

UDRUŽENJE PROIZVOĐAČA DURMITORSKOG SKORUPA



**„DURMITORSKI SKORUP“**

**- OZNAKA PORIJEKLA -**

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**



Udruženje proizvođača  
DURMITORSKOG SKORUPA



## Sadržaj

1. NAZIV PROIZVODA .....	4
2. OPIS PROIZVODA.....	4
2.1 Definicija proizvoda .....	4
2.2 Porijeklo i kvalitet sirovine.....	4
2.3 Opis gotovog proizvoda .....	5
2.3.1 Sirovina .....	5
2.3.2 Fizičko hemijske karakteristike durmitorskog skorupa.....	5
2.3.3 Senzorne osobine durmitorskog skorupa .....	5
3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE DURMITORSKOG SKORUPA .....	6
3. 1 Prirodne i geografske karakteristike Durmitorskog područja.....	6
3.2 Karakteristike pašnjaka i livada.....	7
4. DOKAZ O PORIJEKLU DURMITORSKOG SKORUPA .....	8
4.1. Dokazivanje porijekla durmitorskog skorupa .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5. TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE DURMITORSKOG SKORUPA.....	8
5.1 Sirovina za proizvodnju.....	8
5.2 Muža .....	9
5.3 Cijeđenje mlijeka.....	9
5.4 Kuvanje mlijeka.....	9
5.5 Razljevanje kivanog mlijeka .....	9
5.6 Formiranje kore skorupa (skorupljenje) .....	9
5.7 Skidanje skorupa.....	9
5.8 . Slaganje skorupa u kace,.....	9
5.9. Zrenje i čuvanje skorupa u kacama.....	9
5.10 Zrenje i čuvanje skorupa u mješini.....	10
6. POVEZANOST DURMITORSKOG SKORUPA SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE .....	10
6.1 Istorijski aspekt proizvodnje durmitorskog skorupa.....	10
6.2 Uzročna veza između geografskog područja i proizvoda.....	11
7. OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLAĐENOSTI .....	12
8. PRAVILA OZNAČAVANJA I PAKOVANJA DURMITORSKOG SKORUPA.....	12
8.1. Označavanje proizvoda.....	12
8.2. Pakovanje proizvoda.....	14

## **1. NAZIV PROIZVODA**

### **DURMITORSKI SKORUP**

## **2. OPIS PROIZVODA**

### **2.1 Definicija proizvoda**

**Durmitorski skorup je specifičan autohtoni mlječni proizvod koji pripada grupi proizvoda čija je osnova mlječna mast, a dobija se odvajanjem masne kore nakon kuvanja i hlađenja mlijeka i procesa zrenja u kaci i/ili mješini.**

Zavisno od stepena zrenja durmitorski skorup se u promet stavlja kao:

- skorup iz kace i
- skorup iz mješine.

### **2.2 Porijeklo i kvalitet sirovine**

#### **Stočarstvo i proizvodnja mlijeka na Durmitorskom području**

Skorup je bio i ostao jedna od važnijih prehrambenih namirnica na Durmitorskom području, koji se zbog specifičnog načina proizvodnje, mogućnosti dugotrajnog skladištenja (konzerviranja), kao i navika u ishrani stanovništva koristi tokom cijele godine, iako je njegova proizvodnja izrazito sezonskog karaktera (jun – oktobar).

Za proizvodnju skorupa koristi se ovčije i kravlje mlijeko ili miješano ovčije i kravlje dobijeno od životinja koje su isključivo i samo gajene na Durmitorskom području. Proizvodnja ovčijeg mlijeka je sezonskog karaktera i obično počinje po zalučanju jagnjadi, od početka juna, pa do sredine oktobra. U pogledu rasne strukture ovaca zastupljena je pivska ili jezeropivska pramenka, zatim sjenička rasa, a daleko najveće je učešće meleza uglavnom ovih dviju rasa, a sporadično su prisutne i druge rase.

U populaciji goveda durmitorskog područja posljednjih godina raste učešće simentalske i smeđe rase, a smanjuje se učešće sive rase, dok je daleko najveće učešće raznih meleza. Sistem gajenja ovaca i goveda je poluekstezivan, te je baziran na maksimalnom korišćenju pašne, a u zimskom periodu ishrani sijenom i drugim hranivima.

