

UDRUŽENJE PROIZVOĐAČA NJEGUŠKIH SPECIJALITETA

NJEGUŠKI PRŠUT

Geografska oznaka

SPECIFIKACIJA



Autori:

Radonjić Marko – predsjednik Udruženja proizvođača njeguških specijaliteta

Vulović Ljubomir – pravni savjetnik Udruženja proizvođača njeguških specijaliteta

Njeguški pršut
Geografska oznaka

SPECIFIKACIJA

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA.....	3
2. OPIS NJEGUŠKOG PRŠUTA.....	3
2.1 Opšta definicija proizvoda.....	3
2.2 Opis sirovine.....	3
2.3 Opis gotovog proizvoda.....	4
3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE NJEGUŠKOG PRŠUTA.....	6
4. DOKAZ O PORIJEKLU NJEGUŠKOG PRŠUTA.....	7
5. OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA PROIZVODNJE NJEGUŠKOG PRŠUTA.....	10
5.1 Soljenje pršuta.....	10
5.2 Presoljavanje.....	10
5.3 Presovanje pršuta.....	10
5.4 Odsoljavanje pršuta.....	11
5.5 Dimljenje i sušenje pršuta.....	11
5.6 Zrenje pršuta.....	11
5.7 Označavanje, pakovanje i način stavljanja na tržište.....	11
6. POVEZANOST NJEGUŠKOG PRŠUTA SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE.....	12
6.1 Prirodni i društveni uslovi.....	12
6.2 Pojednosti o ugledu i drugim karakteristikama Njeguškog pršuta.....	12
6.3 Uzročna veza između geografskog područja i proizvoda.....	12
7. OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLADJENOSTI.....	13
8. PRAVILA OZNAČAVANJA NJEGUŠKOG PRŠUTA.....	14
9. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA	14

PRILOZI 1-23 (broj stranica 41)

1. NAZIV PROIZVODA

“Njeguški pršut”

2. OPIS NJEGUŠKOG PRŠUTA

2.1 OPŠTA DEFINICIJA PROIZVODA

Njeguški pršut je trajni suvomesnati proizvod od svinjskog buta bez nogice, sa kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom, bez karličnih kostiju, suvo soljen morskom solju, dimljen sporim sagorijevanjem suvog bukovog drveta (-Fagus sp.-) i podvrgnut procesu sušenja i zrenja u trajanju od najmanje devet (9) mjeseci. Proizvodnja se odvija u ograničenom geografskom prostoru - područja Njeguša.

Njeguški pršut pripada kategoriji suvomesnatih proizvoda

2.2 OPIS SIROVINE

Njeguški pršut proizvodi se isključivo od svježih svinjskih butova, dobijenih od svinja koje su potomci komercijalnih mesnatih pasmina, ukrštenih pasmina ili linija, odnosno njihovih meleza u bilo kojoj kombinaciji.

Izgled buta: but mora biti odvojen od svinjske polutke između zadnjeg slabinskog pršljena (-v. lumbalis-) i prvog krstnog pršljena (-v. sacrales-). U butu se ne smiju nalaziti karlične kosti, odnosno bočna kost (-os ilium-), sjedalna kost (-os ishii-) i preponska kost (os pubis), zatim krstačna kost (-os sacrum-), a moraju biti odstranjeni i perni pršljeni (-v.caudales-). But mora biti odvojen od karlice u bočnom zglobu (-articulus coxae-) koji povezuje glavu butne kosti (-caput femoris-) i karličnu čašicu (-acetabulum-) na kukovima. U muskulaturi buta mora biti ostavljen **samo manji dio sjedalne kosti sa hrskavicom** (-tuber ishii-). Muskulatura buta mora biti pravilno polukružno zaobljena, tako da prosječna ivica obrađenog buta bude od 8 do 16 cm udaljena od glave butne kosti (-caput femoris-). But ne smije imati nogicu koja mora biti odvojena u skočnom zglobu (-articulus tarsi-), tako da je odstranjen proksimalni red skočnih kostiju. U vezi sa tibiom i fibulom smije ostati samo petna kvrga (-tuber calcanei-) iznad koje se veže ili vješa but za sušenje. Sa medijalne i lateralne strane but ima kožu i potkožno masno tkivo. Na muskulaturi s otvorene medijalne strane ne smije biti visećih djelova, a distalni dio kože s pripadajućim masnim tkivom mora biti zaobljen.(prilog 1)

