

PLJEVALJSKI SIR

Oznaka porijekla



AUTORI:

Udruženje proizvođača NVO „Pljevaljski sir“

Prof. dr Aleksandra Martinović

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA.....	3
2. OPIS PLJEVALJSKOG SIRA.....	3
2.1 Opšta definicija proizvoda.....	3
2.2 Opis sirovine.....	3
2.3 Opis gotovog proizvoda.....	4
3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE PLJEVALJSKOG SIRA.....	6
4. DOKAZ O PORIJEKLU PLJEVALJSKOG SIRA.....	7
5. OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA PROIZVODNJE PLJEVALJSKOG SIRA.....	8
5.1 Sirovine za proizvodnju.....	8
5.2 Muža.....	8
5.3 Cijeđenje mlijeka i podsiravanje.....	8
5.4 Obrada i cijeđenje gruša.....	9
5.5 Zrenje sira	9
5.6 Presovanje sirne pogače-grude	
5.7 Rezanje grude	
5.8 Slaganje i soljenje	
5.9 Zrenje i njega	
5.10 Skladištenje i ambalažiranje	
5.11 Označavanje, pakovanje i način stavljanja na tržište	
6. POVEZANOST PLJEVALJSKOG SIRA SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE.....	10
6.1 Prirodni uslovi.....	10
6.2 Pojednosti o ugledu i drugim karakteristikama Pljevaljskog sira.....	10
6.3 Uzročna veza između geografskog područja i proizvoda.....	10
7. OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLAĐENOSTI.....	12
8. PRAVILA OZNAČAVANJA PLJEVALJSKOG SIRA.....	13
9. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA	13

1. NAZIV PROIZVODA

“Pljevaljski sir”

2. OPIS PLJEVALJSKOG SIRA

2.1 OPŠTA DEFINICIJA PROIZVODA

Pljevaljski sir pripada grupi mekih salamurnih sireva. Proizvodi se od punomasnog kravljeg mlijeka. Pljevaljski sir se plasira na tržište kao Pljevaljski sir kod koga proces zrenja traje minimum 15 dana. Proizvodnja Pljevaljskog sira se odvija u sjevernom dijelu Crne Gore, na teritoriji Opštine Pljevlja.

2.2. OPIS SIROVINE

2.2.1. Uzgoj grla za proizvodnju mlijeka

Za proizvodnju Pljevaljskog sira koristi se mlijeko od registrovanih, zdravih grla goveda.

Ishrana grla uglavnom se zasniva na korišćenju voluminoznih ili kabastih hraniva uz ispašu u periodu od polovine maja do kraja oktobra.

Najmanje 80% ukupnog obroka na godišnjem nivou hrane koja se koristi za ishranu životinja mora biti porijekom sa pašnjaka, livada i njiva (trava, sijeno ili silaža) sa geografski određenog područja.

Preostali dio hraniva (maksimum 20% od ukupnog obroka na godišnjem nivou) može biti koncentrovana hrana porijeklom van geografskog područja proizvodnje.

2.2.2. Sirovine za proizvodnju

Kao sirovina za proizvodnju Pljevaljskog sira koristi se sirovo neobrano kravlje mlijeko od zdravih grla.

Kao dodatak prilikom pravljenja Pljevaljskog sira koristiti se isključivo animalno sirilo i so bez upotrebe bilo kakvih drugih dodataka.

Mlijeko koje se koristi za proizvodnju ne smije biti podvrgnuto bilo kakvim drugim postupcima konzerviranja osim hlađenja.

U slučaju da se prerada mlijeka ne vrši unutar sat vreme nakon poslednje muže, neophodno je osigurati hlađenje mlijeka na temperaturi ispod 8°C, uz obavezu obrade mlijeka u roku od 24h od muže.

2.3. OPIS GOTOVOG PROIZVODA

2.3.1. Senzorne karakteristike:

Spoljašnji izgled: gotov proizvod mora biti u kriškama, pravilnog četvrtastog oblika ili oblika kružnog isječka sličnih dimenzija, bez deformacija i oštećenja. Debljina kriške se kreće od 1,5 cm do 3 cm.

Izgled i sastav presjeka: Tijesto zatvoreno, čvrsto, pri rezanju može se lomiti. Moguća je pojava rijetkih, malih šupljika.

