

## KRATKO O PROJEKTU STVARANJA ROBNE MARKE "ZAGREBAČKI FRIŠKI KRAVLJI SIR"

**Naziv:** Projekt je započeo 2010. godine pod radnim nazivom "Očuvanje proizvodnje tradicionalnih zagrebačkih proizvoda svježeg kravljeg sira i vrhnja te zaštita robne marke - Kumičin sirek"

**Trajanje:** 2010 - 2015 godina

**Ciljevi:** Zaštitom imena i postupaka proizvodnje potrošačima se garantiraju određena svojstva proizvoda, uvjeti proizvodnje i nadzor nad njom. Dakle, zaštita osigurava neospornu kvalitetu proizvoda te očuvanje domaćeg autohtonog proizvoda plasmanom na tržnicama Grada Zagreba. U budućnosti će se gospodarstva povezati u tematsku sirarsku cestu što bi nedvojbeno utjecalo na očuvanje ruralnih prostora u okolini Zagreba. Očuvanjem ruralnih prostora i poboljšanjem kvalitete života na selu kroz ovaj projekt doprinosi se povećanju zainteresiranosti mladih ljudi za bavljenjem ovom vrijednom proizvodnjom, što bi u konačnici rezultiralo mogućnošću samozapošljavanja.

*Voditelji projekta i autori pisanih materijala:*

*Vlasta Ranogajec, dipl. inž. agr.*

*Anđelka Pejaković, dipl. inž. agr.*

*Elinor Nikolić, dipl. inž. agr.*

- Gradski ured za poljoprivredu i šumarstvo Grada Zagreba
- Udruga malih sirara Grada Zagreba "ZG SIREK"
- Poljoprivredna savjetodavna služba Zagreb, studeni 2013

## TKO SU DANAS PROIZVOĐAČI ROBNE MARKE "ZAGREBAČKI FRIŠKI KRAVLJI SIR"?

### **Branka Penezić**

Ašpergeri 50, Kupinečki Kraljevec, 10257 Brezovica  
01/6587-519, 095/9078-142

[branka.penezic@hotmail.com](mailto:branka.penezic@hotmail.com)

Veterinarski broj objekta: P-2642, Tržnica Utrine

### **Ružica Malkoč**

Ašpergeri 68, Kupinečki Kraljevec, 10257 Brezovica  
01/6587-526, 099/8087-880

[imalkoc@hi.t-com.hr](mailto:imalkoc@hi.t-com.hr)

Veterinarski broj objekta: P-276, kućni prag

### **Ljiljanka Lukšić**

Lukšići 7, Kupinečki Kraljevec, 10257 Brezovica  
091/1623-820

Veterinarski broj objekta: R-1028, Tržnica Špansko

### **Romina Zadravec i Melita Jadanec Čutura**

Kusanovečka 31, Kusanovec, 10370 Dugo Selo  
01/2762-224, 098/9427-075, 098/9364-664

[romina.zadravec@zg.t-com.hr](mailto:romina.zadravec@zg.t-com.hr)

Veterinarski broj objekta: P-2335, Tržnica Dubrava

### **Sladana Tešić**

Pokupsko 2a, 10414 Pokupsko  
099/2598-851

[siranapokupcan@yahoo.com](mailto:siranapokupcan@yahoo.com)

Veterinarski broj objekta: P-2777, Tržnica Jarun

### **Jasna Šmida**

Brčevac 48, , 10340 Vrbovec  
01/2796-054, 099/6852-287

Veterinarski broj objekta: R-0984, Tržnica Utrine

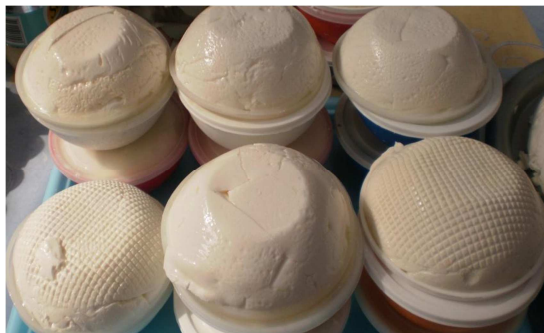
# ROBNA MARKA



KUŠAJTE DOMAĆI SVJEŽI KRAVLJI SIR  
SPRAVLJEN VRIJEDNIM RUKAMA  
SEOSKIH ŽENA, NAŠIH DRAGIH KUMICA,  
KOJI SE VEĆ DESETLJEĆIMA PROIZVODI  
NA SEOSKIM GOSPODARSTVIMA  
ZAGREBAČKE OKOLICE I PRODAJE  
NA ZAGREBAČKIM TRŽNICAMA!

## KAKO SE PROIZVODI ZAGREBAČKI FRIŠKI KRAVLJI SIR?

- 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 cjediljke na cijedenje koje traje od jedan do više sati (za ocijedeni tip sira) odnosno bez cijedenja 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 najbolje ga je konzumirati u roku od tjedan dana od dana završetka proizvodnje.



## UVJETI ZA DOBIVANJE ROBNE MARKE "ZAGREBAČKI FRIŠKI KRAVLJI SIR"?

Pravo korištenja jamstvenog žiga ima svaki član Udruge malih sirara Grada Zagreba i Zagrebačke županije koji udovoljava zakonskim propisima vezanim uz proizvodnju svježeg sira i uvjetima iz Pravilnika o korištenju i proizvodnji robne marke „Zagrebački friški kravljji sir“.

Zagrebački friški kravljji sir mora udovoljavati svim propisanim mikrobiološkim kriterijima za hranu, a proizvodi se isključivo od sirovog kravljjeg mlijeka.

Proizvođači robne marke proizvode sir u izdvojenim prostorijama koje su uređene i opremljene za proizvodnju sira, završili su školu za zvanje mljekar-sirar i dužni su voditi i stalno ažurirati zapise o proizvodnji na propisanim obrascima te omogućiti njihovu kontrolu.

Zagrebački friški kravljji sir može se stavljati na tržište kao nezapakiran proizvod ili u obliku pakovine.

**Vlasnik robne marke „Zagrebački friški kravljji sir“ je Udruga malih sirara Grada Zagreba „ZG SIREK“ koja odlučuje o dodjeli znaka prema zadanim kriterijima.**

Zagrebački friški kravljji sir je tradicionalni domaći svježi sir kojeg proizvode vrijedne ruke seoskih žena, naših dragih „kumica“ koje nas svaki dan uveseljavaju ponudom ovih sireva na zagrebačkim tržnicama, a koje su prihvatile zadane uvjete i stalnu kontrolu proizvodnje i zdravstvene ispravnosti svoga sira.



## ŠTO JE TO ZAGREBAČKI FRIŠKI KRAVLJI SIR?

Zagrebački friški kravljji sir je svježi fermentirani mliječni proizvod dobiven zakiseljavanjem i koagulacijom sirovog kravljjeg mlijeka djelovanjem bakterija mliječne kiseline uz izdvajanje sirutke, bijele do blago žućkaste boje te karakterističnog kiselkastog mirisa i okusa.

Zagrebački friški kravljji sir proizvodi se i prodaje u dva osnovna tipa:

- ocijedeni zagrebački friški kravljji sir



- lisnati zagrebački friški kravljji sir

