

TRADICIONALNI MLJEČNI PROIZVODI CRNE GORE I NJIHOVA ZAŠTITA

Olga Jakanović

¹Univerzitet Crne Gore, Biotehnički fakultet, M. Lalića 1, 81000 Podgorica, Montenegro



UVOD

Autohtoni sirevi su dio tradicije, kao što su pjesme, narodne igre ili narodne nošnje. Pošto je proizvodnja sira zasnovana na porodičnoj tradiciji, koja se prenosi sa generacije na generaciju, sirevi su nezaobilazan dio istorije i materijalno blago svakog naroda. Najvažnija odlika tradicionalnih sireva je njihova originalnost tehnologije i izvornost sirovine ugrađene u te proizvode.

ZAŠTITA TRADICIONALNIH PROIZVODA U CRNOJ GORI

Potrošači pokazuju sve veće interesovanje za tradicionalnim proizvodima koji su usko povezani sa određenim mjestom porijekla, i pokazuju veću sklonost da kupe hranu ili agro - industrijske proizvode koji su duboko utkani u različite kulture i tradicije, i zadržavaju kvalitet prošlosti. Usvajanjem *Zakona o oznakama porijekla, geografskim oznakama i oznakama garantovano tradicionalnih specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda*, Crna Gora se u potpunosti uskladila zakonsku legislativu sa kriterijumima koje je propisala Evropska Unija za zaštitu poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.



TRADICIONALNI MLJEČNI PROIZVODI U CRNOJ GORI

Tradicionalni (autohtoni) mliječni proizvodi u Crnoj Gori mogu se podijeliti u tri osnovne grupe: sirevi, skorup (kajmak) i fermentisana mlijeka. Crna Gora još uvijek nema zaštićene i označene tradicionalne mliječne proizvode, a zbog svog kvaliteta i potražnje zaštitu oznake porijekla ili geografsku oznaku treba da imaju: pljevaljski, njeguški, lisnati sir, skorup i sir prljo.



PLJEVALJSKI SIR

Proizvodi se na području opštine Pljevlja, krajnji sjever Crne Gore. Pripada grupi bijelih salamurnih sireva, polutvrđih ili mekih, sa ili bez zrenja.

Rezultati ispitivanja hemijskog kvaliteta pljevaljskog sira pokazala su da je sir nakon 60 dana zrenja, u zavisnosti od vrste mlijeka od kojeg je proizveden, sadržao 50,02-53,57% suve materije; 23.80-26.53% masti; 19.77-20,95% proteina, soli 2,98-3,15%, a kiselost se kretala od 24,44 do 26,25⁰SH.

Zaključak

Stupanjem na snagu *Zakona o oznakama porijekla, geografskim oznakama i oznakama garantovano tradicionalnih specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda* (2011), zaštitom porijekla ili geografskog porijekla ide se korak naprijed ka standardizaciji proizvoda koji se štite, što pozitivno utiče na razvoj poljoprivrede u cijelini i mljekarstava kao njenog stuba. Zaštita geografskog porijekla može pozitivno uticati, stimulacijom većim cijenama ovih proizvoda, obzirom na trendove u svijetu i zahtjeve turista, kojim osim posjete primorja, žele da istraže sjeverne krajeve i kupe ono što je specifično za te turističke destinacije, gdje se ovi proizvodi mogu direktno prodati. Time se mogu obezbijediti veći prihodi lokalnom stanovništvu i spriječiti depopulaciju.

Stoga je od velike važnosti za razvoj stočarstva, a posebno mljekarstva u Crnoj Gori, inicirati i pokrenuti postupke za zaštitu određenih crnogorskih mliječnih proizvoda, prije svih proizvoda koji su tema ovoga rada, a to su pljevaljski sir, lisnati sir, njeguški sir, skorup i prljo sir.

LISNATI SIR

Lisnati sir po svojim tehnološkim karakteristikama pripada grupi sireva parenog tijesta, proizvodi se na području opštine Kolašin i Mojkovca. Karakteriše ga elastična i glatka struktura, blago kisjeli miris, prepoznatljiv po neobičnom obliku kriški koje su tanke poput lista. Prosječan sadržaj masti je 20,38%, proteina 22,4%, 48,43% suve materije, 42,08% masti u suvoj materiji i soli 2,6%



NJEGUŠKI SIR

Proizvodi i u cetinskoj, tivatskoj i kotorskoj opštini, odnosno na širem području Lovćena i Grblja. Spada u grupu masnih do punomasnih, polutvrđih do tvrdih sireva. Pikantnog ukusa, prijatnog mirisa, a stariji nešto i oštrijeg ukusa.



SKORUP-KAJMAK

Najviše se proizvodi na širem području Pivske planine, Durmitora i Sinjajevine. „Skorup“ znači gornja strana, kora, masnoća koja se nalazi na površini mlijeka. Najčešće se proizvodi u periodu jul-septembar. Da bi se postigla puna zrelost skorupa, neophodno je da zri najmanje 2 mjeseca.

PRLJO

U Crnoj Gori proizvodi se posni „tvrdi“ ili vareni sir prljo. Obrano mlijeko poslije skidanja skorupa lagano se zagrije, dodaje se domaće ili kupovno sirilo. Gruš se reže uz dalje zagrijavanje surutke, a zatim se rukama skuplja u loptastu grudu. Gruda se stavlja u sirarske krpe i cijedi, opterećena daskom i kamenom 24 sata. Dalje se slaže u kace, ili mješine i zri 60-90 dana.