato je neophodno koristiti rashladne mašine koje su vrlo efikasne.

Tabela 3. Održivost mlijeka u zavisnosti od temperature čuvanja

Temperatura čuvanja mlijeka, °C	Održivost mlijeka bez promjena, časova
12-15	6- 8
10-12	8-10
9-10	10-12
7- 9	12-18
5- 7	18-24
3- 5	24-26
0- 1	36-48

Postoji veliki broj različitih rashladnih mašina i sistema i ovdje ćemo navesti samo one koji su zanimljivi za naše uslove: hlađenje orošavanjem kanti, hlađenje u kantama sa rotacionim hladnjakom, hlađenje u kantama sa potopnim hladnjakom i hlađenje u laktofrizima:

- hlađenje mlijeka orošavanjem kanti, vrši se preko spoljne površine kante. Ovaj način može proizvođač mlijeka i sam da improvizuje tako što na vrh kante postavi gumeni, plastični ili metalni prsten koji ima veliki broj sitnih otvora. Kada se cijev priključi na česmu kroz rupice ističe voda koja curi niz zid kante i hladi kantu, a time i mlijeko u njoj. Potrošnja vode je oko 9 litara na 1 litar ohlađenog mlijeka.

- hlađenje u kantama sa rotacionim hladnjakom, rotacioni hladnjak je ustvari cijev u obliku slova "U" kroz koju teče hladna voda i koja se uroni u



Hlađenje mlijeka orošavanjem kanti

mlijeko. Specijalan uređaj na vrhu kante za koji je povezana cijev omogućava da se cijev okreće u krug tako da, osim što hladi, i miješa mlijeko.

- hlađenje u kantama sa potopnim hladnjakom, ovo je najefikasniji način hlađenja mlijeka u kantama. Rashladno tijelo je izrađeno od nerđajućeg čelika kroz koje cirkuliše rashladno sredstvo. Na dnu ovoga tijela nalazi se i miješalica tako da kada se uređaj uroni u kantu mlijeka, osim što hladi on i miješa mlijeko. Ovaj način je efikasniji jer se kao rashladna sredstva koriste supstance koje imaju mnogo nižu temperaturu od vode koja se koristi u prethodnim uređajima.

- hlađenje u laktofrizima, Laktofrizi su bazeni koji imaju svoje agregate za hlađenje. Mogu biti različitih oblika i zapremina (100-5000 l). Svi dijelovi laktofriza su izrađeni od nerđajućeg čelika. Površine glatke, spojevi bez oštih uglova, a sve u svrhu što efikasnijeg čišćenja i dezinfekcije laktofriza. Hlađenje u laktofrizima se vrši ili indirektno preko ledene vode ili direktnom ekspanzijom preko isparivača.

U Crnoj Gori se vijekovima po tradicionalnim tehnologijama proizvode sirevi visokog kvaliteta. Među njima su najpoznatiji Njeguški, Lisnati (Kolašinski) i Pljevaljski sir. U nastavku će biti predstavljene osnovne karakteristike Pljevaljskog sira.



Hlađenje mlijeka u kantama sa rotacionim hladnjakom



Hlađenje u kantama sa potopnim hladnjakom



Laktofriz

PLJEVALJSKI SIR

Pljevaljski sir, kao što mu i samo ime govori najviše se proizvodi na području opštine Pljevlja. Opština Pljevlja nalazi se na krajnjem sjeveru Crne Gore, u planinskom predjelu rijeka Tare i Čehotine. Područje opštine Pljevlja, svojim ovalno izduženim oblikom, dinarskim pravcem pružanja, prostire se u dužini od 60 km i u prosječnoj širini od oko 25 km. Visinske razlike su veoma velike, čak i preko 1700 m, a prosječna nadmorska visina kreće se između 1000 m i 1200 m. Veći dio opštine čine planinski masivi Ljubišnje, Kovača, Čemerna i Jabuke koji su bogati, najvećim dijelom, zimzelenom šumom i planinskim livadama i pašnjacima specifičnog biljnog sastava. Područje Pljevaljske opštine ima uglavnom umjereno kontinentalnu klimu sa odlikama ublažene planinske, čiji uticaj se ogleda u blagim ljetima i ekstremno niskim temperaturama u zimskom periodu. Upravo ovi klimatski uslovi, geografske odlike područja, a naročito specifičan biljni sastav livada i pašnjaka na kojim se vrši ispaša životinja, utiču na prepoznatljiv kvalitet i senzorne osobine Pljevaljskog sira.

PRIPREMA DOMAĆEG SIRILA

Značajnu ulogu u proizvodnji sira, prije svega u koagulaciji (grušanju) mlijeka ima sirilo. Najčešće se koristi, sirilo životinjskog porijekla, izolovano iz četvrtog dijela želuca mladih sisara. U njegovom sastav najzastupljeniji je enzim himozin uz prisustvo male količine pepsina. Za proizvodnju se najčešće koriste želudci teleta i jagnjeta starosti od 10 do 30 dana (kada se hrane mlijekom). Razvojem sirarske industrije, naglo se razvila potreba za velikim količinama sirila, zbog čega je prijetila opasnost od uništenja podmlatka. Stoga su već u pedesetim godinama 20-og vijeka mnoge zemlje donijele zakon o zabrani klanja mladih životinja. Ovim zakonom sirarska industrija je ostala bez osnovne sirovina za proizvodnju sirila, pa se pokušalo sa dobijanjem sirila iz drugih sirovina. U početku se koristio pepsin ekstrahovan iz goveđeg, pilećeg i svinjskog želuca. Za proizvodnju sirila korišćeni su enzimi dobijeni iz plijesni (*Aspergillus niger*, *Endothia parasitica* i *Mucor miehei*), bakterija (*Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, *Escherichia coli* K-12) i biljaka (papaja, ananas, fikus i ricinus), ali zbog jačeg razlaganja proteina uzrokovali su pojavu nespecifičnog i izraženog gorkog ukusa sira. I pored razvijene tehnologije, smatra se da sirilo životinjskog porijekla još uvijek daje najbolje rezultate. Jedinstvenog recepta za proizvodnju domaćeg sirila nema, tj. način proizvodnje sirila razlikuje se od domaćinstva do domaćinstva. Takođe, na tržištu postoje industrijska sirila koja su i po cijeni i po kvalitetu pristupačna proizvođačima sira. Stoga je proizvodnja domaćeg sirila u posljednje vrijeme zapostavljena.

Ipak, u ovom tekstu predstavimo najznačajnije faze u proizvodnji domaćeg sirila:

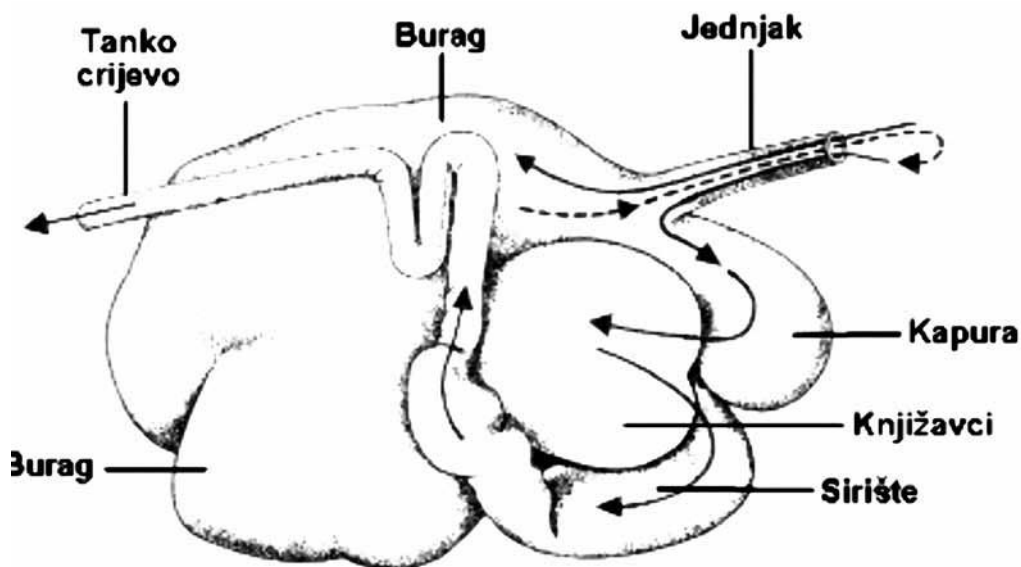
- Sirište se izvadi iz utrobe mlade životinje (tele, jagnje), rasiječe, DOBRO OČISTI I ISPERE. Pri tome treba obratiti pažnju da je sirište kvalitetno, tj. da je žućkaste boje, bez lošeg mirisa, I bez mrlja crvene, modre ili neke druge boje. Sve eventualne ostatke mesa, loja ili drugih tkiva koja se obično nalaze u sirištu, potrebno je ukloniti.

- Nakon pranja, sirište se dobro posoli i ostavi u tanjiru, tegli ili sličnoj posudi gdje stoji 3-5 dana.
- Nakon soljenja, sirište se suši tako što se razapne na štapove. Najbolje je sirište sušiti na promaji, može i uz ognjište ili na dimu, ali nikako direktno na suncu. Sušenje traje oko mjesec dana. U mnogim krajevima se sušenje sirišta vrši tako što se ono naduva i naduveno objesi i suši.
- Kada se sirište dobro osuši, najbolje ga je narezati u obliku rezanaca. Ako se u isto vrijeme priprema sirilo od više sirišta, potrebno je sva sirišta zajedno isjeckati i dobro promiješati kako bi jačina sirila bila ujednačena.
- Isjeckano sirište se prelije surutkom.
- Nakon 5-8 dana sirišni fermenti iz sirišta pređu u surutku i dobije se rastvor koji zovemo sirilo. Sirilo se procijedi i spremno je za upotrebu.
- Ukoliko je sirilo mutno, potrebno ga je zagrijati na temperaturu oko 70°C kako bi se bjelančevine koje se nalaze u surutci izdvojile. Zagrijavanjem, bjelančevine se zgrušaju i istalože na dnu posude. Ponovnim cijedenjem dobiće se bistro sirilo.

U prosjeku se od jednog sirišta može proizvesti količina sirila dovoljna da usiri oko 500 l mlijeka.

Naglašavamo da je pri proizvodnji sirila potrebno obratiti POSEBNU PAŽNJU da se:

- temeljno očisti, opere i ispere sirište
- ne suši sirište na suncu ili suviše toplim mjestima
- obezbjeđe optimalni higijenski uslovi za proizvodnju (čistoća opreme, radnih površina i lična higijena osobe koja proizvodi sirilo)



Sirište

Određivanje jačine sirila

Za sirilo proizvedeno u domaćinstvu ne zna se jačina, ali se može vrlo lako odrediti na sljedeći način:

1. u posudu usuti 5 velikih (supenih) kašika mlijeka čija je temperatura 35°C,
2. dodati jednu kašiku domaćeg sirila,
3. brzo izmješati,
4. mjeriti vrijeme od trenutka dodavanja sirila do trenutka zgrušavanja mlijeka.

Izračunavanje se vrši po formuli:

$$S = (M \times VV) : (5 \times VT)$$

S – količina sirila u litrima

M – količina mlijeka za sir u litrima

VZ – izmjereno vrijeme zgrušavanja u sekundama

VT – vrijeme za koje treba mlijeko da se zgruša (prema tehnologiji)

Primjer:

Ako je potrebno usiriti 50 litara mlijeka, vrijeme za koje se 5 kašika mlijeka zgrušalo je 11 sekundi, a po tehnologiji je potrebno da se mlijeko zgruša za 40 minuta, onda se količina sirila izračuna na sljedeći način:

$$S = ?$$

$$M = 50 \text{ litara ili } 50000 \text{ mililitara}$$

$$VZ = 11 \text{ sekundi}$$

$$VT = 40 \text{ minuta ili } 2400 \text{ sekundi}$$

$$S = (50000 \times 11) : (5 \times 2400) = 550000 : 12000 = 45,83 \text{ mililitra}$$

Jedna supena kašika ima oko 12 mililitara.

Količina od 46 mililitara je oko 4 supene kašike ($46:12=3,83$)

TEHNOLOGIJA PLJEVALJSKOG SIRA

Sirenje je veoma složen proces koji se sastoji od više faza kao što su: podsiravanje mlijeka, rezanje i usitnjavanje gruš, dogrijavanje i sušenje gruš, kalupljenje, presovanje, solenje, zrenje i njega sira. U zavisnosti od vrste sira, pojedine faze se izostavljaju ili djelimično primjenjuju. U proizvodnji Pljevaljskog sira primjenjuju se sljedeće tehnološke faze; priprema mlijeka za podsiravanje, podsiravanje, obrada gruš, obrada sirne grude, solenje i zrenje sira.

Priprema mlijeka za podsiravanje

Pljevaljski sir se proizvodi od svježeg kravljeg, ovčjeg i miješanog mlijeka. Svježe, nekuvano mlijeko, odmah poslije muže, dovodi se na temperaturu optimalnu za podsiravanje. S obzirom da je optimalna temperatura za podsiravanje 28-33°C, a da svježe pomuženo mlijeko ima temperaturu 36-37°C, znači da je neophodno mlijeku neznatno ohladiti. Međutim, ako je mlijeko već ohlađeno, potrebno ga je lagano zagrijati na opti-

malnu temperaturu podsiravanja.

Kod podsiravanja je potrebno znati tačnu količinu mlijeka za sirenje i jačinu sirila kako bi se izračunala potrebna količina sirila. Ukoliko se koristi domaće sirilo, količina sirila se određuje po proceduri koja je prethodno opisana. Ako se koristi industrijsko sirilo, potrebno je pridržavati se uputstava koja su sastavni dio deklaracije (etikete) proizvoda.

Prilikom dodavanja sirila, mlijeko je potrebno miješati kako bi se sirilo ravnomjerno rasporedilo. Nakon toga, mlijeko se ostavlja da se zgruša i tom prilikom obavezno je održavati stalnu temperaturu mlijeka. Grušanje mlijeka traje od 30-90 minuta, a najčešće 45-60 minuta.



Podsiravanje mlijeka

Kako odrediti da li je mlijeko dobro zgrušano?

Postoji nekoliko načina da se odredi da li je gruš kvalitetan i spreman za rezanje:

- gruš je pogodan za dalju obradu ako je dovoljno čvrst i ako se jasno odvaja od zida kotla (posude),
- ako presječemo gruš, presjek mora biti oštar, gladak i sjajan poput porcelana,
- ako prstom podignemo dio gruša i na prstu ne ostanu tragovi mlijeka, gruš je dobar



Loš gruš

Obrada gruša

Kada se gruš za Pljevaljski sir dovoljno stisnuo, potrebno je sirarskim nožem, harfom ili sličnom sirarskom opremom izrezati gruš, uzduž i poprijeko, sve dok se ne dobiju kocke veličine 2-4 cm. Nakon rezanja, gruš se ostavlja 5-10 minuta da miruje. Pri tome dolazi do izdvajanja surutke. Poslije desetak minuta mirovanja, gruš se prikuplja u sirarsko platno ili cijedilo. Prikupljanje se vrši lagano i ispod površine surutke. Prilikom prikupljanja gruša u cijedilo, prikupljana masa se lagano rukom pritisne kako bi se ubrzalo izdvajanje surutke. Kada se u cijedilo sakupi sva sirna masa, cijedilo se okači da visi iznad sirarske daske i vrši se cijedenje gruša.

U ovoj fazi neophodno je odrediti optimalan trenutak za početak usitnjavanja gruša.

Ako se prerano počne sa usitnjavanjem gruša, dio proteina i mlječna mast ostaće u surutci, a doći će i do intenzivnog stvaranja tzv. sirne prašine. Sirnu prašinu čine sitni dijelovi gruša koji ostaju u surutci i negativno utiču na randman sira, tačnije, dobije se manje sira od iste količine mlijeka.

Kasni početak usitnjavanja uzrokuje teškoće u proizvodnji ujednačenih zrna gruša zbog pojačanog očvršćavanja.

Prema boji surutke može se odrediti kada je najbolje početi sa usitnjavanjem. Ako je surutka mutne, bijele bolje (mlječno bijela) znači da smo poranili sa usitnjavanjem i da ćemo imati mekan gruš i dosta sirne prašine. Ukoliko je surutka zelene boje znači da smo zakasnili sa početkom usitnjavanja i da ćemo imat suviše čvrst gruš koji će biti teže obraditi. Najbolja boja surutke je bistra žutozelena boja i ta boja je siguran znak da smo odabrali najpovoljniji trenutak za usitnjavanje gruša. Usitnjavanje je potrebno vršiti jednolično i ne suviše brzo jer će u suprotnom nastati suviše sirne prašine.



Rezanje i sitnjenje gruša



Cijeđenje gruša

Presovanje

Presovanje je faza u kojoj se siru daje oblik i čvrstoća. Tom prilikom se izdvaja suvišna surutka, zrna gruša se zbijaju i istiskuje se vazduh iz šupljina u sirnoj masi. Pri presovanju sireva najbitnije je voditi računa o veličini pritiska na sir i temperaturi na kojoj se presovanje odvija. Presovanje treba obavljati postepeno, prvo sa manjim, a kasnije sa većim težinama. U početku se koristi njihova vlastita težina, bez dodatnog opterećivanja, a poslije 30-ak minuta, na sir se stavlja daska, a zatim postepeno dodaje opterećenje u vidu kamena. Postepeno opterećivanje sira vrši se zato da se usljed prevelike početne težine ne bi zatvorila površina sira, čime se onemogućava istiskivanje zaostale surutke u sirnoj masi, ali i vazduha.

Prema boji surutke koja se izdvaja prilikom presovanja možemo odrediti da li je opterećenje odgovarajuće. Ako je surutka bijela, opterećenje je preveliko. Ako je zelena preslabo, a ako je žutozelena boja surutke, onda je opterećenje optimalno.

Za vrijeme presovanja sir je potrebno okrenuti prvi put nakon 15 minuta i još barem dva puta u naredna 2 časa. Presovanje traje 4-6 sati, a najpovoljnije temperature prostorije u kojoj se vrši presovanje su one između 10 i 15°C.

Po završetku presovanja, presovani gruša ima oblik pogače. Sirna pogača se reže na 4, 8 i više kriški trouglastog ili četvrtastog oblika. Broj i oblik izrezanih kriški sirne pogače zavisi od oblika posude, najčešće kace, u kojoj će sir da zri. Svrha ovoga je da se sir što bolje složi u kacu tj. da ne bude velikih razmaka između kriški.

