

CRNOGORSKA STELJA

Oznaka porijekla



Autori: Udruženje za kvalitet mesa sjevera Crne Gore

SADRŽAJ

| | |
|---|----|
| 1. NAZIV PROIZVODA | 4 |
| 2. OPIS CRNOGORSKE STELJE | 4 |
| 2.1 OPŠTA DEFINICIJA PROIZVODA | 4 |
| 2.2 OPIS SIROVINE | 4 |
| 2.2.1. Uzgoj ovaca | 4 |
| 2.2.2. Sirovine za proizvodnju..... | 4 |
| 2.3. OPIS GOTOVOG PROIZVODA..... | 5 |
| 2.3.1. Senzorne karakteristike | 5 |
| 2.3.2. Hemijske karakteristike..... | 6 |
| 3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE CRNOGORSKE STELJE..... | 6 |
| 3.1 Prostorno administrativno definisanje geografskog područja | 6 |
| 3.3. Lokalno znanje i način proizvodnje | 8 |
| 4. DOKAZ O PORIJEKLU CRNOGORSKE STELJE | 9 |
| 5. OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA PROIZVODNJE CRNOGORSKE STELJE..... | 10 |
| 5.1. Sirovine za proizvodnju | 10 |
| 5.2. Priprema sirovine za preradu | 11 |
| 5.3. Soljenje | 12 |
| 5.4. Dimljenje i sušenje..... | 12 |
| 5.5. Zrenje | 12 |
| 5.6. Označavanje, pakovanje i način stavljanja na tržište | 13 |
| 6. POVEZANOST CRNOGORSKE STELJE SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE..... | 13 |
| 6.1. Prirodni i društveni faktori koji određuju specifične karakteristike Crnogorske Stelje | 13 |
| 6.2. Dokaz o upotrebi imena i istorijski dokazi o proizvodnji Crnogorske Stelje | 14 |
| 7. OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLAĐENOSTI..... | 15 |
| 8. PRAVILA OZNAČAVANJA CRNOGORSKE STELJE..... | 15 |
| 9. KONTROLE | 16 |

1. NAZIV PROIZVODA

“Crnogorska Stelja”

2. OPIS CRNOGORSKE STELJE

2.1 OPŠTA DEFINICIJA PROIZVODA

Crnogorska Stelja je proizvod od otkoštenog dimljenog i sušenog ovčijeg mesa.

Crnogorska Stelja je suvomesnati proizvod, soljen i dimljen na bukovom (*Fagus* sp.) ili grabovom (*Caprinus* sp.) drvetu. Proizvodnja se odvija u sjevernom dijelu Crne Gore.

2.2 OPIS SIROVINE

2.2.1. *Uzgoj ovaca*

Ukupan postotak hrane za ishranu ovaca koja vodi porijeklo van granica zaštićenog područja ne smije biti veći od 10%.

Ovce mogu biti na ispaši minimalno 150 dana tokom kalendarske godine.

Prije klanja, životinje koje vode porijeklo van zaštićene oblasti, moraju biti u oblasti proizvodnje najmanje 1.5 godinu.

2.2.2. *Sirovine za proizvodnju*

Za proizvodnju ovčije Stelje koriste se izlučena grla stara minimalno 1.5 a maksimalno 5 godina.

Pri izradi ovčije Stelje se koriste cijeli obrađeni trupovi ovaca (osim unutrašnjeg dijela buta – šola), bez glave. Koriste se trupovi sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, iz koga su izdvojene kosti sa izuzetkom distalnih dijelova kostiju koljenice i podlaktice u dužini do 5 cm.

Ni jedan drugi dodatak/sastojak osim soli ne smije se koristiti za proizvodnju Crnogorske Stelje.

Trupovi koji se koriste za proizvodnju ne smiju biti podvrgnuti bilo kakvim drugim postupcima konzerviranja osim hlađenja. Pod hlađenjem se podrazumijeva da se u fazama transporta i

skladištenja meso mora čuvati na temperaturama propisanim zakonskom legislativom. Upotreba zamrznutog mesa u proizvodnji Crnogorske Stelje nije dozvoljena.

U trenutku ulaska u prostorije za obradu/pripremu, temperatura mesa za proizvodnju mora biti između 1 i 7°C.

2.3. OPIS GOTOVOG PROIZVODA

Proizvod se proizvodi od otkoštenog ovčijeg mesa, soljenog i dimljenog na bukovom ili grabovom drvetu.

