



UDRUŽENJE PROIZVOĐAČA KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA

KOLAŠINSKI LISNATI SIR

Oznaka porijekla



SPECIFIKACIJA PROIZVODA



UDRUŽENJE PROIZVOĐAČA KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA	3
2. OPIS KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA	3
2.1. Opšta definicija proizvoda	3
2.2. Uzgoj grla za proizvodnju mlijeka	3
2.3. Sirovine za proizvodnju	3
2.4. Opis gotovog proizvoda	4
2.4.1. <i>Senzorne karakteristike:</i>	4
2.4.2. <i>Hemijske i fizičke karakteristike</i>	4
3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA	4
4. DOKAZ O PORIJEKLU KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA	4
5. TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE	5
5.1. Cijeđenje sirovog mlijeka	5
5.2. Priprema mlijeka i podsiravanje	5
5.3. <i>Obrada gruš, izdvajanje surutke i presovanje sira</i>	6
5.4. <i>Soljenje Kolašinskog lisnatog sira</i>	6
5.5. <i>Zrenje Kolašinskog lisnatog sira</i>	6
5.6. Pakovanje Kolašinskog lisnatog sira i način stavljanja na tržište	6
6. POVEZANOST KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE	7
6.1. <i>Prirodno okruženje</i>	7
6.2. Lokalno znanje i način proizvodnje	8
6.3. Dokaz o upotrebi imena i istorijski dokazi o proizvodnji Kolašinskog lisnatog sira	8
7. OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLAĐENOSTI	9
8. PRAVILA OZNAČAVANJA KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA	9
9. KONTROLE	10



1. NAZIV PROIZVODA

„*Kolašinski lisnati sir*“

2. OPIS KOLAŠKOG LISNATOG SIRA

2.1. Opšta definicija proizvoda

„*Kolašinski lisnati sir*“ je sir iz grupe sireva parenog tijesta koji se proizvodi od kravljeg mlijeka spajanjem punomasnog mlijeka porijeklom od jutarnje muže (do 60%) i obranog mlijeka porijeklom od večernje muže (oko 40%). Mlijeku za pravljenje sira se dodaje i do 5% vode u odnosu na ukupnu količinu mlijeka.

Proces zrenja Kolaškog lisnatog sira traje maksimalno 7 dana. Sirno tijesto je glatko i sjajno, lisnate strukture.

Proizvodnja Kolaškog lisnatog sira se odvija na teritoriji Opština Kolašin i dijela Opštine Mojkovac.

2.2. Uzgoj grla za proizvodnju mlijeka

Za proizvodnju Kolaškog lisnatog sira koristi se mlijeko od zdravih i obilježenih grla goveda.

Životinje koje potiču iz regiona van područja proizvodnje moraju biti u području proizvodnje najmanje godinu dana prije početka upotrebe mlijeka ovih grla za proizvodnju Kolaškog lisnatog sira.

Grla koja se koriste za proizvodnju mlijeka uzgajaju se na polu-ekstenzivan način.

Grla čije se mlijeko koristi za proizvodnju Kolaškog lisnatog sira treba da su na ispaši najmanje 100 dana tokom kalendarske godine.

Ukupan udio hraniva u hrani za ishranu muznih grla, koja vode porijeklo van područja proizvodnje ne smije biti veći od 30% na godišnjem nivou. Kabasti dio obroka koji se koristi za ishranu životinja u potpunosti se proizvodi u regionu proizvodnje.

2.3. Sirovine za proizvodnju

Kao sirovina za proizvodnju Kolaškog lisnatog sira koristi se sirovo kravlje mlijeko porijeklom od zdravih i registrovanih grla. Mlijeko koje se koristi za proizvodnju Kolaškog lisnatog sira mora sadržavati minimalno 3,2% m.m. (Prilog 9).

Tokom proizvodnje, spaja se punomasno mlijeko jutarnje i obrano mlijeko večernje muže u omjeru od oko 60:40%. Nakon spajanja i miješanja mlijeka jutarnje i večernje muže, mlijeku se dodaje i do 5% vode u odnosu na ukupnu količinu mlijeka.

Mlijeko večernje muže se prije spajanja sa mlijekom jutarnje muže obira- skida se kajmak (masnoća-grijavina) sa mlijeka (Slika 1, Prilog 8).

Kao dodatak prilikom pravljenja Kolaškog lisnatog sira može se koristiti isključivo animalno sirilo i srednje krupna, jodirana morska so bez upotrebe bilo kakvih drugih dodataka.



