

*N. Adžić, N. Dozet, M. Ljumović, M. Marković, Z. Adžić*¹

**AUTOHTONI MLJEČNI PROIZVODI CRNE GORE
KOJE TREBA ZAŠTITITI PO OSNOVU PORIJEKLA
*AUTOCHTONOUS DAIRY PRODUCTS OF MONTENEGRO WHICH
HAVE TO BE PROTECTED BY ORIGIN INDICATION***

Izvod

U Crnoj Gori se dugi niz godina proizvode autohtoni, tradicionalni mlječni proizvodi, naročito sirevi i skorup - kajmak. Neki od tih sireva i skorup, su dobrog kvaliteta i specifične tehnologije pa ih stoga treba zaštititi po osnovu porijekla i geografske zaštite.

Ključne riječi: autohtoni mlječni proizvodi, sir, skorup, zaštita porijekla, geografska zaštita.

Abstract

For many years, in Montenegro, autochthonous traditional milk products has been produced, especially cheese and skorup (creamcheese). Some of the many kinds of cheese and skorup are of a good quality and have a specific taste and therefore it is necessary to protect their origin.

Key words: autochthonous milk products, cheese, skorup, protection, geographical origin.

UVOD

U svijetu se sve više traže i bolje vrednuju proizvodi dobijeni prirodnim procesima, zaštićeni od nepoželjnih neorganskih i drugih negativnih uticaja. Smatra se da postoje velike mogućnosti za proizvodnju takve hrane na područjima u kojima se zadržala autohtona poljoprivreda i

¹ - Dr Natalija Dozet, profesor u penziji, Beograd; dr Nikola Adži, naučni savjetnik; dr Mihajlo Ljumović, naučni savjetnik u penziji; mr Milan Marković, viši naučni saradnik, Biotehnički institut Podgorica i mr Zoran Adić, Mljekara - Podgorica.

autohtona prerada. Posebno se to odnosi na autohtone mlječne proizvode brdsko-planinskih i planinskih područja budući da su ta područja najmanje zagađena ili su potpuno čista od raznih hemijskih i drugih zagađivača. Uz to, sirevi, skorup (kajmak) i drugi autohtoni proizvodi, koji su često kvalitetniji od proizvoda iz konvencionalne proizvodnje, mogu uz određenu standardizaciju tehnologije i kvaliteta proizvoda i uz njihovu zaštitu po osnovu geografskog porijekla dobiti odgovarajuću visoku cijenu i mjesto na tržištu kao zdravstveno bezbjedna organska hrana. I mnogi autohtoni proizvodi iz Crne Gore bi mogli biti uključeni u tu proizvodnju, naročito mlječni proizvodi.

U mnogim krajevima bivše Jugoslavije sačuvana je prerada mlijeka u autohtone, originalne mlječne proizvode. Naročito se to odnosi na oblast Dinarida uključujući i Crnu Goru. Planinama i kanjonima zatvorene oaze su i danas ostale izvori autohtonih mlječnih proizvoda.

Kvalitet autohtonih mlječnih proizvoda u osnovi zavisi od sirovine i načina proizvodnje, ali isto tako, i od vrste i rase muzne stoke, klime, zemljišta, vegetacije, geografskog okruženja, načina života i kulture stanovništva. Proizvedeni u planinskim područjima, autohtoni sirevi i skorup su sačuvali originalnu tehnologiju i, po pravilu, posjeduju viši kvalitet sirovine i gotovih proizvoda u odnosu na proizvode iz konvencionalne prerade mlijeka.

Mnogobrojni autohtoni mlječni proizvodi se i danas proizvode, ali su pri njihovoj proizvodnji sve je više raznih uticaja koji mogu da izmijene način prerade i kvalitet tih proizvoda. Ti uticaji mogu da budu toliki da autohtoni proizvodi izgube svoju originalnost i da se utope u konvencionalnu proizvodnju. Iz tih razloga je neophodna zaštita porijekla i geografskih oznaka najboljih autohtonih mlječnih proizvoda. Time bi ostali ne samo sačuvani već bi se postigao ujednačen i viši kvalitet tih proizvoda.