Boja: proizvod mora imati bijelu do bijeložutu boju.

Miris: gotov proizvod mora imati blag mlječno-kiseo miris.

Ukus: proizvod mora biti prijatnog blagog mlječno-kiselog ukusa, umjereno slan.

Konzistencija: gotov proizvod mora biti srednje čvrstine, ujednačene konzistencije.

2.3.2. Hemijske i fizičke karakteristike

Gotov proizvod ne smije sadržavati više od 4 % soli.

Gotov proizvod mora sadržati minimum 45% mliječne masti u suvoj materiji (SM).

GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE PLJEVALJSKOG SIRA

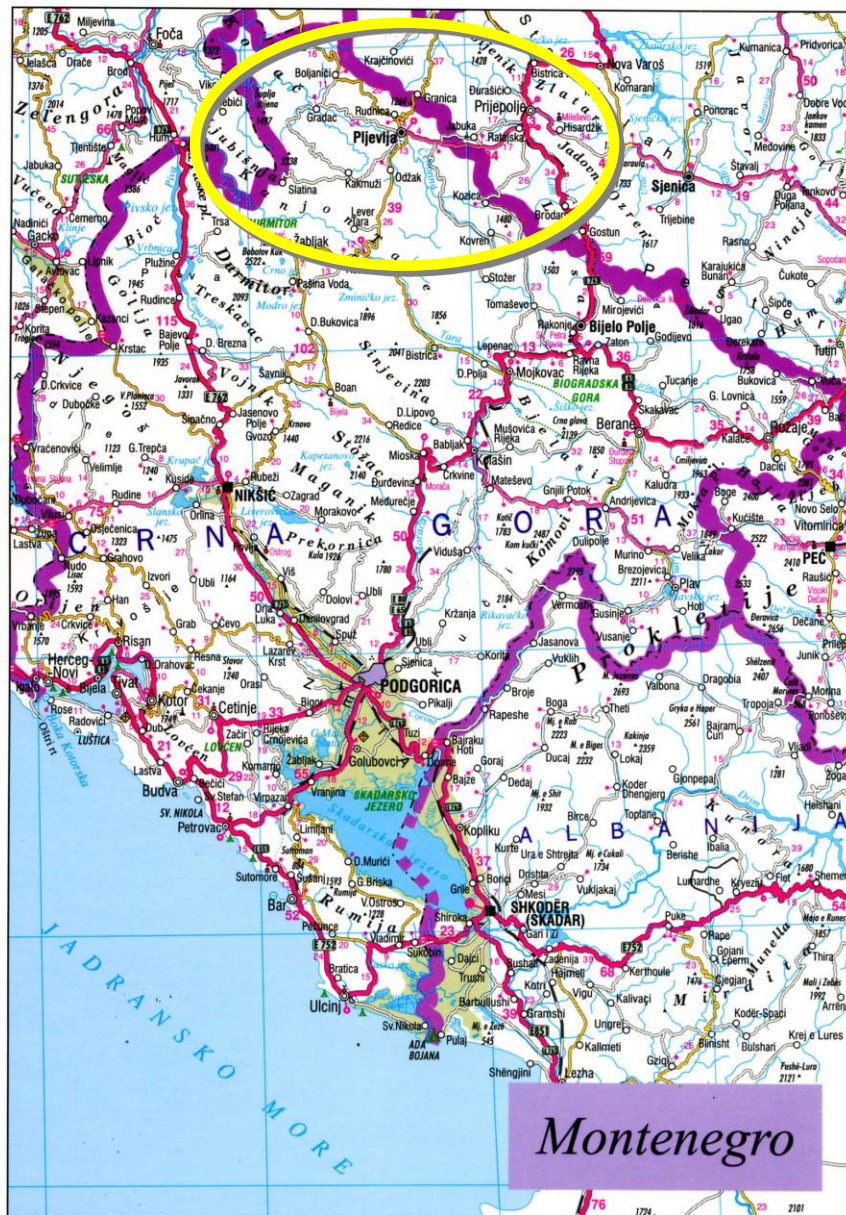
Proizvodnja Pljevaljskog sira ograničena je na sjeverni dio Crne Gore, region opštine Pljevlja. Opština Pljevlja zauzima krajnji sjeverozapadni dio Crne Gore i graniči se sa Srbijom i Bosnom i Hercegovinom. Prostire se između Tare i Lima, u gornjem toku rijeke Čehotine. Zahvata površinu od 1346 km² što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

3.1 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.



