

# CRNOGORSKA GOVEĐA PRŠUTA

Oznaka porijekla



Autori: Udruženje za kvalitet mesa sjevera Crne Gore

## SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA .....	4
2. OPIS CRNOGORSKE GOVEĐE PRŠUTE .....	4
2.1 Opšta definicija proizvoda.....	4
2.2 Opis sirovine.....	4
2.2.1. Uzgoj goveda .....	4
2.3 Opis gotovog proizvoda.....	5
2.3.1. Senzorne karakteristike:.....	5
2.3.2. Hemijske karakteristike.....	5
3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE CRNOGORSKE GOVEĐE PRŠUTE...	6
3.1 Prostorno administrativno definisanje geografskog područja .....	6
3.2. Prirodno okruženje .....	6
3.3. Lokalno znanje i način proizvodnje .....	7
4. DOKAZ O PORIJEKLU CRNOGORSKE GOVEĐE PRŠUTE .....	7
5. OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA PROIZVODNJE CRNOGORSKE GOVEĐE PRŠUTE.....	9
5.1. Sirovine za proizvodnju .....	9
5.2. Priprema sirovine za proizvodnju.....	9
5.3. Soljenje .....	10
5.4. Dimljenje i sušenje.....	10
5.5. Zrenje .....	10
5.6. Označavanje, pakovanje i način stavljanja na tržište .....	10
6. POVEZANOST CRNOGORSKE GOVEĐE PRŠUTE SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE.....	11
6.1. Prirodni i društveni faktori koji određuju specifične karakteristike Crnogorske goveđe pršute .....	11
6.2. Dokaz o upotrebi imena i istorijski dokazi o proizvodnji Crnogorske Goveđe pršute .....	11
7. OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLAĐENOSTI.....	12
8. PRAVILA OZNAČAVANJA CRNOGORSKE GOVEĐE PRŠUTE.....	13
9. KONTROLE .....	14

## 1. NAZIV PROIZVODA

“Crnogorska goveđa pršuta”

## 2. OPIS CRNOGORSKE GOVEĐE PRŠUTE

### 2.1 Opšta definicija 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.

### 2.2 Opis sirovine

#### 2.2.1. Uzgoj goveda

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.

#### 2.2.2. Sirovine za proizvodnju

Za proizvodnju Crnogorske goveđe pršute koriste se izlučena grla starija od 2.5 godine.

Kao sirovina za proizvodnju Crnogorske goveđe pršute koristi se muskulatura najkvalitetnijih dijelova trupa: *biftek, but, slabina, leđa, i plećka*.

Za proces soljenja se koristiti so. Bijeli luk i biber takođe se mogu koristiti kao dodaci za proizvodnju. Ni jedan drugi dodatak/sastojak ne smije se koristiti za proizvodnju Crnogorske goveđe pršute.

Komadi svježeg mesa koji se koriste za proizvodnju ne smiju biti podvrgnuti bilo kakvim drugim postupcima konzervisanja osim hlađenja.

U trenutku ulaska u prostorije za obradu/preradu, temperatura mesa za proizvodnju mora biti između 1 i 7°C. Vrijeme od momenta klanja goveda do početka soljenja ne smije biti kraće od 24 sata, niti duže od 120 sati.

### 2.3 Opis gotovog proizvoda

Proizvod se proizvodi od goveđeg mesa ekstra, prve i druge kategorije.

### 2.3.1. Senzorne karakteristike:

**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 nareske 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 užglosti i gorčine.

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

### 2.3.2. 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.

### 3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE CRNOGORSKE GOVEĐE PRŠUTE

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, Plav i Gusinje.

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 opština koje su u regionu proizvodnje (Slika 1).