Autohtoni mlječni proizvodi Crne Gore

O autohtonim mlječnim proizvodima Crne Gore nema mnogo literaturnih podataka. Prve podatke o tim proizvodima nalazimo u radovima neposredno poslije Drugog svjetskog rata (**Zdanovski 1947, Vukina 1949, Rakočević 1950**). Opsežnija istraživanja vršili su **Dozetova, Adžić, Stanišić i Ljumović** od sredine sedamdesetih do sredine osamdesetih godina (**Adžić i sar. 1986., Dozet i sar. 1987., 1996., i 1997**). Na osnovu tih istraživanja urađena je i karta strukture i regionalne rasprostranjenosti autohtonih mlječnih proizvoda Crne Gore.

Karta 1. Regionalna rasprostranjenost i struktura proizvodnje autohtonih mlječnih proizvoda u Crnoj Gori

Regional distribution and production structure of autochthonous dairy product in Montenegro



Prema toj karti dominantna je proizvodnja sireva, koju možemo podijeliti na nekoliko osnovnih grupa: bijele sireve iz salamure, tvrde sireve, sireve parenog tijesta, posne sireve i kozje sireve.

Na sjeveru i na jugoistoku Crne Gore prerađuje se mlijeko u bijele sireve u salamuri, poznate pod raznim imenima i sa određenim varijetetima u preradi. Veća grupa tih sireva nosi naziv po mjestu proizvodnje ili regionu (pljevaljski, kučki, ulcinjski polimsko-vasojevički i dr.), dok druga grupa u imenu nosi oznaku kvaliteta (masni, poluverac i sl.). Glavna karakteristika tih sireva je zrenje i čuvanje u salamuri. Nemaju koru na površini kriške i bijele su boje. Osnovni pokazatelji kvaliteta sireva (vlaga i mast) su im veoma varijabilni, što, dobrim dijelom, važi i za ostala svojstva. Od tih sireva poznatiji varijeteti su oni koji se odlikuju boljom tehnologijom, ujednačenijim kvalitetom i većim obimom proizvodnje.

U područjima Njeguša, Cetinja, Kotor i Tivta proizvodi se sir pod imenom njeguški. Pripada tipu tvrdih sireva, mada se u novije vrijeme sve više pojavljuje na tržištu kao polutvrđi. Prema lokalitetu proizvodnje javlja se i pod imenom grbaljski, krivošijski i sl. Njeguški sir je okruglog, niskocilindričnog oblika, mase 1,0-3,0 kg, sa glatkom formiranom korom, blijedožute do žute boje. Na presjeku je tijesto čvrsto i bez šupljika. Ukus mu je prijatan, mlječnokiseo i specifičan prema upotrijebljenoj sirovini.

U centralnom i sjeverozapadnom dijelu Crne Gore radi se "meki" sir. Pripada grupi sireva "Pasta fileta", parenog tijesta. Pri obradi tijesto mu je elastično i meko. Ukus ovog sira je veoma prijatan, blag, mlječnokiseo i specifičan.

Na širem regionu Durmitora i Sinjavine, manje u drugim područjima Crne Gore, proizvodi se skorup, a kao nusproizvod od obranog mlijeka posni sir - prljo. Skorup - kajmak je specifičan proizvod. Po svojim osobinama ne pripada ni sirevima ni maslacu. Prema sadržaju mlječne masti spada u grupu proizvoda koji se dobijaju na bazi mlječne masti. Ono što skorup čini specifičnim jeste to što sadrži dio bjelančevina i drugih komponenti mlijeka koje omogućavaju proces zrenja u njemu. Zrio skorup je mazive konzistencije, bijele ili svjetložute boje, specifičnog ukusa i arome.