Solenje

Solenje je veoma važna faza u proizvodnji sira jer so negativno djeluje na rast i razvoj mnogih nepoželjnih mikroorganizama koji se nalaze u siru, ali i onih koji su poželjni u toku zrenja sira. Stoga, solenje je proces kojim se reguliše tok zrenja, ali i ukus sira. Solenje Pljevaljskog sira se vrši u dva navrata. Prvi put sir se soli suvom solju tokom slaganja kriški u kacu. Tada se nakon popunjavanja svakog reda složenih kriški, kriške posipaju suvom solju. Drugi put se sir soli salamutom, tj. kada se kaca napuni sirom, sir se prelije salamutom tako da salamura u potpunosti prekrije sir. Salamura se priprema



Presovanje sira



Rezanje sirne pogače

tako što se voda prokuva, procijedi i hladi na oko 30 °C. Tada se u vodu dodaje so (15-20%). Ovako pripremljena salamura ohladi se na 15 °C i njom se prelije sir.

Zrenje i njega sira

Pljevaljski sir zri u kaci potopljen u salamuri. Tokom zrenja provjerava se kvalitet salamure. Posmatra se boja, gustina i miris salamure i ako dođe do nepoželjnih promjena, salamura se mora zamijeniti novom. Salamura mora da ima stalnu temperaturu kako bi zrenje bilo ujednačeno. Neophodno je da je cijela masa sira potopljena u salamuri, tj da se zrenje dešava u anaerobnim uslovima, uslovima bez prisustva vazduha. To se postiže dodatnim opterećivanjem sirne mase daskom i kamenom.



Zrenje sira u salamuri

HEMIJSKI KVALITET PLJEVALJSKOG SIRA

Hemijski sastav Pljevaljskog sira, u najvećoj mjeri, zavisi od sirovine, tj. vrste mlijeka od koga se proizvodi. U tabeli 1 predstavljen je hemijski kvalitet Pljevaljskog sira u zavisnosti od vrste mlijeka i stadija zrenja.

Tabela 1. Hemijska sastav Pljevaljskog sira (Mirecki i Adžić, 2006)

Period zrenja	Parametri	Varijetet Pljevaljskog sira		
		ovčji	kravlji	mješani
Mladi sir	Suva materija, %	46.55	45.80	46.11
	Mast, %	23.35	22.54	23.03
	Proteini, %	19.85	19.22	19.53
	So,	0.78	0.98	0.95
	Kiselost, °SH	12.55	15.13	13.72
21-28 dana zrenja	Suva materija, %	50.66	48.68	49.50
	Mast, %	25.36	23.05	24.23
	Proteini, %	20.28	19.43	19.78
	So,	2.02	2.45	2.39
	Kiselost, °SH	18.50	20.00	19.79
Zreo sir	Suva materija, %	53.57	50.02	51.19
	Mast, %	26.53	23.80	24.75
	Proteini, %	20.95	19.77	20.08
	So,	2.98	3.15	3.06
	Kiselost, °SH	24.44	26.25	25.80

Na hemijski kvalitet određenog sira, utiče sadržaj masti, proteina, soli, a naročiti je značajan sadržaj masti u suvoj materiji sira. Upravo na osnovu pomenutog parametra u svijetu se vrši klasifikacija sireva. Iz tabele 1 se vidi da se sadržaj masti u zreлом siru kretao od 23-26%, u zavisnosti od vrste mlijeka koje je korišćeno za proizvodnju. Iz sadržaja masti i suve materije računski se dobije da je sadržaj masti u suvoj materiji oko 50%, što ovaj sir svrstava u masne, pa čak i punomasne sireve. Time se potvrđuje visok kvalitet Pljevaljskog sira.

MIKROBIOLOŠKI KVALITET PLJEVALJSKOG SIRA

Da bi sir bio kvalitetan neophodno je da, osim dobrog hemijskog kvalitete, ima i adekvatan higijenski kvalitet. Ispitivanja vršena na Pljevaljskom siru ukazuju da higijenski uslovi, u koje spadaju higijena prostorije, opreme za proizvodnju sira, a naročito i higijena samog sirara, nije na odgovarajućem nivou. Na to ukazuju uzorci u kojima su utvrđeni mikroorganizmi poput *E. Coli* i *Enterobacter sp.* a koji su indikatori nehygien-skih uslova proizvodnje i prerade mlijeka (Tabela 2).

Tabela 2. Mikrobiološki kvalitet Pljevaljskog sira od kravljeg mlijeka (Mirecki i Adžić, 2006)

Mikroorganizmi	Zastupljenost izolovanih mikroorganizama po periodima zrenja		
	Mladi sir	21-28 dana zrenja	Zreo sir
Ukupan broj bakterije (x103)	36-2800	22-2110	20-880
<i>Salmonella sp.</i>	-	-	-
<i>Staphylococcus sp.</i>	-	-	-
<i>Clostridium sp.</i>	-	-	-
<i>Proteus sp.</i>	+ (2)	+ (2)	+ (1)
<i>Bacillus sp.</i>	-	-	-
<i>Eschericia coli</i>	+ (3)	+ (3)	+ (1)
<i>Enterobacter sp.</i>	-	-	-
Lipolitičke bakterije	-	-	-

*(+,-) – pozitivan ili negativan nalaz mikroorganizma;

** (n) – broj uzoraka u kojim su nađeni mikroorganizmi;

I pored relativno lošeg higijenskog kvaliteta, pozitivno je što je ukupan broj bakterija, kao i broj uzoraka koji su sadržali određene bakterije, tokom zrenja konstantno opadao. Uzrok tome je aktivnost mliječnokiselih bakterija koje tokom zrenja svojim radom stvaraju nepovoljne uslove za rast ostalih bakterija, i što je veoma bitno, i za rast nepoželjnih bakterija. Takodje, značajan uticaj na smanjenje ukupnog broja bakterija tokom zrenja ima i relativno visok sadržaj soli u siru.

SENZORNA OCJENA PLJEVALJSKOG SIRA

Kako bi se obezbijedio standard kvaliteta, Pljevaljskog sira, pored hemijske i mikrobioloske analize potrebno je vrednovati i senzornu odnosno organolepticku ocjenu kvaliteta.

Na osnovu ove analize karakteristike Pljevaljskog sira su sljedece:

Izgled: Kriske su pravilnih oblika i dimenzija, bez deformacija i ostecenja, debljine 2-3 cm.

Boja: Bijela, bijelo zuckata do vise zuta u zavisnosti od upotrijebljenog mlijeka (ovcije ili kravliji)

Konzistencija: Srednje cvrstine, tijesto nježno, porcelansko, može biti lomljivo

Presjek: Tijesto zatvoreno, cvrsto, pri rezanju, može se lomiti. Moguća je pojava rijetkih, manjih supljika.

Ukus: Prijatan, mlijecno kiseo, dobro izrazen, tipican, umjerene do malo vise slanosti.

Miris: Tipican mlijecno kiseli, jasno izrazen, zavisnosi od mlijeka od kojeg je sir izrađen.

HIGIJENA U PROIZVODNJI SIRA

Osnovni izvori nepoželjnih mikroorganizama u siru su sirovina (mlijeko), čovjek (sirar) i oprema. Uz njih su potencijalni zagađivači sirilo, salamura, prostorija za zrenje i ambalaža.

Sirovina (mlijeko) – može biti izvor zagađenja sira, naročito za one sireve koji se tradicionalno proizvode od sirovog mlijeka. U tome slučaju proizvođač sira mora veliku pažnju posvetiti higijenskim uslovima proizvodnje mlijeka, tj. sprovesti sve higijenske mjere od pripreme za mužu i muže, pa do pripreme mlijeka za sirenje.

Sva **oprema** – koja se koristi u proizvodnji sira u domaćinstvu, ali i u sirarskim pogonima i fabrikama, može biti ozbiljan izvor zagađenja sira. Jedini razlog tome je loše sprovođenje higijenskih mjera, tj. ne održavanje higijene.

Čovjek (sirar) – na isti način kao i mužac pri proizvodnji mlijeka, sirar može biti zagađivač sira ukoliko je bolestan ili ne održava ličnu higijenu i čistoću radnog odijela.

Sirilo i salamura – su česti uzročnici zagađenja sira mikroorganizmima, ali na njih se vrlo rijetko sumnja. Ne stručna proizvodnja sirila i priprema salamure, naročito u domaćinstvu, mogu da budu veoma opasni uzročnici zagađenja sira. A sve to, opet, zbog loše higijene u procesu proizvodnje sirila ili salamure.

Uticaj nepoželjnih mikroorganizama na kvalitet sira

Veliki broj mikroorganizama stvara probleme u proizvodnji sira. Najčešći problemi su:

- promjene u strukturi sira (nadimanje i pucanje sireva, omekšavanje i truloženje sirnog tijesta),
- promjene u ukusu sira (gorak ukus)
- promjene u mirisu sira (miris štale)

Kod salamurnih sireva najčešći uzročnici negativnih pojava su kvasci i plijesni koji svojim prisustvom salamuru ili površinu sira oboje različitim bojama (narandžasta, plava, zelena, siva, crvena). Zagađenje sira može da se desi i u fazi suvog zrenja kod sira koji zri na policama. U prostorijama gdje su police i gdje sir zri povoljni su uslovi za rast i razvoj kvasaca i plijesni koji se nalaze najčešće na površini sira.

Zajedničko za sve mikroorganizme je da vode porijeklo iz sredine u kojoj se mlijeko proizvodilo, tj. štale, prostorije za preradu mlijeka i prostorije za zrenje sira, a prenose se u mlijeko već pomenutim putevima. Zato je neophodno najveću pažnju posvetiti higijeni, i to higijeni čitavog procesa proizvodnje sira, od krave do zrelog sira.

Pravila za proizvodnju higijenski ispravnog sira

- ukoliko se koristi svježe mlijeko za proizvodnju sira, ono mora biti higijenski ispravno. U suprotnom, mlijeko je potrebno podvrgći odgovarajućem toplotnom tretmanu (pasterizacija)
- ako se sirilo proizvodi u domaćinstvu, ono se mora proizvesti u povoljnim higijenskim uslovima,
- najsigurnije je koristiti industrijsko sirilo, jer je prošlo kontrolu higijenske ispravnosti,
- sva oprema koja se koristi pri proizvodnji sira mora biti adekvatno očišćena,
- čovjek – sirar mora biti zdrav, lična higijena da je na zavidnom nivou, a radno odijelo čisto,
- zrenje salamurnih sireva mora biti u ispravnoj salamuri, a suvog sira u prostorijama koje su prozračne i čiste sa policama čija se higijena redovno održava,
- pri suvom zrenju, sir je potrebno okretati u početku nekoliko puta dnevno, a kasnije rjeđe, ali uvijek na čist i suv dio police,
- redovnim čišćenjem površine sira smanjuje se stvaranje plijesni.

**Sigurno ste uočili da se riječ HIGIJENA veoma često koristila u tekstu, možda i prečesto, ali sa obzirom na njen značaj u proizvodnji i preradi mlijeka, njeno po-
minjanje, ali prije svega njeno sprovođenje u praksi, nikada nije dovoljno.**

LITERATURA

- Callec, C., (2002): "The Complete Encyclopedia of Cheese". REBO Publisher, Netherlands
- Dozet, N., Adžić, N., Stanišić, M. i Živić, N., (1996): "Autohtoni mlječni proizvodi. Poljoprivredni institut Podgorica, SILMIR-Beograd.
- Engelman, B. and Holer, P., (2011): "Cheese". H.f. Villman, Tandem Verlag GmbH.
- Fox, P. F., Guinee, T.P., Cogan, T.M. and McSweeney, P.L.H., (2000): "Fundamentals of Cheese Science". An Aspen Publication, Maryland.
- Jovanović, V., (1998): "Muža krava i postupak sa mlijekom". Zavod za mljekarstvo. Beograd
- Law, B.A. and Tamime, A.Y., (2010): "Technology of Cheesemaking". Second Edition, SDT Wiley-Blackwell.
- Mirecki, S. i Adžić, N., (2006): "Hemijski sastav i higijenska ispravnost pljevaljskog sira". Prehrambena industrija. Vol. 17, 64-68. Novi Sad.
- Milovanović, Z., (2000): "Mlijeko, proizvodnja i korišćenje". Društvo agrarnih ekonomista Jugoslavije. Beograd

Broj 0307-79
Pljevlja, 26.06.2015 god.

OPŠTINA PLJEVLJA
Sekretarijat za privredu
n/r Nataši Vuković

PLJEVLJA

VEZA VAŠ BROJ: 032-687/2015-1

PREDMET: Dostava dokumentacije

Postupajući po Vašem zahtjevu za uvid u dokumentaciju-arhivsku građu radi izrade Elaborata/Specifikacije o zaštiti oznake porijekla pljevaljskog sira i dostave dokumenata radi dokazivanja istorijskog porijekla pljevaljskog sira u predhodnom periodu, nakon ovida ovlašćenog službenika Vašeg Sekretarijata dostavljamo Vam 26 ovjerenih dokumenata za period 1948-1959.g iz FOND-a SREZ PLJEVLJA(1945-1955) i STATISTIKA koji Vam eventualno mogu poslužiti u daljem Vašem radu.

Obradivač: Miodrag Laušević, sam. savjetnik

DRŽAVNI ARHIV
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA
Vukomir Brajović


POTVRDA
IGAZOLÁS



Broj projekta - Projektszám: SB02014/15

Danas kod Naručioca provere / A mai napon a Megbízó szervezetnél:

NVO "Pljevaljski sir" a(z)

faza 1 provere / kezdeti audit 1. szakasz

ISO 22000:2005 / MSZ EN ISO 22000:2005

sprovedena / rendszerre vonatkozóan megtörtént.

Predlog proveravača / tima proveravača CERTOP-u - Az auditor/auditor team javaslata a CERTOP felé¹:

Predlaže se izdavanje / zadržavanje sertifikata bez dodatnih uslova.

A Tanúsítvány kiállítását/fenntartását feltételek nélkül javasoljuk.

Predlog za izdavanje / zadržavanje sertifikata sledi nakon prihvatanja korektivnih mera.

A Tanúsítvány kiállítását, fenntarthatóságát a helyesbítő intézkedések elfogadását követően javasoljuk.

Za izdavanje / zadržavanje sertifikata neophodna je uspešna vanredne provera.

A Tanúsítvány kiállítására/fenntartására csak sikeres rendkívüli auditot követően kerülhet sor.

Ne predlažemo izdavanje / zadržavanje sertifikata

A Tanúsítvány kiállítását/fenntartását nem javasoljuk.

**Oblik izveštaja / U papirnom obliku
Jelentés formátuma: putem pošte**

papír alapon, postai úton ☒

**U pdf formátu, E
mailom**

pdf formátumban, emailen ☐

Rok sledeće provere je do / A következő audit megtartásának határideje:

Dana / Kelt: 2015.10.14.



Naručilac / Megbízó

Vodeći proveravač / Vezető auditor

¹ U slučaju faze 1 provere tim proveravača ne daje predlog u vezi sa sertifikatima, ali naručilac provere i vodeći proveravač svojim potpisima potvrđuju obavljanje 1. faze početne provere. / Kezdeti audit 1. szakasza esetén, az auditor team nem tesz javaslatot, de a kezdeti audit 1. szakasz megtörténtét igazolja, melyet mind a vezető auditor, mind a Megbízó aláírásával ellenjegyez!



Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

NARODNA REPUBLIKA CRNA GORA
Narodni odbor opštine Pljevlja
Br. 20-2107
Pljevlja, 21-XII-1959 godine

Broj 0307-79/26
Pljevlja, 26. 06. 2015 god.

ZAVODU ZA STATISTIKU NRCC

T I T O G R A D

PREDMET: Cijene poljoprivrednih
proizvoda u trg. namalo.

U prilogu akta dostavljamo Vam cijene poljoprivrednih proizvoda u trgovini namalo koje su snimljene na dan 21 ovog mjeseca.

Pošto Vam ovaj izvještaj dostavljamo prvi put poslije seminara, molimo Vas da nam dostavite Vaše primjedbe, ukoliko ih imate, za ovaj izvještaj da bi smo uklonili eventualne griješke u slijedećim izvještajima.

Prilog: 1 kom. obrasca c/1959

Dostaviti običnom poštom.

ZA DIREKTORA
Zavoda za statistiku
Branko Ilić

SAVEZNI ZAVOD ZA STATISTIKU

C/1959

Sreski NO Pljevlja

Zavod za statistiku

C E N E

Prehranbenih proizvoda
u trgovini namalo

Na dan 21-XII- 1959 god.

Obrazac popunjava statističar u tri primerka, prema uputstvu na trećoj strani obrasca.
Po jedan primerak odmah po završenom snimanju dostavlja se Saveznom i zavodu za statistiku NR

Red. broj	A r t i k a l	Prosečna cena		Cena na dan snimanja		
		prošlog snimanja	tekućeg snimanja	naj-češća	naj-niža	naj-viša
1	1	2	3	4	5	6
1	Stari krompir, srednje krupan, 1 kg		24	24	23	25
2	Rani krompir, 1 kg					
3	Pasulj 1 kg					
	beo, srednje krupan		95	105	85	105
	beo, sitan					
	šareni					
4	Stari crni luk, 1 kg		25	25	25	25
5	Beli luk, u glavicama, 1 kg		100	100	100	100
6	Mrkva /šargarepa/, 1 kg		50	50	50	50
7	Sladak kupus, 1 kg		22	20	20	25
8	Kiseo kupus, ribanac, 1 kg					
9	Paradajz zreo, svež, 1 kg					
10	Paprika babura, 1 kg					
11	Boranija u mahunama, 1 kg					
12	Grašak u mahunama, 1 kg					
13	Spanać, 1 kg					
14	Karfiol, 1 kg					
15	Tikvice, 1 kg					
16	Trešnje, 1 kg					
17	Obične višnje, 1 kg					
18	Kajsije, 1 kg					
19	Vinogradarske breskve, 1 kg					
20	Kalemljene breskve, 1 kg					

trg.
trg.
pij.



