

## **PRILOG 3**

### **OPIS DOKUMENTACIJSKOG SISTEMA SLJEDIVOSTI**

U ovom prilogu je opisan sistem sljedivosti proizvodnje „Drvarskog mućenog pekmeza od drenjine“ kojim je predviđeno učešće tri strane koje su odgovorne za održavanje funkcionisanja sljedivosti.

Te strane su sljedeće:

1. Udruženje mladih „Budi zdrav ko dren“, Drvar, kao nosilac aktivnosti
2. Proizvođači „Drvarskog mućenog pekmeza od drenjine“, kao subjekti u poslovanju sa hranom koji isti plasiraju na tržište
3. Sakupljači i uzgajivači ploda drijena, kao kooperanti koji osiguravaju sirovinu od koje se proizvodi „Drvarski mućeni pekmez od drenjine“.

Sve strane u sistemu su dužne da vode dokumentovanu evidenciju kroz čitav lanac proizvodnje počevši od zahtjeva za registraciju u sistem, preko skupljanja i branja ploda, njegove predaje prerađivačima, obradi u gotov proizvod, označavanja i konačnog stavljanja na tržište.

Odgovornost za kontrolu i funkcionisanje kompletnog sistema je na Udruženju mladih „Budi zdrav ko dren“ kod kojeg se registruju proizvođači „Drvarskog mućenog pekmeza od drenjine“ zajedno sa njihovim kooperantima, kao i registracija skupljača i berača ploda drijena koji nisu prethodno dogovorili kome će predavati sirovinu na preradu.

### **OSNOVNI ZAHTJEVI VEZANI ZA KVALITET I PROCES PRERADE**

1. Zahtjev za kvalitet sirovine

Plod drijena mora biti predat na preradu neposredno nakon branja ili najkasnije u roku od 24h se mora skladištiti u zamrzivaču radi bezbjednog čuvanja do konačne prerade. Plod se skuplja ili bere sa stabala koja su sa samoniklih stabala ili uzgajana pod uslovom da sam plod nije ni na koji način hemijski tretiran radi zaštite od štetnika. Plod se po mogućnosti bere sa grana u odgovarajućoj fazi zrelosti kako bi se spriječio kontakt sa tlom i smanjila mogućnost kontaminacije sa mikroflorom na zemljištu ispod stabla. Plod pogodan za preradu u pekmez je crvene do tamno crvene boje, odgovarajuće čvrstine (ne smije biti mekan da puca pod pritiskom prstima što ukazuje da je prezreo, niti pretvrd što ukazuje da nije dovoljno dozreo i da mu nedostaje adekvatan udio šećera i ostalih hranjivih materija koje su karakteristika proizvoda).

2. Zahtjev za proces prerade

Prerada ploda kreće sa prethodnim pranjem eventualno prisutnih nečistoća. Očišćen i opran plod se naknadno procijedi i prosuši kako bi se smanjio udio vlage u konačnom proizvodu. Ocijeđeni i prosušeni proizvod se pasira kako bi se odvojila

koštica i pasirani plod se prebacuje u posudu u kojoj se vrši mješanje (mućenje) pekmeza. Mješanje se vrši obično drvenom kuvačom kontinuirano u trajanju od 3-5h, uz dodavanje odgovarajuće količine šećera (oko 30-40% računato na količinu ploda od kojeg se proizvodi proizvod), do dobijanja konačne konzistencije gotovog proizvoda. Proizvod treba da je svijetlo crvene do crvene boje, ujednačene konzistencije, bez vidljivih komada ploda i sa neprepoznatljivom opnom ploda.

Proizvod ima karakterističnu boju, miris po sirovini i tipičan opor i kiselkast, blago sladak ukus. Količina pektina u samom plodu je nedovoljna da proizvodu da karakterističan sjaj i mazivu strukturu tipičnu za marmelade, ali je primjena vještačkih pektina, kao i mješanje sa drugom vrstom voća bogatom pektinom (dunje ili jabuke) zabranjena.

## **DOKUMENTACIONI SISTEM EVIDENCIJA**

Sistem sljedivosti počinje sa prijavom u bazu Udruženja mladih „Budi zdrav ko dren“ koji je dužan da vodi evidenciju o članovima kao i da kontroliše da se sve faze proizvodnje sprovode na geografskoj lokaciji Drvara koja je odobrena specifikacijom proizvoda, kao i da se sprovode mjere kojim se osigurava kvalitetan i bezbjedan proizvod koji se stavlja na tržište.

1. Evidencija registrovanih proizvođača „Drvarskog mućenog pekmeza od drenjine“  
Sadržaj: Osnovni podaci o proizvođaču, jedinstveni broj iz registra, broj prijavljenih stabala, lokalitet skupljanja ploda, lista kooperanata.  
Subjekt koji vodi evidenciju: Udruženje mladih „Budi zdrav ko dren“  
Mjesto evidencije: registar ili elektronska evidencija
2. Evidencija količina skupljenog ploda drijena  
Sadržaj: datum branja, registracioni broj prerađivača, lokalitet branja (katastar), posjedovni list (ako postoji), količina ubranog ploda, informaciju o klasi kvaliteta ploda, informaciju o načinu branja/skupljanja, datum i vrijeme predaje ploda ili zamrzavanja  
Subjekt koji vodi evidenciju: skupljač ploda iz registra ili proizvođač ukoliko je preko njega skupljač evidentiran u registru  
Mjesto evidencije: registar ili elektronska evidencija (viber, whatsapp)
3. Evidencija proizvodnje gotovog proizvoda  
Sadržaj: datum i vrijeme prijema ploda, jedinstveni broj iz registra, datum i vrijeme prerade, opis kvaliteta ploda, stanje ploda prije prerade (svježe ili zamrznuto), količina ploda u šarži, evidencija i količina odvojenih koštica, vrijeme početka i završetka mućenja, količina upakovanog proizvoda u ambalaži.  
Subjekt koji vodi evidenciju: proizvođač pekmeza  
Mjesto evidencije: registar ili elektronska evidencija (viber ili whatsapp)
4. Evidencija odobrenih proizvoda koji se mogu plasirati na tržište  
Sadržaj: evidencioni broj etiketa sa oznakama porijekla, jedinstveni broj iz registra proizvođača, usaglašena količina proizvedenog proizvoda (mass balance), datum stavljanja na tržište, LOT poveznica sa prijavljenom proizvodnjom.

Mjesto evidencije: papirna dokumentacija u regulatoru i elektronska baza podataka.

## DIJAGRAM TOKA PROIZVODNJE „DRVARSKOG MUĆENOG PEKMEZA OD DREJNINE“



### BEZBJEDNOST HRANE I PLAN KONTROLE

U skladu sa zahtjevima vezano za bezbjednost i zdravstvenu ispravnost proizvoda, a na osnovu HACCP analize, budući da proizvod nije termički obrađen niti konzervisan, neophodno je da Udruženje „Budi zdrav ko dren“ osigura sprovođenje Plana kontrole uzoraka kako bi svaka specifična šarža bila mikrobiološki ispitana i provjerena sa aspekta pH i aktiviteta vode, prije nego bude stavljena na tržište.

Udruženje može da potpiše Ugovor o saradnji sa nekom od laboratorija koja ima akreditaciju ili ovlaštenje da može vršiti kontrole, ili može da organizuje internu laboratoriju u kojoj će se sprovoditi kontrole.