

# **PLJEVALJSKI SIR**

**Oznaka porijekla**



# **JEDINSTVENI DOKUMENT**

**1. NAZIV POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA** (za koji se traži registracija oznake): Pjevaljski sir

**2. OZNAKA KOJA SE NAMJERAVA REGISTRovati** (označiti oznaku koja se želi registrovati):

- oznaka porijekla  
 geografska oznaka

**3. PODACI O PODNOSIOCU ZAHTJEVA:**

Naziv i sjedište grupe: **NVO „Pljevaljski sir,,,”** Selo glibači, Pljevlja

Pravni status grupe: NVO

Telefon, fax, e-mail: 00382 69 853 089

Ime i prezime, adresa i broj telefona odgovornog lica grupe koja podnosi zahtjev: **Vojislav Zindović, Glibači bb., Pljevlja; tel. 00382 69 853 089.**

Ime i prezime, adresa opunomoćenog lica koje zastupa grupu koja podnosi zahtjev: /

**4. PODACI O** (iz specifikacije proizvoda):

1. dobavljaču, količini i porijeklu svih serija nabavljenih sirovina i/ili proizvoda:
2. primaocu, količini i odredištu isporučenih proizvoda:

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.

3. za proizvod životinjskog porijekla označenih kao oznake porijekla, navesti pravila o porijeklu i kvalitetu hrane za životinje:

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

Ishrana grla uglavnom se zasniva na korišćenju voluminoznih ili kabastih hraniva uz ispašu tokom ljetnih mjeseci. Najmanje 80% hrane koja se koristi za ishranu životinja mora biti porijekom sa pašnjaka (trava, sije ili silaža). Preostali dio hraniva (20%) može biti koncentrovana hrana koja se nabavlja na tržištu.

**4. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA:**

1. Kategorija proizvoda: Sirevi
2. Opis 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 nježne 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).

4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog porijekla za koje je podnesen zahtjev za oznaku sa zahtjevima kvaliteta ili ograničenjima porijekla ):

Ishrana grla uglavnom se zasniva na korišćenju voluminoznih ili kabastih hraniva uz ispašu u periodu 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.

5. Faze proizvodnje koje se odvijaju u određenom geografskom području:

- **Muža**
- **Cijeđenje sirovog mlijeka i podsiravanje**
- **Obrada i cijeđenje gruš**
- **Presovanje sirne pogače- grude**
- **Rezanje grude**
- **Slaganje i soljenje**
- **Zrenje i njega sira**
- **Skladištenje i ambalažiranje sira**

6. Posebna pravila koja se odnose na rezanje, rendanje, pakovanje itd.:

7. Posebna pravila koja se odnose na označavanje:

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

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.

## **5. GEOGRAFSKO PODRUČJE:**

### **6. POVEZANOST SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM:**

6.1. Specifičnosti geografskog područja  
(Za oznaku porijekla uključuje se i opis uticaja prirodnih i ljudskih faktora.)

Pljevaljski sir se proizvodi u okvirima definisanog geografskog prostora, a koji se odlikuje specifičnim klimatskim i prirodnim uslovima koji pogoduju razvoju poželjnih 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. 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.

#### 6.2. Specifičnost proizvoda

Poznato je da je Pljevaljski sir u Crnoj Gori sinonim za salamurne sireve. Pored specifične tehnologije, kvaliteta mlijeka, 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.

6.3. Za oznaku porijekla uključuje se uzročna veza između geografskog područja i kvaliteta ili karakteristike proizvoda

6.4. Za oznaku geografskog porijekla uključuje se uzročna veza između geografskog područja i kvaliteta, specijaliteta ili drugih karakteristika proizvoda