

## ROBNA MARKA ZAGREBAČKI FRIŠKI KRAVLJI SIR ZG SIREK

### ***Što je to Zagrebački friški kravljji sir „ZG Sirek“***

Zagrebački friški kravljji sir „ZG Sirek“ je robna marka tradicionalnog domaćeg svježeg sira kojeg godinama kupujemo na zagrebačkim tržnicama. Kupnjom zaštićenog proizvoda pod nazivom „ZG Sirek“ potrošači kupuju proizvod s jamstvenim žigom.



### ***Zašto je došlo do pokretanja ovog projekta?***

Projekt je započeo prije nekoliko godina pod nazivom “Očuvanje proizvodnje tradicionalnih zagrebačkih proizvoda svježeg kravljjeg sira i vrhnja te zaštita robne marke”. Ideja je došla analizom broja "kumica" koje prodaju sir i vrhnje na tržnicama Grada Zagreba, a dolaze iz ruralnih naselja cijele zagrebačke okolice, njih više od 500.

Proizvođači i stručnjaci smatrali su da se proizvod treba očuvati, ali da je to moguće isključivo kroz poboljšanje znanja i uvjeta proizvodnje, te kroz jasno obilježavanje proizvoda prepoznatljivom oznakom, kako bi potrošači znali što kupuju. Ovakve mjere preporučile su i prethodno napravljene studije stručnjaka Agronomskog fakulteta, Zavoda za mljekarstvo. Cilj projekta je bio zaštita imena i postupka proizvodnje koja potrošačima garantira određena svojstva proizvoda, uvjete proizvodnje i nadzor nad njom. Dakle, zaštita osigurava neospornu kvalitetu te očuvanje domaćeg autohtonog proizvoda plasmanom na tržnicama Grada Zagreba. U budućnosti će se ista gospodarstva povezati i u tematsku sirarsku cestu što će utjecati na očuvanje ruralnih prostora u okolici Zagreba.

Projekt je u prvoj fazi započeo edukacijom proizvođača svježeg sira i vrhnja s područja Grada Zagreba i Zagrebačke županije osposobljavanjem za zanimanje mljekar-sirar. Potom se u sklopu mjera potpora i subvencija grada i županije radilo na preuređenju objekata i nabavci opreme za proizvodnju svježeg sira. U drugoj fazi se radilo na dokazivanju mikrobiološke

kvalitete sirovine i proizvoda, utvrđivanju parametara za deklaraciju odnosno označavanje proizvoda te različite aktivnosti vezane uz samu zaštitu proizvoda (izrada potrebnih dokumenata) nakon čega je uslijedilo podnošenje zahtjeva za registraciju jamstvenog žiga Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo za figurativni znak i naziv "Zagrebački friški kravlji sir ZG Sirek".

Projekt zajedničkim snagama provode članovi sirarskih udruga Grada Zagreba i Zagrebačke županije, uz financijsku pomoć grada i županije te stručnu pomoć djelatnika Savjetodavne službe i djelatnika nadležnih upravnih odjela grada i županije.

### ***Tko može dobiti oznaku robne marke?***

Pravo korištenja jamstvenog žiga i stavljanje oznake robne marke na svoj sir ima svaki član Udruge malih sirara Grada Zagreba i Zagrebačke županije koji udovoljava uvjetima iz Pravilnika o korištenju i proizvodnji robne marke „Zagrebački friški kravlji sir“.

Zagrebački friški kravlji sir mora udovoljavati svim propisanim mikrobiološkim kriterijima za hranu, a proizvodi se isključivo od sirovog kravljeg mlijeka i to vlastitih krava.



Proizvođači robne marke proizvode sir u izdvojenim prostorijama koje su uređene i opremljene za proizvodnju sira i dužni su voditi i stalno ažurirati zapise o proizvodnji na propisanim obrascima te omogućiti njihovu kontrolu. Proizvodnja robne marke redovito se nadzire od strane Povjerenstva kako bi se osigurao standard proizvoda.



Zagrebački friški kravlji sir može se stavljati na tržište kao nezapakiran proizvod što je najčešći način prodaje (iz zdjelica u vrećice) ili u obliku pakovine (zatvorene plastične posude).



***Tko su prve hrabre kumice koje danas - proizvode i prodaju ZG Sirek?***

1. **Branka Penezić**, Ašpergeri 50, Kupinečki Kraljevec, 01/6587-519, 095/9078-142, [branka.penezic@hotmail.com](mailto:branka.penezic@hotmail.com)  
Prodaja: tržnica Utrina - subotom i nedjeljom.