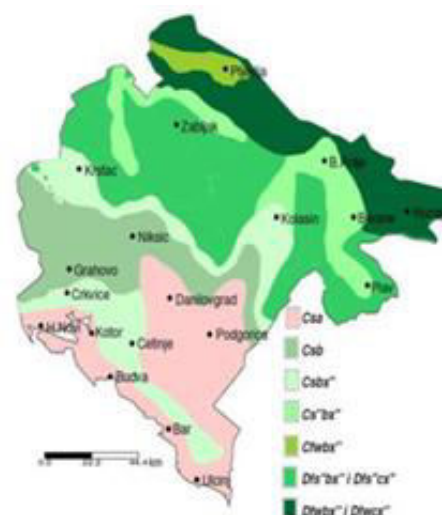


Slika 1. Geografsko područje proizvodnje Crnogorske goveđe pršute

#### 3.2. Prirodno okruženje

Kontinentalna i planinska klima, sa hladnim zimama i umjerenim ljetima karakteriše region proizvodnje Crnogorske goveđe pršute. Zime su duge, hladne i sniježne, dok su ljeta kratka i svježija. Količina padavina varira od 1 500-2000mm. Prema njemačkom klimatologu W. Koppen-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.

Podaci iz perioda od 1961. do 2000. godine ukazuju da se područje proizvodnje nalazi u okviru Csbx, Cfwbx



Slika 2. Klimatske zone u području proizvodnje Crnogorske goveđe pršute (po W. Koppen-u)

Dfsbx i Dfwbx klimatskih regiona (*Slika 2*).<sup>1</sup> 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 je prije svega od trava dobrog nutritivnog sastava (livadarke, različite vrste ljuļa 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 uticao je na stvaranje značajnog biodiverziteta na pašnjacima i visoravnima.

Izdizanje stoke na katune je uobičajena praksa među uzgajivačima goveda koja ima za posledicu raznoliku ishranu goveda koja se uzgajaju.

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

Tradicionalno, proizvodnja Crnogorske goveđe pršute 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 GOVEĐE PRŠUTE

Dokaz o porijeklu Crnogorske goveđe pršute biće osiguran kroz jasno definisan sistem sledljivosti. 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 goveđe pršute 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

---

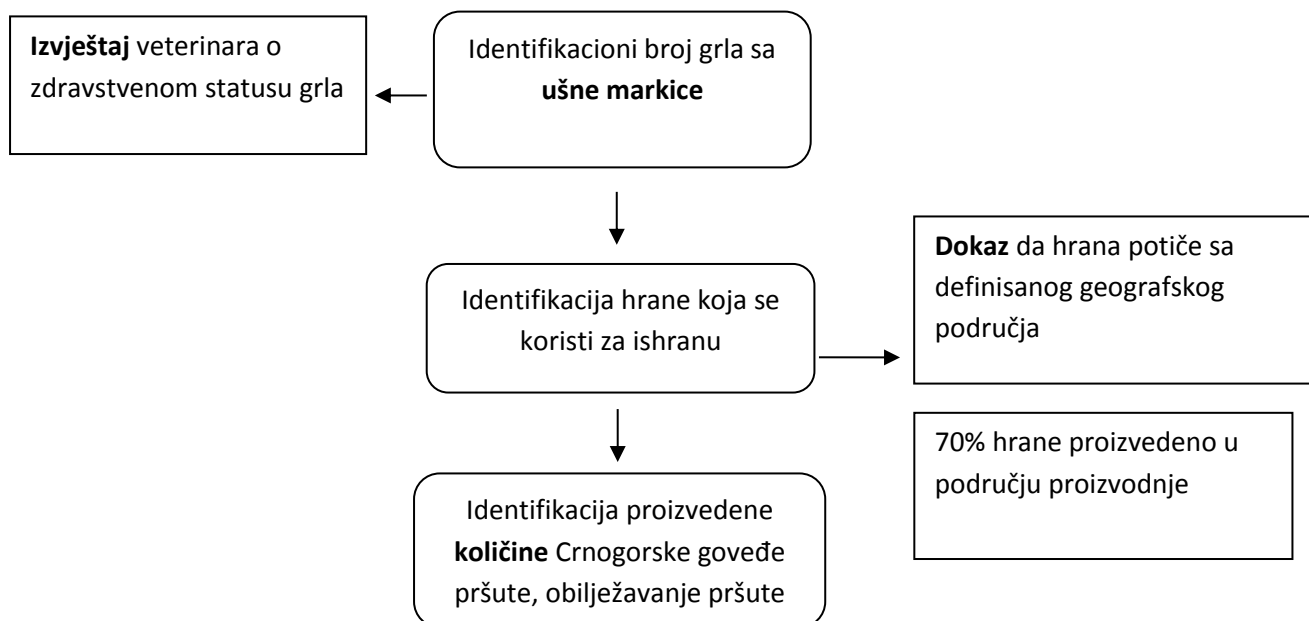
<sup>1</sup> Radisav Dubljević, Country Pasture/Forage Resource Profiles, Montenegro, <http://www.fao.org/ag/agp/agpc/doc/counprof/montenegro/montenegro.htm>