U ishrani krava i ovaca od kojih se koristi mlijeko za proizvodnju durmitorskog skorupa, najmanje 90% ukupne hrane čine hraniva proizvedena na Durmitorskom području (paša i sijeno - 100%) i maksimalno do 5% hraniva čine razni oblici žitarica ili koncentratnih smješa kupljenih na tržištu. Koncentrovana hraniva se koriste samo za prihranu u sezoni jagnjenja ovaca ili za tek oteľjene krave u zimskom periodu.

Međutim, kako je proizvodnja skorupa sezonskog karaktera (od početka juna do sredine oktobra), koja se u potpunosti poklapa sa pašnom sezonom, onda može se reći da se skorup skoro u

potpunosti proizvodi od mlijeka životinja hranjenih na ispaši na lokalnim prirodnim livadama i pašnjacima.

## 2.3 Opis gotovog proizvoda

Durmitorski skorup je autohtoni mlječni proizvod koji pripada grupi ekstra masnih proizvoda. Po strukturi se nalazi između sira i maslaca. Dobija se od masnog sloja ili kore koja se odvaja nakon kuvanja i hlađenja mlijeka i od kojeg se kasnijom preradom i zrenjem dobija krajnji proizvod - zreli skorup iz kace ili mješine. Tokom zrenja skorupa dolazi do niza složenih fizičko hemijskih promjena u strukturi masti i proteina, pri čemu se formira tipična struktura i aroma skorupa. Njegova specifičnost i posebnost se ogleda u tome što se zrenjem u kaci i/ili mješini stvaraju uslovi koji direktno utiču na tok razlaganja masti i proteina, a time i na nastanak aromatskih komponenti koje skorupu daju posebna senzorna svojstva (konzistencija, ukus i miris).

### 2.3.1 Sirovina

**Mlijeko:** za proizvodnju durmitorskog skorupa koristi se svježe kravlje, ovčje ili miješano mlijeko (kravlje + ovčje) proizvedeno od životinja gajenih **isključivo** na teritoriji Durmitorskog područja i dominantno hranjenih hranom proizvedenom na ovom području (90%).

**Dodaci:** samo kuhinjska so.

### 2.3.2 Fizičko hemijske karakteristike durmitorskog skorupa

Rezultati analiza kvaliteta Durmitorskog skorupa predstavljeni su u tabelama 1 i 2 koje se nalaze u Prilogu 1.

**Minimalni zahtjevi u pogledu fizičko hemijskih parametara kvaliteta Durmitorskog skorupa su:**

Skorup iz kace:

- Sadržaj suve materije minimum 50%,
- Sadržaj mlječne masti u suvoj materiji minimum 70%,
- Sadržaj soli maksimalno 2,5%

Skorup iz mješine:

- Sadržaj suve materije minimum 60%,
- Sadržaj mlječne masti u suvoj materiji minimum 75%,
- Sadržaj soli maksimalno 3,0%.

### 2.3.3 Senzorne osobine durmitorskog skorupa

Durmitorski skorup ima sljedeće senzorne karakteristike:

**Boja:** bijela do blijedo žuta, a rijetko intenzivnije žuta. Boja zavisi od vrste mlijeka. Ovčiji skorup je skoro uvijek bijele boje, dok je kravlji blijedo žute, a ponekad i intenzivnije žute.

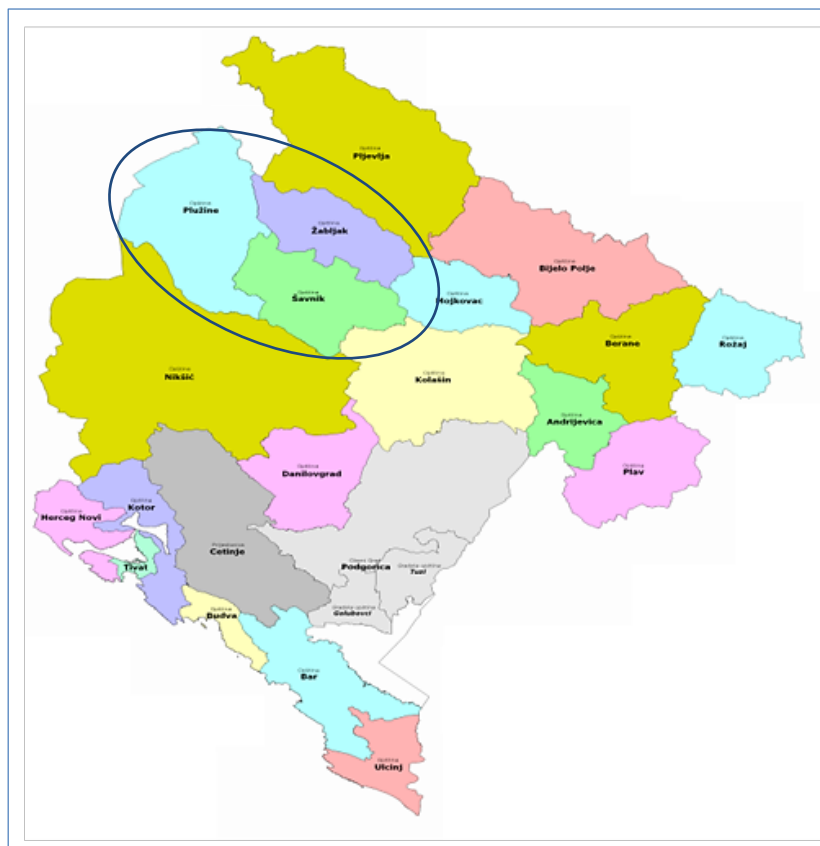
**Miris:** tipičan mlječno-kiseo, specifičan na upotrijebljeno mlijeko.