Slika 1. Položaj i granice Opštine Pljevlja

3. DOKAZ O PORIJEKLU PLJEVALJSKOG SIRA

Dokaz o porijeklu Pljevaljskog sira biće osiguran kroz jasno definisan sistem sledljivosti.

Sistem sledljivosti u proizvodnji Pljevaljskog sira obuhvata indentifikaciju grla čije se mlijeko koristi za proizvodnju Pljevaljskog sira, hraniva za muzna grla, količine mlijeka koje se koristi za proizvodnju i količine dobijenog gotovog proizvoda.

Grla za proizvodnju mlijeka moraju biti upisana u registar kod ovlaštene ustanove, kao i u poseban formular za evidenciju grla na gazdinstvima (*Prilog 1*). Grla se označavaju brojem sa ušne markice. Evidentiranje obuhvata identifikaciju gazdinstva (upisan jedinstveni broj gazdinstva), evidenciju grla (upisan jedinstveni broj grla sa ušne markice).

Tokom čitavog procesa proizvodnje, prati se i porijeklo hrane za životinje. Svaki proizvođač, mora imati uspostavljen sistem sledljivosti pomoću kojeg je moguće utvrditi porijeklo hrane koja se nalazi u smjesi (*Prilog 2*). Ukoliko poljoprivredno domaćinstvo koje se bavi uzgojem grla za proizvodnju mlijeka, dio ili sva hraniva za ishranu grla proizvodi na tom domaćinstvu, mora da dokaže porijeklo i količinu proizvedenih hraniva (*Prilog 2*).

Dobijena količina mlijeka u toku jedne muže se evidentira na za to posebnom obrascu (*Prilog 3*).

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). Sistem obilježavanja naveden je u *Prilogu 4* ove specifikacije.

Sir proizveden različitih datuma može da se slaže u istu ambalažnu jedinicu. Sistemom obilježavanja kantica i dokumentovanja koji sir se slaže u koju ambalažnu jedinicu, i na taj način osigurava praćenje sledljivosti proizvoda.

Sistem sledljivosti prilikom proizvodnje Pljevaljskog sira dat je u *Prilogu 4* ove specifikacije.

4. OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA PROIZVODNJE PLJEVALJSKOG SIRA

Dijagram toka tehnološkog procesa proizvodnje Pljevaljskog sira dat je u *Prilogu 5* ove Specifikacije.

5.1. Sirovine za proizvodnju

Kao sirovina za proizvodnju Pljevaljskog sira koristi se sirovo kravlje mlijeko od zdravih grla.

Kao dodatak prilikom pravljenja Pljevaljskog sira koristiti se isključivo animalno sirilo i so, bez bilo kakvih drugih dodataka.

Mlijeko koje se koristi za proizvodnju ne smije biti podvrgnuto bilo kakvim drugim postupcima konzerviranja osim hlađenja. Mlijeko se može hladiti maksimalno 24h prije sirenja.

5.3. Cijeđenje sirovog mlijeka i podsiravanje

Sirovo mlijeko se odmah nakon muže cijedi/filtrira kroz platnenu sirarsku krpu - cijedilo i sipa u odgovarajuće plastične ili emajlirane posude. Nakon procesa cijedenja u mlijeko se dodaje animalno sirilo prema upustu proizvođača sirila.

Temperatura mlijeka koje se podsirava kreće se u rasponu od 28-33°C i određuje se mjerenjem termometrom.

Proces podsiravanja traje od 30 – 90 minuta.



Cijedenje mlijeka

Podsiravanje

Grušanje

Slika 2. Cijedenje mlijeka, podsiravanje i grušanje

5.4. Obrada i cijedenje gruša

Formiran gruš se nakon sat vremena reže uzduž i poprijeko, sve dok se ne dobiju kocke veličine 2-4cm, i ostavi da se slegne na dno posude. Nakon rezanja, gruš se ostavlja 5-10 minuta da miruje. Pri tome dolazi do izdvajanja surutke. Gruš se kupi u sirarsko platno (cijedilo) upotrebom odgovarajuće posude. Nakon prikupljanja gruša, sir se cijedi pod sopstvenim pritiskom i dolazi do izdvajanja surutke (samopresovanje). Proces samopresovanja traje od jedan do tri sata.