2. **Ružica Malkoč**, Ašpergeri 68, Kupinečki Kraljevec, 01/6587-526, 099/8087-880, [imalkoc@hi.t-com.hr](mailto:imalkoc@hi.t-com.hr)  
Prodaja: na gospodarstvu.
3. **Ljiljanka Lukšić**, Lukšići 7, Kupinečki Kraljevec, 091/1623-820 Prodaja: tržnica Špansko - srijedom i subotom.
4. **Romina Zadavec i Melita Jadanec Čutura**, Kusanovečka 31, Dugo Selo, 01/2762-224, 098/9427-075, 098/9364-664, [romina.zadavec@zg.t-com.hr](mailto:romina.zadavec@zg.t-com.hr),  
Prodaja: tržnica Dubrava - svaki dan.
5. **Slađana Tešić**, Pokupsko 2a, 099/6845-754, [siranapokupcan@yahoo.com](mailto:siranapokupcan@yahoo.com)  
Prodaja: tržnica Jarun - ponedjeljkom, utorkom, četvrtkom, petkom i nedjeljom.
6. **Jasna i Matija Šmida**, Brčevac 48, Vrbovec, 099/7030-560, 099/6852-287, [matija.smida@gmail.com](mailto:matija.smida@gmail.com),  
Prodaja: tržnica Utrina i Dubrava - svaki dan osim nedjelje.

Tijekom ovog proljeća prijavile su se još tri proizvođačice sira za korištenje robne marke ali nakon što se naprave kontrole i prvi nadzor povjerenstvo će odlučiti o sklapanju Ugovora.

#### ***Po čemu je ZG Sirek drugačiji od drugih svježih kravljih sireva koje vidite na tržnici?***

- naš sir je proizveden od vlastitog, sirovog, nepasteriziranog mlijeka, mi imamo svoje blago, svoje krave i junice za koje svakodnevno skrbimo
- mi smo proizvođači koji ulažu u vlastitu edukaciju, završili smo sirarsku školu i imamo zvanje mljekar-sirar
- mi sir proizvodimo u izdvojenim prostorijama namijenjenim isključivo za proizvodnju sira i naši objekti su uređeni i opremljeni sirarskom opremom, ali sir proizvodimo na isti način kao i naše bake (svaka od nas ima neku svoju tajnu)
- mi smo odgovorni proizvođači koji provodimo redovitu samokontrolu naše sirovine i sira, kemijske i mikrobiološke analize, analize vode i naš je sir zdravstveno 100 % ispravan, a osim toga nad nama se provodi dodatni nenajavljeni nadzor zato što smo dobrovoljno ušli u sustav certificiranog proizvoda i time garantiramo za ZG Sirek.
- mi naš sir proizvodimo u Kupinečkom Kraljevcu, Pokupskom, Kusanovcu kod Dugog Sela i Brčevcu kod Vrbovca, dakle u okolici Zagreba i zato on u vrlo kratkom roku stiže na tržnice
- ZG Sirek je isti onaj tradicionalni autohtoni proizvod kakav volite i poznate, no sada postaje samo moderniji i sigurniji proizvod

#### ***Kako se proizvodi ZG Sirek?***

Sirovo kravlje mlijeko se nakon mužnje hladi na sobnu temperaturu na kojoj započinje proces zakiseljavanja.

U slučajevima kada nije moguće započeti proizvodnju odmah nakon mužnje, mlijeko se može čuvati do 24 sata na temperaturi do +8°C. Nakon završenog procesa zakiseljavanja 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 na temperaturu od oko 45 – 55°C pri čemu se izdvaja sirutka. Gruš se zatim lagano ohladi te stavlja u cjeđiljke na cijeđenje koje traje od jedan do više sati (za ocijeđeni tip sira) odnosno bez cijeđenja se stavlja pažljivim pokretima žlice u plastične posudice (za lisnati tip sira). Sir se naposljetku stavlja u hladnjak na hlađenje i čuvanje do prodaje na temperaturi od +4°C do +8°C i u vrlo kratkom roku stiže do prodajnih mjesta – tržnica, a najbolje ga je konzumirati u roku od 5-7 dana.



Zahvaljujem svima koji su dali bilo kakav doprinos u realizaciji ovog projekta koji svoj put nastavlja dalje, a otvara i neke nove kao što je stvaranje Ceste sira Zagrebačke regije.

*Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr., viši stručni savjetnik  
Elinor Nikolić, dipl. ing. agr., rukovoditeljica Odsjeka  
Vlasta Ranogajec, dipl. ing. agr., načelnica u gradskom uredu za poljoprivredu*