**Ukus:** umjereno slan, mlječno kiseo, a skorup iz mješine može imati nešto oštrij ukus

**Konzistencija:** skorup iz kace je slojevit i dobre mazivosti, a skorup iz mješine ujednačene, ponekad mrvičaste ali mazive konzistencije.

### 3. GEOGRAFSKO PODRUČJE PROIZVODNJE DURMITORSKOG SKORUPA

Durmitorski skorup se proizvodi na geografski jasno definisanom području kojeg čini teritorija tri durmitorske opštine: Žabljak, Plužine i Šavnik. S obzirom da je u središtu cijele ove teritorije Durmitorski masiv, to se cio ovaj prostor zajedničkim imenom naziva Durmitorsko područje. Ove opštine zauzimaju prostor od 1.852 km<sup>2</sup> (Šavnik 553 km<sup>2</sup>, Žabljak 445 km<sup>2</sup> i Plužine 854 km<sup>2</sup>) što čini 7,5% teritorije Crne Gore.



*Pregled CG po opštinama i Durmitorskog područja*

#### 3. 1 Prirodne i geografske karakteristike Durmitorskog područja

U pogledu prirodnih i geografskih karakteristika, ovaj prostor čine planinski masivi Bioča, Maglića i Volujaka na sjeveroistoku, Pivska planina i masiv Durmitora centralno, te Sinjajevina i Vojnik jugoistočno. Ovi planinski masivi ispresijecani su kanjonima i dolinama rijeka Pive, Tare, Sušice, Vrbnice, Drage, Komarnice, Bukovice i Bijele. Nadmorska visina ovog područja kreće se od 450 m na ušću Tare i Pive (Šćepan polje) do 2523 m, koliki je najviši vrh na Durmitoru.

Prema Prostornom planu posebne namjene za Durmitorsko područje<sup>1</sup> na ovom području se, usljed geomorfoloških i klimatskih karakteristika, smjenjuje više tipova predjela: visokoplaninski, predjeli planina i planinskih visoravni i predjeli kanjona.

Visokoplaninski predjeli obuhvataju prostore planinskih vrhova sa nadmorskim visinama preko 1700 metara sa izraženom planinskom klimom gdje se nalazi dosta planinskih goleti ali i pašnjaka.

Predjeli planina i planinskih visoravni obuhvataju površine od granice pripadajućih rječnih kanjona do 1700 m.n.v. gdje dominiraju livadska i pašnjačka prostranstva, ispresijecani šumskim kompleksima. Na ovim nadmorskim visinama nalazi većina stalnih naselja.

Predjeli kanjona obuhvataju koridore duž rječnih dolina pa do gornje ivice kanjona, tj. do visine od oko 1000 m nadmorske visine, a karakteriše ih umjereno-kontinentalna do planinska klima (umjereno topla i vlažna klima s toplim ljetom).

Zbog velike vertikalne razuđenosti velike su i razlike u srednjim godišnjim temperaturama. U godišnjem prosjeku najviše vrhove Durmitora pokrivaju izoterme od 0°C i 2°C, centralni dio masiva 4°C, a obod izoterme 6°C. Najtopliji rejoni su najniži djelovi sliva rijeka, gdje je srednja godišnja temperatura oko 8°C.