Rezanje gruša

Sitnjenje gruša

Cijedenje gruša

Slika 3. Rezanje, sitnjenje i cijedenje gruša

5.5. Presovanje sirne pogače- grude

Nakon samopresovanja, sirna gruda se pritisne drvenim krugom i dodatnim opterećenjem. Izdvojena surutka povremeno se odlijeva što omogućava njeno bolje oticanje.

Presovanje sira traje u prosjeku 4-6 sati, a temperaturni opseg u prostoriji gdje se vrši presovanje je između 15-25°C.

5.6. Rezanje grude

Nakon završenog procesa presovanja nožem se vrši sečenje grude na kriške četvrtastog oblika ili oblika kružnog isječka. Poželjno je da kriške, nakon rezanja imaju oblik koji će se najbolje uklopiti u oblik kante ili kace u kojoj se vrši zrenje sira.

5.7. Slaganje i soljenje

Kriške sira se slažu u plastičnu ambalažu (namijenjenu za upotrebu u proizvodnji hrane) ili drvenu ambalažu i sole – tako što se smjenjuju red sira i red soli. Nakon slaganja sira do vrha posude, na vrh se stavlja dodatno opterećenje da se sir optereti (pritegne). Ovako pripremljen sir se ostavlja da zri. Usljed pritiska surutka izlazi na površinu i stvaraju se anaerobni uslovi zrenja tako da su kriške potopljene u surutku.



Presovanje bez opterećenja



Presovanje sa opteređenjem



Rezanje sirne pogače



Slaganje kriški u kace



Zrenje u kacama

Slika 4. Presovanje, rezanje sirne pogače, slaganje i zrenje sira

5.8. Zrenje i njega sira

Proces zrenja se odvija u temperaturnim uslovima od 15 do 25°C.

Tokom zrenja provjerava se kvalitet surutke. Posmatra se boja, gustina i miris surutke. Ako dođe do nepoželjnih promjena (zamućenje, neprijatan miris) vrši se odlivanje surutke. Potom se sir dosoljava i vrši se dolivanje svježe surutke. U slučaju da proizvođač nema dovoljno svježe surutke, sir se naliva salamuram koja se priprema tako što se voda prokuva, procijedi i hladi na oko 30°C kada joj se dodaje 15-20% kuhinjske soli. Salamura se potom dodatno hladi do 15°C prije dolivanja. Dodavanje salamure evidentira se u obrascu navedenom u *Prilogu 3* ove specifikacije.

Zrenje Pljevaljskog sira traje minimum 15 dana.

5.9. Skladištenje/zrenje Pljevaljskog sira

Pljevaljski sir se skladišti u ambalažnim jedinicama na hladnom (ispod 10 °C) i tamnom mjestu. Tokom procesa skladištenja/zrenja sprovode se mjere njege sira. Pljevaljski sir se može skladištiti u trajanju od maksimum 60 dana.

6. POVEZANOST PLJEVALJSKOG SIRA SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE

Pljevaljski sir se proizvodi u okvirima geografskog prostora definisanog u Poglavlju 3 ove Specifikacije, a koji se odlikuje specifičnim klimatskim i prirodnim uslovima koji pogoduju razvoju tipičnih karakteristika gotovog proizvoda. Prirodni uslovi u oblasti proizvodnje, uz polu-ekstenzivan način uzgoja goveda, što podrazumijeva iskorištenje u prvom redu prirodnih pašnjaka, umnogome utiču na kvalitet mlijeka od kojeg se proizvodi Pljevaljski sir.

Polu-ekstenzivan način uzgoja, bogastvo izvorskih voda, prirodno okruženje sa klimatskim i florističkim karakteristikama definisanog geografskog područja, uz prirodnu ishranu grla povoljno utiču na proizvodnju kvalitetnog mlijeka koje je sirovina za proizvodnju pljevaljskog sira.

