



www.topsrbija.com

Raznovrsnošću i kvalitetom svojih sireva Srbija se polako približava krugu zemalja poznatih po njihovoј proizvodnji. Najpoznatijim srevima iz Srbije - Pirotskom kačkavalju, Šarskom siru i najkontraverzniјem Pule, siru od magarećeg mleka iz SRP „Zasavica“, pridružio se sir GORSKI, iz fruškogorskog sela Jazak. Njegov kreator Ljiljana Mojić, radoznala da sazna mesto svojih srevina u svetskim okvirima, uzorke šalje na najprestižnije svetsko takmičenje - Cheese World Awards 2017/18 u London, gde Gorski zreli sir osvaja bronzu i pored brojnih odličja Novosadskog sajma, koja su mu obezbedila mesto na domaćem tržištu, dospeva i na svetsku mapu srevina (World Chesse Map).

Ljiljana Mojić nema porodičnu tradiciju u proizvodnji srevina, ali je preuzela viševekovna znanja i recepture srevra kraja u kojem je mlekara, registrovana 2012., situirana. Uvezujući tradiciju sa maksimalnom higijenom prostora u kojem srevi nastaju, verifikovanu najvišim svetskim standardom u oblasti bezbednosti proizvodnje hrane - ISO 22000, tržištu je ponudila vrhunske proizvode koji, uprkos tome što nije jeftin, danas zauzima prestižno mesto na tržištu. Tome su doprineli svakako i izbor vrsta, te zanimljivi, jedinstveni ukusi sira kao što su: kožji sir u hrastovini, halumni sa lavandom, polutvrdi i zreli kozi sir, kožji sir za grilovanje...

- Gorski je „mala“ mlekara i naš cilj je da savršenim higijenskim uslovima i brzom i efikasnom distribucijom obezbedimo maksimalan kvalitet našeg sira napravljenog od 100% kožnjeg mleka. Nekada smo imali svoje stado koza. Sa porastom proizvodnje sira, uskladene sa potrebama tržišta, nismo uspeli da zadržimo koze, pa danas mleko otkupljujemo. Dolazno mleko se preradije što je brže moguće, a sveži srevi su za nekoliko dana spremni za isporuku - kaže gospođa Mojić.

Istiće da mlekara sigurno ne bi bila ovakva kakva je danas bez učešća na konkursima Pokrajinske vlade, sa kojom svih godina bavljenja ovom proizvodnjom ima odlične odnose i saradnju. Zahvaljujući pomoći Sekretarijata uspela je da dođe i do sertifikata ISO 22000. Za stručnu pomoć obratila se najvećim stručnjacima sa Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, sa kojima kontinuirano sarađuje.

Ljiljana Mojić je mlekaru registrovanu kao PG, 2018. preregistrovala u DOO, shvativši da je to put izlaska na značajnije tržište. Taj potez omogućio je da se njeni specifični srevi, različiti od svih drugih, danas nađu u najprestižnijim restoranima u Beogradu i Novom Sadu, a od 2018. i u 15 objekata Mekrator centra, i dobro se prodaju.

- Gorski nema problem sa plasmanom, jer sam opredeljena na male serije visoko kvalitetnih srevina. Sama radim komercijalu, ali ne mogu da se pomirim sa stanjem na tzv. crnom tržištu, gde prodaja srevina cveta. Srevi se prodaju preko oglasa, na internetu, distribuiraju se u

sred leta brzom poštom, bez da taj neko ima registrovano poljoprivredno gazdinstvo. Poručivala sam takve sireve od tih nekih da proverim kvalitet i većina njih nema pokriće niti za to što nudi, niti za cenu. To je jedan od problema koji hitno mora da se reši - primećuje gospođa Mojić.

Da je potrebno napraviti red u tom sektoru govori podatak da su oštećeni upravo oni proizvođači koji su registrovali svoju proizvodnju i rade po zakonu, a na dobitku oni drugi. Bitno je podsetiti na visoke troškove samo za analizu mleka, obaveznu svakog meseca, za registovana PG. Naša sagovornica navodi i praksi Merkatora koju je morala da ispoštuje pri ulasku u sistem, da svako ko iole dolazi u kontakt sa sirom mora da ima sanitarnu knjižicu, a da je na deklaraciji sa nadležnim tehnologom radila punih mesec dana, kako ni jedan inspektor ne bi imao primedbu.

U Vojvodini ima 40-tak registrovanih proizvođača sira, koji su poslednjih godina napravili pravi bum pokrećući proizvodnju specijalnih vrsta sireva. Za gospođu Mojić je to kritična masa koja je, uz podršku države, spremna da doprinese u sređivanju stanja na tržištu, koje je sve otvorenije za kvalitne sireve Made in Serbia.



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com