U pogledu režima padavina moguće je locirati dvije oblasti, i to kanjoni rijeka (Tare) sa okolinom, prosječno od 1250 - 1500 mm, i područje Durmitora i Sinjajevine, prosječno oko 1500 - 2000 mm padavina. Najveće prosječne padavine su u novembru i iznose 214,5 mm na Žabljaku, a najmanje u julu i avgustu 77,4 mm na Žabljaku. Snijeg čini trećinu broja dana sa padavinama i visina može da mu dostigne i do 3 m, a uz pomoć vjetrova i mikroreljefa na pojedinim mjestima i više.

### 3.2 Karakteristike pašnjaka i livada

Od svih poljoprivrednih površina na prostoru Durmitora daleko je najviše pašnjaka, zatim prirodnih livada. Pod njima su dolovi, u koje je erozija sa okolnih strana nataložila velike količine rastresitog mineralnog i organskog materijala i koji su zaklonjeni od vjetrova, zatim travnate kose i zaravni u podnožju masiva. Mnoge livade su danas pretvorene u pašnjake, kao što je slučaj sa Dobrim dolom, Lokvicama i Pošćenskim krajem. Kvalitet durmitorskih pašnjaka i livada uslovljen je dužinom vegetacionog perioda, koji ovdje traje 3,5-5 mjeseci, trajanjem sniježnog pokrivača, količinom vodenog taloga i njegovim rasporedom, posebno u ljetnjem periodu, temperaturom, brojem sunčanih dana, geološkim sastavom zemljišta, a na njega znatno utiče i režim ispaše, kao i vrsta stoke koja se napasa. Ispaša ovdje nije pretjerana.

Područje Durmitora je bogato biljnim vrstama, biljkama endemskog i reliktnog porijekla, cvjetnom florom, pečurkama, šumskim plodovima i ljekovitim biljem, što pruža šansu za njihovo iskorišćavanje.

Biljni svijet livada i pašnjaka sastavljen je od trava, leptirnjača, zeljanica, lišaja i mahovina. Najveći dio pokrivača livada i pašnjaka, približno 2/3, sačinjavaju različite trave, a ostalo druge zeljaste biljke. Najtipičnija i najrasprostranjenija biljka na durmitorskim pašnjacima je trava (*Nardus stricta*) poznata još kao jarac, tvrdača i tipac. Na livadama pored jezera i u nižim djelovima Durmitora nalaze se i druge vrste trave, kao što su mirišljavka (*Antoxanthum*

---

<sup>1</sup> Prostorni plan posebne namjene za Durmitorsko područje (2015-2020). Ministarstvo održivog razvoja i turizma

*odoratum*), crveni vijuk (*Festuca rubra*), busika (*Deschampsia caespaltosa*), djevojačka suza - mali zvončić (*Briza media*) itd. Značajnu grupu biljaka čine i leptirnjače (*Fabaceae*): djeteline - bijela (*Trifolium repens*), gorska (*T. alpestre*), crvena (*T. pratense*), bijela brdska (*T. montanum*) i još neke. Veliki značaj u ishrani stoke imaju i druge leptirnjače – grahorice (*Vicia tenuifolia*, *V. incana*, *V. cracca*) i graori (*Lathyrus pratensis*, *L. hallersteinii*, *L. silvester*, *L. filiformis*) itd. Bujna flora pašnjaka i livada ima svoje atraktivne predstavnike, to su obično biljke krupnih i živo obojenih cvjetova, koje ljeti livadama i pašnjacima daju neobično lijep izgled, takve su gorčica (*Gentianella crispate*), lincura dinarska (*Gentiana dinarica Beck*), narcis - dokoljena (*Narcissus radiiflorus Salisb*) i dr.

#### **4. DOKAZ O PORIJEKLU DURMITORSKOG SKORUPA**

Dokazivanje porijekla durmitorskog skorupa je osigurano primjenom jasno definisanog sistema slijedljivosti. Uspostavljanje sistema slijedljivosti u proizvodnji durmitorskog skorupa zasniva se na evidentiranju i dokumentovanju cijelog procesa proizvodnje skorupa na jednom gazdinstvu u toku jedne proizvodne sezone.

Svako gazdinstvo koje proizvodi i na tržište plasira Durmitorski skorup mora biti upisano u registar poljoprivrednih gazdinstava, koji se vrši po osnovu brojnog stanja stoke na gazdinstvu i korišćenih poljoprivrednih površina. Sva grla na gazdinstvu moraju biti obilježena i upisana u registar goveda i/ili ovaca koji vodi nadležna ustanova. Na početku svake proizvodne sezone proizvođač mora da sačini popis ili izvod iz registra muznih grla (krava i/ili ovaca) od kojih se koristi mlijeko za proizvodnju skorupa.