Ovakav uticaj prirodnih i klimatskih uslova uz znanje i iskustvo koje se kod ljudi koji žive na ovom prostoru prenosilo kroz generacije, zajednički doprinose osobenim karakteristikama ovog proizvoda, garantujući njegov kvalitet i prepoznatljivost.

6.1. Prirodni uslovi

Region proizvodnje Pljevaljskog sira 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. Zime su duge, hladne i snježne, dok su ljeta kratka i svježna. Količina padavina varira od 1 500-2 000 mm. Klimatske karakteristike regiona proizvodnje date su u *Prilogu 6* ove Specifikacije. Tokom godine, količina padavina je dovoljna da podrži rast raznovrsnih biljnih vrsta na pašnjacima i livadama, što osigurava dovoljne količine krmne hrane za ishranu goveda.

Biljne vrste visoke krmne vrijednosti, izražen diverzitet travne vegetacije, bogastvo leguminoza i

ljekovitog bilja na velikom dijapazonu nadmorskih visina odražava se na vegetacijsku kompoziciju biljnog pokrivača u definisanom geografskom području. Detaljan pregled florističkog sastava regiona proizvodnje dat je u *Prilogu 7*.

6.2. Društveni uslovi, tradicija i reputacija

Za specifičnost i kvalitet Pljevaljskog sira značajna je tehnologija/receptura proizvodnje. Tehnologija je jednostavna i prilagođena uslovima koji mogu da se obezbijede na poljoprivrednim gazdinstvima. Ranije se Pljevaljski sir proizvodio u posebnim kolibama – mljekarima a danas uglavnom u posebno pripremljenim objektima ili prostorijama u okviru domaćinstva. Tradicija, posebno umjeće i vještine proizvođača ovog kraja u procesu sirenja, obradi gruš, cijedenju, presovanju sira, kao i procesu rezanja, slaganja u drvene kace ili kante, zrenja i njege sira predstavljaju bitne karakteristike čije je rezultat specifičan, kvalitetan i zdravstveno bezbjedan proizvod što Pljevaljski sir razlikuje od ostalih bijelih sireva u salamuri.

6.2.1. Tradicija

Prvi tragovi o boravku ljudi na području Pljevalja nadjeni su u pećini pod Gospića vrhom, u gornjem toku Čehotine, kao i dva velika zaklona pod stijenom i to Mališine stijene i Medene stijene. Prvi tragovi poljoprivredne proizvodnje, odnosno, stočarenja i zemljoradnje, otkriveni su u najmlađem sloju Medene stijene, iz perioda oko 3000 godina prije nove ere. Prema arheološkim nalazima stanovništvo je na prostore Pljevalja dolazilo sa sjeveroistoka i tu najvećim dijelom trajno ostajalo, jer su imali odlične uslove za stočarenje, lov, ribolov i zemljoradnju.

Na osnovu arheoloških ispitivanja zaključuje se da su na području Pljevalja, u rimsko i rimovizantijsko doba, osnovu ekonomike tadašnjih naselja činili zemljoradnja i stočarstvo.

Po podacima iz Dubrovačkih dokumenata od 1348. god. bila je razvijena trgovina Breznice sa Dubrovnikom gdje se nosio med, krzno, vosak, proizvodi stočarstva i dr. Početkom XV vijeka posebno se razvila trgovina na putevima koji su prolazili kroz Breznicu prema primorskim gradovima i Dubrovniku. Iz Pljevaljskog kraja otpremali su se proizvodi stočarstva i živa stoka.

Pljevalja su u periodu osmanske vlasti bile centar trgovinske, zanatske i poljoprivredne djelatnosti. Na osnovu sačuvanih osmanskih knjiga većina stanovništva Pljevalja bavila se zemljoradnjom i stočarstvom kao primarnom djelatnošću. Predmet trgovine u Pljevljima na pazaru su bile žitarice, sočivo, bob, luk, stoka, stočarski proizvodi poput masla i vune, a naročito značajan i vrijedan proizvod je bio sir.