navedeno u Poglavlju 2.2.1. ove Specifikacije, ishrana grla koja se koriste za proizvodnju Crnogorske goveđe pršute bazira se na poluekstenzivnom uzgoju, pri čemu ukupan sadržaj hraniva koja vode porijeklo van geografskog područja proizvodnje na godišnjem nivou ne smije prelaziti 30% od ukupne količine hrane koja se koristi za ishranu grla. Svaki proizvođač, mora imati uspostavljen sistem sledljivosti pomoću kojeg je nedvosmisljeno moguće utvrditi porijeklo hrane koja se nalazi u smjesi (*Prilog 1*). Ukoliko poljoprivredno domaćinstvo koje uzgaja goveda, dio ili svu hranu za goveda proizvodi na tom domaćinstvu, mora biti u mogućnosti da dokaže porijeklo i količinu proizvedene hrane (*Prilog 1*).

Nakon klanja, obrade, rasijecanja i hlađenja, svaka polutka se označava serijskim brojem, a zatim se svi komadi mesa koji će se dalje koristiti za proizvodnju Crnogorske goveđe pršute markiraju istim serijskim brojem upisanim na pločici koja se kači na komad (*Prilog 2*). Ovaj serijski broj mora se nalaziti na komadu 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 goveđe pršute, numeričku oznaku proizvođača (*Prilog 2*) i zvaničnu nacionalnu oznaku za "ZAŠTIĆENA OZNAKA PORIJEKLA" (ZOP) proizvode, i tako se stavlja u promet (vidjeti Poglavlje 5.6.).

Sledljivost proizvoda mora biti osigurana i u fazi narezivanja pršute radi porcioniranja i pakovanja (*Prilog 3*). Prilikom stavljanja u promet/prodaje sva pakovanja porcionirane pršute moraju sadržavati natpis i oznaku iz Poglavlja 8. ove Specifikacije. Sistem sledljivosti prikazan je na Dijagramu br. 1.



**Dijagram 1.** Sistem sledljivosti u lancu proizvodnje Crnogorske goveđe pršute

Registrovanoj oznaku porijekla može koristiti proizvođač Crnogorske goveđe pršute 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 GOVEĐE PRŠUTE**

Proizvodnja Crnogorske goveđe pršute 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 da izjavu Udruženju proizvođača kojoj grupi pripada njegov objekat.

### **5.1. Sirovine za proizvodnju**

Za proizvodnju Crnogorske goveđe pršute koriste se goveda starija od 2.5 godine izlučena iz priploda.

Kao sirovina za proizvodnju Crnogorske goveđe pršute koristi se muskulatura najkvalitetnijih dijelova trupa: *biftek, but, slabina, leđa, i plećka*.

Pored obavezne upotrebe soli, upotreba bijelog luka i bibera je dozvoljena u procesu soljenja. Ni jedan drugi dodatak/sastojak ne smije se koristiti za proizvodnju Crnogorske goveđe pršute.

Komadi svježeg mesa koji se koriste za proizvodnju ne smiju biti podvrgnuti bilo kakvim drugim postupcima konzervisanja osim hlađenja. U trenutku ulaska u prostorije za obradu/prerađivanje, temperatura mesa za proizvodnju mora biti između 1 i 7°C. Vrijeme od momenta klanja goveda do početka soljenja ne smije biti kraće od 24 sata, niti duže od 120 sati.

