

Na temelju Članaka 9. i 32. Statuta Udruge malih sirara Grada Zagreba „ZG SIREK“ Upravni Odbor na sjednici od 23. ožujka 2015. godine donosi:

**Pravilnik o proizvodnji
Zagrebačkog friškog kravljjeg sira Zg Sireka**



Opće odredbe

Članak 1.

Ovim pravilnikom propisuju se uvjeti i postupci proizvodnje te nadzora proizvodnje i kvalitete Zagrebačkog friškog kravljeg sira Zg sireka (u daljnjem tekstu: Zg sirek).

Članak 2.

Zg Sirek je svježe fermentirani mliječni proizvod koji spada u skupinu svježih sireva, a dobiven je koagulacijom sirovog kravljeg mlijeka djelovanjem bakterija mliječne kiseline uz izdvajanje sirutke.

Članak 3.

Naziv „Zagrebački friški kravljji sir Zg Sirek " kao i njegov grafički izgled (logo) koji se nalazi u **Prilogu 1.** ovog Pravilnika zaštićeni su kao jamstveni i figurativni žig (u daljnjem tekstu: žig) te se smiju koristiti samo pod posebnim uvjetima. Žig smiju koristiti samo članovi Udruge malih sirara Grada Zagreba „ZG SIREK“, Udruge malih sirara zagrebačke županije „SIREK“ te članovi Mljekarsko stočarske zadruge Plodovi sela, a uvjeti njegovog korištenja opisani su u Pravilniku o korištenju žiga „Zagrebački friški kravljji sir Zg Sirek" (u daljnjem tekstu: Pravilnik o korištenju žiga).

Područje proizvodnje

Članak 4.

Zg Sirek smije se proizvoditi isključivo na poljoprivrednim gospodarstvima članova Udruge malih sirara Grada Zagreba „ZG SIREK“, Udruge malih sirara zagrebačke županije „SIREK“ te članova Mljekarsko stočarske zadruge Plodovi sela koja su smještena unutar administrativnih granica Grada Zagreba i Zagrebačke županije.

Opis sirovine

Članak 5.

Zg Sirek smije se proizvoditi isključivo od sirovog kravljeg mlijeka proizvedenog na poljoprivrednim gospodarstvima iz Čl. 4. i to od vlastitog stada krava.

Opis proizvoda

Članak 6.

Zg Sirek može se proizvoditi i staviti na tržište u dvije osnovne tipologije:

- Lisnati Zg Sirek,
- Ocijeđeni Zg Sirek.

Izgled dviju tipologija Zg Sireka prikazan je u **Prilogu 2.** ovog Pravilnika.

Zg Sirek ima bijelu do blago žućkastu boju te karakterističan kiselkasti miris i okus.

Fizikalna svojstva:

oblik: nedefiniran

težina: nedefiniran

vanjski izgled: bez kore, ima izgled trakica ili listića (lisnati zagrebački friški kravljji sir) odnosno izgled ocijeđenog gruša često s otiskom cjediljke (ocijeđeni zagrebački friški kravljji sir)

konzistencija: srednje mekan, sadrži vrlo malu količinu sirutke (ocijeđeni Zg Sirek), vrlo mekan, sadrži značajnu količinu sirutke (lisnati Zg Sirek)

Mikrobiološka kvaliteta

Članak 7.

Zg Sirek mora udovoljavati svim mikrobiološkim kriterijima koje za ovu vrstu hrane propisuje važeća zakonska regulativa.

Postupak proizvodnje

Članak 8.

Zg Sirek proizvodi se na slijedeći način:

- Sirovo kravlje mlijeko se nakon mužnje hladi na sobnu temperaturu ($24\pm 4^{\circ}\text{C}$) na kojoj započinje proces zakiseljavanja (fermentacije).
- U slučajevima kada nije moguće započeti proizvodnju odmah nakon mužnje, mlijeko se može čuvati do 24 sata na temperaturi do $+8^{\circ}\text{C}$.
- Nakon završenog procesa zakiseljavanja (fermentacije) na sobnoj temperaturi, koja može trajati od jednog do tri dana, nastaje gruš na čijoj površini je izdvojeno kiselo vrhnje.
- Kiselo vrhnje se obire žlicom, stavlja u posebnu posudu te u hladnjak na zrenje i čuvanje
- Gruš se reže na veće kocke i dogrijava se na temperaturu od $40 - 60^{\circ}\text{C}$ pri čemu se događa proces sinereze (izdvajanja sirutke).
- Gruš se zatim ohladi te stavlja u cjediljke na cijedenje koje traje od jedan do nekoliko sati (za ocijeđeni Zg Sirek) odnosno bez cijedenja se stavlja pažljivim pokretima žlice u plastične posudice (za lisnati Zg Sirek).
- Sir se naposljetku stavlja u hladnjak na hlađenje i čuvanje do prodaje na temperaturi od $+4^{\circ}\text{C}$ do $+8^{\circ}\text{C}$.
- Tako proizveden sir ne zrije i najbolje ga je konzumirati u roku od tjedan dana od dana završetka proizvodnje.

Za 1 kg Zg Sirek prosječno se utroši oko 3-5 kg sirovog mlijeka zadovoljavajuće mikrobiološke kvalitete.

Pakiranje i označavanje

Članak 9.

Zg Sirek može se stavljati na tržište u rinfuzi (kao nezapakiran proizvod) ili u obliku pakovine.