Njeguški pršut
Geografska oznaka
SPECIFIKACIJA

Kvalitet mesa: na svježem butu ne smije biti vidljivih znakova bilo kakvih traumatskih procesa. Meso mora biti kompaktne strukture, suve površine (RFN) i prepoznatljive crvenkasto-ružičaste boje. Zabranjena je upotreba blijedog, mekanog, vodenastog mesa – BMV (PSE) ili tamnog, tvrdog i suvog mesa TST (DFD), odnosno mesa normalne boje, ali mekog i vodenastog (RSE) i mesa koje je čvrsto i nije vodenasto, ali je blijede boje (PFN). Vrijednost pH, u trenutku ulaska mesa u sušaru, mjerena u području poluopnastog mišića (-m.semimembranosus-), treba iznositi između 5,5 i 6,1.

Pokrivenost slaninom: debljina slanine na spoljašnjem dijelu svježeg obradjenog buta, mjereno pravo ispod glave butne kosti, treba iznositi najmanje 15 milimetara, a maksimalna debljina slanine sa kožom može biti do 30 mm. Na obodu cijelog buta pokrivenost slaninom mora biti takva da onemogući odvajanje kože od mišića koji se nalazi ispod nje.

Temperatura mesa: svježi butevi ne smiju biti podvrgnuti bilo kojem postupku konzerviranja osim hlađenja. Pod hlađenjem se podrazumijeva da se u fazama transporta i skladištenja butevi moraju čuvati na temperaturi u rasponu od 0 do 4°C. Zamrzavanje buteva nije dozvoljeno. U trenutku ulaska u sušaru unutrašnja temperatura buteva mora biti između 1 i 4°C.

Vrijeme koje može proteći od klanja svinja do početka soljenja buteva ne smije biti kraće od 24 niti duže od 168 sati.

Masa svježeg buta koji se koristi za proizvodnju Njeguškog pršuta ne smije biti manja od 11 (jedanaest) kilograma.

2.3 OPIS GOTOVOG PROIZVODA

Njeguški pršut je trajni suvomesnati proizvod od svinjskog buta bez nogice, sa kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom, bez karličnih kostiju, suvo soljen morskom solju, dimljen sporim sagorijevanjem suvog bukovog drveta (-Fagus sp.-) i podvrgnut procesu soljenja, sušenja i zrenja u trajanju od najmanje devet (9) mjeseci. Proizvodnja se odvija u ograničenom geografskom prostoru - područja Njeguša.(prilog 2)

Njeguški pršut
Geografska oznaka
SPECIFIKACIJA

Spoljašnji izgled: pršut mora biti pravilno oblikovan, ravnomjerne, glatke površine, bez pukotina, zarezotina i visećih djelova mišića i kože, kao i bez naslaga katrana ili piljevine.

Boja: boja gotovog proizvoda na površini mora biti tamnocrvena do smeđa. Na presjeku boja masnog tkiva mora biti bijela do blijedoružičasta, a boja mišićnog tkiva jednoličnocrvena do svijetlocrvena.

Presjek: na presjeku, proizvod mora biti kompaktno, osušen do stepena da se može narezivati na nereske debljine 1.5 mm

Miris: ugodne arome na fermentisano, usoljeno, suvo i dimljeno svinjsko meso; miris dima mora biti blago izražen, bez mirisa na užglost ili plijesni.

Ukus: blago slankast ili slan, bez primjesa gorkog ili metalnog ukusa ili ukusa užglosti.

Konzistencija: proizvod mora imati umjereno meku konzistenciju, podesnu za usitnjavanje u ustima, bez plastičnosti i tvrdoće.

Osim nabrojanih senzorskih svojstava, Njeguški pršut mora posjedovati i sledeća hemijska svojstva:

- a) sadržaj vode od 40% do 60%;
- b) natrijum hlorid 4% do 8%;

(prilog 21)

Masa Njeguškog pršuta prilikom utiskivanja žiga (-postupak kojim se odobrava stavljanje pršuta na tržište-) mora iznositi najmanje 6,5 kg.