Red. broj	A r t i k a l		Prosečna cena		Cena na dan snimanja		
			prošlog snimanja	tekućeg snimanja	naj-češća	naj-niža	naj-viša
	1		2	3	4	5	6
21	Plave šljive, 1 kg						
22	Jabuke za jelo, 1 kg			35	40	30	50
23	Groždje za jelo, 1 kg						
24	Kruške za jelo, 1 kg			70	70	60	80
25	Orasi u ljusci, 1 kg			150	150	150	150
26	Lubenice, 1 kg						
27	Dinje, 1 kg						
28	Baštenske jagode, 1 kg						
29	Maline, 1 kg						
30	Kupine, 1 kg						
31	Limuni, 1 kg			200	200	200	200
32	Narandže, 1 kg			180	180	180	180
33	Kokošija jaja, 1 kom			23	23	20	25
34	Kravlje mleko, 1 lit			50	50	50	50
35	Domaći sir, beli, meki prevreo, 1 kg	meki sitan					
		punomasni u kriškama		300	300	240	320
		posan u kriškama		130	130	120	140
36	Maslac /buter/ ind. proizv. 1 kg						
37	Kokoš živa, oko 1,5 kg težine, 1 kom						
38	Debela guska, živa, 1 kg						
39	Živa ćurka, 1 kg						
40	Svež šaran, krupnoće oko 0,8 kg težine, 1 kg						
41	Sveža sardela, 1 kg						
42	Pšenica sred. kvaliteta, 1 kg						
43	Suv kukuruz, u zrnu, 1 kg						
44	Nov kukuruz, u zrnu, 1 kg						
45	Nov kukuruz, u kliju, 1 kg kukuruzno brašno			50	50	40	52
46	Ječam /nepivarski/, 1 kg			38	38	36	40



Red. broj	A r t i k a l	Prosečna cena		Cena na dan snimanja		
		prošlog snimanja	tekućeg snimanja	naj-češća	naj-niža	naj-viša
	1	2	3	4	5	6
47	Ovas /zob/, 1 kg		26	26	26	27
48	Livadsko seno, nebalir. 1 kg		12	12	10	15
49	Svinjska mast, domaća, 1 kg		350	350	350	350
50	Govedje meso sa kostima /od buta/, 1 kg		240	240	240	240
51	Teleće meso sa kostima /od buta/, 1 kg		280	280	280	280
52	Svinjsko meso sa kostima /od buta/, 1 kg		-	-	-	-
53	Ovčije meso sa kostima /od buta/, 1 kg		260	260	260	260
54	Kajmak		500	500	500	550
55	Maslo		750	750	700	850
56	Suve šljive		105	90	80	120

Uputstvo za popunjavanje obrasca C/1959

Obrazac C/1959 popunjava se na osnovu podataka o cenama iz pomoćnog obrasca C-a/1959.

Način snimanja cena namalo objašnjen je u posebnim Uputstvima Saveznog zavoda za statistiku, kao i u Uputstvima za popunjavanje pomoćnog obrasca C-a na samom obrascu. Na istom pomoćnom obrascu sreski zavodi za statistiku vršiće izračunavanje prosečnih cena.

Iz pomoćnog obrasca C-a prepisuje se u obrazac C/1959 prosečna prodajna cena na dan snimanja, najčešća, najniža i najviša cena.

Pored ovih cena u obrazac C/1959 u kolonu 2 /prosečna cena prošlog snimanja/ prepisuje se iz prethodnog izveštaja C/1959 cena iz kolone 3 /prosečna cena "tekućeg snimanja"/.



Analiza tržišta i objašnjenja o promenama cena:

u Pljevljima dne: 21-XII- 1959

Cene prikupio i obrazac popunio:

M. Selac

Direktor
Sreskog zavoda za statistiku

/MP/

M. Selac

Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje,

Arhivski odsjek-Pljevlja

u fondu STATISTIKA zbirci FASCIKLA

BR. 18

Datum

26.06.2015

Potpis ovlašćenog lica

M. Selac



FASCIKLA "STATISTIKA"
BR. 18
1959

СЕБАЧКА РАДНА ЗАДРУГА
"РАТКО ЦЕРОВИЋ"

Бр. 46

Илино Брдо, 15 јуна 1951 године,

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Број 0507-79/11
Плјевља, 26. 06. 2015 год.

ИЗВРШНОМ ОДБОРУ СРЕСКОГ НАРОДНОГ ОДБОРА

Ш Љ Е В Љ А

у 1949 години основана је СРЗ "Ратко Церовић" на Илино Брду у којој је ступило 28 домаћинстава са 144 члана. Основна средства ова задруге (земљиште, стока и др. го) под садашњим условима и онеква каква јесу недовољна су и необећавају јачање задруге у економском погледу. Вриједност радног дана у овој задрузи 1950 године износила је свега 21,18 динара, из чега се види да је принос задружне производње био испод свекот минимума.

Прије оснивања ове задруге, домаћинствима која су ступила у њу, одзето је путем експропријације за потребе Државног пољопривредног добра 19,68 хектара земље најбољег квалитета, која је једино била погодна за примјену механизоване обраде и разних агротехничких мјера. Баш са тог земљишта једино би задруга могла црпијети главне приходе. Иначе, квалитет земљишта са којим задруга сада располаже не даје изгледе за подизање производње, која би могла подмирити и материјално удовољити потребе задругара ни уз примјену свих или оних савремених пољопривредних мјера.

Да је ова задруга заиста економски слаба и да не би могла опстати без повратка одзетог јој земљишта, илустријемо следећим подацима:

Задруга данас располаже са 27 хектара обрадиве земље од тога 22 хектара оранице а 5 хектара ливаде. Сточни фонд задруге састоји се од 98 оваца са јагњадима, 22 овце јалове, 6 крава приплодних, 18 волова и 4 јунади. У овој економској години задруга је засијала под јечмом 11, са зобом 2,50, са пшеницом 6 и кромпиром 0,19 хектара; ипито засијано 19,69 хектара.

Ако се узме у обзир слаб квалитет земљишта и просјечни принос са истог по 1 хектару највише 800 кгт жита онда би принос у житу износио 157 метара. Као што смо рекли задруга има 144 члана, те у овом случају на члана би припало нешто мало више од 1 метра жита и то ако се не би остављало потребно сјеме за наредну годину.

Исто тако са 5 хектара ливаде немогуће је исхранити стоку са којом задруга располаже, а ни ком случају рачунати на повећање стоочног фонда, без којег се неможе замислити ни напредак задруге.

Узимајући у обзир основна средства за производњу са којима задруга располаже и број чланова домаћинства произилази да се са овим средствима за производњу не могу подмирити ни најнижнији артикли за прехрану чланова, што свакако са оваквим стањем отежава се рад управном одбору, јер морално задовољство чланова са оваквим економским стањем није задовољавајуће. Услед овога поједини чланови задруге приморани су да напусти тај рад у задрузи и да одлазе на пољове ван задруге код приватника или код државних предузећа и ако задруга оскудијева са радном снагом. Према производно финансијском плану узимајући у обзир производњу у овој години произилази да по једном члану може се произвести 77 кгт жита, кромпира по 2 кгт, сира по 5 кгт, вуне 0,50 кгт, док других производа нема који би утицали на повећање вриједности радног дана, изузев 98 јагњади од којих једино треба да се добије новац за подмирење трошкова производње и подјелу на радне дане.

У вези напред изложеног ~~xxxxxxxx~~ приликом смо да се обратимо горњем наслову како би нам додијелило од 25 до 30 хектара оранице од Државног пољопривредног добра, пошто сматрамо да су наши наводи оправдани, а поред овог узимајући у обзир да су наши циљеви и државног добра у погледу изградње социјализма исти, то сматрамо да ћете нам издати у сусрет и додијелити предметно земљиште. Уколико нам се не би додијелило ово земљиште и то засијано најмање од 10 до 15 хектара да та задруга обради за ову годину и приход је житарице бар у висини табелираних планова задруге, не би се могао замислити даљи опстанак ове задруге, међутим подстицањем предлог задруга би економски ојачала и постала мању узорну задругу у овом селу.

Остајући нади да ће се напред изложено издати у сусрет биљеним са Сметт фашизму. Сносити народ! Претседник задруге, Н. Церовић

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БИХАР
РЕСПУБЛИКА СРПСКА
ОПШТИНА ГОРА
ДБОР

6650

Državna zemlja

6650

16. VI 1951. u. u. u. u.
ПЛЕВЉА

Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje,

Arhivski odsjek-Pljevlja

u fondu SREZ zbirci ARHIVSKA

KUTINJA XXXIV iz 1951. g.

Datum 26.06.2005. opisovao: [signature]



3200

1951

XXXIV

СРЕСКИ САВЕЗ
ПОЉОПРИВРЕДНИХ ЗАДРУГА

з. с. о. л.

Број 512

Пљевља, 28. VI 1953. год.

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Број 0307-79/24
Пљевља, 26. 06. 2015. год.

СРЕСКОМ НАРОДНОМ ОДБОРУ
Савјету за привреду

П Л Е В Љ А .
=====

Достављамо Вам предлог плана за унапређење пољопривреде нашег Среза у 1954 години. Срески задружни Савез са задругама Пољопривредним добром и Среским ветеринаром расправљали су заједнички о најнужнијим потребама Среза које би се спровеле у идућој години, па смо на основу свега саставили следећи програм.

1. Државно пољопривредно добро поред тога што ће радити на рачуници рентабилитета треба у свом послу да узме извесне обавезе на којима ће пословати са губитком који му се треба обезбедити из буџета у интересу унапређења пољопривреде нашег среза и тоу

а) Поред бикова које ће обезбедити за своје краве формираће припуену станицу са два оберенталске расе и једним пастуvom Арабером или босанцем. За набавку два бика потребна је сума од 200.000 динара као и за пастува 200.000 динара. Трошкови издржавања ова три приплодна грла годишње износили би динара 497.000.

б) Од крва и бикова са којима сада добро располаже треба да одбере 35 грла муких и женских телади која би у јесен (септембар и Октобар) имали шест месеци да би их разделили као приплодна грла на терену Среза, с тим што би се комисијски откупила и последије продала или као награда на Среској изложби дала најбољим сточарима уз одређење обавезе. Цијена телета износила би око 32.000

в) Пољопривредно добро има обавезе организовати стални воћни расадник који би годишње производио три хиљаде садница и то: шљива 1.500 комада, јабука 1000 комада и крушка 500 комада.

С тим што у 1954 години могу дати само шљива око 2.500 комада, а остатак јабука и крушка. Предвиђамо да ће саднице коштати око

60 динара а продајна цијена за сада требало би да буде 50 динара, с тим што би се разлика дотирала из буџета, у износу око 30.000 динара.

г) Пољопривредно добро мора у 1954 години организовати и отпочети са производњом семенског кромпира за што ће се накнадно поднијети план и предрачун Среском Народном Одбору.



д) За пољопривредно добро потребно је набавити следеће машине; два трактора у износу од 5.000.000 динара, једну вршалицу капацитета Вагон жита дневно, с тим што би Добро НОС ста воло на расположење двије мање добро очуване вршалице које би се добро искористиле на планинском терену, ова вршалица би коштала са регресом око 500.000 динара, Један Комбајн за жетву и вршидбу и који би са регресом коштао око 3 до 4 милиона динара. Две тракт орске приколице у вредности од 500.000 динара са регресом.

2. На терену Среза треба подићи четири припусне станице, сем пољопривредног добра и то у Врући, Косаници, Међаку и Бољавићима, где би се набавила по два бика оберингалске расе и по један пастув Арабер или босанац и не 5 до 6 крава домаће буше а ради укрштава. За ове станице потребно је подићи аграде у Косаници Међаку и Бољавићима где је потребан инвестициони кредит од динара 3.000.000. За набавку бикова (четири) Мачкој и Косаничкој задрузи 400.000 динара.

3. Задруге ће увести књиговодствену евиденцију бољ расне стоке зашто се предвиђа 50.000 динара

4. За развијање крмне базе на терену задруге ће организовати 100 огледних парцела од 4 до 5 ари величине, зашто ј је потребно 150 кгр. семена луцерке које ће се требати бесплатно расподелити, што би коштало 97.500 динара. Да би форсирали сејање на терену сточне репе предвиђамо 8.000 динара за семе сточ не репе које ће се бесплатно расподелити.

5. Пошто у нашем Срезу вјештачко ђубриво има малу примјену, потребно је у идућој години извршити очигледну пропаганду, с тим што ће се на читавом терену Среза одабарати огледне парцеле код сиромашних домаћинстава којима ће се нађуб рити 40 до 50 ари земљишта зашто је потребно око 90.000 динара.

6. Код четири припусне станице на терену израд ити по један модерни ђубровник, зашто је потребно око 640.000 ди

7. Да бисмо побољшали производњу квалитетниј јег домаћег масног сира потребно је обезбедити напоре у новцу или другим корисним средствима од 80.000 динара.

8. За израду водопоја у идућој години треба обезбедити 3.000.000 динара, поред кредита који смо резервисали и из ове године.

9. За помоћ задругама за доградњу и оправку задружних домова потребно је дати 1.000.000 динара.

10. За припрему документације и пројекта за објекат хладњарнице са хладњачом обезбедити суму од 100.000 динара.

11. Организовати масовно калемљење воћа у пролеће и за то обезбедити 35.000 динара за материјал и стручни рад.

12. Изградити у Забрђу и Буковици двије сушнице воћа Стојковићевог типа зашто је потребан кредит од 600.000 динара.

13. У јесен организовати изложбе у свакој задрузи за што се требају обезбедити ситније али масовније награде, да би се преко тих изложби припремила квалитетнија Среска изложба. За организацију и награде задружних изложби потребна је сума око 1.200.000 динара, а за Среску изложбу око 1.500.000 динара.

14. За бољу организацију откупа лековитог биља а делимично и пољопривредних производа, потребно је изградити у Пљевима један магацин, зашто ће требати сума од 5.000.000 динара.

15. Организовати у идућој години станицу за сузбијање биљних болести за коју би требало обезбедити износ од дин. 1.000.000. за набавку алата и средстава. За сада би смештај ове станице био у просторија Пољопривредног добра.

16. За испитивање квалитета јечма, особина нишени и састава земље, за путовања ради стручних искустава и упознавања са практичним постигнућима у пољопривреди, за стажирање и специјализацију, потребно је обезбедити суму од 650.000 динара.

17. У пролеће идуће године потребно је спровести обавезно лиценцирање бикова и пастува на територији среза зашто је потребно обезбедити суму од динара 300.000.

18. За изградњу Среске ветеринарске станице и њену опрему потребна је сума од 10.000.000 динара.

За извршење овог програма потребно је ангажовати средства делимично из задруга и пољопривредног добра (својства на средства) делимично из буџета НОС, а највећи дио из инвестиција за унапређење пољопривреде које ће обезбедити Република.

Посебно питање за остварење овог програма јесте питање кадрова и помоћи од органа власти у многим питањима која у овај програм не улазе а која је помоћ до сада доста била слаба.

Смрт фашизму..... Слобода народу/



НАРОДНА РЕПУБЛИКА ЦРНА ГОРА
НАРОДНИ ОДБОР БУЏА ПЛЈЕВЉСКОГ

Бр. 11681

28

Х

33 год

ПЛЈЕВЉА

Претседник

Среског Задружног Савеза.

(Јоко Кнежевић)

У а/н БР

НАРОДНА РЕПУБЛИКА ЦРНА ГОРА
НАРОДНИ ОДБОР СРЕЗА ПЛЈЕВАЉСКОГ
СЕКРЕТАРИЈАТ САВЈЕТА ЗА ПРИВРЕДУ

Број 480/54

Цетиње, 5 фебруара 1954 године

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Број 0307-79/25
26. 06. 2015 год.
Плјевља.

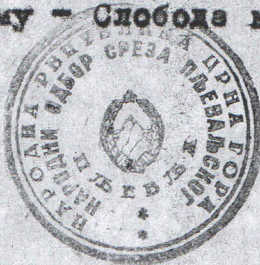
ДЕВОД ЗА ПРИВРЕДНО ПЛАНИРАЊЕ НРЦГ

ТИТОГРАД

Позивом на Ваш акт број 47 од 15 јануара 1954 године достав-
љамо Вам приложене анализе откуна и малопродаје пољопривредних производа
са подручја овога Среза за вријеме јули-децембар 1953 године.
Предње Вам се доставља по Вашем захтјеву.

Смрт фашизму - Слобода народу!

Прилога: 2 обађене
номенклатуре.



ПОТПРЕДСЈЕДНИК НОС-а,
Вук Радовановић
(Вук Радовановић)

НОМЕНКЛАТУРА ЗА ПОПУЊАВАЊЕ ОБРАСЦА II

МАЛОПРОДАЈА

А Р Т И К А Л

Јед.
мј.

КОЛИЧИНА

ЦИЈЕНА

ВРИЈЕДНОСТ

I. ЖИТАРИЦЕ:

Пшеница	кгр.	-	-	-
р а ж	"	-	-	-
јечам	"	922	25	23.000.-
о в а с	"	42.547	24,5	1.043.000.-
кукуруз	"	346.081	27	9.344.000.-
брашно	"	1.211.219	36-47-52	45.850.000.-
х л е б	"	157.419	34-43-48	6.454.000.-

II. ПОВРТНО БИЉЕ:

пасуљ	"	16.239	92	1.495.000.-
кромпир	"	97.000	20	1.940.000.-
кунус	"	11.574	8,25	920.000.-
црни лук	"	26.000	28	733.000.-
бијели лук	"	808	152	123.000.-
паприка	"	38.280	28,5	1.090.000.-
парадајз	"	41.141	22,5	925.000.-
диње и лубенице	"	32.491	19	602.000.-
арнаџик	"	-	-	-
остало поврће	"	7.820	25	196.000.-

III. КРМНО БИЉЕ:

сијено	"	120.000	12	1.440.000.-
слама	"	55.000	6	330.000.-
тикве и бундеве	"	1.120	12	13.000.-

IV. ВОЋАРСТВО:

јабуре	"	45.769	22	1.007.000.-
крушке	"	48.833	19	929.000.-
свеже шљиве	"	24.063	13	313.000.-
дуње	"	535	26	14.000.-
трешње	"	1.687	26	44.000.-
вишње	"	-	-	-
кајсије	"	5.252	44	231.000.-
брескве	"	135	59	8.000.-
ораси	"	17.321	82	1.450.000.-
кестени	"	860	46,5	40.000.-
смокве свјеже	"	-	-	-
лимуни	"	336	312	105.000.-
поморанџе	"	399	200	80.000.-
остало воће	"	3.438	55	189.000.-

V. ВИНОГРАДАРСТВО:

г р о ж ђ е	"	6.779	55	373.000.-
-------------	---	-------	----	-----------

VI. СТОЧАРСТВО:

говеђе месо	"	62.178	104,5	6.498.000.-
свињско месо	"	632	153	97.000.-
овчје месо	"	116.651	117	13.644.000.-
важљене живине	"	-	-	-
м а с т	"	73.361	230	16.873.000.-
милијеко	литар	41.619	32	1.332.000.-
ја ја	комед	7.389	10	74.000.-
м е д	кгр.	508	250	77.000.-
в у н а	"	11.098	476	5.283.000.-

-/5-



А Р Т И К А Л

Јед.мј.

КОЛИЧИНА

ЦИЈЕНА

ВРИЈЕДНОСТ

VII. РИВАРСТВО:риба морска
риба слатководна

кгр.

-

-

-

VIII. ДОМАЋА ПРЕРАДА:

суве шљиве

"

1.152

80

92.000.-

остало суво воће

"

1.538

65

101.000.-

неклез

"

1.500

90

105.000.-

в и н о

литар

12.792

175

2,239.000.-

ракија мека средњ квал.