Svakom od navedenih sireva i skorupu jasno se znaju geografski regioni proizvodnje i njihov kvalitet.

Na bogatstvo autohtonih mlječnih proizvoda uticali su mnogobrojni faktori. Pri formiranju tehnologije bitan uticaj su imali stočari nomadi, kao što su Vlasi koji su naročito prenosili preradu bijelog sira u salamuri.

"Meki" sir i sirevi koji pripadaju grupi parenih sireva zadržali su staru tehnologiju prenošenu tradicijom održavanom u samim domaćinstvima. Elastičnost tijesta omogućava oblikovanje ovog sira u razne oblike i figure, koje su ranije često korišćeni kao pokloni za djecu i za posebne prilike. Nažalost, ovaj vid iskorišćavanja tih sireva danas se skoro sasvim izgubio.

Kada je Njeguški sir u pitanju postoji pretpostavka da tehnologija i proizvodnja ovog sira potiče još iz rimskog perioda, kada je područje Balkana bilo veliki izvoznik sireva u Rim.

Skorup-kajmak se proizvodi na području Dinarskih planina, pa na istok do Zapadne Morave (**Dozet i sar., 1996.**). Prema **Cvijiću (1987)** područje proizvodnje skorupa-kajmaka je Hercegovina, crnogorska brda i Stari vlah. Na području balkanskih i šarskopinskih planina nema proizvodnje kajmaka jer je to područje kačkavalja i bijelih sireva.

Zaštita mlječnih proizvoda geografskom oznakom porijekla sa područja Crne Gore

Savremena agrarna politika ide za tim da se razvija raznovrsnija i kvalitetnija organska proizvodnja. Time se stvaraju uslovi da i autohtoni proizvodi na tržištu postignu sigurnost plasmana i veću cijenu. Takva mogućnost postoji i za autohtone sireve i skorup, naročito za one iz udaljenih planinskih područja, koji do sada nijesu imali odgovarajuće mjesto na tržištu, zaštitu proizvodnje i realnu cijenu.

Ti su proizvodi, kao visokovrijedna hrana, uvijek imali svoje potrošače koji su spremni da plate i višu cijenu. Da bi se takva proizvodnja još bolje afirmisala neophodno je proizvodima očuvati autohtonu tehnologiju, visoki standard kvaliteta i provesti veoma preciznu zaštitu proizvodnje. Stare tehnike prerade mlijeka sa određenog geografskog područja nemaju samo značaj za proizvodnju i tržište, već imaju daleko širi uticaj na kulturu naroda. **Cvijić (1987)**, s tim u vezi, ističe da postoji težnja da se prirodno i kulturno stanje jedne zemlje u određenoj etapi dovode u međusobno tijesnu vezu, te da postoji uticaj zemljišta na stanovnike i stepen njihove kulture. Geografskim proučavanjem dobija se slika o klimi, reljefu, osobinama zemljišta, vegetaciji, nadmorskoj visini, te o uticaju ovih prilika na čovjeka, biljni i životinjski svijet, na razvoj proizvodnje, rada i uopšte na kulturu stanovanja i življenja.

Mlječni proizvodi koji treba da se zaštite nastali su u određenom geografskom regionu pod uticajem mnogobrojnih faktora. Od mlječnih

proizvoda najčešće su sirevi predmet zaštite. Pojava zaštite sireva poznata je već od 14. vijeka, kada je geografski zaštićena proizvodnja Roquefort-a. Francuska je prva zemlja koja je 1919. god. donijela odluku da zaštiti svoje sireve. Ovu zaštitu Francuzi nazivaju "Appellation d'origine", koja je ušla u međunarodnu terminologiju (protected Destination of origine) i pokretači su osnivanja međunarodne organizacije za zaštitu porijekla sira.