3 GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE NJEGUŠKOG PRŠUTA

Proizvodnja Njeguškog pršuta ograničena je isključivo na Njeguškom području. Njeguško područje čine sela: Dugi do, Erakovići, Raićevići, Kopito, Vrba, Mali i Velji Zalazi, Žanjev do, Mirac i Majstori, kao i zaseoci: Bukovica, Podi, Velji kraj, Čavori i Krstac. Područje pripada opštini Cetinje. Njeguško područje je smješteno na prostorima planine Lovcen i skoro svom svojom površinom se nalazi u zaštićenoj zoni N.P."Lovcen". Prostire se na oko 28 km², a naselja su smjestena na nadmorskoj visini od 600 do 1200 metara.

3.1 PROSTORNO ADMINISTRATIVNO DEFINISANJE GEOGRAFSKOG PODRUČJA NJEGUŠA

Njeguško područje se graniči sa: Čekličima, Bajicama, Bjelošima, Ugnjima, Očinićima, Budvom, Grbljem, Škaljarima, Dobrotom, Ljutom i Orahovcem.

Omeđeno je sljedećim lokalitetima: sa Presjeke, granica ide na Jamu bajičku, pa na Bijele krše, pa na Mikušu. Odatle ide na put za Vrčeničnik, pa na dno Jasika i u Ravni, pa na vrh Orlovina. Sa Orlovina silazi istočno od Žarbina u Njenjevu njivu, pa preko puta ide između dvije Duge Kamenice, putem uz Papratine na Boročove Kamenice, pa istočnom stranom Boročeva Dola ide brijegom do Zarcá, na Zarcánsko gumno. Odatle, preko kućišta Pejovića, starim putem do Čekanja.

Od Čekanja ide putem do ispod Čeklo-bukovičkog torijuna. Zatim putem na Čuklin, pa onda podno tvrđje u Brloškim Lazinama do Vodne Jame, pa ispod Papratnog Dola na Oštru Glavicu, pa naniže do kraja Papratne strane i onda ravno naviše do Jasikovače.

Iz Jasikovače ide iznad Pačkova Dola ravno na Grubišinu Glavicu, pa ravno na Studeni Do i Koslavinu Glavicu. Odatle pravac na Sniježnicu više Medj Dola, pa na Vodice zalaške i Vališta više Orahovca.

Od Vališta ide na niže, premo mostu od Ljute, do pećine Brojanice, pa vrhom Donjih greda do Dobrote do potoka iznad Škudre. Odatle se penje kanjonom od Škudre do vrha grebena ispod Pračišta, pa lovcenskim stranama ide ravno prema jugu do Troljeza.

Odatle se ravno spušta do ispod Pipoljevca, pa ide na Krimalj. Od Krimalja, ispod Mirca i Donjih Čavora, izbija na Paštrovnicu, pa se penje na Kolovir, i preko Vratnoga ide na Devesiljev Vrh, pa preko Pašine Glavice, Velikog i Malog Mrakovca izlazi na Ruiški Vrh.

Odatle između Velikog i Malog Konjskog ide na Hum. Od Huma se spušta na Popov Kam, pa preko Vitinih Ploča, Majstoričkog Kabla i Treštentičke Skale penje se na Treštentički Vrh. Odatle se spušta na Kremnu Njivu i ide na Presjeku.(prilog 3,4,5)

4 DOKAZ O PORIJEKLU NJEGUŠKOG PRŠUTA

Porijeklo Njeguškog pršuta moguće je dokazati primjenom sistema sledljivosti proizvoda koji se bazira na:

- fizičkom označavanju buteva, odnosno gotovog proizvoda,
- dokumentima koje je potrebno popunjavati tokom različitih faza proizvodnje, odnosno dokumentima koji su različiti subjekti u lancu proizvodnje dužni imati radi zadovoljavanja zakonskih propisa,
- detaljniju regulaciju će obuhvatiti i Pravilnik interne kontrole Udruženja.

