

## **Златарски сир – бренд нововарошког краја**

Златарски сир према правилнику (Сл. гласник РС”, бр. 33/2010 и 69/2010) припада групи „сирева у саламури“, према садржају млечне масти групи „пуномасних сирева“ и према садржају воде у безмасној материји групи „меких“ сирева.

За производњу Златарског сира користи се свеже, пуномасно кравље млеко, које мора да одгова захтевима Правилника о квалитету сировог млека (“Сл. гласник РС”, бр. 21/2009). Односно сирово млеко за производњу Златарског сира мора да има, својствен изглед боју и мирис сировом крављем млеку. Квалитативне карактеристике млека које се користи као сировина за производњу Златарског сира су последица особености географског подручја, у коме доминирају високопланински пашњаци који се одликују биљним покривачем који садржи бројне нутритивно вредне врсте, специфичном климом и чистим еколошким окружењем. Сирово млеко за производњу Златарског сира садржи најмање 3.2% млечне масти, 3.0% протеина и 8.5% суве материје без масти. На основу броја микроорганизама припада првој категорији млека (до 400 000 cfu/ml микроорганизама). Контролу квалитета млека врши надлежна инспекцијска служба у складу са прописима Р. Србије.

Подручје производње Златарског сира смештено је између река Увца, Вељушнице, Кладнице, Милешевке и Злошнице и састоји се од станишта богатих водама и великом пејзажном и биолошком разновршношћу. Импресивни меандри реке Увац чине ово подручје једним од најлепших бисера наше природне баштине.

## **Ознака географског порекла**

Влада Швајцарске је 2010. године од 76 најзначајнијих прехранбених производа из целе Србије, изабрала златарски сир међу 3 производа за која је финансирала заштиту географског порекла.

Готово три године трајала су опсежна истраживања технологије и подручја производње, органолептичких, хемијских и микробиолошких карактеристика златарског сира, као и традиције и историјског контекста овог јединственог производа. Процесом заштите је координирала организација „SEEDDEV“, која је ангажовала бројне експерте, пољопривредна газдинства, локалне сараднике, референтне лабораторије. Што је на крају резултирало израдом Елабората о заштити Географских ознака порекла златарског сира. Вредност пројекта је била 35.000 швајцарских франака.

У јуну 2013. године у Заводу за заштиту интелектуалне својине званично је заштићена географска ознака порекла златарског сира. Ово је колективни жиг заштите, што подразумева да сви произвођачи традиционалног златарског сира са територије дефинисане елаборатом могу бити потенцијални корисници имена порекла златарског сира.

## Златарска сиријада

У циљу промоције тада још незваничног брэнда нововарошког краја, група ентузијаста је 1997. године организовала такмичење произвођача златарског сира. Идеја је била да се организује манифестација у складу са традиционалним саборовањем. Тада је договорено да се манифестација одржи под називом "Сиријада".

Вероватно нико тада није претпоставио да ће се овај пионирски подухват претворити у једну од најзначајнијих традиционалних привредно-туристичких манифеста у овом делу Србије.

Прва златарска сиријада одржана је 12. јула 1997. године у Булатовићима, на фарми земљорадничке задруге из Нове Вароши. Нема писаних трагова о учесницима, али је по сећању организатора било око двадесетак такмичара - произвођача златарског сира.

До сада је одржана укупно 21 златарска сиријада, од чега највећи број у селу Божетићи.

За ближе информације о златарском сиру и регистрованим произвођачима овог специјалитета погледајте званичну интернет презентацију [www.zlatarskisir.org](http://www.zlatarskisir.org)