UDRUŽENJE PROIZVOĐAČA KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA

Mlijeko koje se koristi za proizvodnju ne smije biti podvrgnuto bilo kakvim drugim postupcima konzervisanja osim hlađenja.

2.4. Opis gotovog proizvoda

2.4.1. Senzorne karakteristike:

Izgled: Gotov proizvod je u vidu listova, zatvorenog tijesta, elastične i glatke teksture, bez deformacija i oštećenja. Izgled gotovog proizvoda je karakterističan po tome što je slojevit (lisnat), slojevi su tanki poput lista, sjajni i glatki.

Boja: Proizvod ima porcelansko-bijelu do žućkasto-bijelu boju.

Miris: Gotov proizvod ima blag mlječno-kiseo miris

Ukus: Gotov proizvod je prijatnog blago mlječno-kiselog ukusa. Umjereno je slan.

Izgled gotovog proizvoda- Kolašinskog lisnatog sira prikazan je na *Slici 5 u Prilogu 8* ove Specifikacije.

2.4.2. Hemijske i fizičke karakteristike

Gotov proizvod ne smije sadržavati više od 3% soli.

Sadržaj masti u suvoj materiji je najmanje 35%.

Sadržaj suve materije je najmanje 40%.

Podaci o hemijskom sastavu uzoraka mlijeka i Kolašinskog lisnatog sira navedeni su u *Prilogu 9* ove Specifikacije.

3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA

Proizvodnja Kolašinskog lisnatog sira odvija se u sjevernom dijelu Crne Gore, na teritoriji opština Kolašin i Mojkovac smještenih u centralnom dijelu Crne Gore. U okviru ovog geografskog područja proizvodnje, na teritoriju ukupno 17 mjesnih zajednica vrši se proizvodnja Kolašinskog lisnatog sira.

Region proizvodnje Kolašinskog lisnatog sira definisan je granicama 17 mjesnih zajednica sa pripadajućim naseljima. Prostorno- administrativne granice područja proizvodnje Kolašinskog lisnatog sira date su u *Prilogu 5* ove Specifikacije.

4. DOKAZ O PORIJEKLU KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA

Efikasna primjena definisanog sistema sledljivosti osigurava dokaz o porijeklu Kolašinskog lisnatog sira. Sistem sledljivosti obuhvata kontrolu i evidentiranje grla koja se koriste za proizvodnju mlijeka, sledljivost tokom proizvodnog procesa, obilježavanja gotovog proizvoda i načina stavljanja gotovog proizvoda na tržište. Prikaz sistema sledljivosti dat je u *Prilogu 3* ove Specifikacije.

Sistem sledljivosti podrazumijeva obaveznu dokumentaciju koja je definisana Specifikacijom i Planom kontrole. Za proizvodnju mlijeka koje se koristi za pravljenje Kolašinskog lisnatog sira koriste se grla registrovana kod ovlašćene ustanove i evidentirana u posebnom formularu za evidenciju grla na gazdinstvu (*Prilog 1*). Označavanje grla vrši se upotrebom broja gazdinstva (jedinstveni broj gazdinstva iz



UDRUŽENJE PROIZVOĐAČA KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA

registra poljoprivrednih gazdinstava) i evidentiranjem grla (upisivanjem jedinstvenog broja grla sa sa ušne markice).

Tokom procesa proizvodnje prati se i porijeklo hrane koja se koristi za ishranu goveda. Kako je navedeno u *Poglavlju 2.2.* za proizvodnju mlijeka koje se koristi za pravljenje Kolašinskog lisnatog sira koriste se grla koja se uzgajaju na polu-ekstenzivan način. Udio hraniva koja se koriste za ishranu goveda, a koja vode porijeklo van geografskog područja proizvodnje, ne smije biti veći od 30% u odnosu na ukupnu količinu hraniva koja se koriste za ishranu goveda na godišnjem nivou. Svaki uzgajivač goveda čije se mlijeko koristi za proizvodnju Kolašinskog lisnatog sira mora imati uspostavljen sistem sledljivosti pomoću koga se nedvosmisleno može dokazati porijeklo hrane koja se nalazi u smjesi (*Prilog 1*). Ukupno 70% hraniva koja se koriste za ishranu grla uključenih u proizvodnju tokom zimskih mjeseci mora biti porijeklom sa područja proizvodnje (kabasta hraniva- trava, sijeno i silaža). 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*).