U trenutku ulaska buteva u sušaru svježi butevi se moraju pregledati radi utvrđivanja njihove uskladenosti sa zahtjevima iz ove Specifikacije. Na sve buteve koji prodju prvu fazu kontrole - na kožu se utiskuje vrući žig, kojim se označava početak prerade (proces soljenja). Vrući žig sadrži mjesec i godinu početka procesa i ovim se žigom u suštini formira proizvodni lot, čija je oznaka datum početka prerade. Detaljni podaci o svakoj pojedinačnoj skupini buteva koja je ušla u sušaru (-datum, broj komada, ukupna masa-) upisuje se u poseban dokument . Osim dokumenata koje su u posjedu Udruženja (interna pravila Udruženja), i svaki pojedinačni proizvođač dužan je uredno voditi dokumentaciju o svakom lotu pršuta i bilježiti sve faze proizvodnje definisane ovom Specifikacijom. Po završetku minimalnog razdoblja zrenja (10 mjeseci od početka prerade), a prije stavljanja na tržište, pršuti se kontrolišu radi utvrđivanja njihovog kvaliteta. Ukoliko pršut zadovoljava sve definisane zahtjeve kvaliteta i ukoliko je proizveden u skladu sa Specifikacijom, na njega se stavlja drugi vrući žig (-zajednički znak Njeguškog pršuta iz tačke 8-.) kojim se garantuje kvalitet i izvornost proizvoda.(prilog 7,8)

Tradicija

Po predanju proizvodnju Njeguškog pršuta, stanovnici Njeguša naslijedili su u XV vijeku od stanovništva kojega su zatekli na tim prostorima.

Proizvodnja Njeguškog pršuta se može pouzdanije pratiti u periodu od XIX vijeka, kroz brojna arhivska dokumenta, u zapisima putopisaca, istraživača i drugih stranih namjernika koji su pohodili Crnu Goru, a u tim misijama su im Njeguši bili prvo prihvatilište i odmorište.

Jedan od najstarijih zapisa datira iz 1838 godine, kada je saksonaski kralj Fridrih August II boravio na Cetinju, a izvještač između ostalog opisuje cetinjsku pjacu na kojoj se pored ostalog prodaje Njeguški pršut. Njemački književnik i putopisac Hajnrih Štiglic opisuje posjetu Njegušima 1841 godine kojom prilikom je bio ponudjen i Njeguškom pršutom.

U dokumentima koji opisuju privredjivanje u Crnoj Gori XIX i XX vijeka, neizostavna je i proizvodnja Njeguškog pršuta, koji je stizao pored suve ukljeve i kastradine i do tržnica Kotora, Dubrovnika, Venecije, Malte i Bordoa.

O proizvodnji Njeguškog pršuta, naročito u XX vijeku, svjedoče brojni novinski, tonski i video zapisi, koji na prigodan način govore o Njeguškom pršutu kao sinonimu osobenog kvalitetnog crnogorskog proizvoda.

U periodu nakon 1970. godine, na Njegušima pored sušara zanatskog tipa formiraju se i privredna društva „Agrokombinat 13 jul“ i „Niksentrade“, i značajno se povećava proizvodnja Njeguškog pršuta, kako za tržište, tako i za poznate kupce, kao što su trgovinski lanci „Dubrovkinja“ - Dubrovnik, „Napredak“ Kotor, „Trgopromet“ Cetinje, kao i turističke organizacije „Budvanska i Ulcinjska rivijera“, „Boka“ Herceg Novi i drugi.

Koliko je nama poznato, do 90-tih godina prošloga vijeka, dimljeni-sušeni pršut se nije organizovano proizvodio u Crnoj Gori, osim na Njegušima.(prilozi pod brojem 12)

Reputacija

Opšte je poznato da je Njeguški pršut poželjan na svakoj porodičnoj bogatoj trpezi.

Njegov kvalitet i osobeni ukus, obezbijedio mu je nezamjenljivo mjesto na trpezama u brojnim nacionalnim restoranima, uglednim hotelima, na poslovnim i diplomatskim ručkovima i ostalim mjestima na kojima se organizuju slavlja i svetkovine.