"

39.407

231

9,103.000.-

ракија бута

"

3.648

450

1,642.000.-

маслиново уље

"

51.228

350

11,782.000.-

сир меки

кгр.

13.022

210

2,735.000.-

сир бијели

"

2.855

160

457.000.-

сир тврди

"

2.225

90

200.000.-

маслац

"

2.350

500

1,175.000.-

рибе усољене

"

-

-

-

Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje,

Arhivski odsjek-Plijevlja

u fondu SREZ zbirci ART. KUT.

CLXXV 1957.9.

Datum 26.06.2015 Potpis ovlašćenog lica



Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Broj 0307-79/9
Pljevlja, 26. 06 2015 god.

ПРЕДУЗЕЋЕ ЗА ОТКУП
ПОЉОПРИВРЕДНИХ ПРОИЗВОДА
НИКШИЋ

Филијала - Плевље
ка бр 476

Плевље 20-VII-1959 год.

СРЕСНОМ НАРОДНОМ ОДБОРУ
Повременштво за СРЗ

П Л Е В Љ Е

У прилогу акта достављамо Вам извештај о испоруци од
Селачких Радних Задруга за II декаду месеца јула.
Предне Вам се доставља на знање. ✓

Смрт фашизму - Слобода народу!

ПРЕДУЗЕЋЕ ЗА ОТКУП
ПОЉОПРИВРЕДНИХ ПРОИЗВОДА
НИКШИЋ
Филијала
Плевља

Шеф
(Милић Живко)



Декрет извештај У. Црозу грозе

о историји и о вредности производа од С. Р. Зоржана

Назив производа	Изговорено		Исторично	
	Пол	Вредност	Пол	Вредност
1) сир мочни	32702	1.406 186	2261	97.323
2) буце	7.448	372400	768,80	38034

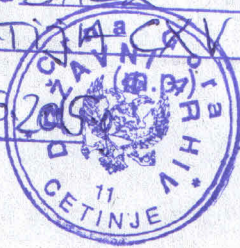
Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje,

Arhivski odsjek-Pljevlja

u fondu SRE2 zbirci ARHIVSKA

KUTIA CXV iz 1950.g.

Datum 26.06.2009 Potpis ovlašćenog lica



ОБРАЗЛОЖЕЊЕ ОДБОР

Поздрављено за ОДБ-

Број 147

Писмо 21 јула 1950 год.

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Број 0307-79/10

Пљевља, 26.06.2015 год.

ПРЕДМЕТ: извештај о утоварању и
испоруци пољ. производа
код СРБ.

МИНИСТАРСТВУ ПОЖИВЉИВЕЊЕ И ПУНАРСТВА Н Р Ц Г

ТИТОГРАД

У прилогу Вам достављамо 10 дневни извештај о утоварању и испоруци
пољ. привредних производа код селачких радних задруга.

Напомињемо да у току ове декаде испоручено је много сира 2261 кгг.
и Буте 768 килограма, што се се видијети из приложеног обрасца.

Предлаже вам се доставити наплатност с молбом.

Смрт (сним) 0307-79/10 (марку)



Повјешеник
Радослав Росовић
/Радослав Росовић/

О Н О Позјеремитство за С Р З -

П Љ Б В Б А

Мирна. Јули
Месец - II - 1950

Месечни извештај о уговарању и испоруци пољ. произ. од С Р З

НАЗИВ АРТИКУЛА	ЕД! МЕР	У Р О В О Р Е Н О				И С П О Р У Ч Е Н О			
		по везаним ценама.		по вишим ценама.		по везаним ценама.		по вишим ценама.	
		колич.	вреднос.	колич.	вредн.	колич.	вреднос.	колич.	вредн.
1. житар. укупно	кг	17.500	64.602						
пшеница	"								
раки	"								
јечма	"								
овса (зоби)	"	17.500	64.602						
крупника	"								
лек. биље укупно	"	3.500	26.800						
клекова боба	"	2.700	16.800						
шеница	"	800	16.000						
шеница, биље угу.	"								
поврће укупно	"	106.550	215.360						
кромпира	"	58.000	116.000						
пасуља	"	450	2.160						
кунуса	"	47.100	94.200						
лук црни	"	900	1.800						
лук бијели	"	100	1.000						
остало поврће	"								
стока и сточ. про.	"	275.730	505.788						
мршаве свиње	"	1.450	32.625						
говеђе месо	"	68.800	942.560						
овије месо	"	54.300	543.000			68	1.701		
јагњеће месо	"	110050	1695.725						
вуне	"	7.448	372.400			3.485.60	172.851		
јарине	"	655	44.540						
масног сира	"	32202	1406.186			4.401	188.223		
кајмака	"	250	16.250						
масла	"	50	2.100						
ост производи	"	12.910	122880						
свеже шљиве	"	4.300	8.600						
јабуке	"								
крушка	"								
свињске масти	"	30	1.400						
ракије	"	8.560	111.280			411	1343		
јаја	ком	500	1.000			384	768		
меса	кг	50	2.000						
укупно								369.906	



Filijala

(naziv sadišta)

Broj

0307-79/15

Pljevlja

26.06.2015

god.

IZVESTAJ

o maloprodajnim cenama i prodatim količinama robe u slobodnoj prodaji

i cenama usluga za mesec

195 godine

Cene zaokrugljene na ceo dinar

Redni broj	NAZIV ARTIKLA	Jed. mere	Socijalistički sektor		Privatni sektor	
			Količina	Cena	Količina	Cena
	I. HRANA					
	Žitarice i proizvodi					
1	Pšenica 76 kgr. h. tež. srednjeg kvaliteta	1 kgr.				
2	Kukuruz u znu, suv	1 "				
3	Pirinač oljušten, domaći	1 "				
4	Brašno belo 0	1 "				
5	Brašno hlebno 90% — jedinačno	1 "				
6	Kukuruzno brašno	1 "				
7	Hleb polubeli od brašna 80%	1 "				
	Koreni i gomoljike					
8	Krompir zimski zdrav, sr. vel., za ljudsku ishranu	1 kgr.				
	Šećer i sirupi					
9	Šećer kristal, suv	1 kgr.				
10	Med pčelinji	1 "				
	Mahunjače i koštunjače					
11	Pasulj beli, krupan	1 kgr.				
12	Grašak u znu, ljušten, suvi	1 "				
	Povrće					
13	Šargarepa, crvena (mrkva)	1 kgr.				
13a	Spanać	1 "				
14	Luk crni, pogačar	1 "				
15	Paradajz, zreo	1 "				
16	Kupus sladak	1 "				
17	Kupus kiseo	1 "				
18	Boranija (mahune) sveža	1 "				
19	Paprika babura, sveža	1 "				
	Voće i voćni proizvodi					
20	Jabuke za jelo, zdrave, sred. vel. sred. kval.	1 kgr.				
21	Grožđe za jelo, srednjeg kvaliteta	1 "				
22	Šljive sveže, plave, sred. kvaliteta	1 "				
22a	Šljive suve srednjeg kvaliteta	1 "				
22b	Smokve suve, sred. kvaliteta	1 "				
23	Marmelada od mešanog voća (sa šećerom)	1 "				
24	Orasi u ljusci, zdravi, sred. vel. (ne koštunci)	1 "				
	Meso sveže i prerađevine					
25	Meso goveđe sveže (sa kostima)	1 kgr.				
26	Meso svinjsko sveže (sa kostima)	1 "				

Redni broj	NAZIV ARTIKLA	Jed. mere	Socijalistički sektor		Privatni sektor	
			Količina	Cena	Količina	Cena
27	Meso ovčije sveže (sa kostima)	1 kgr.				
28	Slanina suva svinjska	1 "				
29	Meso svinjsko suvo (šunka i sličnog kvaliteta)	1 "				
30	Salama letnja goveđa (do 25% svinjskog mesa)	1 "				
31	Kokoška živa oko 1,5 kgr. ili zaklana i očišćena od 1,200 kg.	1 kom.				
J a j a						
32	Jaja kokošija, sveža	1 kom.				
Proizvodi ribarstva						
33	Šaran, svež	1 kgr.				
34	Sardela, sveža	1 "				
Mlečni proizvodi						
35	Mleko kravlje, slatko	1 lit.				
36	Sir, meki beli polumastan od kravljeg mleka	1 kgr.				
36a	Sir, meki, beli, punomastan, od ovčijeg mleka	1 "				
37	Sir tvrdokorni (trapist i slično)	1 "				
Masnoća						
38	Buter, dobrog kvaliteta	1 kgr.				
39	Ulje za jelo	1 lit.				
40	Mast svinjska	1 kgr.				
Ostali proizvodi						
41	Kafa nepržena, u znu	1 kgr.				
42	Surogat kafe („Divka“ i sl.)	1 kgr.				
43	Sirće voćno ili od esencije	1 lit.				
44	Aleva paprika, mlevena, poluslatka	1 kgr.				
45a	Biber u znu	1 kgr.				
Alkohol						
46	Pivo	1 krig.				
47	Vino srednjeg kvaliteta (11 maligana)	1 lit.				
48	Rakija ljuta (40—45%)	1 lit.				
49	Rakija meka (20—25%)	1 lit.				
II. STOČNA HRANA						
51	Ječam	1 kgr.				
52	Ovas (zob)	1 "				
53	Mekinje	1 "				
54	Seno livadsko	1 "				

Ova knjiga je verna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje,
Arhivski odsjek-Plijevlia
u fondu SRP
XXXI KENI
zbirka ARKAT
Datum 26. 06. 1981.
Potpis ovlašćenog lica

195..... god.

U

Pilijala
[potpis i stambilj]

извештај С. З. З. Пролетер"
 месечни извештај месеца Јануара од 1-г до 1-г XII-1951 год.
 о производњи и продаји пољопривредних производа у 1951 год.

Врста производа	Јед. мјере	произведено	од тога продај		закуп. покуп. покуп.	зак. покуп. покуп.	зак. покуп. покуп.
			државног фонду	извоз	закуп. покуп. покуп.	зак. покуп. покуп.	зак. покуп. покуп.
1	2	3	4	5	6	7	8
1 Житарике уккупно	кр.	9.905			2.674	—	2.674
2 Пшеница и Раж	—	1.114			80		80
3 Јечам и овос	—	8.791			2.594		2.594
4 Кukuruz	—	—					
5 Кромид	—	4.532			2.322		2.322
6 Купус	—	—					
7 паровоз	—	—					
8 мук	—	—					
9 остали производи	—	—					
10 Воће уккупно	кр.	730					730
11 млијеро	—	3.545			30		30
12 мекни сир	—	652			550	102	652
12 тврди сир	—	97			97		97
13 јаја	—	—			—		—
14 месо	кр.	200			200		200
15 маст	—	—			—		—
16 мед	—	—			—		—

Књигобожа
 Билић Рако



пројектор
 Куновад Хамид

Broj 0307 79/23
Pljevlja, 26. 06. 2015 god.

Врста производа				тежине киле	произведено	из франку	закупљено на-ево -трговини	укупно 4,7	дошло на укупно Crne Gore
1	Мливариза укупно	ки	1615	92	1122	-	1122	401	
2	Пшеница и рози		428		320		320	76	
3	Жито и овса		800	92	429		429	279	
	Кориштина		191		136		136	55	
	Тромилер		590		494		494	96	
	Кудуса		91		91		91	-	
	Рупа								
	Воће		16					16	
	Лемјера	ки	86100		86100		86100	-	
	Свињини произвој		17,347		17,347		17,347	-	
	Сторцва (Воржана)		7000		7000		7000	-	
	Сира мекот		347		347		347	-	
	Сира обрзот		10,000		10,000		10,000	-	
	Меса		2632		2632		2632	-	
	Масла		28		28		28	-	

Свидетел
Мил. Рогош

Председник
Милорад

НАРОДНИ ОДБОР СРПЗА ПЛЈЕВАЊСКОГ
-Савет за привреду-
К.Бр.2425/52
П л е в љ а, 19-XI-1953 године

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Број 0307-79/12
Плјевља, 26.06.2015 год.

НАРОДНОЈ БАНЦИ

П Л Ј Е В Љ А

a/a
B. Radošević

Достављамо Вам извештај о продатим количинама и цијенама артикула код државног, задружног и приватног сектора од 19-XI-1953 године.

Ред. бр.	Назив артикула	Социјалистички сектор		Приватни сектор	
		количина	цијена	количина	цијена
1	Пшеница	%	%	100	30-33
2	Кукуруз	5.308	27	%	%
3	Пиринач	486	220-380	%	%
4	Брашно ОГ	1.434	52	%	%
5	" Н-2	10.142	47	%	%
6	Хлеб бијели	2.032	48	%	%
7	" од Н-2	12.338	43	%	%
8	" од Н-5	34.925	38	%	%
9	Брашно Н-5	2.818	20	1.200	18-20
10	Кромпир	4.475	145	%	%
11	Шаћер кристал	30	280	%	%
12	Мед	546	80-90	150	60-80
13	Пасуљ	150	15	%	%
14	Шаргарена	982	24-30	30	25
15	ЛУК	13.544	7-8	4.500	7-9
16	Кунус слатки	72	50	100	40-50
17	Паприка свежа	4.692	15-30	2.500	15-35
18	Јабуке	480	24-25	1.000	25-30
19	Шљиве свеже	17	100	%	%
20	Смокве	51	80	%	%
21	Шљиве суве	247	100-120	%	%
22	Мармелада	495	75-80	100	60-70
23	Ораси	2.230	100	%	%
24	Месо говеђе	11.244	100-120	%	%
25	" бравље	235	340-360	%	%
26	Димина	296	320-400	%	%
27	Салеме	%	%	45	150-230
28	Кокоси	214	11, 12, 13, 14	5.000	10-13
29	Јаја	4.570	30-35	1.000	40
30	Млијаско	%	%	300	80-90
31	Сир полумасан	393	220-230	450	160-220
32	" нукомасан	25	500	%	%
33	Бутер	1.620	230	%	%
34	Јаје	3.684	230	%	%
35	Маест	32,5	3.200	%	%
36	Кафа прва	340	100	%	%
37	Дивка	2,5	100	%	%
38	Сирће	41	300	%	%
39	Алеза асприка	1	7.500	%	%
40	Бибер у зрну	1.007	180	%	%
41	Вино	232	500	%	%
42	Ракија љута	1.521	220-260	1.000	80-120
43	" мека	%	%	700	20-26
44	Јечам	%	%	3.000	16-18
45	Опас	%	%	11.000	8-11
46	Сено	%	%	50 м3	1.000
47	Дрва	645	100	%	%
48	Петролеј	1.829	20	%	%
49	Со	12.000	9	%	%
50	Шибике	14.400	45	%	%
51	Дуван "мораве"	24.050	26	%	%
52	" "дрва"				

Инспектор тржишта,

(Вукосављевић)



Слобода народу!

П Р Е Т О Ј Е Д И Н И К

(Вуко Радосављевић)

НАРОДНА РЕПУБЛИКА ЦРНА ГОРА
НАРОДНИ ОДБОР СРЕЗА ПЛЈЕВАЉСКОГ

-Савет за привреду-

К.Број 2425/52

П л е в л а, 19-ХИ-1953 године

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Број 0307-73/13
Плјевља, 26.06.2015 год.

НАРОДНОЈ БАНЦИ

П Л Ј Е В Л А

а/а
Власт

Постављамо Вам извештај о продатим количинама и цијенама прехранбених
артикала код државног, задружног и приватног сектора од 1-19-ХИ-1953 год.

Редб бр.	Назив артикла	Социјалнетички сектор		Приватни сектор		ПРИМЕДБА
		количина	цијена	количина	цијена	
1-	Пшеница	%	%	50	30	
2	КУКУРУЗ	4.003	27	%	%	
3	Пиринач	619	220	%	%	
4	Вршно ОГ	1.440	52	%	%	
5	" Н ²	2.415	47	%	%	
6	" Н ⁵	43.935	30	%	%	
7	Хлеб бели	513	48	%	%	
8	" Н ²	13.165	43	%	%	
9	Кромпир	3.164	20	3.000	20-25	
10	Шећер кристал	4.388	145	%	%	
11	Мел	29	280-320	%	%	
12	Пасуљ	407	80	400	70-80	
13	Маргарина	30	15	50	20-25	
14	Лук црни	1.567	30-25	%	%	
15	КУКУРУЗ слезак	%	%	1.500	10-15	
16	Јабучка	3.535	16,20-40	3.000	15-30	
17	Сунце шљове	96	80	%	%	
18	Смоква	57	100-120-140	%	%	
19	Мармалад	241	110	%	%	
20	Ораш	1.280	80-100	1.000	65-80	
21	Татар голуба	1.339	100-95	%	%	
22	" бразе	2.710	110	%	%	
23	" арибеко	98	180	%	%	
24	Сланка	118	350-340	%	%	
25	Ослама	68	360-320	%	%	
26	Кокоши	%	%	50	150-250	
27	Јаја	62	14,15	3.000	12-14	
28	Млијеко	4.274	30-35	1.000	30-40	
29	Сир полумаси	%	%	500	70-100	
30	" полумаси	631	250-240	500	180-220	
31	Јаје	2.161	230	%	%	
32	Јаје	2673	230	%	%	
33	Кафа прва	224	2100-2200-2300	%	%	
34	Ливка	466	100	%	%	
35	Сирће	9	100	%	%	
36	Алена паприка	98	4000	%	%	
37	Бибер у зби	2,32	6500-5000	%	%	
38	Вино	1.054	180	%	%	
39	Рахија мута	196	500	%	%	
40	" мек	2.330	180-220	3.000	90-110	
41	Јечам	%	%	500	25-25	
42	Одас	%	%	5.000	18-19	
43	Семо	%	%	8.000	10-11	
44	Лива	%	%	50 м	1000	
45	Гас	650	1200	%	%	
46	Шибница	14.000	9	%	%	
47	Путан "морала"	24.400	45	%	%	
48	" "Зета"	150	58	%	%	



NA RODNA REPUBLIKA CRNA GORA
NARODNI ODBOR SREZA PLJEVALJSKOG
Savjet za privredu
K.Br.2425/52
Pljevlja, 20.X-1953 godine

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Broj 0307-79/14
Pljevlja, 26.06.2015 god.

a/a
Blažević

carine 1950p. - 360g NA-RODNOJ BANCI

PLJEVLJA

Destavljamo Vam izveštaj o predatim količinama prehranbenih artikala i cijenama kod državnog, zajednog i privatnog sektora od 1-20-X-t.g.