2.3.1. Senzorne karakteristike

Spoljašnji izgled i stanje proizvoda: U rebarnom dijelu debljina ovčije Stelje treba da bude oko 1,5 cm, dok u dijelu vrata, leđno-slabinskom dijelu i dijelu buta i grudi debljina treba da bude oko 3,5 cm. Trup ovčije Stelje sadrži: vrat, leđa, slabine, plećku sa podlakticom, potplećku, but sa koljenicom, rebra, grudi sa rebrima, trbušinu (potrbušinu) i rep. Unutrašnje i spoljašnje površine ovčije Stelje treba da budu ravne, kompaktne, bez usjeka, palpatorno umjereno čvrste teksture, suve i čiste, bez plijesni i čađi. Površinska boja mišićnog tkiva treba da bude ujednačena tamno crvena, a masnog tkiva zlatno-žute do smeđe boje.

Izgled i sastav presjeka: Meso vrata treba da bude prožeto intermuskularnim masnim tkivom (lojem). Debljina loja treba da bude između 3 mm i 10 mm. Meso leđa, slabine i buta sa koljenicom može da bude umjereno marmorirano. Meso rebara mora imati tri sloja (tako da se između spoljašnjeg i unutrašnjeg sloja mesa nalazi sloj loja). Debljina loja se povećava od prvog prema poslednjem rebru. Meso grudi je između dva sloja loja. Loj na grudima mora imati vidljivu granulaciju. Sloj loja na trbušini mora biti deblji od sloja mesa.

Boja: Meso na presjeku treba da bude tamnocrvene boje sa braonkastim tonom (naresci debljine oko 2 mm treba da budu braonkaste boje). Boja masnog tkiva treba da bude bijela sa smeđe-žučkastim tonom prema površinskom sloju.

Miris: But, leđa i slabine moraju imati blago izraženu aromu dima, soljenog i sušenog mesa sa prisutnim mirisom na prevreli ovčiji sir. Rebra (u predjelu prvih rebara – potplećke) moraju imati, pored arome dima i soljenog i sušenog ovčijeg mesa, veoma prijatnu aromu maslaca.

Ukus: Ukus proizvoda treba da bude na dimljeno, soljeno i sušeno ovčije meso i ovčiji loj.

Tekstura: Finalni proizvod treba da ima palpatorno umjereno čvrstu teksturu. Proizvod treba da bude takve teksture da se može narezivati u narezke oko 2 mm. Meso mora biti fine strukture mišićnih snopova i bez pukotina. Masno tkivo (loj) mora biti homogene strukture, dok je u dijelu grudi sa rebrima sa izraženom vidljivom granulacijom. Meso leđa, buta, plećke i slabina mora biti umjereno sočno, mekoelastično i ne smije biti žilavo. Meso koljenice je izrazito suvo, čvrsto, a pri ustinjavanju u ustima u većoj mjeri treba da ostaju djelovi vezivnog tkiva. Naročito masno tkivo mora biti čvrsto i ne smije se „topiti,, pod pritiskom prstiju.

2.3.2. Hemijske karakteristike

Sadržaj soli u proizvodu ne smije biti veći od 6 %.

3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE CRNOGORSKE STELJE

Proizvodnja Crnogorske Stelje ograničena je na sjeverni dio Crne Gore. Oblast proizvodnje obuhvata cjelokupnu ili dio teritorije 13 opština sa sjevera Crne Gore i to: Plužine, Šavnik, Žabljak, Pljevlja, Bijelo Polje, Mojkovac, Kolašin, Berane, Andrijevića, Petnjica, Rožaje, Gusinje i Plav.

Oblast proizvodnje karakteriše se planinskom klimom, sa uticajem kontinentalne klime, a nadmorska visina je u rasponu od 550 do 2000 metara.

3.1 Prostorno administrativno definisanje geografskog područja

Na krajnjem sjeveru, sjeveroistoku i sjeverozapadu, region proizvodnje ograničen je administrativnom granicom između Crne Gore i susjednih država: Republike Srbije, Bosne i Hercegovine i Albanije.



Na jugu, oblast proizvodnje ograničena je administrativnim granicama navedenih opština (**Slika 1**).