Udruženje proizvođača njeguških specijaliteta, u funkciji prezentacije svojih proizvoda, razvoja turizma i ugostiteljstva, na Njegušima već 12 godina organizuje manifestaciju „Njeguška trpeza“, koju posjeti više hiljada turista i gostiju.

Njeguški pršut
Geografska oznaka
SPECIFIKACIJA

Tokom turističke sezone više od 50 000 turista, organizovanim turama ili individualno, posjeti nacionalne restorane na Njegušima, u kojima je po zahtjevu organizatora u ponudi neizostavan i Njeguški pršut.

U zadnjim decenijama Njeguški pršut je u organizaciji Udruženja njeguških specijaliteta i pojedinačno njegovih članova, izlagan na sajmovima prehrambenih proizvoda u Podgorici i Budvi, kao i na međunarodnim sajmovima u Novom Sadu, Sarajevu, Atini, Moskvi i Frankfurtu.

O kvalitetu Njeguškog pršuta na ovim sajmovima najbolje govore priznanja koja su za Njeguški pršut dodijeljena od stručnih žirija i organizatora sajmova.(prilog 23)

Može se pouzdano zaključiti da je Njeguški pršut tokom dugog vremena na tržištu stekao nepodijeljeno povjerenje kod potrošača, što je osnov i suština svakoga brenda.

5 OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA PROIZVODNJE NJEGUŠKOG PRŠUTA

Prijem sirovine – vremenski okvir prijema sirovine mora biti striktno ispoštovan. Datum prijema sirovine ne može biti prije 15. novembra tekuće godine, dok poslednji datum prijema ne može biti posle 15.februara naredne godine. Svi pršuti koji budu primljeni van ovog perioda ne mogu dobiti oznaku geografski zaštićenog proizvoda. Prijem sirovine se vrši u prostoriji za prijem mesa. Optimalna temperatura prostorije se kreće u rasponu 4° - 10°C.

*(Rasijecanje i obrada sirovine se ne vrši zato što u proces prerade ulaze već obrađeni svinjski butevi. - Ukoliko neko od članova Udruženja u svom pogonu dogradi prostorije za rasijecanje mesa o tome mora obavijestiti nadležnu ustanovu – Veterinarsku upravu Crne Gore i Udruženje.-)

5.1 SOLJENJE

Soljenje se obavlja postupkom suvog soljenja uz upotrebu krupno granulirane morske soli, koja se ručno ili namjenskim mašinama za soljenje pršuta, utrljava u meso u količini od 4 do 8 % na količinu mesa. Usoljeni butevi se potom slažu na drvene daske, tako da je omogućeno oticanje viška tečnosti (-mesnog soka-). Usoljeni svinjski butevi se slažu sa kožom okrenutom prema dolje. Usoljeni pršuti u tom stanju stoje 12 do 20 dana. Ovako usoljeni butevi se ne slažu u više od deset redova kako ne bi došlo do deformisanja oblika pršuta u najdonjim redovima. Temperatura prostorije u ovoj fazi mora biti od 2° - 10°C.

5.2 PRESOLJAVANJE

Presoljavanje se vrši nakon 12 – 20 dana od prvog soljenja, ručnim utrljavanjem morske soli sitnije granulacije. U ovoj fazi naročito trebaju biti tretirani kritični djelovi pršute kao sto su (- šol, gornji otvor, jabučica butne kosti-). Temperaturni režim 5° - 10°C.

5.3 PIJEŽENJE/PRESOVANJE

Piježenje ili presovanje buteva obavlja se nakon završenih procesa soljenja i presoljavanja. Butevi se slažu na čistu podlogu sa kožom okrenutom prema dolje. Između redova pršuta stavlja se daska, koja služi kao sredstvo za bolje presovanje i oblikovanje pršuta. Zbog velike kompresije na donjim redovima, pršute je potrebno slagati najviše u 10 redova dok bi se preko najgornje daske pršuti izložili teretnom pritisku. Piježenje traje sve dok se iz buteva ne iscijedi sav mesni sok, tj. od 14 do 21 dan. Temperature 2° - 10°C.

