

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

Specifikacija sireva proizvedenih na području
Osječko-baranjske županije

| Naziv proizvoda | Sirevi proizvedeni na području Osječko-baranjske županije | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|-------------------------|-----|------------------|---------|----------------------|---------|-----------------|-----|--------------------|---------|--|--|--------------------|-----|------------------|-----------|--------------|-----------|------------------|-----------|--------------|-----|
| Opis proizvoda | <p>Sirevi su svježi proizvodi ili proizvodi s različitim stupnjem zrelosti koji se proizvode odvajanjem sirutke nakon koagulacije mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg, bivoljeg mlijeka i/ili njihovih mješavina), vrhnja, sirutke, ili kombinacijom navedenih sirovina. Albuminski sirevi (skuta) proizvode se od sirutke kojoj se može dodati mlijeko, vrhnje i/ili drugi mliječni proizvodi. S obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira, konzistenciju i građu, sirevi se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima:</p> <table> <tr> <th>Naziv sira obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira</th><th>Udio vode u bezmasnoj tvari sira (%)</th></tr> <tr> <td><i>Ekstra tvrdi sir</i></td><td><51</td></tr> <tr> <td><i>Tvrdi sir</i></td><td>49 – 56</td></tr> <tr> <td><i>Polutvrdi sir</i></td><td>54 – 69</td></tr> <tr> <td><i>Meki sir</i></td><td>>67</td></tr> <tr> <td><i>Svježi sir*</i></td><td>69 – 85</td></tr> </table> <p><i>*ne odnosi se na svježe sireve proizvedene od vrhnja</i></p> <p>Pri označavanju sira obvezno je navođenje minimalnog udjela mliječne masti u suhoj tvari, a može se navesti i podatak o vrsti sira s obzirom na udio mliječne masti u suhoj tvari sira:</p> <table> <tr> <th>Vrsta sira obzirom na udio mliječne masti u suhoj tvari</th><th>Udio mliječne masti u suhoj tvari (%)</th></tr> <tr> <td><i>Ekstramasni</i></td><td>≥60</td></tr> <tr> <td><i>Punomasni</i></td><td>≥45 i <60</td></tr> <tr> <td><i>Masni</i></td><td>≥25 i <45</td></tr> <tr> <td><i>Polumasni</i></td><td>≥10 i <25</td></tr> <tr> <td><i>Posni</i></td><td><10</td></tr> </table> | Naziv sira obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira | Udio vode u bezmasnoj tvari sira (%) | <i>Ekstra tvrdi sir</i> | <51 | <i>Tvrdi sir</i> | 49 – 56 | <i>Polutvrdi sir</i> | 54 – 69 | <i>Meki sir</i> | >67 | <i>Svježi sir*</i> | 69 – 85 | Vrsta sira obzirom na udio mliječne masti u suhoj tvari | Udio mliječne masti u suhoj tvari (%) | <i>Ekstramasni</i> | ≥60 | <i>Punomasni</i> | ≥45 i <60 | <i>Masni</i> | ≥25 i <45 | <i>Polumasni</i> | ≥10 i <25 | <i>Posni</i> | <10 |
| Naziv sira obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira | Udio vode u bezmasnoj tvari sira (%) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Ekstra tvrdi sir</i> | <51 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Tvrdi sir</i> | 49 – 56 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Polutvrdi sir</i> | 54 – 69 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Meki sir</i> | >67 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Svježi sir*</i> | 69 – 85 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vrsta sira obzirom na udio mliječne masti u suhoj tvari | Udio mliječne masti u suhoj tvari (%) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Ekstramasni</i> | ≥60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Punomasni</i> | ≥45 i <60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Masni</i> | ≥25 i <45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Polumasni</i> | ≥10 i <25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Posni</i> | <10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Geografsko područje | Osječko-baranjska županija | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dokaz o porijeklu | <p>Sirevi s posebnom oznakom kvalitete i proizvodnje na području Osječko-baranjske županije proizvode se od sirovine dobivene na području Osječko-baranjske županije, a kompletna proizvodnja takvih sireva provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na istom području.</p> <p>Podrijetlo sira s područja Osječko-baranjske županije dokazuje se putem dokumentacijskog sustava. Svi proizvođači sireva vode evidenciju o količinama prerađenog mlijeka i broju/količini proizvedenih sireva. Proizvođači sira koji otkupljuju mlijeko vode evidenciju o količini dnevnog otkupa za svakog registriranog proizvođača mlijeka.</p> <p>Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Opis postupka dobivanja prehrambenog proizvoda | <p>U proizvodnji sireva dozvoljena je upotreba mljekarskih kultura, sirila i/ili drugih odgovarajućih koagulacijskih enzima i/ili dozvoljenih kiselina za koagulaciju. Proizvodnja sira obuhvaća sirenje mlijeka (odnosno vrhnja, sirutke ili njihove kombinacije), sušenje gruša i oblikovanje sirnog zrna, što se primjenjuje u proizvodnji svih vrsta sireva, te specifične postupke koji se provode pri daljnjoj obradi gruša tijekom proizvodnje određene vrste sira. Naziv sira mora sadržavati i njegove specifične karakteristike (dimljeni,</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|--|
| | <p>kuhani, topljeni...). Sirevi moraju imati naveden naziv sira s obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira te podatak o minimalnom udjelu mliječne masti u suhoj tvari.</p> <p>Kakvoća sira, osim o provedbi tehnološkog procesa proizvodnje, ponajviše ovisi o kakvoći sirovine. Sir se proizvodi od kravljeg, ovčjeg, kozjeg, bivoljeg mlijeka i/ili njihovih mješavina, vrhnja, sirutke, ili kombinacijom navedenih sirovina, što je potrebno navesti na deklaraciji, osim u slučaju kravljeg mlijeka. Sir se može proizvesti od sirovog ili termički obrađenog mlijeka, a ako se ne provodi termička obrada, obavezno je označiti „načinjeno od sirovog mlijeka“. Osim dodataka neophodnih za proizvodnju sira (mliječni sastojci, enzimi, starter kulture), u sir se mogu dodati začini, mješavine začina i neki drugi dodaci koje je potrebno deklarirati, a ako su dodani u udjelu većem od 2% potrebno je navesti i količinu sastojaka.</p> |
| <p>Zahtjevi kakvoće kojima u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju udovoljavati sirevi propisani su trenutno važećim <i>Pravilnikom o sirevima i proizvodima od sira</i> (NN 20/2009, 141/2013), te <i>Zakonom o hrani</i> (NN 81/2013, 14/2014) i <i>Zakonom o informiranju potrošača o hrani</i> (NN 56/2013, 14/2014, 56/2016).</p> | |