Slika 1. Geografsko područje proizvodnje Crnogorske Stelje

3.2. Prirodno okruženje

Kontinentalna i planinska klima, sa hladnim zimama i umjerenim ljetima karakteriše region proizvodnje Crnogorske Stelje. Zime su duge, hladne i snježne, dok su ljeta kratka i svježija. Količina padavina varira od 1 500-2000mm. Prema njemačkom klimatologu W. Köppen-u klimatske zone rangiraju se na osnovu klime, tipova i podtipova. Klima se klasifikuje na osnovu prosječne vrijednosti temperature vazduha, tipovi na osnovu količine padavina, a podtipovi na osnovu visine i trajanja određenih temperatura vazduha.



Slika 2. Klimatske zone u području proizvodnje Crnogorske Stelje (po W. Köppen-u)

Podaci iz perioda od 1961. do 2000. godine ukazuju da

se područje proizvodnje nalazi u okviru Csbx, Cfwbx Dfsbx i Dfwbx klimatskih regiona (*Slika 2*).¹ Prosječna godišnja temperatura regiona proizvodnje, kao i klimatski podaci za opštine Pljevlja, Bijelo Polje i Rožaje dati su u *Prilogu 5*.

Floristički sastav na pašnjacima sačinjen prije svega od trava dobrog nutritivnog sastava (livadarke, različite vrste ljulja i djetelina) a bilježi se i prisustvo ljekovitog i aromatičnog bilja. Prirodni pašnjaci u regionu proizvodnje dijele se na dolinske, brdske i planinske, svaki sa svojim karakterističnim florističkim sastavom. Detaljan pregled florističkog sastava regiona proizvodnje dat je u *Prilogu 6*.

3.3. Lokalno znanje i način proizvodnje

Stočarsku proizvodnju karakteriše ekstenzivni do polu-ekstenzivni način uzgoja, uz primarno korišćenje prirodnih pašnjaka i visoravni na nadmorskoj visini između 550 do 2000 metara. Ekstenzivan i polu-ekstenzivan način upravljanja biljnim resursima rezultira pašnjacima i visoravnima koji se odlikuju visokim biodiverzitetom.

Izdizanje stoke na katune ili pešter je uobičajena praksa među uzgajivačima ovaca koja ima za posledicu raznoliku ishranu ovaca koje se uzgajaju.

Duga tradicija proizvodnje Crnogorske Stelje rezultat je vještina, znanja i iskustva koje se kod ljudi koji žive na ovom prostoru prenosilo kroz generacije. Proizvođači sa ovih prostora usavršili su praktična znanja i vještine, što za rezultat ima ovladavanje procesima soljenja, dimljenja i sušenja/zrenja (*vidjeti Poglavlje 6.2*).

Tradicionalno, proizvodnja Crnogorske Stelje se odvija isključivo tokom jesenjih i zimskih mjeseci kako bi se na najbolji način iskoristile prednosti optimalne vlažnosti vazduha i temperature.

4. DOKAZ O PORIJEKLU CRNOGORSKE STELJE

Dokaz o porijeklu Crnogorske Stelje biće osiguran kroz jasno definisan sistem sledljivosti