### **5.2. Priprema sirovine za proizvodnju**

Nakon rasijecanja ohlađenih polutki i otkoštavanja muskulature, detaljno se odvaja površinsko masno i vezivno tkivo i odvajaju se dijelovi mišića dužine od 30 do 60 cm, širine 12 do 15 cm i debljine 8 do 10 cm koji moraju biti ujednačeni i u obliku kvadra. Muskulatura buta, slabine, leđa i plećke se može poprečnim rezovima razdvojiti na više dijelova, a biftek se koristi kao jedinstvena mišićna masa.



### **5.3. Soljenje**

Oblikovani komadi muskulature se sole utrljavanjem 4-6% soli u odnosu na masu komada. Soljenje se obavlja na temperaturi ne većoj od 10°C. Tako usoljeni komadi se ređaju u plastične, drvene ili posude od nerđajućeg čelika (3-6 redova) i proces soljenja traje od 7 do 14 dana uz povremeno okretanje komada. Soljenje se može vršiti kada spoljašnja temperatura bude ispod 10°C najmanje 48 sati.

Nakon soljenja vrši se odsoljavanje - ispiranje vodom kako bi se uklonio višak soli sa površine komada mesa. Potom se komadi kače na štapove i započinje proces cijedenja koji traje između 24 do 48h.

### **5.4. Dimljenje i sušenje**

Štapovi sa komadima mesa se prebacuju u prostoriju za dimljenje i postavljaju u 3-5 redova (spratova) 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 mogu biti pokretna ili savremeni uređaji uz upotrebu bukovog i grabovog drveta. Temperatura u prostoriji u kojoj se vrši dimljenje i sušenje treba da bude najviše do 18°C. Proces dimljenja i sušenja traje između 3 do 4 nedelje uz preslaganje štapova sa proizvodima (donji redovi se premještaju gore i obrnuto) da bi svi komadi mesa bili tretirani na ujednačen način.

### **5.5. Zrenje**

Postepeni proces dozrijevanja obavlja se u istoj prostoriji u kojoj je vršeno dimljenje i sušenje. Prostorija mora biti mračna da ne bi došlo do pojave užeglosti proizvoda, a temperatura treba da bude najviše do 18°C sa što nižom relativnom vlažnošću. I za tradicionalni i za savremeni proces proizvodnje, ventilacija prostorije treba da obezbijedi stalnu razmjenu vazduha. Period zrenja/dozrijevanja traje između 15 i 45 dana.

Dijagram toka proizvodnje Crnogorske goveđe pršute dat je u *Prilogu 4*.

### **5.6. Označavanje, pakovanje i način stavljanja na tržište**

Za članove Udruženja koji budu imali Crnogorske goveđe pršute proizvedene po Specifikaciji, ovlašćeno tijelo za internu kontrolu Udruženja će obaviti označavanje komada (Poglavlje 8). Ovlašćeno tijelo za internu kontrolu Udruženja će takođe predati prateću dokumentaciju za gotove proizvode, jasno definisanu internim pravilima Udruženja.

Crnogorska goveđa pršuta plasira se na tržište u cijelim komadima koji mogu biti narezivani na manje komade u maloprodajnim objektima prije prodaje potrošačima.

## **6. POVEZANOST CRNOGORSKE GOVEĐE PRŠUTE SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE**

Crnogorska goveđa pršuta se proizvodi u okvirima geografskog područja definisanog u poglavlju 3 ove Specifikacije, a koji se odlikuje specifičnim klimatskim i prirodnim uslovima koji pogoduju razvoju poželjnih karakteristika gotovog proizvoda. Prirodni uslovi u oblasti proizvodnje, uz poluekstenzivan način uzgoja goveda, što podrazumijeva iskorištenje u prvom redu prirodnih pašnjaka, umnogome utiču na kvalitet mesa od kojeg se proizvodi Crnogorska goveđa pršuta. Pašnjake na nadmorskoj visini između 550 do 2000 m, odlikuje plodno zemljište i nizak stepen erozije, uz povoljan floristički sastav.

Faktori koji utiču na specifičnost Crnogorske goveđe pršute su prije svega navike i tradicija stanovništva, prirodni uslovi-klima, geografsko područje i floristički sastav pašnjaka i livada koji se koriste u ispaši životinja.