5.4 ODSOLJAVANJE PRŠUTA

Nakon završenog procesa presovanja, pristupa se procesu odsoljavanja pršuta. Ovaj proces obavlja se tako što se višak soli koji se nalazi na pršutima otklanja potapanjem buteva u vodu ili jednostavno suvim čišćenjem. Nakon toga pršuti koji se peru u vodi cijede se jedan dan (24 h) i to tako što se kače u prostoriju predviđenu za sušenje.

5.5 DIMLJENJE/SUŠENJE

Hladno dimljenje na temperaturi od 13° do 21°C zavisno od temperature i relativne vlažnosti vazduha traje od 35 do 56 dana (5-8 neđelja). U toku dimljenja meso se suši i na vazduhu u istoj prostoriji do skladištenja za zrenje. Za dobijanje lijepe zlatno žute boje kakvu posjeduje Njeguški pršut, nakon procesa dimljenja, dim se dobija laganim sagorijevanjem (- bez plamena-) isključivo suvog bukovog drveta.

5.6 ZRENJE/SAZRIJEVANJE

Zrenje (-fermentacija-) najvažnija je faza tehnološkog procesa proizvodnje Njeguškog pršuta. Odvija se u prohladnim zamračenim i suvim prostorijama. Za vrijeme zrenja, koje traje od 8 do 10 mjeseci, pršuti poprimaju specifična organoleptička svojstva - svojstven ukus i miris na zrelo meso i dim. Optimalna temperatura tokom faze sazrijevanja se kreće u rasponu od 15°C do 19°C dok je opseg vlažnosti od 52% - 64%.

5.7 OZNAČAVANJE, PAKOVANJE I NAČIN STAVLJANJA NA TRŽIŠTE

Za članove Udruženja koji budu imali pršute radjene po propisanoj Specifikaciji, ovlašćeno tijelo Udruženja će raditi markiranje (brendiranje) pršuta (tačka 8). Ovlašćeno tijelo Udruženja će takodje predati prateću dokumentaciju za gotove proizvode, jasno definisanu internim pravilima udruženja. Svaki pršut koji bude radjen po propisanoj Specifikaciji biće obilježen vrućim žigom. Za one pršute koji se rasijećaju dokumentacija sa lotovima i kvotama biće priložena I od strane Udruženja i od samog subjekta. (prilog 9)

6 POVEZANOST NJEGUŠKOG PRŠUTA SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE

Njeguški pršut se proizvodi na geografskom području definisanom u poglavlju 3.

Područje je u reljefnom pogledu planinsko, smješteno ispod najviših vrhova planine Lovćen, pretežno je kamenite podloge, uz obilje pašnjaka i livada.

Predio je obrastao bukovom i četinarskom šumom.

Objekti za proizvodnju njeguškog pršuta su locirani na nadmorskim visinama većim od 800m.

Odlika ovog prostora je u specifičnim mikro-klimatskim uslovima. Iako je u blizini mora, od 5 do 8 km vazdušne linije, dominira kontinentalna i umjereno kontinentalna klima, sa obilnim padavinama snijega i kiše, niskim temperaturama u jesenjem i zimskom periodu, što je pogodno za početni period proizvodnje njeguškog pršuta, u fazama prijema sirovine i skladištenja, soljenja i piježenja, kao i dimljenja.

U periodu proljeća i ljeta, na ovom području je mjestimično kišovito i pretežno suvo vrijeme, što pogoduje procesu sazrijevanja pršuta i njegovog skladištenja.

Tokom čitavog tehnološkog postupka za proizvodnju njeguškog pršuta duvaju jaki vjetrovi, sjevernog i sjevero zapadnog smjera, u jesenjem i zimskom periodu, južni, jugozapadni i istočni vjetrovi u periodu proljeća i ljeta, što izuzetno pogoduje procesu proizvodnje.(prilog 6)

Za dimljenje pršuta koristi se suvo bukovo drvo, kojim njeguški predio obiluje, što njeguškom pršutu daje poseban ukus, blago dimljenog suvog mesa.

Pored prirodnih odlika njeguškog područja, za proizvodnju njeguškog pršuta od značaja su i društveni uslovi koji su nastali tokom dugog vremena ljudskim djelovanjem, na poboljšanju procesa proizvodnje i podizanju kvaliteta njeguškog pršuta.