Ukoliko proizvođač skorupa koristi dio hrane za životinje koja ne potiče sa Durmitorskog područja, potrebno je da vodi evidenciju o vrsti i količini hrane nabavljenoj sa drugih područja. U tu svrhu služi obrazac ‘‘Evidencija hrane koja ne potiče sa definisanog geografskog područja’’ (prilog 2).

Pri praćenju slijedljivosti proizvodnje skorupa veoma je važno naglasiti da je skorup zbirni proizvod koji se dobija od mlijeka većeg broja grla i iz više dana. Stoga, sledljivost u lancu proizvodnje skorupa obuhvata evidentiranje dnevnih količina mlijeka upotrijebljenog za proizvodnju skorupa i to po vrstama (količina ovčijeg i /ili kravljeg mlijeka), numerisanje kaca, datum prenošenja iz kace u mješinu, numerisanje mješine i količine dobijenog skorupa, prema obrascu Evidencija proizvodnje skorupa u kaci (Prilog 3a) i Evidencija proizvodnje skorupa u mješini (Prilog 3b), kao i drugu obaveznu dokumentaciju koja je definisana Pravilima interne kontrole.

Šematski prikaz sledljivosti Durmitorskog skorupa data je u Prilogu 4.

#### **5. TEHNOLOŠKI POSTUPAK PROIZVODNJE DURMITORSKOG SKORUPA**

##### **5.1 Sirovina za proizvodnju**

Za proizvodnju Durmitorskog skorupa koristi se svježe kravlje, ovčije i miješano mlijeko proizvedeno na definisanom području. Sirovo mlijeko za proizvodnju durmitorskog skorupa treba da ispunjava zahtjeve Pravilnika o posebnim higijenskim zahtjevima za hranu životinjskog porijekla (Sl. list CG, broj 14/2009).



## **5.2 Muža**

Muža krava i ovaca obavlja se dva puta dnevno (jutarnja i večernja), a obavlja se ručno ili mašinski.

## **5.3 Cijeđenje mlijeka**

Neposredno nakon muže da bi se odstranile fizičke nečistoće mlijeko se cijedi. Cijeđenje se vrši kroz višeslojnu gazu – cjedila.

## **5.4 Kuvanje mlijeka**

Nakon cijeđenja mlijeko se kuva i to neposredno nakon jutarnje ili večernje muže, tako da se mlijeka iz različitih muža nikad ne sastavljaju. Kuvanje se vrši u emajliranim ili inox posudama, postepenim zagrijavanjem do tačke ključanja, uz povremeno miješanje da bi se spriječilo pjenjenje i kipljenje.

## **5.5 Razljevanje kivanog mlijeka**

Poslije kuvanja mlijeko se presipa (razljeva) u plitke posude za skorupljenje koje su proširene u gornjem dijelu. Na početak police sa dnevnim lavorima stavlja se datum razljevanja.

## **5.6 Formiranje kore skorupa (skorupljenje)**

Proces formiranja kore, odnosno skorupljenja traje od 1 do 3 dana, nakon razljevanja, što u velikoj mjeri zavisi od ambijentalnih uslova, u prvom redu trenutnih klimatskih uslova i temperature prostorije. Optimalna temperatura prostorije u kojoj se odvija skorupljenje je 10<sup>0</sup>C do 20<sup>0</sup>C.

## **5.7 Skidanje skorupa**

Skidanje kore sa mlijeka može se obaviti na dva načina. Prvi je da se posuda sa mlijekom nagne, a kora pridržava tako da se mlijeko izlije, tako da kora ostane na dnu posude i potom se prenese u posudu za skupljanje. Po drugom načinu kora se zahvata širom kašikom sa površine mlijeka i prenese u sud, što je češća i bolja praksa. Nakon skidanja skorupa iz posude za sakupljanje odlije se višak zahvaćenog mlijeka.

## **5.8 Slaganje skorupa u kace**

Nakon ocjeđivanja kore skorupa se slažu sloj po sloj u drvene kace i sole redom po slojevima. Prije stavljanja prvog sloja, po dnu drvene kace pospe se malo soli, zatim se stavlja sloj skorupa, pa sloj soli i tako redom, dok se kaca napuni. Kace se obavezno numerišu od početka do kraja sezone proizvodnje skorupa.