Red. br.	Naziv artikla	Socijalistički sektor		Privatni sektor	
		kolicina	cijena	kolicina	cijena
1	Pšenica	%	%	150	35
2	Kukuruz	2.531	27	%	%
3	Pirinao	301	330,335,390	%	%
4	Brasno Og	832	52	%	%
5	Brasno N-2	7.224	47	%	%
6	Brasno N-5	43.488	36	%	%
7	Hleb bijeli	900	49	%	%
8	Hleb N-2	16.640	46,43	%	%
9	Krompir	2.614	20	6.000	16-20
10	Secer kristal	3.490	145	%	%
11	Pesulja	227	80	100	80
12	Crni Luk	1442	30-25	50	25-30
13	Sljive suve	2	100	%	%
14	Smekve	16	100	%	%
15	Marmelade	217	110,120,130	%	%
16	Orasi	309	70,80	200	60-70
17	Meso govedina	2.539	95,100	%	%
18	Meso bravetina	5.446	100,120	%	%
19	Meso svinjetina	55	160	%	%
20	Slanina	217	360	%	%
21	Kekesi	-	-	25	150-250
22	Jaja	120	10,11,12	3000	9-11
23	Mlijeko	5.098	30,35	4000	40-50
24	Sir pol.masan	-	-	500	60-80
25	Sir pune masni	196	120,190	200	170-190
26	Sljive	2.080	12,14,15	3000	10-13
27	Sveze paprike	1.573	50	2.500	35-45
28	Jabuka	915	16-20	1.500	10-20
29	Kupusa	16.332	7	3000	7-8
30	Paradajz	382	16,20,24	200	20-25
31	Ulja	1.592	230	%	%
32	Masti	2.282	230	%	%
33	Kafa prava	51	3.200	%	%
34	Divke	186	100,120	%	%
35	Alepa paprika	24,5	300,400	%	%
36	Biber u zranu	00,9	7.500	%	%
37	Piva	250	800	%	%
38	Vine	1341	180	%	%
39	Rakije ljute	298	500	%	%
40	Rakije meke	2.965	220-260	1000	80-100
41	Jecan	1	1	600	20,23
42	Zobi	1	1	5000	18
43	Sijena	1	1	6000	7-8
44	Drva	1	1	30 m3	1000
45	Petroleja	1805	100	%	%
46	Soli	2.055	30	%	%
47	Sibice	11.000	9	%	%
48	Duvana "merave"	25.000	45	%	%
49	Duvan "zeta"	250	38	%	%
50	Duvan "drava"	59.400	26	%	%

Upraviteljstvo privrednog
Biroa izveštaja



za izveštajnog
Grai. Tajnik

NARODNA REPUBLIKA CRNA GORA
NARODNI ODBOR SREZA PLJEVALJSKOG
+Savjet za privredu-
K.Br.2425/52
P l j e v l j a, 19-IX-1953 godine

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Broj 0507-79/16
Pljevlja 26. 06. 2015 god.

NARODNOJ BANGI

P L J E V L J A

Dostavlja Van se izveštaj o prodatim količinama prehranbenih artikla i cijenama kod državnog, zadružnog i privatnog sektora od 1-20-IX-t.g.

Red. br.	Naziv artikla	Specijalistički sektor količina	Privatni sektor cijena	Privatni sektor količina	Privatni sektor cijena
1	Pšenica	%	%	50	28-32
2	Kukuruz	910	31	%	%
3	Pirinač	336	320-330-390	%	%
4	Brasno br.2	6.134	50	%	%
5	" 5	35.146	40	%	%
6	Hleba od br.2	16.773	46	%	%
7	Sećer kristal	3.621	145	%	%
8	Krompir	5.598	20	1.000	20-22
9	Passulj	433	70-80	100	60
10	Kupus sl.	6.477	8	4.000	5-9
11	Paprike sveže	6.570	20-24	%	%
12	Sljive	3.234	12-16	4.000	8-15
13	Jabuke	1.921	15-25	1.500	10-15
14	Paradajz	3.889	14-24	50	20
15	Groždje	1.070	50-60	%	%
16	Luke	1.305	25	20	23
17	Mlijeko	3.723	35	1.000	40
18	Smokve	19	120	%	%
19	Marmelada	162	100-130	%	%
20	Maso govedje	4.827	110	%	%
21	" bravlje	9.522	125-130	%	%
22	Slanina	192	360	%	%
23	Salama	85	340-350	%	%
24	Kokoši	%	%	40	180-250
25	Jaja	680	10	5.000	8-10
26	Sir polumasan	%	%	250	60-80
27	" punomasan	533	140	400	130-160
28	Ulje	1.952	230	%	%
29	Mast	1.960	230	%	%
30	Kafa prava	244	3.200	%	%
31	Divke	170	100-112	%	%
32	Sirće	53	100	%	%
33	Mlevo paprika	44,5	300-400	%	%
34	Pivo	917	80	%	%
35	Vino	103	140	%	%
36	Rakija ljuta	246	500	%	%
37	% meka	2.873	240-300	800	100-120
38	Ječam	%	%	500	20-25
39	Ovas	%	%	3.000	15-17
40	Seno	%	%	10.000	6-9
41	Drve	%	%	20 m3	1.000
42	Gas	570	100	%	%
43	Sibice	21.000	9	%	%
44	Duvan "morava"	57.700	45	%	%
45	" "zeta"	16.100	38	%	%
46	" "gaba"	127.200	26	%	%



Upravitelj odbora,

Broj 0307-79/17
Pljevlja, 26. 06. 2015

NARODNOJ BANCII

PLJEVLJA.

rafa
BAJFcaub

Dostavlja Vam se izveštaj o prodatim količinama prehranbenih artikala i cijenama kod državnog, zadružnog i privatnog sektora od 1-20-VII-1953 god.

Red. br.	Naziv artikla	Socijalistički sektor		Privatni sektor	
		kolicina	cijena	kolicina	cijena
1	Pšenica	2	2	100	30-35
2	Kukuruz	9.887	31	2	2
3	Pirinao	213	335-390-378	2	2
4	Brasno 02	1.024	65	2	2
5	" 90%	77.783	36	2	2
6	Belii hleb	440	44	2	2
7	Krompir	3.565	30,35,40	400	30-40
8	Senar	2.927	145	2	2
9	Pasulj	14	120	2	2
10	Luk	609	30-36	2	2
11	Kupus sladak	3.187	10-35,9	2	2
12	Paradajz	1.101	30-70	2	2
13	Poranija	475	25-40	50	30-40
14	Paprika	1.288	60-100	2	2
15	Jabuka	642	40-50	600	25-50
16	Sljiva	2	2	1.000	25-50
17	" suvih	24	100	30	80
18	Smokva	101	120	2	2
19	Marmelada	203	125-130	2	2
20	Meso svedje	2.207	100	2	2
21	" bravljie	5.725	140	2	2
22	" svinjsko	36	150	2	2
23	Slanina	92	340	2	2
24	Sunka	15	350-400	2	2
25	Kokosi	2	2	50	150-250
26	Jaja	300	10-11	2.000	9-10
27	Mlijeko	2.860	30-35	400	40
28	Sir polumasan	2	2	400	60-80
29	" punomasan	1.803	120-160	300	120-160
30	Ulje	982	230	2	2
31	Mast	1.618	230	2	2
32	Kafa	14,65	3.300-3400	2	2
33	Dijeka	181,8	100-112	2	2
34	Aleka paprika	21,5	300-400	2	2
35	Pivo	2.725	100	2	2
40	Vino	608	180	2	2
41	Rakija ljuta	168	500	2	2
42	" meka	3.226	300	150	180
43	Jagor	2	2	500	27-40
44	Zob	2	2	500	23-34
45	Seno	2	2	5.000	7-20
46	Drva	2	2	25m3	800
47	Gas	1.670	100	2	2
48	So	2.473	20	2	2
49	Sibice	6.000	9	2	2
50	Duvan "morava"	18.600	45	2	2
51	" "gata"	250	30	2	2
52	" "drava"	64.000	20	2	2

Trgovinski inspektor,

Bajo Andjelic
(Vaso Andjelic)



PREDSJEDNIKA

P. Radovanovic
(Vuko Radovanovic)

НАРОДНА РЕПУБЛИКА ЦРНА ГОРА
НАРОДНИ ОДБОР СРЕЗА ПЉЕВАЉСКОГ
Савјет за привреду
Број 2425/52
П л о з а, 19-III-1953 године

Crna Gora-Vlada Crna Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Broj 0307-79/18
Pljevlja, 26. 06. 2015 god.

НАРОДНОЈ ВАНЦИ

П Љ Е В Љ А

a/a
Biljanka

Доставља Вам се извештај о продатим количинама прехранбених артикала и цијенама код државног, задружног и приватног сектора од 1-20-VI-т.г.

Ред. бр.	Назив артикла	Социјалистички сектор		Приватни сектор	
		количина	цијена	количина	цијена
1	Кукуруз	2.655	39	%	%
2	Пиринак	1.005	320-390	%	%
3	Бранино ОР	855	78	%	%
4	" 90%	54.294	41	%	%
5	Угљ бели	422	56	%	%
6	Кремни	353	45	1.000	40
7	Кристали шећер	5.845	145	%	%
8	Пасуљ	408	125	20	120
9	Шенај	30	20	300	20
10	Купус сланак	225	45	%	%
11	Суве шљиве	247	95-100	%	%
12	Смокле	406	100-220	%	%
13	Мармелата	337	120-200	%	%
14	Ораси	33	130	30	120
15	Месо говеђе	2.356	120	%	%
16	" бравље	5.951	140-150	%	%
17	Сланина	17	330	%	%
18	Шунка	41	340-400	%	%
19	Салама	42	350-360	%	%
20	Кокошка	%	%	30	200-250
21	Јаје	3.530	10-11	3.000	8-10
22	Млијеко	4.189	27-35	1.000	40
23	Сир полумасан	%	%	300	80-100
24	" пуномасан	2.362	140-160	600	150-200
25	Уље	1.755	230	%	%
26	Масл	1.761	230	%	%
27	Кафа	24.92	3.300-3.400	%	%
28	Пивка	234	100-112	%	%
29	Сирће	55	40	%	%
30	Атала паприка	31.8	300-400	%	%
31	Вибер у врну	0.3	3500	%	%
32	Пиво	3.180	700	%	%
33	Вино	7.304	160-180	%	%
34	Ракија љута	2.68	500	%	%
35	" мека	3.436	300	100	170-200
36	Јачам	%	%	800	35-42
37	Овас	%	%	1.000	37-44
38	Осно	%	%	3.000	25-30
39	Дрво	%	%	50 м3	800
40	Гас	335	100	%	%
41	Со	5.272	30	%	%
42	Шибине	6.000	8	%	%
43	Пухан "чорави"	11.700	45	%	%
44	" "зата"	100	38	%	%
45	" "права"	27.000	26	%	%

Смрт фашизма - Слобода народу!

Трговински инспектор,
Васо Витомић



СЕКРЕТАР НОС-а,
С.Д

2425

НАРОДНИ ОБОРОБНИЦИ ЦРНЕ ГОРЕ

НАЈБОЉИ ЗА ПРАВИТЕЉ

Бр. 2425/52/53

П. 1. 6. В. 3. 8. 21-III-1952. године

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Бр. 0307-7920

Pljevlja, 26. 06. 2015. год.

НАРОДНОЈ БАШЦИ

а/а
Blufcaub

ПОШТОУЈЕМО ВАМ ИЗВЕШТАЈ О ПРОДАТИМ КОЛИЧИНАМА И ЦИЈЕНАМА ПРЕХРАНСКИХ
ПРОДУКТА И ПОСРЕДСТВОМ ПОСРЕДНИКОГ СЕКТОРА И ПОСРЕДНИМ ДОМАЊИЦИМА.

ПРОДУКТИ		ПОСРЕДНИКОВ СЕКТОР		ПОСРЕДНИ СЕКТОР	
		КОЛИЧИНА	ЦИЈЕНА	КОЛИЧИНА	ЦИЈЕНА
1	Пшеница	100	30		
2	Жито	25.482			
3	Пшеница	255	330-335-380		
4	Жито	69.755	31		
5	Бели хлеб	996	50		
6	Бројер	2.622	23	2.000	26-28
7	Пшеница	4.192	145		
8	Жито			50	100-120
9	Пшеница	440	45	120	40-50
10	Жито	270	30-40		
11	Жито	940	44-50	3.000	30-50
12	Жито	63	80-100	200	100
13	Жито	592	90-100-120-220		
14	Жито	439	130-140		
15	Жито	95	100	120	30-100
16	Жито	7.426	120		
17	Жито	431	130		
18	Жито	144	170		
19	Жито	150	280-290-320		
20	Жито	85	300-320		
21	Жито			30	200-300
22	Жито			3.000	10-12
23	Жито	5.460	320	500	40
24	Жито			400	100-120
25	Жито	414	160-240	300	130-230
26	Жито	2.222	190		
27	Жито	1.657	190		
28	Жито	231	30-300		
29	Жито	48.25	300-350		
30	Жито	3.93	3.5000		
31	Жито	1.424	120-130-140		
32	Жито	253	310-500		
33	Жито	2.643	220-240-270-300	25	200
34	Жито			600	25-32
35	Жито			2.000	13-20
36	Жито			10.000	18-20
37	Жито			40	800
38	Жито				
39	Жито				
40	Жито	18.000	30		
41	Жито	5000	8		
42	Жито	57.650	26		

Годни број	Назив артикла	Јоцајелистички сектор		Централни сектор	
		Количина	Вриједност	Количина	Вриједност
43	Дунав "аето"	800	38		
44	"ороба"	25.010	45		
45	<i>[Handwritten signature]</i>	50	320		

Трговински инспектор,

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu Cetinje.

Arhivski odsjek Pljevlja

u fondu *[Handwritten]* zbirki
Datum *[Handwritten]* Potpis ovlaštenog lica *[Handwritten signature]*



П л а н а, 19-V-1953 године

Број 0307-79/19

Плeвљa, 26. 06. 2015 год.

НАРОДНОЈ БАНЦИ

П л а н а

2425
Копија

Достављамо Вам извештај о продатим количинама прехранбених артикула и ци-
јенама код државног, задружног и приватног сектора од 1-20-V-т.г.

Ред. бр.	Назив артикула	Социјалистички сектор		Приватни сектор		ПРИМЕДБА
		количина	цијена	количина	цијена	
1	Кукуруза	4.004	39	%	%	
2	Пшеница	199	355-380-330	%	%	
3	Брашно ОГ	2.424	78	%	%	
4	" 90%	51.442	41	%	%	
5	Хлеб бел	1.040	56	%	%	
6	Кромид	2.003	30-34	1.700	35-20	
7	Пешер кристал	3.078	145	%	%	
8	Пасуљ	400	120	20	120	
9	Лук црни	%	%	10	100	
10	Суте карије	223	100	%	%	
11	Смоква	457	100-120	%	%	
12	Мармалад	443	130-140	%	%	
13	Сирек	63	130	60	110	
14	Месо говеђе	5.404	120	%	%	
15	" овчије	116	170	%	%	
16	" свиње	1.577	140-160-170	%	%	
17	Слакиња	290	290-320-350	%	%	
18	Пунка	149	150-320-400	%	%	
19	Кокони	%	%	10	200	
20	Лаж	1.000	10	1.700	9	
21	Млијано	5.365	32-35	320	40	
22	Сир колунасан	%	%	100	110	
23	" кунунасан	73	190-200	400	190-200	
24	Путер	117	350	%	%	
25	Уље	343	230	%	%	
26	Маст	1.100	230	%	%	
27	Кафа права	16.97	4.400-3.800	%	%	
28	Трпка	31.8	80-100	%	%	
29	Алена напика	30	350-400	%	%	
30	Винар у врну	0.58	3.500	%	%	
31	Цабо	1.281	100	%	%	
32	Вина	673	150	%	%	
33	Винар јута	174	500	%	%	
34	" мака	2.270	300	400	200	
35	Латан	%	%	1.500	40-50	
36	Зоб	%	%	4.500	30-40	
37	Саво	%	%	5.000	30-42	
38	Лрва	%	%	25 м2	800	
39	Гас	930	100	%	%	
40	Со	1.200	30	%	%	
41	Шећер	4.000	8	%	%	
42	Пунка "Мораван"	28.200	45	%	%	
43	" "Зета"	200	38	%	%	
44	" "Паван"	49.250	26	%	%	

Смрт фанк... бода народу!

Трговински инспектор,

Засо Антонић
(Засо Антонић)



СЕКРЕТАР НОС-а,

С. О.
(Милован Голубовић)

а/а
Засо Антонић

Народни одбор Среда Пљеваљског
Српског Народног
Број 2425/52
18-IV-1953 године

Crna Gora-Vlada Crne Gore
PRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA
Broj 0307-79/21
Pljevlja, 26. 06. 2015. god.

2425

НАРОДНОЈ БАНИ

-П Л Е В Л Ј А

Достављамо Вам извештај о продатим количинама прехранбених артикула и ценама код државног, зајдружног и приватног сектора од 1-20-IV-г.г.

Ред.	Назив артикула	Социјалистички сектор		Приватни сектор	
		количина	цена	количина	цена
1.	Пшеница	11.874	338-335-338	%	%
2.	Пиринец	212	68	%	%
3.	Брестови	1.958	41	%	%
4.	Пшеница 90%	65.632	41	%	%
5.	Пшеница	610	26-34	1.500	35-50
6.	Кромпир	7.570	145	%	%
7.	Белогрестови	4.349	120	10	120
8.	Пшеница	50	45	%	%
9.	Пшеница	307	35	%	%
10.	Пшеница	400	50	500	30-50
11.	Пшеница	90	80-100	%	%
12.	Пшеница	326	100-120	%	%
13.	Пшеница	240	130-140	%	%
14.	Пшеница	491	100	50	100
15.	Пшеница	45	100	%	%
16.	Пшеница	6.588	120	%	%
17.	Пшеница	64	120	%	%
18.	Пшеница	87	100	%	%
19.	Пшеница	155	280-290-320	%	%
20.	Пшеница	60	330	10	250
21.	Пшеница	%	%	%	%
22.	Пшеница	700	12	1.500	100
23.	Пшеница	6.217	32-35	300	40
24.	Пшеница	%	%	100	110
25.	Пшеница	40	150-180	200	230
26.	Пшеница	255	350	%	%
27.	Пшеница	2.222	190	%	%
28.	Пшеница	2.740	190	%	%
29.	Пшеница	9.15	4.4000	%	%
30.	Пшеница	200	100	%	%
31.	Пшеница	31.9	350	%	%
32.	Пшеница	1.13	3.500	%	%
33.	Пшеница	1.300	100	%	%
34.	Пшеница	582	150	%	%
35.	Пшеница	297	500	%	%
36.	Пшеница	3.422	300	20	200
37.	Пшеница	%	%	1.000	33-50
38.	Пшеница	%	%	4.000	27-38
39.	Пшеница	%	%	5.000	22
40.	Пшеница	%	%	30-43	800
41.	Пшеница	840	100	%	%
42.	Пшеница	14.395	30	%	%
43.	Пшеница	45.000	30	%	%
44.	Пшеница	200	30	%	%
45.	Пшеница	14.5000	320	%	%

Трговински инспектор,
Боро Анђелић
(Боро Анђелић)



СЕКРЕТАР НО-С,
С. Р.
(Милош Голубовић)

ala
Borovic

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Broj 0307-79/7
Pljevlja, 26. 06. 2015. god.