Koliko je bilo razvijeno stočarstvo takodje govore podaci o brojnom stanju stočnog fonda na području opštine, pa je tako 1968. godine registrovano 98.000 ovaca, 26.567 goveda, 2.528 svinja, 4.417 konja i 26.819 živine. U 1969. godini otkupljeno je ukupno 38.827 jagnjadi, 14.375 ovaca 2.446 goveda. Izvodi iz istorijskih arhiva i dokazi o višedecenijskoj proizvodnji Pljevaljskog sira dati su u *Prilogu 8* ove Specifikacije.

6.2.2. Reputacija

Poznato je da je Pljevaljski sir u Crnoj Gori sinonim za salamurne sireve. Pored specifične tehnologije, kvaliteta mijeka, zrenja i njege sira veliku uticaj na kvalitet Pljevaljskog sira ima i autohtona mikroflora koja se nalazi u siru i koja doprinosi specifičnom ukusu proizvoda. Sve ove karakteristike imaju za posledicu da se Pljevaljski sir nalazi na trpezama, pijacama, restoranima širom Crne Gore ali i van njenih granica.

U periodu nakon II svjetskog rata formira se i Poljoprivredno trgovinski kombinat u Pljevljima koji je predstavljao značajan kolektiv sa razvijenom trgovinskom mrežom i značajnim poljoprivrednim potencijalima. Tradicija i reputacija zadržana je i do danas, pa Pljevaljski sir predstavlja, između ostalog, jedinstveno obilježje ovog kraja. Tome ide u prilog i činjenica da se u Pljevljima svake godine tradicionalno održava manifestacija pod nazivom „Dani pljevaljskog sira“ koja okuplja sve proizvođače iz regiona Pljevalja koji široj javnosti prezentuju svoje proizvode.

7. OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLAĐENOSTI

Za utvrđivanje usklađenosti proizvodnje, prerade i prehrambenog proizvoda sa Specifikacijom i prehrambenim proizvodom koji će nositi oznaku geografskog porijekla, biće zadužena ustanova D.O.O.“MONTEORGANICA“ – Podgorica, Serdara Jola Piletića 26. Tel: 020 20 80 40 Mail:monteorganica@t-com.me.

Identifikacioni broj sertifikacije : ATCG-0021

8. PRAVILA OZNAČAVANJA PLJEVALJSKOG SIRA

Pakovanje Pljevaljskog sira se vrši u geografskom području proizvodnje da bi se sačuvao željeni kvalitet proizvoda.

Pljevaljski sir se pakuje za prodaju u ambalaži od materijala dozvoljenog za kontakt sa hranom (plastične ili drvene posude) kapaciteta: 500g, 1kg, 5kg, 10kg i 25kg.

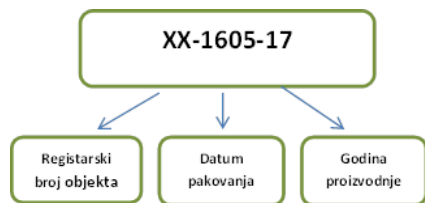
Označavanje proizvoda na pakovanju mora biti jasno vidljivo i mora sadržavati:

- naziv proizvoda: jasno prepoznatljiv znak (logotip) “PLJEVALJSKI SIR” (*Prilog 9*) i vidljiva oznaka “Zaštićena oznaka porijekla (Z.O.P.)” ili ekvivalent na drugim jezicima, latinično ili drugim pismom. Oznaka u vidu grafičkog prikaza koju propisuje MPRR Crne Gore se stavlja na deklaraciju i na promotivni materijal.



Slika 5. Logotip za Pljevaljski sir

- Podatke o proizvođaču (numerički kod koji sadrži: registarski broj objekta, datum pakovanja sira, godinu proizvodnje (Slika 3) i adresu proizvođača.



Slika 6. Podaci o proizvođaču

-ostale informacije na deklaraciji u skladu sa važećim propisima.

Svi primjerci zaštitnog znaka čuvaju se kod Udruženja. Prilikom stavljanja u promet pakovanja sira markiranje će se obavljati po Pravilima interne kontrole Udruženja. Pravo na upotrebu zajedničkog znaka, pod istim uslovima, imaju svi članovi Udruženja koji na tržište stavljaju proizvod koji je usklađen sa Specifikacijom proizvoda. Obrazloženje za idejno rješenje zaštitnog znaka za Pljevaljski sir nalazi se u *Prilogu 10* ove Specifikacije.