U našoj zemlji donošenjem Zakona o geografskim oznakama porijekla (1996), štiti se i oznaka porijekla i geografska zaštita proizvoda. Oznaka geografske zaštite je geografski naziv zemlje regiona ili mjesta, kojim se označava proizvod, čije je posebno svojstvo pretežno uslovljeno geografskom sredinom, prirodnim i ljudskim faktorima, a prerada se odvija na određenom geografskom području. Oznakom porijekla se obuhvata naziv koji nije geografski jedne zemlje, ali koji je dugom preradom i prometom opštepriznati naziv proizvoda koji potiče iz toga kraja, ako ispunjava uslove zaštite.

Autohtoni mlječni proizvodi Crne Gore koji su predloženi za zaštitu izdvojeni su u četiri grupe. Predlog grupa i osnovnih pokazatelja kvaliteta dati su u shemi 1 i tabeli 1.

| | | |
|---|-------|---|
| <p>Bijeli sirevi u salamuri <i>White cheeses in brine</i></p> | _____ | <p>pljevaljski sir/ <i>Cheese of Pljevlja</i> polimski sir/ <i>Cheese of Polimlje</i> sjenički sir/<i>Cheese of Sjenica</i></p> |
| <p>Tvrđi sir <i>Hard cheese</i></p> | _____ | <p>njeđuški sir <i>Cheese of Njeđuši</i></p> |
| <p>Sir parenog tijesta <i>Plastic curd cheese</i></p> | _____ | <p>meki sir <i>Soft cheese</i></p> |
| <p>Skorup <i>Cheese cream</i></p> | _____ | <p>Skorup (Crnogorski skorup) <i>Montenegrin skorup</i></p> |

Shema.1. Predlog autohtonih mlječnih proizvoda za zaštitu porijekla i geografsku oznaku

Scheme.1. Autochthonous dairy products proposed for the protection of origin and geographical indication

Tab.1. Osnovni pokazatelji kvaliteta mlječnih proizvoda Crne Gore predloženih za zaštitu porijekla i geografsku oznaku

Tab.1. Basic indicators of dairy products quality proposed for protection of their origin and geographical indication

| Proizvod <i>Product</i> | Prosječne vrijednosti / <i>Average values</i> | | | | |
|--|---|-------------------------------|---------------------------------|---------------------|----------------------|
| | Vlaga <i>Moisture</i> | Mast u SM <i>Fat in DM</i> | Bjelančevine <i>Proteins</i> | Soli <i>Salt</i> | VBMS* <i>MFFB</i> |
| Pljevaljski sir <i>Cheese of Pljevlja</i> | 51 | 53 | 19.7 | 2.4 | 68 |
| Polimski sir <i>Cheese of Polimlje</i> | 47 | 55 | 18.7 | 2.7 | 62 |
| Sjenički sir <i>Cheese of Sjenica</i> | 56 | 57 | 15.0 | 2.4 | 7.9 |
| Njeguški sir <i>Cheese of Njeguši</i> | 34 | 52 | 25.0 | 2.1 | 52 |
| Meki sir <i>Soft cheese</i> | 50 | 40 | 25.0 | 2.1 | 62 |
| Crnogorski skorup <i>Montenegrin skorup</i> | 23-25 | 83-85 | 7.7-8.5 | 2.1-2.2 | 75 |

*VBMS - Vlaga u bezmasnoj materiji sira [vlaga/(100-mast)x100]

MFFB - *Moisture on Fat-free basis* [moisture/(100-fat)x100]

Iz grupe bijelih sireva u salamuri izdvojena su tri varijeteta, približno jednakog kvaliteta i sa manjim tehnološkim variranjima: pljevaljski, polimski (polimsko-vasojevički) i sjenički (polimsko-sjenički). Osnovno je za ove sireve sačuvati vrstu i kvalitet sirovine mlijeka, kao bitne oznake za zaštitu proizvoda. Geografska područja ovih proizvoda su ograničena, tehnologija prerade i ocjena kvaliteta proizvoda su utvrđeni, što omogućava određivanje njihovih specifičnosti. Svi se oni, uz to, mogu uklopiti u opšti standard za sireve u salamuri.