НАРОДНА РЕПУБЛИКА ЦРНА ГОРА
МИНИСТАРСТВО ТРГОВИНЕ И СНАБДИЈЕВАЊА
ПЛАНСКИ СЕКТОР
БРОЈ 10341

Цетинје, 3 августа 1948. године

производа

Предмет: Цијене у слободној продаји.

ГЛАВНОМ НАРОДНОМ ОДБОРУ
ОДСЈЕК ТРГОВИНЕ

У прилогу достављамо Вам пренете решења Министра трговине и
снабдијевања НРПГ број горим којим су прописане цијене полуприпадних произво-
дња у слободној продаји ради знања и даљег управљања.

Прилог: Решења

Смрт фашизму-Слобода народу.



ПОМОЋНИ МИНИСТАР,
БОДИО ТОМОВИЋ

Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje,

Arhivski odsjek-Pljevlja

u fondu SREZ zbirci Godina
1948.g.

Datum Potpis ovlašćenog lica

26.06.2015





НАРОДНА РЕПУБЛИКА ЦРНА ГОРА
ГРАДСКИ НАРОДНИ ОДБОР

ОБЛАСТ ПЛАНОВИ
ИЗВРШНИ ОДБОР

Бр. 9432

2. м. 1948

ОБЛАСТ ПЛАНОВИ

Агенција за привредну изградњу

Јуни 1948

Б. Ј. Јовановић
Д. Ј. Јовановић



Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje,

Arhivski odsjek-Prijevlja

u fondu 2485

1948.

Datum (m.g.)

86.06.2007

На основу Уредбе о цијенама пољопривредних производа у слободној прода-
ју ("Службени лист ФНРЈ" број 57/48) доносили

РЕШЕЊЕ Бр. IV О ОДРЕЂИВАЊУ НАЈВИШИХ ПРОДАЈНИХ ЦИЈЕНА ЗА ПОЉОПРИВРЕДНЕ ПРОИЗВОДЕ НА ТЕРИТО- РИЈИ НАРОДНЕ РЕПУБЛИКЕ ЦРНЕ ГОРЕ

I
Одређују се највише цијене у слободној продаји за вријеме од 1 до 10
августа 1948 године и то:

Бр.	ПРОИЗВОД	Јед. мјере	Цетиње, Котор Херцеговини	Бар, Биторац Далиборград	Нивиши, Шарни, Плевља, В. Поље, Верање, Андрије- вица и Колашин
1	лук бели	кг.	дин. 6.-	дин. 5.-	дин. 8.-
2	лук бијели	"	16.-	15.-	18.-
3	боранија	"	16.-	15.-	18.-
4	тијевце	"	8.-	8.-	10.-
5	дукус	"	8.-	8.-	8.-
6	дељ	"	7.-	7.-	8.-
7	краснази	"	6.-	5.-	5.-
8	кромпир рани	"	16.-	16.-	15.-
9	парадајз	"	7.-	5.-	10.-
10	патрија зел.	"	6.-	6.-	10.-
11	слива	"	7.-	8.-	9.-
12	мрква	"	6.-	6.-	7.-
13	грашак у зрну	"	25.-	25.-	21.-
14	грашак у мах.	"	18.-	11.-	11.-
15	салата	"	3.-	3.-	3.-
16	спанаћ	"	9.-	9.-	9.-
17	патлиџани	"	9.-	9.-	9.-
18	цвекла	"	1.-	1.-	1.-
19	смокве	"	9.-	7.-	13.-
20	дајсије	"	12.-	13.-	13.-
21	јабуче I	"	10.-	10.-	10.-
22	јабуче II	"	10.-	10.-	10.-
23	јабуче I	"	10.-	10.-	10.-
24	јабуче II	"	9.-	8.-	8.-
25	шљиве	"	20.-	20.-	21.-
26	грожђе	"	20.-	20.-	21.-
27	киселице	"	4.-	3.-	3.-
28	дине (шипури)	"	3.-	2.-	3.-
29	сир пуномазни	"	75.-	75.-	75.-
30	сир полумасни	"	80.-	80.-	80.-
31	масло	"	137.-	130.-	120.-
32	мајмал	"	100.-	100.-	90.-
33	милејко	лит.	1.-	13.-	11.-
34	јала	ком.	4.-	4.-	4.-

II

Горње су цијене највише цијене на тржишту и обавезне су за продајце на
или они произвођачи или сам државна или задружна трговачка предузећа и задруге.
Продаја наведених пољопривредних производа може се вршити и испод горњих цијена.

Државна трговачка предузећа, радничко-службеничке напављачко-продајне за-
друге и срески задружни пословни савези осим пуноковине пољопривредних производа
по одређеним државним (везаним) цијенама прошире откуп горњих производа по ниским
цијенама него што је то овим решењем одређено (бар од 1 до 1,50 дин. по кг.)

Срески односно градски народни одбори могу на свом подручју прописати и
ниже цијене од горњих цијена.

././



Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Број 807-79/8
26. 06. 2015 год.
Плјевља.

Државни органи стараће се да се пољопривредни производи продају на одређеним мјестима-тржиштима по одређеним цијенама како је то и предвиђено Уредбом о цијенама пољопривредних производа у слободној продаји ("Службени лист ФНРЈ" бр. 37/43).

III

Ступањем на снагу овог Решења промена цијена за пољопривредне производе прописане рјешењем а: бр. I од 17 јуна; бр. II од 17 јуна и бр. 9293 од 22 јуна 1943 године.

IV

Ово Решење ступа на снагу одмах.

Број 10341

Цетинје, 1 августа 1943 године

МИНИСТАР
ТРГОВИНЕ И СНАБДИЈЕВАЊА НРЦ,
ВУКО ТМУШИЋ с.р.

О. Ј. а. а:
ПОМОЋНИК МИНИСТРА,
Бранко Томовић

Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje,

Arhivski odsjek-Plijevlja

u fondu 1948 zbirci 60610

Datum 26.06.2015 Potpis ovlašćenog lica



НАРОДНА РЕПУБЛИКА ЦРНА ГОРА
МИНИСТАРСТВО ТРГОВИНЕ И СНАБДИЈЕВАЊА
ПЛАНСКИ СЕКТОР

Бр. 10342

Цетиње, 3 августа 1948. године

Предмет: Решење о допуни решења о
маркама.

Здружени бр. 10436.
384 Р
ГРАДСКОМ НАРОДНОМ ОДБОРУ
ОТДСЈЕКУ ТРГОВИНЕ

ПЛЈЕВЉА

У прилогу овога акта достављамо Вам препис Решења Министра трго-
вине и снабдијевања НРЦГ број горњи, којим се допуњује Решење бр. 7709 од
15 јула т.г. о маркама откуна пољопривредних производа, а које је решење об-
јављено у листу "Побједа" од 20 јула о.г. ради знања и управљања.

Свим СНО и ГНО има
Посл. савзеу Титоград

Смрт фашизму - Слобода и мир.



ПОМОЋНИК МИНИСТРА,

Бранко Томовић

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Број 0307-79/1
Плјевља, 26.06.2015. год.

Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu

Arhivski odsjek Pljevlja

Датум 1948. СРЕЗ Година

Датум 26.06.2015. године



Broj 0307-73/2
Pljevlja, 26. 06. 2015 god.

Na osnovu tačke VIII Rješenja Privrednog savjeta Vlade CNRJ o
markama otkupa poljoprivrednih proizvoda koji se otкупују по одређеним
државним (везаним) цијенама ("Службени лист CNRJ" бр. 43/48) и у сагласности
са Министром трговине и снабдијевана CNRJ, као и на основу Решења Претојед-
ника Привредног савјета Vlade CNRJ бр. 10261/48 ("Службени лист CNRJ" бр.
61/48 донесени

Р Е Ш Е Њ Е

О ДОПУНИ РЕШЕЊА О МАРКАМА ОТКУПА ПОЉОПРИВРЕДНИХ ПРОИЗВОДА КОЈИ СЕ КУПУЈУ
ОД ПРОИЗВОЂАЧА ПО ОДРЕЂЕНИМ ДРЖАВНИМ (ВЕЗАНИМ) ЦИЈЕНАМА НА ТЕРИТОРИЈИ НА-
РОДНЕ РЕПУБЛИКЕ ЦРНЕ ГОРЕ

1) У Решењу о маркама оtkуpa пољопривредних производа који се
купују од произвођача по одређеним државним (везаним) цијенама бр. 7709 од
15 јула 1948 године у тач. V на крају првог става иза ријечи "године" став-
ља се запета и додаје: "наузед за све испоруке које су до дана ступања на
снагу овог решења већ обрачунате".

2) Ово Решење ступа на снагу одмах.

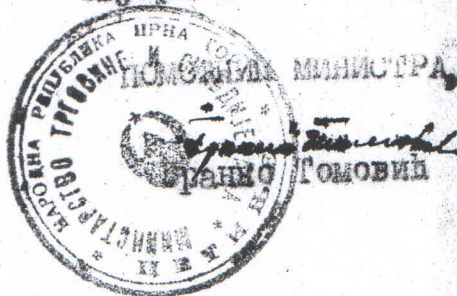
Број 10342

Цетинје, 2 августа 1948 године

МИНИСТАР
ТРГОВИНЕ И СНАБДИЈЕВАЊА ЦРНЕ ГОРЕ

ВУКО ТИМИЋ

Свјерава:



Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje,

Arhivski odsjek-Pljevlja

u fondu SREZ zbirki Gođina

Datum

26. 06. 2015



Potpis ovlašćenog lica

[Signature]

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Broj 0307-79/3
Pljevlja, 26.06.2016 god.

НАРОДНА РЕПУБЛИКА ЦРНА ГОРА
МИНИСТАРСТВО ТРГОВИНЕ И СНАБДЈЕВАЊА
БРОЈ 10199
Цетинје, 26 августа 1948 године

Предмет: Решење о марши откупа пољопр.
производа.

ГРАДСКОЕ НАРОДНОМ ОДБОРУ
СТАРЈИ ТРГОВИНЕ

ПЛЈЕВЉА

Достављамо Вам Решење Министра трговине и снабдијевача број горим ко-
ји је прописана марка откупа пољопривредних производа који се купују од
ој произвођача по слободним цијенама ради знатан управљања.

Одот финанси-Слобода народ

Прилог: Решење



Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje.

Arhivski odsjek-Pljevlja

u fondu SREB zbirci 60dina

Datum 26.06.2016 Potpis ovlašćenog lica



На основу члана 23 Уредбе о трошковима државних трговачких предузећа и овлашћења Министра трговине и снабдијевања ФНРЈ број 5372 од 27 јула 1948. године доносим

ПРИВРЕМЕННО РЕШЕЊЕ

О МАРЖАМА ОТКУПА ПОЉОПРИВРЕДНИХ ПРОИЗВОДА КОЈИ СЕ КУПУЈУ ОД ПРОИЗВОЂАЧА ПО СЛОБОДНИМ ЦИЈЕНАМА НА ТЕРИТОРИЈИ НАРОДНЕ РЕПУБЛИКЕ ЦРНЕ ГОРЕ.

I.

За воће и поврће које се купује од произвођача по слободним цијенама одређује се следећа маржа откупа на 100 кгр.:

- а/ грозђе, вишње, трешње, кајсије, брескве, јагоде, малине, купине, смокве, диње /пинуни/ и слично.....Дин. 100.-
- б/ јабуке, крушке, дуње, свјеже шљиве, лубенице и сл.....Дин. 80.-
- в/ ораси, лешници, кестеји, бадеми, рогачи, шишци, суве смокве, суве шљиве, лимуни, наранџе, маслине и слично.....Дин. 85.-
- г/ лук црни, лук бијели, цвекла, мрква и сл. " 55.-
- д/ боранија, тиквице, кунус, кељ, краставци, кромпир, рани, парадајз, паприка, зелена, парфидол, блитва, грашак, салата, спанаћ, патлициани и слично.....Дин. 70.-
- ђ/ кунус позни /јесењи/..... " 40.-

II.

За рибу морску, језорску и речну која се купује од произвођача по слободним цијенама одређује се маржа откупа за 1 кгр. Дин. 4.-

III.

За млијеко, јаја и млечне производе који се купују од произвођача по слободним цијенама одређује се маржа откупа и то:

- а/ за млијеко за 1 литар.....Дин. 0,70
- б/ за сир за 1 кгр..... " 3.-
- в/ за масло за 1 кгр..... " 3.-
- г/ за кајмак за 1 кгр..... " 3.-
- д/ за јаја за 1 комад..... " 0,60

IV.

За оухомеснате производе који се купују од произвођача по слободним цијенама одређује се маржа откупа за 1 кгр. Дин. 2,50

V.

За остале пољопривредне производе који се купују од произвођача по слободним цијенама одређује се маржа откупа и то:

- а/ за мед и восак за 1 кгр.....Дин. 2,50
- б/ за сијено, сламу, детелину, дрвени ђумур и слично за 1 кгр..... " 0,90
- в/ за огревно дрво за 1 просторни метар..... " 25.-

VI.

Из маржа одређених овим решењем подмирију се сви трошкови од преузимања производа од произвођача до продаје истих франко утоварно у вагон, шлеп или брод своје утоварне станице, односно превозно сретство уколико се производи не испоручују жељезницом или бродом. Државна откупна предузећа поред трошкова из предњег става покривају из одређених маржи и издатке за рационализацију послова и подизања културног нивоа откупа и доприноса за фонд руководства предузећа.

./.

Crna Gora-Vlada Crne Gore
DRŽAVNI ARHIV CETINJE
ARHIVSKI ODSJEK PLJEVLJA

Broj 0307-79/4
Pljevlja, 26.06.2015 god.



VII.

Државном откупном предузећу, земљорадничкој задрузи или среском задружном савезу припада цијела марка када откупљено производе испоручују франко утоварно у вагон, шлеп или брод своје утоварне станице, односно превозно сретство, уколико се испорука оваквих производа не врши жељезницом или бродом.

Земљорадничкој задрузи или среском задружном савезу уколико немају услова за испоруку у вези са предњим ставом, већ купљене производе испоручују у магазин државног откупног предузећа припада само дио марже одређене овим решењем.

Подјелу одређене марже између државног откупног предузећа и земљорадничке задруге или среског задружног савеза утврђује срезка управа за откуп.

VIII.

У маркама одређеним овим решењем садржани су и амортизациони износи једнократне употребе транспортне амбалаже. У том случају ако откупно предузеће користи туђу амбалажу, амортизациони износи признавање се власнику амбалаже.

IX.

Ово привремено рјешење ступа на снагу од 1 јула 1948 године.

Број 10199

Цетиње, 21 августа 1948 године



МИНИСТАР

ТРГОВИНЕ И СНАБЉИВАЊА НРЦГ.

Никола Баконовић, с.р.

М.П.

Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje,

Arhivski odsjek-Pijevlja

u fondu SRB zbirci *Bedino*

Datum

26.06.2019



Беллис овлашћеног лица

Broj 0807-735
Pljevlja, 26.06.2015 god.

НАРОДНА РЕПУБЛИКА ЦРНА ГОРА
МИНИСТАРСТВО ТРГОВИНЕ И СНАБДЈЕВАЊА

Н.Бр. 10109

Цетинје, 27 августа 1948 године

Предмет: Решење о марити трговине за
полуприградне производе у сл.
промаји.

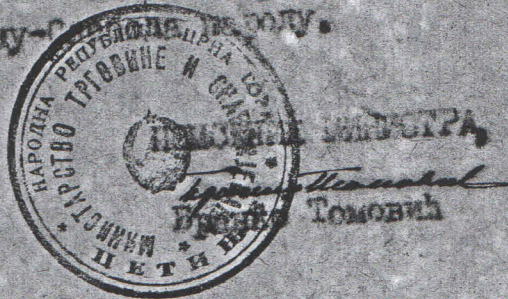
ГРАДСКОМ НАРОДНОМ СВЕТОМ
СТОЈАН ТРГОВИНЕ
ПРЕДЛА

У прилогу доставља Вам се Решење Министра трговине и снабдевања
Н.Бр.10109 од 21 августа т.г. о марити трговине за полуприградне производе
који се купују од произвођача по слободним цијенама, рачи вписа и управљања.

Прилог: есеке

Смрт финансијско-статистичког одела.

Свим Г-но и Спо-има
Зем.посл.савезу Титоград



Ova kopija je vjerna originalu koji se čuva
u Državnom arhivu-Cetinje,
Arhivski odsjek-Pljevlja
u fondu 1948-9.
Datum 26.06.2015
Položaj ovlaštenog lica



На основу члана 23 Уредбе о трговинским прописима Архивних трговачких
предузећа и овлашћења Министра трговине и снабдијевања ФНРЈ број
5372 од 27 јула 1948 године доносим

П Р И В Р Е М Е Н О Р И Ј Е Ш Е Њ Е

О МАРЖАМА ТРГОВИНЕ ЗА ПОЉОПРИВРЕДНЕ ПРОИЗВОДЕ КОЈИ СЕ КУПУЈУ ОД
ПРОИЗВОЂАЧА ПО СЛОБОДНИМ ЦИЈЕНАМА НА ТЕРИТОРИЈИ НАРОДНЕ РЕПУБЛИКЕ
ЦРНЕ ГОРЕ.

І.

Пољопривредним производима који се купују од произвођача
по слободним цијенама одређују се следеће марже трговине:

П Р О И З В О Д	Јед. мјере кгр.	Маржа трго- вине у Дин.	Транспорт- ни губици на роби за удаљеност до 30 км.	Транспорт- ни губици на роби за удаљеност преко 30 км.
1. <u>В О Ћ Е:</u>				
а/ Гвожђе, вишње, трешње, кајсије, брескве, ја- годе, малине, купине, смокве, диње /пишуну/ и слично.....	100	80.-	3%	6%
б/ јабукен крушке, дуње, свјеже шљиве, лубени- це и слично.....	100	75.-	2%	4%
в/ ораси, летници, кесте- ви, бадеми, рогачи, шип- ци, суве смокве, све- жљиве, лимуни, наранџе, маслине и слично.....	100	80.-	1%	3%
2. <u>П О В Р Ћ Е:</u>				
а/ лук црни, лук бијели, цвекла, мрква и сл.	100	60%-	1,5%	3%
б/ боранија, тиквице, купус, кељ, краставци, кромпир рани, парадајз, паприка зелена, карфиол, блитва, грашак, салата, спанаћ, патлиџани и сл.	100	75%-	3%	6%
3. <u>Р И Б А:</u>				
риба, морска, речна и језерска.....	1 кг.	3.-	1,5%	3%
4. <u>МЛИЈЕКО, МЛЕЧНИ ПРО- ИЗВОДИ И ЈАЈА</u>				
а/ млијекко.....	1 лит.	1,5	-	0,5%
б/ сир.....	1 кгр.	3.-	1,5%	3%
в/ кајмак.....	1 "	3,5	1,5%	3%
г/ масло.....	1 "	3.-	1,5%	3%
д/ јаја.....	1 ком.	0,50	1,5%	3%



5. СУХОМЕСНАТИ ПРОИЗВОДИ				
сланина, сухо месо и слично.....	1 кг.	2,5	0,1%	2%
6. ОСТАЛИ ПРОИЗВОДИ				
а/ за мед и восак	1 "	3.-	0,5%	1%
б/ за сијено, сламу, детелину, дрвени ђумур и слично.....		1%.-	1%	2%

II.