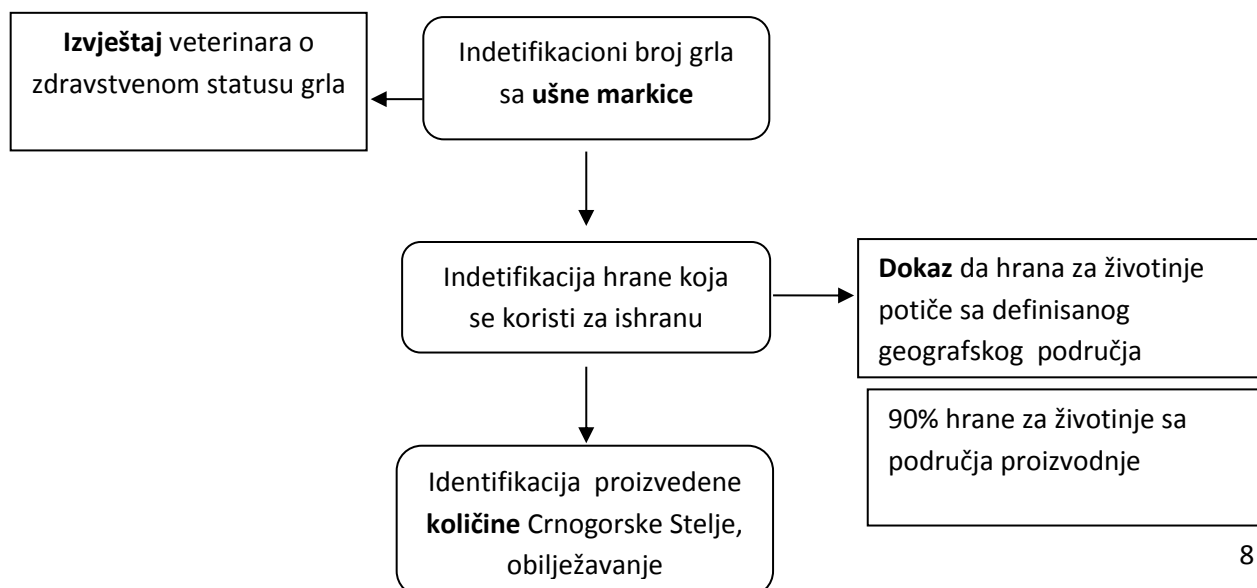
¹ Radisav Dubljević, Country Pasture/Forage Resource Profiles, Montenegro, <http://www.fao.org/ag/agp/agpc/doc/counprof/montenegro/montenegro.htm>

(Prilog 2). Sledljivost u lancu proizvodnje obuhvata fizičko označavanje komada mesa koji se koriste za proizvodnju, kao i obaveznu dokumentaciju koja je definisana Specifikacijom. Za proizvodnju Crnogorske Stelje koriste se grla koja su upisana u registar kod ovlašćene 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. Kao što je navedeno u Poglavlju 2.2.1. ove Specifikacije, 90% hraniva koja se koriste za ishranu grla tokom zimskih mjeseci moraju biti kabasta hraniva (trava, sijeno i silaža). Svaki proizvođač, mora imati uspostavljen sistem sledljivosti pomoću kojeg je nedvosmisleno moguće utvrditi porijeklo hrane koja se nalazi u smjesi (Prilog 1). Ukoliko poljoprivredno domaćinstvo koje uzgaja ovce, dio ili svu hranu za ovce proizvodi na tom domaćinstvu, mora biti u mogućnosti da dokaže porijeklo i količinu proizvedene hrane (Prilog 1).

Nakon klanja, obrade i hlađenja, svaki trup se označava serijskim brojem, upisanim na pločici koja se kači na trup (Prilog 2). Ovaj serijski broj mora se nalaziti na trupu ili na komadima koji potiču od tog trupa sve do momenta prodaje.

Ukoliko su proizvodi proizvedeni u skladu sa Specifikacijom i ako zadovolje sve zahtjeve kvaliteta na njih se stavlja pločica koja sadrži zajedničku oznaku Crnogorske Stelje i numeričku oznaku proizvođača (Prilog 2).

Sistem sledljivosti prikazan je na Dijagramu br. 1.



Dijagram 1. Sistem sledljivosti u lancu proizvodnje Crnogorske Stelje

Registrovanu oznaku porijekla može koristiti proizvođač Crnogorske Stelje ako njegov proizvod ispunjava uslove iz Specifikacije i ako je upisan u Evidenciju korisnika registrovanih oznaka porijekla u skladu sa propisima Ministarstva poljoprivrede i ruralnog razvoja. Trajanje i status ovlašćenog korisnika oznake porijekla reguliše se prema Zakonu o šemama kvaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda („Službeni list Crne Gore“, br. 22/17).

5. OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA PROIZVODNJE CRNOGORSKE STELJE

Proizvodnja Crnogorske Stelje može se odvijati u klimatizovanim prostorijama ili u tradicionalnim sušarama sa dovoljnom ventilacijom da bi se osigurala razmjena vazduha sa spoljašnjom sredinom. Proizvođač će morati da dâ izjavu Udruženju proizvođača kojoj grupi pripada njegov objekat.

5.1. Sirovine za proizvodnju

Za proizvodnju Crnogorske Stelje koriste se izlučena grla ovaca. Životinje za klanje moraju biti stare minimum 1.5, a maksimum 5 godina. Koriste se cijeli trupovi sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, ali bez dijelova definisanih u Poglavlju 2.2.2 ove Specifikacije. Kao dodatak, može se koristiti samo so.