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 i društveni faktori koji određuju specifične karakteristike Crnogorske goveđe pršute**

Crnogorska goveđa pršuta se proizvodi u sjevernom dijelu Crne Gore, planinskom području sa specifičnim uslovima spoljašnje sredine i tradicijom stanovništva. Specifične karakteristike Crnogorske goveđe pršute s jedne strane su posljedica kvaliteta mesa koje se koristi za proizvodnju, a sa druge strane znanja i umijeća proizvođača tokom uzgoja životinja na farmama ili tokom prerade mesa u prerađivačkim objektima.

Vrijeme trajanja pojedinih faza proizvodnje - soljenje, dimljenje, sušenje i zrenje karakteriše proizvodni proces goveđe pršute, a tradicija proizvodnje garantuje osobeni kvalitet proizvoda, njegov izgled, spoljašnju i unutrašnju boju, teksturu i vlažnost kao i odsustvo lošeg ukusa koji se ogleda kroz kiselost, užeglost i gorak ukus proizvoda.

Senzorne karakteristike su, pored ostalog, i posledica upotrebe bukovog ili grabovog drveta uz sušenje i zrenje. Upotreba ovih vrsta drveta za dimljenje takođe onemogućava moguću pojavu gorkog ukusa što može biti slučaj ukoliko se koristi drvo od drugih vrsta.

### **6.2. Dokaz o upotrebi imena i istorijski dokazi o proizvodnji Crnogorske Goveđe pršute**

Proizvodnja goveđe pršute u regionu proizvodnje zabilježena je u nekoliko istorijskih navoda:

- Još od prvih dana osmanske vladavine Pljevlja, Budimlje, Bihor i Bijelo Polje bili su trgovačka sjedišta na sjeveru Crne Gore<sup>2</sup>. 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. godine<sup>3</sup>. Navodi pokazuju da su u Dubrovnik, pored ostalog izvožene živa stoka i suvo goveđe i ovčije meso<sup>4</sup>.
- Pavle Rovinski takođe opisuje i prve primitivne klanice- mjesta gdje se vršilo klanje stoke, kao i običaje sušenja mesa koje se koristilo za prehranu domaćinstva ali i za prodaju sa ciljem kupovine novih grla stoke<sup>5</sup>.  
O sušenju goveđeg mesa, Rovinski navodi da su se najviše sušili komadi uz kičmu (današnja goveđa pršuta).

Prema rezultatima istraživanja tržišta, sprovedenog 2015. godine, 623 ispitaniku je postavljeno sledeće pitanje: „ Da li povezujete goveđu pršutu za Crnu Goru ili neki crnogorski region? I ako da, za koji?“ 80% ispitanika je odgovorilo da povezuje goveđu pršutu sa sjevernim dijelom Crne Gore, gradom, opštinom ili planinom koja pripada oblasti proizvodnje Crnogorske goveđe pršute.

## 7. OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLAĐENOSTI

Za utvđjivanje usklađenosti proizvodnje, prerade i samog prehrambenog proizvoda sa Specifikacijom i 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.

---

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

<sup>3</sup> 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.

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

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

## 8. PRAVILA OZNAČAVANJA CRNOGORSKE GOVEĐE PRŠUTE

Oznaka porijekla se po završetku zrenja nanosi na cijele i rezane komade pršute. Zaštitni znak Crnogorske goveđe pršute prikazan je na Slici 3.



Slika 3. Zaštitni znak Crnogorske goveđe pršute

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 goveđa pršuta-oznaka porijekla,“ kako je predstavljeno na Slici 3.

Takođe, proizvod može da ima i:

- Broj proizvođača
- Ime i adresu Udruženja proizvođača

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 goveđu pršutu u skladu sa Specifikacijom moraju proizvod označiti tako da pored registovanog naziva “CRNOGORSKA GOVEĐA PRŠUTA” imaju i vidljivu oznaku “ZAŠTIĆENA OZNAKA PORIJEKLA”, uz nanošenje odgovarajućeg znaka. Oznaka u vidu grafičkog prikaza koju propisuje MPRR Crne Gore se stavlja na deklaraciju i na promotivni materijal.

## 9. KONTROLE

Kontrolni plan (Pravila interne kontrole) koji je priložen u ovoj prijavi 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
- Porijekla 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.