Njeguški sir, takode, ima geografski označeno područje, definisanu tehnologiju i ispitan kvalitet proizvoda, mada se pod uticajem tržišta javljaju i sirevi sa većim procentom vlage, što utiče na promjenu klase, čime se dovodi u pitanje autentičnost prerade. Po svojim osobinama i starom porijeklu njeguški sir među prvim treba zaštititi.

"Meki" sir je veoma specifičan, originalan, mada dosta ograničene proizvodnje. Po kvalitetu i drugim osobinama treba da se obradi i predloži za zaštitu po osnovu porijekla.

Slično kao i pomenuti sirevi, crnogorski skorup, takođe, ima svoje područje proizvodnje, specifičnog je izgleda, ukusa i visokog kvaliteta. Zaštitu ovoga proizvoda bi trebalo provesti pod predloženim nazivom, jer se pod pojmom kajmaka proizvodi na znatno širem području i s različitim kvalitetom. Kajmak na tržištu može da popuni asortiman kao konvencionalni vid proizvodnje. Ukoliko se uz skorup kao proizvod ne doda i geografska oznaka i oznaka porijekla, teško bi se provela geografska zaštita, bez obzira što je poznato i priznato da je skorup proizvod dinarskog sistema.

LITERATURA

1. **Adžić, N., Dozet Natalija, Stanišić, M. (1986):** Tehnologija i kvalitet crnogorskog skorupa, *Mljekarstvo* 36 (6).
2. **Cvijić J. (1987):** Antropogeografski spisi. Sabrana djela, Knjiga 4 (Tom I), Beograd.
3. Codex alimentarius comurissione CX/F4 97/4 Add 1, Part I,II,III.
4. **Dehove, A.R. (1978):** 4a reglementation des produits 9e, Edition, Commerce Editions Paris.
5. **Dozet Natalija, Adžić, N., Stanišić, M., Ljumović, M. (1987):** Kvalitet i tehnologija autohtonih mlječnih proizvoda Crne Gore. Zbornik radova Poljoprivrednog instituta, Titograd.
6. **Dozet Natalija, Adžić, N., Stanišić, M., živić, N. (1986):** Autohtoni mlječni proizvodi Beograd.
7. **Dozet Natalija, Maćej, O., živić, N., Jovanović Snežana, Adžić, Z. (1997):** Potencijali brdsko-planinskog područja za proizvodnju kvalitetnih i geografski zaštićenih mlječnih proizvoda. Zbornik radova, Savjetovanje Prolom Banja.
8. **Erdeljanović, J. (1891):** Kući, Bratonožići, Piperi. Slovo Ljubve, Beograd.
9. Naselja srpskih zemalja, Beograd 1907. Službeni list Evropske zajednice br. 4 208/1 od 24.07.1992., Uredba (EEZ) Saveta br. 2081/92.
10. **Rakočević, M. (1950):** Njeguški sir. *Stočarstvo* br. 6.
11. **Vukina, R. (1949):** Proizvodnja durmitorskog sira. *Stočarstvo* br. 11-12.
12. Zakon o geografskim oznakama porekla. Sl. list SFRJ, br. 15, 4. mart, Beograd, 1996.
13. **Zdanovski, N. (1947):** Ovéje mljekarstvo, Zagreb.

***AUTOCHTONOUS DAIRY PRODUCTS OF MONTENEGRO WHICH
HAVE TO BE PROTECTED BY ORIGIN INDICATION***

by

N. Adžić, N. Dozet, M. Ljumović, M. Marković, Z. Adžić

Summary

The study of the main autochthonous products, the technology of milk processing and the quality of some kinds of cheese and skorup have been conducted over many years in Montenegro (*N. Dozet, N. Adžić, M. Ljumović and others*). On the bases of these data the map (fig 1) shows the dispersion of the main milk products of Montenegro. The chemical composition of some kinds of cheese and skorup are clearly shown in tab.1.