

**ZAHTEJEV ZA REGISTRACIJU OZNAKE PORIJEKLA/GEOGRAFSKE
OZNAKE**

1. NAZIV POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA (za koji se traži registracija oznake): Crnogorska Goveđa Pršuta

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

- oznaka porijekla
 geografska oznaka

3. PODACI O PODNOSIOCU ZAHTEJEVA:

Naziv i sjedište grupe: **NVO „UDRUŽENJE ZA KVALITET MESA SJEVERA CRNE GORE,,** ul. Muniba Kučevića bb., Bjelo Polje

Pravni status grupe: NVO

Telefon, fax, e-mail: 069 523965

Ime i prezime, adresa i broj telefona odgovornog lica grupe koja podnosi zahtjev: **Almir Adrovic, Petnjica; tel. 069 523965.**

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:

Crnogorska goveđa pršuta je suvomesnati proizvod od goveđeg mesa ekstra, prve i druge kategorije, soljen i dimljen na bukovom (*Fagus* sp.) ili grabovom (*Caprinus* sp.) drvetu. Proizvodnja se odvija u sjevernom dijelu Crne Gore.

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

Goveđa su na ispaši najmanje 150 dana tokom kalendarske godine.

Najmanje 70% hrane koja se koristi za ishranu životinja mora biti porijeklom iz područja proizvodnje.

Prije klanja, životinje koje potiču iz oblasti van područja proizvodnje moraju biti u području proizvodnje najmanje dvije godine.

4. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA:

1. Kategorija proizvoda: Proizvodi od mesa
2. Opis proizvoda:



Spoljašnji izgled i stanje proizvoda i ambalaže: Gotov proizvod mora da bude umjereno čvrste teksture, da nije vlažan, bez površinskih naslaga soli, bez znakova uljaste konzistencije masnog tkiva i bez prisustva čađi. Boja mišićnog tkiva na površini treba da bude ujednačena, tamno-crvena, a boja masnog tkiva može biti od zlatno žute do smeđe. Ukoliko se proizvod pakuje u vakuumu onda u pakovanju ne smije biti vazduha i izdvojene tečnosti.

Izgled i sastav presjeka: Proizvod mora biti osušen do stepena da se može narezivati u nereske debljine 2mm. Naresci moraju da budu kompaktni, odnosno da nema vidljivog razdvajanja između mišićnog i masnog tkiva.

Boja: Na presjeku mišićno tkivo treba da bude ujednačene rubin do tamno crvene boje, sa mogućim prisustvom tamnijeg ruba širine do 5 mm. Masno tkivo treba da bude ujednačene bijele do svijetlo-žute boje.

Miris: Gotov proizvod treba da ima blago izraženu notu dima bukovog ili grabovog drveta.

Ukus: Ukus proizvoda treba da bude blago slan sa prijatno izraženom aromom dimljenog, sušenog i zrelog goveđeg mesa, bez prisustva užeglosti i gorčine.

Tekstura: Gotov proizvod pri konzumiranju treba da ima meku teksturu zrelog goveđeg mesa i umjerenu sočnost.

Hemijske karakteristike

Gotov proizvod treba da sadrži između 40 i 55 % vode, sadržaj soli u gotovom proizvodu ne smije biti veći od 5 %, dok pH vrijednost ne smije biti manja od 5.

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

Goveda su na ispaši najmanje 150 dana tokom kalendarske godine.

Najmanje 70% hrane koja se koristi za ishranu životinja mora biti porijeklom iz područja proizvodnje.

Prije klanja, životinje koje potiču iz oblasti van područja proizvodnje moraju biti u području proizvodnje najmanje dvije godine.

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

- **Priprema sirovine za proizvodnju**
- **Soljenje**
- **Dimljenje i sušenje**
- **Zrenje**
- **Označavanje, pakovanje i način stavljanja na tržište**

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

7. Posebna pravila koja se odnose na označavanje:

Crnogorska goveđa pršuta može biti plasirana na tržište u cijelim komadima koje će biti sječene u maloprodajnim objektima prije prodaje potrošačima ili se komadi i/ ili naresci mogu plasirati vakuum pakovani.

Oznaka porijekla se po završetku zrenja nanosi na cijele i rezane komade pršute.

5. GEOGRAFSKO PODRUČJE:



Proizvodnja Crnogorske goveđe pršute 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, Andrijevica, Petnjica, Rožaje, Gusinje i Plav.

6. POVEZANOST SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM:

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

Proizvodnja Crnogorske goveđe pršute 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, Andrijevica, 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.

6.2. Specifičnost proizvoda

Stočarsku proizvodnju karakteriše ekstenzivni do polu-ekstenzivni način uzgoja, uz primarno korišćenje prirodnih pašnjaka i visoravni na nadmorskoj visini između 800 do 1200 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 goveda koja ima za posledicu raznoliku ishranu ovaca koje se uzgajaju.

Duga tradicija proizvodnje Crnogorske goveđe pršute 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 dimljenja i sušenja/zrenja. Tradicionalno, proizvodnja Crnogorske goveđe pršute odvija isključivo tokom jesenjih i zimskih mjeseci kako bi se na najbolji način iskoristile prednosti optimalne vlažnosti vazduha i temperature.

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

Prilozi uz zahtjev:

- Kopija dokaza o registraciji grupe iz CRPS-a
- Punomoćje (ako grupu zastupa ovlašćeni zastupnik ili punomoćnik, ovjerenu od notara)
- Specifikacija proizvoda
- Jedinstveni dokument

Datum podnošenja zahtjeva: 25.05.2017.god.



ure Adrovic (potpis podnosioca zahtjeva)