Основ за зарачунавање маржи трговине је продајна цијена откупног предузећа, коју откупио предузеће зарачунава при продаји производа франко утоварено у вагон, шлеп или брод утоварне станице или које друго превозно средство, уколико се роба не испоручује железницом или бродом.

III.

Из маржи одређених у тач. I трговачка предузећа покривају све трошкове од преузимања робе на својој истоварној станици до продаје ове робе потрошачима изузев зависних трошкова. Зависни трошкови /утовара, истовара и превоза/ предузећа посебно зарачунавају.

IV.

Трговачко предузеће зарачунава зависне трошкове у стварно плаћеним износима који одговарају прописаној тарифи за односну врсту услуга.

V.

Трговачко предузеће има право да поред маржи одређених овим решењем да зарачуна посебно на продајну цијену откупног предузећа и губитке на роби при транспорту од утоварне станице откупног предузећа до овоје истоварне станице.

Уколико се роба не превози железницом или бродом, већ којим другим превозним средством, трговачко предузеће зарачунава губитке на транспорту од места утовара у превозно средство до свога стоваришта. Ове губитке ће зарачунати на следећи начин:

1/ за превоз до 30 км. половину постотка који је прописан за односни производ у Наредби о одређивању норми губитака на роби у трговачком промету /"Службени лист ФНРЈ" број 81/47/.

2/ за превоз преко 30 км. половину постотка који је прописан за односни производ у Наредби поменутој под тач. I V овог решења.

Уколико нијесу прописани постоци губитка у Наредби за одређивање норми губитака за пољопривредне производе из тач. I овог решења, важиће постоци прописани овим решењем.

VI.

Трговачко предузеће на мало по правилу набавља робу назначену тач. I овог решења непосредно од откупног предузећа или произвођача. Али ако производи из тач. I овог решења у изузетним случајевима морају да иду преко продавца на велико онда продавцу на велико припада једна четвртина одређене марже, док остатак марже припада продавцу на мало.

VII.

Трговачко предузеће зарачунава зависне трошкове у стварно плаћеним износима који одговарају прописаној тарифи за односну врсту услуга трговачко предузеће изузетно набавља производе из тач. I овог решења од трговачког предузећа на велико има право поред марже која му припада у смислу предње тачке да зарачуна само још и ефективне трошкове од стоваришта трговачког предузећа на велико до свога стоваришта.



-3-

FORMIRANJE PROJEKTA PROJEKTA

VIII

Kada trgovачko preduzeće na malo nabavlja neposredno od otкупног предузећа изјаву у продаји на мало формира на следећи начин:

- 1) на продајну изјаву откупног предузећа прво израчунава марку одређену овим решењем, а затим додаје:
 - a) обрачунава износ постојке на име губитка на робу при транспорту који му у том случају припада и
 - b) стварно плаћене трошкове на путу од утврђене станице откупног предузећа до свога стоваришта.

Kada trgovачko preduzeće na malo nabavlja robu od трговачког предузећа на велико изјаву у продаји на мало обрачунава на следећи начин:

- 2) на продајну изјаву откупног предузећа прво израчунава марку која му припада у смислу тач. VI (73) одређене марке, а затим додаје:
 - a) разлику између продајне изјаве откупног предузећа и продајне изјаве трговачког предузећа на велико (продајна изјава трговачког предузећа на велико или продајна изјава откупног предузећа и
 - b) стварно плаћене трошкове (залике) на путу од стоваришта трговачког предузећа на велико до свог стоваришта.

IX

Kada trgovачko preduzeće učestvuje у пројекту својој продајној изјави формира на следећи начин:

- на продајну изјаву откупног предузећа прво израчунава марку која му у смислу тач. VI овог решења припада (73) одређене марке, а затим додаје:
- a) обрачунава износ постојке на име губитка на робу при транспорту који му у том случају припада и
 - b) стварно плаћене трошкове на путу од утврђене станице откупног предузећа до свога стоваришта.

X

Откупно предузеће дужно је при продаји поменутим производима на Зара-чуна трговачком предузећу ову изјаву која одговара изјави одређеног квалитета асигнованог производа.

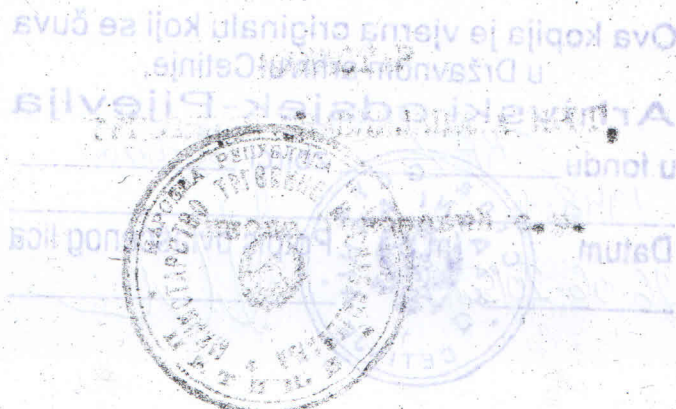
Мо трговачко предузеће добија гаранцију квалитета од оног који је назначен у фактури откупног предузећа ове марке откупног предузећа на плати сразједно са изјаву.

XI

Ово Решење примењиваће се од 1 јуна 1943 године.

Н. Бр. 18199

Цетинје, 21 септембра 1943 године



1959 god.

Старис : Погрешно и
јисако

Спасоје Тале

Смандује меса и организација
откупа пољопривредних производа код
земљорадничких задруга

и предузећа за снабдијевање градова, а исто тако да би земљорадничке задруге на бази потреба тржишта организовале производњу поврћа на својим економијама и уговарања количина за откуп са приватним произвођачима.

У циљу повезивања предузећа за снабдијевање и произвођачких организација и упознавања са понудом и потражњом, Трговинска комора организовала је издавање информативног билтена који добивају све заинтересоване организације.

У почетку ове године може се запазити да је активност земљорадничких задруга на организацији откупа пољопривредних производа много већа него што је била у почетку прошле године. У својим плановима земљорадничке задруге поставиле су себи много шире задатке на овом сектору.

Досада су преко Трговинске коморе понудиле земљорадничке задруге следеће количине појединих пољопривредних производа:

1.	27	земљорадничких задруга говеђег меса	1511 т.
2.	36	" " овчјег и јагњег меса	2.885 т.
3.	37	зем. задруга сира	326 т.
4.	31	" " јабука	846 т.
5.	28	" " свјежих шљива	3.713 т.
6.	12	" " грожђа	242 т.
7.	11	" " лубеница	1.060 т.
8.	15	" " крушака	140 т.
9.	8	" " сувих смокава	131 т.
10.	6	" " сувих шљива	36 т.
11.	5	" " трешања	23 т.
12.	3	" " кајсија	8 т.
13.	3	" " агрума	67 т.
14.	2	" " шипака	32 т.
15.	10	" " меда	73 т.
16.	9	" " кромпира раног	143 т.
17.	42	" " кромпира зимског	3.516 т.
18.	9	" " пасуља	138 т.
19.	22	" " црног лука	198 т.
20.	19	" " парадајза	398 т.
21.	18	" " паприке	307 т.
22.	7	" " купуса раног	164 т.
23.	25	" " касног купуса	1.192 т.
24.	23	" " јаја	1.200.000 к.
25.	17	" " шумске малине	387 т.
26.	10	" " боровница	142 т.
27.	7	" " купина	82 т.
28.	5	" " јагода шумских	21 т.
29.	1	" " магиње	100 т.
30.	2	" " дрењина	270 т.
31.		и осталог поврћа	542 т.

За воће и поврће располажемо понудом земљорадничких задруга, док понудом меса не располажемо подацима за земљорадничке задруге са подручја општина Пљевља и Градац.

Из предњих података види се да су земљорадничке задруге поставиле себи врло обиман задатак и са извршењем овога за-

1958 god.

Дуро Сетрић

Земљоправне задруге и први пољопривредни производи

Обављени откуп (у количини)

производ	јед. мј.	1956	1957	повећање	смањење
крупна стока	ком.	3.047	4.986	63%	
ситна стока	"	37.799	63.596	68%	
вуна	кг.	106.369	144.964	33%	
кожа	"	131.751	160.515	21,8%	
сир (меки)	"	76.754	81.723	6,4	
кајмак	"	4.513	9.428	53%	
јаја	ком.	778.974	1.024.848	23,9%	
пасуљ	кг.	25.594	31.968	20%	
кромпир	"	788.034	612.072		28%
остало поврће	"	640.365	765.274	19%	
љековито биље	"	918.194	615.150		34%
шумски плодови	"	809.231	1.049.400	24%	

Из предњих података уочава се пораст откупа стоке и сточних производа, повраћа (изузев кромпира), и шумских плодова. Смањење откупа кромпира је последица знатно нижих приноса у прошлој години, а донекле и недовољног ангажовања једног броја задруга. У бив. Срезу Никшић, напр., задруге су у 1956 години откупили 12,8 вагона кромпира а прошле године, углавном због слабог рода, свега неколико стотина килограма. Међутим, неке задруге у бив. Срезу Иванград могле су да откупе далеко веће количине него што су откупили. Откуп воћа је био незнатан, јер је био слаб род. Примјера ради наводимо да су задруге у Срезу Иванград откупили 1956 године 251,6 вагона док у прошлој години свега 64 вагона 75% мање. Слично је било и са осталим врстама воћа.

По вриједности откупа на прво мјесто долази стока са 28% учешћа у укупној вриједности откупљених производа, док заједно: стока, кожа и вуна, представљају 39,7% вриједности и откупа. На друго мјесто долазе шумски плодови — са 9,2% у укупној вриједности откупа, затим љековито биље — са 4,7% док остали производи учествују са нижим процентом.

И поред видних успјеха које су задруге постигле у промету пољопривредних производа, у њиховом раду има и озбиљних недостатака и слабости, које се морају што прије отклонити. Међу њима се истичу слиједеће: још увијек непотпуно захватање тржних вишкова на селу; недовољно вођење рачуна о квалитету производа који се откупљују, недовољна њихова припрема за тржиште и недовољно чување (сортирање, паковање итд.); катка-

i preko Tare izbijao na Lim. Sa Jadrana je do Pljevalja dopirao i put koji je vodio preko Risna, Riđana, Grahova, Onogošta i Drobnjaka.³⁷²

Glavni nosioci trgovine u Pljevljima bili su domaći ljudi. Učešće u trgovini imali su i funkcioneri sa sandžakbegovog divana, prije svega čehaja, a od pravoslavnog stanovništva zavidna uloga pripadala je varoškim knezovima. Etnička struktura domaćih trgovaca odgovarala je u potpunosti etničkoj strukturi samih Pljevalja. Tako se među trgovcima javljaju pravoslavni Crnogorci, Srbi i Muslimani. Saobrazno etničkom sastavu naselja, Crnogorci su gotovo sve do kraja XVI vijeka bili dominantni među trgovačkom populacijom Pljevalja. Tek u XVIII vijeku Muslimani postaju većina među pljevaljskim trgovcima.³⁷³

Predmet trgovine na pljevaljskom pazaru u XV i XVI vijeku bili su: žitarice, sočivo, bob, crni i bijeli luk, voće, kukolj, vino, orasi, šafran, lan, kao i stoka i stočarski proizvodi (konji, goveda, ovce, koža, sir, maslo, vuna), sukno za odjeću, lanene tkanine i čoha, zatim gvožđe, drva, luč, žir. Pljevlja su zauzimala svoje mjesto i u spoljnoj trgovini Osmanskog carstva, te su trgovci iz Pljevalja u Dubrovnik izvozili uglavnom žito, stočarske i rudarske proizvode, vosak i u ranijem periodu crvac. Od kraja XV vijeka Pljevlja su vrlo bitna pijaca za kože. Pored kože, Pljevlja su bila istaknuto trgovačko mjesto i za vosak. Stoga su brojni Muslimani iz Pljevalja odlazili preko Dubrovnika u velike prekomorske tržne centre, u Veceniju i Ankonu. Osman Dautović iz Pljevalja imao je neki spor u Dubrovniku u vezi sa izvozom voska. Rješavanje ovog spora izazvalo je interesovanje osmanskog sklava koji je zbog toga došao u Dubrovnik. Očito je da se radilo o velikoj količini voska, čim je ovom sporu pridat toliki značaj.³⁷⁴ Inače su se pljevaljski trgovci uspješno uklopili u nove trgovačke tokove koji su počeli da se stvaraju u posljednjim decenijama XVI vijeka i sa povremenim krizama trajali do velikog tursko-austrijskog rata 1683-1699. godine.

Pljevaljski trgovci su u XVIII vijeku bili prilično zainteresovani za obradu kože. Konkretnije, oni su prodavali ne samo gotove zanatske proizvode nego i neobrađenu kožu. Od tog posla su imali dobru zaradu. Upadljive su bile poslovne veze pljevaljskih trgovaca

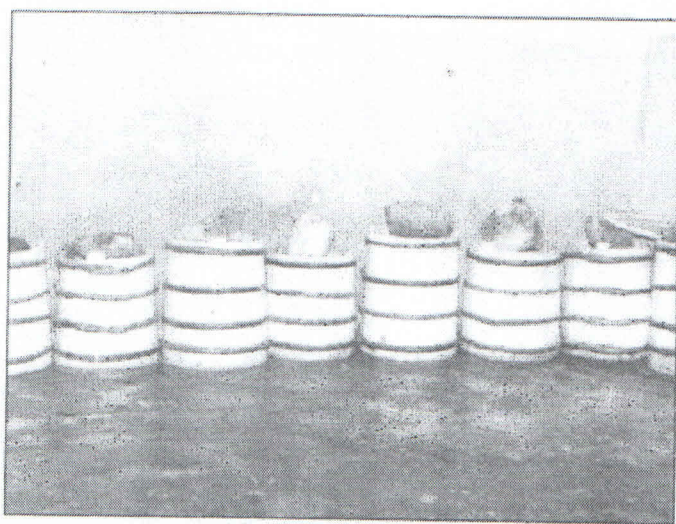
³⁷² Bogumil Hrabak, *Prošlost Pljevalja po dubrovačkim dokumentima do početka XVII vijeka*, Istorijski zapisi, br. 1-2, Cetinje 1958, 5-6.

³⁷³ Isto, 27-28.

³⁷⁴ Ema Miljković, n. d, 116.



Slika 19. Cijedenje i presovanje pljevaljskog sira PTK „Pljevlja“



Slika 20. Zrenje pljevaljskog sira PTK „Pljevlja“

КОДЕКС ГРУПА СТАНДАРД ЗА сирева у саламури
КОДЕКС СТАН 208-1999

1. ПРЕДМЕТ

Овај стандард се примењује на сирева у саламури, намењен за директну потрошњу или додатно

прерада, у складу са описом у члану 2. овог стандарда. Предмет са одредбама ове групе стандарда, Кодекс стандарде за поједине сорте Сиреви у саламури могу да садрже одредбе које су прецизнији од оних у ово Стандардни.

2. ОПИС

Сиреви у саламури су полу-мек тешко сазрело сирева у складу са генералним Стандард за сир (КОДЕКС СТАН 283-1978). Тело има беле до жућкасте боје и компактан текстуре погодан за резање, уз ноне на неколико механичких отвора. У сиреви немају стварну кору и да је сазрело и конзервисане у сланој води док не достављен, или унапред упакован за, потрошача. Појединца сиреви у саламури садрже специфичне биље и зачине као део њиховог идентитета.

3. ОСНОВНИ саставу и квалитету ФАКТОРИ

3.1 Сировине

Млеко и / или производи добијени од млијека.

3.2 Дозвољене састојци

- Стартер културе безопасних млечне киселине и / или укуса бактерија и културе других безопасних микроорганизама
- безбедни и погодни ензими
- Натријум хлорид
- Вода за пиће
- Биљке и зачини, где део идентитета сира у саламури.

3.3 Састав

Мека Полутврди

Минимална масти у сувој материји, % 40 40

Минимална суве материје, % 40 52

Адитива у храни

Само они прехранбени адитиви наведени могу се користити и само унутар граница наведених.

ИНС нема. Назив адитива Максимални ниво

Киселост регулатори

270 Млечна киселина, Л-, Д- и ДЛ ограниченим ГМП

575 глуконо Делта-лактон Ограничено ГМП

5. контаминенти

Производе обухваћене овим стандардом мора бити у складу са највишим износима за загађивача који су наведени за производ у општи стандард за

Загађивача и токсина у храни и храни за животиње (Кодек СТАН 193-1995).

Млеко се користи у производњи производа обухваћених овом стандарду морају бити у складу

са највишим износима за загађивача и токсина одређеним за млеко од стране Генералног Стандард за загађиваче и токсина у храни и хране за животиње (Кодек СТАН 193-1995) и са максималних граница остатака за ветеринарске остатака лекова и пестицида

установљених
за млеко од стране ЦАЦ.

6. ХИГИЈЕНА

Препоручује се да се производи обухваћени одредбама овог стандарда припремио и рукује у складу са одговарајућим деловима општим принципима
Храна Хигијена (ЦАЦ / РЦП 1-1969), Кодекс хигијенске праксе за млеко и млечни производи

(ЦАЦ / РЦП 57-2004) и другим релевантним Цодек текстове као што су кодекси хигијенске праксе

и кодекса службе. Производи мора бити у складу са свим микробиолошким критеријумима

основана у складу са принципима за успостављање и примену

Микробиолошки критеријуми за храну (ЦАЦ / ГЛ 21-1997).

7. ЕТИКЕТИРАЊЕ

Поред одредбама општег стандарда за обележавања упакованих
Фоодс (Цодек СТАН 1-1985) и општи стандард за употреби млека Услови (Цодек СТАН 206-1999), следеће посебне одредбе важе.