Ni jedan drugi sastojak ne smije se koristiti za u proizvodnji Stelje izuzev ovčijeg mesa i soli.

5.2. Priprema sirovine za preradu

Nakon što se obave uobičajene operacije klanja, primarne obrade i hlađenja, trupovi se rasijecaju samo sa ventralne strane i to tako da se uzdužnim rezom razdvajaju karlične kosti i presiječe grudna kost po sagitalnoj ravni. Trupovi se rasijecaju sredinom grudne kosti (*Oss sternum*) i karličnog spoja (*Symphysis pubis*), stavljaju na sto okrenuti tako da na stolu leže površinom leđa. Odstranjuju se bubrezi, dio bubrežnog loja i ostatak dijafragme.

Zatim se trupovi otkoštavaju u cjelosti na sljedeći način:

- prvo se presijecaju sva rebra s jedne strane i s druge strane, u predjelu kičmenog stuba, poslije čega se rebra izdvajaju, a međurebarna muskulatura ostavlja kao sastavni dio mesa Stelje;
- grudna kost se u potpunosti izdvaja iz trupa;
- kičmeni stub, zajedno sa kostima karlice, izdvaja se kao jedna cjelina, ali tako da se trup ne razdvoji na polutke; pri ovakvoj obradi na kičmenom stubu i kostima karlice ostaje izvjesna količina muskulature, odnosno dobivaju se tzv. „mesnate kosti“ koje se mogu preraditi (soljenjem, dimljenjem i sušenjem) u posebne proizvode ili se sa njih odvaja pripadajući dio mesa i koristi za izradu kobasica ili u neke druge svrhe;
- butovi i plečke ostaju, takođe, u sastavu Stelje, ali se izdvajaju određene kosti; iz butova se izdvajaju butna kost i kosti koljenice, pri čemu u sastavu mesa Stelje ostaju distalni dijelovi kostiju koljenice u dužini do 5 cm, zajedno sa Ahilovim tetivama koje služe za vješanje Stelje tokom dimljenja, sušenja i skladištenja; iz plečki se odstranjuju sve kosti (lopatica, remena kost i kosti podlaktice), osim distalnih dijelova kostiju podlaktice u dužini do 5 cm koje, takođe, služe za vješanje proizvoda tokom dimljenja, sušenja i skladištenja;
- sa butova se odvaja i grupa mišića – tzv. šol; ovaj unutrašnji dio buta koristi se za izradu ovčijeg pršuta.

5.3. Soljenje

Soljenje se obavlja ručnim utrljavanjem između 4 do 6% u odnosu na masu trupa. Soljenje se obavlja onda kada maksimalna temperatura vazduha u spoljašnjoj sredini u toku od najmanje 2 dana ne prelazi 10°C. Tako usoljeni trupovi se ređaju u plastične, drvene ili posude od nerđajućeg čelika odgovarajuće veličine uz povremeno prevrtanje i cijedenje soka od mesa. Postupak soljenja traje ne manje od 7 dana.

Poslije soljenja meso se odsoljava u protoku hladne vode, kači na štapove i cijedi do momenta kada nema kapanja soka sa mesa (do narednog dana).

5.4. Dimljenje i sušenje

Štapovi sa trupovima se prebacuju u prostoriju za dimljenje i postavljaju u 2-3 reda (sprata) u zavisnosti od visine prostorije, pri čemu rastojanje između donjeg (prvog) reda i izvora dima ne smije biti manje od 250 cm. Kao izvor dima mogu se koristiti tradicionalna ložišta koja su pokretna ili savremeni uređaji uz upotrebu bukovog i grabovog drveta.

Dimljenje i sušenje se odvija na temperaturi do 15°C, povremenim loženjem, da se dostigne odgovarajuća temperatura i vlažnost; ili u klimatizovanim uslovima pri temperaturi od 8 do 15°C i relativnoj vlažnosti vazduha do 85%. Proces dimljenja i sušenja traje između 14 i 21 dan uz preslaganje štapova sa proizvodima (donji redovi se premještaju gore i obrnuto) da bi svi trupovi bili tretirani na ujednačen način.