U 13 objekata izgrađenih na Njegušima, u kojima se obavlja proizvodnja njeguškog pršuta, uposleno je stalno i povremeno više od 120 radnika. Najveći dio radnika je angažovan u neposrednoj proizvodnji, koji su radeći duže vrijeme stekli sve vještine u proizvodnji, a koja je u osnovi tradicionalna. (prilog 20,22)

Na Njegušima već 15 godina djeluje Udruženje proizvođača njeguških specijaliteta, kroz koje članovi udruženja ostvaruju svoje interese, unapređuju uslove za proizvodnju, stručno se edukuju, ostvaruju tijesnu saradnju sa užom i širom društvenom zajednicom, i nadležnim državnim institucijama, koje prate i kontrolišu higijensko – tehničke uslove u objektima i zdravstvenu ispravnost proizvoda.

Udruženje proizvođača njeguških specijaliteta je 2003. godine, kod Zavoda za intelektualnu svoju Srbije i Crne Gore, izvršilo zaštitu geografske oznake za „njeguški pršut“. Tom prilikom je osam fizičkih lica i dva privredna društva steklo svojstvo ovlašćenog korisnika za geografsku oznaku za proizvod „njeguška pršuta“. (prilog 13,14,15)

Manji dio ovlašćenih korisnika geografske oznake za njeguški pršut, stečene kod Zavoda za intelektualnu svojinu u Beogradu, obnovio je svojstvo ovlašćenog korisnika geografske oznake za njeguški pršut kod Zavoda za intelektualnu svojinu Crne Gore. (prilog 18,19)

Udruženje proizvođača njeguških specijaliteta je kod Saveznog zavoda za intelektualnu svojinu u Beogradu, zaštitilo znak raspoznavanja – žig za proizvod „njeguška pršuta“. (prilog 16,17)

Prirodni uslovi njeguškog područja, sa jedne strane, vremensko – istorijski faktor i čovjek kao antropogeni faktor sa druge strane, stvorili su jedinstvene uslove za osobeni proizvod njeguški pršut.

7 OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLADJENOSTI

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, Vasa Raičkovića 18. Tel: 020 20 80 40 Mail:monteorganica@t-com.me.

8 PRAVILA OZNAČAVANJA NJEGUŠKOG PRŠUTA

Vrući žig Njeguškog pršuta grafički je prikazan na Slici 1. Vrući žig se po završetku zrenja nanosi na kožu s lateralne strane onih pršuta koji zadovoljavaju sve zahtjeve propisane u Specifikaciji proizvoda. Zaštitni znak (zajednički logo) Njeguškog pršuta prikazan je na Slici 2. Zaštitni znak se koristi isključivo za ambalažirane proizvode i deklaraciju.



Slika 1.



Slika 2.

Svi primjerci vrućeg žiga čuvaju se kod Udruženja proizvođača njeguških specijaliteta. Prilikom stavljanja u promet pakovanja narezanog Njeguškog pršuta markiranje će se obavljati po Pravilima interne kontrole Udruženja.

Pravo na upotrebu vrućeg žiga i zajedničkog logo-a Njeguškog pršuta, pod istim uslovima, imaju svi članovi Udruženja koji na tržište stavljaju proizvod koji je usklađen sa propisanom Specifikacijom proizvoda.(prilog 10,11)

9 ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA

- Zakon o poljoprivredi i ruralnom razvoju (Sl. List CG 56/09);
- Zakon o veterinarstvu (Sl. List CG 30/12);
- Zakon bezbjednosti hrane (Sl. List CG 57/2015);
- Zakon o oznakama porijekla, geografskim oznakama i oznakama garantovano tradicionalnih specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (Sl. list CG br. 18/11);
- Sekundarna legislativa (pravilnici, podzakonska akta);
- Uredba o higijeni hrane (Sl. list CG 13/16);
- Uredba o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla (Sl. list CG 32/16);
- Uredba o uslovima za odstupanje u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade hrane (Sl. list CG 21/16);
- Uredba o mikrobioloskim kriterijumima.