## **5.9. Zrenje i čuvanje skorupa u kacama**

Kace sa skorupom se prekrivaju čistim višeslojnim gazama i ostavljaju da se skorup cijedi, uglavnom bez opterećenja. Pri dnu kace imaju mali otvor koji služi za izdvajanje tečnosti,

nastale cijedenjem i zrenjem skorupa. Otvor se povremeno otvara i nakon isticanja tečnosti ponovo zatvara. Cijedenjem izdvojene tečnosti se reguliše vlaga u skorupu.

Zrenje skorupa u kaci treba da traje najmanje 30 dana od momenta završetka punjenja kace. Nakon toga skorup se stavlja u promet ili se kace sa skorupom skladište i čuvaju do 6 mjeseci. Prostorija za zrenje i skladištenje skorupa u kaci treba da je prozračna, zaštićena od direktnog sunčevog zračenja i da joj je temperatura od 10 do 20°C.

## **5.10 Zrenje i čuvanje skorupa u mješini**

Ako se želi postići dodatno dozrijevanje skorupa u mješini, odnosno proizvodnja tzv. "mješinskog ili starog" skorupa, onda se skorup nakon perioda zrenja u kacama, prenosi u mješinu. Prilikom punjenja mješine skorup se dobro sabija, kako ne bi ostali mjehurići vazduha. Zrenje skorupa u mješini traje najmanje 30 dana od dana punjenja na temperaturi 10-18 °C. Tokom zrenja skorupa u mješini potrebno je njeno redovno održavanje, koje podrazumijeva redovno čišćenje skrame sa površine mješine koja se formira cijedenjem skorupa kroz pore mješine, kao i redovno okretanje mješine kako bi se postiglo ravnomjerno cijedenje skorupa. Okretanje i čišćenje površine mješine vrši se svakih 3 do 5 dana. Mješine sa skorupom se skladište u hladnim i mračnim prostorijama, gdje se mogu čuvati do godinu dana na temperaturi od 5 do 15 °C.

Dijagram toka proizvodnje dat je u Prilogu 5.

## **6. POVEZANOST DURMITORSKOG SKORUPA SA GEOGRAFSKIM PODRUČJEM PROIZVODNJE**

### **6.1 Istorijski aspekt proizvodnje durmitorskog skorupa**

Istorijat proizvodnje skorupa je veoma dug. Naziv "skorup" je slovenskog porijekla i znači gornja strana, kora, masnoća koja se nalazi na površini mlijeka, dok je riječ "kajmak" turskog porijekla i zastupljen je ili je jedini naziv u većini područja izvan Crne Gore.

Skorup, odnosno kajmak, proizvodio se u različitim formama. U ishranu ljudi koristi se više hiljada godina na prostorima Balkana, Male Azije i Turske. U skoro svim područjima Balkanskog poluostrva gdje se proizvodio koristio se naziv kajmak, dok u Crnoj Gori i u prošlosti i danas nosi naziv skorup. Jedino se u Crnoj Gori završni proces dozrijevanja odvija u mješini. Prvi pisani tragovi o crnogorskom skorupu datiraju od davnih vremena.

Skorup se nalazi i u statistici uvoza i izvoza od 1905 – 1910. u Arhivu Crne Gore, po kojem se izvoz skorupa, masla i loja kretao od 744 do 8828 kg (Marović, 1998). Skorup se pominje u dokumentima i radovima Erdeljanovića iz 1907.

Osnivanjem Stočarskog zavoda u Nikšiću 1908. godine i izgradnjom mljekare u sklopu Zavoda 1910. godine po prvi put počinje organizovana proizvodnja skorupa u Crnoj Gori. Skorup Stočarskog zavoda u Nikšiću je na izložbi u Londonu 1910. godine dobio visoku ocjenu i nagradu (MUD PO. Br. 1366/2, 1910).

Među najstarijim naučnim proučavanjima skorupa i njemu sličnih proizvoda su rezultati italijanskog naučnika Gutschi (1927) koji je proučavao kajmak sa prostora Balkanskog poluostrva i skorupa sa prostora Crne Gore i to na više lokaliteta (Drobnjak, Piva i Žabljak) a rad je objavljen u prestižnom francuskom naučnom časopisu Lait<sup>2</sup>:

Prof. dr Natalija Dozet i prof. dr Marko Stanišić sa Poljoprivrednog fakulteta u Sarajevu (Katedra za mljekarstvo), kao i dr Nikola Adžić sa Poljoprivrednog instituta iz Titograda posvetili su značajan dio svog radnog i naučnog angažovanja (od 70-ih do kraja 90-ih godina prošlog vijeka) proučavanju autohtonih mlječnih proizvoda iz Crne Gore, o čemu svjedoče brojne naučne publikacije.<sup>3, 4</sup>

Dozet i sar. (1996) u monografiji Autohtoni mlječni proizvodi detaljno opisuju tehnologiju proizvodnje skorupa i u kacama i u mješinama, sa detaljno analiziranim svim fizičko-hemijskim i senzornim osobinama<sup>5</sup>.