Količine mlijeka jutarnje i večernje muže koje ulazi u proces proizvodnje evidentiraju se na posebnom obrascu (*Prilog 2*). Na istom obrascu vrši se i evidentiranje proizvedene količine sira, tj. obilježavanje kantice/kace u koju se slaže sir. U istu kanticu/kacu može se slagati sir proizveden različitih datuma uz vođenje evidencije na obrascu i uz obilježavanje kantica pa se na taj način osigurava sledljivost u procesu proizvodnje i pakovanja. Broj kojim su obilježene ambalažne jedinice mora biti na pakovanju sve do momenta plasiranja proizvoda na tržište.

Detaljno opisan sistem sledljivosti za proizvodnju Kolašinskog lisnatog sira dat je u *Prilogu 3* ove Specifikacije.

Ukoliko su proizvodi proizvedeni u skladu sa Specifikacijom i ako zadovolje sve zahtjeve kvaliteta na njih se stavlja pločica koja sadrži zajedničku oznaku Kolašinski lisnati sir i numeričku oznaku proizvođača (*Prilog 3*).

Registrovanu oznaku porijekla može koristiti proizvođač Kolašinskog lisnatog sira 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 prebrambenih proizvoda* („Službeni list Crne Gore“, br. 22/17).

5. TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE

5.1. Cijeđenje sirovog mlijeka

Sirovo mlijeko se odmah nakon muže (ručno ili mašinski) cijedi/filtrira kroz sirarsko platno (cjedilo) i sipa u odgovarajuće prohromske ili emajlirane posude.

5.2. Priprema mlijeka i podsiravanje

Mlijeko od večernje muže se zagrijava do temperature od 45°C, pa se razliva u odgovarajuće široke emajlirane ili drvene posude i ostavi se do narednog jutra bez hlađenja. Prije početka proizvodnje, narednog jutra sa mlijeka večernje muže se skida kajmak (grijavina).

Nakon toga, spaja se punomasno mlijeko porijeklom od jutarnje muže (do 60%) i obrano mlijeko porijeklom od večernje muže (oko 40%). Mlijeku se dodaje i do 5% vode u odnosu na ukupnu količinu mlijeka.



UDRUŽENJE PROIZVOĐAČA KOLAŠKOG LISNATOG SIRA

Mlijeko se blago zagrijava do temperature od 37°C do 45°C, pa se, nakon hlađenja do 37°C mlijeku dodaje animalno sirilo u količini kako je propisano upustvom proizvođača.

Proces podsiravanja traje od 30 do 60 minuta.

Cijeđenje, miješanje mlijeka jutarnje i večernje muže i proces stvaranja gruša prikazani su na Sl. 1 i 2 u *Prilogu 8*.

5.3. Obrada gruša, izdvajanje surutke i presovanje sira

Formiran gruš se reže uzduž i poprijeko na kocke i postepeno sakuplja u grudu. Tokom ove operacije, surutka se i dalje zagrijava na temperaturi od oko 55°C. Na taj način sirna gruda neko vrijeme ostaje u zagrijanoj surutki i lagano se obrađuje rukom pritiskanjem i okretanjem.

Nakon izdvajanje surutke i oblikovanja, gruš se prebacuje u odgovarajuću posudu gdje se optereti drvenim, plastičnim ili prohromskim krugom i dodatnim opterećenjem.

Presovanje grude traje oko 5 minuta, potom se gruda presavija i ponovo optereti.

Ovaj proces se ponavlja deset i više puta.

Nakon ovog postupka, sir se „cijepa/lista" tj. odvajaju se tanki listovi što predstavlja veoma značajnu specifičnost tokom procesa proizvodnje. Ovaj postupak čini da se **Kolašinski lisanati** sir odvaja od drugih sireva istog tipa.

Obrada gruša, izdvajanje surutke i presovanje sira prikazani su na *Sl. 2 i 3 u Prilogu 8*.

5.4. Soljenje Kolaškog lisanog sira

Ovako dobijeni listovi sira se slažu u plastičnu ambalažu (namijenjenu za upotrebu u proizvodnji hrane) ili drvenu ambalažu i sole – tako što se svaki list ručno posoli. Za soljenje se koristi srednje krupna jodirana morska so.

Soljenje sira, dodatno presovanje i slaganje Kolaškog lisanog sira u ambalažne jedinice prikazani su na *Sl. 3,4 i 5 u Prilogu 8*.