7.1 Назив хране

Назив хране мора бити сир у сланој води. Међутим, реч "сир у саламури" могу се изоставити у одређивању појединачног сира у саламури различитим резервисала Цодек стандард за индивидуалном Цхеесеа у сланој води, и, у његовом одсуству, сорта Име наведено у националном законодавству земље у којој је производ продат, под условом да изостављање не створи погрешан утисак о карактеру хране.

7.2 Декларација садржајем млечне масноће

Садржај млечне масти ће бити проглашен на начин прихватљив у земљи сале до крајњег потрошача, или (и) као проценат по маси, (и) као проценат масти у сувој материји, или (и) у грамима по служе као квантификована у етикета, под условом да

Број obroка је наведено.

Осим тога, следећи термини могу се користити:

Високи масти (ако садржај ФДМ је изнад или једнак 60%)

Пуномасно (ако садржај ФДМ је изнад или једнак 45% а мање од 60%)

Средња масти (ако садржај ФДМ је изнад или једнак 25% а мање од 45%)

Делимично обрано (ако садржај ФДМ је изнад или једнак 10% а мање од 25%)

Ским (уколико садржај ФДМ мања од 10%)

7.3 Обележавање немалопродајне контејнерима

Потребне информације у члану 7. овог стандарда и члановима 4.1 до 4.8 оф Генерални Стандард за обележавања упакованих Фоодс (Цодек СТАН 1-1985), и, ако потребно инструкције складиштење, се даје или на контејнеру или у пратећим документи, осим што је назив производа, много идентификације и име и адресу произвођача или пакер ће се појавити на амбалажи. Међутим, идентификација парцела, као и назив и адресу произвођача или пакер може бити

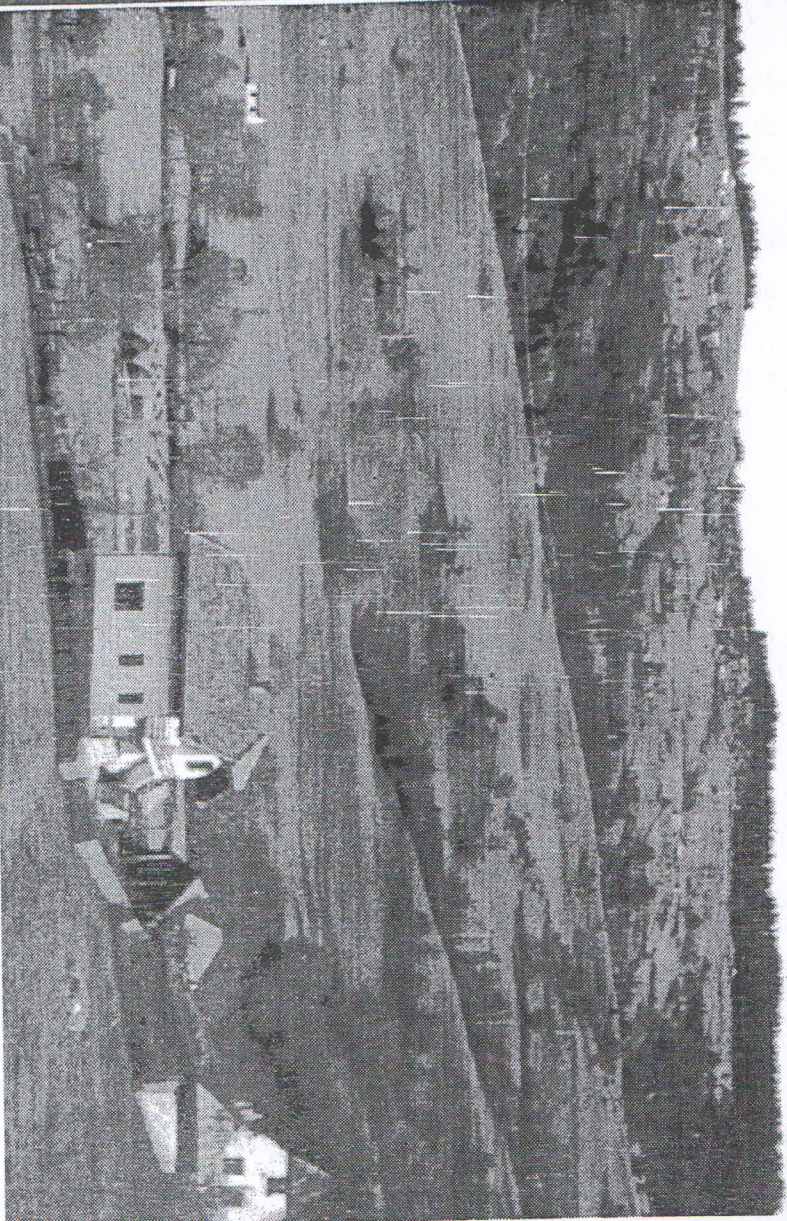
заменењен идентификационим знаком, под условом да таква оцена је јасно идентификовати са пратећим документима.

8. МЕТОДЕ узорковања и анализа
Погледајте ЦОДЕКС СТАН 234-1999.

8.1 Узорковање

Посебни услови за сир у саламури: Представник комад сира се ставља на крпа или на листу упијајућим папиром за 5 до 10 мин. Парче 2-3 цм је одсечен и послати у лабораторију у затвореној кутији изолованог за анализу.

ЗБЛИЖЕНИ ГОДИНАМА И САМОТИЊОМ



Горња Вруља: голина Њехотиње широка за гавице задруге

Уобичајена прича: мјештани Горње Вруље, углавном брачни парови у шестој или седмој деценији држе до гостопримства и домаћинлука. Угостиће сваког путника намјерника, поносни на свој иметак и на живот од сопственог рада; поносни, такође, на своју дјечу и унукад расућа од Будве и Подгорице до Београда и Новог Сада.

Изузетни, ипак по једном организационом сегменту: већ више од тридесет година нико овдје не памти неки сулски спор, не дај, боже, око мећа и

или око иметка, чак ни ружну ријеч или поглед попрдијеко.

Та патријархална заједница домаћинства у кругу километар-два, изнедрила је специфичну задругу без докумената, потписа или рјешења. Њихова задруга је првенствено заснована на добром домаћинлуку и добром компилуку, па после тога на свему осталом-на практичности и функционалности. Чине је седам домаћинстава: Вујишић Раде и Рада, Рабеновић Велимир Јојо и Данола, Вујишић Крсто и Бор-

ка, Вујишић Божо и Славка, Рабеновић Владе и Војка, Томић Петар и Ратка, Жутић Радомир и Славка.

Укупно имају 25 крава и много јунади, имају око 25 хектара обрадивог земљишта у долини Њехотине, са околним изворима, као богом даним за земљорадњу и наводњавање. Имају у непосредном сусједству Земљорадничку задругу „Еко-Враља“ без које би живјели много компликованије, а ко зна како би она без њих. Државно-задружно чува-

ју боље него своје, а за узврат добијају испашу, помоћ у механизацији, агро-техничким мјерама и стручним савјетима. Као добре компшије пуни су хвале за сарадњу са Николом/Терзићем/ и Милом/Чампићем/.

туђује им да нису свакодневно везани за село, те могу да оду у посјету „некад и по недељу-двје“, а да се у кући или у штали ништа не позна. Уосталом ред за чување стоке долази на домаћинство сваких седам дана, тако да оних шест може да се одахне и да искористи за друге послове. Мога је уобичајена ствар било да је ријеч о косидби или о шетању дрва; нема неоправдано одсутих. Нема зависти ни ружне ријечи; у тај амбијент идиличне сеоске слоте уклапају се и жене/смјешкају се/, ако ни због чега другог оно због тога што се „мушкарци питају“.

Како године одмичу и теку углавном за зимски и лјетњи распуст. Родитељи у Горњој

углавном пензијски дани, ова



Митровић у Горњој Вруљи - прилика за задругу одмор

Вруљи сретни су што их свакодневно чују/мобилним/ телефонима, што могу да им накупе сира и што вишкове млечја преваљска млекара редовно откупљује и плаћа. Са вишковима меса ствар је знатно другачија.

Међутим, њихово задружно-компилско организовање омо-

патријархално-практична за друга од невоље, све је јача, јер је и старачка невоља већа. Атмосферу опште слоте употпуњују деца која добу из града, укључе се у сезонске радове/код родитељске куће или код компшије/, кажу лијето је-и оду. Уобичајена прича.

Д. Миличић

У ОРГАНИЗАЦИЈИ „ЛЕНД О ЛЕЈКС“ -а

ДАНИ СИРА У ПЉЕВЉИМА

МАНИФЕСТАЦИЈА ОДРЖАНА ПРВИ ПУТ. - УЧЕСТВОВАЛО 75 ПОЉОПРИ-
ВРЕДНИКА. СВИ ПОБЕДНИЦИ

Прва манифестација „Дани пљеваљског сира“ одржана је у четвртак 26. овог мјесеца на градској пијаци пољопривредних производа. Организатори су били „Ленд О Лејкс“ Монте-негро и Удружење произвођача млијека Пљевља. На такмичењу је учествовало 75 пољопривредних произвођача који су дојили на дегустирању и оцјени своје мљечне производње. Свако од присутних могао је пробати 60 узорака старог сира, 19 узорака младог кајмака, 24 узорка старог кајмака и 4

узорка овчијег сира и о укусу пробаног узорка дати своје мишљење. Специјалну награду по оцјени почесна добила је Зорка Кнежевић из Рабиња.

Ни организатор ни учесници нијесу очекивали овако велики одзив пољопривредника па је било доста посла око сортирања узорака. Из ових разлога отварање је каснило више од сат времена, а самим тим и такмичење. И чланови комисије су обавили велики дио посла јер су морали да пробају 163 узорка сирева и кајмака. Стручни жири у саставу:



Жирију квалифицирани су и дегустирају



Побједници манифестације „Дани пљеваљског сира“

Мервана Зудић, директор ЗЗ „Млекара“, Владо Рабреновић, савјетник у Министарству пољопривреде, Бојко Брајковић, новинар Телевизије Црне Горе, Жарко Драганић, директор Пљеваљске банке и Војислав Марковић из Биотехничког института Подгорице дали су сљедеће оцјене:

У категорији овчијег сира додијелене су двије награде: прва Драгица Топаловић из Бравнице, а друга Буди Петровић из Косанице. За изложени млади кајмак прво мјесто освојио је Јагош Петровић из Косанице, друго Десанка Цакловић из Вилића, а Љубиша Божовић из

Бобова треће мјесто. За стари кајмак награђени су Зора Чепић из Хобевине која је освојила прво мјесто, Војо Бујишић из Врхуље друго и Обренија Чавић из Косанице која је освојила треће мјесто. У категорији младог сира прво мјесто освојила Јованка Вучетић из Бравнице, друго мјесто Милорад Јефтовић из Радоваца, а треће Зорница Терзић из Црљеница. За пљеваљски стари сир прву награду добила је Милева Јеловић из Шумана, другу награду добила је Душанка Радовић из Врбе а трећу награду Боре Петровић из Косанице.

Сви учесници у такмичењу

добили су диплому и пригодне награде од „Ленд О Лејкс“. Првонаграђени у свим категоријама су осим дипломе и пригодних награда добили и пехаре, а од главног спонзора ЈП „Прва Гора шуме“ и по 100 немачких марака.

Предједник Удружења произвођача млијека Пљевља - Будимир Бајчетић изразио је наду да је ово тек почетак такмичења и дружења и да би ова манифестација требало да прерасте у сајам сира на којем би се уз дегустирају и оцјењивање извршила и продаја сира на велико.

А. Дробњак

PRILOG 9.- LOGOTIP



LOGOTIP PLJEVALJSKOG SIRA

Prilog 9- IDEJNO POLAZIŠTE ZA LOGOTIP PLJEVALJSKOG SIRA

Ideja za nastanak vizuelnog identiteta za brend "Pljevaljski sir" nastala je objedinjavanjem tradicionalnog načina sakupljanja sira, u šta spada i upotreba tradicionalnog drvenog posuđa - kace sa finalim proizvodom tj. sirom.

Takođe, uzeto je u obzir i tradicionalno rezanje sira u kriške, što je pomoglo osmišljavanju grafičkog prikaza ovog znaka.

Logotip "Pljevaljski sir" ima dva elementa, grafizam i tipografski ispis.

Grafizam čini grafički prikaz kružne forme kace koja je sastavljena od drvenih letvica, tzv."duga" i drvenih ubušenih drški. U sredini kace smještena je kružna forma sira, kao i isječak sira koji prikazuje način na koji se on reže. Kompletan prikaz kace i sira, dat je iz ptičje perspektive ili odozgo, kako bi se jednom jednostavnom formom objedinilo više elemenata.

U centralnom dijelu grafizma smješten je i latinični ispis "Pljevaljski sir". Pismo "Impact", koje je korišteno za ovu namjenu, blago je modifikovano dodavanjem autlajna. Njegov slovolik je jasan, stamen i dominantan. Lako je čitljiv i u harmoniji je sa grafičkom komponentom znaka.

Dat je u dva prikaza, jednoredno i dvoredno, pri čemu se dvoredni može koristiti kod izrade pečata i drugih otisaka sa umanjenjem. Znak je jednostavan, moderan, čitljiv. Jasno i nedvosmisleno prenosi poruku i primjenjiv je na svim vrstama materijala.

PLJEVALJSKI SIR

vizuelni identitet

marijana simonovic



GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE PLJEVALJSKOG SIRA

Proizvodnja Pljevaljskog sira ograničena je na sjeverni dio Crne Gore, region opštine Pljevlja. Opština Pljevlja zauzima krajnji sjeverozapadni dio Crne Gore i graniči se sa Srbijom i Bosnom i Hercegovinom. Prostire se između Tare i Lima, u gornjem toku rijeke Ćehotine. Zahvata površinu od 1346 km² što čini 10% od ukupne teritorije Crne Gore.

PROSTORNO ADMINISTRATIVNO DEFINISANJE GEOGRAFSKOG PODRUČJA

Opština Pljevlja (Slika 1.) graniči sa sjeverozapada i zapada Bosnom i Hercegovinom (Rudo, Čajniče, Foča) u dužini od 76 km, sa sjevera i sjeveroistoka sa Srbijom (Prijepolje) u dužini od 50 km, sa jugoistoka i istoka opštinama Mojkovac 4 km i Bijelo Polje od 32 km i sa jugozapada opštinom Žabljak u dužini od 46 km. Ukupna granica iznosi 208 km. Teritorija opštine Pljevlja sa izduženim ovalnim oblikom pruža se pravcem sjeverozapad-jugoistok u dužini od 60 km i širine 25 km.



Geografske koordinate opštine Pljevlja su 43° 21' sjeverne geografske širine i 19° 21' istočne geografske dužine.

U opštini Pljevlja može se izdvojiti 13 mikroregija koje imaju geografske i privredne specifičnosti, to su: Premćanska, Maočka, Mataruška, Kosanička, Odžačka, Otilovička, Bobovska, Hoćevinska, Ilinobrdska, Meljačka, Bukovička, Boljanička i Gotovuška.

IDEJNO POLAZIŠTE

Ideja za nastanak novog vizuelnog identiteta za brend “Pljevaljski sir” nasala je spajanjem tradicionalnog načina sakupljanja sira, u šta spada i upotreba tradicionalnog, drvenog posuđa, kace, sa finalim proizvodom tj. sirom.

Takođe uzeto je u obzir i tradicionalno rezanje sira u tzv. trougao, što je pomoglo pri osmišljavanju grafičkog prikaza novog znaka. Novi znak je jednostavan, moderan, jasno i nedvosmisleno prenosi poruku.

primjenjiv je na svim vrstama materijala

IDEJNO POLAZIŠTE





ZNAK-LOGOTIP SA JEDNOREDNIIM ISPISOM

Znak ili logotip brenda "Pljevaljski sir", čine dva osnovna grafička elementa, tipografski ispis i grafizam. Za izradu ispisa korišteno je modifikovano "Impact" pismo "Regular reza". Ispis može biti jednoredan i dvoredan, što ćemo vidjeti u daljem sadržaju brošure.

Grafizam ili grafički crtež je element koji nosi cijelu poruku znaka. Čine ga prikaz drvene kutije za kupljenje sira, tj. kaca i sam tradicionalno spremeni mliječi proizvod, sir.



1.



2.



3.

Logotip sa jednorednim ispisom, osim u punom obojnjju sa potpuno vjerodostojnom teksturom, prikazan je na još tri načina:
1. U bojenju bez tekstone; 2. U pozitivu i pod 3. U negativu.



ZNAK-LOGOTIP SA DVOREDNIŠIM ISPISOM

I ovaj logotip čine dva osnovna grafička elementa, tipografski ispis u dva reda i grafizam.

Za izradu ispisa takođe, je korišteno modifikovano “Impact” pismo “Regular reza”.

Grafizam ili grafički crtež je element koji nosi cijelu poruku znaka. Čine ga prikaz drvene kutije za kupljenje sira, tj. kaca i sam tradicionalo spremeni mliječi proizvod, sir.



1.



2.



3.

Logotip sa dvorednim ispisom, osim u punom obojnju sa potpuno vjerodostojnom teksturom, prikazan je na još tri načina:
1. U bojenju bez teksture; 2. U pozitivu i pod 3. U negativu.

PRIMJENA LOGOTIPA NA ETIKETI

Etiketa ili deklaracija, osim logotipa i naziva proizvoda, sadrži sve podatke koji se tiču porijekla i sadržaja robe, načina proizvodnje i načina čuvanja, neto količine, datuma proizvodnje ili pakovanja kao i naziva proizvođača, sjedišta firme ili generalnog distributera.



Pljevaljski sir

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.

Sadrži još i informacije o provjerama i testiranjima artikla. Ovdje je dat okvirni prikaz izgleda deklaracije bez, gore navedenih, podataka o proizvodu, jer nam isti još uvijek nijesu poznati. Umjesto toga korišten je *lorem ipsum*, pismo koje se koristi kako bi zamijenilo neki tipografski sadržaj, a sačuvalo grafički prikaz onoga što se želi prezentovati. Ovdje je dat prikaz deklaracije sa logotipom u punom obojenju i dvorednim ispisom i logotipom u negativu sa jednorednim ispisom, a sve na crvenoj podloži koja ističe ljepotu samog znaka.



Pljevaljski sir

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.

PRIMJENA LOGOTIPA NA RAYNOJ GALANTERIJI





**PRIMJENA LOGOTIPA
NA RAZNOJ GALANTERIJI**





PRIMJENA LOGOTIPA
NA RAZNOJ GALANTERIJI





PRIMJENA LOGOTIPA
NA RAZNOJ GALANTERIJI





PRIMJENA LOGOTIPA
NA RAZNOJ GALANTERIJI





PRIMJENA LOGOTIPA
NA RAZNOJ GALANTERIJI





kraj... za sada