Adžić i Dozet (2001) u publikaciji "Crnogorski skorup" na strani 15 autori navode da se **Skorup sa šireg durmitorskog područja se naziva 'DURMITORSKI SKORUP'. Taj termin se najčešće koristi za skorup iz mješine, pa se može smatrati za sinonim nazivu crnogorski skorup**<sup>6</sup>. U istoj publikaciji se ukazuje na potrebu pokretanja procedure zaštite crnogorskog, odnosno Durmitorskog skorupa, sa predlogom specifikacije.

Na potrebu zaštite porijekla i imena više autohtonih mlječnih proizvoda sa područja Crne Gore ukazivali su Adžić i sar. (1997) u naučnom članku pod nazivom: Autohtoni mlječni proizvodi Crne Gore koje treba zaštititi po osnovu porijekla<sup>7</sup>.

Izvodi navedenih radova nalaze se u Prilogu 6 ovog dokumenta.

## 6.2 Uzročna veza između geografskog područja i proizvoda

**Durmitorski skorup se proizvodi po tradicionalnoj tehnologiji koja se prenosi sa generacije na generaciju i predstavlja neizostavan segment istorije i kulture cijelog Durmitorskog područja. Cijeli proces proizvodnje skorupa, koji započinje ekstenzivnim gajenjem stoke i njihova ishrana skoro isključivo hranivima sa pašnjaka i prirodnih livada ovog područja, preko muže i prerade mlijeka, pa do dobijanja gotovog proizvoda odvija se na navedenom geografskom području. Primijenjena tehnologija proizvodnje, zrenja i konzerviranja**

---

<sup>2</sup> Gutschi, L. (1927): Contribution à l'étude de la mycologie du "Kajmak", Lait 7, 113-126

<sup>3</sup> Adžić, N., Dozet, N., Stanišić, M. (1986) su u radu: Tehnologija i kvalitet crnogorskog skorupa, Mljekarstvo 36 (6) 163-134,

<sup>4</sup> Dozet, N., Adžić, N., Stanišić, M., Ljumović, M. (1987): Kvalitet i tehnologija autohtonih mlječnih proizvoda Crne Gore, 50 godina Poljoprivrednog instituta Titograd, Zbornik radova, 247-254.

<sup>5</sup> Dozet, N., Adžić, N., Živić, N. (1996): Autohtoni mlječni proizvodi, Poljoprivredni institut-Podgorica, Sirmir, Beograd.

<sup>6</sup> Adžić, N., Dozet, N., (2001): Crnogorski skorup, Univerzitet Crne Gore, Podgorica.

<sup>7</sup> Adžić, N., Dozet, N., Ljumović, M., Marković, M., Adžić, Z. (1997): Autohtoni mlječni proizvodi Crne Gore koje treba zaštititi po osnovu porijekla, Poljoprivreda i šumarstvo, Vol. 43 (3), Podgorica.

**skorupa jedinstvena je, i nema nikakve sličnosti sa proizvodnjom bilo kog drugog mlječnog proizvoda.**

Durmitorski skorup se proizvodi u tačno definisanom geografskom području, u kojem vladaju specifični klimatski uslovi, relativno niske temperature, kratka ljeta i duge, hladne zime. Klimatski i drugi prirodni uslovi direktno određuju floristički sastav pašnjaka i livada koji služe za ishranu stoke.

Područje Durmitora je bogato biljnim vrstama, biljkama endemskog i reliktnog porijekla, cvjetnom florom, šumskim plodovima i ljekovitim biljem. Biljne vrste koje stoka konzumira, takođe indirektno utiču na kvalitet i senzorne osobine mlijeka i skorupa proizvedenog od tog mlijeka.

Durmitorski skorup sa specifičnim organoleptičkim svojstvima (izgled, ukus i miris) spada u pikantne namirnice visoke nutritivne i energetske vrijednosti. Tokom zrenja skorupa usljed aktivnosti karakteristične mikroflore dolazi do niza složenih fizičkih i hemijskih promjena, prije svega masti i proteina, pri čemu se formira tipična struktura i aroma skorupa. Zrenje skorupa traje najmanje 1 ili više mjeseci u kaci (za skorup iz kace ili mladi), a ako je proces zrenja pravilno izveden, rok trajanja proizvoda može biti i 6 mjeseci, pa i godinu dana.