5.5. Zrenje Kolaškog lisanog sira

Proces zrenja Kolaškog lisanog sira se odvija na temperaturi u rasponu od 15 do 25°C.

Zrenje Kolaškog lisanog sira traje do 7 dana.

5.6. Pakovanje Kolaškog lisanog sira i način stavljanja na tržište

Proizvod s oznakom porijekla „Kolašinski lisanati sir“ stavlja se na tržište u originalnoj ambalaži gdje se odvijalo zrenje. Ambalažne jedinice su zapremine 0,5kg, 1kg, 2kg, 3kg, 5kg, 10 i 20 kg.

Svako pakovanje označeno je u skladu s odredbama iz *Poglavlja 8*. ove Specifikacije.

Gotov proizvod se čuva na temperaturi do 7°C.



Rok trajanja gotovog proizvoda je maksimalno 10 dana.

Sve opisane faze proizvodnje „Kolaškog lisanog sira“, moraju se odvijati u geografskom području iz *Poglavlja 3.*

6. POVEZANOST KOLAŠKOG LISNATOG SIRA SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE

6.1. *Prirodno okruženje*

Naselja iz regiona proizvodnje Kolaškog lisanog sira, nalaze se na teritoriji Opštine Kolašin koja se nalazi u centralnom dijelu Crne Gore okružena sa dva kanjona: kanjonom Tare na sjeveru i Morače na jugu, kao i planinama Bjelasica, Sinjajevina i Komovi čija nadmorska visina prelazi 2000 m. Nedaleko od Kolašina nalazi se i Biogradsko jezero i jedna od poslednjih prašuma u Evropi- Biogradska gora. Sve ovo ima neusmjiljivi uticaj na kvalitet mlijeka od koga se pravi Kolašinski lisanati sir.

Klima na teritoriji Opštine Kolašin, kreće se od izmijenjeno mediteranske u dolini rijeke Morače do subplaninske i planinske u Kolašinu i planinskim predjelima. Srednja godišnja temperatura vazduha iznosi 7, 2°C, prosječna temperatura najtoplijeg mjeseca jula iznosi 17°C, dok je prosječna temperatura najhladnijeg mjeseca januara -2°C. Tokom zimskih mjeseci, debljina sniježnog pokrivača kreće se od 1 do 3 m. Najčešći vjetrovi su sjever, koji donosi suvo i hladno vrijeme, južni koji donosi padavine i toplije vrijeme i krivac ili utoka koji donosi obilnije padavine¹.

Karakteristike klime proizvodnog područja Kolaškog lisanog sira date su u *Prilogu 6* ove Specifikacije.

Smatra se da kontinentalna klima značajno utiče na karakteristike Kolaškog lisanog sira, naročito na trajnost ovog proizvoda².

Prema usmenom predanju, smatralo se da ukus Kolaškog lisanog sira zavisi od paše u podnožju planina i na planinama Bjelasice, Sinjajevine i Komova, na Moračkim i Rovačkim planinama³.

Planinski pašnjaci na teritoriji Opštine Kolašin zahvataju prostor od oko 43.000 hektara, što čini 17% ukupnih poljoprivrednih površina. Obradive poljoprivredne površine sa planinskim pašnjacima čine 50% teritorije Opštine Kolašin. Neobrdivo zemljište planinskih vrhova i sipara u kanjonima rijeka sa šumskim pojasom čini 50% teritorije opštine. Velike površine pašnjaka i livada u kolašinskom kraju omogućavaju uzgoj stoke. Podaci govore da su na pašnjake ovog kraja stočari dogonili stoku iz drugih, manje bogatih pašnjacima, krajeva Crne Gore⁴.

Raznolikost flore na ovom području nesumnjivo ima veliki uticaj na kvalitet mlijeka grla koje su značajan broj dana u toku godine na ispaši. Posebno kvalitetu mlijeka doprinosi visok procenat zastupljenosti endemičnih i ljekovitih biljaka koje rastu u kolašinskom kraju. Detaljni pregled sastava flore na teritoriji Opštine Kolašin dat je u *Prilogu 7* ove Specifikacije.

¹ Rakočević, J. i Belada, D. (2010.). Kolašin info, Turistička organizacija Crne Gore, Turistički centar Kolašin.