5.5. Zrenje

Postepeni proces dozrijevanja obavlja se u istoj prostoriji u kojoj je vršeno dimljenje i sušenje, ili u prostoriji sa identičnim uslovima. Prostorija mora biti mračna da ne bi došlo do pojave užeglosti proizvoda, a temperatura do 15°C sa što nižom relativnom vlažnošću. I za tradicionalne i za savremene objekte ventilacija prostorije treba da obezbijedi stalnu razmjenu vazduha. Period zrenja/dozrijevanja traje između 15 dana do dva mjeseca.

Dijagram toka proizvodnje Crnogorske Stelje dat je u *Prilogu 4*.

5.6. Označavanje, pakovanje i način stavljanja na tržište

Za članove Udruženja koji budu imali proizvode dobijene po Specifikaciji, ovlašćeno tijelo za internu kontrolu Udruženja obezbjeđuje markice za označavanje trupova u zavisnosti od količina koje su prijavljene, a za koje je senzornom analizom (uzorka tog lota) utvrđeno da ispunjavaju minimum zahtjeva za sertifikaciju Oznake porijekla. Ovlašćeno tijelo za internu kontrolu Udruženja će takođe predati prateću dokumentaciju za gotove proizvode, jasno definisanu internim pravilima Udruženja.

Crnogorska Stelja plasira se na tržište u jednom komadu (trupu) koji može biti sječen u maloprodajnim objektima prije prodaje potrošačima., ili narezana na komade pakovane u odgovarajuću ambalažu (vakuum pakovanje).

6. POVEZANOST CRNOGORSKE STELJE SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE

6.1. Prirodni i društveni faktori koji određuju specifične karakteristike Crnogorske Stelje

Specifične karakteristike Crnogorske Stelje s jedne strane su posljedica kvaliteta mesa koje se koristi za proizvodnju, a sa druge strane znanja i umijeća proizvođača na farmama, ili u prerađivačkim objektima manje i srednje veličine u kojima se Stelja proizvodi.

Klima i zemljište u kombinaciji sa ekstenzivnim načinom uzgoja ima za rezultat bogat floristički diverzitet pašnjaka i visoravni. Ovo su glavni faktori koji doprinose kvalitetu i specifičnim karakteristikama ovčijeg mesa koje se koristi za proizvodnju Crnogorske Stelje.

Specifičnost proizvoda je rezultat kombinacije starosti životinja prije klanja i raznovrsnosti upotrijebljenih hraniva (ispaša, sijeno, sliaža i minimalna upotreba koncentrata).

Zimski uslovi omogućavaju sušenje i zrenje cijelih ovčijih trupova, čak i u tradicionalnim sušnicama (u periodu godine tokom koga je dozvoljena proizvodnja u skladu sa Specifikacijom,).

Upotreba bukovog i grabovog drveta za proces dimljenja doprinosi specifičnom mirisu i sprečava pojavu gorkog ukusa proizvoda koji bi se pojavio pri upotrebi nekog drugog drveta.

6.2. Dokaz o upotrebi imena i istorijski dokazi o proizvodnji Crnogorske Stelje

Još od prvih dana osmanske vladavine Pljevlja, Budimlje, Bihor i Bijelo Polje bili su trgovačka sjedišta na sjeveru Crne Gore². Preko Pljevalja vodio je put od Dubrovnika do Sofije i dalje za Carigrad. Dubrovnik je bio mjesto gdje su crnogorci uzimali robu na kredit sve do 1526.

² Enes Pelidija, *Pljevlja i pljevaljski kraj u XVIII stoljeću*, Istorija Pljevalja, Pljevlja 2009, 151-157.

godine³. Navodi pokazuju da su u Dubrovnik, pored ostalog izvožene živa stoka i suvo goveđe i ovčije meso⁴.

Rovinski takođe opisuje prve primitivne klanice na ovom prostoru gdje se obavljalo klanje stoke, kao i običaje sušenja mesa za potrebe domaćinstva, ali i za prodaju od koje se dobijeni novac koristio za kupovinu nove stoke⁵.

O sušenju ovčijeg mesa, Rovinski navodi da se spremalo suvo ovčije meso zvano „kastradina,, i objašnjava kako se cijeli trup ovce prvo solio, pa držao iznad ognjišta gdje se dimio i sušio⁶.

Daljim razvojem ekonomskih aktivnosti, uslijedio je organizovaniji uzgoj i prerada mesa i došlo se do preciznijeg vođenja registra o broju stoke u regionu. Ovo je podržano i Odlukom o održavanju rejonske smotre stoke u Tomaševu i Bistrici (teritorija Opštine Bijelo Polje) 1954. godine (*Prilog 7*), a postoje i podaci o prodaji svježeg mesa i prerađevina od mesa u periodu između 1941. i 1951. godine (*Prilog 8*).