Sir se u rinfuzi prodaje na prodajnom mjestu tako da se iz plastične posudice, u kojoj se sir hladi, čuva i transportira, stavi u prozirnu plastičnu vrećicu za domaćinstvo.

Sir se u obliku pakovine prodaje u nepovratnim plastičnim posudicama najčešće veličine 0,5 ili 1,0 kg ali se može prodavati i u posudicama drugih veličina prema zahtjevu kupaca.

Prema važećim zakonskim propisima koji se odnose na označavanje hrane odnosno informiranje potrošača o hrani oznaka odnosno „*deklaracija*“ stavlja se na prodajnom mjestu na način da bude vidljiva potrošaču kod prodaje nezapakiranog proizvoda - sira u rinfuzi, a kod prodaje zapakiranog sira u prozirne nepovratne plastične posudice oznaka se stavlja na ambalažu.

Nadzor

Članak 10.

Sve faze proizvodnog procesa podložne su nadzoru koje provodi Povjerenstvo na način koji je opisan u Pravilniku o korištenju žiga.

U cilju olakšavanja rada Povjerenstva te omogućavanja uspostave samokontrole i sljedivosti cjelokupne proizvodnje sira svaki proizvođač dužan je na propisanim obrascima voditi zapise o aktivnostima i uvjetima proizvodnje.

Obrasci za vođenje zapisa nalaze se u se u **Prilogu 3.** ovog Pravilnika i sastoje se od:

- a) Evidencija proizvodnje mlijeka i sira
- b) Evidencija čišćenja i dezinfekcije
- c) Evidencija čuvanja sira (temperatura u hladnjaku)
- d) Evidencija provođenja analiza
- e) Evidencija obrazovanja/edukacije

Proizvođač Zg Sireka je, osim vođenja zapisa, dužan 1-2 puta godišnje napraviti mikrobiološku analizu sira te 4 puta godišnje analizirati mlijeko iz kojeg se sir proizvodi i to na ukupan broj mikroorganizama i somatskih stanica. Mikrobiološka analiza se mora napraviti svake godine i za vodu koja se koristi u proizvodnom procesu. Ove navedene analize sira i vode za proizvođače sira – korisnike žiga može napraviti i Udruga - vlasnik žiga.

Osoba koja je odgovorna za proizvodnju Zg Sireka na gospodarstvu mora voditi brigu o zdravstvenoj zaštiti sukladno propisima vezanim za zaštitu pučanstva od zaraznih bolesti (redovito obnavljati sanitarnu knjižicu i imati položen higijenski minimum). Navedena osoba mora redovito sudjelovati na edukacijama koje udruga organizira ili preporučiti.

Završne odredbe

Članak 10.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja.

Zagreb, 23. ožujka. 2015.

Tajnica Udruge: Anđelka Pejaković

Prilog 1. Grafički izgled (Logo) Zg Sireka



Prilog 2. Izgled Zg Sireka u dvije tipologije



Slika 1. Ocijeđeni Zg Sirek



Slika 1. Lisnati Zg Sirek

Prilog 3. OBRASCI ZA VOĐENJE ZAPISA

a) Evidencija proizvodnje mlijeka i sira za _____ godinu – *primjer*

OPG: _____

Mjesec	Broj krava na mužnji (prosječno u tekućem mjesecu)	Mlijeko l/mjesec	Zg Sirek kg/mjesec
Siječanj	4	1.500	300
Veljača	5	2.000	350

Potpis odgovor ne osobe: _____

b) Evidencija čišćenja i dezinfekcije za _____ godinu - *primjer*

OPG: _____

U retku ispod mjesta čišćenja upisati datum čišćenja, a u napomeni napisati naziv sredstva:

Pod zionice	Zidovi	Drvene police	Vrata i prozori	Napomena
12.05.				<i>WC Sanitar</i>
	22.10.			<i>Domestos</i>
		16.08.	16.08.	<i>Izosan</i>

Potpis odgovor ne osobe: _____

c) Evidencija čuvanja sira (temperatura u hladnjaku br. __) za _____ godinu – *primjer*

OPG: _____

Datum i sat opažanja	Temperatura	Datum i sat opažanja	Temperatura
15.05., 11.00 sati	4,5°C	24.10., 18.00 sati	5°C
01.06., 15.00 sati	6°C	13.11., 09.00 sati	4°C

Potpis odgovor ne osobe: _____

d) Evidencija provođenja analiza

OPG: _____

Datum analize	Mlijeko	Svježi Sir	Voda
20.05.2015.	X		
15.09.2015.		X	X

U tablicu je potrebno staviti X ispod proizvoda koji je analiziran označenog datuma.

U prilogu se nalaze rezultati analiza (arhivirani po redoslijedu obavljanja).

Potpis odgovor ne osobe: _____

e) Evidencija obrazovanja/edukacije - primjer

OPG: _____

R.br.	Naziv obrazovanja	Mjesto	Godina	Organizator
1	Obrazovanje odraslih za zanimanje „Mljekar-sirar“	Velika Gorica	2009.	Učilište APIS
2	Edukacija o Dobroj higijenskoj praksi	Zagreb	2010.	SirCro
3	Higijenski minimum	Jastrebarsko	2012.	Zavod za javno zdravstvo

U prilogu su potvrde o obrazovanju/edukaciji.

Ime i prezime: _____