**Korišćenje mješine za zrenje skorupa je posebna specifičnost ovog proizvoda i proizvodnje skorupa upravo u ovom području.** Zreo skorup iz mješine odlikuje se tipičnom ujednačenom strukturom i veće je mazivosti u odnosu na mladi skorup. Značajan doprinos formiranju specifičnog ukusa i mirisa zreloom skorupu daje upravo mješina.

**Sve navedene činjenice ukazuju na originalnost durmitorskog skorupa, njegovu potpunu integrisanost sa navedenim geografskim područjem, koja se ogleda i u specifičnostima same tehnologije proizvodnje, kao i kvalitetivnim i senzornim karakteristikama gotovog proizvoda.**

## **7. OVLAŠĆENO TIJELO ZA PROVJERU USKLAĐENOSTI**

Za utvrđivanje usklađenosti proizvodnje i prerade prehrambenog proizvoda sa Specifikacijom za proizvod koji će nositi oznaku porijekla, biće zadužena ustanova:

**D.o.o.“MONTEORGANICA“ – Podgorica,**

[www.orgcg.org](http://www.orgcg.org) e-mail: [monteorganica@t-com.me](mailto:monteorganica@t-com.me) .

## **8. PRAVILA OZNAČAVANJA I PAKOVANJA DURMITORSKOG SKORUPA**

### **8.1. Označavanje proizvoda**

NVO "Udruženje proizvođača Durmitorskog skorupa" sačinilo je znak (logotip) kojim će se obilježavati Durmitorski skorup. Logotip i naziv proizvoda su povezani. Logotip se sastoji od tamnozelenih kontura planinskog vrha Sedlo, koje je najprepoznatljiviji dio durmitorskog masiva sa bijelim potkonturama koje simbolizuju snježne vrhove. U podnožju Sedla je zlatnožuta kalica,

koja simbolizuje tradicionalni drveni sud karakterističan samo za proizvodnju skorupa. Bijela podloga u kalici simbolizuje razliveno mlijeko, a naziv proizvoda "DURMITORSKI skorup" ispisan je u kalici u polukružnom stilu (slika 2).



*Slika 2. Logotip – zaštitni znak durmitorskog skorupa*

Pravo na upotrebu logotipa "Durmitorski skorup" i oznake "Zaštićena oznaka porijekla" imaju svi proizvođači koji na tržište stavljaju proizvod koji je proizveden u skladu sa propisanom Specifikacijom. Svi primjerci zaštitnog znaka čuvaju se kod Udruženja.

Grafički standard za korišćenje logotipa dat je u Prilogu 7.

Označavanje proizvoda vrši se na proizvodu u originalnom pakovanju u kojem se vršilo zrenje (kaci ili mješini) ili na manjem ambalažnom pakovanju. Označavanje mora biti jasno vidljivo i mora sadržati:

- podatke o proizvođaču: ime, adresa, registarski broj gazdinstva,
- naziv proizvoda, naznačena potkategorija skorupa (iz kace ili iz mješine) i vrsta mlijeka<sup>8</sup>,
- podaci o sadržaju masti u suvoj materiji, sadržaj soli,
- logotip "Durmitorski skorup",
- datum proizvodnje i rok trajanja, ili samo "upotrebljiv do .....",
- članovi Udruženja koji proizvode Durmitorski skorup u skladu sa Specifikacijom moraju proizvod označiti tako da pored registrovanog naziva i logotipa "Durmitorski skorup" imaju i vidljivu oznaku grafičkog prikaza "Zaštićena oznaka porijekla koju propisuje MPRR Crne Gore.

---

<sup>8</sup> Ukoliko je skorup napravljen samo od kravljeg mlijeka ne ističe se vrsta sirovine - mlijeka, a ako je od ovčijeg mlijeka treba da stoji ovčiji skorup, ili ako je od miješanog mlijeka ističe se zapreminski odnos pojedinih vrsta mlijeka.

## **8.2. Pakovanje proizvoda**

Pakovanje Durmitorskog skorupa se vrši u geografskom području proizvodnje. Skorup može da se plasira na tržište u ambalaži u kojoj je zrio (kaca ili mješina) ili se vrši prepakivanje u manja pakovanja - ambalažne jedinice od 0,5 kg, 1 kg i 2 kg. Bez obzira na vrstu pakovanja, označavanje mora da bude sprovedeno po prethodno navedenim pravilima označavanja.