² Kujović, D. (1991). prirodne idruštvene vrijednosti NP Biogradska gora, Zbornik radova CANU, knj. 23, priodnjačko etnografski park Biogradska gora, Titograd, str. 401-413.

³ Kujović, D. (2017). OD TVRDOG DO LISNATOG KOLAŠKOG SIRA (ETNOLOŠKI ZAPIS). JU Centar za kulturu Kolašin

⁴ Vuksanović, S. (2007). Visokoplaninske biljke, Bjelasica, Sinjajevina, Komovi, Natura, Kolašin;

Dožić, D., Bulatović, M., Vinček, D. (1997). Nacionalni park Biogradska gora, Flora, Kolašin, str. 25-30.



6.2. Lokalno znanje i način proizvodnje

Danas se Kolašinski lisnati sir proizvodi u oko 100 domaćinstava i zanatskih objekata u okviru regiona proizvodnje. Po svojoj reputaciji, ovaj sir spada u najkarakterističnije sireve Crne Gore, a poznat je i van njenih granica. Uz to, široka je primjena ovog sira kod pripreme različitih tradicionalnih jela a služi se kao prilog u velikom broju domova i ugostiteljskih objekata.

Prema usmenom predanju, pretpostavlja se da je proizvodnja lisnatog sira u domaćinstvima kolaškog kraja započela krajem XIX vijeka, pa je tokom XX vijeka postala dominantna u domenu prerade mlijeka u odnosu na proizvodnju ostalih vrsta sireva⁵.

Kvalitet sira je, pored uticaja klimatskih faktora, načina ishrane životinja umnogome bio uslovljen i umijećem domaćica koje su proizvodile Kolašinski lisnati sir. Tako se, npr. pamti da se u Lipovu (naselju u Opštini Kolašin) govorilo da niko ne može proizvesti lisnati sir kao izvjesna domaćica.

Proizvodnjom lisnatog sira bavile su se domaćice, uglavnom srednjovječne žene, koje su umijeće naslijedile od svojih baka i majki. Riječju, umijeće pravljenja sira prenosilo se kroz generacije.

Ako ima tajne u izradi lisnatog sira, sakrivena je u tačnoj ocjeni i procjeni prirodne kisjelosti grijavine, ranije pomužemog i odstajalog mlijeka kome je skinut kajmak, mliječna masnoća, i u zajedničkom zagrijavanju obranog i punomasnog mlijeka pred sirenje. To znanje i vještina od presudnog su značaja za kvalitet i uspješnost izrade lisnatog sira⁶.

Na kvalitet i ukus sira utiče više činilaca među kojima su najvažniji kvalitet mlijeka i vještina njegove izrade. Osim listanja, sir karakteriše mogućnost korišćenja u pripremi brojnih tradicionalnih jela. Može se služiti samostalno, kao dodatak predjelima, uz svježe salate, a posebno se koristi prilikom pravljenja tradicionalnih crnogorskih jela, smočanog kačamaka i varenog sira.

6.3. Dokaz o upotrebi imena i istorijski dokazi o proizvodnji Kolaškog lisnatog sira

Dozet i sar. (2004)⁷ navode da su se autohtoni sirevi parenog tijesta zadržali na području Durmitora, Sinjajevine, Kolašina i Šavnika.

Takođe Adžić i sar. (1997) navodeći autohtone mliječne proizvode sa područja Crne Gore čije porijeklo treba zaštititi ističu da se u kolašinskom kraju proizvodi „meki sir“, koji pripada grupi pasta filata sireva (sirevi parenog tijesta), prijatnog mlječnokiselong i specifičnog ukusa⁸.

Brojni su naučno-istraživački radovi, koji datiraju još od 50-tih godina prošlog vijeka, a koji se bave analizom kvaliteta i potencijalom koje ima lisnati sir kolaškog kraja.⁹

⁵ Kujović, D. (2017). OD TVRDOG DO LISNATOG KOLAŠINSKOG SIRA (ETNOLOŠKI ZAPIS). JU Centar za kulturu Kolašin

⁶ Rješenje broj UPII-02-938/2016-3- kojim se dodjeljuje status Nematrejnog kulturnog dobra- tradicionalna vještina za Kolašinski lisnati sir. Rješenje izdato od strane Ministarstva kulture, Uprave za zaštitu kulturnih dobara, 15.09. 2017. godine.

⁷ Dozet, N., Adžić, N., Stanišić, M., Živić, N. (1996). Autohtoni mlječni proizvodi. Poljoprivredni institut Podgorica i Sirmir, Beograd.