Prema rezultatima istraživanja tržišta, sprovedenog 2015. godine, 623 ispitaniku je postavljeno sledeće pitanje: „ Da li povezujete Stelju za Crnu Goru ili neki crnogorski region? I ako da, za koji?" 71% ispitanika je odgovorilo da povezuje Stelju sa sjevernim dijelom Crne Gore ili regijom, opštinom ili planinom koja pripada definisanoj oblasti proizvodnje Crnogorske Stelje.

7. OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLAĐENOSTI

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

³ Milisav Lutovac, *Bihor i Korita...*, 46-48. Petar Šerović, *O jednom starom opisu puta od Venecije do Carigrada s osobitim obzirom na Crnogorsko primorje*, Godišnjak Pomorskog muzeja Kotor, Kotor 1963, 247.

⁴ Petar Šerović, *O jednom starom opisu puta od Venecije do Carigrada s osobitim obzirom na Crnogorsko primorje*, Godišnjak Pomorskog muzeja Kotor, Kotor 1963, 247.

⁵ P.A. Rovinski, *Crna Gora u prošlosti i sadašnjosti (1851-1907)*, Tom II, str. 362-376

⁶ P.A. Rovinski, *Crna Gora u prošlosti i sadašnjosti (1851-1907)*, Tom II, str. 424-461

8. PRAVILA OZNAČAVANJA CRNOGORSKE STELJE

Zaštitni znak Crnogorske Stelje prikazan je na Slici 1.



Slika 3. Zaštitni znak Crnogorske Stelje

Svaki proizvod koji se stavlja na tržište prije ekspedicije iz objekta za preradu mora da:

- Ima zaštitni znak (crno bijeli ili u boji) sa oznakom „Crnogorska Stelja-oznaka porijekla,, kako je predstavljeno na slici 3.

Proizvod takođe može da ima:

- Broj proizvođača
- Ime i adresu Udruženja proizvođača (opciono)

Jednom kada bude priznat od strane nadležnih organa Crne Gore, zvanični logo mora biti istaknut iz logo Udruženja.

Svi primjerci zaštitnog znaka čuvaju se kod Udruženja. Prilikom stavljanja u promet markiranje će se obavljati po Pravilima interne kontrole Udruženja.

Pravo na upotrebu zajedničkog zaštitnog znaka, pod istim uslovima, imaju svi članovi Udruženja koji na tržište stavljaju proizvod koji je usklađen sa Specifikacijom proizvoda.

Proizvođači koji proizvode Crnogorsku Stelju u skladu sa Specifikacijom moraju proizvod označiti tako da pored registovanog naziva “CRNOGORSKA STELJA” imaju i vidljivu oznaku “ZAŠTIĆENA OZNAKA PORIJEKLA”.

Oznaka u vidu grafičkog prikaza koju propisuje MPRR Crne Gore se stavlja na deklaraciju i na promotivni materijal.

9. KONTROLE

Kontrolni plan koji je priložen uz ovu Specifikaciju definiše uloge:

- Proizvođača u procesu autokontrole (samokontrole),
- Udruženja za kvalitet mesa sjevera Crne Gore u procesu interne kontrole
- Sertifikacionog tijela, tj. potrebe za eksternim kontrolama i sertifikacijom.

Kontrolni plan definiše učestalost (frekvencu) kontrola i izvore verifikacije usaglašenosti proizvoda i proizvodnog procesa sa datom Specifikacijom.

Kontrola se zasniva na verifikaciji:

- Specifičnog kvaliteta proizvoda sa Oznakom porijekla (ZOP proizvod)
- Usaglašenosti sa proizvodnim procesom, uključujući uzgoj stoke
- Porijeklo proizvoda kroz sistem sledljivosti

Samo onaj proizvod koji bude usaglašen sa svim zahtjevima Specifikacije, i koji prođe kroz proces sertifikacije, biće u mogućnosti da nazove svoj proizvod imenom Oznake porijekla (ZOP imenom).

Plan kontrola (Kontrolni plan) takođe definiše mjere i sankcije koje se preduzimaju protiv proizvođača i trgovaca koji krše ova pravila i ne pridržavaju ih se.