⁸ Adžić, N., Dozet, M., Ljumović, M., Marković, M., Adžić, Z. (1997). Autohtoni mlječni proizvodi Crne Gore koje treba zaštititi po osnovu porijekla. Poljoprivreda i šumarstvo, Vol. 43 (3), str. 1-168.

⁹ Dozet Natalija, Adžić N., Stanišić M., Ljumović M. (1987). Kvalitet i tehnologija autohtonih mlječnih proizvoda Crne Gore. Zbornik radova, Poljotivredni Institut, Titograd.

Rakočević M. (1952). Mljekarstvo na Sinjajevini i mjere za njegovo unapređenje. Stočarstvo, 3-4, VI, Zagreb.

Mirecki, S., Ivanovic, I., Nikolic, N. (2012). CHARACTERISTICS OF MONTENEGRIAN AUTOCHTONOUS “LISNATI CHEESE”, European Hygienic Engineering & Design Group, UDC 637.35(497.16), str. 320-324.

Ivanović, I. (2013). Ispitivanje i tehnološka svojstva autohtonog Kolaškog lisnatog sira u svrhu njegove standradizacije. Magistarski rad. Biotehnički fakultet, Univerzitet Crne Gore.



UDRUŽENJE PROIZVOĐAČA KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA

Već je nakon Prvog svjetskog rata počeo plasman mliječnih proizvoda na tržište pa je na Gornjem gradskom trgu otvorena pijaca specijalizovana za ove proizvode.¹⁰ Podaci govore da od sredine XX vijeka u domaćinstvima počinje da se siri lisnati sir, naročito u jesenjem i u proljećnom periodu.¹¹ Nakon toga njegova proizvodnja produžava se i traje tokom čitave godine. Krajem XX vijeka Kolašinski lisnati sir počinje da se prodaje i u prehrambenim radnjama.¹²

Opsežan pregled istorijata proizvodnje i plasmana Kolaškog lisnatog sira, navika stanovništva kolaškog kraja, njihovih običaja dat je u okviru Etnološkog zapisa autorke G-đe Druginje Kujović koji je priložen uz ovu Specifikaciju (*Prilog 11*).

7. OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLAĐENOSTI

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

8. PRAVILA OZNAČAVANJA KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA

Oznaka porijekla se po završetku zrenja nanosi na ambalažne jedinice u koje se pakuje Kolašinski lisnati sir. Zaštitni znak Kolaškog lisnatog sira prikazan je na *Slici 1 (Prilog 11)*.



Slika 1. Logotip Kolaškog lisnatog sira

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

- Logotip koji je usvojilo Udruženje (crno bijeli ili u boji) sa oznakom „Kolašinski lisnati sir-zaštićena oznaka porijekla (ZOP)“, kako je predstavljeno na *Slici 1*.

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

- Broj i/ili naziv proizvođača

¹⁰ Kujović, D. (2017). OD TVRDOG DO LISNATOG KOLAŠINSKOG SIRA (ETNOLOŠKI ZAPIS). JU Centar za kulturu Kolašin

¹¹ Kujović, D. (2002). Kulturno nasljeđe Kolašina, Osnovna obilježja Seoskih naselja; Katuni; Kultura stanovanja, Podgorica.

¹² Medenica, S. (1981). Kolašin, Ekonomski razvoj, Agrarni odnosi i razvoj poljoprivrede, Beograd; str. 219-233 i 224-229.



UDRUŽENJE PROIZVOĐAČA KOLAŠINSKOG LISNATOG SIRA

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 proizvođači iz regiona proizvodnje koji na tržište stavljaju proizvod koji je usklađen sa Specifikacijom proizvoda.

9. KONTROLE

Kontrolni plan (Pravila interne kontrole) definiše uloge:

- Proizvođača u procesu autokontrole (samokontrole),
- „Udruženja proizvođača Kolašinskog lisnatog sira” u procesu interne kontrole,
- Sertifikacionog tijela, tj. potrebe za eksternim kontrolama i sertifikacijom, kao i
- Postupak označavanja proizvoda.

Kontrola se zasniva na verifikaciji:

- Specifičnog kvaliteta proizvoda sa Oznakom porijekla (ZOP proizvod);
- Usaglašenosti sa proizvodnim procesom definisanim Specifikacijom;
- Porijekla proizvoda kroz sistem sledljivosti.